UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 6 – MEI 2018

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Verliefd op collega? Pas op!



Horeca verrijkt zorg



Waldkorn® neemt de tijd voor smaak.

CSM Benelux B.V.
Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland
Tel. +31 (0)800 864 77 63 | Fax +31 (0)800 864 77 67
www.csmbakerysolutions.com | customerservice.nl.benelux@csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions — connecting the world of baking®

DE KRACHT VAN EENVOUD

Sommige oplossingen zijn zo eenvoudig dat maar weinig managers en medewerkers ze toepassen. Een daarvan is: wees een fijne baas. Een andere: zorg dat je als manager op de werkvloer aanwezig bent, zodat je weet wat er speelt en kunt bijsturen als dat nodig is.

Saskia Klaasen liet tijdens een managementbijeenkomst van WijGastvrij – zie pagina 4 – weten hoe je een fijne baas kunt zijn en hoe medewerkers daarop zullen reageren. Ze gaan, vrij vertaald, voor de baas door het vuur met onder meer als gevolg dat ze zich niet ziek melden als ze zich niet helemaal lekker voelen.

Een andere eenvoudige oplossing tref je aan op pagina 7. Als je verbeteringen wilt doorvoeren in het ziekenhuis vraag dan aan de patiënten hoe zij ertegenaan kijken. We moeten wat dit betreft een voorbeeld nemen aan de hotellerie, zo blijkt. Dat zinnetje kennen we: een voorbeeld nemen aan de hotellerie. Het klinkt keer op keer en iedere keer knikken we. Blijven knikken, zou ik zeggen, maar ga er ook wat mee doen.

Deze Uitblinkers bevat ook, verdeeld over het nummer, een serie direct toepasbare tips waarmee je ondervoeding kunt aanpakken. Niet duur en niet omslachtig.

Als je elkaar een beetje de ruimte geeft, moet je met deze en andere eenvoudige aanpassingen in korte tijd toch een paar grote stappen kunnen zetten.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Wat brengt de toekomst?
5 Column Monique Willemse
7 De kracht van fingerfoods
8 Relatie met collega. En dan?
13 Agenda en colofon
14 Investeren in chefs
18 De uitblinkers van Hanzeheerd
22 Bedrijfsleden
23 Twietjes
26 Productkennis broodnodig
29 Geweld in de zorg
30 Themabijeenkomst ondervoeding
31 Column Eric van Reenen
32 Aanpak ondervoeding
34 Tips kleinschalig wonen
38 Vooruitblik WijGastvrij
39 Dag van de Gastvrijheid
40 Voordelig vaatwassen
42 Productinformatie
43 Column Michel Overwijk
44 Horeca in de zorg
46 Column Geert Hilferink



Managementbijeenkomst WijGastvrij

VOICE-APP KOMT ERAAN

Ook in de zorg gaat de voice-app, waarmee je met de stem bestellingen plaatst, een vlucht nemen. Verder voorspellingen over gewaagde maatwerkconcepten. En een tip voor managers. Zij zullen op de werkvloer aanwezig moeten zijn. Dit bleek tijdens een managementbijeenkomst van WijGastvrij.

"ALS MEDEWERKERS JOU EEN LEUKE BAAS VINDEN, KRIJG JE DAT TERUG"

De managementbijeenkomst Toekomst in de Zorg van WijGastvrij vond plaats in Foodyard Amsterdam van Bidfood. Een van de voorspellingen had betrekking op de voice-app, waarmee je met de stem bestellingen doorgeeft.

Deze gaat groot worden in Nederland. Niet alleen op de consumentenmarkt, ook in de foodservice, voorspelde Anouk Beeren, directeur E-commerce en marketing van Bidfood. Ze verwees naar China waar ze ver voorliggen op Nederland als het gaat om e-commerce. "De Chinezen zien ons op dit gebied als een derdewereldland."

Om vervolgens een foto te laten zien van een Chinese bedelaar die goedwillende voorbijgangers middels hun mobieltje en een qr-code geld over laat maken op zijn rekening.

WeChat

WeChat is het grootste digitale platform in China, een supersnelle app, die het leven van mensen, vooral van jongeren, volledig in zijn greep heeft. Ze staan ermee op en ze gaan ermee naar bed. En uiteraard geven ze er bestellingen mee door die snel geleverd worden.

Beeren benadrukte dat eenvoud belangrijk is bij het welslagen van digitale oplossingen. "Het moet allemaal super simpel zijn, hyper persoonlijk, gemakkelijk en snel."

Om later toe te voegen dat de bestelsystemen van Bidfood zijn toegesneden op de verschillende typen klanten en medewerkers. "Onze bestelmodule voor chef-koks is anders ingericht dan die van voedingsassistenten."

Oplossingen

Maatwerkconcepten zijn gewenst om in de toekomst in te spelen op behoeften van ouderen die zorg nodig hebben. Eenheidsworst is passé. Wie draagt de beste oplossingen aan? Die vraag legde Chiara van Bergen (advies en training) voor aan de zaal.

"Maatwerkconcepten zijn gewenst omdat de een veel te besteden heeft en de ander weinig", zei ze. "De oudere bestaat niet. Houd daar rekening mee in de concepten die je aanbiedt."

Wie is ondernemend?

Er liggen kansen voor mensen die ondernemend zijn, aldus Van Bergen, die de zaal vervolgens uitdaagde. "Wie bedenkt de beste oplossingen voor ouderen met een zorgvraag thuis? Wie slaagt erin om voor ouderen aantrekkelijke woonvormen te introduceren? Zijn dat gemeentes, hoteliers, woningcorporaties, thuiszorgorganisaties of ziekenhuizen? Of zijn het ondernemers die middels online platformen diensten met elkaar verbinden?"

Mensen of organisaties die wat willen, zo gaf ze aan, kunnen twee dingen doen: 1) Wachten op financiering 2) Daar niet op wachten en op kleine schaal gaan ondernemen. "Degene die buiten de bestaande kaders treedt heeft de grootste kans op succes."

"DE CHINEZEN ZIEN ONS OP DIT GEBIED ALS EEN DERDEWERELDLAND"

Zichtbare managers

Managers moeten zichtbaar zijn op de werkvloer zodat ze kunnen ervaren wat de medewerkers ervaren. Met als gevolg dat ze daar ook over kunnen oordelen en over mee kunnen praten. Woorden van deze strekking sprak Saskia Klaasen van Syndle, de laatste spreker tijdens de managementbijeenkomst.

Managers die zeggen dat hun deur altijd open staat, verdienen een kritische beschouwing, want zij moeten hun kantoor eens wat vaker verlaten, zegt Klaasen. "Ik ken een hotelmanager die bijna de hele dag op de werkvloer is te vinden. Hij weet precies wat er speelt. In de zorg mis ik dat. Ik zou graag zien dat daar verandering in komt. Wees aanwezig. Neem die telefoon eens op zodat je weet hoe lastig het is om door te verbinden. Laat zien dat je betrokken bent. Daar scoor je punten mee."

Wees fijne baas

Een manager kan extra punten scoren door simpelweg een 'fijne baas' te zijn, die belangstelling heeft voor zijn medewerkers, aldus Saskia Klaasen van Syndle. Ze sprak de aanwezige managers rechtstreeks aan. "Hoe ben jij? Vertel jij je medewerkers voortdurend hoe het beter moet? Of vertel je hoe goed ze hun werk doen en vraag je ze hoe het met ze gaat?"

Die laatste aanpak werkt beter. En kan ertoe leiden dat het ziekteverzuim zal dalen. Daarover: "Als medewerkers jou een leuke baas vinden die wat voor ze over heeft, krijg je dat terug. Als ze zich ziekjes voelen, gaan ze toch naar het werk omdat ze je niet in de steek willen laten."



Visieontwikkelaar Monique Willemse van MOMOKO gespecialiseerd in gastvrijheid, eten & drinken in ziekenhuizen en ouderenzorg
moniquewillemse@momoko.nl

BLUE PLANET, TRASHDATING EN PLOGGING

Plastic water- & frisdrankflesjes, chipszakjes, koffie- & thee wegwerpbekertjes, plastic lepeltjes, rietjes, tasjes, bestek, borden, snoepverpakkingen, medicijnverpakkingen, zeepdispensers, kantoormapjes; plastic, plastic, plastic.... Voordat de plastic soep onze oceanen verpest, heeft hij eerst over onze werkvloeren gezworven. Ook bij u.

David Attenborough's documentaire Blue Planet II bracht de schadelijke impact van plastic in de oceanen bij 14 miljoen geschrokken BBC-kijkers genadeloos onder de aandacht. Zo werd een walviskalfje getoond waarvan wetenschappers vermoedden dat het overleed aan toxische chemicaliën in door plastic vergiftigde moedermelk. Recent werd een dode walvis gevonden met 29 kilo plastic in zijn maag. Je vraagt je af wanneer we de eerste patiënt moeten betreuren die in een ziekenhuis het loodje heeft gelegd door plastic microbeads vergiftiging.

De Britse minister-president kondigde aan dat zij in 2042 alle vermijdbare plastic wil verbieden en gelukkig committeren in Nederland steeds meer gasthuizen zich ook aan duurzamere bedrijfsvoering en stellen zij normen om hun ecologische footprint te verkleinen. Ze bouwen natuurinclusief vastgoed, plaatsen wormenhotels om hun eigen afval te composteren en steeds meer leveranciers ontwikkelen clean label producten met minder kunstmatige toevoegingen en leveren verpakkingsarme maaltijden en hapjes. Maar gaat het hard genoeg?

'Plogging' (sporten en afval oprapen), trashdating (het gezamenlijk opruimen van afval) en plastic walks aan de Nederlandse stranden groeien in populariteit. Helaas, want het is gevolgbestrijding door bezorgde burgers. Laten we de oorzaak aanpakken. Doe mee. Start vandaag. Probeer eens een maand zero waste te leven. Doe met je team alle plastic in de ban, want:

"Good planets are hard to find, let's look after this one."



Gezonde salades

elke dag vers bereid

Kant-en-klaar voor de zorg

Gezond is de trend, mensen vragen erom. Van Gelder heeft om deze reden een uitgebreid en veelzijdig assortiment gezonde salades. Geen vettige salades die in de mayonaise zwemmen maar overheerlijke salades waar onbezorgd van genoten kan worden. Tel hierbij op dat al onze salades dagelijks vers worden bereid in onze eigen productiekeuken met enkel de beste ingrediënten. Qua smaak is er voor ieder wat wils: van de bekende Brabantse salade tot een schitterende Thaise noodlesalade. Of kies eenvoudig voor een vetarme, superfood, zoutarme of E-nummer vrije salade.



VanGelder
GROENTE & FRUIT

Ga voor meer informatie naar www.vangeldernederland.nl/zorg

Melvita®
sinds 1977

Biologische agave siroop
Licht & Mild
100% PLANTAARDIG ZOETMIDDEL

Naast de lekkerste honingsoorten maakt Melvita nu ook heerlijke Agavesiroop. De lichte Agavesiroop van Melvita is mild en lekker zoet van smaak. Net als bij honing kun je er van alles mee zoeten en op smaak brengen. Denk aan het zoeten van een pannenkoek, broodje, salade, yoghurt of ontbijtgranen. Kortom, een goed en smaakvol alternatief voor geraffineerde suiker.



Melvita Agavesiroop is verkrijgbaar bij diverse groothandels in een stick van 8 gram, verpakt per 100 sticks in een dispenserdoos.

Meer weten?
Ga naar **www.oordt.com** of neem contact op met onze afdeling Sales office, 0186 - 630611 of mail naar sales@oordt.com.

Van Oordt
THE PORTION COMPANY



Dementerende ouderen

45% HOGERE INNAME VAN GROENTEN DANKZIJ FINGERFOODS

Het aanbieden van fingerfoods, kleine hapjes die je met de hand eet, leidt onder dementerende ouderen tot een toename van de groente- en fruitconsumptie met 45%. Dit blijkt uit een project van een aantal instanties bij ZuidOostZorg. Ouderen met dementie lopen vanwege een verminderde eetlust en het niet meer herkennen van eten en bestek een groot risico op ondervoeding. Daarom heeft ZuidOostZorg samen met de kennisinstelling het Louis Bolk Instituut fingerfoods ontwikkeld, voedzame tussendoortjes met 40 tot 70% groente of fruit, die men met de hand kan eten.

Speciale receptuur

De fingerfoods, bereid volgens speciale receptuur, zijn zes weken lang aangeboden als vieruurtje aan twee woongroepen. Zij kregen deze bovenop de gewone maaltijden en tussendoortjes. Gemiddeld aten de bewoners 70 gram fingerfoods per dag extra. Dit resulteerde in een 45% toename van de totale groente- en fruitconsumptie.

Ziekenhuizen

VRAAG PATIËNT WAT ER BETER KAN

Ziekenhuizen die verbeteringen willen doorvoeren zouden aan patiënten moeten vragen wat er beter kan. Dat advies is afkomstig van Esther Reenders, adviseur excellente zorg in het St. Antonius Ziekenhuis.
Ze is van mening dat ziekenhuizen een voorbeeld aan de hotellerie moeten nemen, zo meldt Skipr.nl. "In de hotellerie beginnen procesverbeteringen standaard met de vraag aan de gast: wat gaat er goed en wat kan er beter?"

In het St. Antonius Ziekenhuis zijn ze bezig om feedback van patiënten te verzamelen. Reenders stelt vast dat medewerkers en patiënten blij zijn met deze aanpak. "De medewerkers krijgen meer regie, doordat zij zelf aan de patiënt kunnen vragen wat er beter kan. De patiënt voelt zich gehoord en ziet dat er echt wat met de feedback gebeurt."



Btw

PRIJSVERHOGING GROENTE WORDT ABSURD GEVONDEN

Het eten van groente en fruit is goed voor de gezondheid en wordt op allerlei manieren gestimuleerd. Toch heeft het kabinet besloten om het btw-tarief op dagelijkse boodschappen, waaronder groente en fruit, van 6 naar 9 % te verhogen. Voedingsdeskundigen vinden het absurd en onbegrijpelijk dat het kabinet deze stap heeft gezet. Vooral mensen met lage inkomens zullen als gevolg van de prijsverhoging minder groenten en fruit gaan eten, verwacht Jaap Seidell, hoogleraar voedingswetenschap aan de Vrije Universiteit.

"IK BEN GEEN VOORSTANDER VAN POSITIEF DENKEN. IK BEN OOK GEEN VOORSTANDER VAN NEGATIEF DENKEN. IK BEN EEN VOORSTANDER VAN DENKEN."

Richard Engelfriet waarschuwt op managementsite.nl voor de gevolgen van alleen maar positief denken.

Regels wenselijk voor relaties tussen collega's

ROMANTIEK EN RICHTLIJNEN

Fotografie: Sjoukje Kilian



De werkvloer is er niet voor bestemd, maar wordt er wel voor gebruikt. Collega's die relaties aangaan met andere collega's. Reuze spannend. En het zorgt voor gesprekstof bij de koffieautomaat. Maar de sfeer en het werk kunnen eronder leiden. Richtlijnen moeten dat voorkomen.

Bijna iedere medewerker in de zorg heeft er wel eens mee te maken. Collega's die verliefd worden en een relatie met elkaar aangaan. Eerst in het geniep, later openlijk. 't Is niet verboden en het kan leuk zijn, maar dat is het niet altijd.

De collega's die niet betrokken zijn bij de affaire kunnen er last van hebben. Het werk lijdt er onder. Richtlijnen moeten dat voorkomen. De baas moet ingrijpen als er zich wat voordoet.

Des te eerder, des te beter.
Dit is de mening van medewerkers en managers die met Uitblinkers hebben gesproken over relaties op de werkvloer in de zorg. Delicaat onderwerp. Slechts één van de tien woordvoerders wil met naam genoemd worden, de anderen niet.

Er hangt te veel mee samen. Niet alleen voor de betrokken personen, maar ook voor hun partners, die het vaak lijdzaam moeten ondergaan als ze erachter komen.

Weekendje weg

Een voorval van 15 jaar geleden. Het gebeurde tijdens een weekendje weg om elkaar beter te leren kennen. Dat was gewenst vanwege het samengaan van twee organisaties. Het was belangrijk dat medewerkers van de betrokken facilitaire diensten – koks, voedingsassistenten, schoonmakers, chefs, managers – elkaar ook naast het werk onder andere omstandigheden mee zouden maken. Twee koks, een man en een vrouw, legden het dat weekend met elkaar aan.

De voedingsassistent die het verhaal vertelt, laat weten dat de tamtam al snel zijn werk deed. Was het leuk en spannend? Nee! De collega's voelden zich ongemakkelijk, buitengesloten, schuldig zelfs, want de partners van het amoureuze duo waren niet op de hoogte.

lees verder >

Banen gesneuveld

Liefde op het werk heeft links en rechts de nodige banen gekost, vertelt een facilitair manager uit het westen des lands die zelf zijn vrouw op het werk, tijdens een weekendje brainstormen op de hei, leerde kennen. Beiden gaven hun bestaande relaties op. "Toen het een vaste relatie werd ben ik elders gaan werken."

Dat gaat niet altijd vrijwillig. Een manager van een zorginstelling, die het aanlegde met een receptioniste, werd ontslagen. "Zij deden dingen op het werk die ze geacht werden niet te doen. Niet lang daarna moest een andere manager eraan geloven. Ook vanwege een relatie."

De manager gelooft niet dat het nu anders is dan vroeger en dat het straks anders zal zijn dan nu. "Liefde is van alle tijden. Het is wel zo dat mensen tegenwoordig eerder reageren als er ongewenste dingen gebeuren. Mensen en vooral mannen zijn voorzichtiger geworden. De me-too discussie heeft daar aan bijgedragen."

"HET VOELDE ONGEMAKKELIJK, TEMEER OMDAT ÉÉN VAN DE PARTNERS IN ONS ZIEKENHUIS WERKZAAM WAS"



“ZE DEDEN DINGEN OP HET WERK DIE ZE GEACHT WERDEN NIET TE DOEN”

Terwijl veel collega’s die partners wel kenden. “Het is niet aan ons, vind ik, om het aan hen te vertellen, maar het voelde ongemakkelijk, temeer omdat één van die partners in ons ziekenhuis werkzaam was.”

Maatregelen

Binnen twee weken nam de teamleider van de keuken maatregelen. Hij riep één van de koks bij zich – degene die al jaren werkzaam was in de keuken - en maakte afspraken. De relatie werd getolereerd, maar het verliefde stel zou op de werkvloer als collega’s met elkaar om moeten gaan. Geen onderonsjes, geen geflikflooi. Bij het schenden van de afspraken zou één van de twee moeten vertrekken.

Dat was duidelijk. De beide koks hielden zich aan de regels en maakten na verloop van tijd beiden een einde aan hun oorspronkelijke relatie. De voormalige partners hadden het nakijken. De beide collega’s zijn nog steeds een stel. De affaire die destijds zoveel stof deed opwaaien, is al lang geen gespreksstof meer.

Gedragsregels

De ene organisatie gaat ten aanzien van gedragsregels in geval van een relatie tussen collega’s verder dan de andere. Sommige vermelden niets. Topaz meldt bijvoorbeeld dat medewerkers een persoonlijke relatie met een collega moeten melden aan de leidinggevende.

Andere organisaties laten weten dat een van de twee in het geval van een relatie naar een andere afdeling zal moeten verhuizen. Ten aanzien van leidinggevenden die een relatie aangaan met een medewerker zijn de bepalingen strenger. In veel gevallen leidt dat tot ontslag van de leidinggevende. Relaties tussen collega’s van verschillende afdelingen worden daarentegen wel toegestaan.

Aangeklaagd door collega

Soms komt de liefde van één kant. Bas van der Graaff, gepensioneerd hoofd voeding, maakte het op jonge leeftijd mee als souschef in de keuken van het Havenziekenhuis in Rotterdam. Een medewerkster probeerde hem te verleiden. Van der Graaff ging er niet op in. De medewerkster nam wraak door aan de directeur te melden dat de souschef haar had aangerand. “Ik mocht daarna alleen nog maar werkzaamheden in de keuken verrichten, terwijl ik veel meer deed. Verschrikkelijk.”
Drie maanden daarna versprak de vrouw zich en werd Van der Graaff gerehabiliteerd. De vrouw kreeg ontslag. “Heel zuur dat de directeur mij drie maanden lang liet bungelen.”
Jaren later kreeg Van der Graaff een relatie op het werk met de dame die de voedingsadministratie verzorgde. Hij was twaalf jaar getrouwd en had twee kinderen. Ook zij was getrouwd. Het stel zette door. “We zijn getrouwd en nog steeds bij elkaar. Ik heb destijds wel besloten om elders aan de slag te gaan.”

Niet blij met relaties

In een ziekenhuis in het midden des lands laat een facilitair manager weten dat er op zijn werk duidelijke richtlijnen gelden. Het aangaan van een relatie met een collega heeft gevolgen. Werken ze beiden op dezelfde afdeling dan vertrekt één van de twee naar een andere afdeling.

Als een leidinggevende een affaire begint met een medewerker, zijn de maatregelen nog wat strenger. In dat geval is de kans groot dat de hoogste in rang naar een andere werkgever moet uitzien. “Omdat zo’n relatie nog meer ruis en onrust veroorzaakt dan een relatie tussen twee gelijkwaardige medewerkers.”

Soms zijn relaties op het werk wel geoorloofd. Als de beide verliefden elk op een andere afdeling van de instelling of het ziekenhuis werkzaam zijn, kunnen ze gewoon hun gang gaan. Mits niet onder werktijd.

Protocollen

De woordvoerders die we raadpleegden, kunnen geen aantallen noemen van mensen die het met een collega aanleggen. De een laat weten dat het zelden voorkomt, een ander meldt dat er vrij geregeld sprake is van collegiale liefdes.

Daar komen ook langdurige verbintenissen en huwelijken uit voort. Als het ja-woord eenmaal is gegeven is de grootste spanning wel uit de lucht. Zowel voor de direct betrokkenen als voor de collega’s die het zien gebeuren.

De problemen ontstaan vaak aan het begin van de relatie, als alles zich grotendeels onder de radar afspeelt. Collega’s voelen de spanning, gaan erover praten met als gevolg dat de kwaliteit van het werk eronder lijdt. De manager: “Daarom is ingrijpen noodzakelijk.”

Koks aantrekkelijk

Een verpleegkundige uit Lelystad laat weten dat vooral koks en mannelijke verpleegkundigen goed in de markt liggen bij de collega’s. Over de verpleegkundigen zegt ze: “Mannen zijn in de minderheid en maken dus meer kans. Daarnaast heb je in dat vak te maken met emoties en stressvolle situaties. Patiënten die sterven, familieleden die begeleiding nodig hebben. Ingrijpende zaken die je nader tot elkaar kunnen brengen en de onderlinge aantrekkingskracht kunnen vergroten.”

Bij koks ligt dat anders. Zij zijn extra geliefd vanwege het feit dat ze lekkere gerechten maken en op aanvraag feestjes en partijen kunnen voorzien van hapjes en drankjes, aldus de verpleegkundige. “Koks zijn vaak ook wel in voor een verzetje. Zeker als het werk gedaan is, ’s middags. Dan bloeit er wel eens wat op, ja.”

“HEEL ZUUR DAT DE DIRECTEUR MIJ DRIE MAANDEN LANG LIET BUNGELEN”







AGENDA

31 MEI
Het Nieuwe Inkopen. (managementbijeenkomst)
www.wijgastvrij.nl/evenementen

13 JUN
Herken letsel door geweld. Wanneer zijn letsels verdacht? En welke oorzaken kunnen ze hebben?
www.congressenmetzorg.nl

20-21 JUN
VEG. Vak Event Groentehelden is de nieuwe naam van AGF Detail, bestaande vakbeurs in een nieuw jasje te Rotterdam.
www.veg-event.nl

21 JUN
Landelijke themabijeenkomst Ondervoeding van WijGastvrij in het Diaconessenhuis Utrecht.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

21-23 JUN
World of Coffee Amsterdam. Aandacht voor internationale koffietrends.
www.worldofcoffee.org

17-19 SEP
Gastvrij Rotterdam.
www.gastvrij-rotterdam.nl

18 SEPT
Het Palliatieve Zorgcongres. Lezingen en workshops over palliatieve zorg en euthanasie.
www.nursing.nl

20 SEPT
Verrassen en verleiden - trends in de keuken, Antonius Ziekenhuis Sneek.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

27 SEPT
Managementbijeenkomst verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in eten en drinken, Zin Inspiratielab in Veghel.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

4 OKT
Verrassen en verleiden - trends in de keuken, ROC Amsterdam.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

25 OKT
Verrassen en verleiden - trends in de keuken, ETZ Elisabeth Tilburg.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

15 NOV
Dag van de Gastvrijheid.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

OOK PROFITEREN VAN DE VELE VOORDELEN DIE WIJGASTVRIJ BIEDT? MELD JE AAN OP WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

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
7007 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Geert Hilferink, Eric van Reenen, Michel Overwijk en Monique Willemse
Vormgeving: Circa Twee
Druk: Senefelder Misset
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 *(voorzitter)*
Paul Hoogmoed *(penningmeester)*
René van der Gun *(secretaris)*
Ron van der Laan *(algemeen)*
Maarten Bijlsma *(algemeen)*



Chef Andy Verroeye pleit voor wetenschappelijke onderbouwing

“WE MOETEN INVESTEREN IN CHEFS”

Smaaksturing is een beproefd middel om ouderen en zieken weer met smaak te laten eten. Maar door toedoen van commercialisering dreigt de wetenschappelijke basis onder de methode weggeslagen te worden, zegt Andy Verroeye uit Evergem, voorzitter van New Chefs in Healthcare.

Industrieel koken voor grote groepen kan niet leiden tot lekkere gerechten. “Smaak is individueel”, zegt Andy Verroeye, voorzitter van New Chefs in Healthcare. ”Als je voor 1000 mensen kookt kun je niet meer inspelen op voorkeuren. Dan wordt het een commercieel verhaal.”

We zijn aanwezig in het kantoor dat grenst aan de keuken van zijn bedrijf Comme à la Maison, vrij vertaald: ‘zoals thuis’, gelegen op een industrieterrein in Evergem nabij Gent. Hij bereidt daar sinds de zomer van 2017 dagelijks 50 tot 70 maaltijden voor thuiswonende ouderen.

Chef Gastro-engineering

Verroeye is in het bezit van de titel Chef Gastro-engineering LT, behaald aan het Center for Gastrology in Leuven. Toegespitst op smaaksturing waarbij gerechten worden afgestemd op individuele personen, veelal ouderen en zieken met smaakafwijkingen.

Ook in Nederland heeft smaaksturing een bescheiden vlucht genomen. Maar de voorzitter is niet blij. “Ik wil zeker niet negatief doen, maar het lijkt een commercieel verhaal te worden. Dat is nooit de bedoeling geweest. Edwig Goossens van het Center for Gastrology in Leuven heeft smaaksturing ontwikkeld om mensen te helpen.”

Hinken

De commercie heeft ervoor gezorgd, zegt Verroeye, dat het verhaal te veel is toegespitst op één onderdeel, het toepassen van kruiden. “Het gaat veel verder dan dat. De zorg heeft behoefte aan totaaloplossingen in de voeding.”

“Als je de wetenschappelijke onderbouwing onder de methode weghaalt, zoals nu gebeurt, zullen doctoren en diëtisten het niet langer geloven en haken universiteiten af. Dat dreigt nu te gebeuren. Wij proberen dat te voorkomen.”

De kern

We vragen hem om in het kort onder woorden te brengen wat de wetenschappelijke kern van smaaksturing inhoudt. Verroeye laat weten dat mensen met het vorderen van de leeftijd te maken krijgen met smaakveranderingen. “Op je 80ste beschik je bijvoorbeeld nog maar over 20% van je ruikvermogen en dat heeft grote gevolgen voor je smaak. Zo zijn er meer oorzaken. Daar spelen we met een reeks van wetenschappelijk onderbouwde maatregelen op in. Smaaksturing wordt ook toegepast voor kankerpatiënten na chemotherapie en bij patiënten met kauw- en slikproblemen.”

Tot 1,5 jaar geleden was hij werkzaam als chef in een woon-zorgcentrum. De situatie werd daar onwerkbaar toen Verroeye in bijna alle Belgische media liet weten dat je in de zorg voor €3 niet in staat bent om ontbijt, lunch, een 4-uurtje en een avondmaaltijd naar behoren te verzorgen. ”Toch is dat bijna overal de praktijk in België en Nederland. De zorgt kampt met een gigantisch probleem. We zullen dat eerst moeten onderkennen om het op te kunnen lossen.”

Bonus

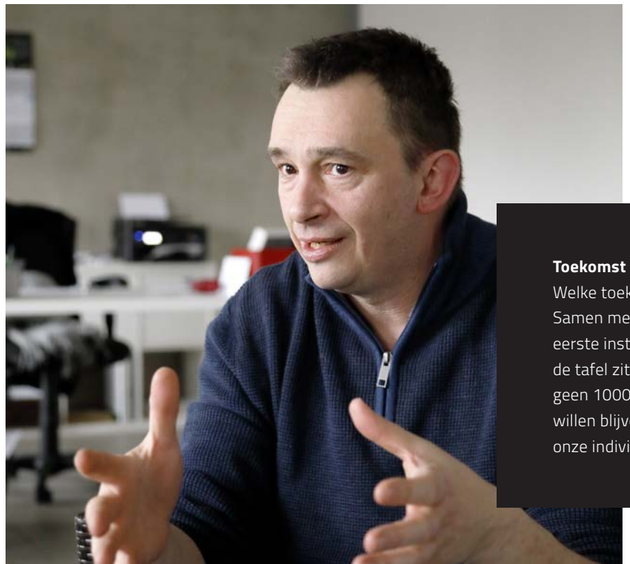
Hij ontving mails van chefs die een bonus kregen als ze de inkoop van eten en drinken beneden de €3 per persoon per dag wisten te krijgen. “Ze schaamden zich daarvoor. Ik merk dat we door de bodem aan het zakken zijn.”

Hij vertelt over zorgkeukens die sluiten en chefs die zich bezighouden met het doorprikken van gastronormverpakkingen. 20 minuten de steamer in en klaar is de maaltijd. “Ik zag dat enkele jaren geleden in een Nederlandse instelling. Heb je dan geen eergevoel? vroeg ik aan die chef. Het is overal zo in Nederland, zei hij.”

lees verder >

New Chefs breidt uit

New chefs in Healthcare, opgericht in de zomer van 2016, heeft het aantal leden tot nu beperkt tot tien. Maar dat gaat veranderen. De vereniging staat sinds maart open voor meer chefs uit de zorg. Voorzitter Andy Verroeye: “We hebben meer draagvlak nodig. Chefs die het beste voor hebben met koken in de zorg, zijn welkom.”



Toekomst bedrijf

Welke toekomstplannen heeft Andy Verroeye met Comme à la Maison? Samen met zijn compagnon heeft hij vastgesteld dat de grens in eerste instantie op 160 maaltijden per dag ligt. “Daarna gaan we om de tafel zitten om te kijken hoe we verder gaan. We gaan in ieder geval geen 1000 maaltijden produceren omdat we hoe dan ook kwaliteit willen blijven leveren en de maaltijden af willen blijven stemmen op onze individuele klanten.”

MEIKO
The clean solution

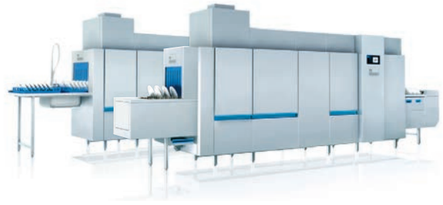


M-iQ – sterk in het grotere vaatwerk

MEIKO vaatwasmachines zorgen overal voor schitterende wasresultaten. Ze doen dat snel, slim en betrouwbaar. Bovendien maken ze minimaal gebruik van elektra, water en chemie. Door het brede programma is er voor elke toepassing een geschikte vaatwasser. Van compacte voorladers voor de kleinere vaat op de afdelingen tot M-iQ band- en korventransportmachines voor het grotere vaatwerk in centrale spoelkeukens.

De M-iQ machines zijn voorzien van de modernste technologie, zoals een intelligent luchtmanagementsysteem, revolutionaire filtering, een overtuigend energieconcept en ideaal bedieningsgemak met het glazen CC-touchdisplay. Met een keuze voor M-iQ kiest u voor het vaatwassen van de toekomst.

Meer weten?
Bel 0180 644 366 of kijk op www.meiko.nl



“DE ZORGT KAMPT MET EEN GIGANTISCH PROBLEEM”

En dan heb je ook nog chefs die voor commerciële organisaties werken. “Staan ze in een hoekje van de fabriek hun dingen te doen. Doodongelukkig. Sorry, beste mensen, maar zo komen we er niet. We moeten stoppen met het afbreken van keukens en weer gaan investeren in chefs. Alleen zij weten hoe je lekkere, verse maaltijden kunt bereiden.”

Niveau is zorgelijk

Verroeye maakt zich zorgen over het niveau van directies en facilitair managers als het gaat om eten en drinken. “Ze maken een rekensom en besluiten de keuken te sluiten. Dat doen ze omdat ze niet weten waar het om draait in de voeding. In hoeveel zorgcentra wordt aan de cliënt bij de intake gevraagd welke voorkeuren hij heeft, wat hij lekker vindt en wat niet? Bijna nergens!”

“Waar ben je dan mee bezig? Als je niet weet dat cliënt A geen spruiten lust, kun je er ook geen rekening mee houden. En dan zegt zo’n chef: ik hoef het ook niet te weten, want ik maak liever voor iedereen hetzelfde.”

Patiënten bakken brood

Voor de broodmaaltijden van kankerpatiënten maakt Andy Verroeye gebruik van de O-Box* met daarin flesjes gevuld met natuurlijke producten, zoals knoflook, runderbouillon, gember en tomaat. Via een stappenplan, waarbij ze de diverse smaken proeven, kunnen de patiënten een smaakprofiel samenstellen dat ze lekker vinden. Aan de hand daarvan krijgen de patiënten receptvoorstellen. Verroeye: “Iedere patiënt krijgt van ons 5 tot 6 recepten waar ze zelf thuis broden mee kunnen bakken die ze lekker vinden. Zo kunnen ze gevarieerd blijven eten.”
* De O-box en de O-aanpak zijn bedacht en ontwikkeld door Edwig Goossens, Center for Gastrology en Andy Verroeye, Chef Gastro-engineering Lt.



Braadpannen

Nieuwe klanten van Comme à la Maison krijgen een intakegesprek. Aan hen wordt gevraagd wat ze wel en niet lusten, of ze al dan niet van gekruid eten houden. Hun achtergronden worden in kaart gebracht. “We bereiden dagmenu’s, maar maken afleidingen en alternatieven voor klanten die daar behoefte aan hebben.”
De steamer wordt mondjesmaat gebruikt, braadpannen met bakboter des te meer. “Sommige mensen hebben hun ganse leven op een boerderij gewoond. Als ze de voordeur opendoen zie je daarachter de koestal. Voor hen bakken we het vlees op de authentieke manier. Dat willen ze.”

Chemo

De chef krijgt ook te maken met patiënten. Sommigen ondergaan chemo omdat ze lijden aan kanker. “In die gevallen voeren we aanpassingen door waardoor die mensen weer met smaak gaan eten en weerstand kunnen opbouwen met als gevolg ze de behandelingen kunnen doorstaan.” (zie kader ‘Patiënten bakken brood’)

Hij gaat ons voor naar de keuken van Comme à la Maison en wijst op de apparatuur en de werkbanken. Het roestvrijstaal glans en fonkelt, maar het is niet nieuw. Tweedehands gekocht in Nederland. “Afkomstig uit keukens die zijn gesloten”, zegt hij met een blik van ja-ik-kan-het-ook-niet helpen. “We blijven ons best doen om dat proces tot stilstand te brengen.”

“SMAAKSTURING DREIGT EEN COMMERCIEEL VERHAAL TE WORDEN”



Tekst: Elsie Schoorel,
fotografie: Sjoukje Kilian

Hanzeheerd Brinkhoven in Heerde

"WENNEN OM MEER VERANTWOORDELIJKHEID TE DRAGEN"

De twee locaties van Hanzeheerd, De Bongerd in Hattem en Brinkhoven in Heerde, beschikken over een eigen keuken waar vers gekookt wordt. Openheid is de laatste jaren het sleutelwoord geworden in deze zorginstelling: een open keuken, open huiskamers en een open cultuur. "Het is mooi om te zien hoe het team is gegroeid en er echt voor de bewoners staat."

Facilitair manager Inge van Loo komt uit de hotellerie. "Negen jaar geleden maakte ik de overstap naar de zorg. Het lijkt een grote overgang, maar uiteindelijk gaat het allemaal om mensen. En ik bleef bij de H: van het Hilton-hotel naar Hanzeheerd."

Hanzeheerd staat voor hartelijke, gastvrije zorg, zegt ze. "We denken zo veel mogelijk vanuit de bewoners. Een voorbeeld: eerst waren in Brinkhoven de kantoren centraal in het pand aanwezig, die hebben we verplaatst naar een gebouw in Hattem en vervangen door huiskamers. Daardoor staan de bewoners nu letterlijk en figuurlijk centraal. We willen hen zo veel mogelijk vrijheid geven. Zo mogen ze kiezen of ze in hun appartement, in de huiskamer of in het restaurant gaan eten. De keuze wat ze willen eten maken ze op de dag zelf."

Zelfde doel

Eerste kok Raymond Veldman vult aan: "Ook op het moment dat ze het bord voorgeschoteld krijgen, kunnen ze nog switchen." Hij komt net als Inge uit de horeca en vindt het verschil met de zorg niet zo groot. "Je wilt een goed product 3neerzetten. De doelgroep is anders maar het doel hetzelfde: het mensen naar de zin maken en een goede maaltijd neerzetten."

"OOK OP HET MOMENT DAT ZE HET BORD VOORGESCHOTELD KRIJGEN, KUNNEN ZE NOG SWITCHEN"

Voor die kwaliteit zijn de keukenmedewerkers zelf verantwoordelijk, want op beide locaties wordt er gekookt, in een open keuken bij het restaurant. Inge: "In Brinkhoven is de keuken in 2010 verbouwd, de andere keuken twee jaar eerder. Voeding is beleving, iets waar mensen naar uitkijken. Dankzij de open keuken ziet en ruikt men dat er gekookt wordt."

Rechterhand

Als rechterhand van de kok is keukenassistent Hanny Ekkelenkamp een van de steunpilaren van het keukenteam van Brinkhoven. "Ik zet 's morgens ingrediënten klaar, ik garneer de toetjes, maak ze mooi op met slagroom en vruchtjes bijvoorbeeld. Vanaf 11.30 uur portioneren we de maaltijden voor extramurale klanten en voor de bewoners die in hun appartement eten."

De samenwerking met Raymond verloopt soepel, vindt Hanny: "We hebben niet veel werkoverleg, we overleggen tijdens het werk. Raymond heeft uitgebreide kennis van voeding

lees verder >



Inge van Loo-Verhoeve (42), facilitair manager

- Is getrouwd en heeft een dochter van 9 en een zoon van 7
- Houdt van sport, doet aan tennis en hardlopen.
- Werd opgeleid aan de Hogere Hotelschool Leeuwarden
- Werkte 8 jaar voor Hilton hotels als Business Development Manager.
- Kwam in 2009 bij Hanzeheerd, als facilitair manager en werkt 28 uur per week.

"Ik heb een afwisselende baan, met veel zelfstandigheid en vrijheid. Het is heel mooi om mee te kunnen werken en denken om het voor onze bewoners zo comfortabel mogelijk te maken. Je doet het echt ergens voor, het gaat om zingeving. Geweldig om een schouderklopje of bedankje van een bewoner te krijgen omdat hij zo tevreden is."

en zet zich voor honderd procent in om de mensen een lekkere maaltijd te bezorgen. Ik kan met alle vragen bij hem terecht en dat geldt ook andersom."

Raymond noemt Hanny accuraat. "Zij houdt altijd het overzicht en is goed op de hoogte, niet alleen qua voeding maar ook als het gaat om de organisatie en de cliënten. Zij kent de organisatie door en door, dus ik kan bij haar aan alle informatie komen. Anderzijds kan Hanny bij mij voor alle ins en outs terecht op keukentechnisch gebied."

Proeverij

Op beide locaties is er een teamleider facilitair, voor de operationele aansturing, vertelt Inge. "Zaken als linnendienst en receptie, die we heel waardevol vinden, vallen hier ook onder. De lijnen zijn erg kort."

Het keukenteam van Brinkhoven bestaat uit vier koks. Verder vier keukenassistenten, een aantal gastvrouwen (deels vrijwilligers) en twee mensen voor de afwasdienst. Eén keer in de twee maanden is er keukenoverleg.

Inge is daar niet bij. 'Ik loop wel veel rond en houd mijn ogen goed open. Het is echter niet wenselijk dat ik er bovenop zit. Als er iets is, hoor ik het wel. Het zijn hele zelfstandige teams, zij staan zelf het dichtst bij de bewoners. En ze komen ook met ideeën. Zoals vorig jaar een proeverij voorafgaand aan het kerstdiner."

Raymond, enthousiast: "In oktober hadden we twee menu's bedacht en die mochten de bewoners voorproeven. Dat vonden ze fantastisch. Aan de hand van hun voorkeur hebben we het definitieve kerstmenu bepaald."

Met een geslaagd resultaat, vult Inge aan: "Kerst was geweldig. In vier dagen hebben we meer dan 300 mensen te gast gehad, ook van de zorgwoningen hiernaast en familieleden. Het was supergezellig."

Een familielid van een bewoner pakte de microfoon en zei hoe geweldig ze het vond dat ze hier met haar familie kon eten. Raymond: "Dat raakte me echt."

Extramuraal

De eerste kok van Brinkhoven vertelt dat de keukens gehandhaafd kunnen blijven dankzij een behoorlijk aantal extramurale maaltijden: "Van de 130 tot 140 maaltijden per dag die we doordeweeks bereiden, zijn er 60 tot 70 voor tafeltje-dek-je. Die maaltijden bezorgen we warm, daar is echt een markt voor."

Inge: "De vraag neemt toe. Eerst werd in Hattem ingezet op de koelverse maaltijden, maar drie jaar later hebben we nog nooit zo veel warme maaltijden daar geleverd als nu. Vanuit de vrijwilligers is het voorstel gekomen om zelfs ook op zondag te gaan bezorgen, omdat daar behoefte aan bleek te zijn."

Hanny Ekkelenkamp (50), keukenassistent

- Is getrouwd en heeft een dochter van 21 jaar.
- Mag in haar vrije tijd graag fietsen en winkelen.
- Volgde de opleiding LHNO Intas.
- Deed werkervaring op als verkoopster in een winkel, inpakster bij Bolletje, schoonmaakster bij een politiebureau en keukenassistent en planner bij Brinkhoven.
- Bij Hanzeheerd Brinkhoven werkzaam sinds 1 december 2006, voor 28 uur per week.

"Ik vind het erg leuk om voor oudere mensen te zorgen en te zien hoe dankbaar ze vaak zijn voor het lekkere eten. Ik streef er elke dag naar om de mensen een fijne maaltijd te bezorgen. Twee jaar heb ik als planner gewerkt, dat zou ik ook graag weer willen doen."



Raymon Veldman (46), eerste kok

- Heeft een echtgenote en 2 kinderen, van 10 en 14 jaar.
- Houdt van muziek, voetbal en carnaval.
- Volgde de opleiding consumptieve en civiele diensten (tegenwoordig Facilitaire dienstverlening) en diverse aanvullende cursussen.
- Heeft 14 jaar ervaring in de horeca en 16 jaar binnen diverse zorginstellingen.
- Sinds begin 2017 in dienst bij Hanzeheerd Brinkhoven, voor 28-32 uur per week.

"Mijn ambitie binnen Hanzeheerd is om het onze cliënten zo veel mogelijk naar de zin te maken door een kwalitatief goede en smakelijke maaltijd te serveren. Op keukentechnisch gebied heb ik de ambitie om middels nieuwe ideeën een proces in gang te brengen binnen mijn team, waarbij iedereen inzicht krijgt in kosten en kwaliteit. Ik zou graag de opleiding tot leermeester volgen."



"NATUURLIJK BOTST HET WEL EENS, MAAR DAT MAG TOCH? ALS JE ER MAAR EERLIJK EN OPEN OVER BENT"

Luisterend oor

De samenwerking en de teamspirit zijn de afgelopen jaren enorm verbeterd, laat Inge weten. "Het was een hele omslag om van een instellingskeuken naar een open keuken met restaurant te gaan. Het is mooi om te zien hoe het team hierdoor is gegroeid en er echt voor de bewoners staat."

Er is de laatste jaren een open cultuur ontstaan, wat ook de samenwerking heeft bevorderd, voegt Inge toe. "Het is belangrijk dat je elkaar durft aan te spreken. Natuurlijk was het in het begin wel wennen dat ze meer verantwoordelijkheid mochten dragen. Ze vroegen mij of ze in de huiskamers theezakjes mochten gebruiken. Zo'n vraag ga ik niet beantwoorden, daar moeten ze zelf iets van vinden."

Onrustige jaren

Maar als er iets is, is Inge zeker bereikbaar, is de ervaring van Hanny: "Als je iets wilt bespreken of vragen biedt ze altijd een luisterend oor. We hebben als team een aantal onrustige jaren gekend, maar nu is er weer wat meer rust gekomen."

Raymond: "Ik werk hier nu ongeveer een jaar en het valt me op dat dit een hecht team is dat heel veel voor elkaar over heeft. Je kunt van elkaar op aan. En als er een keer iets is, wordt dat algauw geregeld. Natuurlijk botst het wel eens, maar dat mag toch? Als je er maar eerlijk en open over bent."

Ook in de keuzes die voor de bewoners gemaakt worden, is een omslag geweest, geeft Inge aan. "Een paar jaar geleden was bij het kerstdiner de kalkoen op. Toen werd er als alternatief een schnitzel geserveerd. Dat zou nu niet meer gebeuren."

Trots is zij op de gerealiseerde huiskamers, vrij toegankelijk, zonder deuren. "Daar zijn ook kleine keukens waar men een eitje kan bakken of een keer balkenbrij maken; daar is de afdeling vrij in en het keukenteam kan eventueel helpen. De volgende stap is om de processen nog huiselijker in te richten, zodat de pannetjes met eten op tafel komen te staan en de bewoners zelf kunnen opscheppen."

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ

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 beschikt over een bedrijfsbureau dat zich bezighoudt met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden van de organisatie kunnen contact opnemen met het bedrijfsbureau.

Bedrijfsbureau WijGastvrij
Boulevard Antverpia 19
4703 AV Roosendaal
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

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

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

TWIETJES

Sociale media over de zorg

LEONIE BRASKAMP
"We weten allemaal dat gezond eten belangrijk is, maar toch speelt voeding maar een kleine rol in de zorg. Hoe kan dat?"

WILLEM JONGKIND
"Dus Rutte III wil dat we minder groente en fruit gaan eten. Gaat dat soms de problemen in de zorg oplossen, doordat we gemiddeld eerder doodgaan?"

HUGO DE JONGE
"De verpleeghuiszorg kan en moet beter. Daarom lanceerden we het programma 'Thuis in het verpleeghuis'."

LIESBETH HEIJNEN
"Laat mensen in de zorg doen wat ze altijd deden, zorgen, en niet constant papieren invullen die alle aandacht eisen om de managers tevreden te stellen."

CORA SMELIK
"De Zorgsector in Arnhem geeft het goede voorbeeld en ondertekent Green Deal over Energiebesparing."

TAMARA DE WEIJER
"Tienduizenden artsen moeten zich in hoog tempo laten bijspijkeren over de rol van voeding op de gezondheid."

GERRIE DE VEGT
"En dat was de paasmiddag en paasmaaltijd voor de ouderen in De Hoeksteen. De oudjes hebben er van genoten en daar word ik dan weer blij van."

THOMAS
"Toen ik de verpleegkundige vroeg waar de groente was op mijn bord, wees ze naar de appelmoes."

MINI BOUW STEENTJES



EEN SNELLER HERSTEL EN LANGER FIT MET HOOGWAARDIG EIWIT

Bij ongewild gewichtsverlies breekt het lichaam zijn eigen spierweefsel af. Dit leidt tot minder kracht, minder weerstand en meer vermoeidheid. Energierijke- en eiwitverrijkte voeding helpt dit te bestrijden. Hierdoor verbetert en de fitheid en vitaliteit. Bouwsteentjes leveren deze hogere energie- en eiwitwaarde. Daarnaast zijn het lekkere tussendoortjes die er bovendien voor zorgen dat men sneller herstelt bij ondervoeding en verder gewichtsverlies tegengaat.

WAAROM EXTRA EIWIT?

Eiwit is belangrijk voor ons bindweefsel en de opbouw en behoud van onze spiermassa. Het gaat bij eiwit niet alleen om spieren. Eiwit is essentieel voor de groei, wondgenezing en belangrijk voor ons immuunsysteem, onze afweer tegen infecties. Daarnaast speelt eiwit een rol bij de vorming van botweefsel en is eiwit nodig voor het transporteren van stoffen in ons bloed. Eiwitten zijn ook de bouwstoffen van hormonen. Wanneer men ziek is of ondervoed dreigt te raken is er meer eiwit nodig om spiermassa te behouden en zich fit te voelen. De Bouwsteentjes zijn een bron van melkeiwitten met een hoge biologische waarde. Dit betekent dat het lichaam deze eiwitten optimaal kan gebruiken bij herstel of het voorkomen van ondervoeding bij ziekte.

(MINI) BOUWSTEENTJES

De Bouwsteentjes bieden een uitkomst bij ondervoeding of ziekte. Het zijn lekkere tussendoortjes vol van hoogwaardig eiwit. De Mini Bouwsteentjes wegen maar 30 gram per stuk en zijn door de toevoeging van 20% hoogwaardig eiwit uitermate effectief en gastvrij in te zetten.

Juist omdat de mini's zo klein zijn, zijn deze gemakkelijk te eten, ze wekken de eetlust op en het belangrijkste is dat ze het herstel bevorderen.

BEVOREN EN GEKOELD HOUDBAAR

De producten worden bevroren geleverd en zijn daardoor eenvoudig te bewaren. Na het ontdooien dienen de Bouwsteentjes lekker fris gegeten te worden en zijn in de koeling nog 4 dagen houdbaar. Mini Bouwsteentjes zijn gemakkelijk te eten en is daar geen bestek voor nodig. Twee mini's vervangen de grotere Bouwsteentjes en bevatten per 2 stuks 3 gram meer eiwit.

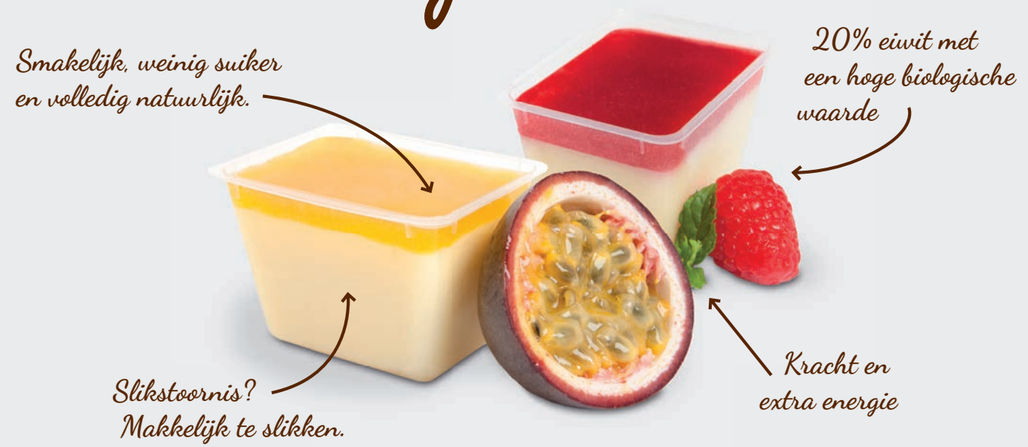
CONTACTGEGEVENS

Voor een royale bemonstering of meer informatie kunt u vrijblijvend contact opnemen met Innopastry (+31) 35 588 23 95 of per e-mail **info@bouwsteentjes.nl**. Zie onze website: **www.bouwsteentjes.nl**

INNOPASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY



Easy-to-Eat



WANNEER SLIKKEN MOEILIJKER WORDT.

Easy-to-Eat is speciaal ontwikkeld voor mensen die extra eiwit en energie nodig hebben. Het is een smaakvol tussendoortje en gebaksdessert op basis van frisse zuivel met geconcentreerd wei-eiwit. Het voordeel van wei-eiwit is dat het een hoge biologische waarde heeft. Het lichaam kan de aminozuren uit dit eiwit optimaal gebruiken bij het herstel van ondervoeding of de opbouw en het behoud van de spiermassa.

De zachte structuur van Easy-to-Eat maakt het uitermate geschikt voor mensen die alleen dik vloeibare of fijngemalen voeding kunnen eten. Easy-to-Eat is zacht en smelt in de mond en kan daarom probleemloos worden gegeten door mensen met een kauw- en slikstoornis.

BOORDEVOL EIWIT

Easy-to-Eat is een bron van hoogwaardige melkeiwitten (wei-eiwit). Iemand die ziek of ondervoed is heeft meer eiwitten nodig dan een gezond persoon. De met energie- en eiwit verrijkte Easy-to-Eat desserts bieden hierbij uitkomst. Één portie Easy-to-Eat levert 140 kcal en 8 gram hoogwaardig wei-eiwit.

Easy-to-Eat draagt bij aan het herstel en behoud van de conditie, helpt de weerstand te ondersteunen en stimuleert het ontwikkelen of behouden van de spiermassa.

Easy-to-Eat kan op meerdere momenten per dag gegeten worden, bijvoorbeeld als lekkernij tussendoor of als nagerecht. Mensen die nog fijngemalen voeding kunnen eten raden wij aan Easy-to-Eat af te wisselen met de (Mini) Bouwsteentjes, die ook veel hoogwaardig eiwitten bevatten. Dit zorgt voor een welkome en smaakvolle variatie in de voeding.

Na het ontdooien is Easy-to-Eat nog 4 dagen in de koelkast te bewaren. Het grote voordeel van Easy-to-Eat is dat het glutenvrij is en daarnaast weinig toegevoegde suiker en geen gelatine bevat.

CONTACTGEGEVENS

Voor een royale bemonstering of meer informatie kunt u vrijblijvend contact opnemen met Innopastry (+31) 35 588 23 95 of per e-mail **info@bouwsteentjes.nl**. Zie onze website: **www.bouwsteentjes.nl**

INNOPASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY



Grondstoffen bepalend voor kwaliteit

PRODUCTKENNIS BROODNODIG

Dat er talrijke broodsoorten zijn is bekend. Ook wat we ermee kunnen. Maar tussen de broodsoorten onderling bestaan grote verschillen. De grondstoffen kunnen afwijken. En daarmee de kwaliteit en de prijs. Hoe zit dat?



De consument is kwaliteitsbewust. En weet die kwaliteit ook te herkennen. Deze en soortgelijke uitlatingen tref je aan in trendverhalen over producten, over brood bijvoorbeeld. Maar daar is wel iets aan toe te voegen. Want als het gaat om de grondstoffen van brood is die kennis niet bijster groot.

Op zich niet erg, ware het niet dat grondstoffen bepalend zijn voor de kwaliteit van het eindproduct. Dus moet je ook weten wat er in dat brood zit. Er wordt bijvoorbeeld brood op de markt gebracht dat niet gemaakt is van granen, maar van lupine of bonenmeel. Dat is goedkoper.

Onzinverhalen
Over brood doen veel onzinverhalen de ronde. Wie op internet gaat zoeken kan stuiten op tegenstrijdige verklaringen. Dat zegt prof. Dr. Fred Brouns van Maastricht University op YouTube. Hij geeft antwoord op vragen als: zijn oude granen beter dan broodtarwe? Kun je Alzheimer krijgen van gluten? Word je dik van brood? Het filmpje duurt 17 minuten en is te vinden door te zoeken op 'Zijn we straks allemaal allergisch voor brood?'.

"VEEL MENSEN LATEN ZICH BESODEMIETEREN. OOK MET BROOD."

Door het toevoegen van e-nummers worden deze broden 'geboost' met als gevolg dat de smaak ermee door kan.

Pinda-allergie
Maar is brood op basis van lupine of bonenmeel nog wel echt brood? En hoe valt dat brood bij mensen met een allergie, een pinda-allergie bijvoorbeeld? Ronald Groffen, service consultant van CSM Benelux, wil die vraag graag beantwoorden. "Mensen met een pinda-allergie zitten snel bij de eerste hulp als ze brood op basis van lupine eten."

Brood op basis van granen – dat die gluten bevatten is algemeen bekend - verdient de voorkeur. Met zo weinig mogelijk zout en veel vezels. Sommige producenten, waaronder CSM Benelux, lopen vooruit op de nieuwe regels ten aanzien van de Schijf van Vijf die in 2020 van kracht worden. "Ons oergranen volkorenbrood bevat 4,5 gram tarwevezels per 100 gram en 12,4% eiwit waar anderen zich beperken tot 8 of 9%."

Spelt- en oerbroden
Auke Hof, werkzaam bij de facilitaire dienst van het Tjongerschans Ziekenhuis in Heerenveen, weet wat er te koop is. Hij kent de verschillen in kwaliteit tussen het ene en het andere brood. "Veel mensen laten zich besodemieteren. Ook met brood. Kijk maar naar de uitzendingen van de Keuringsdienst van Waarde. Dan weet je genoeg."

Zelf gaat hij voor gezonde producten. Broden met minder zout, meer vezels. Hof hecht waarde aan spelt- en oerbroden. "Daar is vraag naar. Dus spelen we daar op in. We hebben gelukkig een leverancier die deze broden ook aanbiedt."

Respect voor dieren
Ondertussen is brood uitgegroeid tot een veelzijdig product. Een breed pallet aan granen wordt ingezet. Denk aan desem, spelt, haver, gerst, boekweit of rogge. De vraag naar natuurlijke, authentieke producten neemt toe. Aan de andere kant gaan consumenten voor goedkoop.

En op het gebied van beleggen is eerlijk broodbeleg aan de winnende hand, zo meldt Food Inspiration. 'Met diervriendelijke smaakvolle, niet met water verzwaarde en met E-nummers verrijkte vleeswaren. Puur eerlijk, naturel, met respect voor de dieren gemaakt.'

Eiwitverrijkte tosti
Een nieuw product is afkomstig van Carezzo. Het gaat om de kant-en-klare Carezzo Tosti Ham/ Kaas met 20 gram eiwit per stuk. Een tussendoor snack die je op ieder moment kunt inzetten. De tosti is gemaakt van het nieuwe eiwitverrijkte brood van Carezzo met 8 gram eiwit per snee. Aanvankelijk was dat 6 gram.



Grote prijsverschilen
Er is een strijd gaande tussen aanbieders van kwalitatief hoogwaardige broden en aanbieders van het goedkopere werk. De prijsverschillen kunnen behoorlijk oplopen. Ronald Groffen: "Daarom is het belangrijk dat inkopers weten wat ze kopen, dat ze weten waar het brood van gemaakt is en wat er allemaal in zit."

ALS JE WEET WAT JE EET, PROEF JE MEER!



HET VERHAAL VAN ZUIVELHOEVE

Voor de beste zuivel van Nederland nemen we je mee naar het Twentse dorpje Twekkelo, naar de boerderij van de familie Roerink. Al generaties lang werken wij hier met trots aan onze onmeunig lekkere producten.

Ons verhaal begint in 1981 in een oude klompenschuur. Diane Roerink begint een klein winkeltje, waar ze de ambachtelijke producten verkoopt die haar man Gerjhan zelf met liefde maakt op de boerderij. Met succes, de inwoners van Twekkelo weten het winkeltje met de heerlijke zuivel van eigen land te vinden. Reden genoeg om de rest van Nederland kennis te laten maken met de heerlijke Zuivelhoeve producten!

Al snel volgt er een tweede winkel in Enschede, Diane is er maar druk mee. Ondertussen struint Gerjhan het land af om zijn zuivelproducten te verkopen aan ziekenhuizen, instellingen en later ook aan supermarkten.

De zaken lopen goed en al snel volgen er meer Zuivelhoeve winkels. Inmiddels zijn er al bijna 50 door heel Nederland! En volgen er snel meer!

Zo zijn we als Zuivelhoeve in 35 jaar tijd uitgegroeid tot een bekend Twents merk. Bekend in Nederland en daarbuiten: inmiddels zijn onze zuivelproducten ook verkrijgbaar in België en Duitsland.

ZUIVELHOEVE EN VAN SMAAK

Goed gastheerschap, daar genieten we allemaal van. Of je het nou verzorgt of ontvangt. Zomaar iets oplepelen is er niet bij. Wat je voorschotelt, daar wil je over vertellen. Liefst zo precies en correct mogelijk.

Samen met Van Smaak helpen wij je graag het maximale te halen uit elk genietmomentje. Je kent ons hoogstwaarschijnlijk van onze onmeunig lekkere Boer'n Yoghurt® en Boer'n Vla®.

Heerlijk romig en loeivers. Maar we hebben ook andere toppers zoals Boer'n Kwark®, Boer'n Pap® en Bavarois. Genoeg keus dus voor elk moment van de dag: je ontbijt natuurlijk, maar ook bij de lunch, als tussendoortje en zeker niet te vergeten als toetje!

DIËTIEK

Speciaal voor de institutionele markt bieden we daarnaast ook onmeunig lekkere dieetproducten. Bijvoorbeeld Magere Vla zonder toegevoegde suikers, voor mensen met diabetes. Of Energie- en Eiwitverrijkte Vla en Pap, uitermate geschikt voor patiënten die te kampen hebben met ondervoeding of herstellen van een ziekte of operatie. Elk nieuw product dat wij ontwikkelen laten wij zorgvuldig onderzoeken door onze productontwikkelaars. Ook werken we hiervoor samen met diëtisten.

WANT... ALS JE WEET WAT JE EET, PROEF JE MEER!





MCL

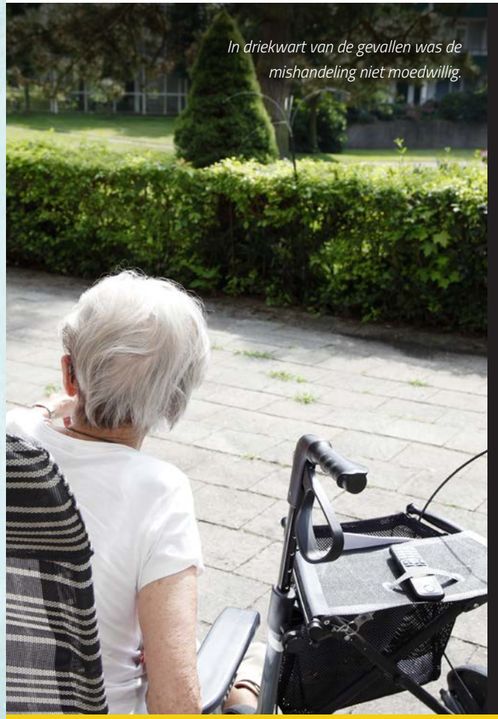
ZES KEER ETEN PER DAG

Zes keer per dag eten. Is dat niet wat veel? Nee, vinden ze bij het Medisch Centrum Leeuwarden waar patiënten op zes momenten van de dag gerechtjes aangeboden krijgen. Dit gebeurt binnen het nieuwe concept Puur. Patiënten kiezen niet meer van tevoren wat ze gaan eten, maar krijgen aan bed zes keer per dag gerechtjes voorgeschoteld die er extra aantrekkelijk uitzien. Daarmee wordt de drempel om genoeg en gezond te eten verlaagd. De patiënt is vrij om te kiezen wat en wanneer hij eet, zo meldt het Friese ziekenhuis.

Herstelbevorderend

De gerechten zijn samengesteld op basis van de richtlijnen gezonde voeding, waarbij extra aandacht wordt besteed aan eiwitverrijkt aanbod. Projectleider Hielkje Poiesz: "Op die manier draagt het nieuwe voedingsconcept niet alleen bij aan de patiëntbeleving, het kent tevens een herstelbevorderend karakter."

De gerechten zijn samengesteld op basis van de richtlijnen gezonde voeding.



In driekwart van de gevallen was de mishandeling niet moedwillig.

Klacht verpleeghuis

DISCUSSIE OVER OORZAKEN GEWELD

Een klacht vanwege een mogelijke mishandeling van een bewoner in het Rotterdamse verpleeghuis De Leeuwenhoek heeft de discussie over de oorzaken van geweld in verpleeghuizen aangewakkerd. De meeste betrokkenen zijn van mening dat het om incidenten gaat. Dat neemt niet weg dat de ouderenzorg met problemen kampt. De Inspectie voor de Gezondheidszorg behandelde tussen juli 2011 en juli 2014 67 meldingen van mishandeling van een bewoner van een verpleeghuis door een zorgmedewerker of een vrijwilliger, zo meldt de Volkskrant. De Inspectie voor de Gezondheidszorg achtte de helft van de gevallen bewezen. In de jaren daarna liep het aantal meldingen op.

Ontspoorde zorg

In driekwart van de bewezen gevallen betrof het 'ontspoorde zorg' ofwel niet moedwillige mishandeling. Nico van Oosten, adviseur huiselijk geweld en seksueel misbruik van kennisinstituut Movisie, laat weten dat medewerkers in dat geval over de schreef gaan. Bijvoorbeeld omdat ze lijden onder werkdruk, persoonlijke stress of gebrek aan deskundigheid. "Ze pakken een bewoner zo hardhandig vast, dat er bijvoorbeeld een handafdruk op de arm achterblijft of een blauwe plek. Of ze schreeuwen tegen hem." Oorzaken van deze incidenten zijn de hoge werkdruk en de zwaardere doelgroep van verpleeghuizen. Inmiddels bestaat bijna de helft uit dementerenden. Veel verpleeghuizen hebben bovendien moeite hun bezetting op orde te krijgen, door geldgebrek en krapte op de arbeidsmarkt.

"OOK HIER WORDT WEL EENS GESTOLEN. DE DRUK OP HET PERSONEEL IS HOOG, DE BEZETTING SOMS KRAP."

Gijsbert van Herk, bestuursvoorzitter van Humanitas, in De Volkskrant over verpleeghuiszorg.



Themabijeenkomst Ondervoeding

VEEL INFORMATIE, GEEN OPLOSSING

Feiten en nieuwe inzichten met betrekking tot ondervoeding staan centraal tijdens de themabijeenkomst Ondervoeding op 21 juni in het Diakonessenhuis in Utrecht. Deze bijeenkomst wordt georganiseerd door WijGastvrij. Ter voorbereiding een overzicht van sites die informatie verschaffen.

Over ondervoeding is al jaren veel te doen. Werkgroepen, organisaties, bedrijven en instellingen buigen zich over het probleem of gaan dat doen. Gaandeweg is er steeds meer informatie beschikbaar gekomen, maar dat heeft niet geleid tot de oplossing van het probleem. Ondervoeding komt nog steeds vaak voor onder ouderen en patiënten. Thuis, in het verpleeghuis en in het ziekenhuis.

Een aantal sites biedt betrouwbare informatie met betrekking tot de problematiek. Mantelzorgers, gastvrijheidsmedewerkers, koks en managers, werkzaam in de zorg, kunnen hier terecht voor informatie.
Op www.voedingscentrum.nl vind je antwoord op een paar belangrijke vragen: wanneer ben je ondervoed? Wat zijn de gevolgen? En wat kun je eraan doen?

Symptomen
Op www.gezondheidsplein.nl vind je een uiteenzetting van de symptomen van ondervoeding. Ook de oorzaken zijn helder beschreven. De site www.stuurgroepondervoeding.nl verschaft informatie over de samenwerking tussen organisaties en partijen. De stuurgroep coördineert deze samenwerking. Zij initieert activiteiten om ondervoeding te verminderen, in het bijzonder bij kinderen, chronisch zieken, acuut zieken en ouderen.

Een andere site die informatie biedt is www.goedgevoedouderworden.nl. Deze richt zich op ouderen en mantelzorgers. De site geeft antwoord op essentiële vragen zoals: Wat is nu een goede voeding? En hoe kunt u ervoor zorgen dat u in beweging blijft? Ook zijn hier twee zelftests te vinden. Hiermee kunnen mensen zelf nagaan hoe whet gesteld is met hun voedingstoestand.

Eiwit App
Intussen staat het ondervoeding ook op de politieke agenda. En worden er links en rechts in het land oplossingen aangedragen, zoals de Isala Eiwit App, waarmee patiënten zelf kunnen vaststellen of ze voldoende eiwitten binnen krijgen.

Diëtist Nynke Wiersma zegt daarover op de site van Isala: ‘Bij ziekte is eiwit de belangrijkste voedingsstof voor herstel. De Eiwit App geeft ons en de patiënt meer inzicht in het voedingspatroon, waardoor iemand sneller kan herstellen.’

SCHEMA THEMABIJEENKOMST 21 JUNI

12.00 13.00	Ontvangst van de deelnemers met een goede lunch.
13.00 13.15	Welkom door dagvoorzitter en gastheer. Introductie van het thema.
13.15 14.00	Dr. Ir. Emmelyne Vasse, projectleider Stuurgroep Ondervoeding/ diëtist Ziekenhuis Gelderse Vallei, gaat in op het rapport Ondervoeding.
14.00 15.00	Esther van der Heeft (Bedrijfskundig zorgmanager Diakonessenhuis) zal zich richten op de inbedding van het ondervoedingsbeleid in het ziekenhuis en de gevolgen daarvan.
15.00 15.30	Korte break met koffie/thee/frisdrank.
15.30 16.15	Maarten Bijlsma (Teammanager Voeding in het Diakonessenhuis) laat zijn licht laten schijnen op de relatie tussen gastvrijheid en ondervoeding.
16.15	Wrap-up en afronding door de dagvoorzitter.
16.30	Netwerkborrel met frisdranken, wijnen, bier, nootjes en warme borrelhapjes.
17.30	Einde.

Bijeenkomst
De themabijeenkomst Ondervoeding in het Diakonessenhuis te Utrecht vindt plaats op 21 juni. Verschillende sprekers gaan in op verschillende aspecten. WijGastvrij wil door het organiseren van deze landelijke bijeenkomst een bijdrage leveren aan de bewustwording rondom dit onderwerp en het verder verbeteren van het eten en drinken van patiënten en bewoners. Voor aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/agenda.



Eric van Reenen,
Hoofd-voedingsdienst/
Chef Gastro- engineering i.o

PARADIGMA

Koken voor de rijken en uitpakken met exquise gerechten sprak door de eeuwen heen tot de verbeelding van gastheren, gasten maar ook van koks. Door de rijken te dienen kwam de kok in de schijnwerpers te staan en kon hij een klein beetje mee profiteren. Nu nog trouwens.

De welgestelden aten vlees en vis, hoe exotischer hoe beter, om daarmee tegelijk hun status te bevestigen. Ze gebruikten servies van glas voor de drank. Marcus Gavius Apicius, een Romeinse kok uit de 1e eeuw, liet honderden recepten na. De armere mensen aten slecht en eenzijdig. Alleen bij uitzondering was er voor hen een stukje vlees, meestal na een publiek offer van een stier.

Vandaag de dag is de allure van driesterrenrestaurants niet veranderd. De gastronomische aanpak is nog volop aanwezig om de hogere klasse te dienen en de hippe foodies van hun sokken te blazen. Het kijk-mij-nou-gehalte, en de ben-ik-in-beeld-factor van de discipelen van de gastronomie zijn nog steeds sterk aanwezig.

Hoe sterk verschilt dit van het koken voor armen, zieken en behoeftigen? Hun sukkelstatus straalt niet positief af op de kok. Tenminste, dat denken nog steeds velen in de samenleving.

Helaas of gelukkig leven we niet meer in de tijd van Carême en Soyer en gaan de ideeën van pakweg 100 jaar geleden nu niet meer op. Er is héél véél veranderd. Zomaar wat in een pannetje roeren volstaat allang niet meer, niet in de gastronomie, maar zeker ook niet in de zorgsector!

Het niveau van de huidige zorg heeft universitaire kennis en kundigheid van de koks nodig, die via smaaksturing zowel preventief als curatief kunnen ingrijpen.
Zoals ik laatst in Leuven geleerd heb: het is tijd voor een Paradigma, een nieuw stelsel van modellen en theorieën.
De nieuwe Gastro-chefs zijn geen lulletjes rozenwater meer!

https://ericvanreenen.wordpress.com

*Tekst: Wenda Linthorst**

Ondervoeding tegengaan in de ouderenzorg

ROEP POSITIEVE EMOTIES OP

Door positieve emoties op te roepen kun je ondervoeding in de ouderenzorg tegengaan. Daarnaast spelen aankleding, variatie, portiegrootte, grootte van de borden, sociale aspecten en keuzemogelijkheden een rol, aldus Wenda Linthorst van Consumatics.

Een behoorlijk legertje onderzoekers uit binnen- en buitenland heeft zich beziggehouden met ondervoeding. Dat heeft feiten opgeleverd, maar ook tips. Een aantal daarvan zet ik op deze pagina's uiteen. Eerst een paar feiten.

Ongeveer 23 procent van de Nederlandse ouderen is ondervoed *(Schols, 2013)*. Dit probleem neemt toe met leeftijd en de hoeveelheid zorg die ouderen nodig hebben (Guyonnet & Rolland, 2015). Een belangrijke oorzaak is gelegen in het feit dat het lichaam voedingstoffen minder effectief opneemt. Daarnaast speelt mee dat ouderen gemiddeld 10% minder eten *(Knudsen, 2012)*.

Ondervoeding maakt mensen minder gelukkig. Tijd om dit aan te pakken zodat de bewoners van zorginstellingen zich fijner voelen! Ook zorgt ondervoeding voor het opkomen of verergeren van ziektes, wat betekent dat er nog meer tijd en geld in deze mensen gestoken moet worden en de kwaliteit van hun leven flink achteruit gaat.

Hogere inname

Om de voedselinname van ouderen te stimuleren is het belangrijk dat zij positieve emoties ervaren rondom de maaltijd. Positieve gevoelens zorgen namelijk voor een hogere voedselinname *(Desmet & Schifferstein, 2007)*. Dit kun je op verschillende manieren bereiken. Graag geven we een aantal tips. Dressing the salad, een aangeklede maaltijd kan de blijdschap die mensen ervaren met wel 45% verhogen *(Consumatics voor Arla, 2017)*. Geef de mensen dus een mooi opgemaakte salade of yoghurt met wat verse aardbeien bovenop! Mooi opgemaakt eten met veel kleuren is namelijk aantrekkelijker *(Knudsen, 2012)*.

Variatie

Ook variatie binnen een maaltijd is belangrijk. In plaats van een bord met alleen boerenkool, kun je beter een maaltijd geven met verschillende soorten eten. Dit kan zo simpel zijn als een schep gemixte bonen in plaats van alleen maar witte bonen. Let er wel op dat dit binnen het bekende terrein blijft; want wat de oudere niet kent, eet hij niet. *(Wendin et al., 2017)*.

POSITIEVE GEVOELENS ZORGEN VOOR EEN HOGERE VOEDSELINNAME

Onderzoek Arla

* Wenda Linthorst is mede-eigenaar van Consumatics dat onder meer onderzoek doet naar het gedrag van bewoners in zorginstellingen. In opdracht van Arla is onderzoek gaande naar de invloed van een andere presentatie van eten en drinken. Heb je ideeën, neem dan contact op met wenda.linthorst@consumatics.nl

OMDAT DE SMAAK EN REUK VAN OUDEREN VERMINDEREN, ZIJN DIT VAAK NIET MEER DE DRIJFVEREN OM MEER TE GAAN ETEN

Kiezen

Ook keuze tussen maaltijden is een aspect wat voedselinname stimuleert. Eten wat de pot schaft, is verleden tijd. Laat mensen eens kiezen of ze liever een stukje kipfilet of een gehaktbal willen hebben *(Consumatics, 2017; Wendin et al., 2017)*.

Grotere portie

Omdat de smaak en reuk van ouderen verminderen, zijn dit vaak niet meer de drijfveren om meer te gaan eten. Hoe het eten eruit ziet, is belangrijker voor deze mensen. Ook gewoonte speelt een rol in de hoeveelheid voedsel die ouderen consumeren.

Onafhankelijk van hoe groot de portie is, consumeren ouderen ongeveer 85% van de maaltijd *(Wendin et al., 2017)*. Dit betekent dat je ouderen zou kunnen stimuleren om meer te eten door ze simpelweg een grotere portie voor te schotelen *(Rolls et al., 2014)*.

Groter bord

Een andere manier om ze meer te laten eten is door de grootte van de borden of kommen aan te passen. Een portie lijkt kleiner wanneer je deze op een groot bord presenteert, wat ervoor zorgt dat mensen meer zullen eten *(DiSantis et al., 2013)*.

Sociale gebeurtenis

Ook sociale isolatie kan bijdragen aan een verminderde eetlust *(Knudsen, 2012)*. Om te voorkomen dat ouderen sociaal geïsoleerd raken kan je bijvoorbeeld de maaltijd een sociale gebeurtenis laten zijn. Stimuleer ouderen om uit hun kamer te komen en met anderen te lunchen en te dineren.

Dit is niet alleen goed voor de algemene mentale gesteldheid van de ouderen, maar bovendien is de voedselinname hoger wanneer men eet in het bijzijn van anderen *(Hetherington, Anderson, Norton, & Newson, 2006)*. Denk zelf maar na, thuis eet je ook een stuk fijner wanneer je vergezeld bent door je partner, gezin, vrienden of familie.



Literatuurlijst

Dat ondervoeding onder ouderen geen typisch Nederlands probleem is, blijkt overduidelijk uit de literatuurlijst die Wenda Kielstra heeft bijgesloten, zie ook de verwijzingen in het artikel. Het gaat om zes internationale publicaties van onderzoekers die zich met deze problematiek hebben beziggehouden. Het artikel van Kielstra is op deze publicaties gebaseerd. We geven er hier twee weer:

1) Schols, Neyens, Spreeuwenberg, Meijers, Luiking, Verlaan, & Halfens. (2013). Malnutrition is associated with an increased risk of falls and impaired activity in elderly patients in Dutch residential long-term care (LTC): A cross-sectional study. European Geriatric Medicine, 4, S59.

2) Knudsen, J. (2012). Malnutrition risk factors, health effects and prevention(Nutrition and Diet Research Progress). Hauppauge, N.Y.: Nova Science.



Kosten waste
Iedere kilo voedsel die we weggooien kost integraal tussen de €6,50 en €8.00. Alle kosten, van boer tot bord, zijn daarbij inbegrepen. Aangezien we in de zorg gemiddeld meer dan 30 procent weggooien kun je grote besparingen realiseren wanneer je de waste beperkt, aldus Eric-Jan Wissink. “Investeer die besparingen in de kwaliteit van je voeding en niet in andere dingen.”

Koken voor kleinschalig wonen

MAAK AFSPRAKEN OVER KWALITEIT

Kook- en presentatietips voor medewerkers kleinschalig wonen. Eric-Jan Wissink van Smaak van het Huis verzorgde in opdracht van WijGastvrij workshops op drie locaties. Uitblinkers was op 15 februari aanwezig tijdens de sessie in het Flevoziekenhuis te Almere. Een impressie.



Ga voor kwaliteit, dat is smakelijker en voordeliger. Dit was een van vele tips die Eric-Jan Wissink de bezoekers van de workshops meegaf. Een belangrijke. Over runderlappen: “Als die niet de gewenste kwaliteit hebben, krijg je ze niet gaar, ook al bak je ze acht uur. Vervolgens kun je ze weggooien.”

Je kunt dat probleem ondervangen door mooie sukadelapjes van 100 à 110 gram te bestellen. Per kilo zijn die slechts 60 tot 70 cent duurder dan die taaie runderlappen die je weg moet gooien, aldus Wissink. “Als het gaat om gevoelige producten, zoals groente, aardappelen, vlees, vis en zuivel, moet je gaan voor kwaliteit, anders doe je je bewoners tekort. Maak daar afspraken over met je leverancier of de afdeling inkoop.”

Kies één menu
Medewerkers die zich naast hun zorgtaken bezighouden met het bereiden van maaltijden voor groepjes van zes tot twaalf personen, zoals dat bij kleinschalig wonen gebruikelijk is, hebben een drukbezette werkdag. Ze moeten alle zeilen bijzetten om hun taken naar behoren uit te voeren.

Daarom doen ze er goed aan, aldus Wissink, om geen twee menu’s, maar één menu aan te bieden, dat is minder arbeidsintensief en het veroorzaakt minder waste. “Zorg er dan wel voor dat je je bewoners kent. Als iemand geen vis lust, zal je hem wat anders moeten geven, een bal gehakt bijvoorbeeld.”

Prikkelingen
Als het gaat om de waardering van eten denken we vaak aan smaak en geur. Maar prikkelingen, zicht, gehoor en gevoel zijn ook van invloed op de smaak, aldus Eric-Jan Wissink.. “In onze mond beschikken we over ‘tastpapillen’ die erg gevoelig zijn voor diverse prikkelingen. Als er ergens klontjes of harde stukjes in zitten, kunnen die het gerecht verpesten. Maar het aangename geluid van knisperende chips zorgt er voor dat we juist meer willen eten.”

Prikkelingen in de mond verhogen de smaak, aldus Wissink: “Pepsine bijvoorbeeld, het stofje in rode peper, prikkelt de smaakpapillen waardoor de smaak van een gerecht versterkt. De hete of scherpe gewaarwording van bijvoorbeeld peper is geen smaak maar een prikkeling. Een koude prikkeling krijg je van munt. Ook belangrijk is het aanbrengen van diverse structuren zoals een krokante korst of een crouton in soep of salade.”

Oordeel niet
Het is van belang om de bewoners te kennen. Wat vinden ze lekker? Wat lusten ze niet? Wissink: “Als een bewoner iets niet lekker vindt, vel daar dan geen oordeel over. Smaak is persoonlijk. Probeer uit te vinden waarom hij iets niet lekker vindt en ga na wat hij wel lekker vindt.”

Ga te rade bij familieleden, adviseert hij. “Vraag naar de smaakvoorkeuren van nu en van vroeger en verwerk die in je menu.”

Reminiscentie-effect
Ook het reminiscentie-effect kreeg aandacht, het herkenningseffect dat producten of gerechten van vroeger kunnen hebben op ouderen. Wissink toonde een kookboekje uit 1910 van Cornelia Wannée.

Naast gerechtjes kunnen voorwerpen en geuren het herkenningseffect teweegbrengen. Denk ook aan handelingen, zoals aardappels

lees verder >

“PER KILO ZIJN MOOIE SUKADELAPJES SLECHTS 60 TOT 70 CENT DUURDER DAN TAAIE RUNDERLAPPEN”



Voordelen van bestellen bij ah.nl in de zorg

Alle bonus-producten beschikbaar zoals je gewend bent

Bonuskoken, op maat gemaakt voor de zorg

Budgetmonitor, we helpen je met je budget

Bezorgd tot in de keuken, geen gesjouw.

Vandaag besteld, morgen in huis.

Geïnteresseerd in wat ah.nl voor jou in de zorg kan betekenen?

Neem dan contact op met **0800-0305** en kies tweemaal voor **optie 1.**
Onze gespecialiseerde zakelijke klantenservice helpt je graag verder met al je vragen.

Bestel in de **zorg** ook **online**

.nl/zakelijk

schillen of het bereiden van appelflappen. “Deze producten en handelingen brengen herinneringen boven die ervoor zorgen dat ouderen zich prettig voelen. Het maakt ze rustig. En het zorgt voor interactie tussen medewerkers en bewoners.”

Recepturen van vroeger zijn op internet eenvoudig verkrijgbaar. Google bijvoorbeeld ‘grootmoeders recepten’. Wissink: “Probeer die gerechten te maken en plaats alle ingrediënten op de tafel in de huiskamer zodat de bewoners ze kunnen herkennen. Doe dit kort voor de maaltijd. Begin rond de klok van 16.00 uur met de voorbereiding als je om 17.30 uur gaat eten. Als je vroeger begint zijn de mensen het misschien wel weer vergeten als de maaltijd van start gaat.”



Zoutvervangers
Kruiden doen het als zoutvervanger prima. Met behulp van kruiden kun je de hoeveelheid zout terugdringen zonder dat dat ten koste gaat van de smaak. Dit is gezonder. De Kruidenwijzer van de Nierstichting biedt tips en suggesties.
Zie www.nierstichting.nl.



Drie sessies WijGastvrij
Wij Gastvrij organiseerde op drie plaatsen de sessie ‘Kleinschalig wonen – wat te doen met eten en drinken?’. De eerste was op 15 februari in het Flevoziekenhuis te Almere, de tweede op 15 maart bij Topaz Zuydtwijck in Leiden en de derde op 19 april bij GGWNB locatie Halsteren.

“VRAAG NAAR DE SMAAKVOORKEUREN VAN NU EN VAN VROEGER EN VERWERK DIE IN JE MENU”

Aan de slag
Na de presentatie is het tijd voor actie. De deelnemers bereiden in groepjes groentesoep, spuitjes met spekjes, hangop, huzarensalade en appelflapjes. De nadruk ligt op het op smaak brengen van de gerechten, de geurbeleving en de presentatie.

De makers van de huzarensalade brengen het gerecht op smaak met mayo, peper, zout. Ze maken de salade op met een gevuld eitje en een kleine aspergerol. De groentesoep is uit grootmoeders tijd, met schenkel en laurier. Na de kooksessie worden alle deelnemers in staat gesteld om alle bereide gerechten – van groentesoep tot hangop - te proeven.

Managementbijeenkomst

HET NIEUWE INKOPEN

Het Nieuwe Inkopen ofwel aanbesteden volgens het Best Value Procurement-principe, afgekort als BVP. In 2010 geïntroduceerd en inmiddels ook toegepast in de gezondheidszorg. BVP is een inkoopmethodiek waarbij de inschrijvingen worden gewaardeerd volgens het principe dat de meeste waarde moet worden verkregen voor de laagste prijs. Werkt het in de praktijk ook echt zo? Danielle Wouters, aanbestedingsspecialist, helpt ons de theorie beter begrijpen.

Janneke Oriens van Tenderprofessionals belicht de zaak vanuit de opdrachtnemers. Ron Laurentius, hoofd voeding GGZWNB, doet dat vanuit de opdrachtgevers.
De bijeenkomst vindt plaats op 31 mei in Studio Senses Zwolle.
Zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.

12.00 13.00 ontvangst van de deelnemers met een goede lunch.

13.00 13.15 Welkom door dagvoorzitter en de gastheer; introductie en toelichting op het thema.

13.15 14.00 Danielle Wouters (zelfstandig aanbestedingsadviseur) Zij zal BVP belichten vanuit de theoretische en juridische kaders.

14.00 15.00 Janneke Oriens (Adviseur Tenderprofessionals) Zij belicht het thema vanuit de ondernemerskant.

15.00 15.30 Korte break (koffie; thee; frisdranken; water en een lokale lekkernij)

15.30 16.15 Ron Laurentius (hoofd voeding GGZWNB) deelt zijn praktijkervaringen rondom een BVP aanbesteding voor het voedingspakket.

16.15 Wrap-up door de dagvoorzitter.

16.30 Netwerkborrel.

17.30 Einde

BIJEENKOMSTEN

WijGastvrij heeft de volgende bijeenkomsten gepland.
Hou www.wijgastvrij.nl/evenementen in de gaten voor nadere gegevens.

31 MEI Het Nieuwe Inkopen, Studio Senses Zwolle

7 JUNI Algemene Ledenvergadering in combinatie met ontspanning.

21 JUNI Themabijeenkomst Ondervoeding, Diaconessenhuis Utrecht.

20 SEPT Verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in de keuken, Antonius Ziekenhuis Sneek.

27 SEPT Managementbijeenkomst verrassen en verleiden - trends in de keuken, Zin Inspiratielab Sligro in Veghel.

4 OKT Verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in de keuken, ROC Amsterdam.

25 OKT Verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in de keuken, ETZ Elisabeth Tilburg.

Terugblik

ASPERGEDINER

Op maandag 28 mei vond het aspergediner plaats in Herberg Vlietzigt te Rijswijk. Mooie locatie gelegen aan de Vliet. Het diner werd georganiseerd door Gastronomisch Gilde Sociëteit Zuid-Holland en WijGastvrij. De aanwezigen deden zich tegoed aan mooie gerechten en mooie wijnen.

Opleidingen

HET AANBOD VAN WIJS

E-learning op het gebied van voedingsleer, voedselveiligheid, hygiëne en schoonmaak. Zie hier het aanbod van de Wijs Academie en houd www.gastvrij.nl/wijs-aanbod in de gaten voor trainingen die inmiddels zijn toegevoegd. Het gaat om de volgende e-learnings:

- Voedingsleer (Threewise)
- Sociale hygiëne (Threewise)
- Voedselveiligheid en schoonmaak (Syndle)
- Voedingsleer (Syndle)
- HACCP (Threewise)
- De basis van voeding (FrieslandCampina)





Boeren, tuinders en andere agrifood ondernemers presenteerden hun producten aan de zorg.

Evenement

DAG VAN DE GASTVRIJHEID OP 15 NOVEMBER

Dag van de Gastvrijheid zal ook in 2018 plaatsvinden. WijGastvrij en de stichting Eten+Welzijn organiseren de dag die 15 november zal plaatsvinden. Na het verdwijnen van Gastvrije Zorg, medeorganisator van de afgelopen edities, hebben WijGastvrij en Eten+Welzijn de handschoen opgepakt om de Dag van de Gastvrijheid samen te organiseren.

Op de kaart zetten

"Hiermee willen we voorzien in een behoefte om professionals te blijven inspireren en partijen te verbinden aangaande eten, drinken en gastvrijheid in de zorg", licht WijGastvrij-voorzitter Michel Overwijk toe. Anton François, een van de initiatiefnemers van Eten+Welzijn, geeft aan dat de stichting een structurele bijdrage wil leveren aan het verbeteren van eten en welzijn in de sector. "De Dag van de Gastvrijheid is een uitstekend podium om de medewerkers in de sector te verbinden met alle aangeboden kennis in de keten van eten en drinken."

Programma

De Dag van de Gastvrijheid richt zich op twee doelgroepen in het bijzonder: gastvrijheidsmedewerkers en managers. Tussen de plenaire opening en afsluiting zal er voor deze doelgroepen een specifiek op hen afgestemd programma zijn.
Op het inspiratieplein, waar de bewoner en patiënt letterlijk centraal staan, zullen organisaties en bedrijven eveneens kennis en inspiratie delen rond eten, drinken, gastvrijheid en welzijn in de zorg. Het plein kent vier werelden: Duurzaam & Circulair, Gezondheid, Beleving en Welzijn.

Herstelproducten

BOEREN STEKEN ENERGIE IN DE ZORG

Puur pruimensap waardoor je sneller herstelt, champignons die het vitamine-D tekort aanzuiveren, kersensap dat de nachtrust bevordert, kip die dementie bestrijdt en taugé waarmee je kant-en-klare maaltijden een verse boost kunt geven.
Boeren en tuinders kregen op 18 juni in Elst de kans om hun producten te presenteren aan zorginstellingen. De bijeenkomst, georganiseerd door Diverzio in een pand van de Rabobank in Elst, bracht aan het licht dat de regio veel te bieden heeft. Ook aan de zorg. Diervriendelijkheid en puurheid voerden de boventoon.

Puurheid

Opvallend veel producten kregen herstelbevorderende eigenschappen toegedicht. Rijk aan vitamines, mineralen, eiwitten en vezels. Fruitteler Rob Janssen over zijn kersensap: "Bevordert de nachtrust, helpt tegen artrose en jicht."

"ONBEGRIJPELIJK DAT ZORGINSTELLINGEN HET ETEN UITBESTEDEN AAN CATERAARS. DAT IS PER DEFINITIE DUURDER DAN DAT JE HET SLIM ORGANISEERT IN EIGEN HUIS."
Lex Moerke, hoofd horeca en services van ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten, in de Leeuwarder Courant.



Schoon genoeg van dure vaatwas

BEHAAL JAARLIJKS €10.000 VOORDEEL

Wie bij de aanschaf van een vaatwasmachine voornamelijk oog heeft voor de aankoopprijs, doet zichzelf tekort. De kosten voor energie, waterverbruik en chemie zijn te fors om niet mee te laten wegen. En ze komen dagelijks terug. Nieuwe efficiënte, duurzame machines zijn voordeliger in het gebruik.

“BEPERK DE UITSTOOT EN DRAAG ZORG VOOR VENTILATIE VAN DE RUIMTE”





“Let op de kosten voor energie, waterverbruik en chemie bij de aanschaf”, zegt Bart Jasperse, voorzitter van de NVLG (Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur).

Behalve voorzitter is hij lid van de Focusgroep Vaatwasmachines van diezelfde vereniging. De leden van deze groep kennen de materie. Ze willen daar op een onafhankelijke manier voorlichting over verstrekken.



Ergonomie

De verschillen in gebruikskosten tussen een moderne, hoogwaardige machine, mits juist afgesteld, en een oudere machine kunnen oplopen tot om en nabij de 30 procent. Als het gaat om een grote korventransportmachine kan dat op jaarbasis een verschil van €8.000 tot €10.000 betekenen, becijfert Jasperse.

Naast kosten voor energie, water en chemie is er nog een zwaarwegende factor: ergonomie. Blijven je medewerkers in de spoelkeuken gezond of belanden ze in de ziektewet? Kwetsuren aan schouders, ellebogen en rug kunnen ontstaan door te zware korven of een te hoge of te lage in- en uitvoer. Jasperse: “Daarnaast kan de lucht in de spoelkeuken verontreinigd raken door de uitstoot van dampen en zo. Beperk de uitstoot en draag zorg voor ventilatie van de ruimte.”

Fiscus betaalt mee

Bedenk dat de fiscus wil meebetalen aan de aanschaf van de vaatwasser. De EIA (Energie-Investeringsaftrek) kan fiscale voordelen opleveren, bestemd voor gebruikers van energiebesparende bedrijfsmiddelen en duurzame energie. Wie er gebruik van maakt kan 54,5 % van de investeringskosten aftrekken van de fiscale winst.

Maar hier kronkelt een adder onder het gras. Non-profitorganisaties, zoals in de zorg, komen zelf niet voor het voordeel in aanmerking. Wanneer ze apparatuur leasen van een bedrijf kunnen ze wel van het voordeel profiteren, meldt de NVLG in haar brochure ‘Grootkeukenapparatuur die in aanmerking komt voor Energie-investeringsaftrek’. Zie ook ‘energie- investeringsaftrek 2018’ op www.belastingdienst.nl.

lees verder >



Peter Burnet:
“We zijn 30 procent voordeliger uit”

De vorige vaatwasmachine, een korventransportmachine met vingerband, had het wel zo’n beetje gehad. Slijtage aan de motoren, slijtage aan de banden, lekkage waardoor er water en zeep wegvloeide. Hoog verbruik van energie, water en chemie. Na 17 jaar werd het tijd voor een nieuwe, vertelt Peter Burnet, manager voedingsdienst Franciscus & Vlietland Ziekenhuis, locatie Gasthuis (350 bedden).

Hij liet samen met de afdeling inkoop offertes opmaken door drie leveranciers. Ze namen daarnaast poolshoogte op andere plaatsen om de machines aan het werk te kunnen zien. Burnet. “De bedragen die werden geoffreerd, lagen dicht bij elkaar. We kozen voor Meiko. Dat was de voordeligste aanbieder en we hebben goede ervaringen met ze. Ze bieden ook garanties voor wat betreft het verbruik van water, energie en chemie. Ik denk dat wij met deze nieuwe machine qua water, elektriciteit en chemie rond de 30 procent voordeliger uit zijn. De tijd zal dit uitwijzen.”

Hij voegt toe dat samenwerking tussen zeepleverancier en vaatmachineleverancier over de afstelling van de chemie belangrijk is. “Dit hebben we ook meegenomen in het plan van aanpak voor samenwerking tussen de betrokken partijen om te komen tot een optimale afstelling van de chemie in de vaatwasmachine.”

Drie tanks

De nieuwe machine moest afgestemd worden op de situatie ter plekke. Het aantal tanks dat je nodig hebt, is bijvoorbeeld een punt dat aandacht behoeft. “Drie tanks bleek in ons geval voldoende. Daarnaast hebben we zijarmen genomen voor het intensief besproeien van de zijkanten. Dat was nodig voor een optimaal resultaat.”

Maar de vingerband die de vaat aan- en afvoert, liep nogal eens vast. Burnet: “In de fabriek te Offenbach hebben ze testen uitgevoerd met onze materialen. Op basis daarvan gaan ze aanpassingen doorvoeren. We krijgen een andere, aangepaste band. De machine wordt voor ons geheel op maat geleverd.”

De vaatwasmachine – type M-iQ - draait in het Gasthuis zo’n acht uur per dag. Daarnaast staat er in het bezoekersrestaurants van het Gasthuis nog een andere machine. Twaalf jaar oud. Ook die zal een keer vervangen moeten worden.



Agavesiroop

ZOET MAAR TOCH GEZOND

Agavesiroop wordt vaak aangeraden als vervangend zoetmiddel, omdat het een lage glycemische* waarde heeft. Daarnaast geven sommige mensen de voorkeur aan dit alternatief voor suiker, vanwege de neutrale zoete smaak.
Agavesiroop in fles is al bekend. Van Oordt brengt nu ook Agavesiroop in een handige stick op de markt. "Deze verpakking kent tal van opties om in te zetten. Lekker bij een salade, of op een broodje brie. Agavesiroop is ook een ideale vervanger voor poedersuiker op de pannenkoeken. Lekker zoet, maar toch gezond", aldus Van Oordt. "Ook diabetici kunnen nu genieten van een heerlijke zoete pannenkoek, dankzij de lage glycemische waarde." Zie www.portieverpakkingen.nl.
** De glycemische index geeft aan hoe snel koolhydraten in de darm worden verteerd en als glucose in het bloed worden opgenomen.*



NIEUWE SMAAK VAN FANO

Bij Fano Portion Packs draait het om variatie, aldus de producent. Met de introductie van Groentespread Rode biet-geitenkaas (6 x 50g) voegt men een eigentijdse smaak toe aan het Fano assortiment. Een kleurrijke spread op basis van zuivel afkomstig uit de productrange Spread & Add. Dit concept omvat 3 smaken om mee te smeren en te creëren: Tomaat-basilicum, Rode biet-geitenkaas en Prei-bieslook. Er komen meer smaken bij. De spreads zijn vegetarisch, glutenvrij en bevatten geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Verkrijgbaar als Portion Pack (6 x 50g) en in Gastronorm-verpakking (850g).
Zie www.fano.nl/portionpacks.





Eiwitten

VLEGA-GEHAKTBAL MET 'HELDBONEN'

Distrivers heeft een gehaktbal ontwikkeld met 30% minder vlees. Het vlees wordt deels vervangen door een eiwitrijke peulvrucht: de veldboon uit Drenthe, door Distrivers en haar partners omgedoopt tot Heldboon. De veldboon is een gezond en duurzaam eiwitgewas, dat smakelijk en eenvoudig kan worden toegepast. De speciale gehaktbal is gedoopt tot Vlega-gehaktbal. Deze is verkrijgbaar in partyballetjes, een half-om-half gehaktbal en een rundergehaktbal. De veldboon wordt vanaf deze zomer geteeld en verwerkt in Zuidwolde en in Emmen gebraden, zie www.distrivers.nl.

Naglansmiddel
Des te minder zeep en naglansmiddel je gebruikt des te beter, maar helemaal weglaten is onmogelijk, aldus Jasperse: "Naglansmiddel gebruik je om het drogen te bespoedigen. Alleen als je de ruimte hebt om de vaat te laten drogen hoef je het niet te gebruiken."
Als het gaat om zeep wordt aangeraden het advies van de vaatwasmachinefabrikant op te volgen. Jaspers: "Ga niet zelf experimenteren met zeep die je ergens in een supermarkt op de kop tikt, want dat komt het resultaat niet ten goede."

Duurzaamheid
Het afstellen van nieuwe grote vaatwasmachines vergt kennis van de materie en van de situatie ter plekke. Ook over andere zaken moet worden nagedacht. Voorspoelen is bijvoorbeeld niet altijd nodig. Als het gaat om kopjes hoef je het niet te doen. Scheelt in de kosten en je belast het milieu niet onnodig.

Jasperse: "Als je toch moet voorspoelen is het van belang om de juiste temperatuur te bepalen zodat je niet onnodig veel energie verspeelt."

Veel fabrikanten van vaatwasmachines besteden aandacht aan duurzaamheid. Hun machines zijn dubbelwandig, goed geïsoleerd dus, en uitgerust met een energie-terugwinsysteem dat zorgt voor een dalend energieverbruik. En voor dalende kosten.

Hergebruik water
De machines beschikken vaak ook over filters die ervoor zorgen dat het afwaswater hergebruikt kan worden. En dan is er nog een belangrijke factor: het onderhoud. Jasperse: "Er zijn machines waar maar één keer per jaar een servicemonteur bij hoeft te komen. Voorwaarde is wel dat je de machine dagelijks reinigt. Even aan het eind van de dag de panelen open en de hogedrukspuit erop."

"ER ZIJN MACHINES WAAR MAAR ÉÉN KEER PER JAAR EEN SERVICEMONTEUR BIJ HOEFT TE KOMEN"



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij en als hoofd f&b werkzaam in het OLVG te Amsterdam.

OPLEIDEN: HOE REGELEN WE DAT?

Je bent gastvrijheidsmedewerker in de zorg en dat betekent levenslang leren. Want het brengt nogal wat met zich mee. Je moet aandacht hebben voor het welbevinden van patiënten, cliënten, bewoners, bezoekers en kennis hebben van producten en thema's als voedselveiligheid, allergenen, HACCP en automatisering. Je moet jezelf continu ontwikkelen om een antwoord te hebben op alle veranderingen. Dat betekent opleidingen, trainingen en workshops volgen.

Maar dit gebeurt lang niet overal. Jarenlange bezuinigingen hebben geleid tot een continue stroom aan efficiencymaatregelen. De ruimte die er was voor opleidingen, is gesaneerd om te kunnen voldoen aan begrotingseisen en taakstellingen.

Er gaat geen jaar voorbij of tekorten van miljoenen vliegen je om de oren. Er is geen begrotingsronde meer of we krijgen weer ergens een taakstelling. De ruimte voor verletkosten (vervanging) welke normaliter in de bruto fte's werd gereserveerd om medewerkers te kunnen opleiden, is steeds krapper geworden. Het is bijna niet meer mogelijk om medewerkers vrij te maken voor een opleiding.

Mede daardoor hebben wij als WijGastvrij gezegd: haal de medewerkers niet uit hun werkomgeving, maar ga naar de bedrijven toe om zo min mogelijk afwezigheidsuren te hoeven registreren. Onze Wijs Academie biedt om die reden ook E-learning aan. Daar kunnen we blij mee zijn.

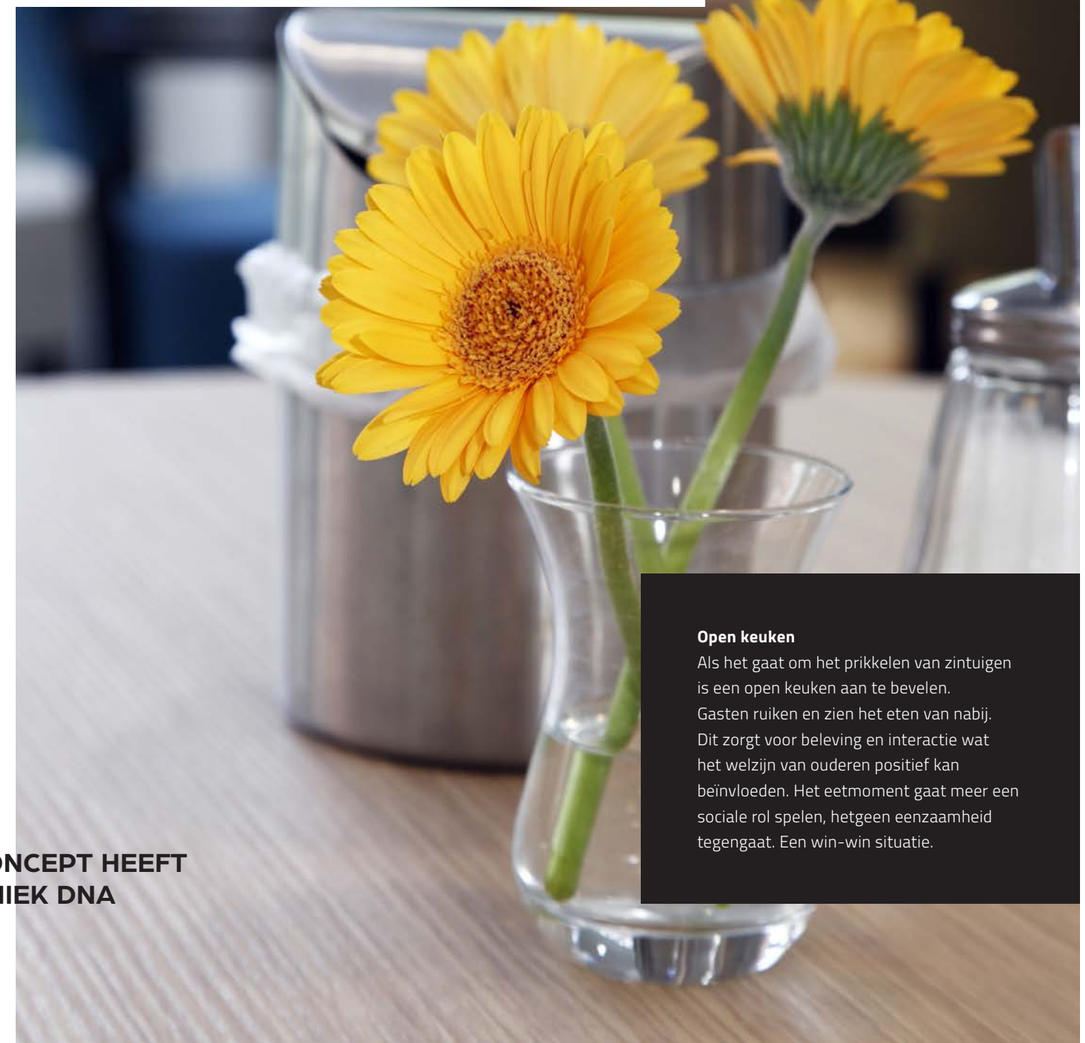
Ondanks de beperkingen, waar we mee kampen, moeten we ons hard blijven maken voor het opleiden van medewerkers zodat zij levenslang kunnen blijven leren. Dat betekent maatwerk leveren in opleidingen zodat de zorg kan aanhaken. Wie nog meer creatieve ideeën op dit vlak heeft, nodig ik van harte uit om die eens aan ons voor te leggen. Misschien tot binnenkort.

Streven naar meer gasten die terugkomen en langer blijven

ZO VERHOOG JE GASTBELEVING

*Tekst: Anne van Muijen en Mariëlle Hintzen**

Gastbeleving binnen een horecagelegenheid draagt bij aan het succes van een organisatie, zo ook van organisaties in de zorg, zoals woonzorgcentra. Hoe ga je te werk om de gastbeleving te verhogen? Anne van Muijen en Mariëlle Hintzen van HTC Advies hebben tips.



Open keuken
Als het gaat om het prikkelen van zintuigen is een open keuken aan te bevelen. Gasten ruiken en zien het eten van nabij. Dit zorgt voor beleving en interactie wat het welzijn van ouderen positief kan beïnvloeden. Het eetmoment gaat meer een sociale rol spelen, hetgeen eenzaamheid tegengaat. Een win-win situatie.

ELK CONCEPT HEEFT EEN UNIEK DNA

Gastbeleving staat voor de wijze waarop voldaan wordt aan verwachtingen of nog beter: het overtreffen daarvan. Horeca kan in de zorg bijdragen aan een hoge waardering en rijke gastbeleving.

Maar het ontbreekt de horeca in de zorg aan beleving. Daar kun je wat aan doen. Onderstaand acht tips om de gastbeleving te verhogen.

Als thuis
Stel de gast centraal. Speel in op behoeften. Een woonzorgcentrum moet als thuis voelen. Voor bewoners en familieleden, omwonenden en bezoekers. Een voorbeeld is Verpleeghuis Rumah Kita (Zinzia) in Wageningen, opgezet voor Molukse en Indische ouderen. Het sluit volledig aan op de behoeften van deze mensen. Jaarlijks een Pasar Malam (avondmarkt) en Indonesische maaltijden op het menu.

Elk concept heeft een uniek DNA. Door een eigen horecagelegenheid te creëren, passend bij de identiteit van de gast, zoals bij Rumah Kitah, is de kans groter dat een concept succesvol is. Gasten identificeren zich graag met de plaats die ze bezoeken.

Een warm bad
De eerste indruk is bepalend voor hoe de gast de rest van het bezoek ervaart. Geef gasten aandacht, laat ze merken dat ze welkom zijn. Zet vrijwilligers in als gastvrouwen of gastheren. Aandacht bevordert de gastbeleving.

Prikkel de zintuigen
Zintuigen worden bij binnenkomst direct geprikkeld. De gast loopt het woonzorgcentrum binnen en ruikt de geur van verse koffie of gebakken appeltaart. Aangename geuren verhogen de gastbeleving. (zie ook kader ‘Open Keuken’.)

Een voorbeeld is Oranje Nassau’s Oord in Wageningen (eveneens Zinzia). Daar hanteren ze het ‘Warm welkom’ concept. Een gezellige koffiebar in plaats van een ouderwetse receptie.

Multifunctionele omgeving
Veel woonzorgcentra ambiëren een centrale functie in de wijk te vervullen. Door de buurt naar binnen te halen willen ze de horeca succesvol maken. De horecagelegenheid is laagdrempelig en voor meerdere doeleinden te gebruiken. Bijvoorbeeld: de bridgevereniging organiseert er iedere dinsdagavond een bijeenkomst.

De focus ligt niet alleen op het eetmoment, er is ook ruimte voor activiteiten: krant lezen, legpuzzel maken of elkaar ontmoeten met koffie of advocaatje.

EEN KORT PRAATJE OF EEN BEETJE HULP TIJDENS HET EETMOMENT KUNNEN VEEL DOEN

Sfeer en interieur
Zorg voor een prettige, gezonde en veilige omgeving waar gasten zich thuis voelen. Naast het belang van een praktisch design en een functionele lay-out, ligt de focus op het daadwerkelijk opbeuren van de gast.

lees verder >



Scheidingswand
Een voor iedereen toegankelijke horecagelegenheid is binnen de zorg niet altijd mogelijk. Bewoners die intensievere zorg behoeven, kunnen niet altijd samen met gasten van buitenaf in één en dezelfde ruimte de maaltijd gebruiken. In die gevallen kan het wenselijk zijn om een scheidingswand aan te brengen of te kiezen voor verschillende ruimtes

Verras de gast. Bijvoorbeeld met een handgeschreven kaartje of een advocaatje.

Scheidingswand
Een voor iedereen toegankelijke horecagelegenheid is binnen de zorg niet altijd mogelijk. Bewoners die intensievere zorg behoeven, kunnen niet altijd samen met gasten van buitenaf in één en dezelfde ruimte de maaltijd gebruiken. In die gevallen kan het wenselijk zijn om een scheidingswand aan te brengen of te kiezen voor verschillende ruimtes.

Rustgevende muziek, vrolijk bloemetje en de juiste accentverlichting dragen bij aan gastbeleving. Een interieur dat aansluit bij de aard van de gasten vergroot het effect. Sfeer zorgt ervoor dat ook bezoekers het naar de zin hebben met als gevolg dat ze vaker komen en langer blijven.

Gastvrijheid: het uitgangsbord
Horeca en gastbeleving staan of vallen met goed horecapersoneel. Medewerkers die hun werk met plezier uitvoeren en trots zijn op wat ze doen, zouden standaard moeten zijn. Op het juiste moment aandacht geven aan de gast zorgt voor optimale tevredenheid. Een kort praatje of een beetje hulp tijdens het eetmoment kunnen veel doen.

Personeel is een grote kostenpost. Maar gastvrij personeel verdient zich terug in de vorm van gasten die terugkeren en een hogere gasttevredenheid van bewoners.

Laatste indruk
De laatste indruk is cruciaal voor de gastbeleving van de totale horecaervaring. Verras de gast af en toe met een handgeschreven kaartje, een advocaatje om het diner mee af te sluiten of met hulp om hem of haar naar de kamer te brengen.

Kortom: Meer gasten, langere verblijfsduur, een gezondere exploitatie en een optimale gastbeleving. Zo is de horecavoorziening van toegevoegde waarde voor het zorgcentrum in plaats van een kostenpost.

** Anne van Muijen en Mariëlle Hintzen zijn als adviseurs werkzaam bij HTC Advies dat sinds 1978 actief is binnen foodservice & hospitality, zie www.htcadvies.nl.*



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.

KLEIN IS FIJN

Net als velen van u heb ook ik geen glazen bol waarin ik kan zien wat de toekomst ons gaat brengen. Niet over een maand, niet over vijf jaar en al helemaal niet over 30 jaar! Tuurlijk, ik weet wel waar wij deze zomer onze vakantie doorbrengen en ook weet ik dat ik over een half jaar weer naar de tandarts mag voor de controle. Maar hoe ik mijn oude dag ga doorbrengen? Geen idee.

Nu ben ik een nuchter mens, dus ik denk niet in ieder jaar zeven of acht verre reizen te maken, een huis zonder hypotheek of voor ieder type weer een andere auto te hebben. Nee, ik ben meer realist. Dus gewoon doorwerken tot m'n – tegen die tijd – 73e en dan maar zien welke mogelijkheden ons pensioen biedt. Als dat overigens in de tussentijd al niet is geconfisceerd door een regering die tussen nu en dan aan de macht is.

Doemdenken? Vind ik niet. Ieder zijn of haar mening, begrijp me goed, maar ik wil me nu niet bezighouden met 2039 of later. Kan me beter richten op vandaag. Betekent dat dan dat ik geen wensen of droombeelden heb voor mijn oude dag? Tuurlijk wel! Als wij niet langer zelfstandig kunnen wonen, wil ik in een (liefst gezellige) kleinschalige groep ouderen leven. Leuke mensen die elkaar een beetje in de gaten houden, een kaartje leggen, potje biljart spelen en een borrel drinken. En dan – indien nodig – kunnen terugvallen op de zorg die de aanwezige medewerkers bieden. Die ons met liefde en zorg helpen. Maar ook samen met ons koken en af en toe eens een kopje koffie of thee meedrinken. Klein maar fijn!

Niet realistisch? Nou en, dat mag toch bij een droom!



bebo

Efficiënt bakken, braden en invetten!





Bebo CuliSpray:

- *Met botersmaak*
- *Allergeenvrij*
- ***50% minder in verbruik***
- *Gedoseerd sprayen van blikken, ijzers, platen en pannen*
- *Invetten van product voor verdere bereiding*

www.beboculispray.com