# UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



"Ik heb het leukste vak"

## Elke dag vers uit eigen keuken

Voedselveiligheid? Het begint bij aandacht

Festival WijGastvrij: een dag voor jou

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 39 – SEPTEMBER 2026

# Feestdagen Fair

Dé inspiratieavond voor jouw feestdagenmenu

GRATIS TOEGANG voor jou én een introducé







## 13, 14 en 21 oktober 2026

Speciaal voor jou als zorgprofessional organiseert Van Hoeckel de Feestdagen Fair; een sfeervolle avond vol proeverijen, inspiratie en direct toepasbare ideeën voor de feestdagen in december.

★ Live cooking ★ Winacties
★ Proeverijen ★ Goodiebag




**Mis het niet!**
Schrijf je in vóór 25 september 2026.

Scan de QR-code of ga naar **vanhoeckel.nl/feestdagenfair**


# In deze editie



**De patiënt als hotelgast?** Pagina 6



**Festival van de Gastvrijheid** Pagina 16



**Kijkje in de Keuken bij RKZ Beverwijk** Pagina 24


**4** Elke dag het verschil
**5** Column Lisette
**12** Voedselveiligheid
**15** Kwootjes
**18** Productnieuws
**19** Tips van Wenda
**23** Column Michel
**28** Opgepikt voor jou
**30** Even voorstellen
**31** Nieuws uit onderzoek
**32** Recept
**33** Opleidingen
**36** De beleving van
**37** Bedrijfsleden
**38** Column Geert


# 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 4.000 exemplaren.

**REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:**

Insite Media
Marco van de Wetering
Postbus 209
3770 AE Barneveld

www.insitemedia.nl
bureau@insitemedia.nl
KvK nr. 08122654
NL8224.61.948.B01

**Eindredactie:** Simone Schouten
**Met bijdragen van:** Romée Pietersen, Elsie Schoorel
**Fotografie:** Sjoukje Kilian, Marco van de Wetering, aangeleverd beeldmateriaal van deelnemende organisaties, Pixabay, Shutterstock.com
**Columnisten:** Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Linthorst, Michel Overwijk
**Vormgeving:** Circa Twee, Luuk Weerepas
**ISSN:** 2667-2855
**Druk:** Veldhuis Media
**Website:** www.uitblinkersindezorg.nl
**Advertentie-exploitatie:** ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, sales@er-communicatie.nl



**Copyright:**
Insite Media. 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 de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. Insite Media 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)*
**Bernadette Molier** *(algemeen)*
**Ruud Verkaaik** *(algemeen)*



*Sandra van Wijde (rechts): "Ik werk op alle afdelingen. Elke dag is een verrassing."*

Elke dag het verschil

# "Ik heb het leukste vak"

In de zorg maken mensen elke dag het verschil. In deze rubriek vertellen zij in hun eigen woorden over hun werk, hun drijfveren en hun kijk op eten, drinken en gastvrijheid. Dit keer: Sandra van Wijde (54), voedingsassistent in Ziekenhuis Gelderse Vallei.

**Mijn weg naar dit werk**
"Vanaf mijn vijftiende werkte ik in de bloemen, de laatste 25 jaar bij dezelfde werkgever. De zorg trok mij altijd al, maar ik stelde de stap steeds uit. Toen ik vijftig werd, dacht ik: als ik het wil, moet ik het nú doen. Via een vacature kwam ik terecht bij Ziekenhuis Gelderse Vallei. Spannend vond ik het zeker. Inmiddels werk ik hier vijf jaar en kan ik zeggen: het is de beste beslissing die ik ooit heb genomen."

**Zo ziet mijn werkdag eruit**
"Patiënten bepalen zelf wat ze eten en wanneer. Via het maaltijdservicecentrum bestellen ze hun maaltijd, die bij mij komt om uit te serveren. Ik werk op alle afdelingen: van oncologie tot kindergeneeskunde, van de kraamafdeling tot de IC. Elke dag is dat weer een verrassing. Die afwisseling vind ik superleuk. Als voedingsassistent help ik patiënten ook als dat nodig is, bijvoorbeeld met het smeren van een boterham. Als iemand weinig eetlust heeft, leg ik geen druk op. Ik maak liever een grapje om het wat lichter te maken en te kijken of het eten dan misschien tóch lukt."

**Dit maakt mijn werk waardevol**
"Je komt soms binnen bij iemand die verdrietig of bezorgd is, en als diegene toch lacht wanneer je weggaat, heb je iets kunnen betekenen. Dan voel je dat je iemands dag hebt opgevrolijkt. Die persoonlijke aandacht, dat iemand met een glimlach achterblijft: dáár doe ik het voor. Daarnaast is het teamwork leuk. Met mijn directe collega's, maar bijvoorbeeld ook met de koks. Die laten ons geregeld nieuwe dingen proeven."

**Wat ik heb geleerd**
"Ik ben begonnen als roomservice-medewerker. De afgelopen tijd volgde ik samen met vijftien collega's de opleiding tot voedingsassistent. Dat is echt een andere rol. Ik weet nu veel meer over de invloed van ziekte op eten en drinken en waarom goede voeding zo belangrijk is voor herstel. Ik doorzie beter dat sommige patiënten nauwelijks de kracht hebben om te eten en hoe je daarbij ondersteunt. Bij allergieën of diabetes zie ik in het systeem wat iemand wel of niet mag, en kan ik gericht adviseren. Zo nodig schakelen we een diëtist in. Dat ik daar nu over meedenk, maakt het voor mij nog waardevoller. Ik heb echt het leukste vak."

**Wat de toekomst brengt**
"Ik zie steeds meer aandacht voor plantaardige voeding. Ik ben benieuwd hoe dat zich verder ontwikkelt, want er valt méér van te maken dan mensen vaak denken. En AI zal ongetwijfeld een grotere rol gaan spelen. Ik hoop alleen wel dat het persoonlijke contact blijft. Juist bij mensen met ondervoeding kun je met aandacht en een goed gesprek zoveel bereiken. Dat is voor iedereen maatwerk."




## Gekleurde beker stimuleert vochtinname

Hoe stimuleer je mensen met dementie om genoeg te drinken en uitdroging te voorkomen – met als streven minimaal 1,7 liter drinkvocht per dag? Dit blijft een actuele vraag. Niet alleen tijdens heel warme periodes, maar ook als het weer kouder wordt. Het digitale platform Zorg voor Beter (www.zorgvoorbeter.nl) zette de tips nog eens op een rij:

- Serveer bij iedere maaltijd een glas drinken. Eet iemand hierdoor minder? Zorg dan voor vaste drinkmomenten tussen de maaltijden door.
- Drinkt iemand te weinig en eet iemand wel? Bied dan fruit, pap, yoghurt, vla of ijs aan. Let wel op dat yoghurt en vla geen volwaardige maaltijdvervangers zijn. Schakel daarom altijd een diëtist in wanneer sprake is van te weinig of eenzijdig eten en drinken.
- Bied de hele dag door verschillende soorten warme en koude dranken aan. Let erop dat deze ook echt worden gedronken. Een leeg glas hoeft niet te betekenen dat het is leeggedronken.
- Gebruik een helder glas voor het drinken, zodat gezien kan worden wat erin zit. Kondig ook mondeling aan wat in het glas zit en of het warm of koud is.
- Geef het glas indien nodig meteen in handen. Je kunt ook een felgekleurde beker gebruiken om het drinken zichtbaarder te maken. Uit onderzoek bleek dat hierdoor de vochtinname met 84% toenam.

**Column**



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

## "Volgende week weer!"

Een meneer met beginnende dementie is aan het woord. Hij woont thuis met zijn vrouw. Samen met andere mensen met dementie en hun partners is hij naar het wijkgebouw gekomen. Het is een kennismakingsbijeenkomst en we gaan samen koken en eten.

We beginnen de middag met een gesprek. Wat helpt om eten en drinken thuis gezellig te houden? Welke dilemma's kom je tegen wanneer de dementie meer invloed krijgt op het dagelijks leven?

"Wat doe je als partner, wanneer jouw naaste met dementie zijn boterham slordig smeert?", vraag ik. Het lijkt een klein en onbelangrijk moment. Maar neem je het over omdat dat sneller gaat? Omdat je het netjes wilt hebben? Of laat je iemand het zelf doen?

Er worden veel ervaringen gedeeld. Partners vertellen hoe moeilijk het kan zijn, wanneer iets niet meer gaat zoals vroeger. En hoe verleidelijk het dan is om het even snel zelf te doen. Tegelijkertijd vertellen mensen met dementie hoe belangrijk zij het vinden om dingen zelf te blijven doen. Het duurt misschien wat langer, maar het lukt vaak nog prima.

We komen tijd tekort, er is zoveel te bespreken. Maar het is tijd om de keuken in te gaan. We maken een smakelijk voorjaarsmenu, met veel verse kruiden, snijbonen, kip uit de oven en rabarber. Na een heerlijke maaltijd zegt iedereen: "Volgende week weer!" En zo is een fijne kookclub geboren.

> **OOK AL HEB IK DEMENTIE, IK WIL DAT MENSEN NIET ÁLLES VAN ME OVERNEMEN**



De patiënt als hotelgast?

# GASTVRIJHEID IN EEN LONDENSE PRIVÉKLINIEK



In de zomer trekken we eropuit. We ontdekken nieuwe plekken, andere gewoonten en laten ons inspireren. Uitblinkers keek daarom deze zomervakantie achter de schermen bij The London Clinic in Londen. Hoe geven zij vorm aan eten, drinken en gastvrijheid?

In het statige The London Clinic, het grootste onafhankelijke privéziekenhuis van het Verenigd Koninkrijk, is gastvrijheid een vast onderdeel van de patiëntenzorg. Het ziekenhuis, gevestigd in de Londense wijk Marylebone tegenover Regent's Park, staat bekend om zijn specialistische zorg op het gebied van onder meer oncologie, robotchirurgie en maag-, darm- en leverziekten. Ook leden van de Britse koninklijke familie, onder wie koning Charles III en prinses Catherine, werden er behandeld.

Van persoonlijke conciërges tot chefs die langsgaan bij langdurig opgenomen patiënten: alles is erop gericht het verblijf zo prettig mogelijk te maken. Welke inspiratie biedt dit voor Nederlandse zorginstellingen?

> **EEN MAALTIJD DRAAIT NIET ALLEEN OM VOEDING, MAAR OOK OM WELZIJN EN HERSTEL**

Bij The London Clinic begint gastvrijheid al voordat een patiënt de spreekkamer binnenstapt. Harry Goulding, Head of Client Services, stuurt het team aan dat patiënten tijdens hun hele zorgtraject begeleidt. Hij omschrijft de leden van zijn team als een soort hotelconciërges, maar dan in een ziekenhuis.
“Ons doel is om de reis van de patiënt zo soepel en persoonlijk mogelijk te laten verlopen”, vertelt hij. “We coördineren afspraken, helpen met praktische zaken en zorgen ervoor dat patiënten zich gedurende hun verblijf ondersteund voelen.”

**Persoonlijke voorkeuren in kaart**

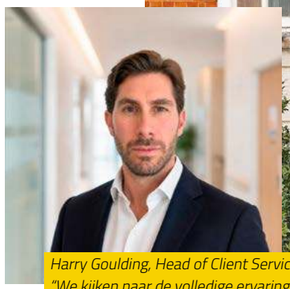
Dat gaat verder dan alleen een warm welkom. Patiënten krijgen één medewerker als vast aanspreekpunt toegewezen, die hen begeleidt tijdens hun verblijf. Ook persoonlijke voorkeuren worden, waar mogelijk, vooraf in kaart gebracht. Denk aan privacywensen, dieetvoorkeuren of extra ondersteuning voor internationale patiënten die voor meerdere afspraken naar Londen reizen.
Die benadering sluit aan bij een bredere ontwikkeling. Patiënten vergelijken hun ziekenhuiservaring steeds vaker met de service die ze gewend zijn in andere sectoren, zoals reizen of hospitality. “Mensen verwachten dat zorg persoonlijk, gebruiksvriendelijk en goed georganiseerd aanvoelt”, zegt Goulding. “Daarom kijken we niet alleen naar de afspraak of behandeling zelf, maar naar de volledige ervaring daaromheen.”

