UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 38 – MEI 2026



WijGastvrij viert jubileum met doorstart

Terugblik 10 jaar Uitblinkers

De fijne kneepjes van Gastvrij Leiderschap

Vaatwas is HOOFDzaak





10 jaar is niet het einde

In dit nummer aandacht voor het tienjarig bestaan van WijGastvrij en het magazine Uitblinkers. Vanaf pagina 22 lees je een terugblik op onze publicaties waaruit blijkt dat eten en drinken in de zorg jaar na jaar belangrijker wordt gevonden.

Toch zijn we niet heel erg tevreden. Want ‘wordt gevonden’ is iets anders dan ‘is geworden’. Op de beurs Zorg & food vernemen we dat een aantal organisaties het belang van eten en drinken totaal niet inziet. Nee, ze bezuinigen erop, terwijl het klip-en-klaar is dat goed eten in combinatie met de nodige beleving zorgt voor geluk, een sneller herstel, een zorgvraag die afneemt en minder medicijngebruik.

WijGastvrij bestaat net zo lang als Uitblinkers. Vanaf pagina 26 brengen voorzitter Maarten Bijlsma en president Michel Overwijk hun missie onder woorden. Ze hebben goed nieuws. Het aantal leden neemt toe en een groeiend aantal zorgorganisaties sluit zich aan. Eigenlijk begint het nu pas te lopen, zo blijkt uit het interview. Bijlsma en Overwijk belichten verder interessante initiatieven voor de nabije toekomst. Lezen dat verhaal!
Let ook even op het openingsverhaal, een verslag van de bijeenkomst Gastvrij Leiderschap voor teamleiders en coördinatoren, georganiseerd door WijGastvrij bij Threewise in Rijswijk. Het was een topsessie.

En daarmee komt er voor ons (mijn vrouw Sjoukje en ik) een eind aan Uitblinkers. Door een verschuiving van werkzaamheden moeten we afscheid nemen. Dat doen we met een traan en een lach, want het bestuur van WijGastvrij heeft een opvolger gevonden. Uitblinkers blijft bestaan.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

4 Bedrijfsleden
5 Column Lisette
6 Gastvrij Leiderschap
13 Column Michel
16 Vakbeurs Zorg & food
19 Tips van Wenda
22 Tien jaar Uitblinkers
26 Interview Overwijk en Bijlsma
31 Kwootjes
32 Agenda en colofon
33 Afscheid redactie
34 Vaatwas
38 Column Geert

WijGastvrij
bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

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

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

Royal Smilde FOODS · ROYAL foods · temp-rite · Tetreau · Threewise zorgacademie

top bakkers groep · 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 · AKBnl Hospitality in de zorg. · Van Oordt THE PORTION COMPANY

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

Verpleeghuizen

Bewoners achter gesloten deuren mag niet

De meeste verpleeghuizen in Nederland overtreden de wet door bewoners achter gesloten deuren te houden. Ook het merendeel van de instellingen dat dag en nacht zorg levert aan jongeren, gehandicapten en psychiatrische pati nten sluit cliënten op, terwijl de wet een opendeurenbeleid voorschrijft, meldt NRC.
De conclusies zijn afkomstig uit een publicatie van de Inspectie Gezondheidszorg en Jeugd. Zij hield een steekproef onder 113 zorgaanbieders. De wet schrijft sinds 2020 voor dat zorginstellingen de deuren moeten openen voor hun bewoners. Dwangzorg werd taboe verklaard, behalve bij een aanzienlijk risico op levensgevaarlijke situaties of zwaar letsel. De inspectie heeft geen boetes opgelegd omdat ze geen 'principiële onwil' signaleert om de wet te volgen, aldus NRC.

WEG KWIJT

Ziekenhuis als doolhof

Eén op drie bezoekers van een ziekenhuis vindt de weg niet. 85% vraagt hulp, zegt mensgericht designer en auteur Raoul Maris. Hij laat weten dat mensen al gestrest zijn wanneer ze het ziekenhuis binnenkomen. En dan begint het zoeken pas: welke parking, welke ingang, welke gang? "Voor veel bezoekers voelt een ziekenhuis als een doolhof", zegt Maris. Hij laat weten dat dat geen toeval is. Volgens hem zijn veel publieke gebouwen ontworpen vanuit regels, logistiek en efficiëntie, maar nauwelijks vanuit het perspectief van de gebruiker. In zijn boek 'Op mensenmaat' toont hij aan hoe kleine ontwerpfouten grote impact hebben op stress, gedrag en menselijke waardigheid.



Column



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

Fingerfood en leefplezier

Eten zoals wij dat gewend zijn in de westerse cultuur is best complex. Het hanteren van bestek vraagt om een goed ontwikkelde fijne motoriek. Kijk maar hoeveel moeite het jonge kinderen kost om met mes en vork te leren eten; daar gaan jaren van oefenen aan vooraf.

Bij het vorderen van dementie kan die fijne motoriek weer afnemen. Mensen kunnen moeite krijgen met het hanteren en herkennen van bestek, en met het coördineren van de bewegingen die nodig zijn om te eten. Wat vaak volgt, is dat we iemand gaan helpen. Goed bedoeld, maar daarmee nemen we ook iets wezenlijks over: de eigen regie.

Niet zelden is de stap naar gepureerd eten snel gemaakt, waardoor iemand nog meer autonomie en beleving verliest. En dat is heel jammer, want de maaltijd is voor veel mensen die afhankelijk zijn van zorg juist een hoogtepunt van de dag. Fingerfood kan in dat geval veel mogelijkheden bieden. Wanneer iemand eten met de vingertoppen oppakt, komt de tastzin tot leven. De structuur van het eten, de temperatuur en de vorm, alles draagt bij aan de beleving. En misschien nog wel belangrijker: de bewoner brengt zelf het eten naar de mond.

Precies daar ligt de kracht van fingerfood voor mensen met dementie: geen afhankelijkheid van een ander, maar zelf bepalen hoeveel en in welke volgorde er gegeten wordt. Fingerfood is een volwaardige manier van eten die aansluit bij wat iemand nog wél kan. En juist dat draagt bij aan leefplezier.

FINGERFOOD IS EEN VOLWAARDIGE MANIER VAN ETEN DIE AANSLUIT BIJ WAT IEMAND NOG WÉL KAN
Lisette Bossert in haar column over een andere manier van eten.



Keynote Laura de la Mar over persoonlijke aandacht

MAAK VIJF SECONDEN OOGCONTACT

Gastvrijheid heeft in de zorg megaveel impact. Het draait om oprechte aandacht van mens tot mens. Vijf seconden oogcontact maken het verschil. Probeer maar. Laura de la Mar was de keynote tijdens de bijeenkomst Gastvrij Leiderschap van WijGastvrij.

WE ZIJN ZOMBIES AAN HET WORDEN DOORDAT WE DE HELE DAG LOPEN TE SCROLLEN OP ONZE MOBIELE TELEFOON

Opzet van de bijeenkomst

De bijeenkomst Gastvrij Leiderschap van WijGastvrij vond plaats bij Threewise Zorgacademie in Rijswijk. Teamleiders en coördinatoren woonden op 13 februari een gezamenlijke sessie bij van Laura de la Mar van Gastvrijheid in Bedrijf. Daarna konden de aanwezigen bij toerbeurt sessies bezoeken van Denise Spaans (gastvrijheidstrainer van Threewise Zorgacademie), Maarten Bijlsma (hoofd hospitality van het Rode Kruis Ziekenhuis en voorzitter WijGastvrij) en Bastiaan Stoker (Sir Goodwill). Bernadette Molier (directeur/ eigenaar van Threewise Zorgacademie en bestuurslid van WijGastvrij) nam het welkom en het slotwoord voor haar rekening. Ze verwelkomde ruim 70 teamleiders en coördinatoren.

Gastvrij Leidersch

Gastvrij Leiderschap was het thema van de bijeenkomst die WijGastvrij op 13 februari belegde onder het dak van Threewise Zorgacademie in Rijswijk. Bestemd voor teamleiders en coördinatoren eten en drinken in de zorg. Laura de la Mar, de keynote van die dag, liet om te beginnen weten hoe het niet moet. Ze begon haar loopbaan in 1998 in de bediening in een chique restaurant te Doetinchem.

Haar eerste hospitalitytraining kreeg ze van Mark, haar baas. Zijn input: gasten meteen de menukaart brengen, zoveel mogelijk verkopen, altijd glimlachen, zo snel mogelijk attributen transporteren. En als er iets fout ging, moest ze mee naar achteren om tussen de koelkast en de afwasmachine te horen dat ze er niks van kon. “En dan een stuk of zes ogen die me toelachten als ik door de klapdeuren het restaurant weer betrad, collega’s die het wel grappig vonden. Ik kreeg steeds minder zin in het werk. De cultuur in het bedrijf had invloed op mijn werkplezier.”

Leerzaam moment

Later werd ze teamleider en manager in het Deventer Ziekenhuis. Ze deed daar “gave dingen. Ik kon helemaal losgaan op het gebied van gastvrijheid.” Maar ook daar liep niet alles naar wens. Ze kwam daarachter toen ze als bezoeker aanwezig was bij haar terminale schoonvader in datzelfde ziekenhuis. Eten ging niet meer bij hem. “Komt er een voedingsassistent met een dienblad aan zijn bed. Ze zet het neer, zegt ‘eet smakelijk’ en loopt weg. Ik loop erachteraan en wil haar vertellen dat dat de bedoeling niet is. Maar ik kan mijn zin niet eens afmaken omdat ze me onderbreekt met ‘Ik ben maar een invaller.’ En dat in mijn eigen ziekenhuis.”

Leerzaam moment. Dat zeker. “Ik focuste me volledig op de inrichting en de services, de harde kant, terwijl de zachte kant, houding en gedrag, onvoldoende aandacht kreeg. Voedingsassistenten hebben soms niet in de gaten hoe ze overkomen. Hier ontstond mijn levensmissie: de zorg gastvrijer maken en meer focussen op de zachte kant.”



Lees verder ››



Bernadette Molier zet uiteen wat de dag gaat brengen.

> **NEEM NIEUWE MEDEWERKERS MEE IN DE GASTVRIJHEIDSVISIE. BESTEED DAAR OOK IN HET JAARGESPREK EN HET TEAM-OVERLEG AANDACHT AAN**

Duidelijke visie

De visie van een organisatie ten aanzien van gastvrijheid moet duidelijk zijn. Het ene team mag daar niet anders mee omgaan dan het andere. Laura de la Mar: “Leg die visie vast. Niet op 20 pagina’s, maar op een A-viertje. Hoe ga je met klachten om? Hoe met patiënten? Maak gastvrijheid onderdeel van je HR-concept. Neem nieuwe medewerkers mee in de gastvrijheidsvisie. Besteed daar ook in het jaargesprek en teamoverleg aandacht aan.”

Vijf seconden oogcontact

Ze werd gastvrijheidstrainer en richtte ‘Gastvrijheid in Bedrijf’ op. Ze laat weten dat mensen in de zorg vaak kwetsbaar zijn, gestrest. “Gastvrijheid heeft in de zorg megaveel impact. Oprechte persoonlijke aandacht zorgt ervoor dat mensen zich welkom, comfortabel en veilig voelen, hun stresslevel gaat omlaag.”

Tijd voor een experiment. De la Mar vraagt of de aanwezigen hun buurman of buurvrouw vijf seconden in de ogen willen kijken. Zonder iets te zeggen. Dat gebeurt. Er ontstaat een lacherige sfeer. “Wie is er nu nog chagrijnig? Bij echt oogcontact gebeurt er iets in je hoofd. Hoe vaak maken jullie langer dan 1 seconde oogcontact? Je kunt een mooie maaltijd serveren, maar als je geen contact maakt, beleeft de bewoner of de patiënt het anders. Persoonlijke aandacht is de kern van gastvrijheid. Maar we worden daar steeds minder handig in. We zijn zombies aan het worden doordat we de hele dag lopen te scrollen op onze mobiele telefoon. Scrollen en appen hebben niets te maken met echte gastvrijheid.”

Maak echt contact

Medewerkers die echt contact maken, beleven meer plezier. Ze ervaren minder stress, zijn minder vaak ziek. Onderzoek onder twee groepen schoonmakers wees dat uit. De groep die graag een praatje maakte en mensen desgevraagd de weg wees, ervaarde meer werkplezier en was van grotere betekenis voor de patiënten, aldus De la Mar.

Ze laat weten dat 96% van de Nederlanders zichzelf gastvrij vindt. Maar dat zegt niet zoveel. “Hoe gastvrijer een organisatie is, hoe minder gastvrij de medewerkers zichzelf vinden.” Ze vraagt ‘de zaal’ om bij zichzelf een denkbeeldige hoofdletter E op het voorhoofd te schrijven. Als je de E zo schrijft dat die voor de ‘kijker’ ook als een E is te lezen, ben je mensgericht. Schrijf je de E zoals je hem zelf ziet vanuit jouw kant, dan ga je teveel uit van jezelf in plaats van de persoon die de letter moet lezen.

> **GASTVRIJHEID KAN JUIST EFFICIËNT ZIJN IN DE ZORG, MAAR DAN MOET JE ER WEL TIJD VOOR MAKEN**

En direct daarna de smileytest. Eerst zien we een reeks negatieve smileys met daartussen een positieve. Daarna omgekeerd, allemaal positieve en een negatieve. De meeste aanwezigen herkennen de negatieve smiley wel, maar de positieve smiley niet. “Je brein is ingesteld op het herkennen van negatieve signalen. Dat werkt goed bij het signaleren van onveilige situaties, maar als het gaat om het creëren van gastvrije situaties werkt het niet goed.”

Maak gastvrijheid urgent

Gastvrijheid is belangrijk, maar het wordt niet altijd urgent gevonden. Bij drukte krijgen andere dingen voorrang. Dat is een valkuil. De la Mar: “Maak ook dan tijd voor persoonlijke aandacht. Dat leidt tot een positieve sfeer met als gevolg dat jij met je team veel meer aankunt, beter met werkdruk kunt omgaan. Als de sfeer negatief is, heb je te maken met geroddel, onlust, slecht presteren. Gastvrijheid kan juist efficiënt zijn in de zorg, maar dan moet je er wel tijd voor maken.”

De zachte kant van gastvrijheid bestaat uit luisteren, aandacht en complimenten geven. Maar er is ook een harde kant. Die bestaat uit doelen stellen, feedback geven, grenzen aangeven en ongewenst gedrag aanpakken. Van gasten en van medewerkers. De la Mar: “Soms moet je afscheid nemen van een medewerker.”

De teamleider moet ook naar zichzelf kijken. Zit je vaak achter de computer? Ben je in staat om gastvrijheid prioriteit te geven? Ben je zichtbaar op de werkvloer? Medewerkers vinden dat superbelangrijk. ’s Ochtens een rondje lopen over de afdelingen. Complimenten geven. “Dit is een van de meest krachtige manieren om het gedrag van je medewerkers te beïnvloeden.”

Emotionele belasting

Weer een opdracht voor de zaal. Iedere aanwezige wordt gevraagd in gesprek te gaan met een ander. De volgende vragen komen ter sprake: hoe ga je te werk? En wat zou je nog meer kunnen doen? Het gesprek gaat daarna over de emotionele belasting van zorgmedewerkers. Vaak veroorzaakt door agressie die voortvloeit uit het ziektebeeld.

En die ene cliënt die niet geholpen wil worden door een donkere medewerker. De la Mar: “Dat heeft veel impact op zo’n medewerker. Vraag is: hoeveel zorg hebben we voor hem of haar? Je zult ook aandacht voor elkaar moeten hebben. Zo kun je een warme cultuur laten ontstaan.”



Lees verder ››

Denise Spaans, gastvrijheidstrainer

“VEEL HELPAHOLICS IN DE ZORG”

Verantwoordelijkheid geven aan je medewerkers, maar ook zo nu en dan aan jezelf denken, anders brand je op. Denise Spaans , gastvrijheidstrainer bij Threewise, verzorgde de workshop ‘Hoe Gastvrij ben jij als leider?’



> **DIE MANAGER REGELDE ALLES GOED, MAAR HAD GEEN AANDACHT VOOR ZIJN PERSONEEL DAT DUS OOK ONGEMOTIVEERD WAS**

Ze werkte vanaf haar 13de in de horeca en kreeg op 18-jarige leeftijd de kans om ‘de toko’ zelfstandig te runnen. Dat deed ze. Denise Spaans, gastvrijheidstrainer bij Threewise, zegt: “Ik voelde die verantwoordelijkheid en was nooit meer te laat. Nee, ik kwam zelfs een uur te vroeg.”

Daarmee wil ze aangeven dat het schenken van vertrouwen kan worden beloond met gemotiveerde medewerkers. En verder zit gastvrijheid in kleine dingen, zegt Spaans: “Met sinterklaas stond er voor mij altijd een schoentje met inhoud op de trap. Heel flauw, maar ik zal het nooit vergeten. Als ik jarig was, kreeg ik altijd een cadeautje. Persoonlijke aandacht dus. Erg belangrijk.”

Luisteren zonder advies

Luisteren naar klachten van mensen zonder advies te geven. Wie kan dat? vraagt Denise Spaans tijdens haar workshop. Luisteren zorgt ervoor dat mensen hun verhaal kwijt kunnen. Om deze vaardigheid te beoefenen, laat ze deelnemers in koppels met elkaar in gesprek gaan. De een klaagt vijf minuten, de ander luistert. En andersom. Daarna een evaluatie en aandacht voor de aanpak van Joris Linssen, die het tv-programma Hello Goodbye maakt. Hij praat met mensen op Schiphol die wachten op geliefden, vrienden of familie die zojuist zijn geland. Linssen slaagt erin om binnen enkele minuten hun levensverhaal boven tafel met krijgen. “Hij heeft oprechte aandacht voor de mensen die hij interviewt. Door te luisteren, door oogcontact te maken. Hij toont aan dat het niet veel tijd hoeft te vergen om echt contact te maken.”

Bloemetje

Ze is 17 jaar actief als gastvrijheidstrainer in de zorg. Komt op veel locaties en constateert dat mensen graag werken voor een baas die het goede met ze voor heeft. Een baas die ze waardeert. Zoals die ene manager, die niet alleen zijn medewerkers, maar ook haar als trainer waardeerde. “Als ik kwam, stond hij me op te wachten. Zieke medewerkers stuurt hij thuis een bloemetje. Toen ik daar voor het laatst was, kreeg ik ook een bloemetje. Het goede voorbeeld geven. Dat deed hij.”

Het gaat niet altijd zo. Ze trof een manager die zijn werk niet leuk vond. Deze man vergat vaak dat Spaans zou komen. En soms werd ze lastminute afgebeld. “Die man zat de hele dag op z’n kantoor te vergaderen. Hij regelde alles goed, maar had geen aandacht voor zijn personeel dat dus ook ongemotiveerd was. Een manager of teamleider heeft veel invloed. Dat blijkt.”

Ooghoogte

De deelnemers krijgen vervolgens vragen en stellingen voorgelegd en komen in beweging. Ze moeten gaan staan als ze het eens zijn of de vraag met ‘ja’ beantwoorden, blijven zitten als ze het oneens zijn of de vraag met ‘nee’ beantwoorden. Een van de stellingen: ‘Wie ziet het als een collega niet lekker in zijn of haar vel zit?’ “Heel goed als je deze vraag met ‘ja’ beantwoordt, maar pas dan wel op, want je moet jezelf niet vergeten. In de zorg zijn veel helpaholics actief. De voelsprieten van veel zorgmedewerkers zijn zo sterk dat ze zichzelf vergeten.”

Een opdracht: denk aan de laatste keer dat iemand jou zorg verleende in een ziekenhuis. Haar eigen ervaring heeft betrekking op haar bevalling in HMC Westeinde. “Ik voelde me welkom. Verpleegkundigen en voedingsassistenten maakten echt contact met me. Bijvoorbeeld door op ooghoogte met me te communiceren.”

Stress bij patiënt

Ook in deze workshop draait het om aandacht geven. Stel, er is slecht nieuws voor een patiënt. Komen de medewerkers dan naar hem toe of lopen ze om hem heen? In dat laatste geval neemt de stress bij de patiënt toe. Contact maken dus. “Mensen onthouden niet wat je zegt, maar het gevoel dat je ze geeft.”

De mobiele telefoon tijdens het werk niet gebruiken, want daarmee geef je een verkeerd signaal af. En het persoonlijke contact wordt erdoor ondermijnd. Spaans refereert aan app-groepen van het werk waar medewerkers ook in de weekenden mee te maken hebben. Niet doen. “Geef je medewerkers de kans om offline te zijn.”

> **MENSEN ONTHOUDEN NIET WAT JE ZEGT, MAAR HET GEVOEL DAT JE ZE GEEFT**

Vervolgens gaat het over contact maken. Echt contact maken. Als je een vraag stelt aan een patiënt moet er oogcontact zijn en moeten je voeten naar het bed toe zijn gericht en niet richting uitgang omdat je alweer op het punt staat te vertrekken. “De kwaliteit van het contact zit in je houding. Die bepaalt of mensen hun bord leegeten en voldoende eiwitten binnenkrijgen die hun kans op herstel of zelfs overleven vergroten. En wat doe je als het druk is? Ga je achter je pc dan extra fanatiek van alles regelen of loop je mee en help je je medewerkers? Vraag je ze hoe het gaat, geef je ze complimenten?” Het is duidelijk, de laatste optie heeft de voorkeur.



Lees verder ››

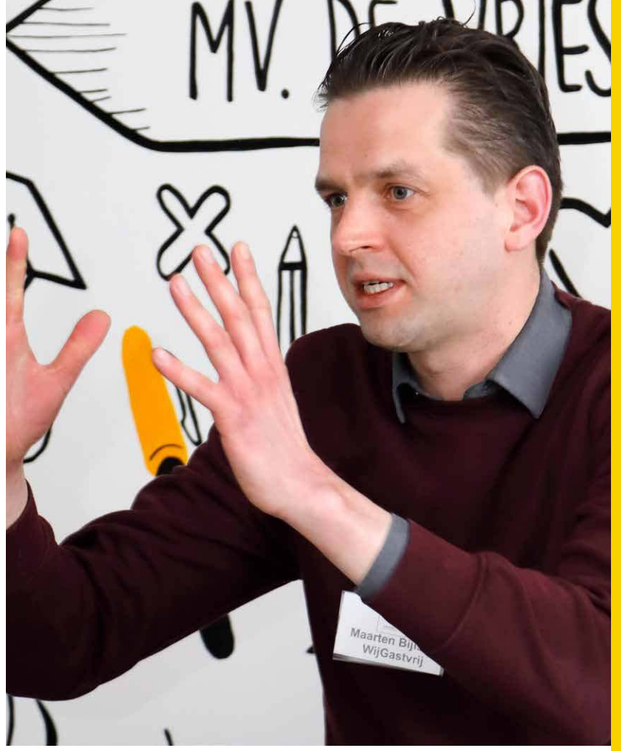
Droeftoetermodel

Niet te veel sterspelers in je team

Het is prettig om een aantal sterspelers in je team te hebben, maar het moeten er niet te veel zijn, want dat is niet goed voor het evenwicht, zei Maarten Bijlsma, hoofd hospitality van het Rode Kruis Ziekenhuis en voorzitter van WijGastvrij. Hij leidde de workshop Leiderschap in Verandering en bracht de term Droeftoetermodel ter sprake. “Als vijf procent van je team uit sterspelers bestaat, is dat goed. Worden het er meer, dan krijg je ruis in de vorm van discussies en allerlei ideeën.”

Belangrijk zijn de dieseltjes, aldus Bijlsma. Zij zijn goed in hun werk. Je kunt erop bouwen. En dan heb je ook nog de potentials, medewerkers die kunnen doorstromen. Tot dieseltje bijvoorbeeld of zelfs tot sterspeler. Je hebt ook een categorie waar je minder blij mee bent: de droeftoeters. “Heb je vijf procent droeftoeters, dan overleef je het wel. Zijn het er meer, dan wordt het lastig. Zeker als enkele diesels en potentials zich bij hen aansluiten. Dan moet je ingrijpen.”

Droeftoeters (gerefereerd aan Jan van Setten) kenmerken zich door een hoog verzuim en veel geroddel. Hoe grijp je in? Bijlsma: “Je kunt dat het beste doen door er een of twee medewerkers uit te pikken. Ga met ze in gesprek en probeer ze zover te krijgen dat ze hun werkhouding verbeteren. HR legt dat proces vast in een dossier. Mocht het niet tot verbetering leiden, durf dan afscheid te nemen.”





Interactieve workshop

Overgang op plantaardig gaat soms te snel

Op veel plaatsen in de zorg stappen ze over op minder vlees en meer plantaardig. Soms gaat dat te snel. In dat geval kun je rekenen op extra veel weerstand, zo bleek tijdens de interactieve workshop van Bastiaan Stoker van Sir Goodwill. “Kies liever voor een geleidelijke overgang, stap voor stap.”

De aanwezigen konden allemaal een item inbrengen dat ze besproken wilden hebben. Daarna werd gekozen welk onderwerp dat zou zijn. Tijdens de sessie die Uitblinkers volgde, werd de tegenstelling tussen gastvrij handelen en gezonde voeding als onderwerp uitgekozen. Koekjes, snacks, witbrood, patat. Dat willen veel mensen. Maar gezond is het niet. Toch wil je gezond en grotendeels plantaardig eten serveren en mensen op hun wenken bedienen, want je wilt gastvrij zijn. Je kunt spaghetti bolognese serveren met quorn (vegetarisch) in plaats van met gehakt. Niet teveel ruchtbaarheid eraan geven dat het vegetarisch is, dan wordt het eerder geaccepteerd, zo werd geopperd.

Eten en drinken voor de medewerkers kwam ook ter sprake. Het introduceren van plantaardige, gezonde voeding levert ook bij medewerkers altijd weerstand op in het begin. Maar als je uitlegt waarom dat nodig is en laat weten dat plantaardige voeding ook lekker kan zijn, vermindert de weerstand en wordt het na verloop van tijd geaccepteerd, zo bleek tijdens deze sessie.



KIJKJE IN DE KEUKEN

Rode Kruis Ziekenhuis te Beverwijk

Ten behoeve van de rubriek Kijkje in de Keuken was WijGastvrij op 20 mei te gast in het Rode Kruis Ziekenhuis te Beverwijk om daar te ontdekken hoe ze voeding, gastvrijheid en duurzaamheid in de praktijk brengen. Het innovatieve maaltijdconcept LEKKER! stond daar centraal. Plantaardig, vers en gezond vormen de basis van het menu, bereid door eigen koks. Deelnemers aan de bijeenkomst kregen een exclusieve blik achter de schermen, konden ervaren en proeven hoe dit concept in de praktijk tot leven komt. Sprekers waren Martijn van Dijken (manager facilitair), Maarten Bijlsma (hoofd hospitality), Ivar Kronenburg (chef), Natasja Deeterink-Hoogervorst (teamleider Eten & Drinken) en Bernadette Molier (directeur Threewise en bestuurslid WijGastvrij). In het volgende nummer van Uitblinkers tref je een uitgebreid verslag aan van dit Kijkje in de Keuken.

5 OKTOBER 2026

Festival van de Gastvrijheid

Op 5 oktober, de landelijke Dag van de Voedingsassistent, organiseert WijGastvrij het Festival van de Gastvrijheid, een inspirerende en feestelijke dag voor iedereen in de zorg die elke dag het verschil maakt met aandacht voor eten en drinken. Een dag vol herkenning, energie en praktische inspiratie, waarin gastvrijheid centraal staat, van het eerste contact tot en met het eetmoment.

De dag vindt op 5 oktober van 10.30 tot 16.30 uur plaats in Theater De Speeldoos in Baarn. Wat kun je verwachten? Inspirerende sprekers over gastvrijheid en eten en drinken in de zorg. Praktische sessies met tips voor op de werkvloer, ontmoetingen met collega’s uit het hele land. Meer informatie volgt binnenkort, maar inschrijven is nu al mogelijk. Leden van WijGastvrij hebben gratis toegang. Voor informatie zie ‘Evenementen’ op www.gastvrij.nl.



COLUMN



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

Ode aan een redacteur

Er zijn mensen die hun werk doen. En er zijn mensen die hun werk léven. Jij viel – laten we eerlijk zijn – schaamteloos in die laatste categorie.

Jarenlang beet je je vast in alles wat met eten, drinken en gastvrijheid te maken heeft. Niet een beetje, maar in de volle breedte. Van verfijnde borden waar je bijna stil van werd tot plekken waar de koffie sterker was dan het interieur. Jij zag overal een verhaal. En belangrijker nog: je gaf het blad Uitblinkers een podium.

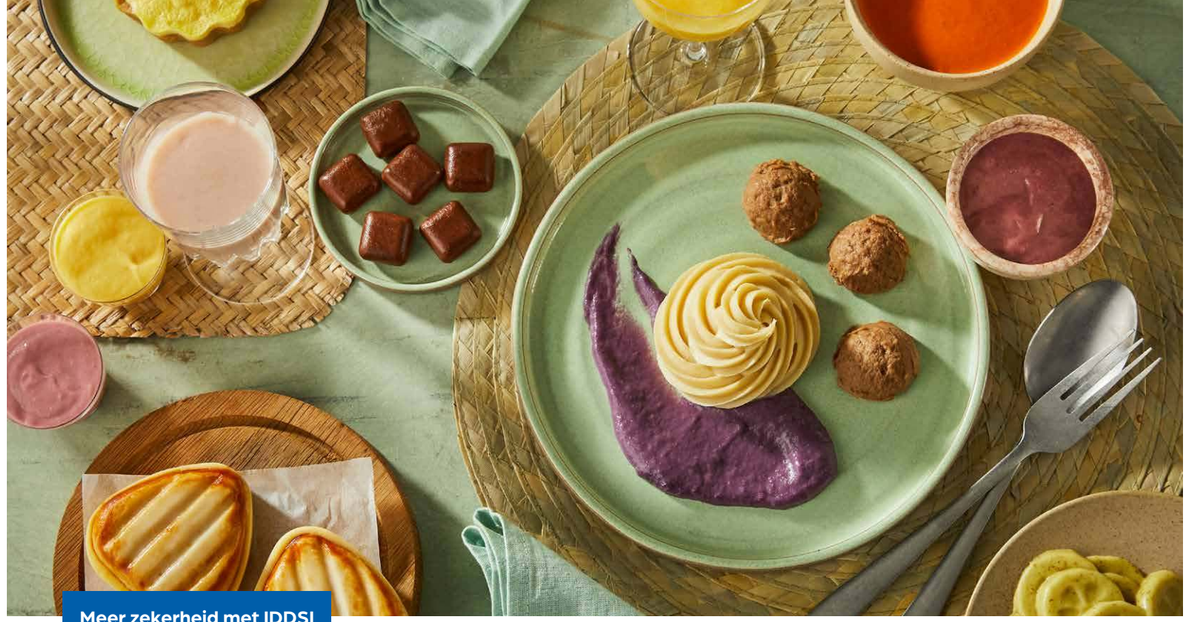
Voor mij – en met mij vele columnisten, schrijvers en betrokkenen – was jouw blad meer dan papier. Het was een plek waar woorden mochten landen, waar ideeën niet alleen bedacht maar ook gedeeld werden. Waar gastvrijheid niet alleen een onderwerp was, maar voelbaar tussen de regels door.

En nu neem je afscheid. Van het blad, van de mensen, van een netwerk dat je niet alleen hebt opgebouwd, maar ook hebt gevoed. Dat voelt een beetje als het sluiten van een restaurant waar je altijd welkom was. Je weet dat het goed is zo, maar toch kijk je nog één keer om.

Ik kan me zo voorstellen dat het niet zonder weemoed is. Want hoe laat je iets los waar je zo lang, zo intens aan hebt gebouwd? Tegelijkertijd: zelfs de beste gastheer weet wanneer het tijd is om de deur achter zich dicht te trekken – niet uit noodzaak, maar omdat het moment daar is.
Namens een van die stemmen die jij ruimte gaf: dank je wel. Voor het vertrouwen, het podium en de smaak die je aan alles meegaf.

En wie weet… misschien schuif je ergens weer aan. Dit keer zonder deadline.
Proost, op jou.
Een columnist

ZELFS DE BESTE GASTHEER WEET WANNEER HET TIJD IS OM DE DEUR ACHTER ZICH DICHT TE TREKKEN – NIET UIT NOODZAAK, MAAR OMDAT HET MOMENT DAAR IS
Michel Overwijk in zijn column over het afscheid van een redacteur.



Meer zekerheid met IDDSI

VOOR ELK MOMENT VAN DE DAG KANT-EN-KLARE IDDSI-GERECHTEN

IDDSI: altijd de juiste consistentie
Vroeger werden termen als yoghurtdikte of siroopdikte gebruikt om de consistentie (dikte en structuur) van gemalen voeding aan te duiden. Omdat dit vaak tot onduidelijkheid leidde, werd het IDDSI-model ontwikkeld. Dit wordt wereldwijd gebruikt en biedt zekerheid door acht consistentieniveaus te onderscheiden: van dun vloeibaar (IDDSI 0) via glad gemalen (IDDSI 4) tot normaal te kauwen (IDDSI 7). Zo weet je altijd zeker dat je passend en veilig eten en drinken serveert.

Zo'n 6% van de Nederlandse bevolking heeft dysfagie: problemen met kauwen en slikken. Dit kan leiden tot verslikking, longontsteking en in ernstige gevallen zelfs tot overlijden. Uit angst hiervoor gaan mensen eten vermijden. Met uitdroging, ondervoeding en verlies van hun zelfstandigheid tot gevolg. Met gemalen voeding volgens de IDDSI-richtlijnen verklein je deze risico's en zorg je dat ook mensen met kauw- en slikproblemen veilig van hun eten kunnen genieten. Maar hoe bied je IDDSI-gerechten aan zonder dat je er extra tijd of kennis voor nodig hebt? Met het zeer complete, kant-en-klare IDDSI-assortiment van Van Hoeckel wordt dit een makkie.

Serveer IDDSI-voeding zonder extra werkdruk of kennis
Veilige IDDSI-maaltijden bereiden vraagt tijd, aandacht en specialistische kennis. In een drukke zorgomgeving, met piekmomenten en wisselende bezetting, is dat niet altijd beschikbaar. Daarom ontwikkelde grossier en maaltijdproducent Van Hoeckel samen met Content Food Group een zeer breed en gevarieerd IDDSI-assortiment. Kant-en-klare IDDSI-maaltijden en tussendoortjes op IDDSI-niveau 3, 4 en 5. die je ook zonder specialistische kennis veilig kunt serveren door simpelweg de opwarminstructies op de verpakking te volgen.

Van Hoeckel bood al een ruim IDDSI-assortiment aan van verschillende leveranciers, zoals Carezzo, Apetito en Innopastry. In april is het assortiment flink uitgebreid met een exclusieve Fijnproevers-lijn: zeer smakelijke, kant-en-klare IDDSI-maaltijden en componenten van IDDSI-specialist Content Food Group. Inclusief een aantal plantaardige varianten, om zorginstellingen te assisteren in de eiwittransitie en om in te kunnen spelen op persoonlijke voorkeuren van patiënten en cliënten. Alle maaltijden en componenten zijn ontwikkeld en in de praktijk getest in samenwerking met diëtisten, logopedisten en met grote zorgorganisaties.

Kant-en-klare IDDSI-gerechten voor elk moment van de dag
Van Hoeckel biedt een zeer compleet en gevarieerd assortiment voor ieder moment van de dag: ontbijt, lunch, tussendoortjes, (hoofd)maaltijden, smoothies en desserts op IDDSI-niveau 3,4 en 5. Alle producten zijn gecontroleerd bereid volgen IDDSI-specificaties. Zo ben je altijd verzekerd van een gevarieerd aanbod met de juiste consistentie, waarmee je mensen keuzevrijheid geeft.

Het hele assortiment is zeer makkelijk te bereiden: je hoeft het alleen even te ontdooien of op te warmen. In passende portiegroottes, aantrekkelijk te presenteren en vooral heel lekker. Zodat ook je cliënten, patiënten of bewoners met kauw- en slikproblemen veilig kunnen genieten van hun eten.

De voordelen op een rij:
- Voedzaam en gezond: hoog in eiwit, laag in zout en ruime keuze voor mensen met allergieën
- Zo puur en natuurlijk mogelijk
- Veilig: volledig IDDSI-conform en van een constante hoge kwaliteit
- Ambachtelijk bereid door chefs, met verse ingrediënten en focus op smaak
- Lang houdbaar: alle IDDSI 3- en 4-maaltijden en alle componenten worden bevroren aangeleverd, voor langere houdbaarheid en minder verspilling
- Makkelijk in gebruik: je hoeft de gerechten alleen even te ontdooien of op te warmen
- Duurzaam verpakt, met maximale gebruiksvriendelijkheid, minimaal plasticgebruik en goed te recyclen



IDDSI 3: *Gladde, dik-vloeibare voeding. Te eten met een lepel of te drinken uit een beker.*



IDDSI 4: *Glad gemalen, zeer dik-vloeibare voeding. Zonder klontjes, eetbaar zonder te kauwen.*



IDDSI 5: *Fijngemalen, smeuïge voeding. Zeer zacht met 'prakbare' stukjes van maximaal 4 bij 15 mm.*

Over Van Hoeckel
Van Hoeckel is specialist in eten en drinken voor de zorg en denkt graag met je mee over de implementatie van IDDSI binnen jouw organisatie. Heb jij advies nodig, bijvoorbeeld over het samenstellen van een goed menuplan, het bieden van de juiste voedingswaarden of over veilig opwarmen van IDDSI-gerechten? Onze voedingskundigen Marlot en Joanne staan altijd klaar om je te helpen. Bel onze klantenservice, zij brengen je graag in contact: 073-6314411

Bekijk ons complete IDDSI-assortiment, inclusief voedingswaarden, opwarminstructies en serveertips, in de online brochure.

van Hoeckel
Geeft smaak aan de zorg



Standhouders maken zich op de eerste beursdag gereed voor de toestroom van bezoekers.

Zorg & food 2026 in teken van duurzame eiwitten

VAN USJE TOT IDDSI

De vakbeurs Zorg & food 2026 werd van dinsdag 14 tot en met 16 april door 5.765 geregistreerde vakgenoten bezocht. In werkelijkheid waren dat er veel meer omdat er niet-geregistreerde aanloop was van de beurzen Zorg & facility, Zorg en hr en Zorg & ict. Een terugblik.

Vier beurzen vonden tegelijk plaats in Jaarbeurs Utrecht. Het aantal bezoekers dat zich had ingeschreven voor Zorg & food lag hoger dan twee jaar geleden toen deze beurs voor de laatste keer plaats vond. De andere beurzen trokken de volgende bezoekersaantallen: Zorg & facility 7.722 bezoekers, Zorg & hr: 3.140 bezoekers en Zorg & ict 14.130. De beurs Zorg & food fungeerde als trekpleister. Niet alleen voor degenen die zich hadden aangemeld, ook voor bezoekers die zich voor een of meer van de drie andere beurzen hadden ingeschreven.

Zelf bezochten we de beurs op dinsdag 14 april. De drukte was onmiskenbaar, vooral tijdens het middaguur stroomden bezoekers toe. Vanwege interesse in de materie? Ja, maar ook omdat het er gezellig was en omdat gratis hapjes verkrijgbaar waren.



Warung Food Services biedt maaltijden uit de Surinaamse, Indische, Indiase, Turkse en Marokkaanse keuken aan.

Eiwittransitie
We krijgen te horen dat eiwittransitie in de zorg niet moeilijk hoeft te zijn. Dat zegt Tom Valks van Rival Foods dat plantaardige producten, hoog in eiwitten, laag in zout op de markt brengt. Het bedrijf doet dat samen met Warung Food Services dat maaltijden uit de Surinaamse, Indische, Indiase, Turkse en Marokkaanse keuken aanbiedt.



Van Hoeckel presenteerde een range maaltijden en tussendoortjes voor mensen met slikproblemen.

IDDSI
Natuurlijk hoort IDDSI thuis op een zorgbeurs die in het teken staat van eten en drinken. Het is een standaard voor veilige voeding voor mensen met kauw- en slikproblemen. Maar het vergt veel kennis en vaardigheid om voor deze mensen veilige maaltijden te bereiden. Daarom presenteerde Van Hoeckel (met Fijnproevers) een range maaltijden en tussendoortjes voor mensen met IDDSI-niveau 3 (gladde, dikvloeibare voeding), IDDSI-niveau 4 (glad gemalen, zeer dikvloeibare voeding) en IDDSI-niveau 5 (fijngemalen, smeuïge voeding).

Aminozuurbonbons
Ooit wel eens gehoord van aminozuurbonbonbons? We proeven er een bij Albron dat maaltijden in ziekenhuizen verzorgt en aan de weg timmert met de formule Smaakchef. Smaakchefs bereiden warme maaltijden voor groepen in de langdurige zorg. De genoemde bonbons bevatten, zoals de naam al aangeeft, aminozuren die eiwitten opbouwen. Ze helpen bij het herstel van weefsels en dragen bij aan de energiehuishouding en het immuunsysteem. Bijkomend voordeel: ze zien er feestelijk uit.



Deze bonbons bevatten aminozuren die eiwitten opbouwen.



De beurs stond in het teken van herstelbevorderende eiwitten.

Eiwitroute
De beurs Zorg & food stond in het teken van herstelbevorderende eiwitten, plantaardige voeding, duurzaamheid, gezonde voeding en voeding op maat. Deze items houden de gemoederen in de zorg bezig. Nieuw op de beurs was de Eiwitroute die twee keer per dag kon worden afgelegd. Bezoekers konden onder begeleiding van een host op de beursvloer eiwitrijke producten, waaronder innovaties, aanschouwen, uiteraard voorzien van tekst en uitleg.

WE KRIJGEN TE HOREN DAT EIWITTRANSITIE IN DE ZORG NIET MOEILIJK HOEFT TE ZIJN

Zorgen over het geld
Wie een rondje maakt over de beurs verneemt ook zorgelijke geluiden. Het verhaal dat de kwaliteit van eten in de zorg een stijgende lijn vertoont, is maar ten dele waar. Op veel plaatsen wordt het minder. Men beknibbelt op voeding, zeker in instellingen en ziekenhuizen waar de raad van bestuur bestaat uit mensen met een financiële of facilitaire achtergrond. Velen van hen erkennen en herkennen de waarde van voeding onvoldoende, meldt een standhouder. Als de bestuurder een horeca-achtergrond heeft, hotelschool bijvoorbeeld, gaat het vaak een stuk beter.



Plantaardig, eiwitrijk ijs van Huberts.

Plantaardig ijsje
Op de Foodmarket van de beurs proefden we Mango Boost van Huberts, dat wordt omschreven als het eerste volledig plantaardige ijs dat voedingswaarde en smaak samenbrengt. Het is eiwitrijk ijs. “Dit is een try-out. We zijn benieuwd wat de bezoekers ervan vinden”, zegt Viktor van Saltbommel van het genoemde familiebedrijf.

Veldbonendip
We stuiten op een veldbonendip van Nederlandse bodem. De naam ervan is favamole, zonder hoofdletter. De producent werkt samen met regeneratieve boeren in Nederland. Regeneratief wil zeggen dat je een systeem (natuur, bodem, water, gemeenschap of economie) beter achterlaat dan je het aantrof. Het gaat verder dan duurzaam.

Positieve reacties
Een belangrijk onderdeel van de beurs Zorg & food was de Mainstage Food, een rond theater waar sprekers voordrachten hielden en vragen beantwoordden. De ‘voorstellingen’ werden goed bezocht. “Zeker op woensdag en donderdag was dat het geval”, blikt Sander Boonzaaijer, brand marketingmanager bij Jaarbeurs Utrecht, terug. Om vast te stellen dat de formule met vier beurzen onder een dak goed is bevallen. “We hebben veel positieve reacties gekregen van bezoekers en standhouders.”



Tisgoet bereidt Oudhollandse gerechten, desgewenst in de zorginstelling.

Blote Billetjes
Ook stuiten we op Oudhollandse gerechten van Tisgoet dat van mening is dat eten herkenning is, verbinding, thuis voelen. “Juist in het dagelijkse eetmoment zit een enorme kans om welzijn, rust en contact te versterken. Wij brengen geuren en smaken van vroeger terug op de afdeling, zodat bewoners zich gezien en gehoord voelen”, zegt Astrid van het genoemde bedrijf, dat gerechten van vroeger op bestelling kan leveren, maar ze ook in de zorginstelling kan bereiden. Raasdonders of Blote Billetjes in het gras (aardappel-stamppotgerecht) bijvoorbeeld.

> **HET VERHAAL DAT DE KWALITEIT VAN ETEN IN DE ZORG EEN STIJGENDE LIJN VERTOONT, IS MAAR TEN DELE WAAR**

Zwamcijsje
We proeven een product van Zwamcijsje met de naam Zwamcijsje, afgeleid van het saucijzenbroodje. Zo smaakt het ook. Het verschil zit in de samenstelling. Zwamcijsje is rijkelijk gevuld met oesterzwamsteeltjes, niet met vlees en roomboter, zoals het bekende saucijzenbroodje. Zo kun je op een laagdrempelige wijze duurzame keuzes maken, zeggen de makers van Zwamcijsje.



Zwamcijsje kun je zien als een duurzaam saucijzenbroodje.

Wat voor spelletje speel jij deze maand?

Doe eens een smaakquiz

De maaltijd is in de zorg een belangrijk rustpunt, maar we weten allemaal dat het niet altijd vanzelf gaat. Soms is de eetlust weg of is er onrust. Op zo’n moment kunnen we aandringen op ‘nog één hapje’, maar we kunnen het ook anders aanpakken: met een spelletje.

Spelen aan tafel gaat niet om winnen of verliezen. Het gaat om het verleggen van de aandacht. Wanneer de nadruk ligt op het moeten eten, ontstaat er soms weerstand. Door een spelelement toe te voegen, verdwijnt die druk. Je bent gewoon even samen bezig in het hier en nu.
Bovendien zet spel de zintuigen 'aan'. Zodra cliënten of patiënten nieuwsgierig worden, doen ze mee. En ach, dan snoep je dat fruit dat op tafel staat toch zomaar weg.

Van geur naar verhaal
Een makkelijk begin is het gebruik van geuren. Neem nu een simpele sinaasappel:

- De prikkel: schil de sinaasappel ter plekke aan tafel. Die frisse geur verspreidt zich direct en prikkelt het geheugen.
- De associatie: laat de schil rondgaan en vraag simpelweg: "Waar doet dit u aan denken?" Voor de één is dat kerst, voor de ander een zonnige vakantie.
- Het spel: maak er 'Fruit-Bingo' van. Wie vindt als eerste de stukjes sinaasappel in de fruitcocktail? Of laat bewoners met hun ogen dicht raden welk fruit ze ruiken.

Simpele ideeën
Het mooie is dat je geen dure materialen nodig hebt. Gebruik gewoon wat er al op tafel staat. Natuurlijk is wat je doet afhankelijk van de aandoening van de cliënten of patiënten waarmee je werkt.

- De Kleurenkaart: daag mensen uit om drie verschillende kleuren op hun bord aan te wijzen voordat ze de eerste hap nemen.
- De Smaak-Quiz: laat mensen met de ogen dicht een klein hapje proeven. Is het zoet, zuur of fris? Wat proeven ze precies?
- Het Woordenspel: noem een ingrediënt, zoals 'appel' of 'ei', en vraag wie er nog een spreekwoord of liedje mee kent. Je zult versteld staan wat er naar boven komt.

Overigens: voor mij hoeft het allemaal niet te lang te duren. En ook als het niet lukt, kan het geslaagd zijn. Het gaat om het plezier, niet om de prestatie.

> **SPELEN AAN TAFEL GAAT OM HET VERLEGGEN VAN DE AANDACHT**



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

Beleving
Door een spelletje te doen, maken we van een 'moetje' een echt moment van beleving. Het kan de eetlust stimuleren, maar zorgt vooral voor verbinding en een glimlach. En laten we eerlijk zijn: dat zorgt er toch echt voor dat eten meer is dan alleen voedselinname.

Jan van Ginkel, voorzitter Raad van Bestuur Zorggroep Sirjon

ZORG AFSTEMMEN OP DE EIGENHEID VAN IEDERE BEWONER

Hij heeft groot respect voor zorgmedewerkers en vindt werken in de zorg de mooiste baan die er bestaat. Jan van Ginkel is nu ruim een jaar voorzitter van de Raad van Bestuur van de reformatorische Zorggroep Sirjon (22 locaties in vijf provincies). In een interview met Zorgboodschap op het dienstencentrum in Ridderkerk vertelt hij hoe zijn organisatie de zorg afstemt op de eigenheid van iedere bewoner.

Jan van Ginkel (60) was werkzaam in het bedrijfsleven en bekleedde directiefuncties bij de overheid. Ruim een jaar geleden werd hij voorzitter van de Raad van Bestuur van Zorggroep Sirjon. Deze organisatie houdt zich bezig met ouderenzorg en zorg voor mensen met een verstandelijke beperking: 22 locaties (circa 1300 medewerkers) verdeeld over vijf provincies.

Over het waarom van zijn overstap: “Ik wilde bijdragen aan het leveren van reformatorische zorg. Ik ben veel op de werkvloer te vinden en vind het hartverwarmend om te zien hoe het dagelijkse zorgproces verloopt. Onze zorgmedewerkers doen hun werk met hart en ziel. Het knappe is dat iedere cliënt in zijn of haar eigenheid wordt gelaten.”

Reformatorische identiteit

De reformatorische identiteit loopt als een rode draad door de organisatie. “Waarden als naastenliefde, aandacht en verbondenheid zijn integrale onderdelen van onze zorgverlening”, zegt Van Ginkel. “Dat uit zich in de wijze waarop we met mensen omgaan en in onze verhouding met de Heere God. Dat laten we tot uiting komen in ons werk.”

Oprechte aandacht en het delen van elkaars leven. Daar draait het om bij Sirjon, zegt Van Ginkel. “Wij doen ons best om ervoor te zorgen dat mensen de vertrouwde sfeer van thuis ook bij ons ervaren. Zelf ben ik op het werk ook niet anders dan thuis.”

Meerdere keren per dag lezen ze bij Sirjon uit de Bijbel. Ze bidden gezamenlijk. Bewoners kunnen op zondagen kerkdiensten bijwonen. “Als een cliënt het moeilijk heeft, kan hij of zij ons vragen om samen te bidden.”

Grote achterban

Warme, herkenbare zorg bieden vanuit een christelijke identiteit. En dankzij die identiteit toegang hebben tot een relatief groot netwerk van mensen die lid zijn van kerken met een reformatorische achtergrond. “Dat levert ons naast de familieleden en de bekenden van de bewoners veel vrijwilligers op. Andere zorgorganisaties zijn jaloers op onze grote achterban.” Zie ook kader ‘Samen Zorgteams.’ Kan Sirjon daardoor zorg op topniveau verlenen? Van Ginkel spreekt liever over zorg op een dieper niveau. Aandacht voor het zingevingsaspect. “We hebben niet alleen een relatie met onze bewoners en collega’s, maar staan ook in verhouding tot God. Het is onze missie om mensen die kwetsbaar zijn te dienen. God vraagt dat van ons.”



Samen Zorgteams

De krapte op de arbeidsmarkt wordt ieder jaar iets groter. Daardoor moet er nog meer worden samengewerkt met familie, vrienden en vrijwilligers. Van Ginkel: “Wij zijn pilots opgestart met zogeheten Samen Zorgteams waarin professionals en niet-professionals samen een team vormen. Door het samen te doen en het anders te organiseren, zien we volop mogelijkheden om goede kwaliteit te blijven bieden. Zorg is een gezamenlijke opgave geworden van ons allemaal. Maar het is een ingewikkeld proces. We moeten dat langzaam vorm gaan geven.”



Vincent Bos, algemeen directeur Zorgboodschap

Jan van Ginkel, voorzitter raad van bestuur zorggroep Sirjon

Arbeidsbesparende innovaties

Het leiden van een grote organisatie met locaties in vijf provincies is aan de ene kant lastig, omdat je met verschillende regio’s te maken hebt. Maar het biedt ook kansen. Ervaringen uitwisselen, gezamenlijk opleidingen verzorgen, innovaties doorvoeren. Van Ginkel: “Dankzij de grote schaal waarop we werken, kunnen we veel van de grond krijgen.”

Techniek en innovatie beginnen in de zorg een grotere rol te spelen. Daarover: “Innovaties moeten arbeidsbesparend en werkvreugdverhogend zijn. Onze persoonlijke, warme zorg blijft voorop staan. De techniek is daarbij ondersteunend. Ik geef een voorbeeld. Een chip in een sok kan de spanningsopbouw van een bewoner aangeven, zodat je dat kunt monitoren en je zorg er op af kunt stemmen. Of de mobiele telefoon waar een zorgmedewerker informatie op kan inspreken die rechtstreeks in het zorgdossier wordt opgenomen. Scheelt veel tijd.”

Eten en drinken

Eten en drinken zijn binnen de zorg belangrijk, want ze zorgen voor gezelligheid en verbinding, bevorderen het welzijn en roepen herinneringen op, zegt Van Ginkel. “We werken zoveel mogelijk met verse maaltijden, lekker en afgestemd op de behoeften en wensen van onze bewoners. In de zorg voor mensen met een beperking zijn de cliënten onderdeel van het productieproces. Ook koken ze soms hun eigen potje.” Over leverancier Zorgboodschap zegt hij: “Een geweldige partner. Prima kwaliteit van de producten, geweldige logistiek. Onze bewoners profiteren daarvan. Dat is het mooie. Zorgboodschap is ook zeer klantvriendelijk, we voelen ons door hen gezien. Dat waarderen we enorm.”

Keukens gesloten

De laatste jaren zijn keukens en magazijnen gesloten bij veel zorgorganisaties. Ook bij Sirjon. Nu is er een transitie gaande naar kleinschalig wonen en vers koken. De 22 locaties van de zorggroep beschikken elk over meerdere afleveradressen. Zorgboodschap voorziet deze van eten en drinken. De groepen kunnen zelf bepalen wat ze bestellen, maar ook of ze geheel of gedeeltelijk zelf willen koken of toch liever kant-en-klare maaltijden gebruiken, zegt Vincent Bos, de algemeen directeur van Zorgboodschap, die bij het gesprek aanwezig is. Van Ginkel tegen Bos: “Het is logistiek zó knap wat jullie doen.” Om toe te voegen: “Het is voor ons ook een meerwaarde dat jullie (Zorgboodschap) niet op zondag werken.”

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

UITBLINKERS 10 JAAR

Uitblinkers, het magazine van WijGastvrij, bericht 10 jaar op geheel eigen wijze over bijzondere en innovatieve personen en ontwikkelingen op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Ook de keerzijde krijgt aandacht. Terugblik bij een 10-jarig jubileum.



Het magazine Uitblinkers vaart al tien jaar een geheel eigen koers. Daar waar mogelijk krijgen medewerkers in de zorg de kans hun verhaal te vertellen. Managers, directieleden en adviseurs komen ook aan bod, maar dan moeten ze echt iets te melden hebben.

Het eerste nummer zag op de Zorgtotaal (nu Zorg & food) van 17 maart 2017 het levenslicht. Het nieuwe WijGastvrij, voortgekomen uit VHMN en Food Care Professionals, toonde zichzelf en haar vakblad Uitblinkers op die dag voor het eerst aan het publiek.

Het eerste nummer bevatte interviews met personen afkomstig uit de doelgroep. Een hospitalitymedewerker, een instellingskok, een teamleider roomservices en een afdelingsmanager werden geïnterviewd. Op de beurs waren ze aanwezig om de presentatie van WijGastvrij, verzorgd door Milo Berlijn, luister bij te zetten.

Op de cover van Uitblinkers 1 prijkt Ayşegül Sayar. Zij werd op de Dag van de Gastvrijheid uitgeroepen tot Slimste Gastvrijheidsmedewerkster. Ze is gefotografeerd in de hal van het Spaarne Gasthuis in Haarlem. Met in haar handen een cup met grote oren, die wij als redactie voor deze gelegenheid in Doetinchem hadden geregeld. Het werd een iconische foto.

Maak ze belangrijk

Op de genoemde beurs interviewden we bij gelegenheid Milo Berlijn, die in Uitblinkers 2 liet optekenen: ‘Maak voedings- gastvrijheidsmedewerkers belangrijk. Geef iemand als Ayşegül Sayar een plaats in de raad van bestuur.’ Suggestie met een dieperliggende boodschap.

En zo ging het verder. Herstelbevorderend eten kreeg aandacht. Er kwamen verslagen van bijeenkomsten van WijGastvrij over uiteenlopende onderwerpen. Columnisten verleenden hun bijdragen.

Controversiële items werden niet geschuwd, zoals relaties op de werkvloer, seksualiteit in het verpleeghuis en grensoverschrijdend gedrag van cliënten. Wat doe je eraan? Hoe ga ja daarmee om? Voordat de MeToo-discussie rond The Voice of Holland losbarstte in 2022 boog Uitblinkers zich al over de gevolgen van grensoverschrijdend gedrag.

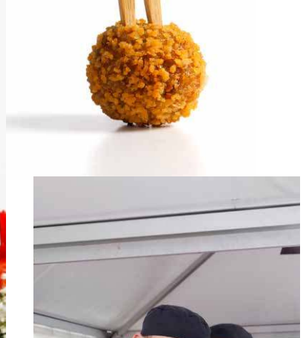


De nadruk ligt bij Uitblinkers op eten, drinken en gastvrijheid. In nummer 4 laat Dr. Angelique Lombarts weten dat hospitality leidt tot snellere genezing en dalende kosten. Dat staat ook vet in de kop. Enkele maanden daarna toont Pierre Wind tijdens de eindstrijd van het Beste menu van de zorg het bewuste artikel aan het publiek. “Kijk goed, hier staat het.”

Krokante frietjes

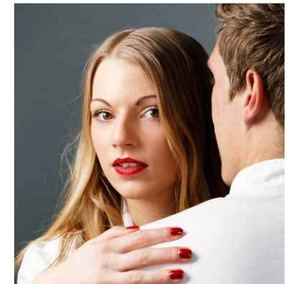
Bijeenkomsten Verrassen en Verleiden van WijGastvrij volgen, vastgelegd in verslagen in Uitblinkers. Duurzaam en gezond krijgen aandacht. Plantaardige menu’s, het liefst zout- en suikerarm en eiwitrijk, worden belicht. Maar dan moeten ze wel smaken. Ook daarvoor is aandacht.

De bitterbal, verre van gezond, maar wel lekker en goed in te zetten als troostvoeding bij een slechtnieuwsgesprek, wordt niet doodgezwegen. Een reportage over ouderen in een zorgcentrum te Velp die krokante frietjes in combinatie met plantaardige, allergeenvrije mayo testen. Het moet leuk blijven in de zorg. Daarom ook een verhaal over de kracht van de lach. Humor in de zorg. Ja, die is er. Maar na de lach, is de traan is nooit ver weg. Bas van der Graaff, oud-voorzitter van Foodcare Professionals, een voorloper van WijGastvrij, overlijdt op 16 november 2018. In Uitblinkers 9 verschijnt een in memoriam.









Ook komen er cliënten aan het woord. Soms met klachten, soms met complimenten, zoals Harry van Rijn (96 toen) in Uitblinkers 10. Hij is vol lof over woonzorgcentrum De Bleijke in Hengelo (Gld). ‘Veel mensen eten zich ziek. Ze proppen zich vol met rookworsten’, zegt hij. Ook over hem is inmiddels een in memoriam verschenen.

Het dieptepunt

In 2019 verschijnen er verhalen over slikproblemen. Ze zijn een voorbode van IDDSI, een wereldwijde standaard, die later furore gaat maken. Maar het dieptepunt komt ongemerkt naderbij. Niemand vermoedt het, maar het gebeurt. De ellende manifesteert zich in 2020: corona komt uit de lucht vallen. Op zondag 15 maart krijgt de horeca het bevel om vanaf 18.00 uur te sluiten. Zonder uitzondering, om verdere besmettingen te voorkomen.

De zorg wordt daarin meegesleurd. In Uitblinkers verschijnen verhalen over dappere medewerkers die met gevaar voor de eigen gezondheid hun werk doen op afdelingen met besmette patiënten. Ouderen in verpleeghuizen worden geïsoleerd. Uitblinkers kampt met enkele adverteerders die zich terugtrekken. Het gevolg is het magerste nummer in het bestaan van Uitblinkers: nummer 14 met 32 pagina’s.

Toch blijven innovaties zich aandienen, zoals een 3D-voedselprinter in het Spaarne Gasthuis. Was veelbelovend, maar het werd geen succes, vernemen we later. In het Erasmus MC maken we kennis met de voorloper van AI ofwel kunstmatige intelligentie. Medewerkers worden via een chatbot op de hoogte gehouden van veel wat ze moeten weten.

> **IN UITBLINKERS VERSCHIJNEN VERHALEN OVER DAPPERE MEDEWERKERS DIE MET GEVAAR VOOR DE EIGEN GEZONDHEID HUN WERK DOEN OP AFDELINGEN MET BESMETTE PATIËNTEN**















Bekende Nederlanders

Enkele bekende Nederlanders verleenden hun medewerking aan interviews voor Uitblinkers. Willeke Alberti vertelt over de impact van haar optredens in de zorg. Harm Edens raadt bestuurders van verpleeghuizen aan om een olifant in de hal te zetten. Dat zorgt voor reuring en vermaak en het leidt ertoe dat de kosten voor medicijnverbruik dalen, aldus de presentator van Dit was het Nieuws. Bart Chabot vertelt over de vele ziekenhuisopnames die hij moest doorstaan. Een positief verhaal. Chabot werd in de watten gelegd, maar dat kun je als patiënt ook zelf in de hand werken, voegt hij toe, door vriendelijk te zijn voor de mensen die zich inzetten voor jouw herstel.

Digitale bijeenkomsten

In Uitblinkers verschijnen verslagen van digitale bijeenkomsten van WijGastvrij. Dit in verband met strenge coronavoorschriften. WijGastvrij moet het Festival van de Gastvrijheid drie keer uitstellen. Iedere keer blijkt corona een te grote sta-in-de-weg. Er verschijnen hoopgevende artikelen over mensen die hun smaak, vaak door chemo, zijn kwijtgeraakt, maar deze dankzij smaaksturing weer terugkrijgen. Dat is prettig en vaak levensreddend.

Op 19 mei 2022 kan het Festival van de Gastvrijheid van WijGastvrij eindelijk doorgaan. Het is feest in De Speeldoos in Baarn. Van 14 tot en met 16 juni vindt ook de Zorgtotaal plaats. Uitblinkers heeft samen met WijGastvrij een eigen stand. De Uitblinkers Awards 2022 worden uitgereikt. Shoja Hamidi wint de titel Uitblinker van het Jaar. Het zangduo Mick en Henk wint de Uitblinkers Music Award. Daarna zijn deze prijzen wegens een gebrek aan deelnemers niet meer uitgereikt.

Agressie en geldproblemen

Corona is vanaf medio 2022 in grote lijnen bedwongen en het leven gaat zijn gang weer. Uitblinkers publiceert over zorgmedewerkers met geldproblemen. Daarnaast kampen ze in de zorg met toenemende agressie.

> **NA DE LACH, IS DE TRAAN IS NOOIT VER WEG. BAS VAN DER GRAAFF, OUD-VOORZITTER VAN FOODCARE PROFESSIONALS, OVERLIJDT OP 16 NOVEMBER 2018**

Ook Foodtherapie voor verslaafden krijgt aandacht. In Weert ontdekken we een zorgcentrum dat na 25 jaar zijn keuken weer opent. Twee koks bereiden daar dagelijks maaltijden. En weer een mooie bijdrage over het lekker maken van gerechten voor mensen die hun smaak zijn verloren. Pure chocolade over de rodekool en de rodekool smaakt weer.

De ideeën en de noviteiten raken niet uitgeput. Kunstmatige intelligentie ofwel AI is in opkomst en wordt ook in de zorg meer en meer toegepast. Maar het verlenen van gastvrijheid is mensenwerk, zo blijkt eens te meer uit het verslag van de bijeenkomst Gastvrij Leiderschap van WijGastvrij op 13 maart jongsleden. Een uitgebreid verslag daarvan tref je aan vanaf pagina 6 in dit nummer. De cirkel is daarmee rond. Op naar het volgende jubileum: 20 jaar Uitblinkers en 20 jaar WijGastvrij.

Doorstart na 10 jaar WijGastvrij

“WE HEBBEN NU EEN FORMULE GEVONDEN DIE WERKT”



Maarten Bijlsma (l) en Michel Overwijk staan stil bij 10 jaar WijGastvrij.

Tien jaar WijGastvrij, tien jaar Uitblinkers. Een jubileum. Maar eigenlijk gaat het nu pas echt beginnen, zo blijkt als we Michel Overwijk (63) en Maarten Bijlsma (38) interviewen. De eerste is president van de organisatie, de tweede voorzitter. Ze praten over de succesvolle doorstart van WijGastvrij en ze praten over hun missie; het naar een hoger plan tillen van eten en drinken in de zorg.

De ontmoeting vindt plaats in een sfeervolle ruimte boven restaurant De Soester Duinen in Soest. Het verlenen van gastvrijheid is daar onderdeel van de formule. Michel Overwijk wordt aangesproken met zijn voornaam als hij, iets later dan Bijlsma, over de drempel stapt. “Dat is gastvrijheid. Ze weten mijn voornaam. Hoe vaak maak je dat mee?”

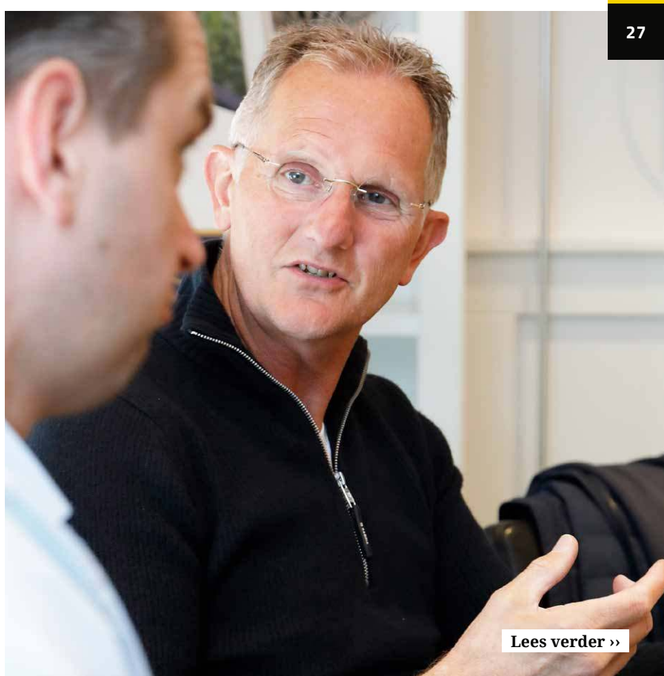
Overwijk is president van WijGastvrij, Maarten Bijlsma is voorzitter. Ter gelegenheid van het tienjarig bestaan van WijGastvrij en Uitblinkers, het magazine van de organisatie, hebben we een interview gepland. Terugkijken op de hoogte- en de dieptepunten. En vooruitkijken. Het wordt vooral dat laatste, want ze hebben een paar stappen gezet. En verder de visie op het vak. Die hebben ze, maar dan ook echt. Overwijk en Bijlsma zijn geen meelopers, ze houden er een eigen mening op na.

Nieuwe leden

Tien jaar geleden sloegen de toenmalige VHMN en Food Care Professionals de handen ineen. Het waren verenigingen die zich bezighielden met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Beide niet florerend. Dan maar samengaan. En nu begint het te lopen. Bijlsma laat weten dat er zojuist dertig nieuwe leden en enkele nieuwe bedrijfsleden zijn ingeschreven. Ja, het gaat goed.

Overwijk: “Tien jaar geleden zijn we gestart met en voor de doelgroep medewerkers in de zorg. Ondanks dat het soms wat minder liep, zijn we daaraan blijven vasthouden. Ik heb het idee dat we nu pas een formule hebben gevonden die werkt. Twee jaar geleden hebben we ons bestuur vernieuwd en zijn we ons gaan richten op de doelgroep medewerkers, coördinatoren en teamleiders. We zijn professioneler geworden.”

Een aanpassing was dat het bestuur nu ook openstaat voor mensen van buiten de zorg. Zij kijken op een andere manier naar de vereniging, zegt Overwijk. “Er ontstond een wow-effect, er kwam reuring, beweging”, doelt hij op het aanstellen van Bernadette Molier van Threewise Zorgacademie en Ruud Verkaaik van Care Culinair. Bijlsma, die twee jaar na de oprichting bestuurslid werd van WijGastvrij en sinds anderhalf jaar voorzitter is, zegt: “We fungeerden in het begin teveel als twee verenigingen die samengingen. Nu met de nieuwe bestuursleden erbij, is het meer één club geworden, een eenheid.”



Lees verder ››

Adviesraad
Ze stelden twee jaar geleden een adviesraad samen, die ze voorziet van informatie en ideeën. WijGastvrij kreeg een wake-upcall. Tijdens een brainstormsessie werden kritische vragen gesteld. Dat was niet leuk, zegt Overwijk: “Ik dacht toen wel: die kritische vragen zijn terecht, we hebben zitten slapen. Er moet wat gebeuren.”
En zo ging het. Het bestuur werd aangevuld, de doelgroep werd nader omschreven en wel zo dat naast medewerkers ook teamleiders en coördinatoren er deel vanuit maken. De contributie van de bedrijfsleden ging omhoog. Niet-leden die bijeenkomsten bezoeken, moeten nu betalen. De bijeenkomsten kregen waarde.

Gastvrij Leiderschap
De bijeenkomst Gastvrij Leiderschap op 13 februari bij Threewise in Rijswijk (zie verslag elders in dit nummer) was gericht op teamleiders en coördinatoren. Het werd een succes. Bijlsma: “Je ziet nu dat teamleiders naar hun manager toestappen met het verzoek of ze hun medewerkers lid mogen maken van WijGastvrij omdat ze het belangrijk vinden dat die mensen bezig zijn met het vak.” Om toe te voegen: “Teamleiders worden in de zorg te veel overgeslagen. Ze zouden een centrale plaats moeten krijgen in de bedrijfsvoering.”
Overwijk meldt dat teamleiders veel van elkaar kunnen opsteken. “Ze zitten allemaal in hetzelfde schuitje, maken dezelfde shit mee, met alle ellende van dien. Ze hebben veel vragen en willen die beantwoord zien.”



> IN DE GROTE STEDEN KAMPEN WE IN DE ZORG MET EEN GEBREK AAN MEDEWERKERS ETEN EN DRINKEN DIE VOLDOENDE NIVEAU HEBBEN

Vastloper dreigt
In 2030 kampt de zorg met 190.000 vacatures, zegt Maarten Bijlsma. Een vastloper dreigt. Geldt dat ook voor medewerkers eten en drinken in de zorg? In mindere mate, maar er is ook op dat vlak wel wat aan de hand. Overwijk: “In de grote steden kampen we in de zorg wel met een gebrek aan medewerkers eten en drinken die voldoende niveau hebben. Doordat het werk complexer is geworden, heb je minimaal niveau 2 nodig.” Zelf opleiden via incompanytrainingen kan een oplossing zijn, zegt Bijlsma. “Voor eten en drinken en facilitaire zaken kun je nog mensen krijgen. Voor de zorg zero. De leerlingen zijn er wel, maar er zijn geen begeleiders om op te leiden. Ik zie paniek ontstaan.”

Gastvrijheidszorg met Sterren
En dan volgen er twee nieuwtjes. Op 5 oktober organiseert WijGastvrij in theater De Speeldoos in Baarn de Dag van de Gastvrijheid. Bestemd voor voedingsassistenten / medewerkers, koks / keukenmedewerkers en teamleiders / coördinatoren. De dag is opgebouwd uit twee plenaire inspiratiesessies en uit ontwikkelsessies voor kleinere groepen.
Er gebeurt die dag nog iets. WijGastvrij gaat bekendmaken dat het een variant op het thema Gastvrijheidszorg met Sterren gaat lanceren. Bijlsma geeft een voorzetje: “De opzet is kleiner en compacter dan die was. We zullen mysterievisits uitvoeren en daar beoordelingen ten aanzien van eten, drinken en gastvrijheid aan koppelen. Verder zou je kunnen denken aan het verdienen van accreditatiepunten, bijvoorbeeld door medewerkers bijeenkomsten te laten bezoeken.”

Klinisch
Binnen de zorg zijn organisaties actief die zich bezighouden met duurzaamheid en gezond eten, zoals Goede zorg proef je en Eten + Welzijn. Bijlsma: “Het gaat over biologisch, gezond en duurzaam, maar het is zo klinisch allemaal. Waar is het verhaal dat eten en drinken mensen verbindt, mensen bij elkaar brengt? Dat mist. Je kunt duurzame, gezonde, herstelbevorderende voeding bereiden, maar als niemand het eet, heb je je doel niet bereikt. Als wij op dat vlak iets kunnen betekenen, kunnen we een versterkende factor zijn. En ja, dat zijn we.”
Hij refereert aan de Britse tv-kok Jamie Oliver die het heeft over de schoonheid en de smaak van die prachtige paprika. “Hij geeft aan hoe mooi die paprika is, niet hoeveel vitamines erin zitten en hoeveel minder kanker je ervan krijgt. Nee, het gaat over smaak en beleving. Zo zorg je ervoor dat mensen gaan eten.”

> HET GAAT OVER BIOLOGISCH, GEZOND EN DUURZAAM, MAAR HET IS ZO KLINISCH ALLEMAAL

Lees verder ››

Bestuurders

Maar de zorg moet bezuinigen. Het is dus wel een uitdaging om sfeer en beleving in combinatie met lekker en gezond eten op de kaart te krijgen, zegt Overwijk. “Die discussie is al jaren gaande. Ik heb niet de indruk dat we de laatste tien jaar grote stappen hebben gemaakt op dit vlak. Hoeveel bestuurders in de zorg zijn hier daadwerkelijk mee bezig? Te weinig.”

Bestuurders denken in cijfers. Daar moet je op inspelen. Overwijk gaat terug in de tijd toen hij als manager f&b en schoonmaak van het OLVG herstelbevorderend eten (vijf eetmomenten) introduceerde. “Dat konden we doen door de hele organisatie erbij te betrekken; bestuurders, medische staf, diëtetiek. We gaven aan wat mogelijk was. Dankzij verbeterde eiwitinname kunnen we de klinische voeding met vijftig procent terugbrengen en verkorten we de ligduur. Cijfers overleggen. Laten zien dat je met deze aanpassingen ook geld bespaart, tonnen zelfs. Dingen meten met betrekking tot tevredenheid en inname van eiwitten. Dat lieten we doen door Sir Goodwill. Met die cijfers stapte ik naar de raad van bestuur. Kijk maar, dit levert het op. Daarvoor had ik dit met het MCL in Leeuwarden ook zo aangepakt. Het werkt.”

> **IK DACHT TOEN: DIE KRITISCHE VRAGEN ZIJN TERECHT, WE HEBBEN ZITTEN SLAPEN**

Misbruik

Bijlsma implementeerde soortgelijke concepten (vijf of zes eetmomenten, extra eiwitten) in het Diaconessenhuis te Utrecht en Nieuw Unicum te Zandvoort, een instelling waar cliënten langdurig verblijven. Doelend op Nieuw Unicum: “Het was de eerste keer dat zo’n concept in de langdurige zorg werd ingevoerd.”

Bezuinigingen in de zorg liggen altijd op de loer. Sommige commerciële partijen maken daar misbruik van, zegt Bijlsma, zoals die ene producent van diepvriesmaaltijden. “Diepvriesmaaltijd in de steamer en gooi maar op het bord. Iedereen kan het. Lekker goedkoop. En dan maar zeggen dat er geen waste is. Nee, bij het regenereren niet, maar als je gaat meten wat de patiënten laten staan, dan is dat de helft of meer. Wordt allemaal weggegooid, doordat het niet smaakt, doordat er geen beleving is. De kwaliteit? Een 6, als het tenminste goed wordt geregenereerd.”

Zorg moet anders

De zorg moet anders ingericht worden, zegt Maarten Bijlsma. “Het zorgmodel is nu voor 98% ingericht op behandelen en voor 2% op preventie. We moeten meer geld aan preventie uitgeven zodat we de behandelkosten en ook de totale zorgkosten kunnen verlagen.” Hij vertelt over een Belgisch bestuurder van een ziekenhuis die artsen en internisten de wijk in stuurde om de bewoners te wijzen op de voordelen van gezonder eten en gezonder leven. Dat leidde naar zijn zeggen tot een daling van het aantal patiënten. Goed nieuws dus. Bijlsma: “Nee, want de bestuurder raakte in conflict met de raad van toezicht die hem liet weten dat hij het businessmodel van het ziekenhuis onderuithaalde. Dat model is namelijk gebaseerd op behandelen. We zijn als zorg een soort farmaceutische industrie geworden. Een andere inrichting van de zorg is nodig om daar een eind aan te maken.”

Rampjaren

2020 en 2021 waren rampjaren voor WijGastvrij. Corona leidde ertoe dat bijeenkomsten en evenementen moesten worden afgezegd of worden vervangen door online bijeenkomsten die slecht werden bezocht. Overwijk zelf kreeg op 25 januari 2021 een zwaar motorongeval. Hersenschade was het gevolg. Dat was ook de reden dat hij zijn functie bij OLVG uiteindelijk moest opzeggen.

Dankzij zijn bestuurswerk voor WijGastvrij blijft Overwijk betrokken bij het wel en wee in de zorg. “Zonder WijGastvrij was ik in een diep gat gevallen. Ik werkte 55 uur per week. OLVG bestaat uit twee voormalige ziekenhuizen, honderden medewerkers eten en drinken en schoonmaak. ’s Morgens vroeg aanwezig omdat je je ronde wilde maken, ’s avonds laat nog bezig met het beantwoorden van e-mails. Het was intensief.”

Bijlsma herkent dat. Ook hij rijgt de uren aaneen en liep zichzelf als een razende Roeland nog wel eens voorbij. Hij wilde veel. Liefst alles tegelijk. Overwijk zei meer dan eens: “Kalm, rustig, één ding tegelijk, er is meer dan werken in het leven.” Bijlsma zegt: “Zo lang ik het werk leuk vind, gaat het goed. Ik moet na een dag werken met meer plezier naar buiten gaan dan toen ik naar binnen ging. Tot nu toe lukt me dat heel aardig.”

Kwootjes

Pijngrens van een mug

“Waarom lig ik met twee wildvreemde vrouwen op een kamer, van wie er een naast me de hele nacht ligt te krijsen dat ze doodgaat en de ander tegen haar schreeuwt dat ze de pijngrens van een mug heeft.”
Schrijver Robert Vuijsje in NRC van zaterdag 2 mei over zijn verblijf in het BovenIJ-ziekenhuis in Amsterdam-Noord.

Kinderopvang in verzorgingshuis

“De kinderen vinden mij leuk omdat ik gek doe. Ze werpen me terug in de tijd. Mijn eigen kinderen zorgen nu voor me. Dat voelt vreemd.”
David Walker (92) woont in verzorgingshuis Fernlea in het Britse Stockport waar ze ook een kinderopvang zijn begonnen, meldt NRC.

Werken

“Werken is gezond, dus laat het over aan de zieken of zoiets.”
@jacco9012 laat op X weten een geheel eigen kijk op de zorg te hebben.

Asociale media

“Sociale media zijn ontworpen om ons dommer en makker te maken. Ze leiden ons af van de dingen in ons leven die echt belangrijk zijn.”
Psycholoog Thijs Launspach veegt in zijn column in De Gelderlander de vloer aan met sociale media.



Kritiek op minder kaas

“De aanpassingen die het Voedingscentrum in het voedingsadvies van de Schijf van Vijf heeft doorgevoerd, staan mijlenver af van de belevingswereld van de consument.”
Elzo Kannekens, directeur van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO), laat in Boerderij weten dat hij het maar niks vindt dat de aanbevelingen voor kaas vanuit het oogpunt van gezondheid naar beneden toe zijn bijgesteld.

Minder puree volstaat

"We zagen dat er van onze 3 scheppen puree op het bord, maar 2 werden opgegeten."
Paul Corty, manager facilitaire diensten van Ziekenhuis Geel, laat aan VRT-Nieuws weten dat zijn ziekenhuis de verspilling van eten heeft teruggedrongen.

Niet stoffig

“Het vakblad Uitblinkers bestaat tien jaar, begreep ik. Best wel lang, maar het is nooit stoffig geworden, dat is knap.”
Roland de Groot van Threewise in een onderonsje op 14 april met de redactie van Uitblinkers tijdens de vakbeurs Zorg & food.

Dakloos en ziek

“De politiek heeft geen enkele affectie met mensen die op straat leven en ziek worden.”
@zeeaap60 (John) laat op X weten dat hij mensen op straat zag leven met zweren waar “de maaien” uitkropen.

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)*

Agenda*

3 JUN
AI ofwel kunstmatige intelligentie. Hoe benut je deze technologie in de zorg? Tijdens het congres VoedingNL 2026 krijg je daar meer over te horen.
www.alliantievoeding.nl

10 JUN
Themabijeenkomst Familiebetrokkenheid in de Zorg in het Ziekenhuis. Webinar dat is toegespitst op de periode na chemo of andere behandelingen. Hoe pak je dat als mantelzorger aan? Toegang is gratis.
www.venvn.nl

11 JUN
Informele Zorg is de titel van een webinar waarbij samenwerken met mantelzorgers, vrijwilligers en naasten aandacht krijgt. Professionals lopen in de praktijk regelmatig tegen vragen aan. Wat mag? Waar liggen de grenzen? Mag een mantelzorger zijn vrouw bijvoorbeeld een injectie geven? Kan een vrijwilliger een cliënt met slikproblemen helpen met eten geven? Toegang is gratis.
www.zorgvoorbeter.nl/agenda

27 JUN
Congres van Zorg naar Bewegen. Om fit en gezond te blijven, is het raadzaam om voldoende en gevarieerd te bewegen. Veranderingen in leefstijl en omgeving kunnen daarvoor nodig zijn. Jij als zorgverlener kunt daarbij veel betekenen, zo zal blijken tijdens de webinar. Deelname is gratis.
www.tvvtotaal.nl

20 SEP
Eten en drinken bij gevorderde dementie. Tijdens dit webinar gaan deskundigen in op lekker en plezierig eten en drinken voor mensen met dementie. Dat is geen vanzelfsprekendheid. Vooral wanneer de dementie vordert, kan eten en drinken moeilijk zijn. Uitdroging, onbedoeld gewichtsverlies en slikproblemen komen vaak voor. Hoe kun je mensen ondersteunen?
www.leidscongresbureau.nl/events

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

5 OKT
Op 5 oktober organiseert WijGastvrij het Festival van de Gastvrijheid, een inspirerende en feestelijke dag voor iedereen in de zorg die elke dag het verschil maakt met aandacht voor eten en drinken. Een dag vol herkenning, energie en praktische inspiratie, waarin gastvrijheid centraal staat, van het eerste contact tot en met het eetmoment.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

30 OKT
Ontdek de kracht van voeding in de zorg. Dit congres gaat in op de rol die voeding kan spelen in de zorg. Voeding is geen bijzaak, maar een essentieel onderdeel in zowel de preventie als behandeling. Desondanks is de rol van voeding nog altijd onderbelicht. Tijdens dit congres kom je meer te weten.
https://congressen.huisarts.bsl.nl

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



Jaap de Graaf en Sjoukje Kilian dragen Uitblinkers over aan Insite Media.

Makers van magazine dragen stokje over

Uitblinkers krijgt andere uitgever

We zijn bezig aan ons tiende jaar Uitblinkers. En dat is dan ook ons laatste jaar. We stoppen ermee en dragen het magazine over aan Insite Media dat onze rol van uitgever over gaat nemen.

Samen met Sonja Rothuis (advertentieverkoop), Luuk Weerepas (vormgeving), Elsie Schoorel (eindredactie), Senefelder Misset (druk) en PostNL (verzending) maakten en verzonden we vier keer per jaar het tijdschrift Uitblinkers. Met dank aan onze columnisten Lisette Bossert, Michel Overwijk, Geert Hilferink en Wenda Linthorst. Met dank ook aan al die mensen die we mochten interviewen en fotograferen. We hopen dat we de lezers met onze bijdragen in Uitblinkers een beetje blijer en wijzer hebben gemaakt.

Dank
Met dank ook aan onze adverteerders en het bestuur van WijGastvrij. We noemen René van der Gun, die ons terzijde stond bij het adressenbeheer. We noemen ook Paul Hoogmoed, die ons tien jaar geleden de kans gaf om de uitgave van een gloednieuw magazine van een gloednieuwe organisatie (WijGastvrij dat voortkwam uit een fusie van FHMN en Foodcare Professionals ging van start) ter hand te nemen.

Het moest de Linda! (bekend tijdschrift) van de zorg worden. Mooi beeld, spraakmakende verhalen, aandacht voor de werkvloer, bron van inspiratie. Wij gaan zelf niet zeggen dat we daarin zijn geslaagd, anderen mogen dat beoordelen, maar we zijn er vol voor gegaan.

Afscheid
Mooi om het stokje na tien jaar over te dragen. De tijd ontbreekt ons om er nog wat jaren aan vast te knopen. Sjoukje werkt nu voor het derde jaar bij Intersnack Procurement. Intersnack is een groot internationaal concern met vestigingen over de hele wereld. En Jaap is aan zijn derde jaar bezig als freelance marktredacteur akkerbouw bij Boerderij en Food&Agribusiness.

Er is nog zoveel meer te vertellen, maar het gaat niet om ons, het gaat erom dat eten, drinken en gastvrijheid in de zorg naar een hoger plan getild worden. Wij denken dat WijGastvrij en het magazine Uitblinkers daar een rol in kunnen vervullen.
Wij hopen in ieder geval nog heel lang abonnee te blijven van Uitblinkers. Het ga jullie goed!

Jaap de Graaf en Sjoukje Kilian



Eindelijk leerboek voor medewerkers spoelkeuken

AFWAS IS HOOFDZAAK

Paul Robert Duijnstee verdiepte zich in de spoelkeuken.

Afwassers in de zorg zijn net zo belangrijk als de bestuursvoorzitter of wie dan ook. Uitlatingen als deze hoor je vaak, maar een opleidingsboek over de materie was er niet. Nu wel. De titel luidt: ‘Afwassen is een Vak. Een handleiding voor de kunst van het goed afwassen.’ Samen met auteur Paul Robert Duijnstee bezochten we een spoelkeuken.

Kies voor ecologisch
Paul Robert Duijnstee laat weten dat we ervan uit kunnen gaan dat alle professionele vaatwasmachines in orde zijn. De een beschikt over iets meer mogelijkheden en biedt wat meer vaatruimte dan de ander, maar ze kunnen de toets der kritiek allemaal weerstaan. Bij de vaatwasmiddelen ligt dat anders. Daar bestaan grote verschillen. “Ik raad aan om echt ecologische middelen te gebruiken. Afbreekbaar waardoor ze het milieu minder belasten. Ze zijn duurder in de aanschaf, maar je hebt er minder van nodig, waardoor je voordeliger uit bent. Goedkoop is hier duurkoop.”

Het is er eindelijk, een leerboek, een glossy, over professioneel afwassen. De hoofdtitel ‘Afwassen is een Vak’ geeft aan dat het menens is. Naast dat leerboek zijn er nu ook een e-learning en een certificaat.

De professionele afwas mag niet meer als een bijzaak worden gezien. Het is een volwaardig onderdeel van het vak, want zonder afwas hapert het proces. En zonder kennis hapert de afwas. Je moet als afwasser op de hoogte zijn van voorschriften en eisen betreffende hygiëne, want er kan veel misgaan, zo blijkt als we met Paul Robert Duijnstee (69), de auteur van het boek, in gesprek gaan.

> **ECOLOGISCHE MIDDELEN ZIJN DUURDER IN DE AANSCHAF, MAAR JE HEBT ER MINDER VAN NODIG, WAARDOOR JE VOORDELIGER UIT BENT**

Grote vaart
We zijn in brasserie Kannen en Kruiken in het Reinier de Graaf Gasthuis te Delft. Voor een interview met Duijnstee en een sfeerimpressie in de afwaskeuken op de vijfde verdieping van het ziekenhuis. Duijnstee is oprichter en adviseur van Info Foodlabels, het bedrijf van zijn dochter Michelle Duijnstee. Hij was vroeger op de grote vaart een tijdje afwasser. Duijnstee wilde matroos worden, maar werd afgekeurd, want hij was kleurenblind. Hij mocht als 18-jarige wel mee als medewerker van de algemene dienst. Dus toch varen. “Ik ging afwassen, maar wat wist je nou? Niks, je deed maar wat.”

Tot zijn 24ste bleef hij de grote vaart trouw. Daarna werd hij barkeeper, manager, ondernemer, opleider en examinator in de horeca. Eén ding viel op. “Tegen jonge jongens en meiden die graag kok wilden worden, zeggen ze al snel: ga jij eerst maar afwassen. Dat zat mij toen al niet lekker, want die kinderen willen koken, en zeker niet langdurig afwassen.”

Drie jaar geleden had Duijnstee met zijn dochter Michelle, die ook in het bedrijf zit, een discussie over hygiëne en afwas. Ze zei: ‘Je weet er zó veel van, je kunt er wel een boek over schrijven.’ Dat bracht hem op een idee.



Lees verder ››



Richard van Galen ziet het boek 'Afwassen is een vak' als een erkenning van het vak.

SVH-certificaat Afwasser

"Als koks in opleiding nu te horen krijgen dat ze moeten gaan afwassen", zegt Duijnstee, "kunnen ze zeggen: ik heb het leerboek gelezen, de -e-learning gevolgd en het bijbehorende SVH-certificaat Afwasser behaald." Vervolgens kunnen ze duidelijk maken dat ze best een tijdje actief willen zijn in de spoelkeuken, maar dat ze toch wel erg graag zo snel mogelijk het koksvak willen oppakken. Ze kunnen dan vragen of ze anderen mogen opleiden in de spoelkeuken, zodat ze zelf kunnen gaan koken. "Dat is mijn achterliggende gedachte bij het publiceren van dit boek."

Maar de chef kan ook denken: jij beheerst het afwasvak, blijf jij maar afwasser, hoef ik daar niet meer naar om te kijken. Duijnstee: "Dat kan, maar dat is niet de bedoeling."

Het vak van afwasser omvat vandaag de dag meer dan jaren geleden. Europese wet- en regelgeving en HACCP deden hun intrede. Zaken als persoonlijke hygiëne, duurzaam afwassen, afwastechnieken, hulpmiddelen, registratie, arbeidsomstandigheden, apparatuur en hygiënecodes maken het werk van de afwasser complexer. Kennis van zaken is noodzakelijk.

Denaturatie

Denaturatie van eiwitten is zo'n onderwerp dat in het leerboek aandacht krijgt. Duijnstee: "Dit betekent dat eiwitten stollen bij hitte. Door voor te spoelen met water op lagere temperaturen voorkom je dat." Oppervlaktereiniging is een ander onderwerp dat aandacht krijgt. Ervoor zorgen dat werkbanken, snijplanken en dergelijke geen stoffen bevatten die patiënten niet mogen hebben. In het boek staat beschreven hoe je dat kunt testen.

En dan de oplosbare labels met daarop THT-datums en dergelijke, de specialiteit van Info Foodlabels. "Sommige labels bevatten residuen die je niet in je vaatwasser mag hebben. Ook dat kun je testen."

Het lesboek bevat uitgebreide informatie over temperaturen. Je loopt kans op kruisbesmetting als je niet boven de 60°C wast. Iedere vaatwascyclus moet je afsluiten op een temperatuur boven de 80°C. "Pas dan dood je alle bacteriën", zegt Duijnstee. "Doe je dat niet, dan loop je de kans dat mensen daar ziek van worden. Als je die temperaturen uit het oogpunt van energiebesparing niet in acht neemt, ben je verkeerd bezig."

Hart van de zaak

Op de vijfde etage bezoeken we de afwaskeuken waar de vaat van de patiënten, het personeelsrestaurant en van andere activiteiten wordt gedaan. Dennis Stuifzand, horecamanager van de Vermaat Groep, die actief is in het Reinier de Graaf Gasthuis, laat weten dat hij blij is met het boek van Duijnstee. "Het is erg uitgebreid. En terecht. Afwassen is echt een vak. Het is het hart van de zaak. Als het hier in deze spoelkeuken niet goed gaat, loopt het even later spaak in de keuken."

We ontmoeten Richard van Galen. Hij kan bogen op 38 jaar ervaring in de spoelkeuken. Of er veel veranderd is in die periode? Heel veel, zegt hij. De apparatuur ging met sprongen vooruit, de middelen werden beter. "Er komt veel bij kijken ten aanzien van regels en dergelijke, maar aan de andere kant is het makkelijk geworden doordat de apparatuur ons meer werk uit handen neemt."

40-jarig jubileum

Van Galen die begon in een afwaskeuken van Van der Valk, is van plan zijn 40-jarig jubileum in de spoelkeuken te behalen. Hij houdt van het vak. "Ervoor zorgen dat alles piekfijn in orde komt, vind ik mooi. En natuurlijk de waardering die je daarvoor krijgt, nou ja, niet altijd, maar wel heel vaak."

Inhoud en bestellen

Het lesboek 'Afwassen is een Vak', een waterbestendige glossy, behandelt in negen hoofdstukken alle aspecten die te maken hebben met professioneel afwassen. Het gaat onder meer over veiligheid, kleding, vaatwasmachines, basisprincipes, risico's, afwastechnieken, vaatwasbenodigdheden, organisatie, efficiëntie, organisatie, duurzaam afwassen, labels en een carrière als afwasser. Aandacht is er ook voor specifieke afwasuitdagingen zoals het reinigen van aangekoekte pannen en ovenschalen, delicaat glaswerk, de kunst van het poleren en het laten glanzen van servies. Aan het boek zijn ook een e-learning en een bijbehorend certificaat van het SVH verbonden. Informatie vind je op www.infofoodlabels.com.

Hij ziet het boek en de bijbehorende SVH-opleiding tot afwasser als een erkenning van het vak. "Het werd hoog tijd dat zo'n boek er kwam. Hoe is het mogelijk dat zo'n essentieel onderdeel van het vak zo weinig aandacht kreeg? Gelukkig is dat nu rechtgezet." Van Galen wist dat het boek er was, maar heeft het ten tijde van de reportage nog niet gelezen. "Ga ik zeker doen. Ik begreep dat er onderwerpen in behandeld worden die je in de praktijk vaak tegenkomt."



SPECIALE HOUDER

Usje likken zonder knoeien

Warm weer? Dan heb je trek in ijs. En wil je dat ijs op eigen kracht verorberen. Maar dat is voor mensen met beperkingen niet vanzelfsprekend. Voor hen is er de ijshouder. Handig bij het eten van ijsjes als vasthouden en stilhouden niet goed lukt. De ijshouder vangt door de opstaande rand het gemorste ijs op. Kleding en handen blijven schoon. Door het anti-sliphandvat ligt de houder stevig in de hand. Ook geschikt om kleine kinderen ijs te laten eten zonder dat het een knoeiboel wordt. En zo zijn er nog meer hulpmiddelen verkrijgbaar om mensen bij het eten en drinken terzijde te staan. De Hulpmiddelenwijzer is ontwikkeld door Vilans op verzoek van het ministerie van VWS.
Zie www.hulpmiddelenwijzer.nl.

GASTVRIJ ROTTERDAM

Zeewier als duurzaam alternatief

Zeewier wint terrein binnen de horeca als duurzaam ingrediënt met brede culinaire toepassingen. Ook in de zorg zou het niet misstaan. In de verpakkingsindustrie wordt zeewier gezien als een duurzaam alternatief. Tijdens de komende editie van Gastvrij Rotterdam is The European Seaweed Association aanwezig op de beursvloer. Dit is een Europees netwerk dat zich inzet voor de groei en ontwikkeling van de zeewiersector. De beurs vindt plaats van 21 tot en met 23 september aanstaande. vakspecialisten uit zowel de intra- als extramurale zorg.' Zie www.zorg-en-food.nl.



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.

De vijf seconden–regel

Ongetwijfeld kent ook de wereld van gastvrijheidsmedewerkers in de zorg een breed scala aan trainingen en opleidingen, waarin communicatie een belangrijke rol speelt. Van leiderschap tot beter samenwerken op de werkvloer; via verschillende programma's en systemen kunnen we werken aan het verbeteren van de samenwerking. Ik deel mijn kantoor met een trainster die – weliswaar niet speciaal op de zorg gericht – soortgelijke trainingen en coaching aanbiedt. Een wereld waarvan ik veel kan leren, zo eerlijk wil ik zijn.

Soms echter kom je iets tegen dat je direct aanspreekt. Het grijpt je omdat het uitblinkt in eenvoud of simpelweg te voor de hand liggend lijkt. Dat laatste ervaar ik bij de vijf seconden oogcontact die Laura de la Mar op haar werkplek introduceerde. Gastvrijheidsmedewerkers die vijf tellen oogcontact hebben met bewoners of patiënten zorgen daarmee voor een gevoel van welkom zijn, gewaardeerd worden en in veilige handen te zijn. Dat gevoel verlaagt het stressniveau van patiënten en bewoners.

Die positieve uitwerking van vijf seconden oogcontact blijft natuurlijk niet beperkt tot de zorg. Sterker nog, ik durf te beweren dat elke afdeling binnen elk bedrijf beter werk levert als alle medewerkers hun dag beginnen met vijf seconden oogcontact. Het liefst in combinatie met een korte vraag of anekdote, maar in dat echt persoonlijke contact ligt de kern van de oplossing voor menig – sluimerend – conflict op de werkvloer. Ook al wordt het een beetje lacherig, van de dag met echt contact en een glimlach beginnen, is nog nooit iemand slechter geworden.

ZORG VOOR BETER ETEN



Van links naar rechts: Ellen Willemsen, Elma Brandsma en Ruud Homan.

Goede zorg gaat verder dan medische handelingen alleen. Ook eten, drinken en gastvrijheid dragen bij aan welzijn, herstel en kwaliteit van leven. Vanuit die overtuiging werkt Albron samen met zorgorganisaties aan oplossingen die zich in de praktijk bewijzen.

De beurs Zorg & food in Jaarbeurs Utrecht afgelopen april was een mooi moment om daarbij stil te staan. Het is een plek waar relaties elkaar ontmoeten, inspiratie opdoen en zichtbaar wordt hoe ontwikkelingen in de foodsector hun weg vinden naar de zorg.

Inspiratie die past bij de zorg van vandaag

Wat opviel tijdens deze editie, was de grote hoeveelheid creativiteit en producten die direct toepasbaar zijn binnen zorgmenu's. Peulvruchten en granen vormen steeds vaker de basis voor gerechten, zowel hartig als zoet. Daarnaast krijgen thema's als plantaardige eiwitten, vezelrijk eten en zoutreductie steeds meer aandacht. Pure smaken en doordachte samenstellingen laten zien dat er actief wordt gewerkt aan gezondere en toekomstbestendige voeding in de zorg.

Elma Brandsma, manager Food & Concepts bij Albron Zorg: "We zien dat er steeds meer aandacht is voor gezonde, pure en toepasbare voeding in de zorg. Door onze krachten te bundelen kunnen we deze ontwikkeling versnellen en vertalen naar de praktijk."

Deze ontwikkeling sluit aan bij wat veel zorgorganisaties ervaren: eten en drinken zijn meer dan een facilitaire voorziening en spelen een belangrijke rol in welzijn en zorgbeleving. Tegelijkertijd wordt deze visie in de dagelijkse praktijk nog niet overal volledig benut. Juist daar liggen kansen.

Waar visie en praktijk samenkomen

Met de Opbloeibar bracht Albron deze praktijk naar de beurs. In gesprekken met zorgprofessionals en partners stonden herkenbare vragen centraal: hoe maak je gezonde keuzes aantrekkelijk? Hoe combineer je duurzaamheid met smaak? En hoe vertaal je ambities naar wat er dagelijks op het bord ligt?

Door bezoekers een aminozuurrijke opbloeibonbon en eiwit- en vezelrijke opbloeishots te laten proeven, ontstonden waardevolle gesprekken over hoe voeding niet alleen gezonder, maar ook aantrekkelijk en toepasbaar kan zijn.

Ook in de presentatie van het Prinses Máxima Centrum voor Kinderoncologie kwam deze praktijkgerichtheid naar voren. Daar stond een voedingsconcept centraal waarin eigen regie leidend is: kinderen kiezen zelf wat, waar en wanneer ze eten, afgestemd op hun wensen en behoeften. Dit laat zien dat eten en drinken ook comfort, herkenning en een gevoel van controle bieden, en bijdragen aan herstel en spierbehoud.
Deze voorbeelden benadrukken het belang van samenwerking. Van zorg en research tot diëtetiek en het gezin: samen wordt gewerkt aan een passend en flexibel aanbod.

Samen verder bouwen

De Zorg & food beurs liet zien hoeveel beweging er al is. Tegelijkertijd werd duidelijk dat vooruitgang ontstaat door samenwerking: kennis en ideeën delen en oplossingen blijven toetsen aan de praktijk.

Benieuwd hoe eten en drinken in jouw organisatie kunnen bijdragen aan goede zorg? Kijk alvast op ontdek.albron.nl of mail naar zorg@albron.nl

Albron

Nieuwe duurzame partner van Van Gestel

Tijdens Zorg & Food 2026 introduceerde Van Gestel met trots haar nieuwe duurzame en innovatieve partner: Chainable. Samen zetten we een nieuwe stap richting de keuken van de toekomst: Cero keuken.

Maar Cero gaat verder dan alleen mooi en praktisch. De keuken is circulair ontworpen: opgebouwd uit duurzame materialen die opnieuw gebruikt kunnen worden, zonder concessies te doen aan uitstraling of kwaliteit. Zo combineren we comfort, innovatie en verantwoordelijkheid in één toekomstbestendige oplossing.

Bij Cero draait alles om één eenvoudige gedachte: een keuken moet elke dag fijn zijn om in te koken. Daarom ontwerpen we keukens waarin we zélf graag zouden staan. Dat zie je terug in alles: van slimme functionaliteit en hoogwaardige materialen tot een tijdloos design en optimaal gebruiksgemak.



VAN GESTEL X CHAINABLE KEUKENS



Meer dan alleen een keuken:

- een circulair product
- een circulair businessmodel
- een circulaire keten

CHAINABLE

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

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK