UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Consultants belichten robotisering in de zorg

De veerkracht van Ruud en Ingrid

Zó krijg je die eiwitten naar binnen

“Niemand gaat hier met een probleem naar huis”

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 36 – NOVEMBER 2025





AMADEUSHUIS

Bergschenhoek

In een voormalig bankgebouw in Bergschenhoek heeft Amadeushuis een kleinschalige en comfortabele woonvoorziening voor ouderen met de diagnose dementie geopend. In het hart van het gebouw ligt een sfeervol atrium, waar bewoners samen kunnen komen, kunnen genieten van verse maaltijden en deelnemen aan gezellige activiteiten.

In opdracht van Fundis vastgoed heeft Van Gestel in dit atrium een prachtige open keuken gerealiseerd waarbij vers wordt gekookt in het zicht van de cliënt. In deze keuken zijn twee MKN SpaceCombi Magic Pilot geplaatst. De combisteamers zijn voorzien van het slimme roll-in roll-out systeem. Op deze manier zijn de combisteamers eenvoudig toegankelijk voor service & onderhoud.





AMADEUSHUIS

Voor meer inspiratie en informatie breng een bezoek aan onze website www.vangestelhoreca.nl of bel naar 055 - 526 33 33.

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

Veerkracht en tranen

Ieder nummer van Uitblinkers is voorzien van een soort rode draad. In dit nummer zijn dat de uitblinkers op het gebied van eten en drinken in en rond de zorg. Ja, ook rond de zorg, want we beperken ons niet tot de ziekenhuizen, de thuiszorg en de instellingen, nee, zorg is breder dan dat.

Zie het verhaal van Ruud en Ingrid van Brussel vanaf pagina 32. De eerste raakte door een agressieve vleesetende bacterie zijn onderbenen kwijt. Het verhaal is bij velen bekend. Minder bekend is het initiatief waarmee de Van Brussels een jaar geleden van start gingen. Een keer per week koken voor alleenstaanden. Heel mooi natuurlijk, maar dat gebeurt wel vaker, zul je denken. Dat klopt, maar het unieke is in dit geval de veerkracht van Ruud die veel steun kreeg van ex-collega's, vrienden, kennissen, buurtbewoners en natuurlijk van zijn vrouw Ingrid. Beiden voelden de behoefte om iets terug te doen voor de maatschappij. Koken, zo vers mogelijk. Als voormalig chef in de zorg en de horeca was dat wat Ruud wilde. Kan toch niet als je in een rolstoel zit? Nee, kan ook niet, maar hij doet het wel.

Uitblinkers tref je ook aan vanaf pagina 23 in de column van Michel Overwijk, president van WijGastvrij. Hij spreekt over zorgkanjers en vergelijkt ze met politici. Een keer raden wie er het best vanaf komt. Lees maar. Vanaf pagina 24 tref je nog meer uitblinkers aan. Drie medewerkers eten en drinken en een teamleider van het Rode Kruis Ziekenhuis vertellen hoe zij erin slagen om patiënten het zo goed naar de zin te maken dat sommigen tranen in de ogen krijgen als ze horen dat ze weg mogen, dan wel moeten omdat ze voldoende zijn hersteld. Dat zijn dan wel tranen met een glimlach. Dat die tranen in het genoemde ziekenhuis en elders nog maar heel lang geplengd mogen worden.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

4 Bedrijfsleden
5 Column Lisette
6 Robot helpt
9 Kwootjes
12 Lekker Verrassend
17 Tips van Wenda
18 Symposium Horecava
23 Column Michel
24 Uitblinkers vertellen
31 Productinformatie
32 Ruud en Ingrid
36 Beperk verspilling
37 Agenda en colofon
38 Column Geert

WijGastvrij
bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

Albron
AMfish convenience
Bebo
Carezzo
care culinair
voedingsmanagement in de zorg
FANO PUUR FAND
HH foodprojects
HUUSKES
king NEDERLAND
MEIKO
MultiFood
maxivers
pinkroccade
Royal Smilde FOODS
ROYAL foods
SANDE
temp-rite
Tetreau
Threewise zorgacademie
TOP BAKKERS
SiRGoodwill
Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.
van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK
van Hoeckel
Geeft smaak aan de zorg
Willem de Boer
food · events · experience
ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Op deze pagina staan de logo's van de bedrijfsleden van WijGastvrij. Het zijn bedrijven die de doelstellingen van WijGastvrij ondersteunen en geloven in de meerwaarde van de vereniging die zich sterk maakt voor scholing, ontmoeten en vooruitgang. De leden zijn actief op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze leveren daaraan met hun producten en diensten een niet geringe bijdrage.

WijGastvrij houdt zich bezig met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden, kunnen contact opnemen met het secretariaat.

Secretariaat WijGastvrij
Rijswijkseweg 131
2516 HB Den Haag
secretariaat@wijgastvrij.nl

WijGastvrij geeft vier keer per jaar het magazine Uitblinkers! uit. Wil je meer weten over communicatiemogelijkheden in Uitblinkers?

Neem contact op met:
Sonja Rothuis
(06) 39 85 42 34
sales@er-communicatie.nl



Ook profiteren?

Van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden



In de categorie zorg won Amstelring Vreugdehof op de beurs Gastvrij Rotterdam de Gaia Green Award 2025.

Gaia Green Award

Amstelring Vreugdehof wint prijs

In de categorie zorg heeft Amstelring Vreugdehof de Gaia Green Award 2025 gewonnen. Deze prijs voor duurzaamheid werd uitgereikt op de beurs Gastvrij Rotterdam (22-24 september). Naast Vreugdehof vielen Van der Valk Hotel Den Haag, Het lokaal Amersfoort en The Field Leiden in hun categorieën in de prijzen. Commentaar van de jury: "We zagen dit jaar prachtige duurzame parels voorbijkomen. Van volledig plantaardige menukaarten tot hotels die overstappen naar gasloos en locaties die flink investeren in hun eigen energieopwekking. Ook de maatschappelijke inzet van de finalisten is opvallend sterk. Deze voorbeelden zijn een inspiratiebron voor de hele branche."

Start-ups

Op de beurs Gastvrij Rotterdam waren de nodige ontwikkelingen te zien en te proeven op het gebied van duurzaamheid zoals een gehaktbal half plantaardig half dierlijk, lokaal Nederlands water in retourflessen, sauzen gemaakt van groenten die normaal gesproken vernietigd zouden worden, gefermenteerde groenten en ambachtelijke sappen. Het waren vooral start-ups die nieuwe producten toonden.

Column



Met haar bedrijf Bossert Kookwerken verzorgt en ontwikkelt Lisette Bossert trainingstrajecten.

Samen koken is méér dan aardappelen schillen

Bewoners van het verpleeghuis betrekken bij het koken, betekent vaak dat we ze vragen mee te helpen met aardappelen schillen of sperziebonen afhalen. Mooi werk, waar mensen plezier in hebben, maar het lukt niet iedereen om daaraan mee te doen.

Dat kan het gevolg zijn van een verminderde motoriek. Soms is het lastig te begrijpen wat je met een mes moet doen, of ontbreekt simpelweg de kracht.

Is dat dan het einde van het samen koken? Nee, zeker niet. Het tegendeel is waar. Samen koken is zoveel meer dan schillen en snijden.

Wat kun je dan nog meer doen? Welke klussen zijn net zo zinvol, terwijl je daar misschien niet meteen aan denkt? Denk aan samen de groente wassen, de geschilde aardappelen in de pan met water doen, proeven of er nog wat suiker bij de appelmoes moet of de vloer vegen na het koken.

Laatst gaf ik een bewoonster in een rolstoel de veger, zo één met een halflange steel. Ik stond naast haar klaar met het blik, en als vanzelf ging ze aan de slag. Na een paar minuten was de vloer weer schoon en mevrouw zeer tevreden over het resultaat.

Samen koken levert zoveel plezier, verbondenheid en betekenis op, voor bewoners én medewerkers! Laten we met elkaar blijven kijken naar wat iemand nog wél kan, en dat als uitgangspunt te nemen.

ONZE VARKENS WORDEN VOLGENS EERLIJK CONCEPT GEHOUDEN ONDER TOEZIEND OOG VAN DE MONNIKEN

Tekst die ons onder ogen kwam op de stand van Livar Limburgs Kloostervarken op de beurs Gastvrij Rotterdam.

Consultants belichten robotisering in de zorg

ROBOT WIL AAN DE SLAG

Gerobotiseerde keukens kunnen grote aantallen gepersonaliseerde maaltijden bereiden. Een meerwaarde voor de zorg. Servicerobots kunnen eveneens een rol van betekenis spelen. Op het gebied van schoonmaak, logistiek en koffiebereiding bijvoorbeeld. Wat kunnen robots wel en wat niet?



Servicerobots kunnen diverse werkzaamheden uitvoeren.

Voorbeeld 1: robotkeuken

In Zaandam staat een robotkeuken die 900 maaltijden per uur kan bereiden. Een kleiner model maakt er 500. De grote kost ongeveer €1,1 miljoen, vertelt Rasit Görgülü van Each, dat deze keukens op de markt brengt en daarnaast maaltijden verkoopt. “We laten zien dat het werkt, vandaar dat we maaltijden verkopen.” Over de benodigde investering zegt hij: “De prijs van de machine is niet het belangrijkste. Het gaat om de kostprijs per maaltijd. Ik kan je zeggen: die is erg laag.” Andere sterke punten van de robotkeuken zijn volgens Rasit: kwaliteit, voedselveiligheid en consistentie.

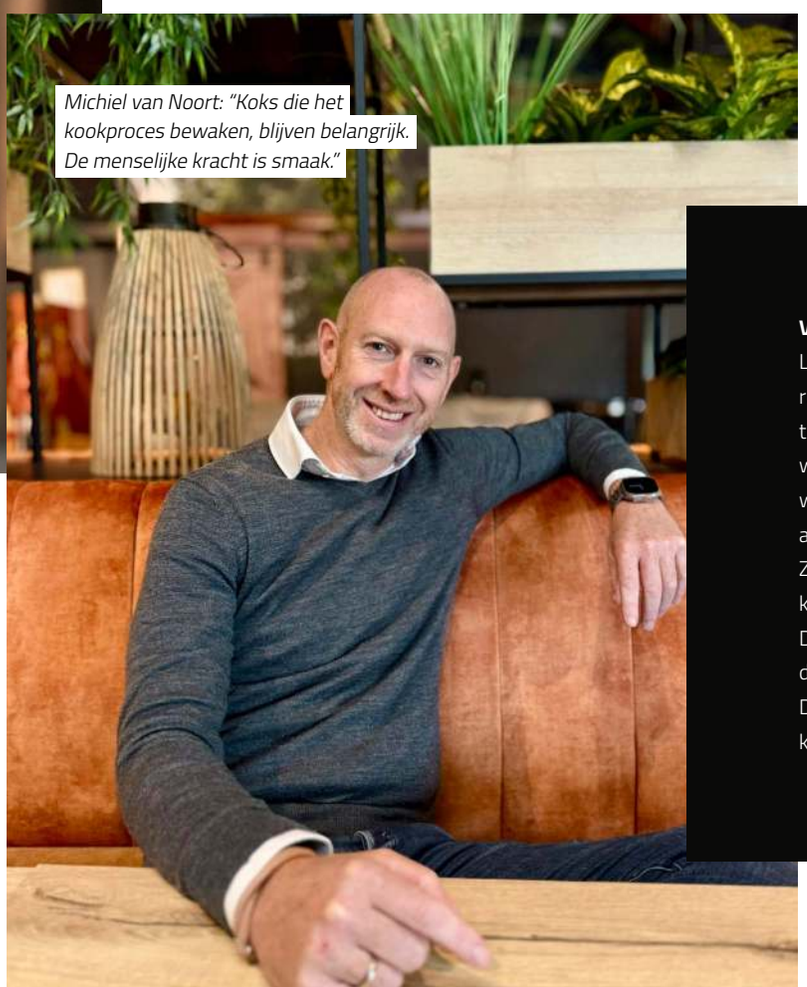
> **PERSONAL FOOD OFWEL ETEN EN DRINKEN DAT PAST IN DE SMAAK EN HET ZIEKTEBEELD VAN DE PATIËNTEN**

De robot is niet nieuw. En de gerobotiseerde keuken is dat ook niet. Toch komen ze in de zorg niet echt van de grond. Twee onafhankelijke consultants op het gebied van foodservice, beiden lid van de Nederlandse tak van FCSI (Foodservice Consultant Society International, www.fcsi.nl) geven op verzoek van Uitblinkers hun kijk op robotisering. Ze belichten mogelijkheden, maar geven ook aan waar de zwakke kanten van het huidige aanbod liggen.

Anton François en Michiel van Noort zijn van mening dat robotisering in de zorg veel impact kan gaan krijgen. Van Noort: “Dankzij robotisering kunnen medewerkers meer tijd nemen voor het persoonlijke contact met cliënten en patiënten in plaats van alleen maar te moeten rennen en vliegen.”

Herkenbare maaltijden

Daarnaast kan de robot het grote personeelstekort in de zorg draaglijker maken. Dat is bekend. Minder bekend is dat de gerobotiseerde keuken in staat is om grote aantallen maaltijden te bereiden die volledig zijn toegespitst op individuele cliënten of patiënten. François: “In zo’n keuken kun je maaltijden laten bereiden die qua smaak, kleur en samenstelling honderd procent zijn afgestemd op persoonlijke behoeften en voorkeuren.”



Michiel van Noort: “Koks die het kookproces bewaken, blijven belangrijk. De menselijke kracht is smaak.”

En hij gaat nog een stapje verder door te melden dat het na ‘personal health care’ en ‘personal medication’ nu van belang is om ‘personal food’ te realiseren. “Eten en drinken dat past in de smaak en het ziektebeeld van de patiënten.”

> **IN EEN GROOT ZIEKENHUIS IS DE INVESTERING MAKKELIJKER TERUG TE VERDIENEN**

Herkenbare maaltijden

Van Noort: “Er zijn gerobotiseerde keukens die tot 800 ingrediënten kunnen verwerken.” Helemaal prima natuurlijk voor horeca en catering waar het gaat om snelheid, smaak en gemak, maar in de zorg heb je nog een andere uitdaging, merkt hij op. “In de zorg hebben ze een grote behoefte aan herkenbare maaltijden. Aardappelen, vlees , groenten. Vooral ouderen hechten daaraan.”

François haakt in: “Dat speelt niet alleen in de ouderenzorg, maar ook in ziekenhuizen, waar ruim de helft van de patiënten tot de ouderen behoort. Als je hen maaltijden serveert die ze niet herkennen, krijg je te maken met een terugdeinzende beweging.”

Voorbeeld 2: servicerobots

Lets Robot is een aanbieder van verschillende soorten robots, die uiteenlopende taken verrichten. Ze zijn makkelijk te programmeren, zegt Menno Eijck van Lets Robot. Ze worden onder meer ingezet in Azië, de VS, Canada en Europa waaronder Nederland en België. De servicerobots zijn onder andere geschikt voor uitserveren, afruimen en keukenlogistiek. Ze kosten tussen de €7.900 en €11.900. De butlerrobot kan maaltijden of medicijnen vervoeren. Deze kost €16.900. De schoonmaakrobot kan zelfstandig vloeren reinigen, dweilen, stofzuigen. Deze kost tussen de €7.900 en €13.900. De logistiekrobot kan lasten tot 100 kilo verplaatsen en kost €12.900.

Lees verder ››

Computer proeft niet

Hoe zit het met de smaak van maaltijden die in robotkeukens zijn bereid? Dat zit wel goed, mits je kwalitatief hoogwaardige, verse ingrediënten in de juiste samenstelling toepast, zegt Michiel van Noort. “Maar koks die het kookproces bewaken, blijven belangrijk. De menselijke kracht is smaak. Je kunt alles in een computer stoppen, maar die gaat niet voor je proeven om vast te stellen of het lekker is.”



Anton François: “Als je ouderen maaltijden serveert die ze niet herkennen, krijg je te maken met een terugdeinzende beweging.”

Grote investering

Gerobotiseerde keukens vergen een grote investering. Eentje die 900 maaltijden per uur kan bereiden, kost zomaar een miljoen euro. Een aanbieder zegt: “Het gaat niet om de aanschaf, het gaat om het verlagen van de kostprijs. Die machine van ons heb je in twee jaar volledig terugverdiend.”

Van Noort daarover: “Je kunt deze investeringen alleen rendabel maken als je er voldoende maaltijden mee kunt produceren. In de commerciële horeca is dat lastig omdat je daar veel met piekmomenten te maken hebt. In een groot ziekenhuis is de investering makkelijker terug te verdienen omdat je daar een grote en continue afzet hebt en je de productie ook makkelijker kunt spreiden over de dag.”

Robots voor ontvangst

Robots die de patiënten of bezoekers in een ziekenhuis of zorginstelling begeleiden naar de afdeling waar ze zijn moeten. Die zijn nuttig, zegt Michiel van Noort. “Robots zijn geschikt voor laagwaardige repetitieve (terugkerende, red) werkzaamheden, zoals mensen begeleiden naar een afdeling. Ik heb ook robots ontmoet in kantoorpanden die bezoekers met een blikken stem vragen: kan ik je helpen? Dat werkt niet zo goed, vind ik.”

Er kan meer

Gerechten serveren die volledig op het individu zijn afgestemd, het zou mooi zijn. François: “Met behulp van AI (kunstmatige intelligentie) is dat mogelijk. Ik vind ook dat we daarnaar moeten streven. We zijn te veel gefocust op keuzemenu’s of menu’s met een negatieve keuze. Daar moeten we vanaf.”

Hij draagt het voorbeeld aan van een pop-uprestaurant in Eindhoven. “Je kwam daar binnen, gaf aan waar je wel of niet van houdt en dan kreeg je een gerecht dat bij jou paste. Geen keuzestress meer, geen voorraadstress, maar een enorme efficiënte productie en personal food, dankzij het slim toepassen van AI, geheel afgestemd op de gast. Er is heel veel mogelijk. Ik denk dat we aan de vooravond staan van een enorme sprong.”

Waar kan de zorg het beste beginnen? Bij de logistiek (standaard afstanden) en vooral de schoonmaak in grotere ruimten en in gangen, zo blijkt. François: “Dat moet je gewoon keihard aan robots overlaten. Gebeurt ook al in de praktijk. Ze vegen, borstelen en dweilen.”

Toch loopt het geen storm met robots in de horeca en de zorg. Een gastspreker die foodconcepten ontwikkelt, had tijdens een congres een en ander toegelicht. Het viel hem vies tegen wat er op dat gebied in Nederland gebeurt, zegt Van Noort. “Links en rechts worden er wel wat deeltaken aan robots overgelaten, zoals koffiezetten en cocktails bereiden, maar daar blijft het bij. Er is veel meer mogelijk.”

Kwootjes

Duur uitstel

"Het uitstellen van de sterfdatum bij mensen die ziek zijn, kost handenvol geld. Het uitstellen van ziekte bij mensen die gezond zijn, bespaart daarentegen juist heel veel geld."

Prof. dr. Wim Derave en prof. dr. Eline Lievens in hun pas verschenen boek De Beweegreden. Gaat over het nut en zelfs de noodzaak van voldoende bewegen.

'Ma, ik ben het'

"De zorg loopt zich uit de naad, elke dag weer. En ik heb moeite met een bezoekje aan mijn eigen moeder. Dan voel ik me schuldig."

John de Wolf, assistent-trainer van Feijenoord, over het feit dat zijn dementerende moeder hem niet meer herkent. Samen met Jeroen Siebelink schreef hij het boek 'Ma, ik ben het'.

'Ma, ik ben het niet'

De titel van het boek 'Ma, ik ben het' van John de Wolf over zijn dementerende moeder had beter kunnen luiden: 'Ma, ik ben het niet.'

Columnist Frits Abrahams refereert in NRC aan het feit dat De Wolf zijn moeder in het verpleeghuis nooit meer bezoekt.

Zorgmedewerksters

"Leuk die jonge zorgmedewerksters op zo'n afdeling kleinschalig wonen, maar niet heus. Aan sommigen moet je uitleggen hoe ze aardappelen moeten koken."

Een bezoekster van het evenement Verrassen en Verleiden van WijGastvrij op 30 september bij Albeda Rotterdam liet tijdens een van de workshops weten dat het niet altijd even makkelijk is om met jongeren samen te werken.



Tijd voor gesprek

"Geniet van de tijd en aandacht die je hebt voor je bewoners. Tijdens het klaarmaken van het eten is er ook tijd voor een gesprek."

Een van de tips op Zorgvoorbeter.nl over het samen bereiden van de maaltijd.

Afpersen

"Ook doxing wordt meerdere malen genoemd; het bedreigen, pesten, afpersen of hacken via sociale media."

Passage uit een artikel over agressie tegenover medewerkers in ziekenhuizen naar aanleiding van een enquête van Zorgvisie.

Speciaal gen

"Als ik de verzorgenden bezig zie, denk ik altijd dat ze een speciaal gen bezitten. Ze zijn zo geduldig, zo lief, zo behulpzaam ondanks alle drukte en extra diensten."

Columnist Angela de Jong in het AD over de in haar ogen bijzondere eigenschappen van verzorgenden.

Dochteronderneming

"Ik ben naast mede-eigenaar van Warung Food Services ook een trotse vader van vier lieve dochters, mijn dochteronderneming."

Ronald Westhoff laat op LinkedIn weten dat hij niet alleen trots is op zijn bedrijf, maar ook op zijn dochters waarvan er drie actief zijn in de zorg voor ouderen en kinderen.

DUURZAAM DOORPAKKEN

Veel zorgprofessionals vinden het lastig om écht door te pakken op duurzaamheid. Want ook al ligt er een gedegen beleidsplan op tafel, de uitdaging zit toch vaak in het doorvertalen van dit beleid naar concrete actie op de werkvloer. Welke praktische stappen kun je nú zetten? En hoe krijg je je hele team hierin mee? Om duurzaam doorpakken makkelijk te maken, ontwikkelde Van Hoeckel de duurzaamheidstoolkit.

Zet concrete stappen met de toolkit

De duurzaamheidstoolkit is een complete set praktische tools die je helpen om hele concrete stappen te zetten. Alle tools helpen je om te voldoen aan wettelijke richtlijnen, de afspraken van de Green Deal Duurzame Zorg 3.0 en de eisen voor een Milieuthermometer-certificaat. Bovendien helpen ze geld te besparen. Maar misschien wel het belangrijkste: ze zijn zó praktisch opgezet, dat ze makkelijk te implementeren zijn en daarmee het werk van zorgprofessionals makkelijker en leuker maken.

Slimme tools voor elk duurzaamheidsthema

Duurzaamheid draait om meerdere thema's, zoals gezonde en duurzame voeding, minder voedselverspilling, duurzaam vervoer en minder CO_2-uitstoot. Voor al deze thema's biedt Van Hoeckel praktische oplossingen. We lichten graag een paar thema's en de bijbehorende tools voor je uit.



Gezonde voeding

De meest duurzame zorg is zorg die niet geleverd hoeft te worden. Hoe langer mensen gezond zijn en blijven, hoe minder zorg er nodig is. Gezonde voeding is hierbij onmisbaar. Van Hoeckel maakt het je makkelijk om gezonde voeding te serveren, bijvoorbeeld met:

- uitgebreid 'schijf van vijf'-aanbod
- 28-daagse menucyclus gezonde voeding
- Receptendatabase passend bij het Nationaal Preventieakkoord
- Analysetools voor inzicht in de voedingswaarden van je assortiment
- Advies op maat voor een gezond én lekker voedingsaanbod

Duurzame voeding

Bij duurzame voeding denkt de één aan voeding die beter is voor het milieu, de ander aan dierenwelzijn en plantaardig eten, en weer een ander aan eerlijke handel en mensenrechten. Al deze aspecten horen erbij. Net als kiezen voor lokaal of biologisch geteeld en seizoensgebonden eten. Met deze tools wordt het serveren van duurzame voeding een peulenschil:

- Eerlijk & Heerlijk assortiment van ruim 11.000 biologische, duurzame producten
- Tools om de duurzaamheid van je assortiment te analyseren
- Ruim assortiment plantaardige voeding

Eiwittransitie

De productie van dierlijke voedingsmiddelen veroorzaakt veel schade aan onze planeet. Ook worden dierlijke eiwitbronnen gelinkt aan een hoger risico op ziekten. Door toe te werken naar een voedingspatroon met 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten – de zogenaamde eiwittransitie – draag je dus bij aan een betere gezondheid van zowel mensen als het milieu. En het mooie is: met de juiste producten en ondersteuning kan plantaardig eten makkelijk én heerlijk zijn! Deze tools helpen je hierbij:

- Vegetarische en plantaardige menucyclus
- MVI impacttool Eiweet% om de verhouding dierlijk/plantaardig te meten
- Plantaardige proeverijen en workshops om je team te inspireren

Voedselafval verminderen

Wist je dat in de zorg maar liefst 25% van het klaargemaakte eten wordt weggegooid? Dat is niet alleen zonde van de grondstoffen en energie, het kost ook veel geld. Inzicht in wat en hoeveel je weggooit én afval goed gescheiden laten inzamelen en recyclen, draagt sterk bij aan minder voedselafval. Wij helpen je hierbij met:

- Goede waste-metingen voor inzicht in je voedselverspilling
- Advies en training op je locatie
- Duurzame afvalinzameling en -recycling

Duurzame en circulaire inkoop

De zorg is een grootverbruiker van materialen, hulp- en beschermingsmiddelen en grondstoffen. Maar grondstoffen raken op den duur uitgeput. Een switch van wegwerp naar hergebruik en bij voorkeur naar minder verbruik is daarom hard nodig. Duurzaam en circulair inkopen draait om keuzes in materialen, keuzes voor keurmerken en vooral: goed inzicht in wat je koopt en verbruikt. Wij helpen je met:

- Eerlijk & Heerlijk assortiment van ruim 11.000 biologische, duurzame producten
- MVI tools om de duurzaamheid van je assortiment te analyseren
- Milieubewuste en gecertificeerde reinigingsmiddelen en doseersystemen
- Disposables van duurzame materialen en hernieuwbare bronnen
- Re-usables: herbruikbare borden, bestek en drinkbekers van stevig kunststof

Bewustwording en kennis

Écht veranderen lukt alleen als het van binnenuit komt. Om je hele team mee te krijgen, is daarom bewustwording en voldoende kennis nodig. Dus inspireer je team, train ze, haal weerstand weg door ze vertrouwd te maken met de materie. Daar helpen we je heel graag bij met:

- Praktische workshops en trainingen
- Events waarin we kennis, bewustwording én enthousiasme vergroten
- Diverse tools die tonen hoe duurzaam je inkoopt en waar nog kansen liggen
- Coaching en begeleiding van a tot z



Samen duurzaam doorpakken?

Wil je op een praktische manier duurzaam beleid omzetten in concrete acties op de werkvloer? Ontdek hoe wij het makkelijk voor je maken op www.vanhoeckel.nl/duurzaamheid.html

van Hoeckel
Geeft smaak aan de zorg

Verrassen en Verleiden van WijGastvrij

ZÓ KRIJG JE DIE EIWITTEN NAAR BINNEN

Eiwitten en bewegen zijn extra belangrijk voor ouderen en mensen die herstellen. Maar hoe krijg je die eiwitten bij deze mensen naar binnen? En hoe breng je ze in beweging? Die vragen werden beantwoord tijdens het evenement Verrassen en Verleiden op de locatie Rosestraat van Albeda Rotterdam. Georganiseerd door WijGastvrij.



Lisette Bossert: "Het gaat om de vraag wat de betekenis is van het woordje nee."

> **ALS HET EVEN NIET LUKTE GREEP IK WOORDELOOS IN, WANT MET WOORDEN BEREIK JE BIJ DEZE MENSEN NIKS**

Ze was de keynote op het evenement Verrassen en Verleiden op 30 september van WijGastvrij. Lisette Bossert begon met het voorstellen van iemand die tweeënhalf jaar geleden is overleden. Ans Bossert, haar moeder, leed aan vasculaire dementie. Ze hield van koken, heel erg zelfs, maar kon dat op het laatst niet meer. Koffiezetten ook niet.

Uiteraard liet dochter Lisette het daar niet bij zitten. Haar missie is 'Eten en drinken, hét instrument voor meer welzijn in de zorg'. Met haar bedrijf Bossert Kookwerken legt ze zich toe op het begeleiden van zorgmedewerkers die zich geheel of gedeeltelijk bezighouden met eten en drinken in de zorg of in ziekenhuizen.

Nadat de ziekte zich bij moeder Ans openbaarde, veranderde er nogal wat. Eten ging moeilijk, koken lukte niet meer, maar ze deed wel boodschappen. En ze kreeg opeens een fascinatie voor gerookt spek. Ze kocht het, maar maakte het niet klaar. “We hebben gerookte spek vroeger ook nooit gegeten. Heel apart dat ze het ging kopen.”





Eiwitinname

De workshop ‘Stimuleren van de eiwitinname’ werd verzorgd door Sepp Rickli van SirGoodwill dat zich onder meer bezighoudt met het meten en vastleggen van eiwitinname. Irene Schuitemaker, diëtist bij Nieuw Unicum in Zandvoort, benadrukte het belang van voldoende eiwitten voor mensen die ziek zijn of herstellen. “Eiwitten zijn bouwstoffen voor onze spieren. Ze zorgen voor een sneller herstel, een betere wondgenezing, een betere weerstand en een grotere immuniteit.” Ze pleitte voor tussendoortjes, eiwitverrijkte voeding en eiwitten met een dierlijke herkomst om toe te voegen dat plantaardige eiwitten ook kunnen. “Als je gezond bent heb je per dag 0,8 gram eiwit per kilo lichaamsgewicht nodig, als je ziek bent 1,2 tot 1,5 gram.”

Na haar betoog discussieerden de deelnemers in groepen over alles wat met eiwitinname te maken heeft. De aanwezigen kregen de Eiwit Keuze Pocketkaart van SirGoodwill mee naar huis. Deze vermeldt het aantal eiwitten van een aantal veelgebruikte producten. Daarnaast kregen ze een overzicht van tussendoortjes, desserts, soepen, toetjes en andere producten van Nieuw Unicum met daarbij de grammen eiwit en energiewaarde.

Lees verder ››



Deelnemers tijdens de workshop 'eiwitrijke tussendoortjes.

Albeda vraagt ideeën

De bijeenkomst Verrassen en Verleiden van WijGastvrij vond plaats in de locatie Rosestraat van Albeda Rotterdam. Jannelieke Aalstein liet namens de onderwijsinstelling weten dat alles mogelijk is bij Albeda. Ze riep aanwezigen op om met ideeën te komen. Albeda werkt onder meer met keuzedelen waarbij de studenten zelf mogen uitmaken wat ze tijdens hun stage doen. “Het vak van eten en drinken in de zorg biedt mega-interessante mogelijkheden ten aanzien van keuzedelen. Mochten jullie ideeën hebben, dan zijn die welkom.”

Albeda verzorgt naast het reguliere mbo-onderwijs ook vakspecifieke cursussen. Aalstein liet weten dat het voor Albeda moeilijk is om stageplaatsen te vinden in de zorg. “Dit komt doordat onze functietitels niet bestaan in ziekenhuizen, terwijl wij wel mensen kunnen leveren die op het gebied van eten en drinken een ondersteunende rol kunnen vervullen, studenten die niet alleen de koffie serveren, maar ook even de tijd nemen om te vragen hoe het met die bewuste persoon gaat. Mochten jullie interesse hebben, kom maar op, wij staan ervoor open.”

Te weinig

Te weinig eiwitten, te weinig voedingsstoffen, te weinig bewegen. Het is van toepassing op veel mensen in verpleeghuizen en geriatrische afdelingen van ziekenhuizen. Veel dutten, weinig actie. Hoe krijg je ze in beweging? Dat kan op meerdere manieren. Door ze mee te laten helpen bij het bereiden van de maaltijd. Bossert laat haar stem extra opgewekt klinken. “Mevrouw Jansen, heeft u zin om samen groente te gaan snijden? Alle spullen staan al klaar. Komt u mee?”

> **MET DE HAND VAN HET BORD NAAR DE MOND IS VOOR DIE VROUW EEN SPORTMOMENT, TERWIJL WIJ DENKEN: HET STELT NIETS VOOR**



Dat is even slikken

De workshop 'Dat is even slikken' werd verzorgd door Ruud Verkaaik (Care Culinair). Hij is bestuurslid van WijGastvrij. Het ging over IDDSI ofwel veilig eten bereiden voor mensen met kauw- en slikproblemen. In Uitblinkers 33 vind je vanaf pagina 12 een uitgebreid verslag van een training 'Dat is even slikken', verzorgd door Ruud Verkaaik. Op de website www.datisevenslikken.nl kun je informatie en recepten vinden.



Grote kans dat mevrouw Jansen, die kampt met een vorm van dementie, laat weten dat ze daar niet van gediend is. Je kunt drie antwoorden verwachten: 1) Geen zin, ik heb dat m'n hele leven al gedaan. 2) Dat is jouw werk. Doe het lekker zelf. 3) Ik zie dit niet zitten want m'n polsen doen pijn.

Niets tegen in te brengen. Toch kun je mevrouw Jansen zo ver krijgen dat ze mee gaat helpen. Lisette: "Ga zelf groente snijden. Grote kans dat mevrouw Jansen dat ziet en zegt: 'Ach kind, moet jij dat alleen doen, zal ik je helpen?"

Het programma

Het programma (12.00 tot 17.30 uur) van het evenement Verrassen en Verleiden van WijGastvrij bij Albeda Rotterdam bestond uit de volgende onderdelen:

- Inloop en duurzame lunch.
- Welkom door Maarten Bijlsma, voorzitter van WijGastvrij.
- Speech Jannelieke Aalstein van het Albeda.
- Keynote Lisette Bossert.

Workshoprondes

De drie workshoprondes vonden gelijktijdig plaats. De aanwezigen waren opgedeeld in drie groepen. Deze groepen rouleerden langs de workshops.

- Stimuleren van eiwitinname, Sepp Rickli (SirGoodwill).
- Dat is even slikken, Ruud Verkaaik (Care Culinair).
- Eiwitverrijkte tussendoortjes, Lisette Bossert.
- Afsluiting & lessons learned, Bernadette Molier van Threewise.
- Borrel en hapje.

Lees verder ››

Bomvolle goodiebag
De deelnemers aan Verrassen en Verleiden gingen naar huis met een bomvolle goodiebag. Daarin zaten eiwitverrijkte tussendoortjes, drankjes, een gel, een kookboek, notitieblokjes, tal van brochures, een pen en de jongste uitgave van Uitblinkers.

Wat betekent nee?
Het gaat om de vraag wat de betekenis is van het woordje nee. De kans is groot dat mevrouw Jansen nee zegt omdat ze door toedoen van de dementie woorden niet kan koppelen aan plaatjes. Woorden hebben bij mensen met dementie minder betekenis. Lisette: “We proberen mensen met taal te verleiden, maar zij denken: wat bedoelt ze? Kan ik dat nog wel? Ik heb het al zo lang niet meer gedaan. Er ontstaat stress. Daardoor zeggen mensen nee. Dat is dan een gemiste kans, want ze willen het misschien wel graag doen, jou helpen. Het is wat anders als mensen nee zeggen omdat ze echt geen zin hebben. Dan is nee ook nee.”

De zaal krijgt een foto te zien van Ans Bossert, enkele weken voor haar dood. Lisette: “Ik had kibbeling, komkommer, kruiden en ingrediënten om een sausje te maken meegenomen en legde dat op tafel. Ik zeg uit het niets: mam, maak jij even een komkommersalade. Dat deed ze, alsof ze daar nooit mee was gestopt. Kijk naar die foto’s. Die handen zijn toch trefzeker? Ze wist wat ze deed. Als het even niet lukte, greep ik woordeloos in, want met woorden bereik je bij deze mensen niks. Ik ondersteunde haar waar nodig, trok me daarna terug en ging verder met mijn eigen dingen. Ze had het gevoel dat ze het helemaal zelf gedaan had. Fantastisch om te zien.”

> **ORDENEN EN SORTEREN IS EEN VAARDIGHEID DIE HEEL GOED PAST BIJ HET HAPERENDE BREIN**

Fruitspiesjes
Je eigen plaatje loslaten is belangrijk als je werkt met mensen met dementie. We zien een foto van een vrouw die fruitspiesjes maakt. Verkeerde volgorde, banaan te dun gesneden. Geen succes? Wel een succes! Lisette: “Als je die vrouw gaat vertellen dat ze het verkeerd doet, trigger je haar onzekerheid. Ze zegt dan al heel snel: doe het lekker zelf.”

Als iemand niet aan de gang komt, ga je spiegelen. Ze toont een foto van een man met een wortel en een mes. “De medewerkster liet zien hoe je een wortel schraapt. Hij nam het meteen over. Zonder woorden. Bewoners leren ook van elkaar. Als ze elkaar bezig zien, volgen ze. En jij staat erbij met je handen op je rug. Dat kan, je hoeft niets te doen.”

Volgende foto. Vrouw in rolstoel eet met haar handen. “Geef mensen die ruimte. Maak het klein. Met de hand van het bord naar de mond is voor die vrouw een sportmoment, terwijl wij denken: het stelt niets voor. Nou, voor haar dus wel.”

Rabarber wassen
Er volgen meer voorbeelden. Een vrouw die rabarber aangeeft om gewassen te worden. Ook zoiets kleins. Pan op haar schoot. Rabarber erin. “Ze begint ineens die pan te schudden om de rabarber gelijkmatig te verdelen. Dat is toch winst? Vind je dat niet geweldig?” Het enthousiasme van Lisette wordt niet hoorbaar gedeeld door de zaal. Haar reactie: “Jullie zijn wel heel erg rustig hoor.”

Volgende voorbeeld. Vaatwasser opruimen. Laat een bewoner daarbij helpen. “Ordenen en sorteren is een vaardigheid die heel goed past bij het haperende brein. Veel mensen zijn er goed in. En het kost je maar vijf minuten extra. Pure winst. Die vrouw is bezig. Ze voelt zich nuttig en betrokken. Ze beweegt.” Ook bij het dekken van de tafel kun je cliënten inschakelen. En daarna het schoonmaken van de tafel. “Elke kleine beweging kan bijdragen aan het leiden van een fijn leven.”

Eiwitrijke Tussendoortjes
Tijdens de workshop Eiwitrijke Tussendoortjes van Lisette Bossert gingen deelnemers in kleine groepjes aan de slag. De resultaten daarvan werden later geserveerd tijdens de borrel. De diverse groepen bereidden de volgende eiwitrijke gerechtjes: ei-muffins met hüttenkäse en gerookte kip, spread van Edamame (jonge sojabonen), roomkaas en dille, en zachte koekjes met amandel en citrus. En dat alles met natuurlijke ingrediënten. “Ik houd van gerechten zonder toevoegingen”, aldus Bossert, die alle ingrediënten had klaargezet.

PROEVEN VOOR MEER BELEVING

In de zorg draait het vaak om kleine momenten die een groot verschil maken. Bij ‘nudging’ proberen we met kleine veranderingen mensen een duwtje in de goede richting te geven. Met deze vaak onbewuste prikkels kunnen cliënten zich nog meer gezien, gehoord en ook fijner voelen. Deze keer ligt de focus op proeven.



**Wenda Linthorst houdt zich al sinds 2012 bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse branches en nu specifiek gericht op de zorg met Keukentijgers*

Het effect van proeven
Een klein hapje proeven, zoals bij de bakker, maakt dingen vaak aantrekkelijker. Dit principe werkt ook in de zorg: proeven verhoogt positieve verwachtingen, betrokkenheid en het plezier van een maaltijd of activiteit.

Proeven bij het koken
Laat bewoners alvast een stukje paprika, rozijntjes, wortel of ander ingrediënt proeven. Zo ervaren ze het eten als smakelijker, krijgen meer zin in de maaltijd en voelen zich betrokken. We weten dat de bewoners steeds zwaardere aandoeningen hebben in de zorg. Door ze iets kleins te geven terwijl jij kookt, is er toch een vorm van participatie bij het eetmoment. Voor bewoners met verminderde eetlust kan dit een groot verschil maken.

Keuzes laten proeven
Maak proeven interactief: leg twee soorten groenten, toppings of kruiden naast elkaar en vraag welke ze lekkerder vinden. Zo krijgen bewoners een stem in hun maaltijd, wat autonomie en plezier vergroot.

Proeven of het klaar is
Laat bewoners af en toe mee beoordelen of een gerecht klaar is. Laat je ze even een lepeltje van jouw stoof met linzen proeven. Dit versterkt contact en geeft hen het gevoel mede-eigenaar van het eten te zijn.

Activiteit met proeven
Laat de bewoner eens blind iets proeven. Ogen dicht en raden wat het is. Of leg een paar producten neer die zoet, zuur, zout of bitter zijn. Vraag naar hun voorkeur. Of pak een paar producten en praat over herinneringen en ervaringen.

Plezier
Door bewoners te laten proeven maak je het eten leuker, vergroot je betrokkenheid en creëer je kleine geluksmomentjes. Een eenvoudige manier om meer beleving, plezier en autonomie in het dagelijks leven te brengen.

> **MAAK PROEVEN INTERACTIEF: LEG TWEE SOORTEN GROENTEN, TOPPINGS OF KRUIDEN NAAST ELKAAR EN VRAAG WELKE ZE LEKKERDER VINDEN**

Tips voor succes

- Kleine hapjes zijn genoeg; het gaat om beleving.
- Praat erbij over smaak, kleur of textuur.
- Houd rekening met kauw- of slikproblemen.
- Wissel vertrouwde smaken af met nieuwe smaken voor variatie.

Care & Cure Symposium op Horecava



ZORG VERANDERT INGRIJPEND

Zorg wordt persoonlijker, duurzamer, technischer en gastvrijer. Maar de vertaling naar de dagelijkse praktijk vraagt visie. Daarom organiseert Horecava het Care & Cure Symposium.
Op dinsdag 13 januari 2026.

Voeding en gastvrijheid gaan het hart van toekomstbestendige zorg vormen, zeggen de organisatoren van het Care & Cure Symposium dat op dinsdag 13 januari aanstaande plaatsvindt. Sprekers zijn Jaap Seidell (voedingswetenschapper, auteur en hoogleraar) en Randall van Poelvoorde (futurist).

De zorg verandert. Niet langzaam en geleidelijk, maar voelbaar en ingrijpend. De druk op personeel neemt toe, de vergrijzing zet door en de vraag naar persoonlijke, warme zorg groeit met de dag. Tegelijk ontstaan er kansen om het anders te doen. Om verder te kijken dan alleen medische handelingen en juist te investeren in welzijn, aandacht en de kracht van goed eten en drinken.

Tijdens Horecava 2026 staat die ontwikkeling centraal. Het Care & Cure Symposium heeft als thema Beweging in Zorg: Essentie & Efficiëntie in Balans. Een moment van reflectie. Vooruitkijken voor beslissers in de zorg die weten dat voeding, gastvrijheid en innovatie de sleutel vormen tot toekomstbestendige zorg.

Maatwerkmenu's

In steeds meer zorginstellingen wordt voeding niet meer gezien als een logistieke of medische kwestie, maar als iets wat écht het verschil kan maken. Goede, smakelijke en herkenbare maaltijden dragen bij aan het herstel van patiënten en het welzijn van bewoners. Steeds vaker kiezen zorgorganisaties voor plantaardige of lokaal geproduceerde voeding. Maatwerkmenu's, afgestemd op dieetwensen en persoonlijke voorkeuren, zijn inmiddels eerder regel dan uitzondering.

De beleving van een maaltijd doet er ook toe. De manier waarop eten wordt gepresenteerd, of mensen zelf mogen kiezen en opscheppen, of een maaltijd wordt geserveerd in een fijne omgeving met aandacht; al die elementen dragen bij aan meer eigen regie, meer beweging en bovenal: meer menselijkheid in de zorg.

Bouwsteen

Goede zorg draait om meer dan gezondheid. Het gaat ook om hoe iemand zich voelt, hoe welkom iemand zich ergens voelt. Hospitality gaat over kleine gebaren die een groot verschil maken. Aandacht, warmte, comfort. In een gastvrije omgeving voelen mensen zich gezien. Dat geldt voor cliënten en bewoners, maar zeker ook voor zorgmedewerkers.

Waar vroeger vooral werd gefocust op medische processen, komt er nu ruimte voor beleving. Zorginstellingen richten gezellige eetplekken in, waar mensen elkaar ontmoeten. Ze investeren in sfeer, in keuzevrijheid, en in persoonlijke service rond eten en drinken. Want juist in een wereld waarin steeds meer geautomatiseerd en gestandaardiseerd wordt, groeit de behoefte aan echt contact.

Technologie

Efficiëntie is in de zorg noodzakelijk, maar hoeft niet ten koste te gaan van kwaliteit of menselijkheid. Dankzij technologie kunnen processen slimmer worden ingericht. Denk aan bestelsystemen, voedingsapps of gepersonaliseerd voedingsadvies met hulp van AI. Ook innovaties zoals voedselprinters, daktuinen of circulaire keukens winnen terrein. Ze maken voeding niet alleen duurzamer, maar ook meer verbonden met de plek waar zorg plaatsvindt.

Zorginstellingen willen transparant zijn over de herkomst van hun producten en kiezen steeds vaker voor lokale ketens. Dat is niet alleen beter voor het milieu, maar sluit ook aan bij de groeiende wens van bewoners en cliënten om te weten wat ze eten en waarom.

Alle trends wijzen dezelfde kant op. Zorg wordt persoonlijker, duurzamer, technischer en tegelijkertijd gastvrijer. Daarom organiseert Horecava het Care & Cure Symposium. Het is een plek waar professionals uit de zorg, wetenschap en hospitality samenkomen, aldus de organisatie. 'Om kennis te delen, elkaar te inspireren en nieuwe ideeën op te doen. Om samen op zoek te gaan naar de balans tussen essentie en efficiëntie.'



Zorgroute na afloop

Het Care & Cure Symposium op Horecava vindt plaats op 13 januari. De ontvangst is vanaf 8.45 uur. Het symposium start om 9.15 uur. Na die tijd is er gelegenheid tot netwerken en kan men, evenals voorgaande jaren, deelnemen aan een trendtour. Nieuw is de zorgroute. Deze wijst bezoekers de weg langs inspirerende concepten en innovaties die de zorg vooruit helpen. Vrij te volgen met ruimte voor ontdekking. Aanmelden kan op www.horecava.nl/activiteiten/theater/care-cure-symposium



Familiecultuur

Familiecultuur hoort bij Cedrah. Het zorgt voor betrokkenheid en binding, maar het brengt ook nadelen met zich mee, zegt Stoop. "Veel medewerkers kennen elkaar niet alleen van het werk, maar ook van de kerk, de school, ze zien elkaar op verjaardagen. Dat kan ertoe leiden dat de professionele feedback die je elkaar hoort te geven, wordt afgezwakt. Het is voor mij belangrijk om dat patroon te doorbreken. Ik denk dat we op dat gebied enkele belangrijke stappen hebben gezet."

“SAMEN WERKEN AAN MAALTIJDEN DIE PASSEN BIJ WIE ONZE BEWONERS ZIJN”

Hij werkt mét mensen en vóór mensen. Altijd en overal. “Het is mijn motto, een rode draad in mijn carrière”, zegt Teunis Stoop, bestuurder van Cedrah dat wonen, zorg en diensten verzorgt voor ouderen die kiezen voor een organisatie met een reformatorisch identiteitsprofiel.Het interview met Uitblinkers vindt plaats in het Centraal Bureau van de organisatie in Barendrecht. Stoop is bijna twaalf jaar bestuurder van Cedrah, dat beschikt over zeven zorglocaties en drie serviceflats, verspreid over Zuid-Holland en Zeeland. Daarvoor was hij twaalf jaar wethouder, voorafgegaan door twaalf jaar onderwijsdirecteur.

De boom van Cedrah

Cedrah werkt vanuit een reformatorische overtuiging. “Vanuit die achtergrond participeren we ook in de maatschappij. We participeren actief in 15 bestuurlijke overleggen.” Aan een muur prijkt een afbeelding van een boom met zeven vruchten, die uitbeelden waar Cedrah voor staat. Eén daarvan: ‘Ik eet en drink smakelijk en gezond.’

Zijn toelichting: “Ik kom uit de wereld van beleid en strategie, maar ik ben ook van: keep it simpel, maak het compact en overzichtelijk. Bij Cedrah hebben we een strategie, een identiteitsprofiel en een boom. Eten en drinken is daar een onderdeel van.”

Productiekeuken

De maaltijd is het hoogtepunt van de dag voor ouderen, zeker voor kwetsbare ouderen, is zijn overtuiging. “Daar moet je inhoud aan geven als zorgorganisatie.” Maar hoe doe je dat? Hij vertelt dat alle zorglocaties van Cedrah in het verleden over een eigen keuken beschikten. Met eigen koks.

Maar kleinschalig wonen deed haar intrede en daarmee het bereiden van maaltijden op de afdelingen. Minder afzet dus voor de productiekeukens. Los daarvan werd het ook steeds moeilijker om koks vast te houden. “We moesten reorganiseren.” Cedrah stevende af op één productiekeuken. Vijf jaar geleden werd besloten om deze samen met Zorgboodschap, dat van start ging met de productie van maaltijden onder de naam Zorgmaaltijd, te gaan exploiteren. Thans is die keuken gevestigd in het gebouw van Akropolis van Humanitas in Rotterdam. Stoop: “Voor ons was dat een mooie stap. We werden ontzorgd op het gebied van maaltijdproductie, terwijl we onze medewerkers naar tevredenheid een oplossing konden bieden en de kwaliteit van onze maaltijden overeind bleef of zelfs beter werd.”

Passie van medewerkers

Hij prijst de passie van de mensen van Zorgboodschap/Zorgmaaltijd. “De samenwerking loopt erg goed. Er zijn korte lijnen tussen onze organisatie en Zorgboodschap. De wijze waarop wordt omgegaan met onze feedback stemt mij tot grote tevredenheid.”

Stoop heeft er in eerste instantie voor gepleit de productie van maaltijden in eigen beheer te houden, vooral vanuit een gevoel van verantwoordelijkheid voor de medewerkers van de voedingsdienst. Intern werd de keuken gecentraliseerd. Dat was een intensief proces, waarbij ook de formatie werd verminderd.

Na de centralisatie van de keuken is actief gevolgd hoe de maaltijden werden gewaardeerd. Bewoners hadden waardering voor de maaltijden al waren er aanvankelijk wat klachten, bijvoorbeeld over de soep. Toen die nog op de locatie werd bereid smaakte die beter, oordeelden sommige bewoners. Maar die soep werd nou juist nog steeds wel op de locaties bereid. Stoop: “Daar zat dus geen verschil in. Het is vaak de beleving eromheen, die eraan bijdraagt dat je zulke opmerkingen krijgt. Maar je hebt er wel mee te maken.”

Na de realisatie van een centrale keuken raakte Cedrah in gesprek met de mensen van Zorgboodschap, die het concept wilden overnemen, professionaliseren en uitbreiden. Stoop: “Het klikte met de mensen van Zorgboodschap en vanuit Cedrah was er vertrouwen in het ondernemerschap en de menselijke maat van Zorgboodschap.”

Lees verder ››

Check maaltijden

De bestuurder checkt bijna iedere zondag hoogstpersoonlijk de maaltijden van zijn organisatie. Zijn ouders bewonen een appartement in een woonzorgcomplex van Cedrah. Iedere dag krijgen ze maaltijden geleverd uit de keuken van Cedrah en Zorgmaaltijd. “Ze vinden het prima. Soms een beetje flauw, hoor ik dan, maar verder helemaal oké. Ze moeten alleen wel wennen aan de duurzame vrijdag zonder vlees of vis. Toen we dat gingen doen, hebben we dat via een brief kenbaar gemaakt aan alle bewoners, maar misschien hadden we het beter zonder die aankondiging kunnen doen, dan hadden ze het makkelijker geaccepteerd, denk ik.”

Rentmeesterschap

Het rentmeesterschap over de aarde is één van de christelijke waarden die Cedrah aanhangt. Plantaardig verdient uit oogpunt van duurzaamheid de voorkeur boven dierlijk, vandaar de stappen van Cedrah in die richting. “We kiezen voor één duurzame dag, omdat we hier niet in door willen slaan. We hebben te maken met mensen van 80 jaar en ouder die hun hele leven al op een bepaalde manier hebben gegeten. Aan de andere kant, wij aten vroeger thuis ook niet elke dag vlees.”

Duurzaamheid krijgt de volle aandacht binnen Cedrah. De meeste gebouwen zijn nieuw of pas gerenoveerd, uitgerust met zonnepanelen en warmtepompen. Lage energiekosten, zuinig met water. “Ook op andere gebieden geven we ten aanzien van duurzaamheid vol gas. Denk aan afvalreductie. Onze grootste stroom is incontinentiemateriaal. We dringen die stroom onder meer terug door extra vezels aan het eten toe te voegen. Dat reduceert de hoeveelheid urine.”

Ook op het gebied van inkoop wordt de vinger aan de pols gehouden. Alles zo duurzaam mogelijk.

Weinig verspilling

Zorgvuldig omgaan met de aarde, is een doelstelling van Cedrah. “Dat zit behoorlijk ‘tussen de oren van de organisatie’. Op het gebied van eten en drinken hebben we de verspilling teruggedrongen tot onder de tien procent. Ook weer in samenwerking met onze leverancier Zorgmaaltijd. Dankzij het nieuwe geavanceerde bestelsysteem kunnen onze medewerkers heel eenvoudig op maat bestellen en invulling geven aan specifieke wensen.”

De bestuursvoorzitter bezoekt iedere locatie van Cedrah drie keer per jaar. Hij eet dan mee, praat met medewerkers, praat met bewoners en is aanwezig bij activiteiten. “Het heeft als voordeel dat ik zie en hoor wat er gebeurt. Wat medewerkers en bewoners ervan vinden. Tijdrovend, dat wel, maar ook erg leuk om te doen en ik wil geen bestuurder zijn op afstand. Mooi om te zien hoe onze medewerkers met passie te werk gaan. Het vraagt veel om te werken met groepen van 8 á 9 mensen die kampen met dementie.”

Gering personeelstekort

De zorg in Nederland worstelt met grote tekorten aan personeel. Hoe zit dat bij Cedrah? Stoop: “In Zeeland kennen we geen problemen, in Zuid-Holland verschilt het per locatie, maar we mogen niet klagen. Dat we goed in het personeel zitten, heeft misschien te maken met onze Christelijke identiteit, de warmte die dat uitstraalt.”

“Goed werkgeverschap vinden wij belangrijk”, gaat hij verder. “Flexibel omgaan met wensen van medewerkers, medewerkers waarderen, goede interne opleiding, doorgroeimogelijkheden bieden.” Eén keer in de twee jaar vinden er dialoogsessies plaats, gesprekken met ongeveer 60 medewerkers verdeeld over acht locaties, het Centraal Bureau meegerekend. “In die gesprekken gaat het over hun ervaringen, positieve en negatieve met als gevolg dat wij daar op kunnen inspelen.”



Ondernemen

Cedrah beschikt over zeven zorglocaties, drie serviceflats en een Centraal Bureau, verdeeld over Zeeland en Zuid-Holland. Er werken 1350 medewerkers en 1000 vrijwilligers. In de verpleeghuizen verblijven 420 bewoners. De organisatie staat financieel sterk en groeit. Op dit moment worden er op 3 plaatsen complexen met zo’n 50 appartementen gebouwd, in Goes, Yerseke en Capelle aan den IJsel. Het is een kwestie van ondernemen. Stoop: “Wij zijn de initiator, de regisseur, de verhuurmakelaar en - last but not least - de aanbieder van zorg, maar we hebben geen geld gestopt in de stenen.” Diverse fondsen en mensen uit de achterban brachten het geld bij elkaar. Stoop: “Er is een toenemende vraag naar ouderenzorg terwijl verzorgingshuizen, zoals we die vroeger hadden, niet meer bestaan. Daar spelen wij met deze appartementencomplexen op in. We zijn nu ook bezig om in Geldermalsen een complex met 50 appartementen van de grond te tillen.”



WIJSHEID

WijGastvrij installeert adviesraad

WijGastvrij heeft een adviesraad van zes personen geïnstalleerd. Dit gebeurde in een locatie van ROC Midden Nederland te Nieuwegein. "Ze zijn onze ogen en oren in de markt en gaan ons voorzien van ideeën en adviezen, zodat wij nog beter kunnen inspelen op wensen van onze doelgroep. Ook ten aanzien van het maken van strategische keuzes gaat de adviesraad ons ondersteunen", zegt Maarten Bijlsma, voorzitter van WijGastvrij. Samen met Michel Overwijk was hij namens het bestuur van WijGastvrij bij de oprichting aanwezig. De eerste ideeën zijn al ter tafel gekomen en besproken. Deze worden nader uitgewerkt. De adviesraad bestaat uit: Sepp Rickli (SirGoodwill), Madelon Kok (Apprendo), Milo Berlijn (Trainmark), Elly Baak (LUMC), Tim Maathuis (Isala) en Angelique Honderdors (Van Hoeckel).



WIJGASTVRIJ

Event voor teamleiders

Op 19 november is WijGastvrij te gast in ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten voor het evenement Kijkje in de Keuken. Deze activiteit is volgeboekt.

WijGastvrij heeft voor 2026 de volgende events op de planning staan. Op 13 februari een event voor teamleiders en coördinatoren eten en drinken bij Threewise Zorgacademie in Rijswijk. De volgende vragen staan centraal: Hoe gastvrij is jouw organisatie? Hoe zorg jij als teamleider of coördinator ervoor dat je team die gastvrijheid écht leeft – elke dag, bij elke maaltijd, voor elke gast?

In mei volgt een bezoek aan het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk. In september vindt de Dag van de Gastvrijheid plaats. Nadere mededelingen volgen. Houd de nieuwsbrief en de site WijGastvrij in de gaten, www.wijgastvrij.nl.

COLUMN



Michel Overwijk is president van WijGastvrij. Hij was tot voor kort manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.

Politici beloven, zorgkanjers doen het

De verkiezingen zijn weer voorbij. De vlaggen opgeborgen, de leuzen vervaagd. En in Den Haag? Formatie kabinet, en nog eens doorrekenen van al die beloftes: wat kost het allemaal, en vooral — wie gaat het betalen?

Ik kijk er met verwondering en een glimlach naar. Want zoals ik vaak zeg: verbaas u niet, verwonder u slechts. Tijdens de campagne leek het soms alsof elke partij de zorg persoonlijk had uitgevonden. Iedereen had een oplossing — gratis zorg, minder papierwerk, meer tijd voor de patiënt. En altijd "zonder extra kosten". Alsof zorg een abonnement is waar je vanuit de folder met leuke acties op kunt besparen.

Maar de werkelijkheid is heftiger. De zorgbegroting stijgt, het personeel krimpt en de verwachtingen blijven groeien. Het eigen risico afschaffen? Klinkt sympathiek, tot je beseft dat de rekening dan gewoon via een andere deur binnenkomt — meestal juist bij die mensen die dachten dat ze net iets hadden gewonnen.

Bij WijGastvrij merken we dagelijks dat echte zorg niet uit Den Haag komt, maar uit mensen. Uit medewerkers die ondanks volle agenda's en krappe budgetten nog steeds tijd maken voor een grap, een glimlach, een luisterend oor. Daar zit de echte kracht — niet in beleidsplannen, maar in die groep zorgkanjers.

Dus laten we ons niet te snel verbazen over de politieke draaiboeken. Verwonder u liever over al die mensen in de zorg die, ondanks dit alles, nog steeds met warmte en passie werken. Dat is pas echte winst.

"TIJDENS DE CAMPAGNE LEEK HET SOMS ALSOF ELKE PARTIJ DE ZORG PERSOONLIJK HAD UITGEVONDEN

Michel Overwijk in zijn column over de verkiezingen.

Eten en drinken in het ziekenhuis

"ER GAAT NOOIT IEMAND MET EEN PROBLEEM NAAR HUIS"



Ze doen bijzonder werk in een bijzondere omgeving. Drie medewerkers eten en drinken en een teamleider van het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk vertellen hun verhaal. Een verhaal over het vak, heftige situaties en betrokkenheid bij patiënten die soms met tranen in de ogen afscheid nemen als ze voldoende hersteld zijn om het leven thuis weer op te pakken of ergens anders verder te herstellen. En als de medewerker het zelf moeilijk heeft, is er steun van de collega's. "Wij zorgen ervoor dat er nooit iemand met een probleem naar huis gaat."



Van links naar rechts: Gülcan Er, Sandra Broekhuizen en Agatha Rodenburg.

Opvallend

Ten behoeve van deze reportage interviewden we een teamleider en drie medewerkers eten en drinken. Een aantal dingen viel op.

- Ze zijn allemaal boven de 55 jaar, hebben andere banen gehad en zijn zelf eigenlijk nooit ziek.
- Ze zijn actief als medewerker eten en drinken, maar zouden liever voedingsassistent genoemd worden. Die omschrijving doet meer recht aan het vakmanschap dat hun werk vereist.
- Sinds het Rode Kruis Ziekenhuis de functienaam heeft veranderd van voedingsassistent naar medewerker Eten en Drinken leveren vacatures meer reacties op, tientallen vaak. Dat komt doordat de drempel is verlaagd.
- De medewerkers die op deze pagina's aan bod komen, vinden het werk dat ze doen zeer dankbaar. Ze zouden niets anders willen.
- De medewerkers vinden het soms wel lastig dat ze niet weten wat patiënten mankeren. Die informatie is uit het oogpunt van privacy afgeschermd voor de medewerkers Eten en Drinken.
- Het ziekenhuis biedt in company de opleiding Voedingsassistent van Threewise aan. Nieuwe medewerkers volgen deze verplicht, bestaande medewerkers kunnen er zelf voor kiezen de opleiding al dan niet te volgen en het bijbehorende certificaat te behalen.
- Het ziekenhuis heeft een transitie ondergaan richting vegetarische gerechten. Jongere patienten kiezen eerder voor plantaardig dan ouderen.

Grote betrokkenheid

Maarten Bijlsma, voorzitter van WijGastvrij, is sinds augustus werkzaam als hoofd hospitality in het Rode Kruis Ziekenhuis. Hij is verantwoordelijk voor eten en drinken, schoonmaak en contractmanagement. Bijlsma deed ervaring op in andere ziekenhuizen en kan ze met elkaar vergelijken. "Het Rode Kruis Ziekenhuis is een klein ziekenhuis, maar groot en innovatief op het gebied van brandwondenbehandeling. Het ziekenhuis beschikt over een hecht team, zeer betrokken, het is heel persoonlijk allemaal. Andere ziekenhuizen waar ik heb gewerkt zijn hiërarchischer en zakelijker."

Lees verder ››



Teamleider Natasja Deeterink: "Vacatures van de afdeling Eten en Drinken leveren tientallen reacties op."

Natasja Deeterink

"Ze gaan net zo lang door totdat de patiënt zegt: daar heb ik wel trek in"

Vroeger was ze kok, nu stuurt ze 40 medewerkers Eten en Drinken aan in het Rode Kuis Ziekenhuis. Toen Natasja Deeterink (55) zesenhalf jaar geleden als voedingsassistent aan de slag ging, viel haar één ding op: "Dit ziekenhuis is een maatschappijtje op zich."

Ze vond het bijzonder, dat maatschappijtje op zich. Je merk het, zegt ze, aan de wijze waarop mensen met elkaar omgaan. "Als iemand een probleem heeft, omdat er een patiënt is overleden bijvoorbeeld, dan wordt daar aandacht aan besteed. Dan zijn er collega's die met hem of haar in gesprek gaan. De stress eruit praten. Ervoor zorgen dat die persoon niet met een probleem naar huis gaat. Als het moet zijn we er voor elkaar. Daarnaast kunnen medewerkers van het ziekenhuis altijd terecht bij gespecialiseerde hulpverleners."

Elkaar steunen. Samen ervoor zorgen dat alles zo goed mogelijk verloopt. Dat is niet makkelijk. De afdeling Eten en Drinken kampt met minimaal tien procent ziekteverzuim. Pure pech, zo wordt gemeld; mensen kampen met aandoeningen die niets met het werk te maken hebben. Deeterink: "Daarom moeten medewerkers soms taken van elkaar overnemen. Werken op een andere afdeling. Veel oudere medewerkers zijn dat niet gewend. De medewerkers eten en drinken zijn assertief. Niet iedereen wil graag werken op een andere afdeling. Dan is het een kwestie van praten, praten en praten tot ze het wel doen. Dwingen heeft geen zin, praten wel, maar soms duurt het even."

Brandwonden

De ene afdeling is heftiger dan de andere. De afdelingen Intensive Care en Brandwonden bijvoorbeeld. Sommige patiënten zijn ernstig verbrand, van top tot teen. Voor deze mensen is het extra belangrijk om eiwit- en energieverrijkte voeding te nuttigen. "De medewerkers Eten en Drinken moeten dat in overleg met de diëtist voor elkaar zien te krijgen. Dat lukt ze ook. Ze gaan net zo lang door totdat de patiënt zegt: daar heb ik wel trek in. Het komt voor dat een kok op zijn fiets de stad ingaat om een broodje haring voor een patiënt te halen."

Het vak is gewild. Vacatures van de afdeling Eten en Drinken leveren tientallen reacties op. Het salaris en de arbeidsvoorwaarden zijn uitstekend, zegt Deeterink. "Ik heb in de detailhandel en de horeca gewerkt. Als je dan hier terechtkomt als voedingsassistent ,word je heel gelukkig. Prima cao, uitstekende arbeidsvoorwaarden, vind ik."

Sandra Broekhuizen

“Sommige patiënten huilen bij het afscheid”

Er zijn patiënten die moeten huilen bij het afscheid. Of al eerder, als ze horen dat ze naar een andere afdeling of naar huis moeten, zegt Sandra Broekhuizen. “Jullie zijn allemaal zo lief, zeggen ze dan.”

Dat is een groot compliment voor het team. Maar het is ook sneu. Broekhuizen: “Het is toch fijn dat u hier weg mag, want dat betekent dat u vooruitgaat, zegt ik dan. Nee, dat helpt niet altijd. Sommige mensen wonen alleen en hebben thuis geen aanspraak. Of ze gaan naar een revalidatiecentrum. En dan is het afwachten wat ze daar weer meemaken.”

Broekhuizen neemt deze en andere ervaringen op het werk niet mee naar huis, zegt ze. “Daar ben ik te nuchter voor. Ik kan het naast me neerleggen. Moet ook wel, want de volgende dag tref je weer andere patiënten met andere verhalen.”

Eten is liefde

Patiënten zijn altijd blij haar te zien. “Je brengt ze eten. En eten is liefde hè.” Wat mensen te eten krijgen, wordt van tevoren bepaald. Het is afhankelijk van hun wensen en van diëten, achtergronden en behandelingen die ze ondergaan. Sommigen krijgen tussen de maaltijden door flesjes met eiwitverrijkte dranken. Die bevatten soms wel 300 calorieën. Broekhuizen: “Ligt zwaar op de maag hoor. Als ze er dan drie per dag krijgen, kan ik me voorstellen dat mensen daar op een gegeven moment niet zo’n trek meer in hebben. Ik zeg dan: neem een slokje en laat de rest maar staan. Ik ga ze niet dwingen.”

Ze behaalde het certificaat Voedingsassistent, waar een interne opleiding van Threewise aan vooraf ging. Zeven jaar geleden zei ze de schoonmaak vaarwel. Het werd te zwaar. “Ik werk 24 uur per week in het ziekenhuis en heb thuis als aanvulling een pedicurepraktijk. Of er ook lastige aspecten kleven aan mijn werk hier? Nee niks.” En drie tellen later. “Ja toch. De bezoekers. Ze realiseren zich niet altijd dat wij hier ook regels hebben. Bezoektijden bijvoorbeeld. En het is lastig als bezoekers, vrouwen vooral, gaan antwoorden als ik een vraag aan een patiënt stel. Wat wil meneer drinken? Appelsap zegt zo’n vrouw dan. Ik kijk die man dan recht aan en vraag het nogmaals. Hij wil limonade. Het liefst zou ik dan tegen zo’n vrouw zeggen: waar bemoeit u zich mee? Maar dat doe ik niet.”



Sandra Broekhuizen: “Het liefst zou ik dan tegen zo’n vrouw zeggen: waar bemoeit u zich mee?”

Lees verder ››



Agatha Rodenburg: "Op de afdeling brandwonden krijgen patiënten extra veel eiwitten."

Agatha Rodenburg

"Je ziet mensen iedere dag opknappen. Dat is het mooie"

Ze is bakkersdochter en deed jarenlang de salarisadministratie van supermarktketen Volmar. Sinds vier jaar is Agatha Rodenburg (60) medewerker Eten en Drinken in het Rode Kruis Ziekenhuis.

Rodenburg werkt het grootste deel van haar tijd op de afdelingen acute opname, brandwonden en intensive care. Dat kan intens zijn. De afdeling brandwonden bijvoorbeeld. "Sommige patiënten zitten van top tot teen in het verband als ze binnenkomen. En iedere dag ondergaan ze het wisselen van verband. Dat gebeurt tussen het ontbijt en de lunch. Daarom ontbijten zij als eerste en lunchen ze als laatste. Je ziet deze mensen ook iedere dag opknappen. Dat is het mooie."

Het kan nog heftiger. Een jonge moeder met vier kinderen die het slachtoffer wordt van een vleesetende bacterie. Beide voeten geamputeerd. "Maar ze bleef positief." Ook mensen afkomstig uit de gevangenis. "Liggen ze vastgebonden in bed en zijn er politieagenten aanwezig om ze te bewaken. Die patiënten krijgen uit veiligheidsoverwegingen ook geen glas, bord, mes of vork, maar disposables."

Superleuk

Ze vindt het werk superleuk. "Ik houd ervan om met mensen bezig te zijn. Heb veel gewerkt in winkels. Ook leuk, maar dit werk heeft mijn voorkeur. Dit is minder vluchtig. Je hebt hier meer contact met de mensen." Lichamelijk kan het werk wel belastend zijn, vindt ze, doordat er zo nu en dan getild moet worden. "En als je druk bent, til je wel eens verkeerd."

Samen met tien collega's volgde ze in het ziekenhuis en online de opleiding Voedingsassistent van Threewise. En rondde deze met succes af. "Mooi om met zo'n vaste groep acht dagdelen die opleiding te volgen. De onderlinge band werd daardoor sterker."

De medewerkers Eten en Drinken mogen patiënten in principe niet helpen. Dat is voorbehouden aan de verpleegkundigen. Rodenburg: "Als we iemand helpen een flesje leeg te drinken en de man of vrouw verslikt zich, hebben wij juridisch een probleem, want officieel mogen we dat niet doen. Als een patiënt vraagt of je het hoofdeinde rechtop wilt zetten en hij heeft alleen maar iets aan zijn been, dan kunnen we dat doen. Heeft hij iets aan de schouder, dan weer niet. Dan is het risico te groot."



Gülcan Er: "Doordat ik afdelingsassistent ben geweest op spoedeisende hulp ben ik veel gewend."

Gülcan Er

"Ik zal een patiënt nooit minder aandacht geven omdat ik het druk heb"

Ze heeft zojuist in het stiltecentrum van het ziekenhuis gebeden als ze ons te woord staat. Gülcan Er (61), die op tienjarige leeftijd als dochter van een gastarbeider vanuit Turkije naar Nederland kwam, is praktiserend moslim.

Ze put kracht uit het geloof, zegt ze, innerlijke rust. "Dankzij het geloof ben ik beter in staat om geduld op te brengen voor patiënten. Bij elke patiënt denk ik aan mijn ouders. Wat zouden zij nu willen? Niet kortaf zijn, luisteren naar de mensen. Dat is wat ik doe. Ik zal nooit een patiënt minder aandacht geven omdat ik het druk heb. Dan ga ik maar tien minuten later naar huis."

Even terug in de tijd. 2020: corona slaat toe. "Wij werden corona-afdeling. Liepen we daar rond met twee of drie pakken over elkaar om maar niet besmet te raken. We hebben nare dingen meegemaakt. Veel mensen overleden. Of ik zelf corona heb gehad? Geen idee, ik ben niet ziek geweest in ieder geval."

Opleiding

Gülcan is 16 jaar voedingsassistent, maar is toch begonnen aan de opleiding. "Door omstandigheden heb ik mijn opleidingen vroeger niet af kunnen maken, nu krijg ik weer een kans en die wil ik grijpen." Ze werkt op de afdelingen acute opname, brandwonden en Intensieve care. "Het is prachtig om te zien hoe mensen mede dankzij jouw hulp op het gebied van eten en drinken erin slagen om beter te worden."

Soms is het een kwestie van overleven, zoals bij die ene man van 30, die armen en benen kwijtraakte door een vleesetende bacterie. Een andere man, die ze om 17.00 uur eten bracht, was er de volgende ochtend niet meer. Overleden aan een hartstilstand. "Doordat ik afdelingsassistent ben geweest op spoedeisende hulp ben ik veel gewend. Het helpt ook dat ik een sterk karakter heb, vind ik zelf."

Medewerkers Eten en Drinken krijgen niet te zien wat de patiënten mankeren. Gülcan: "Ze vinden het niet nodig dat wij dat te zien krijgen. Ik zou het liever wel weten omdat je je dan beter op de patiënt kunt instellen. Maar we vragen het niet aan de patiënt. Stel je voor dat hij of zij iets heftigs heeft beleefd, een zelfmoordpoging of zo, nee, dat zou tot ongemakkelijke situaties kunnen leiden."





Scoren in beursnummer van Uitblinkers

De volgende uitgave van Uitblinkers, nr. 37, die op 3 maart verschijnt, staat deels in het teken van de vakbeurs Zorg & food van 14 tot en met 16 april 2026 in Jaarbeurs Utrecht. Een tweejaarlijkse beurs. Een ontmoetingsplaats voor managers en medewerkers. Hét event voor professionals die oplossingen en producten zoeken voor gezonde en smakelijke voeding, catering en distributie in de zorg. Uitblinkers 37 wordt op deze beurs extra verspreid. Wilt u de aandacht vestigen op uw product of uw dienst, neem dan tijdig contact op met de accountmanager van Uitblinkers, Sonja Rothuis. Zij kan u vertellen welke mogelijkheden Uitblinkers en www.uitblinkersindezorg.nl te bieden hebben; sales@er-communicatie.nl , (06) 39 85 42 34.





THREEWISE EN SVO

Opleiding Dieetkok in de Zorg

Threewise en SVO vakopleiding food lanceren samen een nieuwe opleiding: Dieetkok in de Zorg. Een praktijkgerichte opleiding van tien maanden in Houten. Met deze opleiding ontwikkelen koks zich tot specialisten in voeding op maat, zodat eten en drinken voor iedereen smaakvol, gezond en verantwoord is. De opleiding is bestemd voor ervaren koks met minimaal mbo-3 of vergelijkbare werkervaring. De opleiding, die grotendeels in de keuken plaatsvindt, bestaat uit elf lesdagen en een examendag, verspreid over circa tien maanden. Bij goed gevolg ontvangen deelnemers het certificaat Dieetkok in de Zorg. Voor informatie, zie www.threewise.nl.



CAREZZO CAKE

Een lekker en vertrouwd eiwitverrijkt tussendoortje

Voor mensen die ondervoed zijn en extra nodig hebben.

- 10 gram eiwit in elke plak, ongeveer drie keer meer dan in gewone cake.
- Het extra eiwit proef je niet en de cake is net zo lekker als je gewend bent.
- Is vegetarisch en bevat alle essentiële aminozuren.
- Het ziet er net zo uit als een gewone cake, dus niet medisch.
- Past op alle tussendoormomenten en draagt bij om de eiwit-inname te verhogen.
- Verkrijgbaar in mono-verpakking.
- Maar nu ook in een hele cakeverpakking met 22 plakken.
- Een voordelige en laagdrempelige manier om meer eiwit te geven.

zie www.carezzo.nl



BOUWSTEENTJES

Een functionele traktatie

De Bouwsteentjes zijn een ideaal tussendoortje voor mensen die extra eiwit goed kunnen gebruiken. Denk aan mensen met (dreigende) ondervoeding of ziekte. Lekker voor bij de koffie en de thee bijvoorbeeld, meldt Innopastry.
De voordelen:

- Veel eiwit, 10,8 g of 5,7 g (mini's) in een heel kleine portie!
- De eiwitverrijking is niet te proeven en het wei-eiwit levert alle essentiële aminozuren.
- Minder zoet, door vermindering van de hoeveelheid suiker.
- Voor jong & oud en zeer geschikt voor mensen met een vochtbeperking.
- Vegetarisch, zonder gelatine.
- Gevarieerde smaken: aardbei, banaan, chocolade en speculoos.
- Te bestellen bij zorggroothandels en lang houdbaar in de diepvries.

Graag proeven of meer informatie? Mail de diëtist van Innopastry, mariska@innopastry.com.



EERSTE PAAL

Nieuw logistiek hart van Zorgboodschap

Op 4 september is in Lisse de eerste paal geslagen van het nieuwe distributiecentrum van Zorgboodschap, onderdeel van Boon Food Group. Met de nieuwe locatie brengt Zorgboodschap distributie, productie en kantoorfuncties samen onder één duurzaam dak, inclusief een productiekeuken. Leveringen in verschillende verpakkingsgroottes helpen klanten om flexibeler te bestellen in de webshop en voedselverspilling te beperken, aldus Zorgboodschap. "Daarmee ontstaat een krachtig logistiek hart én de mogelijkheid om Zorgmaaltijd verder op te schalen als onderscheidende maaltijdoplossing voor de zorg. Ook worden er inmiddels meer dan honderd kinderdagverblijven beleverd."



Eén keer per week koken voor alleenstaanden, terwijl je zelf door een ongelukkige samenloop van omstandigheden bent gebonden aan een rolstoel. Ruud van Brussel kookt in zijn eigen huis te Maarheeze de sterren van de hemel, zeggen zijn gasten. En dat voor €5,00 per persoon. Hoe doet hij dat? En waarom?

Ruud en Ingrid van Brussel over hun huiskamerrestaurant

ROLSTOEL-CHEF KOOKT VOOR ALLEENSTAANDEN

Het is niet de eerste keer dat Uitblinkers uitgebreid aandacht besteedt aan Ruud van Brussel. Hij is een bekende in de wereld van eten en drinken. In zorg en horeca. In maart 2022 werd hij uit het niets slachtoffer van een agressieve vleesetende bacterie. Die bracht hem op het randje van de dood. Beide benen moesten tot net boven de knie worden geamputeerd.

Van Brussel overleefde. En ging met zijn beperkingen verder waar hij was opgehouden. Met de wil om iets te betekenen voor anderen. Niet terugkijken, maar doorgaan, vooruitkijken, ervoor gaan, zoals hij dat zijn hele leven al doet. Zo kon het gebeuren dat Ruud en zijn vrouw Ingrid, woonachtig in Maarheeze, een jaar geleden van start gingen met het bereiden en serveren van maaltijden voor mensen die alleen wonen. Eén keer per week, voor een groep van om en nabij de tien gasten.

Lage drempel

Uitblinkers was erbij op 15 oktober. De aangepaste woning van Ruud en Ingrid fungeert op woensdagen steevast als huiskamerrestaurant. Vanaf 16.45 uur melden de gasten zich. Met Ruud en Ingrid meegeteld elf mensen om voor te koken. Het menu bestaat uit heldere paprikasoep en tagliatelle met zalm, spinazie, ricotta en verse kruiden. Alles zo vers mogelijk en biologisch als het even kan. Dit keer moet gemeld worden dat de zalm niet biologisch is omdat de kostprijs dan te hoog opgejaagd zou worden.

> **DIT IS EEN PERFECT BURGERINITIATIEF**

Er is gekozen voor een gemiddelde kostprijs van €5,00 per persoon om de drempel laag te houden. Het diner moet betaalbaar blijven, ook voor mensen met een kleine beurs. Het genoemde bedrag heeft uiteraard alleen betrekking op de ingrediënten. Al die andere posten, zoals arbeidsloon, pand, apparatuur en energie, worden buiten beschouwing gelaten.

De voorbereiding van het diner gaat een week van tevoren van start. Ruud legt het menu voor aan Ingrid, die de administratie, de inkoop en bijkomende bijzonderheden verzorgt. Nadat zij haar mening heeft gegeven, wordt het menu verstuurd naar de vaste groep gasten. Dat gebeurt op vrijdag. Ze kunnen tot maandag reageren, maar zo ver komt het vaak niet, want vol is vol. Wie te veel bedenktijd neemt, kan niet aanschuiven.

Kruidentuin

We maken voorafgaand aan het diner een rondje door de kruidentuin van Ingrid. Ook de kas en het atelier worden bewonderd. Ruud is erbij. Hij beweegt zich makkelijk in de elektrische rolstoel die een zeer korte draaicirkel heeft. Vervolgens naar de keuken, door Ingrid ontworpen. Hier kan haar man koken op de vierkante meter. Alles binnen handbereik voor de chef, op de juiste hoogte; koelkast, oven, pannenla, kruidenkast, kast voor droge kruidenierswaren, la voor klein keukenmateriaal, afwasmachine. “Alles wat ik nodig heb bij het koken staat onderin. Kan ik zo bij.” Hij wijst naar de afzuigkap. “Die stel ik in met een afstandsbediening.”

Verse soep voor thuis

Ruud van Brussel doet meer dan koken voor het huiskamerrestaurant. Een aantal gasten neemt soep van hem af. Ook tegen kostprijs. Erwtensoep bijvoorbeeld in eenheden van een halve liter, een liter, twee liter en drie liter. Altijd versbereid. Ruud: “Een aantal gasten heeft hier kennisgemaakt met versbereide soep. Dat beviel. Ze vroegen aan mij of ik dat voor hen wilde gaan maken.” Daarnaast bereidt hij avondmaaltijden voor zijn schoonzoon, die in het ziekenhuis van Weert werkt. Daarover: “De maaltijden zijn daar niet al te best. Daarom heb ik aangeboden om voor hem eten te bereiden.”

Lees verder ››

De zalm, deze avond onderdeel van het menu, is gepocheerd in visbouillon. Met dezelfde bouillon wordt de pasta gemengd. Sjalotje bakken. En vervolgens geblancheerde spinazie en ricotta mengen met de geblancheerde pasta. Ruud: “Die heb ik vanmorgen in koud water gezet en om 15.00 uur afgegoten. Met een beetje olie losgemaakt. In schaaltjes onderverdelen en verwarmen in de oven. Oh ja, we hebben ook nog rauwkost. Stond niet op het menu, een extraatje.”

Speciaal abonnement

Door een speciaal abonnement op biologische producten van Albert Heijn kunnen ze de kostprijs van deze producten laag houden. Ingrid: “We nemen voor €15 een jaarabonnement en krijgen tien procent korting op biologische producten.”

Ruud en Ingrid zijn vaste klant van de dorpsslager. Die gebruikt zijn eigen vee, voert ze zelf, nooit antibiotica, slacht ze ook zelf. Het rundvee is vrouwelijk, omdat dat de smaak ten goede komt, volgens de slager. Ruud: “Als je daar drie kilo rundvlees koopt, krijg je de vierde kilo er gratis bij. Dat doen we dus.”

Tijd voor de soep. De vaste gasten zitten aan de grote tafel. Wij van Uitblinkers hebben samen met Ilse Govers, sociaal makelaar in Maarheeze, werkzaam bij Kordaat Welzijn, een tafel toegewezen gekregen. Het behoort tot haar taken om meer cohesie onder de mensen te brengen. Ze licht het toe: “Dat mensen weer voor elkaar gaan zorgen, buren bijvoorbeeld. Veel mensen investeren in hun pensioen, maar niet in hun sociaal pensioen. Als je ineens alleen komt te staan omdat je partner overlijdt bijvoorbeeld, besef je hoe klein je bent. Dan is het mooi als anderen er voor je zijn. Door dat samen eten, zoals hier, ontstaan vriendschappen; mensen gaan elkaar helpen. Dit is een perfect burgerinitiatief.”



> **DE AANGEPASTE WONING VAN RUUD EN INGRID FUNGEERT OP WOENSDAGEN STEEVAST ALS HUISKAMERRESTAURANT**

Smalle beurs

Zelf hielp Ilse Govers in het nabijgelegen Cranendonck een zogenoemde verbindingstuin van de grond. Mensen met een kleine beurs kunnen daar gebruik van maken. Ilse: “Ingrid doet dat ook geregeld ten behoeve van dit huiskamerrestaurant. We ondersteunen dit initiatief van harte en hopen dat er meer huiskamerrestaurants komen.”

Wijn wordt die avond niet geschonken. Water met citroen erin wel. “En dat is ook gezonder voor mensen van onze leeftijd”, zegt een van de vrouwelijke gasten. “Ik ben thuis nu ook meer water gaan drinken.” We maken een rondje om te vragen wat andere gasten ervan vinden. Wiljan Timmermans zegt: “Het eten is gezond, lekker, vers, dikwijls biologisch. En het is hier altijd gezellig.” Peter van den Berg (90) is ook een frequente bezoeker. “Ruud is echt een goede kok.” Van den Berg eet drie keer in de maand bij de seniorenvereniging, een keer in de week bij Ruud en Ingrid en redt zich de andere dagen met kant-en-klare maaltijden uit de supermarkt.

Mantelzorg

Aanvankelijk was Ruud van Brussel mantelzorger voor zijn vrouw Ingrid die aan reuma en artrose lijdt. Nu is dat andersom. Ingrid daarover: “Toen Ruud na alle behandelingen en revalidatie weer thuis kwam wonen, hebben we twee jaar thuiszorg gehad. Maar je levert dan veel privacy in. Nu ben ik actief als mantelzorger.” Ruud vult aan: “We hebben geprobeerd ons nieuwe leven te omarmen. Dat lukt aardig, al gaat het niet altijd even soepel.”



> **ALS JE BIJ ONZE DORPSSLAGER DRIE KILO RUNDVLEES KOOPT, KRIJG JE DE VIERDE KILO ER GRATIS BIJ**

“Dochter te sociaal”

Merel, de dochter van Ruud en Ingrid, woont met man en drie kinderen schuin tegenover haar vader en moeder. Zij kregen een zorgwoning toegewezen in Maarheeze, terwijl ze in Soerendonk woonden. Het toeval wilde dat de beide woningen dicht bij elkaar liggen. Ingrid: “Geweldig, het heeft zo moeten zijn. Ik heb er geen verklaring voor.” En ze gooit er gelijk een anekdote tegenaan. Toen Merel vier was gaf ze een gloednieuwe step weg ten behoeve van kinderen in Polen. Het was een aanvulling op een inzamelactie van kleding. Ingrid: “Het liep via de peuterschool. Van de juf kreeg ik te horen dat onze dochter te sociaal was. Ze konden niet begrijpen dat een kind van 4 probleemloos een nieuwe step weggaf. Maar dat gebeurde dus wel, misschien zit dat sociale toch in de genen.”

Last van HEPDEP

Het hoofdgerecht komt op tafel. De gasten zijn duidelijk hoorbaar aanwezig. Ze praten voortdurend met elkaar. Er wordt veel gelachen. We vragen aan Bep, een gast van het eerste uur, hoe zij het ervaart. Ze vertelt dat ze Ruud heeft leren kennen bij de KBO, een vereniging voor 50-plussers. En nee, er was niet zo heel veel aan, zegt ze. “Totdat Ruud lid werd. Toen werd het gezellig. Hij ging sjoelen, darten, koken ook en ouwehoeren. Bij hem moest ook altijd alles honderd procent. Dus regelde hij een elektronisch dartboard. Later is hij aan huis gaan koken. Ik heb me meteen aangemeld.”

Met Bep gaat het goed, al lijdt ze wel aan HEPDEP. De tafelgenoten lachen. Bep: “De letters staan voor: hier een pijntje, daar een pijntje.” De stemming zit erin en zal er gedurende dit diner ook in blijven zitten. Na afloop doen Ruud en Ingrid de gasten uitgeleide. De vaatwasser draait. De chef en de gastvrouw kunnen tot rust komen. Ruud: “Heel veel mensen hebben ons de laatste jaren geweldig geholpen met van alles en nog wat. We vinden het fijn om op deze manier iets terug te kunnen doen.”





TIPS VERSPILLING

Koop koelkast met groentelade

Er zijn tegenwoordig koelkasten te koop met een speciale groentelade met een temperatuur van 0 °C. De meeste groenten en fruit blijven in deze lade stukken langer eetbaar. Mocht je in de toekomst een nieuwe koelkast nodig hebben, dan is deze optie het overwegen waard. Dit is een van de 21 tips om verspilling van voedsel tegen te gaan die het RIVM in een zogenoemd Briefrapport heeft gepubliceerd. Een andere tip: zet je koelkast ietsje kouder en controleer de temperatuur. Tussen de 4 en 6 °C is ideaal om het meeste voedsel langer goed te kunnen houden. De ideale temperatuur van de vriezer is -18 °C.

Groentebouillon

Het RIVM roept op ook minder mooie groente en fruit in het mandje te leggen. Als niemand deze 'buitenbeentjes' koopt, worden ze uiteindelijk weggegooid. 'Qua voedingswaarde zijn ze net zo gezond.' Het fermenteren van groenten kan ook bijdragen aan minder verspilling. 'Sommige groentesoorten kun je fermenteren door ze in een pekelbad te bewaren.' Groenteresten hoeven niet per se weggegooid te worden. 'Je kunt groenteresten (en zelfs schillen) opbakken en vervolgens met water tot een voedzame en smaakvolle bouillon omtoveren.' De tips van het RIVM zijn toegesneden op de consument, maar ze kunnen ook in de zorg – denk aan afdelingen kleinschalig wonen – worden toegepast.



AGRESSIE

Zorgpersoneel doet nauwelijks aangifte

Zorgpersoneel doet bij de politie nauwelijks aangifte van agressie, blijkt uit een enquête van Zorgvisie waaraan dertig ziekenhuizen meededen. Medewerkers kregen 8.970 keer te maken met een vorm van agressief gedrag van patiënten en naasten in 2024. Het aantal aangiftes blijft steken op een schamele 69.

Ziekenhuizen houden bij hoe vaak er sprake is van agressie in hun ziekenhuis, maar er is in dat systeem geen connectie met de politie. De stap naar de politie is groot, aldus Zorgvisie. 'Medewerkers zijn extreem terughoudend om de agressie te rapporteren bij de politie vanwege angst voor repercussies door patiënten. Ook is er weinig vertrouwen in de politie. Zorgpersoneel vreest ook voor de tijd die het kost om aangifte te doen en de verdere afwikkeling daarvan.'

Deelnemende ziekenhuizen melden allerlei vormen van agressie: schelden, slaan en schoppen, spugen, duwen, met voorwerpen gooien, stalking, beledigende handgebaren, vernieling, voorrang eisen, bedreigingen, dreigen met tuchtzaken en diefstal. Veelvoorkomende vormen van agressie zijn ook seksuele intimidatie en discriminatie.

NOG GEEN 25% VAN DE ONDERVRAAGDEN WEET DAT DE KOELKAST OP 4 °C HOORT TE STAAN. JONGEREN WAREN HIER BETER MEE BEKEND DAN OUDEREN

Passage uit het RIVM Briefrapport over het tegengaan van verspilling.

Agenda*

19 NOV
Koken met zorg in ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten. WijGastvrij neemt er een Kijkje in de Keuken. Je kunt zien en horen hoe gezonde, verse en smakelijke maaltijden bijdragen aan het herstel van patiënten én het welzijn van medewerkers en bezoekers. Georganiseerd door WijGastvrij.
Zie www.wijgastvrij.nl/evenementen

03 DEC
Complex gedrag in de ouderenzorg is een dag met lezingen, beeldend theater en praktische sessies. Deelnemers krijgen tips en informatie over uitdagingen rondom complex gedrag in de ouderenzorg. Omgaan met claimend gedrag, agressie, zorg mijden en manipulatie is een van de onderwerpen.
Zie https://congressen.nursing.nl

12-15 JAN
Horecava 2026 in RAI Amsterdam. Wordt bezocht door circa 60.000 professionals van ruim 30.000 geïnteresseerde bedrijven uit horeca en aanverwante sectoren, ook uit de zorg. Met de nieuwste trends op het gebied van duurzaamheid, vega en kooktechnieken.
Zie www.horecava.nl

13 JAN
Horecava houdt het Care & Cure Symposium dat ingaat op de vraag hoe we in moeten spelen op ontwikkelingen in de zorg die persoonlijker, duurzamer, technischer en gastvrijer wordt. Sprekers zijn Jaap Seidell (voedingswetenschapper, auteur en hoogleraar) en Randall van Poelvoorde (futurist).
Zie www.horecava.nl/activiteiten/theater/care-cure-symposium

4 FEB
Het Jaarcongres Palliatieve Zorg 2026 gaat over een andere vorm van zorg die begint als genezen geen optie meer is. Het congres gaat over comfort, nabijheid én over betekenis: hoe voeg je kwaliteit toe aan de tijd die nog rest? Hoe geef je ruimte aan hoop, zingeving en aan gesprekken die ertoe doen?
Zie https://congressen.nursing.nl

13 FEB
Event voor teamleiders en coördinatoren eten en drinken in de zorg, bij Threewise Zorgacademie in Rijswijk, georganiseerd door WijGastvrij. Hoe gastvrij is jouw organisatie? En hoe zorg jij als teamleider of coördinator dat je team die gastvrijheid écht leeft – elke dag, bij elke maaltijd, voor elke gast? Een dag vol inspiratie, kennisdeling en praktische tips om samen te werken aan nog betere gastvrijheid, voedingskwaliteit en teamdynamiek.
Zie www.wijgastvrij.nl/evenementen

14-16 APR
Zorg & food 2026 staat alweer in de startblokken. Deze vakbeurs die één keer in de twee jaar plaatsvindt, is een verzamelplaats voor producten en concepten voor gezonde en smakelijke voeding, catering of distributie in de zorg.
www.zorg-en-food.nl

**Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Raadpleeg voor het laatste nieuws de sites die bij de vermeldingen zijn weergegeven.*

Colofon

Uitblinkers is een kwartaaluitgave van WijGastvrij, de vereniging die zich bezighoudt met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. De doelgroep bestaat uit managers, leidinggevenden, koks en gastvrijheidsmedewerkers. Uitblinkers verschijnt in een oplage van 4000 exemplaren.

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:
De Graaf Communicatie
Salemate 34
7006 CC Doetinchem
(06) 289 756 07
info@uitblinkersindezorg.nl

Redactie:	Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel (eindredactie)
Fotografie:	Sjoukje Kilian
Columnisten:	Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Linthorst en Michel Overwijk
Vormgeving:	Circa Twee, Luuk Weerepas
ISSN:	2667-2855
Druk:	Senefelder Misset
website:	www.uitblinkersindezorg.nl
Advertentie-exploitatie:	ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, sales@er-communicatie.nl

Copyright:
De Graaf Communicatie. Alle rechten voorbehouden. Redactionele artikelen mogen worden overgenomen mits met bronvermelding en voorafgaande toestemming van de redactie.

Disclaimer:
Alle informatie in deze uitgave is met grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. De Graaf Communicatie en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen:
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

BESTUUR
Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:
Michel Overwijk *(president)*
Maarten Bijlsma *(voorzitter)*
Paul Hoogmoed *(penningmeester)*
René van der Gun *(secretaris)*
Bernadelte Molier *(algemeen)*
Ruud Verkaaik *(algemeen)*

SPREADS

Broodje Kikkererwt Paprika Humus

Broodje Kikkererwt Paprika Humus met daarop de gegrilde ratatouille van HakFresh? Ja, dat bestaat. Jeroen Schuurman, chef-kok van huis uit en mede-oprichter van het bedrijf Groentegoed, liet broodjes proeven tijdens het evenement Duurzaam Doorpakken in de Zorg van Van Hoeckel. Groentegoed stimuleert het eten van groente gedurende de dag. Het bedrijf produceert groentespreads 'zonder onnodige toevoegingen'. Geen conserveringsmiddelen en alleen de suikers uit de groente zelf. De spreads doen het goed op brood, toast of als dip. 'Verschillende ziekenhuizen en zorginstellingen gebruiken de spreads van Groentegoed al. Voor patiënten, medewerkers en bezoekers', meldt Schuurman.



BEHANDELING

Leefstijlzorg in ziekenhuizen

Leefstijlzorg wordt een steeds belangrijker onderdeel van de behandeling in ziekenhuizen. Dit meldt Beter Gezond NL dat zich sterk maakt om leefstijlzorg onderdeel te laten worden van de medische behandeling. Beter Gezond NL biedt praktische scholing en direct inzetbare tools waarmee zorgprofessionals leefstijl bespreekbaar kunnen maken en eenvoudig kunnen verwijzen naar passende leefstijlzorg. 'In een zorglandschap dat steeds zwaarder wordt belast door personeelstekorten, vergrijzing en een toename van leefstijlgerelateerde aandoeningen, biedt het programma een praktische oplossing voor een duurzame en toekomstbestendige zorg.'

COLUMN



Geert Hilferink schrijft als redacteur voor verschillende uitgaven, waaronder Uitblinkers. In deze column beschrijft hij zijn eigen ervaringen als patiënt met gastvrijheid in de zorg.

Gevoel

Het is niet meer dan logisch dat in de zorg gebruikgemaakt wordt van robots. Net als in andere sectoren kunnen ze repeterende werkzaamheden veel sneller uitvoeren of belangrijke ondersteuning bieden in een operatiekamer. Zo hoor ik net op de radio dat het Meander Medisch Centrum in Amersfoort als eerste ziekenhuis in Nederland beschikt over de nieuwste operatierobot, de Da Vinci 5. Daarmee is Meander het eerste topklinische ziekenhuis dat deze nieuwste operatierobot gaat inzetten voor maag- en darmchirurgie, gynaecologie en urologie.

Innovaties waar ik enorm blij van word! Niet in de laatste plaats omdat bij het verwijderen van mijn hersentumor ook een robot is ingezet. De precisie waarmee die robot kon werken, was noodzakelijk om ruim 95% van de tumor weg te halen. Een succes waar ik nog dagelijks de vruchten van pluk.

Over het inzetten van robots in de gastvrijheid binnen de zorg ben ik minder enthousiast. Ik ben in een horecagelegenheid wel eens 'bediend' door een robot, die de koffie met appelgebak kwam brengen. In eerste instantie vond ik het leuk om te zien, maar ik miste meteen het menselijke gevoel. Ik snap dat het medewerkers ontlast en ruimte biedt voor andere taken, maar bij eten en drinken hoort menselijke interactie.

Dat geldt in mijn ogen ook in de keuken. Ongetwijfeld kunnen zaken sneller, maar een maaltijd waar geen mensenhand aan te pas komt, heeft voor mij geen gevoel. En daarmee verliest het een groot deel van zijn smaak. Geef mij maar de handen en ogen van de chef!



NIEUW: MINI'S MET 7 GRAM EIWIT VOOR MAXIMAAL EFFECT

Carezzo introduceert 3 producten voor **mensen met weinig eetlust**: de nieuwe Mini's. Eiwitrijk en speciaal ontwikkeld **voor spierbehoud en -herstel**, in een klein en aantrekkelijk formaat.

De **vezelrijke mini tarwebol** (35 g), **mini-rozijnenbol** (45 g) en **mini-muffin** (35 g) zijn ideaal als onderdeel van een maaltijd of als eiwitrijk tussendoortje. Afgestemd op cliënten die geen grotere porties aankunnen.

Met **7 gram plantaardig eiwit** per stuk leveren de Mini's en **smakelijke bijdrage aan de eiwitintake**. De Mini's zijn eenvoudig in te passen in een eiwitrijk voedingsadvies voor thuis of de menucyclus. Ze sluiten aan op bestaande eetgewoontes, bieden variatie en stimuleren de eetlust. Zo maken we eiwitverrijking haalbaar én makkelijk.

Kennismaken met de Mini's?
Laat het ons weten op **klantenservice@carezzo.nl** of ga naar **carezzo.nl**







Carezzo

Kiezen wat je lekker vindt en krijgen wat je nodig hebt.



Betaalbare luxe

Betaalbare luxe in de zorg draait om warme gastvrijheid. Het is comfort zonder overdaad, technologie die tijd vrijmaakt voor echte aandacht. Met slimme oplossingen en menselijk contact blijft de beleving persoonlijk en oprecht.

Vraag jouw ticket aan voor het Care & Cure symposium op Horecava.nl

HORECAVA
12 t/m 15 januari
RAI Amsterdam

Laat de zorg bruisen.