**De Britse werkelijkheid**

Waar persoonlijke aandacht in The London Clinic vanzelfsprekend lijkt, is dat elders in de Britse zorg niet altijd haalbaar. De publieke gezondheidsdienst NHS staat al jaren onder druk door personeelstekorten, lange wachtlijsten en een groeiende zorgvraag. Volgens de BBC hebben de problemen geleid tot historisch lage patiënttevredenheid en blijft de werkdruk voor zorgprofessionals hoog, ondanks pogingen van de overheid om de achterstanden terug te dringen.

> **PATIËNTEN KRIJGEN ÉÉN MEDEWERKER ALS VAST AANSPREEKPUNT TOEGEWEZEN, DIE HEN BEGELEIDT TIJDENS HUN VERBLIJF**

Die ontwikkeling van de totale patiëntervaring merkt ook Goulding. “Patiënten zijn zich steeds meer bewust van de druk op de gezondheidszorg. Daardoor hechten ze meer waarde aan snelle toegang, duidelijke communicatie en een goed gecoördineerd zorgtraject. Uiteindelijk willen ze zich gedurende hun hele behandeling gehoord en ondersteund voelen.”



*Harry Goulding, Head of Client Services: “We kijken naar de volledige ervaring van de patiënt.”*




Lees verder ››




"Veel van de dingen die het grootste verschil maken, kosten niet per se extra geld. Duidelijke communicatie, verwachtingen goed managen, een vast aanspreekpunt bieden en iedere patiënt als individu behandelen, kunnen in ieder zorgsysteem worden toegepast."

Tegelijkertijd biedt de setting van een privékliniek meer ruimte om die persoonlijke benadering consequent in de praktijk te brengen. Zorg in een privékliniek is niet voor iedereen toegankelijk: de extra service en korte wachttijden zijn verbonden aan een zorgmodel waarvoor patiënten of hun verzekeraar betalen. Daardoor kunnen private ziekenhuizen vaak meer investeren in persoonlijke begeleiding, extra voorzieningen en gastvrijheid dan veel publieke ziekenhuizen.

**Voeding is ook: welzijn en herstel**

Naast een ontvangst en verblijf waarin gastvrijheid de rode draad vormt, maken ook eten en drinken in The London Clinic bewust deel uit van de zorg. Volgens Kris Dorywalski, Head of Operations – Patient Services, draait een maaltijd niet alleen om voeding, maar ook om welzijn en herstel. Daarom werken de keukenbrigade en diëtisten nauw samen om maaltijden af te stemmen op de medische situatie én de persoonlijke voorkeuren van de patiënt. “Wij zijn trots, meer dan 95 procent van onze patiënten beoordeelt de catering als goed of uitstekend.”

Vooral tijdens langere opnames probeert het ziekenhuis de zorg persoonlijk te maken. Zo loopt de chef-kok regelmatig langs bij patiënten om wensen te bespreken die buiten het standaardmenu vallen. En wie tijdens een ziekenhuisverblijf jarig is of een bijzonder moment te vieren heeft, kan rekenen op een taart of ander speciaal dessert uit de patisserie. Volgens Dorywalski zijn het juist die kleine gebaren die een ziekenhuis minder klinisch laten aanvoelen. “Persoonlijke aandacht helpt mensen zich veilig, gehoord en op hun gemak te voelen.”

> **LUISTER NAAR PATIËNTEN, SPEEL IN OP HUN FEEDBACK EN ZORG DAT IEDEREEN ZIJN ROL KENT IN DE TOTALE PATIËNTERVARING**

**Patiënten denken actief mee**

Gastvrijheid betekent volgens The London Clinic ook dat patiënten actief meedenken over de zorg. Via een zogeheten Patient Forum werken huidige en voormalige patiënten samen met medewerkers aan verbeteringen binnen het ziekenhuis. Hun feedback leidde de afgelopen jaren onder meer tot aanpassingen aan de website, de receptie van de oncologieafdeling en de inrichting van ruimtes voor langdurig verblijvende patiënten. Zo kwamen er bijvoorbeeld nieuwe bloembakken voor op de oncologieafdeling.

Ook worden patiënten betrokken bij rondgangen, trainingen voor medewerkers en de ontwikkeling van nieuwe ondersteuningsprogramma's. “Omdat onze forumleden zelf patiënt zijn geweest, weten zij als geen ander welke kleine dingen een groot verschil kunnen maken”, vertelt Julia Phelan, Head of Clinical Governance and Patient Experience. “Hun ervaringen helpen ons de zorg steeds verder te verbeteren.”

**Grootste winst zit in luisteren**

Volgens Phelan hoeft betere gastvrijheid niet altijd te beginnen met grote investeringen. De grootste winst zit vaak in aandacht voor de mens achter de patiënt. “Luister naar patiënten, speel in op hun feedback en zorg dat iedere medewerker begrijpt welke rol hij of zij speelt in de totale patiëntervaring.”

Juist in een tijd waarin de zorg onder druk staat, laten deze voorbeelden zien dat gastvrijheid meer is dan een extra service. Het is een manier om patiënten meer regie, vertrouwen en rust te geven tijdens een vaak ingrijpende periode in hun leven.

## The London Clinic in cijfers

The London Clinic is het grootste onafhankelijke ziekenhuis zonder winstoogmerk van het Verenigd Koninkrijk. Het ziekenhuis ligt in Marylebone aan Harley Street en bestaat uit zeven gebouwen.

- Circa 1.400 medewerkers en 800 specialistische consultants
- Jaarlijks meer dan 120.000 poliklinische bezoeken
- Ongeveer 250 opnamebedden, 13 intensivecarebedden en 17 operatiekamers
- Wekelijks ruim 2.500 maaltijdtrays voor patiënten
- Wekelijks rond de 2.750 maaltijden voor medewerkers
- Gespecialiseerd in onder meer oncologische zorg, robotchirurgie, complexe diagnostiek, maag-, darm- en leverziekten, urologie, hematologie en KNO
- Beschikt over de grootste particuliere faciliteit voor stamcelverzameling en -opslag van Europa









Leden 10% korting met code:wijgastvrij10 en vanaf €100 gratis bezorgd: www.infofoodlabels.com


Nieuw onderzoek naar maaltijdbeleving bij mensen met dementie

# "Ondersteunende maaltijdomgeving hangt samen met meer voedsel–inname en minder agitatie"



*Fleur Verheijen, studentonderzoeker Albron Zorg, master Health Food Innovation Management Maastricht University*

Voor mensen met dementie is de maaltijd een belangrijk onderdeel van de dag. Een prettige maaltijdbeleving kan bijdragen aan meer rust, eetplezier en kwaliteit van leven.

Vanuit die overtuiging onderzoekt Albron met voedingsconcept Smaakchef al jarenlang hoe voeding bijdraagt aan welzijn in de langdurige zorg. Daarom voerden we praktijkgericht onderzoek uit naar de maaltijdbeleving bij mensen met dementie.

Het doel? Inzicht krijgen in factoren die bijdragen aan waardevolle maaltijdmomenten én hoe deze toepasbaar zijn in de praktijk. Het onderzoek werd uitgevoerd op 20 woonzorglocaties door Fleur Verheijen vanuit de master Health Food Innovation Management aan Maastricht University.

"Wat me het meest opviel, was het enthousiasme van de deelnemende zorgorganisaties. Op alle locaties zag ik teams die zich inzetten om maaltijdmomenten zo prettig mogelijk te maken voor bewoners."

**Het maaltijdmoment verdient extra aandacht**
Eten is voor mensen met dementie niet vanzelfsprekend. Bewoners kunnen moeite hebben met het herkennen van voedsel of het gebruiken van bestek. Ook veranderingen in smaakbeleving, eetlust, slikproblemen en onrust beïnvloeden het maaltijdmoment.

"Het viel me op dat bewoners over het algemeen kleine porties aten en hoe onvoorspelbaar gedrag soms kan zijn. Geen maaltijd verliep hetzelfde."

**Wat leert het onderzoek?**
De belangrijkste conclusie: een ondersteunende maaltijdomgeving hangt samen met een hogere voedselinname én minder agitatie tijdens de maaltijd.

Volgens Fleur zijn het juist de kleine dingen die het verschil maken. "Tijdens de observaties zag ik hoe belangrijk aandacht en contact zijn. Alleen al iemand die even een praatje maakt, kan een bewoner laten opleven."

Daarnaast bleek niet één factor bepalend, maar juist de combinatie van factoren.

"Een rustige maaltijdomgeving, sociale interactie en persoonsgerichte ondersteuning maken samen het verschil. Tegelijk bestaat er geen standaardoplossing; wat voor de ene bewoner werkt, hoeft voor een ander niet te werken."

**Praktische inzichten voor de zorg**
De inzichten helpen zorgorganisaties maaltijdmomenten bewuster in te richten en bewoners beter te ondersteunen.

"Ik hoop dat zorgorganisaties zich realiseren dat de maaltijd een dagelijks moment is waarop je echt iets kunt betekenen voor bewoners. Kleine, praktische aanpassingen kunnen een groot verschil maken in de maaltijdbeleving."



*Smaakchef is een voedingsconcept van Albron. Dagelijks koken we vers voor bewoners in de langdurige zorg.*

**Benieuwd naar alle onderzoeksresultaten en praktische aanbevelingen?**
Download de whitepaper en ontdek hoe je maaltijdmomenten nog waardevoller maakt voor bewoners met dementie.



Voedselveiligheid: kleine stappen maken al verschil

# "HET BEGINT NIET BIJ REGELS, MAAR BIJ AANDACHT"

Een koelkast die nét niet koud genoeg staat. Een medewerker die een protocol anders interpreteert. Of een bewoner die door verminderde weerstand extra kwetsbaar is voor een voedselinfectie. Een maaltijd lijkt misschien een vanzelfsprekend onderdeel van de zorgdag, maar er kan veel misgaan. Voedselveiligheid draait daarom niet alleen om regels, maar vooral om bewustzijn. Juist nu de zorg kampt met personeelstekorten, meer mantelzorgers en een groeiende aandacht voor welzijn, wordt dat steeds belangrijker.

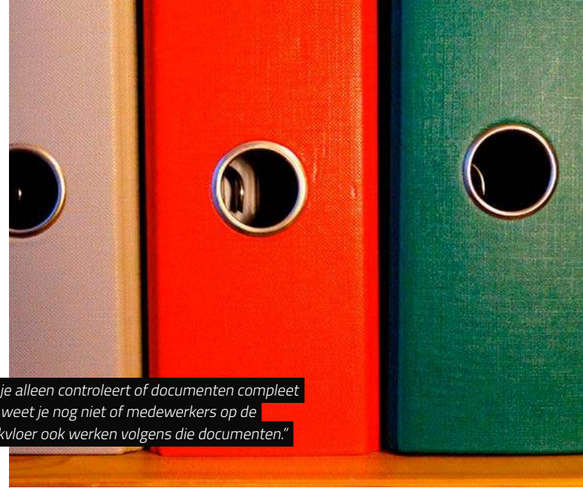


Het zit 'm niet in de regels, zegt Peter Broekhof, projectleider bij Care Culinair en specialist voedselveiligheid. Die zijn er. En die zijn vaak goed. De vraag is volgens hem of ze ook consequent worden toegepast. “De dagelijkse praktijk verandert voortdurend. Daardoor moet je steeds opnieuw de regels tegen het licht houden. En je moet blijven monitoren of beleid en uitvoering nog wel op elkaar aansluiten.”

**Méér dan een vinkje**

HACCP-plannen zijn vaak op orde, maar gebeurt op de werkvloer ook echt wat er op papier staat? Die vraag wordt volgens voedselveiligheidsspecialisten steeds belangrijker. “Voedselveiligheid is nooit af. Veel organisaties denken: we hebben een HACCP-plan, dus het zit wel goed”, zegt Broekhof. Dat is volgens hem te gemakkelijk. En gevaarlijk. Juist in een omgeving waar patiënten, cliënten en bewoners extra kwetsbaar zijn, kunnen kleine fouten grote gevolgen hebben. “Het gaat uiteindelijk om gedrag. Doen medewerkers daadwerkelijk wat is afgesproken?”

Dat betekent niet dat het HACCP-systeem zijn waarde heeft verloren. Integendeel. Volgens Broekhof vormt het nog altijd de basis voor voedselveilig werken. Het probleem zit vooral in de uitvoering. “Een protocol opgeborgen in een map is mooi, maar uiteindelijk gaat het om wat er op de werkvloer gebeurt”, zegt hij. “Als medewerkers niet begrijpen waarom een regel belangrijk is, of als er geen tijd is om die regel goed uit te voeren, ontstaat een risico.”



*“Als je alleen controleert of documenten compleet zijn, weet je nog niet of medewerkers op de werkvloer ook werken volgens die documenten.”*

**Veranderende routines**

Voedselveilig werken lijkt vanzelfsprekend. Temperatuur meten, producten juist bewaren, hygiënisch werken: iedere zorgprofessional die werkt met eten en drinken kent de basis. De risico’s ontstaan meestal niet omdat mensen regels expres negeren. Ze ontstaan vaak onbewust, bijvoorbeeld omdat routines langzaam veranderen. “Soms sluipen er gewoontes in die niemand direct opmerkt”, waarschuwt Broekhof.
Dat maakt voedselveiligheid volgens hem vooral een kwestie van alert blijven kijken. Niet alleen tijdens een inspectie, maar juist ook op gewone werkdagen. “Als je alleen controleert of documenten compleet zijn, weet je nog niet of medewerkers op de werkvloer ook werken volgens die documenten.”



*Specialist voedselveiligheid Peter Broekhof: “Mensen zijn veel gemotiveerder als ze begrijpen voor wie ze het doen.”*

> **NIEUWE COLLEGA'S, FLEXKRACHTEN EN INVALKRACHTEN MOETEN EIGENLIJK VANAF DAG ÉÉN WETEN WAAROM BEPAALDE AFSPRAKEN BESTAAN**

Daarom ziet Broekhof voedselveiligheid als een continu proces van leren en verbeteren. “Het gaat niet om iemand afrekenen op een fout, maar om samen inzicht krijgen: waar zitten risico's en hoe kunnen we die praktisch oplossen?” Dat vraagt om regelmatige gesprekken met medewerkers, observaties op de werkvloer en aandacht voor bewustwording. “Pas als beleid, kennis en uitvoering op elkaar aansluiten, kun je écht spreken van een voedselveilig proces.”

**Lees verder ››**

**Geen verplicht nummer**

Kortom, Broekhof en Care Culinair pleiten ervoor om voedselveiligheid niet uitsluitend als een kwaliteitsdocument te zien, maar als onderdeel van de dagelijkse werkcultuur. Dat vraagt om meer dan een jaarlijkse audit. “Veel organisaties zijn bezig met afvinken: zijn alle formulieren ingevuld? Maar de vraag zou moeten zijn: werken mensen ook écht voedselveilig? Dat ontdek je pas als je de praktijk ingaat.”

Daarbij spelen volgens Broekhof verschillende ontwikkelingen een rol. Zorgorganisaties krijgen te maken met personeelstekorten, hoge werkdruk en een voortdurend wisselende groep medewerkers en invalkrachten. Tegelijkertijd worden maaltijden steeds vaker samengesteld en bereid in kleinschalige woningen met een eigen keuken, door medewerkers die hiervoor niet opgeleid zijn. “Hoe ingewikkelder het proces, hoe belangrijker het wordt dat iedereen dezelfde werkwijze volgt. Nieuwe collega's, flexkrachten en invalkrachten moeten eigenlijk vanaf dag één weten waarom bepaalde afspraken bestaan. Anders sluipen er ongemerkt verschillen in de werkwijze.”

Volgens Broekhof helpt het om voedselveiligheid niet te presenteren als een verplicht nummer, maar als iets dat direct invloed heeft op de gezondheid van patiënten, cliënten en bewoners. “Mensen zijn veel gemotiveerder als ze begrijpen voor wie ze het doen. Je doet het niet voor de inspecteur, maar voor die kwetsbare cliënt die erop moet kunnen vertrouwen dat zijn maaltijd veilig is.”

> **LOOP EEN RONDE DOOR DE KEUKEN EN STEL VRAGEN. VAAK LEVERT DAT VERRASSENDE GESPREKKEN OP EN MERK JE WAAR NOG VRAGEN LEVEN**

**Gezamenlijke verantwoordelijkheid**

Wie voedselveiligheid wil verbeteren, kan volgens Broekhof met kleine stappen al veel verschil maken. “Loop eens een ronde door de keuken en vraag medewerkers waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren. Vaak levert dat verrassende gesprekken op. Dan merk je waar kennis aanwezig is en waar nog vragen leven.”

**4 tips van Peter Broekhof:**

## Zo houd je voedsel-veiligheid op de agenda

1 **Maak voedselveiligheid onderdeel van de dagelijkse routine**
“Voedselveiligheid moet geen onderwerp zijn dat alleen tijdens een audit of inspectie aandacht krijgt. Bespreek het regelmatig tijdens werkoverleggen of de dagstart, zodat het levend blijft.”

2 **Leg uit waarom regels belangrijk zijn**
“Medewerkers volgen een protocol veel beter als ze begrijpen waarom het er is. Uiteindelijk gaat het niet om een vinkje op een lijst, maar om de veiligheid van vaak kwetsbare cliënten.”

3 **Blijf trainen en herhalen**
“Nieuwe medewerkers stromen in, werkwijzen veranderen en kennis zakt weg. Regelmatige scholing en korte opfrismomenten helpen om iedereen scherp te houden.”

4 **Kijk kritisch naar de praktijk**
“Protocollen op papier zijn één ding, maar kijk ook regelmatig hoe er daadwerkelijk wordt gewerkt. Zijn afspraken nog logisch? Sluiten ze aan bij de dagelijkse praktijk? Daar valt vaak veel winst te behalen.”

Daarnaast adviseert hij om voedselveiligheid regelmatig terug te laten komen tijdens werkoverleggen of teammomenten, in plaats van alleen vlak voor een inspectie.

“Het mooie is dat de meeste medewerkers het beste willen voor hun cliënten,” zegt hij. “Als je hen de juiste kennis en praktische handvatten geeft, zie je dat voedselveiligheid een vanzelfsprekend onderdeel van het werk wordt.” Zo verschuift voedselveiligheid van een verplicht protocol naar een gezamenlijke verantwoordelijkheid.



# Kwootjes

## Waarschuwing

“Een dag in bed kost je 200 gram spierweefsel. Eigenlijk hoort dus op ieder ziekenhuisbed een waarschuwing: dit bed is schadelijk voor je gezondheid.”
*Geert van der Sluijs, lector en programmamanager bij ziekenhuis Nij Smellinghe, in Trouw over de noodzaak van bewegen voor patiënten.*

## Voorbij ‘eigen schuld’

“Deze doelgroep is anders dan we gewend zijn, maar ook zij hebben recht op goede ouderenzorg. Als ik hun verhalen hoor, snap ik dat ze wel eens gebruiken om het leven draaglijk te maken. Ik ben allang voorbij het ‘eigen schuld, dikke bult.’”
*Rita Arts, directeur van zorgkoepel De Waalboog, in De Gelderlander over een wooncomplex voor mensen met een verslavingsverleden, waar alcohol en drugs worden verstrekt.*

## Camping

“Soms is het heel moeilijk om contact te vinden met iemand die dementie heeft. Maar veel mensen hebben ooit wel gekampeerd, waardoor prachtige verhalen loskomen. Dat is magisch.”
*Sanne Westendorp, welzijnscoördinator bij zorginstelling De Wijngaard in Bosch en Duin, in het AD over de mini-camping die daar is opgebouwd.*

## Erkenning

“Micro-erkenning is misschien wel een van de meest onderschatte vormen van gastvrijheid. Het kost nauwelijks tijd, geld of moeite, maar heeft een enorme invloed op hoe mensen jouw organisatie ervaren.”
*Laura de la Mar, eigenaar van Gastvrijheid in Bedrijf, in een blogartikel.*



## Kalmerend

“Deze zenuw (nervus vagus – red.) verbindt je hersenen met je darmen, en in je darmen zit 70 procent van je immuuncellen. Dankzij gefermenteerd voedsel dalen daar ontstekingswaarden. Als gevolg sturen de immuuncellen kalmerende signalen naar de hersenen.”
*Tim Spector, Britse hoogleraar, in de Volkskrant over het effect van gefermenteerd voedsel op mentale gezondheid.*

## Stap voor stap

“De voedseltransitie in de gehandicaptenzorg betekent geen ‘one size fits all’ oplossing, maar een aanpak die is afgestemd op de zorgorganisatie en cliëntgroep(en). Denk aan beginnen met kleine aanpassingen in menu’s en dat stap voor stap uitbreiden.”
*Daniëlle Arnold, senior beleidsadviseur bij Vereniging Gehandicaptenzorg Nederland, in de nieuwsbrief van Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg.*

## Dieetatlas

“Traditionele voedingspatronen zijn geen blauwdruk voor gezond eten, maar ze zijn wel biologisch en cultureel uniek. Voeding heeft op allerlei manieren invloed op onze gezondheid, en speelt een belangrijke rol als we ziektes willen voorkomen.”
*Quirijn de Mast, internist van het Radboudumc, op www.radboudumc.nl over een nieuw wereldwijd project dat traditionele voedingspatronen in kaart brengt in een atlas.*



Foto's: Sjoukje Kilian

Festival van de Gastvrijheid

# VIER JE VAK EN ONTMOET COLLEGA'S

Op maandag 5 oktober 2026 organiseert WijGastvrij tijdens de Dag van de Voedingsassistent het Festival van de Gastvrijheid: een landelijke ontmoetingsdag voor iedereen die werkt met eten en drinken in de zorg.

## Waarom je dit niet wil missen

- Inspirerende sprekers, onder wie Milo Berlijn en Laura de la Mar, en workshops waarin je actief aan de slag gaat
- Praktische ideeën voor gastvrijheid in de dagelijkse praktijk
- Nieuwe contacten met collega's uit heel Nederland
- De laatste ontwikkelingen rond voeding, gastvrijheid en zorg
- Een dag die laat zien hoe belangrijk jouw vak is

## Festival van de Gastvrijheid

**Datum:** Maandag 5 oktober 2026
**Tijd:** Van 10.30 – 16.30 uur (incl. lunch en borrel)
**Locatie:** Theater De Speeldoos in Baarn
**Kosten:** Leden van WijGastvrij en bedrijfsleden hebben gratis toegang. Ben je geen lid en werk je in een zorgorganisatie? Dan betaal je voor deelname € 95,00.
**Voor wie:** Voedingsassistenten, medewerkers eten & drinken, gastvrouwen en -heren, roomservicemedewerkers, koks, teamleiders, coördinatoren en iedereen die betrokken is bij eten en drinken in de zorg.

**Aanmelden? Ga naar www.wijgastvrij.nl en meld je direct aan.**

Elke dag staan zo'n 30.000 professionals klaar om met eten en drinken het verschil te maken voor patiënten en bewoners. Ze zorgen niet alleen voor een maaltijd, maar creëren momenten van aandacht, comfort en verbinding. Een vriendelijke begroeting, een luisterend oor, een maaltijd die aansluit bij iemands wensen: het kan van grote betekenis zijn. Dát is de kracht van gastvrijheid.

**Inspiratie en een frisse blik**

Werken met eten en drinken in de zorg is veel meer dan maaltijden serveren. Het is een professie waarin kennis, vaardigheden en oprechte aandacht samenkomen. Kennis van voeding, diëten, voedselveiligheid en gastvrijheid. Maar ook communicatieve vaardigheden, signaleren, samenwerken en het vermogen om iedere patiënt of bewoner een passende maaltijdbeleving te bieden. Juist die combinatie maakt dit vak zo bijzonder én zo waardevol.

Het festival draait niet alleen om kennis opdoen, maar vooral om inspiratie. Even uit de dagelijkse routine stappen om met een frisse blik naar je eigen werk te kijken. Ontdekken hoe collega's in andere organisaties het aanpakken. Ervaringen uitwisselen, nieuwe ideeën opdoen en je laten enthousiasmeren door sprekers die laten zien hoe gastvrijheid, aandacht en werkplezier het verschil kunnen maken.

**Nieuwe energie, nieuwe contacten**

Tijdens het festival ontmoet je collega's uit het hele land die dezelfde passie delen. Je volgt inspirerende sprekers, neemt deel aan interactieve workshops en gaat naar huis met praktische ideeën die je de volgende dag al kunt toepassen in je eigen organisatie. Maar misschien nog wel belangrijker: je gaat naar huis met nieuwe energie, nieuwe contacten en nog meer trots op het vak dat je iedere dag uitoefent.

WijGastvrij wil met het Festival van de Gastvrijheid daarom veel méér bieden dan enkel een congres. Het is een dag waarop we het vak zichtbaar maken, elkaar ontmoeten, van elkaar leren en samen vieren hoe belangrijk eten, drinken en gastvrijheid zijn binnen de zorg.



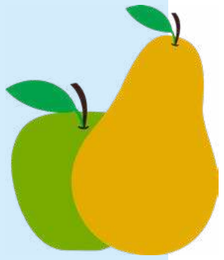
NIEUW: 1FRUIT

## Eén stuk fruit in een pakje

Riedel introduceerde onlangs 1FRUIT, een nieuw fruitproduct dat volgens de producent dezelfde hoeveelheid vitaminen, fruitsuiker, kalium en vezels bevat als één stuk fruit. De ontwikkeling nam bijna vijf jaar in beslag en moet een impuls geven aan de categorie gekoelde fruitdranken. Het product is verkrijgbaar in de smaken appel, peer en sinaasappel.

Volgens Riedel is 1FRUIT bedoeld als aanvulling op een stuk fruit, niet als vervanging. Het product kan uitkomst bieden voor mensen die moeite hebben met schillen of snijden en voor mensen met kauw- of slikproblemen, zoals in ziekenhuizen en verzorgings- en verpleeghuizen. Het bedrijf laat weten hierover al in gesprek te zijn met zorgorganisaties.

De introductie past binnen de bredere koers van Riedel, dat zich ontwikkelt van sappenfabrikant tot producent van een breder assortiment dranken.






KETEN IN EIGEN BEHEER

## Skyr van Nederlandse weidemelk

De vraag naar eiwitrijke zuivel blijft groeien, ook in de zorg. Qarc Zuivel speelt daarop in met skyr die wordt gemaakt van Nederlandse weidemelk van eigen koeien. Volgens de producent wordt het hoge eiwitgehalte bereikt door een natuurlijk uitlekproces, zonder toevoeging van eiwitpoeders.

Qarc houdt de productieketen volledig in eigen beheer: van melkveebedrijf tot zuivelmakerij. Volgens het bedrijf zorgt dit voor volledige traceerbaarheid, een constante kwaliteit en een transparante herkomst. De melk is afkomstig van de koeien van Qarc op Landgoed Ten Vorsel in Bladel. Met de skyr richt Qarc zich onder meer op retail, private label en foodservice.



VEZELS BLIJVEN BEHOUDEN

## Plantaardige kwark voor foodservice

FOOVERAGE Next Dairy Co en De Nieuwe Melkboer introduceren een volledig in Nederland geproduceerde plantaardige kwark voor de foodservice. De kwark wordt gemaakt van Nederlandse sojabonen uit een korte keten en bevat 5 gram eiwit per 100 gram, zonder toegevoegde suikers. Volgens de producent blijven dankzij een nieuw productieproces alle vezels behouden en ontstaan er geen reststromen.

Het product is ontwikkeld voor professioneel gebruik en wordt volgens de producent opgenomen in het assortiment van onder meer cateraars, bedrijfsrestaurants en zorginstellingen. De plantaardige kwark is verkrijgbaar in een grootverpakking van 3 kilo voor de professionele keuken. Daarmee speelt de introductie in op de groeiende vraag naar duurzame, plantaardige eiwitbronnen binnen de foodservice.



**Groen kalmeert en laadt op**

# Het belang van een **frisse neus**

De piepjes van de monitoren, het felle kunstlicht en de droge ziekenhuislucht. Mijn vader lag onlangs enkele weken op de Intensive Care. Het was een spannende tijd, die gelukkig goed af is gelopen. Maar het maakte me ook weer bewust van iets wat ik al jaren roep: de absolute noodzaak van groen en buitenlucht.

**Onderzoek versus de rauwe realiteit**

Jarenlang deed ik onderzoek naar de invloed van omgevingsfactoren op hoe we ons voelen en gedragen. Zo voelen mensen zich prettiger (en geven ze meer uit) in een winkelcentrum met planten en de juiste geur. Ik verkondig dan ook al tijden dat we in de zorg veel meer met groen moeten doen. Of het nu gaat om een plekje dicht bij het raam, plantenbehang of simpelweg een bloemetje op tafel. En bovenal: dagelijks naar buiten gaan.

**En dan maak je het zelf mee**

Tot je er ineens zelf als naaste zit. Nota bene in een ziekenhuis waar ik voor Keukentijgers toch al veel te vinden ben - een bizarre gewaarwording. Toen het kantje boord was, bleef ik een nacht slapen in het ziekenhuis. De volgende ochtend was mijn energie compleet verdwenen, ondanks het ontbijt en een geplunderde snackautomaat op de gang (nee, ook ik eet op zo'n moment niet volgens de Schijf van Vijf). Ik wilde fris aan het bed zitten, maar het lukte simpelweg niet.

**Een half uur naar buiten**

Tot ik een half uur naar buiten stapte. Om eerlijk te zijn heb ik voor het ziekenhuis wat bootcamp-oefeningen gedaan en heen en weer gerend. En wat knapte ik op! Door die dosis zuurstof en beweging kon ik daarna weer écht 'aan' staan als naaste aan het bed.

**Zoek de buitenlucht op**

Daarom mijn oproep aan jullie: focus eens extra op naar buiten gaan! Allereerst voor de patiënt of cliënt als dat kan. Maar ten tweede, vergeet de naasten niet. Zie je dat een familielid leegloopt en wel wat vitamine D kan gebruiken? Wijs ze even de weg naar buiten. Die korte break geeft precies de energie die nodig is om er daarna weer honderd procent voor hun dierbare te kunnen zijn.

En hoe zit het met jullie zelf? Lukt het je om deze nazomer je bammetje eens lekker buiten op te eten? Groen kalmeert en laadt op. Voor de zorgvrager, voor de naaste én voor jezelf.



*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*

**NA EEN NACHT IN HET ZIEKENHUIS HELPT DE SNACKAUTOMAAT JE NIET VERDER – EEN HALF UURTJE BUITENLUCHT WÉL**

Zinzia werkt aan welbevinden en meer zingevende activiteiten

# HOOFDROL VOOR ETEN EN DRINKEN



Hans Somer

Betere zorg, meer zingevende actviteiten en mooie momenten voor kwetsbare mensen, waarbij er een hoofdrol is weggelegd voor eten en drinken. Dat willen ze bij zorgorganisatie Zinzia in Wageningen. Maar ze moeten dat in de toekomst doen met minder financiën en minder medewerkers. Toch gaat het lukken, zegt Hans Somer (62), voorzitter van de Raad van Bestuur.

Dat zorgorganisatie Zinzia meer zingevende momenten en welbevinden creëert voor haar bewoners is geen vanzelfsprekendheid. De budgetten in de zorg staan onder druk, ook bij Zinzia. De zorgvraag van de circa 700 cliënten, verdeeld over vier grote locaties, wordt zwaarder en complexer. Toch hebben ze oplossingen gevonden in de vorm van een integraal duurzaam (zorg) businessmodel gericht op (meer) welbevinden voor bewoners.

**Lagere budgetten, minder medewerkers, meer zingeving**

Deze aanpak maakt het in de komende jaren mogelijk om met minder beschikbare financiën en minder medewerkers cliënten een zo prettig mogelijke laatste fase van hun leven te bezorgen. Eten en drinken is daarbinnen een belangrijk onderdeel, zegt bestuursvoorzitter Hans Somer als we hem interviewen in zijn kantoor op de locatie Oranje Nassau Oord gelegen op een landgoed tussen Wageningen en Renkum.

Bij Zinzia streven ze naar betere zorg, andere zorg ook. Zorg die niet meer vooral geënt is op lichamelijke verzorging en een medische grondslag, maar op een laatste fase die meer en meer gericht wordt op persoonlijk welbevinden. “Mensen die hier verblijven hoeven in principe niets meer, ze komen in essentie bij ons om te overlijden onder zo humaan en aangenaam mogelijke omstandigheden.”

**Welbevinden**

Over eten, drinken en beleving verderop in dit verhaal meer. Eerst in het kort de doelstelling van Zinzia: goede zorg verlenen aan kwetsbare ouderen, zó dat de organisatie levensvatbaar blijft, ondanks een groeiend tekort aan beschikbare arbeid, hogere kosten en krimpende budgetten.

Somer en de zijnen bedachten een plan. “Als we op de oude voet doorgaan, betekent dit dat we onder de steeds complexer wordende externe omstandigheden op termijn ons faillissement riskeren en daarmee de continuïteit van ons zorgaanbod bedreigen.”

Er werd een nieuw en duurzaam (business- en zorg) concept ontwikkeld, onder de vlag van: alles gericht op persoonlijk welbevinden. Somer: “We streven ernaar om in 2027 met 80 procent van het personeel dat we in 2024 hadden, mooiere persoonlijke zorg te verlenen aan cliënten met een zwaardere zorgvraag.” Met minder middelen meer doen. Er werden stappen gezet. “Vanaf 2025 hebben we alle ruimtes waar bewoners en medewerkers komen, uitgerust met techniek: wifi, bluetooth, spreek-luisterverbindingen, camera’s en sensoren.”



**Centrale meldkamer**

De vestiging Oranje Nassau Oord beschikt over een zogenaamde centrale meldkamer ‘De Post’. Alle meldingen vanuit de vier vestigingen komen daar 24/7 binnen en worden daar opgepikt en afgehandeld, al dan niet met behulp van mensen ter plekke op de betreffende locatie. Somer: “Alle medewerkers beschikken over een zogenaamde ‘zorgtelefoon’. Daardoor weten ze wat ze moeten doen, wat prioriteit heeft en beschikken ze ter plekke over relevante informatie. Er loopt mede daardoor niemand meer doelloos rond. Medewerkers hoeven ’s nachts ook niet meer alle kamers af om te kijken of het rustig is; dat wordt nu centraal via beeldschermen en sensoren in de gaten gehouden.”

Om optimale zorg te kunnen leveren, worden ook vrijwilligers en familieleden steeds meer ingezet ter ondersteuning en uitvoering. Ook zij gaan steeds meer onderdeel uitmaken van het integrale programma van Zinzia, genaamd ‘Het Huis van Nu’. Dit programma voorziet erin dat er zeven dagen per week zorg, activiteiten, behandelingen en dergelijke worden ingericht en uitgevoerd, steeds meer afgestemd op de behoeften van de individuele bewoners. Volgend jaar worden ook alle kamers van de bewoners uitgerust met beeldschermen, ter ondersteuning en uitvoering van dit programma.

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Lees verder ››

Daarop kunnen zij onder andere zien hoe hun zorgplan eruitziet en welke activiteiten er op de locatie zijn. Via het scherm kunnen ze bovendien in contact komen met de buitenwereld, bijvoorbeeld met familie en vrienden. Somer: “We proberen te voorkomen dat mensen de hele dag apathisch voor zich uitstaren.”

## Proces van jaren

De aanpak van Zinzia, waarbij technische hulpmiddelen (domotica) een steeds grotere rol spelen, is stap voor stap tot stand gekomen. Er moest veel worden uitgelegd, omdat bestaande elementen verdwenen en nieuwe elementen daarvoor in de plaats kwamen. Hans Somer: “Het is een enorme overgang. Ondernemingsraad, raad van toezicht, adviesraad, cliëntenraad en medewerkers van alle disciplines moesten meedenken en wennen aan het idee dat deze aanpak noodzakelijk is om de organisatie toekomstbestendig te maken.”

**Eten en drinken**

Op de locaties zijn zogenaamde ‘dorpspleinen’ gerealiseerd voor bewoners, medewerkers en vrijwilligers. Dit met als doel om hun zeven dagen per week mooie momenten, zingeving en contacten te bieden. Somer: “Eten en drinken is daarbij de kern van het dagprogramma van iedere bewoner. Hiermee bezorgen we bewoners dagelijks mooie momenten. Wat ons betreft mogen ze in principe alles eten, op basis van hun eigen wensen of voorkeuren. Tenzij het echt niet kan, omdat ze bijvoorbeeld kampen met acute slikproblemen. Als je uitgaat van persoonlijk welbevinden, bepaalt de persoon steeds meer zelf wat hij of zij wil eten. Wij gaan dat steeds minder voor hen bepalen.”

Bewoners die bijvoorbeeld in hun laatste levensfase bepaalde voeding niet meer willen, of juist wel, moeten daarin hun eigen keuzes kunnen maken, zegt Somer. “Dit idee is voor velen in de huidige organisatie mogelijk nog even wennen, maar dit is wel waar wij voor gaan staan.”

> **WE PROBEREN ERVOOR TE ZORGEN DAT MENSEN PLEZIER BELEVEN AAN HET ETEN. WE WILLEN DAT ZO SLIM MOGELIJK AANPAKKEN. ZORGBOODSCHAP HELPT ONS DAARBIJ**

**Presentie**

Het gaat zeker niet alleen om smaak. Ambiance, presentatie en organisatie rondom de maaltijd zijn belangrijk, zegt Somer. “We zijn aan het nadenken over de vraag hoe we de verschillende eetmomenten zo leuk, gezellig, lekker en aantrekkelijk mogelijk kunnen maken voor onze bewoners. We proberen ervoor te zorgen dat mensen plezier beleven aan het eten. We willen dat zo slim mogelijk aanpakken. Zorgboodschap, onze leverancier van eten en drinken, helpt ons daarbij.”
Sfeer creëren, mensen samen laten eten, maaltijden aankleden, iets lekkers bij de koffie. Somer: “Veel organisaties bezuinigen op dit soort zaken. Ze schrappen de receptie bijvoorbeeld; wij doen dat niet. Wij hebben op iedere locatie een ‘Warm Welkom’. Wij zorgen voor sfeer en uitstraling. Als je alleen maar op de kale kosten let, dan snij je dat soort zaken weg, maar wat blijft er dan nog over?”

Vincent Bos, algemeen directeur van Zorgboodschap, vult aan: “Eten en drinken is hier de kapstok waar alles aan wordt opgehangen. Bij veel organisaties is dat anders.” Beleving is bij dat alles van het grootste belang. Bos daarover: “80% van hetgeen deze kwetsbare doelgroep ervaart, gaat niet via de smaakpapillen, maar via de ogen. Daar spelen ze bij Zinzia goed op in.” Somer: “Het gaat om zingeving, welbevinden en gezelligheid. Mensen bij elkaar brengen om samen de maaltijd te gebruiken. En degene die dat niet wil, eet gewoon op zijn of haar kamer.”






## Voeding in de zorg: Nederland en Vlaanderen slaan handen ineen

Vlaamse en Nederlandse partijen werken samen aan een optimale inzet van voeding in de zorg. Een passende maaltijdservice, een gezonder voedselaanbod, aandacht voor patiënt- en cliëntspecifieke behoeften, minder verspilling en een betere balans tussen plantaardig en dierlijk eiwit komen daarbij samen in beleid en uitvoering binnen zorginstellingen. Sinds 2024 werkt een cluster van Nederlandse bedrijven samen met de Nederlandse overheid en Vlaamse partners in het PIB-programma (Partners for International Business) Nutrition2Health.

**Wensen Vlaamse zorg in beeld**

Alliantie Voeding in de Zorg bracht, voortbouwend op de ervaring van Goede Zorg Proef Je, ontwikkelingen en wensen in de Vlaamse zorg in beeld. Samen met Vlaamse partijen zijn kansen voor samenwerking verkend in de transitie naar een gezond, lekker en duurzaam voedingsaanbod. De uitkomsten zijn vastgelegd in een rapport.

**Verder lezen**

Op www.agroberichtenbuitenland.nl vind je onder ‘actueel’ meer informatie.



**COLUMN**

## Een mooie samenloop



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

Soms hoeft u als leidinggevende geen moeilijke keuzes te maken. Soms vallen de puzzelstukjes gewoon op hun plek. Dit jaar is daar een mooi voorbeeld van.

Op **5 oktober** is het de **Dag van de Voedingsassistent**. En laat nu juist op die dag ook het **Festival van de Gastvrijheid** plaatsvinden. Toeval? Misschien. Maar wel een toeval waar u als leidinggevende uw voordeel mee kunt doen.

Want hoe vaak krijgen medewerkers de kans om een dag volledig in het teken van hun eigen vak te beleven? Niet achter de maaltijdwagen, niet tussen de telefoontjes door en ook niet tijdens een werkoverleg. Gewoon een dag waarop zij collega’s ontmoeten, nieuwe ideeën opdoen en zien hoe mooi en veelzijdig hun vak eigenlijk is.

We vragen veel van voedingsassistenten. Ze zorgen voor een prettige maaltijd, hebben oog voor de wensen van bewoners en patiënten en zijn vaak degenen die als eerste merken dat iemand een goede of juist een moeilijke dag heeft. Dat doen ze met aandacht, iedere dienst opnieuw.

Goede medewerkers behouden begint niet altijd met grote veranderingen. Vaak begint het met aandacht. Door te laten zien dat hun vak ertoe doet. Dat zij zich mogen ontwikkelen en dat hun inzet wordt gezien. Een dag investeren in inspiratie is geen verloren werkdag, maar een investering in betrokken medewerkers. Mensen die nieuwe energie en ideeën meenemen, zorgen vaak ook weer voor nieuwe energie op de werkvloer.

Mijn oproep aan leidinggevenden is dan ook eenvoudig: kijk eens wat er mogelijk is. Lukt het om op 5 oktober een paar medewerkers de ruimte te geven om het Festival van de Gastvrijheid te bezoeken? Dan geeft u aan hen waarschijnlijk meer mee dan alleen een inspirerende dag.

Dat de Dag van de Voedingsassistent en het Festival van de Gastvrijheid op dezelfde datum vallen, is misschien toeval. Maar er niets mee doen zou pas echt een gemiste kans zijn.

> **MENSEN DIE NIEUWE ENERGIE EN IDEEËN MEENEMEN, ZORGEN WEER VOOR NIEUWE ENERGIE OP DE WERKVLOER**



*Dit viertal van het Rode Kruis Ziekenhuis gaf de bezoekers een kijkje in hun keuken. V.l.n.r. Natasja Deeterink-Hoogervorst, Maarten Bijlsma, Ivar Kronenburg en Martijn van Dijken.*

**Kijkje in de Keuken bij RKZ Beverwijk**

# VERS, GEZOND EN PERSOONLIJK

Het Kijkje in de Keuken bij het Rode Kruis Ziekenhuis op 20 mei leverde veel gespreksstof en inspiratie op. Met presentaties, een rondleiding door de keuken en een proeverij was het een gevarieerd en leerzaam programma in Beverwijk. Een gezond aanbod is de pijler onder de aanpak van dit ziekenhuis, met het oog op het voorkomen van ziekten.



*Het WijGastvrij-event Kijkje in de Keuken bij het Rode Kruis Ziekenhuis was volledig uitverkocht. Het aantal leden van de vereniging groeit ook, zo werd gemeld, zowel qua medewerkers van zorginstellingen als bedrijfsleden.*

Het WijGastvrij-event Kijkje in de Keuken was strak uitverkocht. Aan een volle zaal in het restaurant van het Rode Kruis Ziekenhuis (RKZ) toonde facilitair manager Martijn van Dijken een video die de missie van het ziekenhuis uitdraagt: ‘buitengewoon menselijk’. “Iedereen heeft behoefte aan aandacht, we zouden allemaal gastvrij moeten zijn, ook voor elkaar als medewerkers”, betoogde Van Dijken. “Bij ons zijn de afstanden kort en is de ontvangst warm; we willen een persoonlijk ziekenhuis blijven. Ook een gezond, duurzaam aanbod past bij onze missie.”

**Dagelijks verse maaltijden**

Hoe dit aanbod er in de praktijk uitziet, vertelde Maarten Bijlsma, hoofd hospitality van het RKZ, tevens voorzitter van WijGastvrij. “Ik ben trots op de eigen keuken van ons ziekenhuis waar dagelijks vers gekookt wordt, maar ook op de andere onderdelen die onder mijn afdeling vallen, zoals de schoonmaak - heel belangrijk.”

Gezond eten en drinken is een van de speerpunten van het ziekenhuis, benadrukte Bijlsma. “Dat is ook hard nodig met het oog op preventie. Eén op de vier sterfgevallen komt voort uit een chronische ziekte. Deze proberen te voorkomen is een van de afspraken in het Nationaal Preventieakkoord.”



*Maarten Bijlsma: “Als iemand alleen maar appelmoes wil eten, moet dat kunnen, maar dan gaan we dat wel zelf vers maken.”*

> **HOE FIJN IS HET DAT JE MET EEN GOED GEVULDE RUGZAK DE PATIËNT KAN VOORZIEN VAN GOEDE ADVIEZEN**

**Frituur de deur uit**

Dat heeft tot gevolg dat de frituur in het RKZ de deur uit gegaan is. “Alleen op 5 mei hebben we per persoon één bitterbal geserveerd”, zei Bijlsma. “Dit soort maatregelen is noodzakelijk: als we nu niet ingrijpen qua gezonde voeding, loopt het echt uit de hand. Daarvoor zou het zorgstelsel omgegooid moeten worden. We besteden nu 97 procent van het budget aan behandelen, en slechts drie procent aan preventie.”

## Zelf bouillon trekken

Dat er in de keuken van het RKZ vers gekookt wordt, liet chef-kok Ivar Kronenburg graag zien tijdens een rondleiding: “Wat we à la minute kunnen doen, doen we ook. Waar mogelijk gebruiken we biologische producten. En we gooien zo min mogelijk weg. Van groenten die over zijn, maken we een groentesoep.” Ze gaan binnenkort zelfs weer zelf bouillon trekken in deze keuken. De patiënten geven vóór 13.00 uur hun keuze voor de maaltijd van diezelfde dag door. Dat alles voor €14,45 per patiënt.

**Benieuwd hoe dat smaakt? Op pagina 32 deelt chef-kok Kronenburg een recept met de lezers van dit magazine.**

Lees verder ››




## Ziekenhuis met Brandwonden-centrum

De geschiedenis van het Rode Kruis Ziekenhuis gaat terug tot 1927. Het is een algemeen ziekenhuis met 270 bedden, dat vooral bekend is door het Brandwondencentrum. Daar wordt ook onderzoek gedaan, waar twee hoogleraren aan verbonden zijn. Het ziekenhuis heeft recent vijfduizend vierkante meter nieuwbouw in gebruik genomen en gaat voor het oudere gedeelte een vernieuwing tegemoet met nieuwe concepten.

Dat gezonde voeding soms op gespannen voet staat met gastvrijheid, geeft Bijlsma ruiterlijk toe. “We gaan het gesprek aan met patiënten. Als iemand alleen maar appelmoes wil eten, moet dat kunnen, maar dan gaan we dat wel zelf vers maken, dus zo gezond mogelijk. En als een patiënt terminaal is en nog een speciale wens heeft voor iets lekkers, stapt de kok desnoods op de fiets om dat te halen.”

> **EEN GEZOND, DUURZAAM AANBOD PAST BIJ ONZE MISSIE**

**60/40 plantaardig/vlees**

Ook een van de ambities van het ziekenhuis is meer plantaardig en minder vlees. Bijlsma: “Ons plan was tachtig procent plantaardig en twintig procent dierlijk, maar dat bleek niet haalbaar. Nu is 60/40 ons streven. Daarbij moeten we natuurlijk de medische noodzaak van voldoende eiwitten goed in de gaten houden. Juist mensen met brandwonden hebben extra eiwitten nodig. Ook op dat front kijken we waar we dit in onze eigen keuken met eigen recepturen voor elkaar kunnen krijgen, zonder dat we allerlei eiwitverrijkte gerechten inkopen.”

Van belang is om te blijven aansluiten bij het primaire proces, benadrukte Bijlsma. “Daarom hebben we binnen Eten en Drinken een strategiegroep die twee keer per jaar bijeenkomt en waar ook een longarts, geriater en de Verpleegkundigen Adviesraad (VAR) in zitten.”

Wensen en ambities zijn er nog genoeg, besloot Bijlsma. “We willen de hoeveelheid waste terugbrengen, de keuken en het restaurant vernieuwen, en we willen nóg patiëntvriendelijker werken. Misschien gaan we wel à la carte werken.”



> **WE WILLEN NÓG PATIËNTVRIENDELIJKER WERKEN. MISSCHIEN WEL À LA CARTE**

**Van handgeschreven naar digitaal**

Natasja Deeterink-Hoogervorst vertelde openhartig over de uitdagingen waar zij als teamleider Eten & Drinken van 42 medewerkers mee te maken heeft. “We hebben veel medewerkers die boven de vijftig of boven de zestig (veertig procent) zijn, en dan neemt de kans op lichamelijke problemen toe.”

De afgelopen jaren is er veel veranderd in de werkwijze, vervolgde Deeterink. “Toen ik hier zeven jaar geleden kwam werken, hadden we nog handgeschreven kaarten voor de menukeuze. Nu is dat proces gedigitaliseerd. We gebruiken nu ook broodserveerwagens, waarop we vers gezette koffie serveren. En vóór 2024 waren de medewerkers die voor eten en drinken op de afdeling zorgden nog zorgassistenten, daarna zijn zij bij Facilitair gaan horen.” Daar zitten twee kanten aan, geeft ze toe. “Het geeft duidelijkheid, want er is één aanspreekpunt, dat ben ik als teamleider. Daar staat tegenover dat ik minder betrokken kan zijn bij de zorg op de afdeling."




*Op de vraag van Michel Overwijk, president van WijGastvrij, hoe ze vers koken betalen, reageerde Martijn van Dijken: “Financieel kan onze keuken in feite niet uit. Maar ons ziekenhuis kiest voor kwaliteit en het behoud van een eigen keuken. Daarbij hebben we wel de opdracht om de investering terug te verdienen.”*

**Streven: identieke werkwijze**

In principe is het doel dat alle medewerkers Eten & Drinken op alle afdelingen inzetbaar zijn, maar zo ver is het nu nog niet.

Een identieke werkwijze op alle afdelingen is uiteindelijk het streven. Daar levert training een belangrijke bijdrage aan. Verder staat de implementatie van tablets gepland en zoeken ze nog naar een goede manier om proeverijen te organiseren.

## Training

De medewerkers Eten en Drinken van het Rode Kruis Ziekenhuis volgen een training van Threewise zorgacademie. Mensen meekrijgen in een nieuwe visie en werkwijze is een kolfje naar de hand van directeur Bernadette Molier, tevens bestuurslid van WijGastvrij. Zij benadrukte hoe belangrijk het is om juist de mensen die het eten aan de patiënt serveren goed te trainen. “Als dit namelijk niet goed gebeurt, is al het voorafgaande in het traject voor niks gebeurd.”

Ook als mensen niet zitten te wachten op een training, keert dat wel ten goede, is haar ervaring.

“Het is natuurlijk spannend om weer ‘naar school’ te gaan, zeker als je boven de vijftig bent. Mensen moeten over dat punt heen komen. Als ze iets willen leren, kan er wat gebeuren. Gaandeweg kantelt er altijd iets en uiteindelijk zijn ze trots op hun certificaat.”

Het werkt ook goed om degenen die al getraind zijn in te zetten om de volgende groep te begeleiden. “Hoe fijn is het dat je met een goed gevulde rugzak de patiënt kan voorzien van goede adviezen. En dat je ook de verpleegkundigen kunt vertellen hoe het zit met de eiwitten.”





## VETTEN, KOOLHYDRATEN EN VEZELS
# Voedingsnormen herzien

De Gezondheidsraad heeft de voedingsnormen voor vetten, vetzuren, verteerbare koolhydraten en voedingsvezels herzien. De normen worden onder meer gebruikt voor voedingsadvisering door het Voedingscentrum, diëtisten en zorgprofessionals.

Het advies bevat onder meer een aanbeveling voor een zo laag mogelijke inname van verzadigde vetzuren, transvetzuren en vrije suikers. Daarnaast adviseert de raad om de inname van koolhydraten voornamelijk te laten bestaan uit koolhydraten die van nature aanwezig zijn in volkorenproducten, groenten, fruit, peulvruchten en zuivel. Voor voedingsvezels adviseert de raad een inname van 3,0 tot 3,5 gram per megajoule via volkorenproducten, groenten, fruit, peulvruchten en noten.

Voedingsnormen zijn referentiewaarden voor de inname van voedingsstoffen. Ze geven aan welke innameniveaus gunstig worden geacht voor de gezondheid. Bij de herziening heeft de Gezondheidsraad voor een deel van de onderwerpen de aanbevelingen van de Europese voedselautoriteit EFSA overgenomen.

**Verder lezen**
Het volledige advies *Voedingsnormen voor vetten, vetzuren, verteerbare koolhydraten en voedingsvezels* is op 7 juli 2026 gepubliceerd en te vinden op www.gezondheidsraad.nl.

## PRAKTISCH EN INSPIREREND
# Boek: Thuis in de ouderenzorg




In het boek Thuis in de ouderenzorg – *Eten & drinken, dé kans voor een goed leven!* laat Lisette Bossert – trainer, inspirator en columnist van Uitblinkers – zien hoe jij het verschil kunt maken in het leven van mensen met dementie. Ze nodigt je uit om met een nieuwe blik naar eten en drinken te kijken. Niet de maaltijd staat centraal, maar de mens.

Vanuit die gedachte ontdek je hoe eten en drinken kan bijdragen aan een goed leven. Aan de hand van herkenbare praktijkverhalen, inspirerende ideeën, heerlijke recepten en direct toepasbare tips laat Lisette zien hoe je hiermee morgen al aan de slag kunt. Een praktisch en leerzaam boek voor iedereen die werkt in de ouderenzorg.

**Meer informatie**
Te bestellen via www.bossertkookwerken.nl
Prijs: € 24,50
Verkrijgbaar vanaf eind september 2026

## ALBRON ZORG EN RADBOUDUMC
# Samenwerking in patiëntenvoeding

Vanaf 1 oktober 2026 verzorgt Albron Zorg de patiëntenvoeding voor Radboudumc in Nijmegen. Dagelijks gaat het om eten en drinken voor gemiddeld 350 patiënten in het ziekenhuis. Binnen de samenwerking staat voeding als onderdeel van herstel centraal.

De maaltijden worden afgestemd op de behoeften van patiënten, met aandacht voor kwaliteit, beleving en eigenaarschap. Daarbij wordt gewerkt volgens richtlijnen voor herstelvoeding, met extra aandacht voor eiwit- en energierijke maaltijden. Patiënten krijgen dagelijks drie hoofdmaaltijden en drie tussendoortjes aangeboden. Het assortiment wordt afgestemd op de afdeling, dieetwensen en persoonlijke voorkeuren van patiënten.

Daarnaast werken Albron en Radboudumc aan een online omgeving waarin patiënten inzicht krijgen in het aanbod, voedingswaarden en allergenen, zowel tijdens als na hun opname. Daarmee krijgt voeding een grotere rol in het totale herstelproces. Ook zetten beide organisaties stappen richting een duurzamer menu, met meer ruimte voor plantaardige voeding volgens de EAT-Lancet-principes. De warme maaltijden worden ontwikkeld en bereid in het Hutten Culinair Centrum in Veghel.



# Insite Media nieuwe uitgever van **Uitblinkers**

In het vorige nummer hebben Jaap de Graaf en Sjoukje Kilian al afscheid genomen als makers van Uitblinkers en het stokje overgedragen aan Insite Media. De nieuwe makers stellen zich graag kort aan je voor.



**Marco van de Wetering**
uitgever



**Sonja Rothuis**
advertentieverkoop



**Simone Schouten**
eindredactie

Zoals dat gaat wanneer mensen vertrekken uit een team, blijft een deel van de medewerkers gewoon hetzelfde. Dat is ook nu het geval. Sonja Rothuis was al verantwoordelijk voor het contact met adverteerders, dat blijft zo. De vormgeving wordt nog steeds verzorgd door Luuk Weerepas van bureau Circa Twee. Ook Elsie Schoorel blijft betrokken als auteur.

Wel nieuw zijn Simone Schouten en Marco van de Wetering. Simone zal fungeren als eindredacteur waarbij zij ook zelf artikelen en rubrieken schrijft. Marco is eigenaar van Insite Media, de nieuwe uitgever van Uitblinkers. De uitgever coördineert alles wat nodig is om elke drie maanden een nieuwe editie op de mat te laten vallen.

En, goed om te weten: Uitblinkers blijft eigendom van de vereniging WijGastvrij. De vereniging besteedt in nauw overleg de volledige exploitatie uit aan Insite Media.

**Wat blijft en wat wijzigt**
Uitblinkers is en blijft het magazine voor en over medewerkers in 'food & hospitality' in de zorg. Daaraan verandert niets.

Het enige wat wel zal veranderen, is het formaat. Vanaf januari 2027 verschijnt Uitblinkers op het veel gangbaardere A4-formaat. Dat scheelt in de kosten voor drukken en verzenden. In de breedte gaan er wat millimeters af, in de hoogte komen die erbij.

**Met jou en voor jou**
Hoeveel antennes de redactie en uitgever ook hebben, we kunnen niet van alles op de hoogte zijn. Heeft de zorginstelling waarvoor je werkt nieuws dat je wilt delen met collega's in het veld? Meld het ons. Je tips zijn welkom via uitblinkers@insitemedia.nl

## Care & Cure symposium op Horecava 2027

Tijdens Horecava 2027 (11 t/m 14 januari in RAI Amsterdam) vindt op 12 januari in de ochtend het symposium Care & Cure plaats. Dit richt zich op actuele ontwikkelingen binnen zorg en voeding, waarbij professionals uit de sector samenkomen om kennis, praktijkervaringen en innovatieve oplossingen te delen. Centraal staan thema's als gezonde voeding, gastvrijheid binnen de zorg, duurzaamheid en de toekomst van eten en drinken binnen zorgomgevingen.

Partners van het symposium maken gebruik van de netwerkmogelijkheden, komen direct in contact met hun doelgroep en gaan in gesprek over specifieke vraagstukken. Het definitieve programma wordt momenteel uitgewerkt.

**Blijf op de hoogte**
Kortom, meer informatie volgt, maar zet Horecava alvast in je agenda. Kijk ook op: www.horecava.nl.






**Informatieve factsheet**

## Sociale omgeving beïnvloedt eetgedrag

Welke eetkeuzes we maken en hoeveel we eten, bepalen we niet altijd zelf. Ook onze sociale omgeving speelt mee: we kopiëren het eetgedrag van anderen, laten ons leiden door wat normaal lijkt in een groep en eten in gezelschap vaak meer dan alleen. De nieuwe factsheet *Invloed van de sociale omgeving op eetgedrag* van het Voedingscentrum biedt onderbouwing en handvatten voor hoe je die sociale invloed inzet om gezonder eetgedrag te stimuleren.

Drie mechanismen spelen daarbij een rol. Bij 'modelling' nemen mensen het eetgedrag van hun tafelgenoten als richtlijn voor hun eigen keuzes: eet je buurman veel koekjes, dan pak jij er ook sneller een. Bij 'impression management' passen mensen bewust aan wat ze eten om een bepaalde indruk te maken. Kiest iemand tijdens een gezamenlijke lunch zichtbaar voor een duurzame optie, dan kan dat duurzaam gedrag bij de rest van de groep bevorderen.

Bij 'sociale facilitatie' eten mensen in gezelschap vaak méér dan wanneer ze alleen eten, volgens onderzoek gemiddeld 44 procent. Dat biedt kansen, bijvoorbeeld voor mensen die baat hebben bij een goede voedingsinname, maar vraagt om aandacht voor mogelijk te veel eten. De factsheet bevat ook praktische aanbevelingen voor professionals, zoals het inzetten van rolmodellen die gezonde keuzes zichtbaar maken.

**Verder lezen**
De volledige factsheet is gratis te downloaden via webshop.voedingscentrum.nl.

> **MENSEN ETEN GEMIDDELD 44 PROCENT MÉÉR IN GEZELSCHAP DAN WANNEER ZE ALLEEN ETEN**

**Nieuwe definitie**

## Risico op ondervoeding

Onderzoekers van de Hanze, de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN) en Wageningen University & Research hebben, samen met internationale experts én ervaringsdeskundigen, voor het eerst een internationaal gedragen definitie ontwikkeld van het risico op ondervoeding. De definitie moet zorgprofessionals helpen om dit eerder te herkennen, zodat tijdig interventies kunnen worden ingezet.

Ondervoeding wordt in de praktijk vaak pas laat herkend. Volgens de onderzoekers komt dat onder meer doordat zorgprofessionals nu vooral screenen op al aanwezige ondervoeding. Daarnaast gebruiken zorgprofessionals verschillende screeningtools, die niet altijd dezelfde patiënten aanwijzen. Daardoor ontbreekt een eenduidige aanpak. De nieuwe definitie moet meer duidelijkheid geven over wanneer iemand risico loopt op ondervoeding. Volgens deze definitie is risico op ondervoeding een situatie waarin iemand één of meer risicofactoren heeft die kunnen leiden tot ondervoeding, ongeacht of er al gewichtsverlies is. Die kunnen lichamelijk zijn, zoals moeite met slikken, vermoeidheid of pijn, psychologisch, zoals een depressie, of sociaaleconomisch, zoals weinig geld hebben voor goede voeding. Ook factoren als eenzaamheid of eenzijdige voeding kunnen een rol spelen.

De uitkomsten van het onderzoek zijn relevant voor professionals die werken met mensen met een verhoogd risico op ondervoeding, bijvoorbeeld in ziekenhuizen, de ouderenzorg en de revalidatiezorg. De onderzoekers analyseerden meer dan veertig gevalideerde screeningtools. Slechts vijf daarvan bleken geschikt om het risico op ondervoeding vroegtijdig te herkennen.

**Meer informatie**
Via Spotify is de podcast 'Risico op ondervoeding' van Hanze Healthy Aging te beluisteren.

Chef-kok Ivar Kronenburg deelt recept

# PROEF UIT DE KEUKEN

Op 20 mei was het WijGastvrij event Kijkje in de Keuken te gast in het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk (zoals je leest in het verslag op pagina 24 t/m 27). Speciaal voor Uitblinkers deelde chef-kok Ivar Kronenburg een recept: **volkoren penne met zeewierballetjes in tomatensaus.** De receptuur is voor zes personen.



**Ingrediënten**

Volkoren penne 300 g
Zeewierballetjes 480 g (80 g p.p.)
Biologische ui 330 g
Knoflook 15 g
Biologische wortel 330 g
Biologische bleekselderij 150 g
Tomatenpuree 250 g
Tomatenblokjes 330 g
Passata pomodori 150 g
Rode wijn 200 ml
Italiaanse kruidenmix 15 g
Rietsuiker (optioneel) 15 g
Zout 10 g
Plantaardige Parmezaanse stijl kaas naar wens, voor garnering

**Per persoon**

- Volkoren penne: 50 g
- Zeewierballetjes: 80 g
- Saus: circa 240 g
- Plantaardige kaas: naar wens

**Bereidingswijze**

1. Snijd de ui, wortel en bleekselderij fijn. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit een beetje olie in een ruime pan en fruit de ui circa 3 minuten. Voeg vervolgens de wortel en bleekselderij toe en bak nog 5 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 2 minuten mee om de smaak te verdiepen.
5. Blus af met de rode wijn en laat ongeveer 3 minuten inkoken.
6. Voeg de tomatenblokjes, passata pomodori, Italiaanse kruidenmix en het zout toe. Voeg eventueel de rietsuiker toe om de zuurgraad en scherpte van de tomaten te verzachten.
7. Laat de saus 20–25 minuten zachtjes sudderen.
8. Bereid ondertussen de zeewierballetjes volgens de aanwijzingen van de leverancier. Voeg ze tijdens de laatste 5 minuten toe aan de saus zodat ze goed kunnen opwarmen en smaak opnemen.
9. Kook de volkoren penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet af.
10. Meng de pasta door de saus of serveer de saus over de penne.

**Serveren**

Verdeel de volkoren penne en de tomatensaus met zeewierballetjes over zes borden. Garneer met plantaardige Parmezaanse stijl kaas naar smaak.









Samenwerken in scholing

# Hoe eten, drinken en gastvrijheid een vak blijven

Wie tegenwoordig een maaltijd verzorgt in een zorgorganisatie, is lang niet altijd een voedingsprofessional. Door de verschuiving van grootschalige keukens naar kleinschalig wonen zijn eten, drinken en gastvrijheid steeds vaker onderdeel van het werk van zorgmedewerkers. Dat vraagt om nieuwe kennis en vaardigheden. Leveranciers en opleidingsspecialisten spelen daarop in met samenwerkingen die aansluiten bij de praktijk.

Lees verder ››



*Marc Nefkens van Huuskes: "De behoefte aan gerichte scholing groeit."*

Twee voorbeelden daarvan zijn Huuskes en Threewise (Huuskes Academy) en Van Hoeckel en SYNDLE. Hoewel beide samenwerkingen een eigen aanpak hebben, delen ze dezelfde overtuiging: investeren in vakmanschap rond eten, drinken en gastvrijheid betaalt zich terug op de werkvloer.

> **IETS LEREN IN EEN LOKAAL IS MOOI, MAAR MORGEN JE WERK ANDERS DOEN, VRAAGT MEESTAL MEER**

"We zijn geen dozenschuiver, we doen veel meer dan alleen maar versproducten en maaltijden leveren. We zijn een volledige partner voor onze klanten", zegt Marc Nefkens van FoodCare specialist Huuskes. Volgens hem is de rol van voeding in de zorg de afgelopen jaren veranderd. Steeds vaker zijn het zorgmedewerkers die verantwoordelijk zijn voor maaltijden en het signaleren van voedingsproblemen, terwijl specifieke voedingskennis minder vanzelfsprekend aanwezig is. Daardoor groeit de behoefte aan gerichte scholing.

Ook Michael van de Watering van SYNDLE ziet die ontwikkeling. "Vroeger stroomden voedingsassistenten vanuit de roc's de zorg in. Die opleidingen zijn er nauwelijks meer. Zorgorganisaties moeten medewerkers daarom steeds vaker zelf opleiden." Volgens Van de Watering is dat geen luxe, maar noodzaak. Een voedingsassistent of servicemedewerker is volgens hem veel meer dan iemand die een maaltijd rondbrengt. "Zij zijn echt een verlengstuk van de zorg." Medewerkers moeten kennis hebben van onder meer voedselveiligheid, allergenen, diëten, slikproblematiek en ziektebeelden om goede ondersteuning te kunnen bieden.

**Samen sterker**

Die ontwikkeling verklaart ook waarom beide samenwerkingen verder gaan dan het aanbieden van losse trainingen. Huuskes brengt praktijkkennis over voeding en zorg in, terwijl Threewise die vertaalt naar opleidingsprogramma's. Van Hoeckel schakelt SYNDLE in wanneer klanten ondersteuning nodig hebben bij de implementatie van nieuwe eet- en drinkconcepten, het opleiden van medewerkers en het begeleiden van de gedragsverandering die nodig is om nieuwe werkwijzen blijvend onderdeel te maken van de dagelijkse praktijk. "Wij vullen Van Hoeckel aan op dienstverleningsvraagstukken waar specialistische kennis voor nodig is", aldus Van de Watering. Hoewel de samenwerkingen een andere invulling hebben, is het uitgangspunt hetzelfde: zorgorganisaties ondersteunen met méér dan alleen een product of dienst. Waar Huuskes en Van Hoeckel kennis van voeding en de zorgpraktijk meebrengen, zorgen opleidingspartners Threewise en SYNDLE ervoor dat die kennis ook daadwerkelijk landt op de werkvloer.



*Michael van de Watering van SYNDLE: "Wij vullen Van Hoeckel aan op dienstverleningsvraagstukken waar specialistische kennis voor nodig is."*

**Leren in de praktijk**

Maatwerk staat steeds centraal. "Iedere organisatie heeft een ander vertrekpunt," zegt Bernadette Molier van Threewise. "Soms is er behoefte aan een compleet mbo-certificaat, soms aan een training over HACCP of een nieuwe voedingsvisie. Daarom kijken we altijd eerst: waar staat een organisatie en wat is er nodig?"

Volgens Molier draait een succesvolle opleiding om meer dan kennisoverdracht. "Iets leren in een lokaal is mooi, maar morgen je werk anders doen vraagt meestal meer." Daarom combineert Threewise e-learning, klassikale trainingen en coaching op de werkvloer.

Die focus op de praktijk herkent Van de Watering. Een training heeft volgens hem pas effect als medewerkers het geleerde direct kunnen toepassen in hun eigen werkomgeving en teams daarin worden meegenomen. Juist daarom richt SYNDLE zich niet alleen op opleiden, maar ook op implementatie, gedragsverandering en borging. Pas wanneer nieuw gedrag onderdeel wordt van het dagelijks werk, ontstaat duurzame verbetering.

**Toename en professionalisering**

De behoefte aan scholing rond eten, drinken en gastvrijheid zal de komende jaren alleen maar toenemen, verwachten de geïnterviewden. Door de vergrijzing, personeelstekorten en de groeiende aandacht voor duurzaamheid verandert ook de rol van medewerkers die met voeding werken. "Ik verwacht dat er een nieuwe groep medewerkers ontstaat die zich specifiek bezighoudt met eten, drinken en welzijn", zegt Marc Nefkens van Huuskes. "Zorgmedewerkers moeten zich steeds meer kunnen richten op hun kerntaak. Dat vraagt om mensen die vakkennis hebben én om nieuwe opleidingstrajecten om hen daarin te ondersteunen."

Ook Bernadette Molier van Threewise ziet het vak verder professionaliseren. "Gelukkig wordt steeds meer ingezien dat eten en drinken een vak is. Mensen die hiermee werken hebben kennis nodig van voedingsleer, hygiëne, communicatie en duurzaamheid. Dat vraagt om blijvende scholing."



*Bernadette Molier van Threewise: "Gelukkig wordt steeds meer ingezien dat eten en drinken een vak is, waarbij kennis nodig is van voedingsleer, hygiëne, communicatie en duurzaamheid."*

> **IEDERE ORGANISATIE HEEFT EEN ANDER VERTREKPUNT. DAAROM KIJKEN WE ALTIJD: WAAR STAAT EEN ORGANISATIE EN WAT IS ER NODIG?**

## Opella en Amsta delen hun ervaringen

Bij Opella en Amsta is scholing een vast onderdeel van de manier van werken. Opella biedt zorg en ondersteuning in de Gelderse Vallei, Amsta is een zorginstelling met ongeveer dertig vestigingen in de stad Amsterdam. We vroegen beide organisaties naar hun ervaringen.

**Opella: 'Iedereen weet nu wat er van hen wordt verwacht'**

Bij Opella schakelde de organisatie via de Huuskes Academy een trainer in voor gastvrijheidstrainingen en coaching op de werkvloer. "De grootste winst is dat we met elkaar duidelijke afspraken hebben gemaakt over hoe we werken", vertelt Raymond van Aalst, teamleider horeca bij Opella. "Die visie is nu breed uitgedragen zodat iedereen, ook nieuwe collega's en studenten, weet wat er van hen wordt verwacht. Dat zorgt voor veel meer eenduidigheid."

Juist de combinatie van klassikale bijeenkomsten en coaching tijdens het werk maakte volgens Van Aalst het verschil. "Op de werkvloer zie je pas echt hoe iemand werkt en waar ondersteuning nodig is. Dan kun je direct feedback geven en het geleerde meteen toepassen." Gastvrijheid vraagt volgens hem bovendien om blijvende aandacht. "Dat is geen eenmalige training. Door personeelswisselingen en veranderingen in de zorg moet je blijven investeren in ontwikkeling."

**Amsta: 'Geen dik beleidsplan, maar toepasbare stappen'**

Ook bij Amsta staat continu leren centraal. De organisatie bouwt samen met Huuskes en Threewise aan een opleidingshuis waarin verschillende functies stap voor stap worden meegenomen. Volgens portefeuillehouder voeding en gastvrijheid Michiel Beltman zit de kracht juist in die geleidelijke aanpak. "We willen niet opnieuw een dik beleidsplan schrijven dat in een la verdwijnt. Liever zetten we kleine stappen die medewerkers echt kunnen toepassen. Zo worden eten en gastvrijheid iedere dag een beetje beter voor bewoners én medewerkers."

**De beleving van** | **Wie: Joke Steenvoorden** | **Waar: Huize Widaad in Huizen – www.huizewidaad.nl**

# "ER IS AANDACHT VOOR IEDEREEN"



*Joke Steenvoorden doet elke maand mee aan de kookstudio.*

"Ik zit hier ideaal." Joke Steenvoorden (83) kijkt vanuit haar kleine woonstudio uit op de straat. Door de vier brede ramen ziet ze auto's en fietsers voorbijkomen. "Doordeweeks is het hier lekker druk. Ik heb daar geen last van. Ik vind die reuring juist wel leuk."

Ruim drie jaar woont Joke in Huize Widaad, een kleinschalig woonzorgcentrum in het Noord-Hollandse Huizen voor mensen met dementie. Zelf heeft ze geen dementie. Joke is naar Huize Widaad verhuisd na een longembolie en andere gezondheidsproblemen. Daardoor is ze vaak benauwd en heeft ze zuurstof nodig. "Hier voel ik me veilig."

**Soep bij de lunch**

Joke kan goed opschieten met de verzorgenden en weet zich goed te vermaken. Ze breit, maakt kaarten, kijkt graag televisie en sport iedere week. Eén keer per maand gaat ze naar een kookstudio waar ook andere mensen uit de wijk komen. "Dat vind ik gezellig. Dan hoor je nog eens andere verhalen."

Het ontbijt krijgt Joke rond kwart voor acht op haar kamer, nadat de verzorging is geweest. Vroeger at ze graag cruesli met yoghurt. Doordat ze last heeft gekregen van hoesten en slijmvorming kiest ze nu voor een boterham met jam. Tijdens de lunch is er vaak soep. Tomaten- en aspergesoep zijn Jokes favorieten. De lunch en het avondeten vinden plaats in de gezamenlijke huiskamer. Joke heeft er haar vaste plek aan tafel. Omdat in Huize Widaad halal wordt gekookt, neemt ze soms haar eigen vleeswaren mee. "Dat is geen enkel probleem."

**Zeven eetmomenten**

Joke verdraagt geen grote porties en ook van rijst en scherpe gerechten krijgt ze last. Kip en kalkoen vindt ze niet lekker: "Van kinds af aan lust ik dat al niet." In Huize Widaad wordt rekening gehouden met de diëten en persoonlijke eetwensen van de bewoners. Verspreid over de dag zijn er zeven eet- en drinkmomenten. Naast de hoofdmaaltijden zijn er onder meer tussendoortjes, smoothies, een ijsje of een ander hapje en 's avonds nog een snack.

"We hebben een erg goede kok", vertelt Joke. "Als ik iets niet kan of wil eten, dan maakt hij iets anders. Dat doet hij ook voor de anderen. Tijdens het eten komt hij vragen of het ons smaakt en helpt hij mee." Die aandacht voor iedereen typeert Huize Widaad en de mensen die er werken. Daar komt nog bij dat het eten lekker is en de maaltijden mooi gepresenteerd worden, aldus Joke. De kok werkte eerder in een sterrenrestaurant. "Hij weet van weinig veel te maken. Dat is de kunst. Dat zie je ook aan de toetjes, zoals bananencake met vla."

**Meehelpen waar het kan**

Zelf was Joke 29 jaar actief voor de Zonnebloem. Ook schonk ze koffie in een buurthuis en hielp jarenlang bij een Indische vereniging met het verzorgen van maaltijden. Voor haar vrijwilligerswerk kreeg ze een koninklijke onderscheiding. Ook nu helpt ze nog graag mee: servetten vouwen, placemats schoonmaken. "Geen grote dingen, maar ik doe ze met plezier."



# WijGastvrij bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

AKB Hospitality in de zorg. · AM fish convenience · Bidfood · Bebo SINCE 1951 · care culinair voedingsmanagement in de zorg
FANO PUUR FANO · HH foodprojects · HUUSKES · 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 · Van Oordt · Willem de Boer · 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

# Agenda*

**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, waar ruim 500 leveranciers in food en non-food zich presenteren, vindt plaats in Ahoy. www.gastvrij-rotterdam.nl

**28 SEP**
Hoe voorkom je voedselverspilling in de hele voedselketen? Tijdens het Food Waste Fest in Brussel komen food waste-pioniers, retailers, grootkeukens en beleidsmakers samen om kennis en oplossingen te delen. www.rikolto.be

**05 OKT**
WijGastvrij organiseert het Festival van de Gastvrijheid: een inspirerende en feestelijke dag voor iedereen in de zorg die elke dag het verschil maakt met aandacht, eten en drinken. www.wijgastvrij.nl/evenementen

**09 OKT**
Zorgprofessionals, bestuurders/toezichthouders en beleidsmakers ontmoeten elkaar in Hilversum voor Het Duurzame Zorg Congres: van groene beweging naar het nieuwe normaal. VWS organiseert dit congres samen met verschillende overkoepelende organisaties uit de zorg betrokken bij de Green Deal. Met interactieve sessies en concrete voorbeelden. www.greendealduurzamezorg.nl

** In deze agenda kunnen wijzigingen komen. Raadpleeg de genoemde sites*

**13-21 OKT**
Exclusief voor foodprofessionals in de zorg organiseert Van Hoeckel i.s.m. Sligro de Feestdagen Fair: een avond vol proeverijen, gezelligheid en inspiratie voor de feestdagen. Je gaat naar huis met concrete ideeën voor een smaakvol en feestelijk kerstdiner. De fair wordt gehouden in Veghel, Arnhem, Rotterdam en Groningen. www.vanhoeckel.nl

**30 OKT**
Ontdek de kracht van voeding in de zorg tijdens het Congres Voeding. Voeding is geen bijzaak, maar een essentieel onderdeel van zowel preventie als behandeling. Toch is de rol van voeding nog altijd onderbelicht. https://congressen.huisarts.bsl.nl

**23-27 NOV**
De Week van Goede Zorg Proef Je komt er weer aan. Ziekenhuizen, revalidatiecentra en zorginstellingen uit het hele land laten zien hoe zij werken aan een lekker, gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten, cliënten, medewerkers en bezoekers. https://goedezorgproefje.nl

**12 JAN**
Tijdens Horecava 2027 (van 11 t/m 14 januari in RAI Amsterdam) vindt op de dinsdagochtend het symposium Care & Cure plaats. Centraal staan thema's als gezonde voeding, invloed van voeding op de algemene gezondheid, gastvrijheid binnen de zorg, duurzaamheid en de toekomst van eten en drinken binnen zorgomgevingen. www.horecava.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.*

## Liefde voor de maag

De uitdrukking 'liefde gaat door de maag' is bij iedereen wel bekend. Het betekent dat je iemand kunt veroveren, of voor je kunt winnen, door lekker voor hem of haar te koken. Vaak gebruikt voor (en door) mannen van een bepaald postuur, waarbij vol trots gesproken wordt over de kookkunsten van de partner. Iemand moet tenslotte aangewezen worden als veroorzaker van dat postuur.

Misschien minder vaak gebruikt, maar de uitdrukking geldt ook zeker voor de zorg. Goede en voldoende voeding bespoedigen het herstel en welbevinden van patiënten, cliënten en bewoners. Daarin spelen niet alleen de prestaties van het koksteam in de keuken een belangrijke rol. De gastvrijheidsmedewerkers of voedingsassistenten die het eten en drinken aan het bed of op de kamer brengen, vormen ook een onmisbare schakel.

Zij zien en spreken de mensen tijdens het uitserveren. Bezoekjes met twee gezichten. Voor veel patiënten en bewoners is het een gezellige onderbreking van de dag. De medewerkers gebruiken het contactmoment vaak ook om te polsen hoe het met de eetlust gesteld is. Als daar aanleiding voor is, kan een diëtist of andere specialist worden ingeschakeld en kan vroegtijdig actie worden ondernomen.

Het maakt het werk van deze beroepsgroep in mijn ogen alleen maar belangrijker. Eten en drinken uitserveren is een belangrijke basis, maar de persoonlijke aandacht voor de patiënt of bewoner maakt het verschil. Hun liefde voor de maag is de echte kers op de taart!

ThickenUP®
Uw partner in dysfagie

4 G VEZELS/ CUPJE




Verfrissende ON THE GO opties voor patiënten met dysfagie

50% APPELSAP van concentraat




BEVAT ELEKTROLYTEN




resource®
Uw partner bij ondervoeding

188 KCAL/ CUPJE
11 G EIWITTEN/ CUPJE



250 KCAL/ CUPJE
12,5 G EIWITTEN/ CUPJE



Lepelbare, eiwitrijke dessertjes met aangepaste consistentie
*Geschikt voor patiënten met dysfagie en/of een risico op ondervoeding*

300 KCAL/ FLES
14 G EIWITTEN/ FLES




300 KCAL/ FLES
14 G EIWITTEN/ FLES




Voor patiënten met verhoogde voedingsbehoeften of een risico op ondervoeding
*Met eiwitten en energie voor patiënten die extra nutritionele ondersteuning nodig hebben*

ONS-613-0826-NL

Voeding voor medisch gebruik. Gebruiken onder medisch toezicht.
Dit document is uitsluitend bedoeld voor zorgprofessionals.

Scan de QR-code of bezoek nestlehealthconnect.nl

Nestlé Nutrition & Health

gastvrij rotterdam

21 t/m 23 september 2026

# Hospitality professionals ontmoeten elkaar op de 13e editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam!

Drie dagen lang dé ontmoetingsplek voor professionals in hospitality, voeding en beleving! Voor wie gastvrijheid in de zorg naar een hoger niveau wil tillen.



**LEZERSVOORDEEL!**

Registreer hier voor een gratis toegangsbewijs:

Of ga naar www.gastvrij-rotterdam.nl/registreren en vul code 158769 in.
Zonder code kost registratie €60.

FOUNDING PARTNERS

van Beem · Bidfood · CORDIER · EIJSINK · Heineken · J. van Doorn BV · RATIONAL · Royal Smilde Foods · Rungis · SATELLIET hospitality furniture · 110 JAAR · Sligro · VEW · winterhalter · De Zeeuw's

www.gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY