UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Beursspecial Zorg & food

Met kookrobot naar 5.000 maaltijden

Het avontuur van de familie Hollemans

Rob van Rompuy: “Wij zijn belangrijk voor het geneesproces”

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 37 – MAART 2026



KEUKEN & RESTAURANT

UMCG Centrum voor Revalidatie, Beatrixoord

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

UMCG Beatrixoord staat voor de juiste zorg op de juiste plek. Van Gestel realiseerde een moderne satellietkeuken waar dagelijks verse maaltijden warm worden bereid, geportioneerd en efficiënt naar de afdelingen worden vervoerd. Dankzij maaltijdkeuze op de dag zelf wordt voedselverspilling beperkt en stijgt de kwaliteit én presentatie.

In het nieuwe Tuincafé Zuidzicht draait alles om gezonde, smaakvolle gerechten met duurzame, regionale producten. Het stijlvolle maatwerk uitgiftebuffet is uitgevoerd in PureGlue: 100% biobased, formaldehydevrij en van hoogwaardige watervaste kwaliteit. Met een compleet pakket aan apparatuur leverde Van Gestel een echte Turn Key totaaloplossing.





BEZOEK ONS
TIJDENS
ZORG & FOOD

Samen met onze partners Distrivers en Daily Fresh Food staan wij ook dit jaar weer op de Zorg & Food in de Jaarbeurs Utrecht. U vindt ons op standnummer 08.B010

Zien wij u daar?
14 t/m 16 april | Jaarbeurs Utrecht

Leuk dagje

De tweejaarlijkse vakbeurs Zorg & food komt eraan. In dit nummer blikken we vooruit. Van 14 tot en met 16 april biedt de beurs een ruim aanbod van producten en diensten die een raakvlak hebben met eten en drinken in de zorg. Sprekers vertellen vanaf de Food Mainstage verhalen waar je wat mee kunt.

Samen met collega's er een leuke dag van maken, zou ik zeggen. Gratis toegang voor zorgmedewerkers. Je kunt op diezelfde dag ook drie andere zorgbeurzen onder hetzelfde dak van Jaarbeurs Utrecht bezoeken: Zorg & ict, Zorg & hr en Zorg & facilitair. Zie onze beursspecial op de pagina's 11 tot en met 17.

In dit nummer ook aandacht voor de passie en de visie van Rob van Rompuy, diensthoofd voeding in een instelling in het West-Vlaamse Pittem. Hij is bezeten van het vak, wil alles weten en vecht voor de positie van chefs in de zorg. "Wij zijn belangrijk voor het geneesproces", zegt de man die een verzoekschrift indiende bij het Vlaams parlement. Daarin staat dat goede voeding een recht moet zijn van iedere patiënt. De politici gaan ermee aan de slag.

Daarnaast richten we de schijnwerper op voormalig teamleider eten & drinken Joery Hollemans. Hij koos er samen met zijn gezin voor om als vrijwilligers te gaan werken, leven en leren op het ziekenhuisschip de Global Mercy in de haven van Freetown, de hoofdstad van Sierra Leone. Om minderbedeelden te helpen. Respect daarvoor. Zie ook de column van Geert Hilferink op pagina 54. Ik sluit af. Misschien treffen we elkaar op de beurs Zorg & food in Jaarbeurs Utrecht.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

5 Interview Rob van Rompuy
11 Zorgbeurzenspecial
12 Maaike de Vries
13 Beursberichten
14 Esther Fijnekam
16 Rudolph van veen
17 Beursberichten
20 AI verandert alles
22 Column Lisette
23 JBZ: de patiënt regisseert
31 Kookrobot in Ny Smellinghe
35 Tien jaar WijGastvrij
37 Koken op de Global Mercy
43 Kwootjes
44 Verborgen waarde
46 Column Michel
47 Agenda + colofon
49 Afwassen is een vak
50 Bedrijfsleden
51 Automatisch wegen
53 Verwaarloosde ouderen
54 Column Geert

WALDKORN®
THE ORIGINAL

Waldkorn® Volkoren

Vijf traditionele granen, drie variaties, één heerlijk geroosterd moutaroma.



Bewuste keuze
Vezelrijk en hoog in **proteïne**

Korte afbaktijd
In 6 tot 8 minuten op tafel getoverd

Multi-inzetbaar
Verschillende formaten, voor elk wat wils

Aantrekkelijke look
Korst gedecoreerd met tarwevlokken

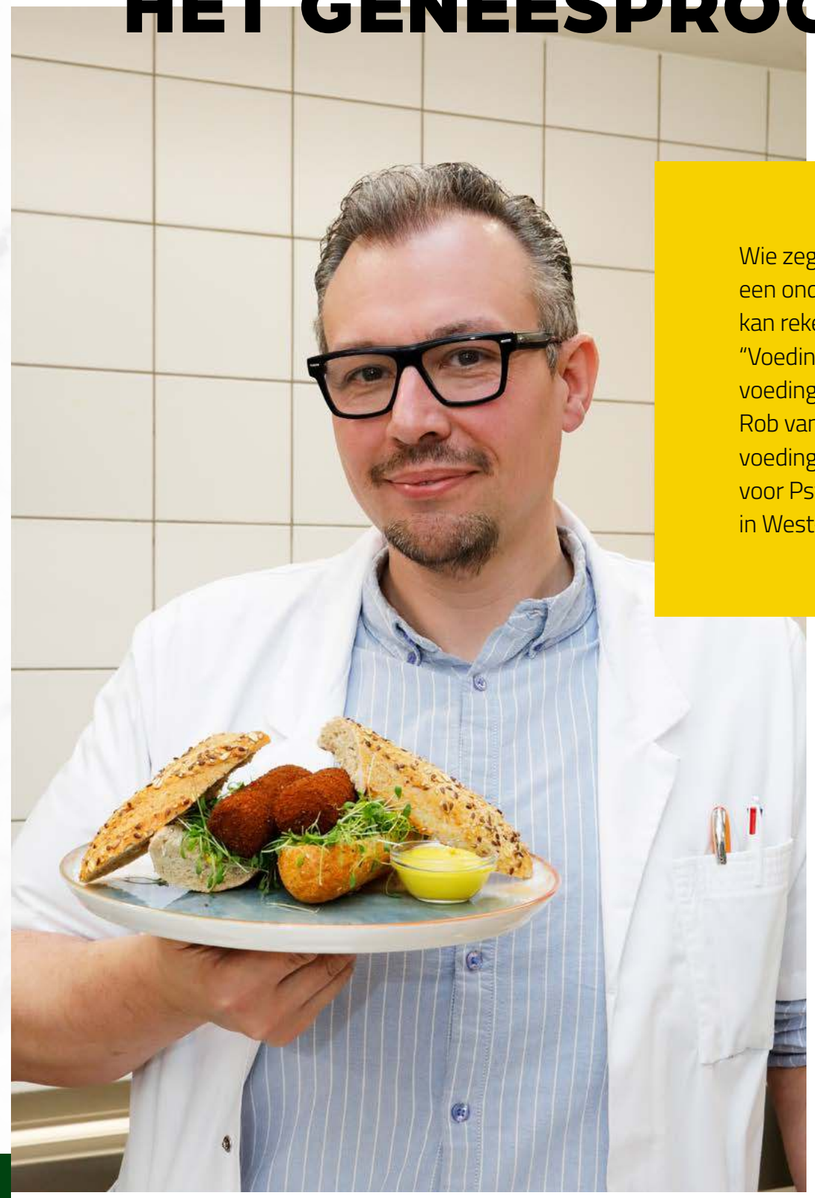
De Waldkorn® Volkoren range is verkrijgbaar bij:

Bidfood · HUUSKES · HANOS · Sligro · Beko Groothandel · distrivers je proeft de aandacht · bakeplus

Waldkorn® neemt de tijd voor smaak.

Diensthoofd voeding Rob van Rompuy

"WIJ ZIJN BELANGRIJK VOOR HET GENEESPROCES"



Wie zegt dat voeding in de zorg een ondersteunende dienst is, kan rekenen op een felle reactie. "Voeding is niet ondersteunend, voeding is essentiéél", benadrukt Rob van Rompuy, diensthoofd voeding in PPC Pittem, Centrum voor Psychiatrie & Psychotherapie in West-Vlaanderen. Een interview.

Meer dan twintig jaar geleden exploiteerde de Belg Rob van Rompuy (45) met zijn vrouw een restaurant/feestzaal. Maar het echtpaar koos voor het stichten van een gezin. Dat is lastig als je zeven lange dagen in de week moet werken. Dat was het geval. Dus overstappen op iets anders. De als kok opgeleide Van Rompuy koos voor de zorg en bekleedde functies in verschillende ziekenhuizen.

Sinds maart is hij diensthoofd voeding in PPC Pittem, centrum voor Psychiatrie & Psychotherapie in het West-Vlaamse Pittem. Daarvoor was hij onder meer hoofd voeding in het Sint Andries Ziekenhuis in het vlak bij Pittem gelegen Tielt.

Lees verder ››





De koks Ilse Verhaeghe (l) en Martine Planckaert behoren tot de keukenbrigade van PPC Pittem. Ook drie andere koks maken daar deel van uit.

Blijven leren over voeding. Alles lezen, zelf publiceren en opleidingen volgen, onder andere aan het Center voor Gastrology te Leuven. Verder is Van Rompuy lid van de raad van bestuur van de Vereniging van Grootkeukenkoks Oost-Vlaanderen en was hij een tijdje gastdocent aan de Hogeschool Gent. Ook runt hij naast zijn werk zijn eigen adviesbedrijf Tastelab. Een drukbezet leven, terwijl hij juist meer tijd voor zijn gezin wilde vrijmaken. “Ik ben intensief met voeding en smaak bezig omdat het me boeit. Ik wil graag alles weten en voortdurend nieuwe dingen ontdekken. Mijn vrouw zegt wel eens: kan het niet wat minder?”

> **WE MOETEN FIER ZIJN OP HETGEEN WE DOEN, ONZE STEM LATEN HOREN**

Paardenbloemijs

PPC Pittem heeft een herborist in dienst. “Zij herkent, bepaalt en begrijpt de inhoudsstoffen en werking van kruiden.” Haar naam is Annelies Vanwynsberghe. Ze is drie dagen in de week actief met het voedselbos van de instelling en werkt twee dagen in de keuken. Ze bereidt onder meer ijs op basis van een paardenbloemensiroop en combineert stuifmeelknopjes met chocolade. Door dat laatste te eten kun je een stuifmeelallergie afbreken, zegt Rob van Rompuy als we het voedselbos betreden. Het ligt er die dag op 16 januari zielloos bij, straks in de lente komt alles tot leven. In een kas (van folie) groeien onder meer veertig soorten tomaten, paprika’s, komkommers, bessen en wat al niet meer. Op het terrein zien we bamboe schuilplaatsen voor insecten dan wel de larven daarvan. Het voedselbos wordt ook voor therapeutische doeleinden gebruikt. Patiënten komen er tot rust.

Sociale interactie

Intussen nam Van Rompuy, die op LinkedIn 23.000 volgers heeft, inderdaad gas terug. Hij is geen docent meer. Het werd te veel. Maar hij blijft druk. Want als je vindt dat voeding essentieel is voor de zorg, moet je er ook alles aan doen om het onderwerp hoger op de ladder geplaatst te krijgen, vindt hij. “Wij zijn heel belangrijk voor het geneesproces.” Met ‘wij’ doelt hij op iedereen die zich in de zorg met voeding bezighoudt.

> **“MIJN HOND EET DUURDER DAN DE GEMIDDELDE CLIËNT IN EEN WZC-INSTELLING”**

“Zorg ervoor dat mensen gelukkig zijn”, zegt Van Rompuy. “Gelukkig zijn is een eerste stap naar genezing. Laat mensen zich gewild voelen. Doe aan hospitality. Zorg voor sociale interactie. Patiënten niet op een kamer laten eten, maar in een restaurant, samen met anderen”, zegt hij, om te vervolgen: “Geluk hangt af van kleine dingen die moeilijk meetbaar zijn. Daar zou in de zorg wetenschappelijk onderzoek naar moeten worden gedaan, zodat we het beter kunnen onderbouwen.”



Keuken midden in restaurant

Het gebouw waarin PPC Pittem is gevestigd, kenmerkt zich door de klassieke uitstraling van een landhuis. Maar grenzend aan het gebouw verrijst nieuwbouw. Andere bouwstijl, opvallend wit, modern. Hier opent in de zomer van 2027 een nieuw restaurant met in het midden een open keuken. Van Rompuy: “Het wordt magnifiek. Veel licht, veel zicht. Gasten zien wat er in de keuken gebeurt en ze hebben zicht op de natuur buiten.”



Broodje kroket

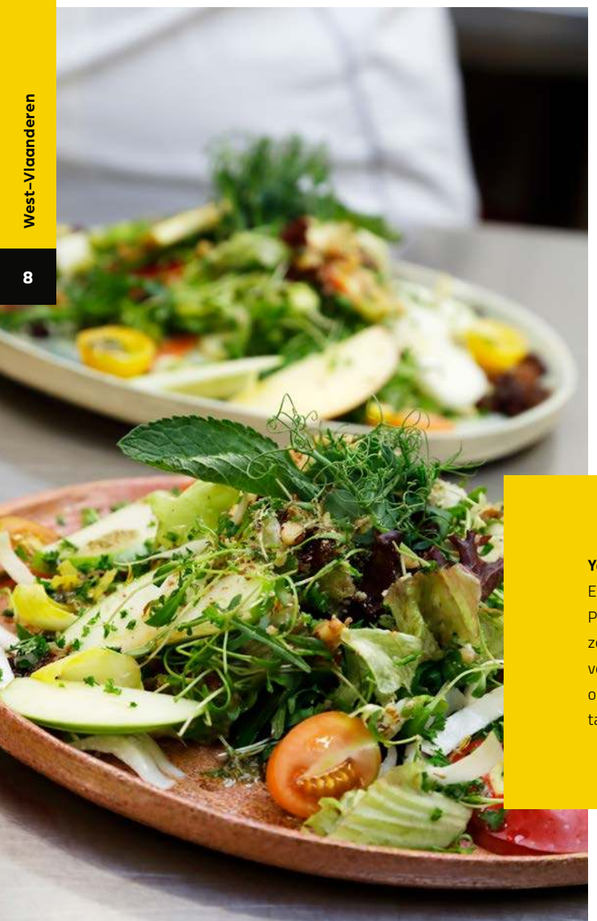
Lekker eten verhoogt het welzijn van mensen, zegt Van Rompuy. “Iedereen praat over gezonde voeding, maar als patiënten dat gezonde broodje met groenten niet eten, wat dan? Deze week hadden we een meergranenbroodje met tuinkers, mosterd en twee vleeskroketten op het menu. Daar was veel vraag naar. We bieden gezonde gerechten aan, maar bewandelen ook die andere route. Eten moet lekker zijn. Dat maakt mensen gelukkig. Wij gaan die kroketten hier zeker niet verbieden.”

De brigade van Van Rompuy bereidt en serveert vijf dagen in de week – in de weekenden is het wat rustiger – dagelijks 440 maaltijden. De warme maaltijden ’s middags. 200 voor de patiënten, de andere voor de medewerkers. “Ze eten bijna allemaal in ons restaurant. De begeleiders eten samen met de cliënten. Vind ik megatof. Het sociale aspect rondom voeding is belangrijk. Eten op de afdeling kan ook, maar dat doet slechts één procent.”

Lees verder ››

Karnemelkstampers of totjespap
Hij streeft ernaar om “zorg in de hoogste vorm” aan te bieden. Als een patiënt een bijzonder gerecht op de kaart wil hebben, kan dat. Totjespap bijvoorbeeld. Puree op basis van karnemelk met gepocheerd ei en garnaaltjes. “Het zijn van die kleine dingskes waarmee je mensen gelukkig kunt maken.”

Wat zou u nog willen?
Van Rompuy noemt het voedselbos dat een plaats heeft gekregen op het terrein (20 hectare) van PPC Pittem. Daar groeit en bloeit van alles. “Ik zou willen dat we daar varkens kunnen laten scharrelen, een sociaal ras bij voorkeur, waar we ook therapeutisch wat mee kunnen. Varkens die langer mogen leven dan normaalgesproken en die zorgen voor een goed stukske vlees. Maar dat gaat niet gebeuren, want de wet verbiedt dat.”



DE ARTS, DE SPECIALIST EN DE VERPLEEGKUNDIGE MOGEN WEL HUN MENING OVER ETEN EN DRINKEN GEVEN, MAAR DE KOKS NIET

Hoezo zou dat niet mogen? Gewoon doen. Kijken wat ervan komt.
“Het zal een stille droom van mij blijven, denk ik.” Om vervolgens aan te geven dat de mens drie miljoen jaar vlees gegeten heeft. “Er is een beweging zichtbaar die plantaardige voeding promoot. Die wordt deels ondersteund door sponsors, waarbij mogelijk ook eigen belangen meespelen.”

Maar het is toch bewezen dat plantaardige voeding gezond is en dat de productie ervan de aarde minder belast?
“Ik ben voorstander van de grijze zone. Af en toe een lekker stukske vlees van vee dat eerlijk gekweekt is en een goed leven heeft gehad op een goed stukje grond moet in mijn ogen kunnen.”

Bordercollie
De bordercollie van Van Rompuy komt ter sprake. Deze hond verorbert iedere dag een blikje voer ter waarde van €4,20. “Mijn hond eet duurder dan de gemiddelde cliënt in een WZC-instelling (verpleeghuis) in België. Daar liggen de foodkosten lager. Ik vind dat dat opgeschaald moet worden. Daar moeten we voor strijden. We moeten fier zijn op hetgeen we doen, onze stem laten horen.”

Yoghurt van de boer
Een melkveehouder uit de omgeving levert yoghurt en melk aan PPC Pittem. Een vrouwelijke akkerbouwer levert aardappelen. Daarover zegt Van Rompuy: “Zij staat iedere ochtend om 04.00 uur op, schilt vervolgens machinaal de aardappelen en levert deze rond 06.00 uur bij ons af. We maken daar onder meer puree van en we gebruiken ze als tafelaardappelen en maken er gebakken patatjes van.”



Thaise noedelsalade
In een lokaal naast de keuken van PPC Pittem ontwaren we een showtafel. Daarop enkele gerechten die geregeld deel uitmaken van het menu, zoals Thaise noedelsalade, zoete aardappelsalade, salade met walnoten en pesto, dagsalade met groentesaus en mozzarella, en een vegetarische dagschotel. Maar ook dat meergranenbroodje met tuinkers, mosterd en twee vleeskroketten. “Dat is hier een hardloper.”

“We weten niet alles”
Als het gaat om voeding weten we veel, maar we weten niet alles, lang niet, zegt Rob van Rompuy. Hij draag een voorbeeld aan. “We denken dat er vijf basissmaken zijn, maar de smaak van een mens is veel complexer. Ik houd ervan om even verder te denken, out-of-the box. Vet is bijvoorbeeld ook een smaakmaker. En er is nog zoveel meer. Wat? We weten het niet, dat zou onderzocht moeten worden.”

VOEDING KRIJGT OP VEEL PLAATSEN IN DE ZORG WAT MEER AANDACHT, MAAR HET IS NIET GENOEG

Zelf doet hij dat in ieder geval wel. Van Rompuy heeft een verzoekschrift ingediend bij het Vlaams parlement. Daarin staat onder meer dat goede voeding een recht moet zijn van iedere patiënt. “Het verzoekschrift is goedgekeurd. Het parlement gaat er een hoorzitting aan wijden.”

Hij is van oordeel dat chef-koks en hoofden voeding onvoldoende worden betrokken bij het beleid van de instellingen of ziekenhuizen waar ze werken. “De meesten doen gewoon wat er besloten is omdat ze gewend zijn om te luisteren. De arts, de specialist en de verpleegkundigen mogen wel hun mening geven over voeding, maar de koks niet. Dat moet veranderen. Ja, er worden vorderingen gemaakt op dit gebied, voeding krijgt op veel plaatsen in de zorg wat meer aandacht, maar het is niet genoeg. Er is nog veel werk aan de winkel.”

Bescheiden
Van Rompuy geeft aan bescheiden te willen blijven. Hij wil geen “ramen ingooien”, collega’s en bedrijven niet voor het hoofd stoten. Positief blijven.

Hoe ziet de ideale situatie er volgens u uit?
“Voeding moet hoger op de ladder komen. Als een arts aan het bed van een patiënt komt en ziet dat de man of vrouw aan het eten is, zou hij moeten zeggen: eet smakelijk, ik kom later bij u terug.”

Gaat dat gebeuren denk u?
Hij glimlacht en zegt: “Een mens mag dromen hè.”



Jaarbeurs Utrecht van 14 tot en met 16 april

VIER ZORGBEURZEN ONDER ÉÉN DAK

Van 14 tot en met 16 april kun je vier zorgvakbeurzen in Jaarbeurs Utrecht bezoeken: Zorg & food, Zorg & facilitair, Zorg & hr, Zorg & ict. In onze zorgbeurzenspecial ligt de nadruk op Zorg & food. Je vindt in deze special het programma van die beurs en interviews met drie sprekers die alvast vooruitblikken op het verhaal dat ze vanaf de Mainstage Food met je willen delen. Daarnaast aandacht voor exposanten met innovaties en slimme toepassingen.

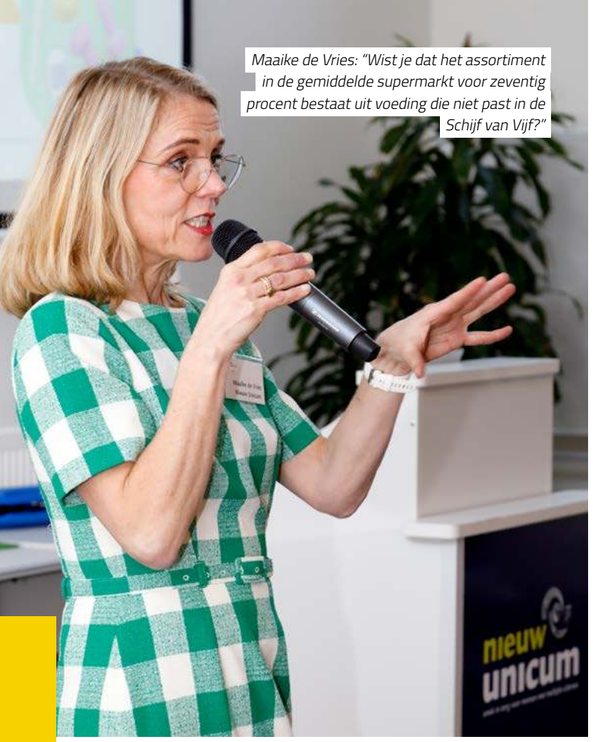
Zorg & food 2026
Hét event voor professionals die oplossingen en producten zoeken voor gezonde en smakelijke voeding, catering en distributie in de zorg. Op de Food Mainstage delen experts en sprekers hun kennis, ervaringen en visie. Zie www.zorg-en-food.nl

Zorg&food

Zorg & facility 2026
Dé plek voor professionals die slimme oplossingen, diensten en producten zoeken om hun zorgorganisatie beter en efficiënter te organiseren. Exposanten tonen een aanbod van interieur & design, keukeninrichting, kleding & textiel, logistiek, medische hulpmiddelen, opleiding & advies, schoonmaak & hygiëne en veiligheid & bescherming. www.zorg-en-facility.nl

Zorg & hr
Technologie kan eraan bijdragen de personeelstekorten in de zorg te verminderen door efficiënter te werken, de administratieve last te verlagen en zorgverleners te ondersteunen. Zorg & hr is de plek waar exposanten hun innovatieve ideeën, producten en diensten tonen aan zorgmanagers en afdelingshoofden met personeelsvraagstukken. www.jaarbeurs.nl/agenda-item/zorg-hr

Zorg & ict
Zorg & ict is de jaarlijkse ontmoetingsplek waar professionals uit verschillende zorgsectoren informatie en inspiratie opdoen over slimme technologieën en ICT-oplossingen. Ontmoet meer dan 230 exposanten en ontdek innovaties en slimme technologieën voor de zorgsector.
www.zorg-en-ict.nl



Maaike de Vries: "Wist je dat het assortiment in de gemiddelde supermarkt voor zeventig procent bestaat uit voeding die niet past in de Schijf van Vijf?"

Maaike de Vries, bestuurder Nieuw Unicum

"ULTRA PROCESSED FOOD MAAKT MENSEN ZIEK"

Maaike de Vries is bestuurder van MS expertisecentrum Nieuw Unicum in Zandvoort. Als keynote gaat ze het op de eerste beursdag dinsdag 14 april vanaf 11.00 uur op Mainstage Food hebben over het belang van vers en onbewerkt eten.

Ultra processed food ofwel industrieel zwaar bewerkte voeding. Het veelvuldig consumeren daarvan brengt gevaren en risico's voor de gezondheid met zich mee. Dr. Maaike de Vries zal een en ander uiteenzetten op de eerste beursdag die in het teken staat van Groene Zorg. "Als je ergens ziek, dik en ongezond van wordt, dan is het van ultra processed food." Ze raadt aan om verse, onbewerkte gerechten te eten. Dat heeft een positief effect op de gezondheid.

Door vers en onbewerkt te eten kan het gebruik van medicatie worden teruggedrongen. Daardoor komen er minder resten van medicijnen (via de urine) in het grondwater. Goed voor het milieu ofwel de aarde.

Laag in zout

Sinds drie jaar is ze bestuurder van Nieuw Unicum dat langdurige zorg biedt aan mensen (250 bewoners) met MS en niet aangeboren hersenaandoeningen. Er is bij Nieuw Unicum een transitie gaande naar voeding die vers, onbewerkt, eiwitverrijkt en laag in zout is. "Dat doen we omdat we weten dat bewoners daar goed op gedijen. Het lijkt makkelijk om die stap te zetten, maar in de praktijk is het nog best ingewikkeld. Los van de wensen en voorkeuren van bewoners, heb je te maken met aanbod. Wist je bijvoorbeeld dat het assortiment in de gemiddelde supermarkt voor zeventig procent bestaat uit voeding die niet past in de Schijf van Vijf?"

De Vries schreef boeken met titels als 'Handboek leefstijlgeneeskunde' en 'Ook leuke meisjes worden vijftig'. Ze maakt zich niet alleen sterk voor gezonde voeding, maar probeert ook de waste van voeding aan te pakken. "Op het gebied van duurzaamheid en kosten valt daar veel winst te behalen. Door scherp in te kopen en producten die over zijn opnieuw te gebruiken, als dat binnen de regels van HACCP mogelijk is, kun je grote stappen zetten."

> **DE VRIES SCHREEF BOEKEN MET TITELS ALS 'HANDBOEK LEEFSTIJLGENEESKUNDE' EN 'OOK LEUKE MEISJES WORDEN VIJFTIG'**

Basis voor gezondheid

Over het belang van voeding in de zorg zegt De Vries: "Maaltijden zijn voor bewoners een dagelijks hoogtepunt. Voeding is de basis voor gezondheid en welzijn, ook als je kampt met aandoeningen. Wat mij betreft is goede en lekkere voeding in instellingen daarom een opdracht: voor mensen en milieu."

Beurs berichten



Van Gestel

Innovatieve duurzame keukens

Tijdens de Zorg & food-beurs laat Van Gestel samen met partners Daily Fresh Food en Distrivers zien hoe lekker én toekomstgericht eten in de zorg kan zijn. 'Bezoekers kunnen zich laten inspireren door smaakvolle gerechten en slimme foodconcepten, met volop aandacht voor gemak, kwaliteit en beleving. Daarnaast presenteren we onze innovatieve en duurzame keukens: een plek waar efficiëntie en comfort samenkomen. Kom proeven, kijken en ontdekken!'

Van Hoeckel

'De toekomst smaakt naar aandacht'

Bij Van Hoeckel draait alles om goed eten en drinken in de zorg. Op de beurs Zorg & food 2026 geeft Van Hoeckel je een blik in de toekomst: wat ligt er over vijf jaar op het bord van jouw bewoners en patiënten? Welke innovaties gaan de maaltijd veranderen? En hoe maken we eten nóg persoonlijker, smakelijker en slimmer georganiseerd? Laat je toekomst voorspellen, kom langs op onze stand en proef wat er straks op tafel staat in de zorg van morgen. Standnummer: 08.A022.



Carezzo

Eiwitrijk sinaasappelsap

Tijdens Zorg & food nodigt Carezzo je uit om de vernieuwde fruitdrink Sinaasappel te komen proeven. Fris van smaak, gemaakt met versgeperst sinaasappelsap en makkelijk te drinken. Met 10 tot15 gram eiwit per glas is deze fruitdrink speciaal ontwikkeld voor mensen met een verhoogde eiwitbehoefte of een verminderde eetlust. Dé slimme oplossing wanneer eten niet vanzelf gaat, aldus Carezzo. Kom langs, proef zelf en ontdek hoe je op een laagdrempelige manier extra eiwit kunt aanbieden. Je vindt Carezzo op stands 08.FM10 en 08.FM11.



Hofland

Lichtgewicht maaltijdtransportwagen

Gastrotainer is de nieuwste lichtgewicht maaltijdtransportwagen, ontwikkeld voor zorgorganisaties die hoge eisen stellen aan functie, kwaliteit en flexibiliteit, meldt Hofland Grootkeuken & Maaltijdtransport. 'Met een robuuste rvs binnenzijde, uitneembare geleiders en een kunststof buitenzijde biedt hij optimale isolatie en betrouwbare temperatuurregeling voor veilig en efficiënt vervoer van warme en koude maaltijden. Dankzij het ergonomische ontwerp en de wendbaarheid is hij ideaal voor care & cure, op de afdelingen en in centrale keukens. Als standaarduitvoering, ontwikkeld met dezelfde zorg als de Temptainer, combineert de Gastrotainer gebruiksgemak, duurzaamheid en betrouwbaarheid.' Te zien bij Hofland tijdens Zorg & food, hal 8 stand D018.



Esther Fijnekam: "Sommige geuren zijn te sterk voor kinderen"

Esther Fijnekam over voeding voor kinderen met kanker

"WE KIJKEN PER KIND WAT KAN"

Zieke kinderen aan het eten krijgen vereist extra aandacht. Hoe pak je het aan? Esther Fijnekam, contractmanager eten en drinken in het Prinses Máxima Centrum voor kinderoncologie te Utrecht, geeft op woensdag 15 april antwoord vanaf de Mainstage Food. Deze dag staat in het teken van Menu van de Toekomst.

Aan zieke volwassenen kun je uitleggen dat gezonde voeding voor hen belangrijk is. Bij kinderen is dat lastiger, zegt Esther Fijnekam. "Ouders vinden het al lastig om een gezond kind goed te laten eten. Bij een kind met kanker dat kampt met misselijkheid, pijn en smaakveranderingen is dat nog veel moeilijker. Je bent geneigd je kind te verwennen met patat, pizza's en pannenkoeken, terwijl het lichaam juist ook gezonde voeding nodig heeft."

Fijnekam zal de toehoorders uitleggen hoe het voedingsconcept (menucyclus, maatwerk en regie bij ouders en patiënt) van Prinses Máxima Centrum, gespecialiseerd in het behandelen van kanker bij kinderen, in elkaar zit. Ze zal ook vertellen dat de juiste voeding bijdraagt aan een goede voedingstoestand.

Eigen regie

In het Prinses Máxima Centrum hebben ouders de mogelijkheid om zelf voor hun kind te koken. De eigen regie krijgt nadruk, gezonde voeding wordt gestimuleerd. "Samen met onze gastvrouwen en gastheren wordt per kind bekeken wat er wel kan, welke gezonde gerechten het kind wel lust. Ieder gezin krijgt hierbij uitleg en ondersteuning van een diëtist."

Persoonlijke wensen

Persoonlijke wensen van kinderen en ouders krijgen steeds meer aandacht. Ook tijdens de kookworkshops van de keukenbrigade wordt aan kinderen in het Máxima gevraagd wat ze lekker vinden en wat ze missen. Wat kunnen andere ziekenhuizen hiervan leren? Fijnekam: "Het gesprek aangaan met patiënten. Vragen wat zij lekker vinden. En nagaan wat er met maatwerk mogelijk is."

> **DE VERHOUDING TUSSEN VET EN SPIEREN KRIJGT DE LAATSTE TIJD MEER AANDACHT**

De verhouding tussen vet en spieren krijgt de laatste tijd meer aandacht. Overgewicht komt bij kinderen vaker voor. Ook bij kinderen met kanker. "Kinderen met te veel vetmassa hebben een grotere kans op infecties. Mogelijk spelen bepaalde medicijnen, die voor veel eetlust en overeten zorgen, een rol. Maar zieke kinderen bewegen vaak ook minder. Gewichtstoename tijdens de behandeling is complex. Dat wordt momenteel uitvoerig onderzocht."

Het eten voor kinderen met kanker wordt wel eens vergeleken met voeding voor topsporters. "Deze kinderen leveren vergelijkbare prestaties door hun ziekte en alle behandelingen die ze doormaken. Ze hebben dus ook goede voeding nodig, net als topsporters."

Sprekers

Naast Maaike de Vries, Esther Fijnekam en Rudolph van Veen, die in deze special aan het woord komen, zijn er andere sprekers op de beurs Zorg & food. Op dinsdag 14 april zijn dat onder meer Lotte Kunst (PAN), Anouk ten Arve (PGGM&CO) en Marco Lagrand (Noordwest Ziekenhuisgroep). Op woensdag 15 april: Milo Berlijn (entertrainer), Bo van Grinsven (Behavioral Insights Company) en Guido Camos (WUR). Op donderdag 17 april: Maaike de Reuver (Food Inspiration), Thijmen Schoorl (verbinder in de ouderenzorg) en Anneke van Veen (Canisius Wilhelmina Ziekenhuis). Het complete programma vind je op www.zorg-en-food.nl.



Rad van Keukentijgers

Keukentijgers is een van de kleurrijke exposanten op de beurs Zorg & food. De tijgers trekken de aandacht met een rad waaraan bezoekers mogen draaien om met een beetje geluk een prijs in de wacht te slepen. Keukentijgers praat graag met bezoekers over goed eten en drinken in hun organisatie.

Smaakveranderingen

Veel kinderen met kanker krijgen tijdens hun behandeling chemotherapie. Dit kan zorgen voor smaakveranderingen. Smaken en vooral geuren van sommige gerechten worden versterkt. Bij warme vis is dat bijvoorbeeld vaak het geval. Fijnekam: "Deze geuren zijn vaak te sterk voor kinderen. Ze kunnen hier misselijk van worden. Bij andere gerechten wordt de smaak juist vlakker. Die gerechten kun je oppeppen, met extra kruiden bijvoorbeeld."

Door kinderen kennis te laten maken met gezonde maaltijden, ontdekken ze vaak dat ze die best wel lekker vinden. Chef-kok Niels Bron bereidde onlangs voor een meisje twee ovenschotels op basis van gezonde ingrediënten. Fijnekam: "Dat viel zo goed in de smaak, dat ze daarna steeds meer gevarieerde gerechten is gaan eten. Waardoor ze dus ook meer voedingsstoffen binnenkrijgt."

Data en openingstijden

De vakbeurs Zorg & food 2026 kent de volgende data en openingstijden:

Dinsdag 14 april: 09.30 – 16.30
Woensdag 15 april: 09.30 – 16.30
Donderdag 16 april: 09.30 – 16.30
Zie www.zorg-en-food.nl.

De verwenzorg van tv-chef Rudolph van Veen

"HET EINDPRODUCT VAN MIJN WERK IS HET GEVEN VAN ZELFVERTROUWEN"



Rudolph van Veen laat toehoorders nadenken over de vraag hoe ver ze in hun werk afstaan van hun eigen mens-zijn.

Zijn opkomst zal spraakmakend zijn. Tv-chef, Meester Patissier en SVH Meesterkok Rudolph van Veen zal op donderdag 16 april op de Mainstage Food op de vakbeurs Zorg & food zijn toehoorders verrassen. Die dag staat in het teken van Warme Zorg. Van Veen praat over rituelen en echte gastvrijheid.

Echte gastvrijheid. Wat is dat? Rudolph van Veen gaat dat op geheel eigen wijze duidelijk maken. "Ik doe eigenlijk aan verwenzorg", zegt hij. En dan volgt een uitleg. Hij krijgt dagelijks meer dan honderd berichten, vaak van mensen die wat van hem willen. "Die mensen vinden steun bij de dingen die ik doe, bij de video's die ik maak, mijn optredens in tv-programma's. Koken is meer dan het bereiden van voedsel, koken is verbinding."

Wat daarbij helpt is de vrolijke toon, het optimisme dat hij uitstraalt, de houding dat vrijwel niets onmogelijk is. "Het eindproduct van mijn werk is het geven van zelfvertrouwen in combinatie met levensvreugde. Maar ik ga niet verklappen hoe ik dat doe, ik wil verrassen."

Jezelf zijn

Het verhaal van de chef gaat over jezelf zijn. Hij laat toehoorders nadenken, bijvoorbeeld over de vraag hoe ver ze in hun werk afstaan van hun eigen mens-zijn, hun eigen persoonlijkheid. "Het vergt moed om jezelf te blijven, zeker als het gaat schuren en dat gaat gebeuren. Bij iedereen."

Ook bij mensen die in de zorg werken. "Weet jij nog, vraag ik dan, wanneer je koos voor dit beroep? Hoe enthousiast je was? Wat je idealen waren? En hoe kijk je er nu tegenaan?"

De tv-chef gunt het iedereen om zichzelf te blijven in die verzorgende rol, benadrukt hij. "Ik geef de toehoorders iets mee waar ze wat mee kunnen, zodat ze gerevitaliseerd de beurs op kunnen. Ik gebruik daarvoor geen yoga-achtige technieken, nee, ik ben opgeleid als kok, praktisch ingesteld, ik gebruik kleine rituelen om mensen in hun kracht te zetten."

Verwenstoel

Voor Van Veen is het optreden tijdens de vakbeurs Zorg & food niet iets om nerveus over te zijn. Hij treedt vaker op en verzorgt tussen Sinterklaas en Kerst dinershows in theaters. Koken, bakken, zingen en dichten. Mensen verrassen. Verwenzorg leveren. "Als ik een restaurant had, zou ik de obers vragen om de gasten op ooghoogte te woord te staan, door op een krukje te gaan zitten of op de knieën te gaan. Bij mij zou de gast op de verwenstoel zitten."

Beurs berichten



Topbakkers

Vezelrijk, plantaardig en eiwitrijk

Wil je het aanbod brood en banket voor patiënten en personeel gezonder en lekkerder maken? Of ben je op zoek naar slimme ICT-oplossingen om het bestelproces te vereenvoudigen? Top Bakkers Groep laat weten alle oplossingen in huis te hebben. 'Of je nu kiest voor lokale ambachtelijke producten, landelijke leveringen of diepvriesopties. Wij zorgen voor verleidelijk lekker brood en banket voor je patiënten en personeel. Bezoek onze stand en ontdek hoe wij invulling geven aan alle eetmomenten. Van bewust genieten tot vezelrijk, plantaardig en eiwitrijk. Lekker en gezond eten draagt bij aan herstel, welzijn en gastvrijheid in de zorg.'

Zorgboodschap

Maatwerk, eiwitinname en gastvrijheid



'Ontdek hoe wij zorgorganisaties ondersteunen met duurzame oplossingen voor eten en drinken, van slimme rapportages tot onze awardwinnende webshop', meldt Zorgboodschap. 'Kom alles te weten over ons nieuwe, duurzame distributie- en productiecentrum in Lisse. Graag laten we je Zorgmaaltijd proeven en kennismaken met onze IDDSI-oplossingen en halal maaltijden. Kom in gesprek met onze specialisten over thema's als eiwitinname, voedselverspilling, gastvrijheid en maatwerk in de zorg en laat je inspireren.'

Innopastry

Eiwitrijke Bouwsteentjes en Easy-to-Eat



De Bouwsteentjes en Easy-to-Eats van Innopastry kunnen mensen op een smakelijke manier extra eiwit leveren. Met de nieuwe receptkaarten is het mogelijk volop te variëren en dus nog eenvoudiger om méér eiwit binnen te krijgen, meldt Innopastry, dat belangstellenden uitnodigt om het zelf te ervaren. 'De mini Bouwsteentjes (30g) leveren bijna 6 gram eiwit en de normale variant (55g) bevat 11 gram eiwit. Easy-to-Eat levert 11g eiwit. De eiwitverrijking is niet te proeven.' Wil je de receptkaarten ontvangen of proeven? Neem contact op met mariska@innopastry.com.



Van Oordt

Gemak, hygiëne en duurzaamheid

Van Oordt The Portion Company toont op Zorg & food de nieuwste ontwikkelingen met speciale aandacht voor gemak, hygiëne en duurzaamheid; thema's die binnen de zorgsector belangrijker worden. Van Oordt heeft extra focus op de categorie broodbeleg. Nieuwe verpakkingen en duurzame oplossingen laten zien hoe Van Oordt van iets kleins iets groots kan maken. Bezoek van Oordt op Zorg & food, stand 08.A004.

Reyer de Vos van UMC Utrecht over snelle, betrouwbare software

“Digitale Keuken maakt Culicart **nog efficiënter**”

Culicart is dé integrale softwareoplossing voor eten en drinken in ziekenhuizen en zorginstellingen. “Het is een uitkomst”, zegt Reyer de Vos, teamleider Procesondersteuning bij UMC Utrecht. “Dankzij het invoeren van de Digitale Keuken is Culicart nu nog efficiënter.”



Reyer de Vos: “Culicart is hier niet meer weg te denken.”



nijntje in Culicart

Patiënten in de drie genoemde Utrechtse ziekenhuizen kunnen met hun tablet maaltijden bestellen. Dat loopt via het Patiëntenportaal onderdeel van Culicart. Dat portaal is recent vernieuwd met een verbeterde flow voor patiënten en grotere foto’s ter ondersteuning. Het Patiëntenportaal van het Wilhelmina kinderziekenhuis is verrijkt met afbeeldingen van nijntje. Reyer de Vos: “nijntje is de mascotte van het ziekenhuis en van heel Utrecht. Die kinderen vinden het erg leuk om die afbeelding ook op hun tablet te zien.”

culicart

Als teamleider Procesondersteuning stuurt Reyer de Vos zes medewerkers aan. Deze afdeling doet alles op het gebied voedingsadministratie, voedingsinkoop en patiëntenmaaltijden. Dagelijks 550 warme maaltijden, ontkoppeld gekookt, plus tussendoortjes, koffie- en theerondes voor patiënten in het UMC Utrecht, het Wilhelmina Kinderziekenhuis (onderdeel van het UMC Utrecht) en het Centraal Militair Hospitaal.

De afdeling van De Vos werkt nauw samen met de centrale keuken, diëtetiek, voedingsassistenten en verpleging. De Vos: “Bij elk proces binnen het cluster Voeding zijn wij betrokken. Alles loopt via Culicart dat ons in staat stelt om voor iedere patiënt het beste aanbod van eten en drinken voor zijn of haar situatie samen te stellen.”

Nauwkeurig en betrouwbaar

“Culicart is hier niet meer weg te denken”, zegt de Vos. Het systeem bestaat uit een patiëntenportaal, een medewerkersportaal, koppeling met HiX Voedingsregistratie en een backoffice.

Als je maaltijden moet bereiden voor patiënten in drie verschillende ziekenhuizen heb je te maken met een groot aantal doelgroepen. En met veel uiteenlopende beperkingen en eisen ten aanzien van voedingswaarde, allergenen, ingrediënten en andere bestanddelen. Fouten mogen niet worden gemaakt, de doelgroep is kwetsbaar.

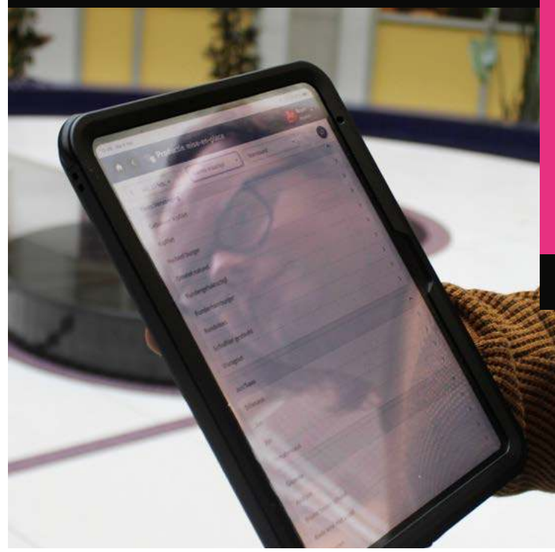
De Vos: “Voordat we koken leggen we een lijst met ingrediënten voor aan diëtetiek. Zij kunnen zien welke voedingswaarden de maaltijden hebben en welke bestanddelen en allergenen erin zitten. Via Culicart zijn we gekoppeld aan PS in foodservice, zodat we weten om welke allergenen het gaat. De diëtisten geven aan wat wel en niet mogelijk is voor welke patiënten of patiëntgroepen. Als er teveel ingrediënten wegvallen voor bepaalde patiënten dan stellen we een afgeleide maaltijd samen, ook via Culicart.”

Digitale Keuken

Eind oktober is UMC Utrecht in Culicart van start gegaan met de Digitale Keuken, een module binnen het medewerkersportaal. Alle gegevens met betrekking tot menukaarten, patiëntgroepen en productstromen komen samen in een lijst die betrokkenen nu via een tablet kunnen inzien en aanpassen. De Vos daarover: “Eerst kwam alles binnen op papier; productielijsten, recepturen, bestellingen, noem maar op. Dat bracht iedere dag een flinke map papier met zich mee. En als er iets aangepast werd, moest alles weer uitgeprint worden. Nu verschijnt alles digitaal in beeld. Het werkt sneller, vergt minder tijd, is overzichtelijker en goedkoper.”

Nog minder waste

Culicart de integrale softwareoplossing van PinkRoccade, wordt voortdurend aangepast en geperfectioneerd. Reyer de Vos: “Als gebruiker werken we nauw samen met de mensen van Culicart. We zijn nu bezig om onze waste nog verder terug te brengen.” Hij legt uit dat maaltijden of onderdelen daarvan (alles gekoeld) die overblijven, de volgende dag tegen een gereduceerde prijs worden aangeboden aan medewerkers die prijsstellen op een lekkere, goede maaltijd, ongeacht de dikte van hun portemonnee. “Een volgende stap is dat we ervoor gaan zorgen dat er meer mogelijkheden komen om maaltijden die over zijn, de volgende dag aan te bieden aan de patiënten, zo is er nog minder waste en nog meer keuze. Dankzij aanpassingen in Culicart kan dat straks. Daardoor zal de waste nog verder teruglopen.”



> **ALLES LOOPT VIA CULICART DAT ONS IN STAAT STELT OM VOOR IEDERE PATIËNT HET BESTE AANBOD VAN ETEN EN DRINKEN VOOR ZIJN OF HAAR SITUATIE SAMEN TE STELLEN**

Beloning, geen straf
Jaap Seidell liet weten dat veel mensen denken dat gezonde voeding duur, omslachtig en niet lekker is. Maar dat is niet waar, aldus de spreker. “Het is een mythe aangepraat door de voedingsindustrie. Gezonde voeding kan wel degelijk smakelijk en betaalbaar zijn. Een aantal ziekenhuizen bewijst dat ook. Gezonde voeding leidt tot een betere kwaliteit van leven en tot meer beleving. Het is geen straf, het is een beloning.”



Jaap Seidell: “Gezond eten verlaagt de zorgkosten, verbetert het herstel en verkort de opnametijd.”

Horecava Care & Cure Symposium over gezonde voeding en AI

“DANKZIJ AI STRAKS ALLE TIJD VOOR HOBBY’S”

AI ofwel kunstmatige intelligentie zorgt ervoor dat we straks allemaal alle tijd hebben voor leuke dingen. Dat kon wel eens eerder gebeuren dan we denken. Laten we daarnaast investeren in gezonde voeding, want dat levert geld op. Verslag van het Care & Cure Symposium op de Horecava.

Investeren in een gezondere voedselomgeving in de zorgt bespaart geld. Maar het gebeurt onvoldoende. “Er zijn nog steeds ziekenhuizen waar ze voor de bezoekers alleen maar snacks, zoete toetjes en koffie met gebak aanbieden”, zei Jaap Seidell, emeritus hoogleraar voeding en gezondheid, op het Care & Cure symposium van de Horecava op 13 januari.

Het verhaal dat een gezonde leefstijl, waar voeding deel van uitmaakt, leidt tot gezondere mensen met minder of geen aandoeningen, is bekend. Al jaren. En er wordt ook wel werk van gemaakt, maar het is niet genoeg, want de Nederlandse bevolking kampt nog steeds massaal met overgewicht, diabetes, hart- en vaatziekten en allerlei vormen van kanker, aldus Seidell. “Deze ziekten nemen enorm toe.”

Snacks in ziekenhuizen
Met al deze ziekten nemen ook de kosten voor de gezondheidszorg enorm toe. Dat is merkwaardig, want we weten toch dat gezond eten en gezond leven vaak samengaan met een gezond lichaam? Toch krijgt Seidell foto’s toegestuurd van zoete toetjes en witbrood met jam, die geserveerd worden aan patiënten in ziekenhuizen.

En er worden ook nog steeds gefrituurde snacks en zoete gebakjes aangeboden in de publieke ruimtes van ziekenhuizen. Niet goed, want ziekenhuizen zijn er om mensen beter te maken en dan gaan ze ongezonde voeding aanbieden, terwijl ze juist het goede voorbeeld moeten geven, benadrukte Seidell.

Hij pleit voor leefstijlzorg. Zorginstellingen en ziekenhuizen zouden daar consequent aan moeten werken. “Artsen, diëtisten, inkopers en beleidsmakers zouden op dat vlak moeten samenwerken. Gezond eten verlaagt de zorgkosten, verbetert het herstel en verkort de opnametijd.”


AI-promotor Randall van Poelvoorden: “De techniek gaat alle domme klusjes van ons overnemen.”

Kunstmatige intelligentie
De andere spreker op het symposium was Randall van Poelvoorden, overtuigd aanhanger en promotor van AI ofwel kunstmatige intelligentie. Alles verandert en alles gaat nog méér veranderen, denkt hij. “AI is intelligenter dan wij”, zei hij. Om toe te voegen dat AI complete beroepsgroepen, zoals programmeurs en vormgevers, vervangt.

Ook in de zorg kan AI een rol spelen. Bijvoorbeeld bij het snel en slim inroosteren van personeel, aldus de specialist. Hij voorspelde dat ziekenhuizen gaan veranderen in ‘healing hotels’. De techniek gaat alle domme klusjes van ons overnemen, zei hij. “Denk aan rekenwerk, het maken van recepturen op maat. Daardoor krijgen medewerkers alle ruimte om aandacht aan anderen te geven. Verpleegsters hoeven niet meer door ziekenhuisgangen te rennen om een po te legen, dat wordt anders opgelost, slimmer.”

> **JOUW VERHAAL OVER AI SCHRIKT ME AF, VOORAL OMDAT JE ER ZELF ZO ACHTER STAAT**

Beangstigend
Het verhaal van Van Poelvoorden leidde niet alleen tot lovende reacties vanuit de zaal. Een toehoorder liet weten AI beangstigend te vinden. Hij refereerde aan uitlatingen van de spreker over ‘zijn’ reclamebureau dat door toedoen van AI nu overbodig is geworden. En failliet ging. De vragensteller: “Ik zie als gevolg van AI een enorme werkloosheid ontstaan, computers die werk overnemen, eten dat wordt geprint. Als mensheid leren we straks meer omdat, we gaan achteruit, doordat AI alles oplost. Jouw verhaal”, zo richtte hij zich tot de spreker, “schrikt me af, vooral omdat je er zelf zo achter staat.”

Daar kon Van Poelvoorden het mee doen. Zijn reactie: “Als je dertig procent belasting heft op alle producten die door AI worden gegenereerd, heb je zoveel geld dat je iedereen een waanzinnig inkomen kunt bieden. De bedrijven die dat moeten betalen, zullen dat graag doen omdat ze inzien dat mensen anders geen geld hebben om hun producten te kopen. Het mooie is dat wij met z’n allen straks eindelijk alle tijd krijgen voor de dingen die we leuk vinden, onze hobby’s bijvoorbeeld.”



Stress

Oefen met falen

Stress leidt tot slapeloosheid, een knoop in je maag en geen zin hebben in die ene vergadering. Niet goed. Wat doe je eraan? Op www.pggmenco.nl troffen we drie tips aan die jou wellicht helpen.

1) Stel jezelf de vraag: hoe erg is het als ik vandaag niet alles goed doe? Oefen met falen en ontdek dat er geen man overboord is als iets een keer niet lukt. We zijn allemaal mens. Bovendien helpen je collega's je waarschijnlijk graag.
2) Houd structuur. Maak een to-dolijstje van alles wat er die dag op je planning staat. Dit geeft overzicht en helpt je om je minder druk te maken.
3) Ontspanmomenten helpen je om rust te krijgen in je hoofd. Helemaal als je op deze momenten in de buitenlucht bent. Plan daarom elke dag een moment waarbij je ervoor zorgt dat jij je niet onnodig druk maakt.

MENEER MOPPERT EIGENLIJK DE HELE DAG, ZO IS HIJ GEWOON

Columnist Lisette Bossert legt uit hoe je notoire mopperaars toch een paar prettige uurtjes kunt bezorgen.

Column

Samen koken vermindert apathie



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

Een zorgmedewerker vertelt me dat meneer het moeilijk vindt om in een verpleeghuis te wonen. Rust vinden lukt nauwelijks, en dat uit zich in mopperen.

Die dag gingen we samen met de bewoners aan de slag. Aan tafel bereidden we onze eigen lunch. Met opperste concentratie sneed meneer het stokbrood in plakjes, hakte verse kruiden en snipperde lente-ui tot ragfijne ringetjes. Meer dan een uur lang kwam er geen klacht over zijn lippen. In plaats daarvan zag ik concentratie en zelfs een voorzichtige glimlach.

Heel veel mensen met dementie krijgen te maken met apathie. Apathie kan leiden tot somberheid en een gebrek aan initiatief. Maar we weten ook wat kan helpen om apathie te verminderen: prettige, herkenbare en nuttige bezigheden. Activiteiten die betekenis hebben en steeds op dezelfde manier en op hetzelfde moment worden aangeboden. Niet door te vragen: "Meneer, heeft u zin om…?" Maar door te doen en het zichtbaar te maken.

Leg de ingrediënten voor de soep op tafel, mesjes erbij en oude kranten voor de schillen. Nodig bewoners uit om erbij te komen zitten en ga aan de slag. Oefen geen druk uit, maar geef mensen de ruimte. Je zult zien dat mensen aanhaken, misschien niet meteen, maar geef het de tijd. Zo kan samen koken een vaste traditie worden. Een terugkerend moment op de dag of in de week. Geen activiteit op de planning, maar een herkenbaar onderdeel van het leven.

Zelf bepalen wat, wanneer en met wie je eet

DE PATIËNT REGISSEERT

Eigen regie voor de patiënt. Dat wilden ze in het Jeroen Bosch Ziekenhuis in 's-Hertogenbosch. Ze bedachten het concept 'Ons menu voor u'. Patiënten kunnen tussen 07.00 en 18.15 uur eten en drinken bestellen. Binnen 45 minuten worden ze bediend vóór het aangeven tijdstip.



René de Bont: "Omdat we nieuwe gerechten tijdens proefsessies van feedback voorzien, kunnen de koks de smaak perfectioneren.

Lees verder ››



> **ALS ER OM DE VIJF MINUTEN VIJFTIEN BESTELBONNEN UIT DE PRINTER ROLLEN, MOET ER STEVIG DOORGEWERKT WORDEN**

Niemand ligt voor zijn of haar plezier in het ziekenhuis. Maar als het dan toch moet, is het prettig als je kunt eten en drinken wat, wanneer, met wie en waar je dat wilt. Voor zover dat medisch verantwoord is. Versbereide maaltijden en hapjes. Naar wens en op maat. Zie hier de kern van het concept ‘Ons menu voor u’.

In het Jeroen Bosch Ziekenhuis (JBZ) hebben ze er zes jaar ervaring mee opgedaan. Tijd voor een reportage. René de Bont, unithoofd voeding en catering, vertelt het verhaal samen met Brigitte Nieboer, als formulemanager van Sodexo betrokken.

Bestellen

Tussen 7.00 en 18.15 uur kunnen de patiënten bestellen, telefonisch. Ze krijgen binnen 45 minuten , vóór het afgesproken tijdstip, de bestelling geleverd; ontbijt, lunch, warme maaltijd, gezonde snack, drankje, een cappuccino of een andere warme drank. Bezoekers kunnen tegen betaling mee-eten.

De besteller geeft zelf aan hoe groot de porties mogen zijn. En als de patiënt na een tijdje toch nog wat wil, belt hij of zij weer met de afdeling voedingsadvies om opnieuw een bestelling door te geven. Patiënten die vergeten te bestellen, krijgen een telefoontje of extra bezoek, want goed en gezond eten is belangrijk voor het herstel. Zo nodig biedt een verpleegkundige of een zorgassistent hulp bij het eten.

> **JE PROEFT HET VERSCHIL TUSSEN PLANTAARDIG EN DIERLIJK NIET**

Diëten

De patiënten kunnen overigens alleen eten en drinken bestellen dat zij ook daadwerkelijk mogen nuttigen, rekening houdend met diëten, allergieën, beperkingen, behandelingen of afwijkende consistenties bij mensen met slikproblemen. Tijdens het intakegesprek worden deze zaken vastgelegd voor het elektronisch patiëntendossier.

De versbereide maaltijden bevatten veel groenten, veel eiwitten, weinig zout en zijn smaakvol, krijgen we te horen. Duurzaam werken – het JBZ heeft de Green Deal Duurzame Zorg ondertekend en de Milieuthermometer Zorg Goud behaald - krijgt eveneens aandacht. Dat betekent onder andere weinig plastic verpakkingen, veel seizoensproducten en minimale verspilling.



“Een verademing voor de patiënten”

Voor de patiënten is dit concept een verademing, zegt Tonnie van Schijndel als we hem ontmoeten in de keuken van het JBZ. Het is zijn een-na-laatste werkdag. Hij gaat met pensioen en kijkt terug op een lange loopbaan als instellingskok. “Ik heb veel kookconcepten meegemaakt, maar ‘Ons menu voor u’ heeft aan de patiënten het meest te bieden.”

Het concept vereist grote flexibiliteit van de keuken, tussen 07.00 en 18.15 uur komen de bestellingen op bonnetjes binnen. Tijdens de piekmomenten moet er snel geschakeld worden, zegt Van Schijndel. “Je kunt dit alleen doen als je je organisatie perfect voor elkaar hebt. Als er om de vijf minuten vijftien bestelbonnen uit de printer rollen, moet er stevig doorgewerkt worden.” De koks worden op drukke uren ondersteund door medewerkers die scheppen en bijvullen. Zien ze Van Schijndel straks nog terug in de keuken van het JBZ? “Niet meer om te werken. Dat hoofdstuk sluit ik af. Wel om op rustige momenten even bij te praten.” Zover is het op dit moment nog niet. “Neem me niet kwalijk, maar ik moet nu weer aan de slag.”

Zeven dagen

De keuken bereidt elke dag van de week tussen de 350 en 500 ontbijten, lunches en diners alsmede tussendoortjes voor de patiënten. Daarnaast 1.000 tot 1.200 lunches voor het medewerkersrestaurant. Circa 150 medewerkers van het JBZ, waarvan het merendeel parttime, houden zich bezig met eten en drinken voor de patiënten, 25 medewerkers verzorgen de catering voor het personeel. Zeven dagen in de week. De medewerkers zijn onderverdeeld in vijf eenheden: callcenter ofwel de dienst voedingsadvies (voor telefonische bestellingen), keukenteam (twaalf koks), voedingszorg (ondersteuning keukenteam), voedingsservice (bezorgen eten en drinken) en de afwaskeuken.

Lees verder ››



Brigitte Nieboer van Sodexo: "Wij zijn de verbindende schakel."

Rol Sodexo

Het concept 'Ons menu voor u' is een afgeleide van Sodexo's concept 'At Your Request' dat de organisatie wereldwijd toepast. Dit concept wordt onder een andere naam ook in Ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede gehanteerd. Aanvankelijk met behulp van Sodexo, de laatste jaren geheel op eigen kracht.

Wat is voor het JBZ de meerwaarde van Sodexo? René de Bont: "We maken onder meer gebruik van de kennisbank van Sodexo. Op het gebied van eiwittransitie (van dierlijk naar plantaardig) bijvoorbeeld. Je ziet partijen worstelen met vraagstukken op dit gebied, terwijl wij gebruik kunnen maken van Sodexo's bestaande kennis met als gevolg dat we sneller kunnen schakelen."

Brigitte Nieboer van Sodexo: "Samen met het JBZ hebben wij het concept 'Ons menu voor u' ontworpen en tot uitvoering gebracht. Iedere dag werken we aan de verdere doorontwikkeling waarbij samenwerking en co-creatie cruciaal zijn. Wij zijn de verbindende schakel tussen alle afdelingen die in het JBZ betrokken zijn bij voeding voor patiënten." Sodexo ondersteunt het JBZ op vijf onderdelen: menuplanning, voedingsadvies en keuken, direct support voor de patiënten (diëtisten van Sodexo zijn beschikbaar), datagedreven inzet van technologie (denk aan allergenen, voedingswaarden, CO2-uitstoot en eiwittransitie), coördinatie en bewaken van de uitvoering van het concept.

'Vlees noch vis'

Patiënten kunnen diverse menukaarten raadplegen, waaronder een seizoenskaart. De vegetarische maaltijden worden aangekondigd met 'Vlees noch vis'. Een creatieve vondst om het begrip vegetarisch, dat veel mensen, vooral ouderen, afschrikt te vermijden. Uit het oogpunt van duurzaamheid en gezondheid wordt het percentage eiwitten opgevoerd. Nu is de verhouding 40 plantaardig, 60 dierlijk, straks wordt dat 60 plantaardig, 40 dierlijk.

Sommige vleesproducten zijn hybride. Ze bestaan deels uit vlees en deels uit plantaardige ingrediënten, meestal half om half. Alle jus in het JBZ is plantaardig. En voor de puree wordt geen melk gebruikt, maar sojaroom omdat dat duurzamer is, aldus De Bont.

"Je proeft het verschil tussen plantaardig en dierlijk niet. Onze diëtisten zorgen voor de receptuur, de koks maken ze op smaak. Omdat we nieuwe gerechten tijdens proefsessies van feedback voorzien, kunnen de koks de smaak perfectioneren."

> **HET ZIEKTEVERZUIM ONDER DE MEDEWERKERS LIGT HIER VEEL LAGER DAN BIJ VOEDINGSDIENSTEN IN ANDERE ZIEKENHUIZEN**

Voedingsadvies

Het concept 'Ons menu voor u' valt in de smaak bij de patiënten. De Bont: "We kunnen het voor de patiënten niet mooier maken dan we nu doen. Voorheen was er ook keuze, maar moest men die twee dagen van tevoren doorgeven. Een enorm verschil met nu."

Dat brengt het gesprek op het callcenter, dat meer is dan een doorgeefluik, en ook dient als voedingsadviescentrum dat patiënten begeleidt bij het bestellen. Een patiënt die 's morgens zoute gerechten bestelt, wordt geadviseerd een andere keuze te maken rekening houdend met de eetmomenten later op de dag, aldus Nieboer. "En als iemand te laag in de eiwitten zit, adviseren we eiwitrijke gerechten of tussendoortjes. We begeleiden de patiënten in de richting van gezonder eten in de hoop dat ze daar ook later thuis mee aan de slag gaan."



Nierpatiënten

Nierpatiënten die in het JBZ een dialyse (zuivering van het bloed) ondergaan, kunnen tijdens deze behandeling eten en drinken. Het is voor hen mogelijk om energie- en eiwitrijke tussendoortjes te bestellen. Normaal gesproken moeten ze daar terughoudend in zijn omdat de nieren dat niet aankunnen. René de Bont: "Tijdens het spoelen kunnen patiënten deze gerechten zonder problemen eten omdat onder meer de eiwitten worden gezuiverd door de apparatuur."

Kosten

'Ons menu voor u' kan rekenen op waardering. Maar leidt het ook tot sneller herstel? De Bont: "Dat is moeilijk meetbaar. Wat we wel weten is dat het leidt tot een groter welzijn van onze patiënten. Ook bij de medewerkers is de tevredenheid toegenomen doordat dit concept ze in staat stelt om echt het verschil te maken, niet alleen op het gebied van eten en drinken, ook op het gebied van gastvrijheid." Nieboer: "Dat zie je terug in het ziekteverzuim onder de medewerkers. Dat ligt hier veel lager dan bij voedingsdiensten in andere ziekenhuizen."

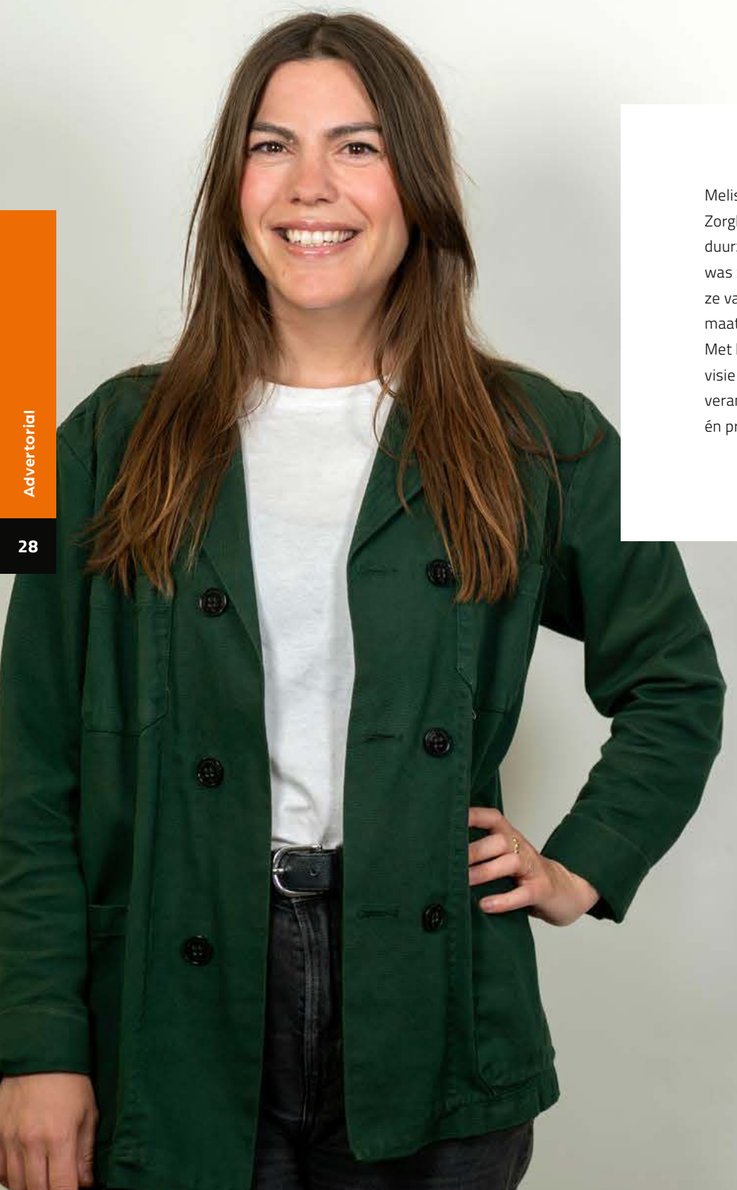
Gevraagd naar de kosten van het concept zegt De Bont: "Op het totale ziekenhuisbudget is het heel weinig. Maar het is een vraaggericht concept. Dat is minder efficiënt dan aanbodgestuurd, maar we hebben het wel zo efficiënt mogelijk ingericht. De grote winst zit hem in de patiënttevredenheid."

Om toe te voegen dat de verspilling erg laag ligt doordat patiënten zelf kunnen aangeven wat en hoeveel ze willen eten. Gemeten vanuit de keuken ligt de waste op 3,7%. Eten dat terugkomt van de patiënt is daarbij niet meegerekend. De Bont: "Als we dat meerekenen zitten we zeker onder de elf procent."



MELISSA MINGUEZ GARCIA ONDERSTEUNT ZORGBOODSCHAP ÉN HAAR KLANTEN

Nóg meer duurzame impact



Melissa Minguez Garcia ondersteunt Zorgboodschap bij het behalen van complexe duurzaamheidsuitdagingen. In het verleden was ze werkzaam bij Tony's Chocolonely, waar ze van dichtbij zag dat commercieel succes en maatschappelijke impact hand in hand kunnen gaan. Met haar pragmatische aanpak en toekomstgerichte visie helpt zij Zorgboodschap met het structureel verankeren van duurzaamheid in strategie én praktijk.

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Nóg meer impact krijgen op het gebied van duurzaamheid in alle facetten van de organisatie. Daar streeft Zorgboodschap naar. Melissa Minguez Garcia, specialist op dit gebied, ondersteunt het bedrijf én haar klanten daarbij. "Er zijn al mooie stappen gezet. Mijn rol is om het tempo op te voeren, volgende stappen mogelijk te maken en de duurzame transitie te versnellen."

Green Deal

Bedrijven moeten duurzaamheid zien als een wezenlijk onderdeel van hun totale organisatie en niet één onderdeel eruit pikken om daarmee op de trom te slaan. Minguez Garcia: "Ik ondersteun Zorgboodschap bij het zetten van verdere stappen en Ik help klanten bij het maken van duurzame keuzes."

Over de klanten, zorgorganisaties, zegt ze: "Veel van hen zijn aangesloten bij de Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Daarmee hebben ze zich gecommitteerd aan concrete stappen richting duurzaamheid. Een deel van de klanten is aangesloten bij de Milieuthermometer Zorg. Dat is een erkend certificeringssysteem dat hen stap voor stap begeleidt bij het verduurzamen van alle processen: van energie en inkoop tot afval en water. Binnen dit systeem is ook voeding een belangrijk thema. Daarin ligt de focus onder andere op duurzame inkoop, het verminderen van voedselverspilling en eiwittransitie; oftewel: minder dierlijk, meer plantaardig. Deze thema's dragen direct bij aan zowel milieuwinst als gezondere voedingskeuzes in de zorg."

ISO 14001

Het interview maakt duidelijk dat duurzaamheid bij Zorgboodschap geen vrijblijvende zaak is. Integendeel, alles ligt vast of wordt vastgelegd. Men geeft vol gas. Een vooraanstaande rol is weggelegd voor het milieumanagementsysteem ISO 14001 waar Zorgboodschap mee werkt. Melissa Minguez Garcia daarover: *"Daarmee worden de impact en de milieuaspecten van maatregelen op het gebied van duurzaamheid in kaart gebracht en geëvalueerd. Een certificerende partij voert jaarlijks audits uit. Op die manier werken we continu aan verbetering en blijven we ons milieubeleid jaarlijks aanscherpen."*

Om te vervolgen: "We trekken samen op met onze klanten en helpen bij het behalen van de doelen: we ondersteunen, inspireren en maken het concreet. Duurzaamheid hoeft niet ingewikkeld te zijn. Het begint met kleine, haalbare stappen die samen een groot verschil maken."

> **DUURZAAMHEID HOEFT NIET INGEWIKKELD TE ZIJN. HET BEGINT MET KLEINE, HAALBARE STAPPEN DIE SAMEN EEN GROOT VERSCHIL MAKEN**

0-meting

Alles begint bij een goede 0-meting. Zicht krijgen op data (gegevens). Samen een plan maken. Welke stappen moeten we zetten? Minguez Garcia: "Met onze duurzaamheidsrapportages voor klanten bieden we inzicht in hun inkoopgedrag. Welke producten zijn duurzaam? Welke niet? Wat zijn logische vervolg-stappen? Zo helpen we hen bewust te kiezen en te sturen op verbetering, op een manier die bij hun organisatie past." Op het moment van gesprek bereidt ze een zogenoemde co-creatiebijeenkomst voor met een groep klanten. "Die bijeenkomst helpt ons om samen scherp te krijgen wat er nodig is: aan informatie, ondersteuning of praktische tools op het gebied van duurzaamheid. Zo kunnen wij aan onze klanten nog meer toegespitste informatie verstrekken op basis waarvan er aanvullende stappen gezet kunnen worden."

Lees verder ››

Bijvoorbeeld ten aanzien van het vergroten van het percentage duurzame inkoop, in lijn met de Milieuthermometer Zorg. Of interventies als het organiseren van een vleesloze dag, het omzetten van gangbare componenten naar bio-componenten. In ons bestelsysteem bieden we slimme tools die het makkelijker maken om duurzame alternatieven te herkennen en te selecteren, zodat bewuste keuzes sneller gemaakt kunnen worden."

Kosten

Over de kosten: "Als je duurzaamheid in de breedte aanpakt kun je daar een positieve businesscase van maken. Als je bijvoorbeeld doelgericht aan de slag gaat met het tegengaan van verspilling dring je ook de kosten terug. Door te meten en in kaart te brengen wat je weggooit en waardoor dat komt kun je op dat gebied heel snel stappen maken.

Daarnaast bieden wij dankzij Boon Food Group (Zorgboodschap is daarvan een onderdeel) en Super Unie een groot assortiment van zeer betaalbare en duurzame huismerken aan waaruit onze klanten kunnen kiezen." Het tegengaan van verspilling betekent minder omzet voor de grossier, in dit geval Zorgboodschap. Is dat wel de bedoeling? "Minder verspilling kan betekenen dat er in sommige gevallen minder verkocht wordt, maar het betekent vooral dat we waarde toevoegen voor onze klanten: door hen te helpen efficiënter in te kopen, kosten te besparen en duurzamer te werken. Uiteindelijk staan we wereldwijd voor een grote uitdaging: onze voedselketen toekomstbestendig maken. Daar willen wij als bedrijf actief aan bijdragen, door verantwoordelijkheid te nemen en mee te bouwen aan oplossingen. We kijken verder dan de omzet vandaag. Lange termijn denken is leidend in onze keuzes: bouwen aan sterke relaties en een duurzame toekomst.

Bewustzijn bij medewerkers

Een belangrijk item is het creëren van bewustzijn bij de medewerkers van de klanten die zich met eten en drinken en bestellen bezighouden. Bij sommige organisaties zijn dat er wel 1000 verdeeld over 600 afdelingen. "Daarom hebben we een e-learning ontwikkeld op het gebied van duurzaamheid die we op maat kunnen aanbieden aan verschillende organisaties. Ook ondersteunen we klanten bij het voeren van interne campagnes om de duurzaamheidsboodschap verspreid te krijgen." Om de impact op het gebied van duurzame inkoop te kunnen vaststellen en vergroten zijn keurmerken zoals, Fairtrade en biologisch, belangrijk. In de nabije toekomst wordt daarnaast de zogenoemde PS-impactscore belangrijker, zegt Minguez Garcia. "Die score kijkt naar factoren als landgebruik, CO_2-uistoot en watergebruik, een brede score op het gebied van duurzaamheid. Daarom hebben leveranciers ook een oproep gekregen om productinformatie te verstrekken op basis waarvan we die impactscore kunnen maken. Op die manier krijgen we een helder totaalbeeld van de duurzaamheid van ons assortiment."

Definitie duurzaamheid

Als Melissa Minguez Garcia een sessie leidt, vraagt ze altijd als eerste aan de groep wat hun definitie van duurzaamheid is en dan komen er verschillende antwoorden. De definitie die zij aanhoudt: *"Duurzaamheid is ervoor zorgen dat de huidige generatie in haar behoeften wordt voorzien zonder dat het voorzien van de behoeften van komende generaties in gevaar wordt gebracht. Of anders gezegd: voor mij gaat het over positieve impact maken op mens, maatschappij en planeet, nu en in de toekomst."*

Duurzaam gebouw

Zorgboodschap voert duurzaamheid door in alle aspecten van de organisatie. Ook het nieuwe onderkomen in Lisse, dat in augustus 2026 wordt opgeleverd, voldoet op dat gebied aan de normen. Melissa Minguez Garcia*: "Het is een toekomst-bestendig pand, zeer energiezuinig, met de BREEAM-certificering 'Very Good': een erkende standaard voor duurzame gebouwen."*

WijGastvrij bezocht ziekenhuis Nij Smellinghe

MET KOOKROBOT NAAR 5.000 MAALTIJDEN

Een kookrobot kan eraan bijdragen dat ze in ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten geen 1.000 maar 5.000 maaltijden per dag bereiden. Als het aan manager horeca en services Lex Moerke ligt, gaat dat ook gebeuren, meldde hij tijdens de sessie Kijkje in de Keuken van Gastvrij.



Slim stoken

Tijdens de bijeenkomst Kijkje in de Keuken gaf Folkert Brouwers, directeur bedrijf en gebouwen bij Nij Smellinghe, zijn visie op duurzaam vastgoedbeheer. Het ging onder meer over demontabel bouwen en besparen op energie door middel van isolatie, zonnepanelen, windenergie (in de toekomst) en slim stoken.

Lees verder ››

Lex Moerke was gastheer en een van de sprekers tijdens Kijkje in de Keuken van WijGastvrij op 19 november. Het ging over vers koken, regie bij de patiënt, de eigen opleiding Sustainable Hospitality Management en ondernemend bezig zijn.

De kookrobot, die zijdelings ter sprake kwam, sprong eruit. Daarover zei Moerke: “Ik ben bezig met een kookrobot in China. Niet om koks te vervangen, maar om de productie te vergroten. We bereiden nu 1.000 maaltijden per dag, maar de potentie ligt op 5.000 maaltijden. We moeten daarvoor wel de juiste machines hebben.”

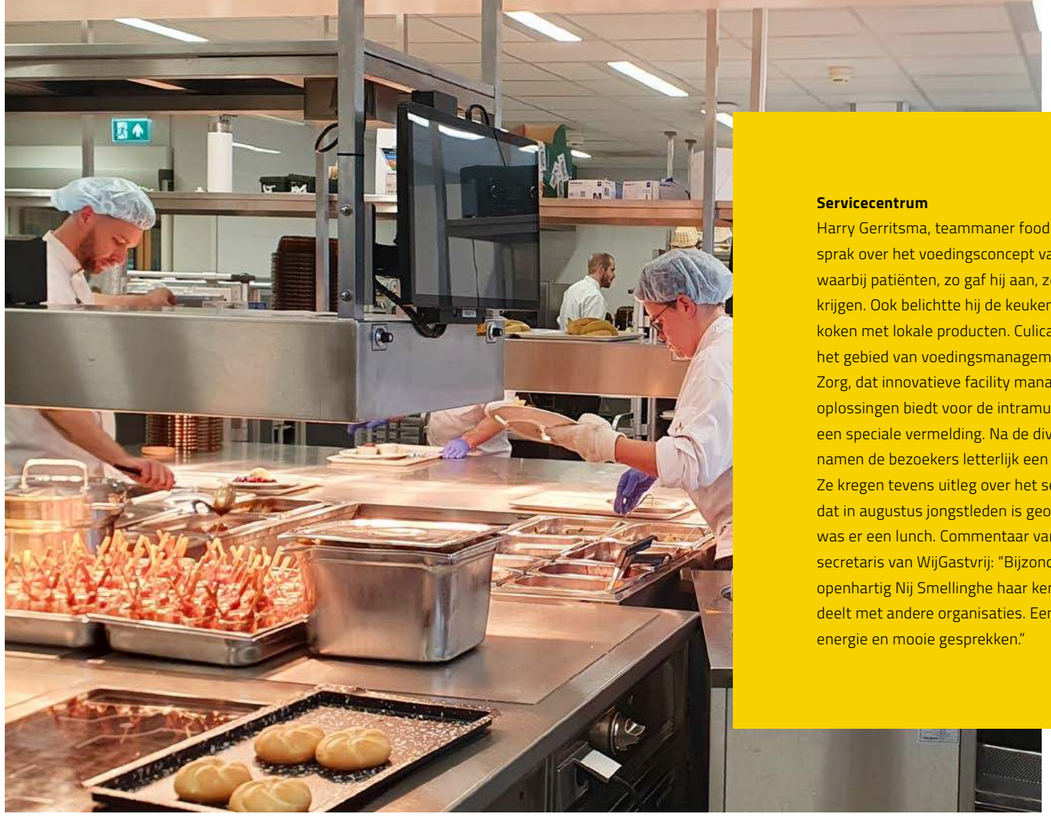
Die machines heeft het ziekenhuis op het moment van de bijeenkomst niet, dus gaat Moerke daar verandering in brengen. De productie vergroten is nodig om meer inkomsten te genereren, want het mag niet zo zijn dat geld, bestemd voor medische doeleinden en zorg, wordt besteed aan eten en drinken, is het oordeel van de manager. Dus wil hij extra inkomsten genereren.

> **BIJ EEN SLECHTNIEUWSGESPREK IS HET FIJN ALS JE IETS KUNT BIEDEN WAAR DE PATIËNT TROOST UIT KAN PUTTEN, EEN LEKKER SAUCIJZENBROODJE BIJVOORBEELD**

Kostprijs per maaltijd

De keuken van het ziekenhuis bereidt niet alleen maaltijden voor patiënten, maar ook voor medewerkers, bezoekers en externe afnemers waaronder de GGZ en een zorggroep. Door op grotere schaal te produceren, kan de kostprijs per maaltijd dalen.

Het ging die dag niet alleen over geld en productie. “Belangrijk is dat we plezier hebben in de dingen die we doen. De drempels zijn hier laag, we kunnen elkaar aanspreken in dit ziekenhuis. We zijn allemaal gelijk. Een afwasser is net zo belangrijk als een arts.”



Servicecentrum

Harry Gerritsma, teammaner food & hospitality, sprak over het voedingsconcept van Nij Smellinghe waarbij patiënten, zo gaf hij aan, zelf de regie krijgen. Ook belichtte hij de keuken waar koks vers koken met lokale producten. Culicart, partner op het gebied van voedingsmanagement, en Apprendo Zorg, dat innovatieve facility management software-oplossingen biedt voor de intramurale zorg, kregen een speciale vermelding. Na de diverse presentaties namen de bezoekers letterlijk een kijkje in de keuken. Ze kregen tevens uitleg over het servicecentrum dat in augustus jongstleden is geopend. Na afloop was er een lunch. Commentaar van Paul Hoogmoed, secretaris van WijGastvrij: “Bijzonder om te zien hoe openhartig Nij Smellinghe haar kennis en ervaringen deelt met andere organisaties. Een dag vol inspiratie, energie en mooie gesprekken.”

Te bescheiden?

De bijeenkomst Kijkje in de Keuken in ziekenhuis Nij Smellinghe te Drachten werd geopend door Michel Overwijk, president van het organiserende WijGastvrij. Wat hem betreft mogen organisaties in het noorden des lands wel wat vaker en harder op de trom slaan. “Er gebeurt in dit ziekenhuis erg veel, terwijl er landelijk gezien niet zoveel aandacht voor is geweest. Het mag wat mij betreft wel iets minder bescheiden.”

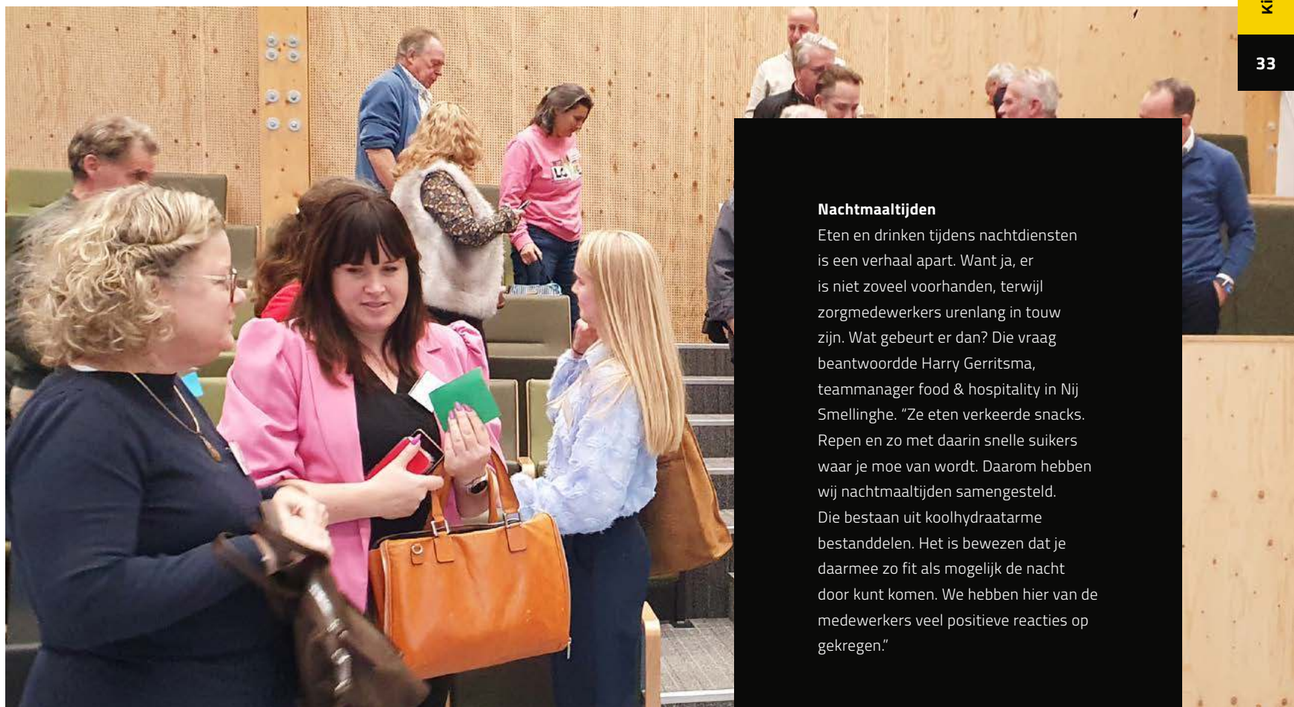
Toch timmert Lex Moerke, manager horeca en services van het ziekenhuis, behoorlijk aan de weg. Hij is voor de derde keer genomineerd voor de titel Hotello of the Year. Moerke en zijn mensen hebben grote stappen gezet op het gebied van hospitality en food. De uit de hotellerie afkomstige manager heeft een hotel-blauwdruk over het ziekenhuis gelegd om gastvrijheid en service naar een hoger niveau te tillen.

> **ZOLANG IK HIER WERK GAAT NIJ SMELLINGHE DIE KEUKEN NIET KWIJTRAKEN**

Toen Moerke, die een achtergrond heeft in de hotellerie, in 2015 in dienst trad van het ziekenhuis, was 80% van de keukenomzet bestemd voor de patiënten, 20% voor commerciële doeleinden. Nu is dat 70% commercieel en 30% patiënten. De omzet steeg. En alles wordt vers bereid in de eigen keuken. “Zolang ik hier werk gaat Nij Smellinghe die keuken niet kwijtraken.”

Mentale gezonde voeding

Het mentale aspect van voeding kwam ter sprake. Op de vraag of het ziekenhuis ook saucijzenbroodjes, bepaald niet het toonbeeld van gezond eten, serveert, antwoordde Moerke: “Die serveren we heel bewust. Je hebt ook nog zoiets als mentale gezonde voeding. Bij een slechtnieuwsgesprek bijvoorbeeld is het fijn als je iets kunt bieden waar de patiënt troost uit kan putten, een lekker saucijzenbroodje bijvoorbeeld. Maar dan wel het beste saucijzenbroodje wat er is, met de beste ingrediënten, geleverd door de lokale bakker.”



Nachtmaaltijden

Eten en drinken tijdens nachtdiensten is een verhaal apart. Want ja, er is niet zoveel voorhanden, terwijl zorgmedewerkers urenlang in touw zijn. Wat gebeurt er dan? Die vraag beantwoordde Harry Gerritsma, teammanager food & hospitality in Nij Smellinghe. “Ze eten verkeerde snacks. Repen en zo met daarin snelle suikers waar je moe van wordt. Daarom hebben wij nachtmaaltijden samengesteld. Die bestaan uit koolhydraatarme bestanddelen. Het is bewezen dat je daarmee zo fit als mogelijk de nacht door kunt komen. We hebben hier van de medewerkers veel positieve reacties op gekregen.”



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

Pure kracht: Carezzo Fruitdrinks

- **Met 10 of 20 g eiwit per portie**
- Volwaardig aminozuurprofiel
- Wetenschappelijk onderbouwd
- Lactosearm
- Geen suiker toegevoegd
- Rijk aan vitamine C



Bron van vezels

Met versgeperst sap

Carezzo Mini's: maximaal resultaat

- **Eiwitrijk: 7 g eiwit per stuk**
- **Kleine porties**, hoge voedingswaarde
- Vertrouwde voeding bij weinig eetlust



Vezelrijk & Vegan

- Ondersteunt spierbehoud en -herstel
- Voor mensen met weinig eetlust
- Maakt eiwitrijk haalbaar én eenvoudig
- In menucyclus én thuis

Ben jij diëtist of voedingsprofessional?
Benieuwd? Proef samen met je team.
Scan de QR-code en vraag een proefpakket aan.

Carezzo

088 022 6501 info@carezzo.nl www.carezzo.nl

JUBILEUM

Tien jaar WijGastvrij

Uitblinkers en WijGastvrij bestaan tien jaar. Het volgende nummer van Uitblinkers wordt een jubileumnummer. We blikken terug en we kijken vooruit. Wat is er in die tijd veranderd? Hoe gaat het verder? Wat is de rol die WijGastvrij speelde en gaat spelen? In hoeverre is de rol die leveranciers in de zorg spelen veranderd? En natuurlijk een aantal top-10's. De mooiste uitspraken, de grootste stunts, de grootste clichés, de beste columns, de grootste blunders en de beste interviews. Ideeën en suggesties zijn welkom. Mail ons op info@uitblinkersindezorg.nl.





Lid worden

Als lid van WijGastvrij kun je deelnemen aan al onze evenementen zonder extra kosten. Je ontvangt het vakblad Uitblinkers op je huisadres. Aanmelden kan op www.wijgastvrij.nl.



Kijkje in de Keuken

Het Rode Kruis Ziekenhuis

Ontdek op 20 mei hoe het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk voeding, gastvrijheid en duurzaamheid samenbrengt in het innovatieve maaltijdconcept LEKKER! met zorg. Een toekomstgerichte visie waarin 80/20 plantaardig, vers en gezond de basis vormt, dagelijks bereid door eigen koks met aandacht en vakmanschap. Tijdens deze bijeenkomst krijg je een exclusieve blik achter de schermen én kun je zelf ervaren en proeven hoe dit concept in de praktijk tot leven komt. Sprekers zijn Martijn van Dijken, manager facilitair, Maarten Bijlsma, hoofd hospitality, Ivar Kronenburg & Natasja Deeterink-Hoogervorst, executive chef & teamleider eten & drinken, Bernadette Molier – directeur Threewise. Zij nemen je mee in visie, uitvoering, ontwikkeling en de dagelijkse praktijk van LEKKER! met zorg. Het programma bestaat uit inspiratiesessies, een rondleiding door de keuken, een proeverij van het LEKKER! met zorg-concept en er is gelegenheid voor vragen en ontmoeting. Aanmelden via 'evenementen' op www.wijgastvrij.nl.

Threewise

Gastvrijheid begint bij jou

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? Op vrijdag 13 februari organiseerde WijGastvrij een bijeenkomst speciaal voor teamleiders en coördinatoren eten & drinken in de zorg. Een dag vol inspiratie, kennisdeling en praktische tips om samen te werken aan nog betere gastvrijheid, voedingskwaliteit en teamdynamiek.

Tijdens deze dag draaide het om jou – de spil in het team, de verbinder tussen beleid en praktijk. Te ontdekken was hoe je jouw medewerkers meeneemt in de visie op gastvrijheid, hoe je talenten in je team benut, en hoe kleine veranderingen een groot verschil kunnen maken voor patiënt, bewoner en collega. Keynote was Laura de la Mar over de kracht van gastvrij leiderschap. Workshops waren er van Threewise, Maarten Bijlsma en Sepp Rickli (SIRGoodwill). Een uitgebreid verslag van deze bijeenkomst tref je aan in Uitblinkers 38.

> **JE ONTDEKT HOE JE JOUW MEDEWERKERS MEENEEMT IN DE VISIE OP GASTVRIJHEID**
> *WijGastvrij over de bijeenkomst bij Threewise.*







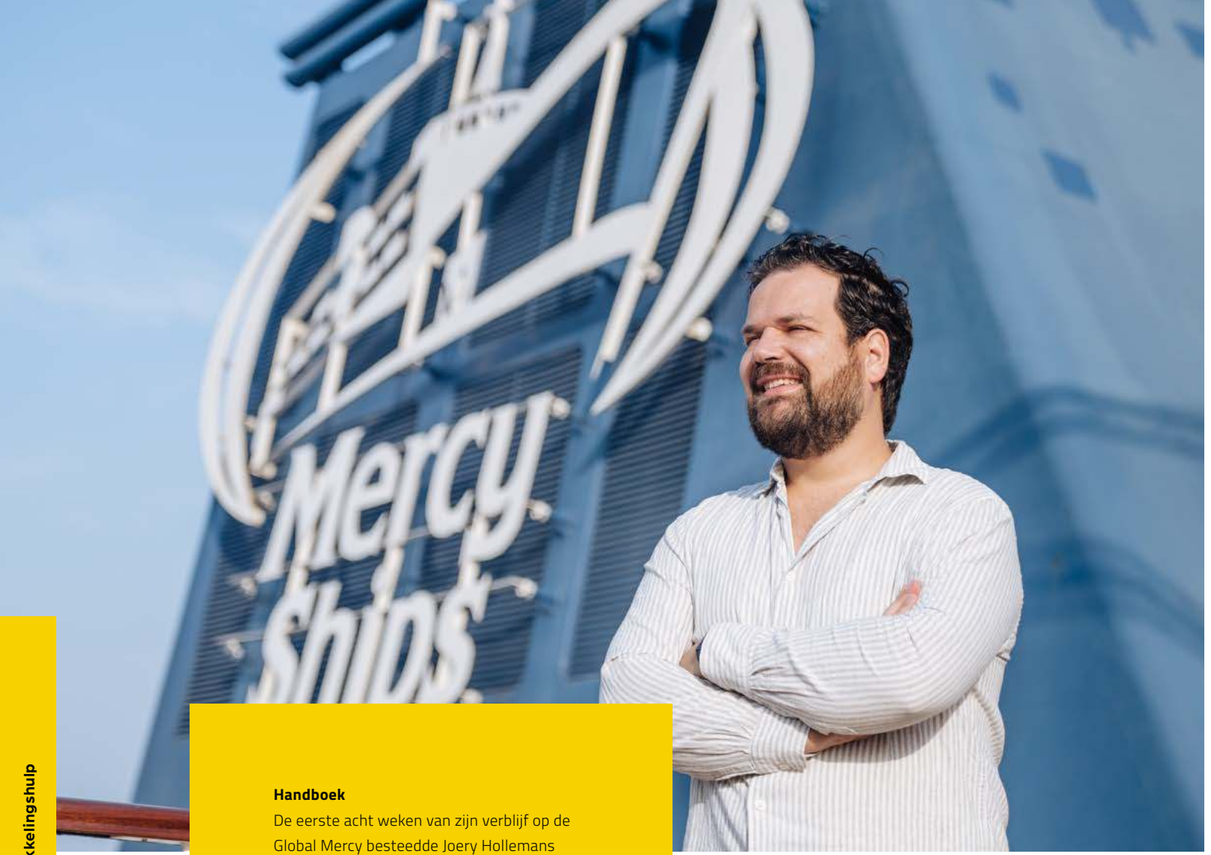
Foto's: Mercy Ships

Hij gaf zijn baan als teamleider eten & drinken in Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis op voor een avontuur ver van huis. Joery Hollemans koos samen met zijn gezin voor werken en leven op het ziekenhuisschip de Global Mercy. Op verzoek van Uitblinkers blikt hij vanuit de haven in Freetown, de hoofdstad van Sierra Leone, terug op het eerste half jaar.

Chef Joery Hollemans actief op schip in Sierra Leone

KOKEN IN DRIJVEND ZIEKENHUIS

Lees verder ››



Handboek
De eerste acht weken van zijn verblijf op de Global Mercy besteedde Joery Hollemans onder meer aan het maken van een analyse. Wat gaat goed? Wat gaat minder goed? Wat zijn de sterktes en de zwaktes van de gekozen aanpak? Wie is waarvoor verantwoordelijk? Samen met de acht teamleiders werd een analyse gemaakt. “Ik ben nu bezig om handboeken op te stellen waar alles in staat wat mensen van de afdeling foodservice moeten weten. Zeker voor een organisatie als Mercy Ships met wisselende managers en medewerkers is het nodig om duidelijkheid te scheppen.”

> **HOLLEMANS EN ZIJN CREW BEREIDEN PER DAG DRIE KEER CIRCA 1.000 MAALTIJDEN; ONTBIJT, LUNCH, DINER**

Het idee kreeg vorm in de zomer van 2024. Joery (36) en Sandra (35) Hollemans genoten samen met hun dochters Louise (10), Sarah-Lynn (7) en Noëlle (4) van een vakantie in Frankrijk. Ze liepen al langer rond met het plan om iets te gaan doen voor mensen in nood. Echt iets doen. Een daad stellen vanuit hun christelijke identiteit. Een oproep op Facebook van Mercy Ships trok de aandacht. De organisatie zocht een Food Service Manager op de Global Mercy, het grootste ziekenhuisschip ter wereld.

De kinderen werden gepolst (zie kader ‘Reactie kinderen’). Een internationale sollicitatieprocedure volgde. Gesprekken met recruiters in Nederland en via Teams met managers van Mercy Ships in Texas. Hollemans: “Alles in het Engels natuurlijk. Ik was voor het eerste gesprek met de managers uit Texas best wel zenuwachtig.” Maar het lukte. Op 6 december 2024 kreeg Hollemans te horen dat hij was aangenomen. Het grote avontuur, dat minimaal twee jaar gaat duren, kon beginnen.

Regelwerk
Maar eerst veel regelwerk. Werkgever inlichten, huis verhuren, huis leeghalen, verzekeringen afsluiten, zaken rondom de kinderen regelen en activiteiten organiseren om geld in te zamelen, want het is en blijft vrijwilligerswerk. Zonder inkomen, maar met kost en inwoning.

Op 14 juni vloog het gezin naar Texas om daar op de campus van Mercy Ships onboardingtrainingen te volgen. Oefenen, studeren, wennen, kennismaken met de organisatie, trainen. Van reddingszwemmen tot bedrijfshulpverlening. En voor ieder onderdeel moest je slagen.

Ook aandacht voor het leiding geven aan mensen van zestig verschillende nationaliteiten, waarbij Nederlanders moeten leren om niet te direct te zijn, want dat wordt niet in iedere cultuur op prijs gesteld. De voorbereidende trainingen namen zes weken in beslag. Op 28 juli vloog de familie naar Cádiz in Spanje waar de Global Mercy voor anker lag ten behoeve van onderhoud. “Daar liepen we als gezin voor de eerste keer dat schip op. Die trap naar boven, die gangway, gigantisch, indrukwekkend.”

> **DE VOEDING KOMT ‘VUIL’ BINNEN. GROTE STUKKEN VLEES EN VIS DIE BEWERKT MOETEN WORDEN**

Duizend maaltijden
De bestemming was de haven van Freetown, de hoofdstad van het Afrikaanse Sierra Leone. Daar ligt Global Mercy, die plaats biedt aan 1.200 personen, ruim tien maanden voor anker. Om daar ongeveer 2.500 operaties uit te voeren bij mensen die daar normaal gesproken niet voor in aanmerking komen, vanwege armoede en het ontbreken van faciliteiten.

Hollemans en zijn crew bereiden per dag drie keer circa 1.000 maaltijden; ontbijt, lunch, diner. Het gaat daar anders dan in West-Europa, zegt hij, maar dan ook echt anders. Zijn toelichting: “De maaltijden voor de Afrikaanse patiënten en medewerkers bestaan niet uit aardappelen, groente en vlees, zoals wij dat kennen, dat eten ze niet. Stoofpotten met koeienhuid, koppen van

Reactie kinderen
Joery en zijn vrouw Sandra hebben zichzelf de vraag gesteld hoe hun kinderen aankeken tegen het naderende avontuur op het ziekenhuisschip. Hollemans: “De oudste reageerde aanvankelijk emotioneel. Ik wil bij oma en opa blijven, zei ze. Dat ging voorbij. We hebben de conclusie getrokken dat deze stap positief gaat uitpakken, ook voor de kinderen. Het is ook prachtig om te zien hoe snel kinderen een andere taal oppakken, Engels in dit geval, en hoe snel ze zich aanpassen in een nieuwe omgeving.”



Lees verder ››

geiten en vis eten ze. Veel vlees, veel vis. Ze gebruiken alles van het dier, van kop tot staart. Groenten eten ze niet, maar ze eten veel bladeren in stoofpotten, zoals casava- , potato -, krain krain en bitterleaf. Of dat gezond is? Ik ben geen wetenschapper, maar het is duidelijk dat ze wel wat missen. Vitamines bijvoorbeeld. Dat zorgt voor een beperkte gezondheid. De mensen leven ook minder lang dan bij ons."

Omschakelen

Werken op een ziekenhuisschip in de haven van de hoofdstad van een derdewereldland. Het is even omschakelen. Hollemans: "In Nederland komt je bestelling de volgende morgen binnen als dat nodig is, desgewenst voorgesneden of gegaard. Hier bestellen we een container vol, acht weken van tevoren, die soms drie weken te laat komt. Ik hoef niet uit te leggen hoe de sinaasappels er dan uitzien."

De voeding komt 'vuil' binnen. Grote stukken vlees en vis die bewerkt moeten worden; uitbenen, wassen, schillen, snijden, alles in eigen beheer met een crew van 80 mensen; 40 vrijwilligers en 40 medewerkers, de zogenoemde Daycrew, uit Sierra Leone. De Daycrew wordt betaald.

> **IK BEN GEEN WETENSCHAPPER, MAAR HET IS DUIDELIJK DAT ZE WEL WAT MISSEN. VITAMINES BIJVOORBEELD**

Financieel risico

Joery Hollemans werkt als vrijwilliger op het schip de Global Mercy. Dat brengt een zeker risico met zich mee, want zijn inkomen viel weg. Kost, inwoning (cabin op het schip) en onderwijs voor de kinderen zijn gratis, maar hij moet zaken als verzekeringen ("Die verzekeringen voor een buitenlands verblijf zijn peperduur"), reiskosten en bijkomende kosten zelf betalen. Als ondersteuning ontvangt hij donaties van vrienden, bekenden en familieleden. Daarnaast zetten Joery en zijn vrouw Sandra voordat ze vertrokken acties op waarmee ze geld genereerden om de reis en bijkomende kosten te kunnen betalen. Ze organiseerden (samen met hun Thuisfrontcommissie) een etentje, een bingoavond en een concert om aan geld te komen. Mensen of bedrijven die Hollemans willen ondersteunen kunnen dat doen via www.mercyships.nl/bemanning/familie-hollemans.





Sandra duikt

Sandra Hollemans volgde op Tenerife een duikcursus, aangeboden door Mercy Ships. Twee weken lang. Het was een pittige opleiding, geen vakantietrip. Het vak van duiker leren, tot wel 30 meter onder water, en de theorie in de vorm van e-learnings doornemen. Met als doel om filters aan de onderkant en de zijkanten van het schip te kunnen reinigen. Hollemans: "Heel stoer dat ze dat gedaan heeft. Ze is nu één keer in de twee weken een ochtend bezig met het reinigen van de roosters onder het schip. Noodzakelijk werk, want anders raken de filters verstopt en kunnen de generatoren niet afkoelen."

Naast containers met diepgevroren producten komt fruit, papaja, bananen, ananas, watermeloen en bepaalde groenten vers binnen. Afkomstig uit Sierra Leone of uit buurland Guinee.

De Global Mercy telt 200 bedden voor patiënten. Kinderen bezetten ongeveer de helft daarvan. Met begeleiders erbij verblijven 400 mensen in het ziekenhuis. 600 vrijwilligers en 600 medewerkers uit Sierra Leone verrichten de werkzaamheden.

Tegenslag

Tegenslag was er ook. Na twee maanden op het schip te zijn geweest, moest de familie Hollemans voor twee weken terug naar Nederland. Retourtje van €10.000. Maar het moest. De vader van Sandra lag op sterven. "Een zware tijd. Als zoiets gebeurt mis je je familie, je ouders en je vrienden. We hebben mijn schoonvader nog bij leven mogen ontmoeten, al was hij niet meer bij bewustzijn."

Na twee weken ging het gezin weer aan boord. En dat bevalt uitstekend. Het onderwijs dat de kinderen op het schip krijgen bijvoorbeeld. Anders dan in Nederland, Engelstalig en super leerzaam, zegt Hollemans. "De kinderen hebben het enorm naar de zin."

En de kerk? De familie Hollemans is gelovig. "De structuur van Nederland mis je soms. Maar de wijze waarop ze hier het geloof belijden en uitdragen vinden wij geweldig. Samen met mensen uit andere culturen uiting geven aan je geloof. Dansen en zingen. Dat doen ze hier. De energie die je voelt, geweldig. Eigenlijk geldt dat voor de hele trip die we ondernemen."

> **STOOFPOTTEN MET KOEIENHUID, KOPPEN VAN GEITEN EN VIS ETEN ZE. ALLES VAN HET DIER WORDT GEBRUIKT**

Paradijsje

Hollemans maakt vaak werkweken van 50 uur. Maar het leven op de Global Mercy is meer dan werken en leren. Op zaterdagen trekt het gezin er vaak op uit. Het land in. De stad Freetown is vergeven van plastic en ander afval. Op de vuilnisbelt zie en ruik je verbrand plastic. Kinderen lopen rond en mensen wonen daar. Sierra Leone is onmiskenbaar een derdewereldland. Maar buiten de stad doemt een ander beeld op. Schoonheid, prachtige natuur. Hollemans: "De stranden zijn parels, schitterende bergen en bossen. Een paradijsje. Je moet het zien om het te geloven, zo mooi. Nee, we zijn hier nog lang niet uitgekeken."



Van lokaal ambacht tot landelijke logistiek:

HOE TOP BAKKERS GROEP DE ZORGMARKT ONTZORGT

In zorginstellingen is het een uitdaging om op elke locatie een gezond en passend broodassortiment te bieden. Verschillende dieetwensen, logistieke uitdagingen en tijdsdruk vragen om slimme keuzes. Brood is hier meer dan voeding; het draagt bij aan herstel en welzijn. Met veertig jaar ervaring in het bakkersvak begrijpt Tom Busse als geen ander dat brood in de zorgsector meer is dan alleen voeding.

Binnen **Top Bakkers Groep** draagt Tom, als Sales Manager, de verantwoordelijkheid voor de zorgmarkt. Top Bakkers, Bakkers Brigade en Almost Ready Frozen vormen samen Top Bakkers Groep, een groep die klanten ondersteunt met totaaloplossingen rondom brood en banket. De ambitie van de organisatie is helder: alledaags én bijzonder brood en banket toegankelijk maken voor iedereen, waarbij duurzaamheid, gezondheid en ambacht centraal staan.

Maatwerk door een krachtig bakkerscollectief

In de dynamische zorgwereld is de vraag naar brood divers. Waar de ene instelling bewust samenwerkt met een lokale bakker vanwege het ambacht, kiest de andere voor een landelijke speler om op meerdere locaties hetzelfde assortiment te kunnen afnemen.

Tom legt uit: “De kracht van Top Bakkers Groep zit in de combinatie van lokale bakkerijen en de logistieke slagkracht van Bakkers Brigade. Als regiepartner zorgt de groep voor het juiste assortiment per afdeling, afgestemd op bewoners, diëten en zorgmomenten.”

Innovatie gericht op herstel en gezondheid

Gezondheid staat in de zorg centraal, en dat vertaalt zich direct naar het assortiment. “Er wordt momenteel hard gewerkt aan een volledig plantaardig kleinbrood-assortiment, vrij van onnodige toevoegingen en E-nummers. Omdat patiënten vaak gebaat zijn bij meerdere kleine eetmomenten per dag om op gewicht te blijven en aan te sterken, biedt de groep een specifiek eiwitverrijkt en vezelrijk portfolio aan. Met een minimum van 6 gram vezels per 100 gram voldoen deze producten aan de strengste eisen van de Schijf van Vijf, wat direct bijdraagt aan een sneller herstel en een hogere vitaliteit van de cliënt”, aldus Tom.

top bakkers groep



Tom Busse, salesmanager

Data als meetinstrument voor kwaliteit en transparantie

Binnen de zorgsector is volgens Tom de behoefte aan transparantie en meetbaarheid groter dan ooit. “In een sector waar kosten en efficiëntie nauwlettend worden gevolgd, fungeert data als een belangrijk sturingsmiddel. Top Bakkers Groep koppelt haar bestelsystemen naadloos aan inkoopplatforms, waardoor instellingen altijd inzicht hebben in ingrediëntendeclaraties en nutriëntenwaarden. Deze transparantie strekt zich ook uit naar duurzaamheid; de groep werkt aan modellen die de impact per bestelling inzichtelijk maken. Dit stelt zorginstellingen in staat om niet alleen op basis van prijs, maar ook op basis van gezondheidswaarde en ecologische voetafdruk te sturen”.

> *‘Wat ik waardeer aan de samenwerking is de combinatie van betrouwbaarheid, inzicht en kwaliteit. Leveringen zijn op tijd, het assortiment sluit aan op wat we nodig hebben, en het systeem werkt prettig voor onze mensen op de locaties’,*
>
> Johan, Inkoopverantwoordelijke bij Warande

Een duurzame blik op de toekomst

De weg naar 2030 is voor Top Bakkers Groep geplaveid met ambitieuze duurzaamheidsdoelstellingen. Dit omvat een gericht beleid op CO2-reductie in de keten, verantwoorde inkoop zonder ontbossing en het minimaliseren van verspilling door verbeterde forecasting. Met een wagenpark dat voldoet aan de eisen van milieuzones en de focus op transitie naar volledige elektrificatie, garandeert de groep dat de levering van vers brood ook in de toekomst gewaarborgd blijft in steden en dorpen.

Zorgorganisaties die streven naar een assortiment dat nauw aansluit bij de Schijf van Vijf, ondersteund door meetbare datainzichten, kunnen rekenen op de **expertise** van Tom Busse. Hij staat klaar om samen met de instelling de specifieke mogelijkheden voor een aanbod op maat te verkennen. Voor een persoonlijke kennismaking kan contact worden opgenomen via **t.busse@topbakkersgroep.nl**.

Kwootjes

Rijksmuseum

“De schilderijen moeten weg voor de brandveiligheid? Dan ook maar alle schilderijen weg uit het Rijksmuseum in Amsterdam en Boijmans van Beuningen in Rotterdam.”
Addy de Geus reageert op het besluit van zorgcentrum Immanuel om kunstwerken van de muren te verwijderen.

Kunst moet weg

“De bewoners kunnen niet eens meer gezellig op de gang zitten om met elkaar en de bezoekers te praten. Een gevangenis is nog gezelliger”
Leo Barth laat in De Gelderlander weten dat hij het te triest voor woorden vindt dat de directie van zorgcentrum Immanuel in ‘s-Gravendeel uit het oogpunt van brandveiligheid alle kunstwerken van de muren heeft verwijderd.

ChatGPT

“Goede zorg begint niet bij het bed maar bij het bord”
Het AI-medium ChatGPT bedacht op verzoek van Uitblinkers een aantal quotes over eten en zorg. Dit is er een van.

Stervenskoud

“Het is hier stervenskoud, zei een patiënte die werd opgenomen in een hospice. In eerste instantie schrok iedereen van die opmerking, maar even later schoten we in de lach, waardoor het een vrolijk opnamegesprek werd”
In het boek ‘Humor’ beschrijven Marcellino Bogers en Fransiska Kleijer humoristische situaties in de zorg.



Marcel van Roosmalen

“Wat had ik mijn moeder met terugwerkende kracht een robot gegund in haar dementerende jaren, vooral een robot die wel naar haar verhalen had geluisterd had ons er moeiteloos uit geconcurreerd”
Marcel van Roosmalen blikt in zijn NRC-column terug op zijn moeder.

Patat

“Wanneer je zus in Groningen in het ziekenhuis ligt na een pittige operatie, een mega revalidatietraject voor de boeg heeft en verdrietig is dat het eten niet lekker is vandaag.... Dan breng je patat”
@Josyanne liet op X weten dat ze haar zus in het ziekenhuis trakteerde op iets te eten waar ze vrolijk van werd.

Mooi rotberoep

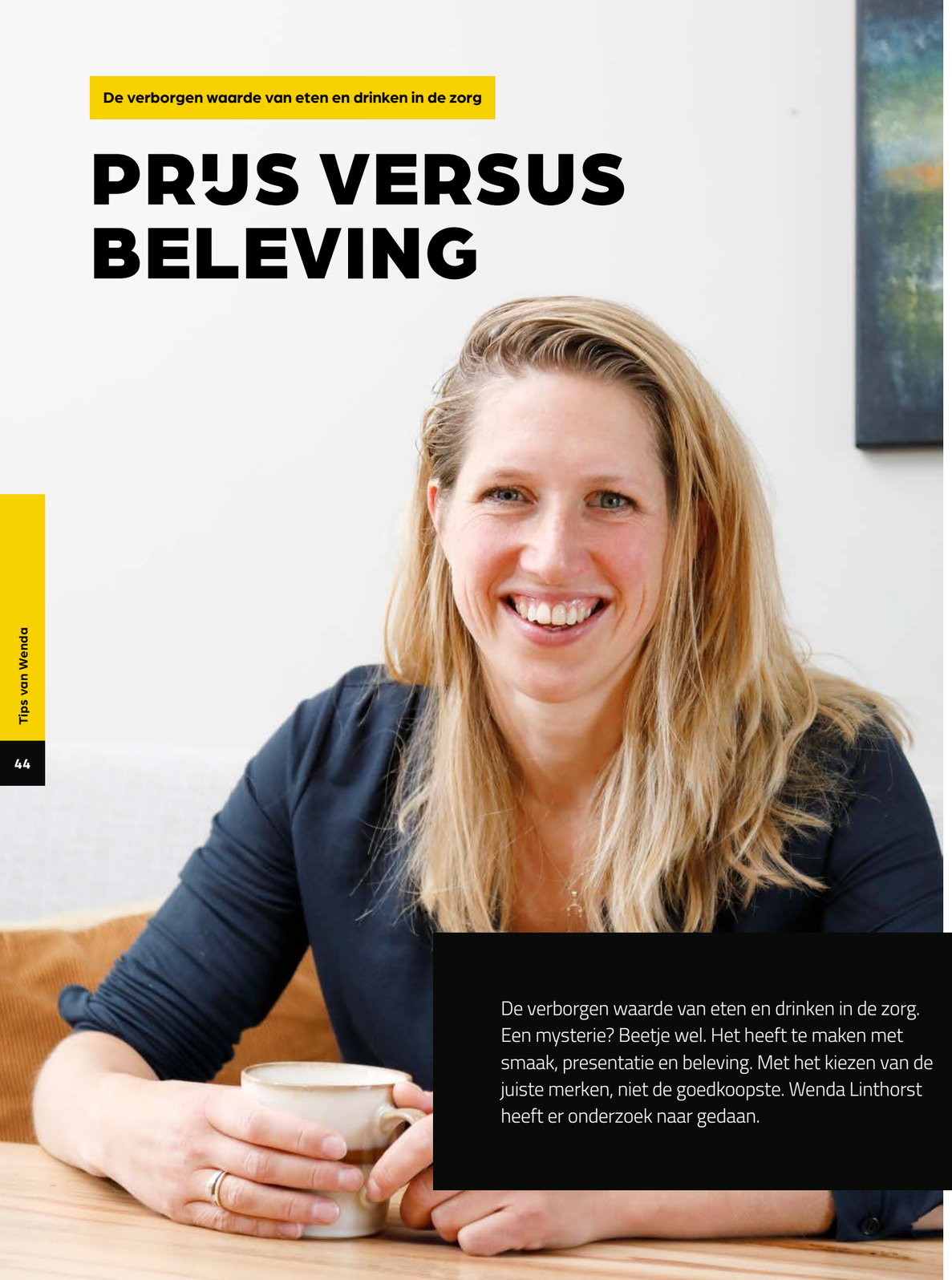
“Het beroep van verpleegkundige is het mooiste rotberoep dat er is. Onevenredig veel ellende krijg je dagelijks over je uitgestort, en tegelijkertijd is de intimiteit tussen verpleegkundige en patiënt van een bijzondere schoonheid”
Marcellino Bogers op de achterpagina van het boek ‘Humor’.

Minder misselijk

“Gember heeft een effect op de snelheid waarmee je spijsverteringsstelsel voeding kneedt. Daardoor verlaat voeding je maag sneller, wat misselijkheidsklachten of een zwaar gevoel kan verlichten”
Diëtist en voedingswetenschapper Micha I Sels over het ‘wondermiddel’ gember.

De verborgen waarde van eten en drinken in de zorg

PRIJS VERSUS BELEVING



De verborgen waarde van eten en drinken in de zorg. Een mysterie? Beetje wel. Het heeft te maken met smaak, presentatie en beleving. Met het kiezen van de juiste merken, niet de goedkoopste. Wenda Linthorst heeft er onderzoek naar gedaan.

Velen van jullie weten dat ik de overstap van de horeca en retail naar de zorg heb gemaakt. Er zijn thema's die mij blijven bezighouden: de kracht van perceptie en de invloed van omgevingsfactoren zoals kleur, communicatie en presentatie op ons gedrag. De afgelopen tijd hoor ik steeds vaker dat organisaties kiezen voor huismerken (private labels). De motivatie is altijd: kostenbesparing. Een volkomen begrijpelijke reflex.

Maar wat zijn de verborgen kosten van die paar centen verschil? Gaan we voor een private label en leveren we in op innovatie, duurzaamheid, voedingswaarde en – cruciaal in de zorg – de dagelijkse beleving van onze cliënten? Laten we die beleving eens nader bekijken.

De wetenschap achter smaak en presentatie
Uit onderzoek dat ik met collega's mocht doen, bleek: als een product mooi gepresenteerd wordt, in combinatie met een herkenbaar kwaliteitslabel, wordt de smaak positief beïnvloed. De presentatie werd hier bepaald door servies of glaswerk en de manier van serveren. Dit principe zien we overal: een verzorgde presentatie straalt kwaliteit uit en heeft direct effect op de perceptie.

Laten we dat eens naar jouw werkvloer vertalen: loop deze week eens een rondje over je woongroep. Zie je die glazen die eigenlijk versleten zijn? Zie je veel verschillend servies of glaswerk? Overweeg ze te vervangen. Als je kiest voor een private label, zorg dan op zijn minst dat de presentatie – het servies, de omgeving – wél de gewenste beleving geeft. Eenheid en kwaliteit zijn de basis van een verzorgd moment, onafhankelijk van het product.

Beleving creëert iets om naar uit te kijken
De beleving van kwaliteit gaat niet alleen over het moment zelf, maar ook over de voorpret. Als je een sterke, positieve associatie weet neer te zetten tijdens het drink- of eetmoment, kijken cliënten er 10% meer naar uit. Dat is het verschil tussen alleen vullen en rijkelijk voeden.

Sta eens stil bij je eigen rol

- Welk merk past écht bij de waarden van jouw organisatie?
- Hoe pas je dit toe in de sfeer en wat je vertelt aan je cliënten?

Denk aan de presentatie van een lekkere lunch, een warm koffiemoment, een borrel, of het smaakvolle nagerecht. Het gaat om meer dan alleen het product. Het draait om presentatie, de rol van jou als collega, de omgeving én het betrekken van medebewoners. Dat moment is een cadeau, verpakt in aandacht en beleving.

De wil om ergens voor te betalen
Veel zorgorganisaties hebben de mogelijkheid om eten en drinken te verkopen. Neem koffie als voorbeeld. Bied je daar een simpele, anonieme kop aan? Of kies je voor een kwalitatieve kop koffie, waarbij gasten (familieleden, cliënten) bereid zijn iets te betalen? Een herkenbaar kwaliteitsconcept in een goede setting nodigt een bredere doelgroep uit en zorgt ervoor dat de omgeving zich thuis en welkom voelt. Het is een subtiele, maar effectieve manier om de sfeer te verhogen en de beleving te verbreden.

De Carista en de 12% lekkerdere koffie
Onlangs mocht ik aanschuiven bij een inspirerende bijeenkomst van Intrakoop en ZSIP met tien toonaangevende fabrikanten. De ideeën over hoe de zorg beter ondersteund kon worden, vlogen over tafel. We zaten nota bene bij Jacobs Douwe Egberts, een merk dat door velen in Nederland als 'eigen' wordt ervaren.

In 2015 deed ik onderzoek naar het effect van het merk DE in de zorg. De conclusie? Dezelfde koffie smaakte 12% lekkerder als deze werd geserveerd door een 'Carista' – een getrainde vrijwilliger.

> **ALS EEN PRODUCT MOOI GEPRESENTEERD WORDT, IN COMBINATIE MET EEN HERKENBAAR KWALITEITSLABEL, WORDT DE SMAAK POSITIEF BEÏNVLOED**

Mijn oproep aan jou: de volgende keer dat de optie 'huismerk' ter tafel komt, daag jezelf dan uit. Wat is de prijs van beleving? En wat mis je als je voor een alternatief kiest? Dat is een rekensom die voor de cliënten meer waard is dan het eindbedrag op de factuur.



Lekker eten

Stel de juiste vragen

Hoe maak je eten en drinken aantrekkelijk? Je kunt er als zorgprofessional met bepaalde vragen (indicatoren) achter komen of de bewoner plezier ervaart tijdens maaltijdmomenten. Op www.zorgvoorbeter.nl tref je een aantal tips aan.

Een aantal indicatoren geeft richting aan de mate waarin bewoners het eten van de maaltijden als prettig ervaren. Zijn de maaltijden lekker? Is de sfeer tijdens het eten goed? Zien de (warme) maaltijden er verzorgd uit? Is er genoeg hulp bij het eten? Is er genoeg tijd om te eten? Zijn er voldoende keuzemogelijkheden voor de bewoner? Zijn de maaltijden goed verspreid over de dag en passen ze bij het dagritme? Is er een prettige ambiance en is er rust? Bevorderen de sfeer en de omgeving de eetlust?

Met deze vragen kun je in gesprek met de bewoners als je merkt dat ze eetmomenten niet als prettig ervaren. Bijvoorbeeld door een verminderde eetlust, negatieve opmerkingen over het eten of signalen van ontevredenheid. Door samen te onderzoeken wat er speelt, kun je gericht inspelen op de wensen en behoeften van de bewoner en zo bijdragen aan een positievere eetervaring. Meer tips vind je op: www.zorgvoorbeter.nl.

KIJK EN LUISTER GOED WAT ER AAN TAFEL GEBEURT. EN ZORG VOOR VOLDOENDE RUST AAN TAFEL ALS ER IN GROEPSVERBAND GEGETEN WORDT

Tip voor gastvrijheidsmedewerkers op www.zorgvoorbeter.nl

COLUMN



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

Rare jongens, die Belgen

Wij Nederlanders lachen graag om de Belgen. Vooral in de zorgkeuken. Want waar wij “aardappelpuree met jus” zeggen, serveren zij stoemp. Dat klinkt niet als een bijgerecht, maar als een aandoening. “Dokter, ik heb last van stoemp.” Toch is het precies wat wij ook maken, alleen durven zij er prei doorheen te roeren en er trots op te zijn.

In België krijg je bij de lunch vol-au-vent. In Nederland heet dat: kipragout, maar dan zonder ambitie. De Belg presenteert het als culinair erfgoed, de Nederlander als logistieke oplossing. Zelfde pan, ander verhaal. En verhalen, dát is het verschil. De Belg denkt: hoe beleven we dit bord? De Nederlander: hoe krijgen we dit warm bij kamer 214 vóór drie uur?

Vakinhoudelijk zijn we broertjes. We rekenen allebei met eiwitpercentages, slikconsistenties en zoutnormen. Alleen noemen zij aangepaste voeding “gemodificeerde textuur” en zeggen wij: prak het even fijn. Waar België spreekt over bouletten met krieken, zeggen wij: gehaktbal met kersensaus — en vragen ons af waarom iemand dat zou willen.

Chefs als Rob van Rompuy fluisteren liefde in een waterzooi, Rudolf van Veen maakt van een zorgdessert nog een feesthoedje, en Lex Moerke uit Drachten bromt: “Als het maar herkenbaar is en op de juiste temperatuur.” En gek genoeg klopt dat allemaal.

Gastvrijheid in de zorgkeuken zit niet in het zilveren deksel, maar in de intentie. Of je nu stoemp draait of stamppot stampt; als de patiënt glimlacht en zegt “Dit doet me denken aan thuis”, dan heb je vakwerk geleverd. Zelfs al heet het americain préparé en ligt het gewoon op brood. Rare Belgen? Nee hoor. Gewoon mensen die jus anders kunnen benoemen.

Agenda*

11 MRT

Tijdens het webinar Wetenschap in Praktijk gaat Bea Dijkman in op het samenstellen van een behandelplan voor oudere oncologische patiënten. De focus ligt hierbij vooral op de gesprekken tussen zorgverlener en patiënt. Naasten zijn vaak bij deze gesprekken aanwezig. Dat kan lastig zijn. Hoe ga ja daarmee om? www.venvn.nl

12 MRT

De bijeenkomst ‘Preventie & Leefstijl zorgen voor je cliënt én voor jezelf’ te Utrecht gaat in op de steeds grotere rol die preventie en leefstijl binnen de zorg spelen. Verpleegkundigen en verzorgenden IG kunnen daarin het verschil maken. De V&VN (Verpleegkundigen en Verzorgenden Nederland) laat weten dat het een inspirerende bijeenkomst zal worden. www.venvn.nl

23 MRT

Zoek het uit! congres in ’s-Hertogenbosch is voor iedereen die in de ouderen- en gehandicaptenzorg werkt en geïnspireerd wil raken worden door nieuwe inzichten. Tijdens het middagprogramma kun je kiezen uit meer dan 20 workshops verspreid over 3 rondes. www.zorgvoorbeter.nl

26 MRT

Een webinar over dementie bij mensen met een niet-westerse achtergrond. Te volgen thuis vanachter je laptop of pc. Jamila Taraki gaat in op verschillende vormen van dementie en de invloed van cultuur op klachten, gedrag en zorgvragen. www.hartvoorzorg.nl

7 APR

De wet Zorg & Dwang in de ouderenzorg staat centraal tijdens het symposium van 7 april in Ede. Delicaat onderwerp dat bij veel zorgprofessionals vragen oproept. Hoe geef je vorm aan vrijheid én veiligheid? Hoe voer je het gesprek over eigen regie? En wat doe je als een cliënt niet wil, maar jij denkt dat het moet? www.nursing.nl

14-16 APR

Zorg & food 2026 in Jaarbeurs Utrecht is een verzamelplaats voor producten en concepten voor gezonde en smakelijke voeding, catering en distributie in de zorg. Bezoekers zijn ook welkom op de beurzen Zorg & facility, Zorg & hr en Zorg & ict. www.zorg-en-food.nl

20 MEI

WijGastvrij organiseert Kijkje in de Keuken van het Rode Kruis Ziekenhuis te Beverwijk. Om daar te ontdekken hoe ze voeding, gastvrijheid en duurzaamheid tot hun recht laten komen in het innovatieve maaltijdconcept LEKKER! met zorg. www.wijgastvrij.nl

21-23 SEP

De vakbeurs Gastvrij Rotterdam met al haar evenementen en wedstrijden gaat dit jaar drie dagen lang een uur eerder open dan andere jaren; 10.00 uur in plaats van 11.00 uur. De beurs is tot 18.00 uur geopend. De beurs vindt plaats in de hallen 2, 3, 4, 5 en 6 in Rotterdam Ahoy. www.gastvrij-rotterdam.nl

**Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Raadpleeg de genoemde sites.*

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)*







Lesboek

Afwassen is een vak

'Afwas is een vak, handleiding voor de kunst van het goed afwassen', is de titel van het nieuwe lesboek dat Paul Robert Duijnstee heeft geschreven voor studenten. Hij heeft ruim tweeënhalf jaar de tijd genomen om de onderdelen en hoofdstukken betreffende afwassen tot in detail uit te werken. Het boek bevat onder meer informatie over HACCP-wet- en regelgeving en onderwerpen die volgens de Hygiënecode nageleefd moeten worden. Het SVH maakt een e-learningmodule van het boek met de mogelijkheid voor het behalen van een diploma. "Deze handleiding voor de kunst van het goed afwassen zal onze jonge beloftes in opleiding helpen bij hun stage, wat een trots gevoel geeft van erkenning." www.infofoodlabels.com.



Geheugensteuntje

Placemat voor patiënten met dementie

Een vrolijke, kleurrijke placemat met een helder patroon van bord, bestek en glas. Niet alleen decoratief maar ook nuttig voor mensen met dementie. Deze placemat biedt bewoners het geheugensteuntje om zélf mee te doen aan het tafeldekken zonder onzekerheid of frustratie. Zo voelen zij zich waardevol, betrokken en zelfstandig, aldus zorgprofessional en ondernemer Ingie van Zijtveld, die het idee plaatste op de site www.zorgmakers.com. Deze site staat vol met ideeën en suggesties die het werken in de zorg makkelijker en eenvoudiger moeten maken.



Samenwerking

Versnelde verduurzaming van voeding in zorg

Zes organisaties bundelen de krachten om het voedingsaanbod in de langdurige zorg gezonder en duurzamer te maken. Met het project 'Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg' faciliteren zij ruim 600 zorgorganisaties om gezondere en klimaatvriendelijke maaltijden op tafel te zetten en verspilling te verminderen. De organisaties leveren hiermee een belangrijke bijdrage aan de doelstellingen van de Green Deal Duurzame Zorg 3.0, zo melden ze.

Drie branchekoepels uit de langdurige zorg (VGN, ActiZ en GGZ) bundelen hun krachten met drie kennispartners (Greendish, Stichting Alliantie Voeding in de Zorg en Stichting Eten+Welzijn). Met elkaar hebben ze een netwerk van meer dan 600 zorgorganisaties in de gehandicaptenzorg, ouderenzorg en geestelijke gezondheidszorg.

Het is de bedoeling dat zorgorganisaties worden ondersteund bij de beweging naar een toekomstbestendig voedselaanbod dat gezonder en duurzamer is en bij het verminderen van verspilling. De looptijd is van november 2025 tot eind 2026 en wordt gefinancierd door het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS).

GASTVRIJHEID IN DE ZORG IS VEEL BELANGRIJKER DAN VEEL MENSEN IN EERSTE INSTANTIE DENKEN. HET GAAT NIET ALLEEN OM VRIENDELIJK ZIJN, MAAR OM EEN COMPLETE HOUDING DIE DIRECT INVLOED HEEFT OP HERSTEL, VERTROUWEN EN DE TOTALE ERVARING VAN PATIËNTEN, CLIËNTEN ÉN HUN NAASTEN

Dit antwoordde het AI-medium Copilot op de vraag hoe belangrijk gastvrijheid is in de zorg.

WijGastvrij
bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

AMfish convenience · Bidfood · Bebo SINCE 1931 · care culinair voedingsmanagement in de zorg · FANO PUUR FANO

HH foodprojects · HUUSKES Finishes Specialist · king NEDERLAND · maxivers · pinkroccade FOOD & HOSPITALITY

Royal Smilde FOODS · ROYAL foods · 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 · zovio

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



Autogram herkent het juiste ingrediënt en weegt dat af tot op 0,2 gram nauwkeurig.

Autogram

Automatisch droge ingrediënten afwegen

Het Nederlandse Autogram brengt een systeem op de markt waarmee je automatisch kruiden, poeders en andere droge ingrediënten kunt wegen. Dit systeem is onder andere geschikt voor keukens van ziekenhuizen en zorginstellingen, en voor productiekeukens.

In keukens van ziekenhuizen draait alles om patiëntveiligheid, smaakconsistentie en dieetgerichte voeding, zeggen Joey van den Boom en Levi Hendrickx. Zij zijn de founders van Autogram. Het is een modulair en automatisch weegsysteem dat het juiste ingrediënt herkent en afweegt tot op 0,2 gram nauwkeurig.

Op de Horecava toont Van den Boom hoe het werkt. Via een app kunnen recepturen worden ingebracht waarvan het apparaat de droge ingrediënten nauwkeurig afweegt. Vervolgens wordt de bak met daarin de ingrediënten weer in de standaard geplaatst. Het is ook mogelijk om grotere hoeveelheden af te wegen, tien keer 100 gram bijvoorbeeld.

De voordelen voor de zorgsector zijn volgens Autogram:

- Precieze dosering van kruiden en droge stoffen. Zorgt voor consistente smaak én exacte naleving van zoutarme en dieetgerichte recepten.
- Allergenenveilig werken. Het systeem herkent ingrediënten en helpt fouten in allergenenbewaking voorkomen.
- Nauwkeurige porties. Elke maaltijd bevat precies wat de patiënt nodig heeft.
- Efficiëntie en minder werkdruk. Minder handmatig afwegen, meer tijd voor bereiding en kwaliteitscontrole.
- Volledige traceerbaarheid. Elke handeling wordt automatisch geregistreerd voor optimale audit- en kwaliteitsbeheersing.

www.the-autogram.com

Smellow

App ondersteunt bij reuktraining

Patiëntenvereniging Reuksmaakstoornis.nl lanceert Smellow, een nieuwe gratis app die mensen met een reuk- en/of smaakstoornis ondersteunt bij reuktraining. De app helpt gebruikers om het oefenen vol te houden door structuur, houvast en motivatie te bieden in het dagelijks leven, meldt de vereniging.

Reuktraining is een methode om het reukvermogen te stimuleren, bijvoorbeeld na een virusinfectie zoals Covid-19 of bij andere oorzaken van reukverlies. In de praktijk blijkt het echter lastig om consequent te blijven oefenen en reuktraining echt onderdeel te maken van de dagelijkse routine, zo is gebleken.

Structuur
Smellow speelt hierop in door reuktraining overzichtelijk en prettig te maken, en door te helpen bij het opbouwen van een vaste gewoonte, zegt Tim Harbers, bestuurslid van Reuksmaakstoornis.nl. "Veel mensen beginnen gemotiveerd met reuktraining, maar lopen onderweg vast. Smellow is ontwikkeld om juist dat moment te ondersteunen: door structuur te bieden, focus aan te brengen en het oefenen beter vol te houden. De app is ontstaan vanuit de praktijk, samen met mensen die hier zelf dagelijks mee te maken hebben." Zie: www.reuksmaakstoornis.nl.

SMELLOW
Train je reuk met de vernieuwde app









"DOOR GEZONDER TE LEVEN EN TE WERKEN KUNNEN BIJNA VIER OP DE TIEN KANKERGEVALLEN WORDEN VOORKOMEN"

Een studie van de WHO maakt duidelijk welke vermijdbare factoren het meest bijdragen aan kanker.

The Lancet

Te veel ultrabewerkt voedsel

Veel mensen eten structureel te veel ultrabewerkt voedsel, blijkt uit onderzoek van het wetenschappelijke tijdschrift The Lancet. Volgens de onderzoekers kan dit leiden tot een dagelijks overschot van 500 tot 800 kcal, terwijl belangrijke voedingsstoffen en vezels ontbreken. Het gaat hierbij om producten als frisdrank, worst, kant-en-klaarmaaltijden en industrieel geproduceerd brood.

Investeren in basisvoeding en kookvaardigheden is sociaal beleid, geen luxe, zeggen de onderzoekers. Te veel ultrabewerkt voedsel maakt gezondheid duur, via zorgkosten en ziekte. Door te investeren in bewustwording en een gevarieerd voedingspatroon kunnen we in Nederland de negatieve effecten van ultrabewerkt voedsel beperken en tegelijk een gezondere, duurzamere samenleving bevorderen, aldus The Lancet. "De verantwoordelijkheid ligt primair bij de consument, al kan de industrie ondersteunend zijn door producten beter te ontwerpen."

Ultrabewerkt voedsel vervangt niet alleen ingrediënten, het vervangt koken, cultuur en uiteindelijk ook gezondheid. Bewustwording en balans zijn daarom cruciaal. Ultrabewerkt eten hoeft niet volledig te worden vermeden, zolang het normale maaltijden niet vervangt, meldt The Lancet. "Wanneer mensen regelmatig zelf koken en gevarieerd eten, kan af en toe bewerkt voedsel zonder grote risico's worden geconsumeerd. Normale, gevarieerde maaltijden vormen de basis, en ultrabewerkte producten zijn slechts een aanvulling."



Verwaarloosd

Ouderen met vliegjes in het haar

Het is geen nieuw verschijnsel, maar het krijgt wel voor het eerst aandacht in de landelijke pers. Een ziekenhuis dat elke week opnieuw verwaarloosde ouderen ziet binnenkomen. Ouderen met vliegjes in het haar, doorligplekken van urenlang in de eigen ontlasting liggen. "Soms ruiken pati nten naar urine of komen ze binnen met heel lange nagels met vuil daaronder", zegt klinisch geriater Esther Cornegé-Blokland, de ouderenarts van het Jeroen Bosch Ziekenhuis in het AD.

Mensen moeten langer zelfstandig blijven wonen, maar dat gaat niet altijd goed. Ze eten wat minder, slaan het douchen een keer over, lopen wat moeilijker. "Als er dan ook maar iets gebeurt, stort het hele kaartenhuis ineen." Niet iedere oudere loopt thuis tegen problemen aan, voegt ze toe. "Maar als het niet meer lukt om koffie te zetten of eten te regelen voor jezelf, dan gaat het niet meer." Ze voegt toe dat de drempel om naar het verpleeghuis te gaan hoog is.

Onderzoek

Zorg besteedt 34% werktijd aan administratie

Zorgprofessionals in de langdurige zorg besteden gemiddeld 34% van hun werktijd aan administratieve taken, terwijl zij zelf 23% als acceptabel beschouwen. Dat blijkt uit het nieuwste onderzoek van Berenschot naar administratieve tijdsbesteding in de langdurige zorg, gebaseerd op bijna 2.000 respondenten in 2025 en ruim 18.500 metingen sinds 2016. Het verschil tussen feitelijke en acceptabele administratieve tijdsbesteding bedraagt daarmee gemiddeld 11 procentpunt. De cijfers laten zien dat administratie een structureel en sectorbreed vraagstuk is binnen de zorg.
Uit de enquête Administratieve Tijdsbesteding van Berenschot blijkt dat de administratieve werklast door een grote meerderheid van zorgmedewerkers als problematisch wordt ervaren. In totaal geeft 79% aan administratie als belastend te ervaren.

Stel bovengrens
Marvin Hanekamp, managing director bij Berenschot over oplossingen: "Naast het normeren van administratieve tijd, bijvoorbeeld door een duidelijke bovengrens te stellen, zijn er meerdere oplossingsrichtingen nodig. Denk aan het scherp kiezen wat echt nodig is voor goede zorg, het vereenvoudigen van processen, meer vertrouwen in professionals en aandacht voor hoe administratieve druk wordt ervaren. Tegelijkertijd is technologie onmisbaar: administreren en registreren blijven noodzakelijk voor verantwoording richting bijvoorbeeld cliënten en verwanten, zorgverzekeraars en toezichthouders. Technologie en automatisering helpen om deze noodzakelijke administratie slimmer, eenmalig en efficiënter uit te voeren, binnen de gestelde norm."



OPVALLEND IS DAT MEER DAN DE HELFT VAN DE ZORGPROFESSIONALS AANGEEFT DAT DE ADMINISTRATIEVE WERKLAST HET AFGELOPEN JAAR IS TOEGENOMEN

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.

Jongensboek

Een verhaal dat leest als een jongensboek. Het is een bekende uitdrukking die vaak gebruikt wordt voor een artikel, of zelfs een compleet boek, waarin de hoofdrolspelers heldhaftige en indrukwekkende dingen beleven. Soms spannend, soms juist humoristisch of ontwapenend. De indruk die dergelijke 'jongensboeken' op mij maken verschilt. Een belangrijke rol speelt de vraag of het verhaal fictief is of gebaseerd op de realiteit. Vooral in het laatste geval grijpt het verhaal mij meer.

Zoals in het geval van Joery en Sandra Hollemans, die samen met hun drie jonge dochters naar Freetown, de hoofdstad van Sierra Leone, vertrokken en sinds een half jaar op de Global Mercy leven. Het grootste ziekenhuisschip ter wereld, waar Joery in de keuken werkt.
Ze verruilden de vertrouwde woon-, werk- en schoolomgeving voor minimaal twee jaar.

Kost en inwoning zijn gratis en geregeld, net als het onderwijs voor de kinderen, maar het werk doen ze vrijwillig. Uit naastenliefde voor mensen voor wie, zonder hun inzet, fatsoenlijke zorg niet beschikbaar is.

Een stap die in mijn ogen bijzonder veel respect verdient. Vrijwillig of niet; dagelijks worden er drie keer duizend maaltijden bereid. Het geleverd krijgen van de ingrediënten daarvoor is vaak een grote uitdaging, maar de koks laten zich niet uit het veld slaan. Geen groothandel die de volgende dag komt leveren, maar per container bestellen en dan maar hopen dat het op tijd aankomt.

Een verhaal waarvoor ik een diepe buiging maak, helemaal als ik lees dat het gezin tussen al het werken en leren door ook tijd maakt om de schoonheden van Sierra Leone te ontdekken.

Knorr PROFESSIONAL

Zorgeloos besparen



"Je kan eindeloos variëren met 1 basis"

Edwin van Gent, Culinair adviseur UFS

In de zorgkeuken draait alles om **efficiënt werken** en toch elke dag **herkenbare en lekkere maaltijden verzorgen**. Met de **basisproducten van Knorr Professional** bereid je eenvoudig soepen, puree, bouillons en jus die weinig tijd vragen en volop variatiemogelijkheden bieden. Zo werk je **voordelig**, voorkom je verspilling en houd je grip op kwaliteit en budget.

Door **kleine toevoegingen zoals smaakmakers**, geef je één basis in een paar stappen een heel eigen karakter, afgestemd op de smaakvoorkeuren van bewoners. Deze drie variaties van **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep** laten zien hoeveel mogelijkheden één basis biedt.



Scan de QR-code en ontdek alle 14 smaakvolle recepten



Unilever Food Solutions

HELLMANN'S EST. 1913

Knorr PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow
at **ufs.com**

Zorg&food

14 - 16 april 2026
Jaarbeurs | Utrecht

Waar voeding en zorg samenkomen

Rudolph van Veen — Meesterkok en Meester Patissier
Maaike de Vries — Raad van Bestuur, Nieuw Unicum
Anneke van Veen — CMIO, Canisius Wilhelmina Ziekenhuis

Van Hoeckel | Huuskes | Zorgboodschap
Distrivers | Daily Fresh Food | Bidfood

Milo Berlijn | Marco Lagrand | Janiek Koolen
Esther Fijnekam | Guido Camps | Iris de Koning
Maaike de Reuver | Lotte Kunst

Registreer gratis

zorg-en-food.nl

Zorg&'26
Zorg&hr
Zorg&ict
Zorg&facility

JAARBEURS