UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 7 – SEPT 2018

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Bart Chabot over zijn rol als patiënt



Special koken voor kleinschalig wonen



BARTS BOODSCHAP

Patiënten en cliënten moeten natuurlijk centraal staan. Aandacht krijgen, zorg, een beetje liefde, want ze hebben het niet makkelijk. Maar als mensen alleen maar puffen en klagen en zeuren, wordt dat lastig, want zorgmedewerkers hebben ook gevoelens.

Bart Chabot brengt dat onder woorden in het interview vanaf pagina 14. Patiënten moeten zich realiseren dat medewerkers van ziekenhuizen moeite doen om hen te helpen. Toon dankbaarheid, wees geïnteresseerd, maak eens een grapje. Dan zou het wel eens een beetje leuk kunnen worden in het ziekenhuis, zou hij tegen de patiënt willen zeggen. Bij Bart Chabot werkte het.

Zie ook het verhaal vanaf pagina 30. Een onthullend kijkje achter de schermen van de voedingsindustrie. Over het toevoegen van water en ingrediënten aan producten met als gevolg dat de voedingswaarde ervan terugloopt. En dan zijn er chefs in de zorg die dat eigenlijk helemaal niet willen weten. Merkwaardig.

We eindigen deze Uitblinkers met lichtpuntjes op het gebied van koken voor kleinschalig wonen. We belichten groepen waar het goed loopt. En dat worden er langzaamaan steeds meer. Het besef, dat zorgmedewerkers het koken er niet zomaar even bij kunnen doen, begint door te dringen. Dat is het grootste lichtpunt uit deze special.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Tips voor een betere ambiance
7 Column Monique Willemse
9 Wees blij met absurde ideeën
10 Slagvaardig aanbesteden
13 Meer groente, minder vlees
14 Interview Bart Chabot
19 Twietjes
20 Productinformatie
21 Column Michel Overwijk
22 De bedpanspoeler
23 Bedrijfsleden
25 Agenda en colofon
26 Vooruitblik WijGastvrij
30 Voeding: wat zit erin?
33 Column Eric van Reenen
34 De kracht van muziek
38 Geef ondervoeding geen kans
41 Special koken voor kleinschalig wonen
54 Column Geert Hilferink

Betere ambiance en meer gebruikersgemak

GROTE OREN EN HOUTEN HOUDERTJES

Eenvoudige ingrepen en aanpassingen kunnen leiden tot een betere ambiance, meer gemak bij het eten en een verhoogde eetlust bij ouderen. Een expert en een praktijkman verstrekken tips en suggesties.

Het is vrijdag 10.35 uur. Voor een bijdrage over ambiance in de zorg zijn we aanwezig in het restaurant van woonzorgcentrum Schavenweide te Doetinchem. Sfeervolle ruimte, de hele dag geopend, een ontmoetingsplaats, ook voor mensen van buitenaf.

We hebben Jan Kees van Os en Jos den Hengst gevraagd om hun licht te laten schijnen over ambiance en gebruikersgemak in de zorg. Van Os is teammanager horeca bij Markenheem waar Schavenweide toe behoort, Den Hengst is directeur van AKB.nl.

“MIJN MAN IS HANDIG, ZEI DE MEDEWERKSTER. HIJ MAAKTE DE HOUTEN HOUDERTJES.”

Aandacht bij entree

1) Als Jos den Hengst die ochtend het pand betreedt valt hem één ding op: de receptioniste annex gastvrouw, Monique, begroet hem vóór de balie in plaats van erachter. “Dat is service.”

En zo hoort het, zegt Jan Kees van Os: “Iedereen die binnenkomt wil op z’n minst gezien worden. Daarom proberen wij de gastvrouw achter de balie steeds minder te belasten met werkzaamheden voor andere afdelingen, zoals kopiëren en externe telefonie. Zodat ze zich volledig op de gasten kan richten.”

Houten houdertjes

2) Iedere tafel is voorzien van een plantje en bloemen. Niet bijzonder, maar je moet het wel even doen. De houten, zelfgemaakte houdertjes, die fungeren als zout- en peperstelletje, zijn wél speciaal. Een medewerkster vond de gewone houdertjes kil en metaalachtig. Hoe zou jij het willen? vroeg Van Os aan haar. Mijn man is handig, zei ze. Hij maakte de houten houdertjes.

In het verlengde daarvan zien we dienbladen met een houten look en een gecombineerd peper- en zoutstelletje en een menukaarthouder van AKB.nl, ook met houten look. Den Hengst over de look van de dienbladen: “Dankzij vernieuwde materialen is dat sinds enkele jaren mogelijk.”

Schuifwand opwaarderen

3) De schuifwand, waarmee een gedeelte van het restaurant afgesloten kan worden, was niet al te mooi, om niet te zeggen lelijk. Nadat de wand voorzien was van hetzelfde behang als de muren, was dat probleem opgelost. Er is nu sprake van eenheid.

Tafels met wieltjes

4) De tafels, tamelijk groot en zwaar, zijn aan één kant voorzien van wieltjes zodat je ze makkelijk kunt verplaatsen zonder te schuiven. Dat is praktisch. De tafel moet wel aan één kant worden opgetild. Van Os: “Je moet het ook niet te makkelijk maken, anders blijven ze bezig met het verplaatsen van de tafels.”



Ontmoetingsplaats

Het restaurant van woonzorgcentrum Schavenweide, dat plaats biedt aan 70 gasten, staat open voor eenieder. Het is een ontmoetingsplaats. Men kan er ’s middags en ’s avonds warm eten. In een winkeltje zijn brood, beleg en andere dingen te koop. Bewoners die niet in het restaurant kunnen of willen eten, gebruiken de maaltijd op hun kamer. Schavenweide beschikt over 25 aanleunwoningen, 24 plaatsen somatiek, 64 groepswoningen, 20 verzorgingshuisplaatsen, 8 topkamers voor tijdelijke opvang.

Vaste plaatsen

5) In principe zijn er geen vaste plaatsen in het restaurant voor de bewoners. Maar in de dagelijkse praktijk kiezen mensen wel hun vaste plek. Van Os: “Moet je dan iedere dag proberen om daarin verandering te brengen? Nee, het is hun eigen keus en we gaan daarin mee. Het gaat ons erom dat mensen het restaurant bezoeken, zodat ze bewegen en sociale contacten opdoen. Dat is het belangrijkste.”

lees verder >

Blik van vroeger
6) Jos den Hengst heeft een aantal attributen meegenomen waaronder een retroblik voor Haagse hopjes. Herkenbaar voor ouderen. Nog steeds verkrijgbaar. “Gebruik ze als bestekblikken, zou ik zeggen, dat brengt herkenning teweeg. Zo kun je meer attributen van vroeger toepassen.”

“JE ZULT ALTIJD EEN BALANS MOETEN ZOEKEN TUSSEN EFFICIENCY EN SFEER”

Moderne look
7) We zien een bord waarvan de rand aan de achterkant oploopt en dus hoger is. Een nieuw model. Om knoeien tegen te gaan? Nee, het is een vorm, een look, waarmee je je kunt onderscheiden. Tijdens feestdagen bijvoorbeeld. Om te verrassen.

Geen decoratie op borden
8) Wanneer je te maken hebt met dementerende mensen is het niet verstandig om decoratie op borden aan te brengen. Dat proberen sommigen er namelijk af te krabben. Wanneer je die decoratie, bloemetjes bijvoorbeeld, op een verticaal attribuut aanbrengt, een kom of een kopje, gebeurt dat niet, meldt Den Hengst. “Daar houden we rekening mee.”

Disposable wordt omgedraaid. Zo ziet één van de dementerende cliënten het beter.



Disposable omdraaien
9) Het bord moet bij dementerende mensen contrasteren met de ondergrond. Als die wit is, moet de bordrand donker zijn. Maar ook dat kan van persoon tot persoon verschillen. Vrijwilliger Henk vertelt dat hij de onderzetter, een disposable met paarse bloemetjes, bij een mevrouw altijd omkeert zodat de witte kant bovenligt. Daardoor kan zij het bord onderscheiden. Bij andere cliënten werkt dat weer anders.

Doorzichtig glas blijft onaangeroerd
10) Een glas water is bij dementerende mensen bij voorkeur niet doorzichtig. De meesten zien in dat geval niet dat er water in zit. Ze drinken dus ook niet. Bij een blauw glas denken ze dat er wel water in zit, ook als dat niet zo is. Den Hengst: “Maar ze drinken dan in ieder geval wel. Bij rode glazen is dat overigens ook het geval, maar dan alleen als er water in zit.”

Boomplateau
11) Omdat je mensen moet verrassen zou je in plaats van een bord een plankje ofwel een houten boomplateau kunnen gebruiken. Voor eenvoudige hapjes bijvoorbeeld. Den Hengst: “In een restaurant zou ik zelf liever van een bord eten.”

Grote oren graag
12) Kopjes en kommen met kleine oren zijn doorgaans moeilijk te hanteren voor ouderen, want ze kampen met een gebrek aan grip. Door grotere oren te gebruiken maak je het makkelijker. Ouderen krijgen daardoor meer grip waardoor ze minder hulp nodig hebben bij het koffiedrinken en het eten.

Stevige placemat
13) Er komt een placemat van kunststof op tafel die zich kenmerkt door een nette uitstraling en door een behoorlijk gewicht. Om te gebruiken tijdens feesten en partijen bijvoorbeeld. Moet wel met de hand worden afgespoeld, want is niet vaatwasserbestendig. Van Os denkt niet dat dit praktisch is. Den Hengst: “Je zult altijd een balans moeten zoeken tussen efficiency en sfeer. Eenieder maakt daarbij zijn afwegingen.”



Retroblik voor Haagse hopjes.

Bestek met brede greep
14) Bestek met een wat bredere steel zorgt voor meer grip. Handig voor mensen die niet meer zo’n vaste hand hebben. Den Hengst: “Zij kunnen hiermee makkelijker en prettiger eten.”

Toespijslepel
15) Den Hengst legt een nieuw model lepel op tafel, een toespijslepel. “Die hebben we laten ontwikkelen voor het nuttigen van desserts. Bestaande lepels waren hiervoor of te groot of te klein, vandaar deze tussenvorm.”

Speciaal bord
16) We zien een bord met een kleine bordspiegel dan wel oppervlakte. Een kleinere maaltijd (300 gram) komt daarop beter tot zijn recht, oogt minder verloren dan op een gewoon, groot bord. De diameter van het bord is even groot als dan van een gewoon bord, de rand is alleen breder, de oppervlakte kleiner. Wordt in ziekenhuizen en in een enkel verpleeghuis gebruikt.

Van Os: “Er zijn ook mensen die eerder gaan eten als het bord minder vol ligt. Zij zouden die kleine hoeveelheid beter op een gewoon, groot bord voorgeschoteld kunnen krijgen.” Den Hengst: “Iedere cliënt is anders. Wij proberen ervoor te zorgen dat je op zoveel mogelijk wensen in kunt spelen.”



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

KASSA VOOR VRIENDELIJKE MENSEN

Wie in de rij staat voor de kassa’s van SØstrene Grene (een Deense winkelketen met “veel leuke ideeën voor creatieve projecten met het hele gezin”, ofwel allemaal spullen die je niet nodig hebt) mag voor het afrekenen aan zelfreflectie doen. Kassa 26 is namelijk voor aardige mensen, kassa 34 voor vriendelijke mensen en kassa 40 voor lieve mensen. Ik kan een glimlach niet onderdrukken. Geestig, zo’n winkelier die meer van je verwacht dan alleen je portemonnee trekken.

Succesvollere dienstverleners weten al langer dat je ook iets van je klanten mag terug verwachten. Dat wederkerigheid niet alleen leuker ‘werkt’ maar ook tot geluksmomenten leidt. Dat het ‘u vraagt, wij draaien’ principe z’n beste tijd heeft gehad. De kwaliteit van je dienstverlening is ook in de zorg gebaat bij een vruchtbare en professionele (werk)relatie met de patiënt, bewoner en bezoeker.

Stel je voor dat je met je gasten gelijkwaardig communiceert en samenwerkt aan het bereiken van een bepaald doel: de gezondheidszorg verbeteren of de ervaring van de maaltijd zo aantrekkelijk maken dat een ziek kind beter eet en de juiste, belangrijke voedingsstoffen binnenkrijgt.

Zoals Lars Kolind (ook een Deen) het in zijn boek Unboss mooi verwoordt: “De overtuiging dat mensen voor monetaire incentives werken, gaat voorbij aan de passie en overtuiging waarmee verreweg de meeste, zelfs de grootste multinationals ooit zijn begonnen.”

Daarom is het nuttig om klanten te stimuleren ook waarde te creëren voor de dienstverlener die met passie en commitment voor hen werkt. Zodat plezier, aandacht en zingeving wederzijds wordt. Staan we opeens allemaal aan kassa 26, 34 of 40.

Vernieuwende ideeën voor professioneel vaatwassen

MEIKO
The clean solution



Goedkoper. Beter. Schoner.



gastvrij rotterdam
17 t/m 19 september 2018
Vakbeurs voor ambitieuze horecaprofessionals
Bezoek onze stand 5.118

Een reuzensprong voorwaarts!
De nieuwe generatie vaatwassers
UPster® van MEIKO

www.meiko.nl

Stelt u zich eens voor…vaatwastechnologie op een heel nieuw niveau. Roestvrij staal in plaats van kunststof, blijvend goede prestaties in plaats van afnemende efficiëntie, alles snel en schitterend schoon, een grote sprong voorwaarts in gemak. Een dagdroom? Nee, een vernieuwend idee van MEIKO: de nieuwe generatie *UPster®*. Ontdek professioneel afwassen tegen een zeer scherpe prijs. Verkrijgbaar als voorlader, doorschuiver of korventransportmachine. Perfect voor als u net begint of als u wilt overstappen op de professionele technologie van MEIKO - en voor slimme ondernemers!



MEIKO UPster®: voorladers, doorschuivers en korventransportmachines



Sessie

ABSURDE IDEEËN LEIDEN TOT VOORUITGANG

Wie effectief wil brainstormen moet de deelnemers aan de sessie geen beperkingen opleggen. Alles mag, alles kan. Verrassende, absurde ideeën, waar je om kunt lachen, zijn welkom. Als je het proces op die manier aanpakt is de kans groot dat je creatieve oplossingen vindt, aldus Hans Wognum, die zich met zijn bedrijf Personal Touch 4 Golf bezighoudt met gastvrijheid en andere zaken op het gebied van golf.

Op veel plaatsen kampen ondernemers en managers met een tunnelvisie. Blokkades treden daardoor op. Verrassende oplossingen blijven achterwege. Dat speelt ook in de zorg. "Vraag aan je mensen wat zou ze zouden doen als ze de beste zorginstelling van de wereld mochten opstarten. Laat maar komen die ideeën. Ga daar mee aan de slag."

Ideeën nader uitwerken

Wognum stelt voor dat de drie beste ideeën worden uitgewerkt tot concrete plannen. Hij draagt een voorbeeld aan uit zijn praktijk. Tijdens een sessie stelt een medewerker van een golfbaan voor om potentiële leden met een helikopter op de golfbaan te laten landen en ze daarna champagne te serveren in de hoop dat ze lid worden. "Toen we daarover doorpraatten werd besloten om ieder potentieel lid te trakteren op koffie met gebak."

Maar koffie met gebak is toch niet creatief? Wognum: "In dit geval betekende het een stap voorwaarts, een doorbraak. Aanvankelijk kregen potentiële leden helemaal niets aangeboden. Men liet zich weerhouden door mogelijke problemen en door de vraag: wie gaat dat betalen? Door samen te brainstormen creëer je niet alleen ideeën, maar ook draagvlak waardoor je dingen van de grond kunt tillen. Dat kan in de zorg ook prima werken."

"VRAAG AAN JE MENSEN WAT ZE ZOUDEN DOEN ALS ZE DE BESTE ZORGINSTELLING VAN DE WERELD MOCHTEN OPSTARTEN"



Traditie

ASPERGEDINER WIJGASTVRIJ

Ook dit jaar organiseerde WijGastvrij in samenwerking met Gastromisch Gilde Sociëteit Zuid-Holland het aspergediner. Een traditie die door de voorgangers van de genoemde organisaties in het leven is geroepen. "Een traditie die we zeker in ere moeten houden", zei een van de 60 aanwezigen. Het diner vond plaats op 28 mei in Herberg Vlietzigt te Rijswijk. Fraaie locatie aan De Vliet. Het diner en natuurlijk ook de bijpassende wijnen vielen in de smaak, zo kan worden opgemaakt uit de reacties.



Best Value Procurement

SOMMIGEN SCHRIKKEN VAN BVP

Is Best Value Procurement, afgekort als BVP, ofwel Het Nieuwe Inkopen, dé manier om de meeste waarde te creëren tegen de laagste prijs? Ja, zo bleek tijdens een managementbijeenkomst van WijGastvrij in Studio Senses van Hanos in Zwolle.

Bloed, zweet en tranen

Dat BVP ook voor de aanbestedende partij veel voeten in de aarde heeft, bleek uit het relaas van Ron Laurentius, hoofd voeding stichting GGZ Westelijk Noord-Brabant. Onder de naam A59 ging hij samen met drie andere GGZ-locaties een aanbestedingstraject voor eten en drinken in. Dat vergde verdeeld over vele maanden vele uren overleg en afstemming. “Het kostte bloed, zweet en tranen.”

Het is niet makkelijk als vier instellingen met wel 20 doelstellingen samen een aanbesteding tot een goed einde moeten brengen, ook niet bij BVP. Het omschrijven van doelstellingen en randvoorwaarden was lastig omdat A59 te maken heeft met verschillende situaties en doelgroepen.

Nadat één leverancier was afgevallen bleven er zes aanbieders over. De leverancier die werd gekozen was ook “echt de nummer 1”, vertelde Laurentius. Dit bedrijf speelde het best in op de wensen en doelstellingen van de vier GGZ-instellingen.

“JE LAAT BIJ BVP ZIEN DAT JE JE INLEEFT IN DE KLANT EN JE MAAKT DAT OOK DUIDELIJK. DAT IS TIJDROVEND.”

Kenmerk van BVP is dat de partij die inschrijft op een aanbesteding zonder al te veel eisen en richtlijnen aan mag geven hoe hij de klus wil klaren. Op een paar A-viertjes. Zo kan de expertise van de aanbieder maximaal worden benut.

Dat gebeurt niet wanneer het bedrijf te maken heeft met een inschrijving die bol staat van de eisen en de voorwaarden. Dan wordt het een invuloefening van vele pagina’s, aldus aanbestedingsspecialist/ jurist Daniëlle Wouters.

Schrikken van BVP

Wouters sprak ruim een uur lang. Ze liet weten dat bepaalde leveranciers dol zijn op aanbesteden oude stijl. In dat geval kunnen ze ingaan op de vele voorwaarden en eisen en hoeven ze zelf niet al te diep na te denken over een plan van aanpak.

“Deze leveranciers schrikken van aanbestedingen waar ze de ruimte krijgen voor een eigen inbreng. Andere leveranciers die hun knowhow wel graag in willen zetten, stellen het daarentegen op prijs als ze volgens het BVP-principe mogen aanbesteden.”

Giraf klimt niet

Wouters is duidelijk voorstander van BVP. “Het vinden van de expert staat hierbij centraal. Zodat je de hoogste toegevoegde waarde krijgt tegen de laagste prijs van een leverancier die het proces onder controle heeft.”

Ze gelooft niet in een lange reeks eisen, voorwaarden en boeteclausules. “De leverancier beïnvloeden met contracten en boeteclausules werkt niet.” Ze haalde het voorbeeld van een giraf aan. Als je contractueel vastlegt dat dit dier in een boom moet klimmen, gaat dat niet gebeuren, hoe hoog de boetes ook zijn.

Prijs niet hoger

Het vinden van de beste expert leidt niet tot een hogere prijs, zegt Wouters, integendeel. “De expert wint het ook op basis van prijs. Door zijn kennis en kunde is hij in staat om z’n processen efficiënt in te richten.”

Het is belangrijk dat leveranciers hun claims (beweringen) onderbouwen. Maar dan moeten het wel onderbouwingen zijn die betrekking hebben op de betreffende onderdelen. Dat gaat vaak mis. “Komen ze met een onderbouwing die ergens anders over gaat. Daar kan de aanbestedende partij niets mee.”

Slechte uitvraag

En tegen de aanbestedende partij: geef duidelijk aan wat je doelstellingen zijn, anders krijg je een slechte uitvraag. “Wie een slechte uitvraag doet krijgt slechte inschrijvingen.”

Om vervolgens de vloer aan te vegen met technische verhalen. Leveranciers moeten de aanbesteding eenvoudig houden omdat er in de beoordelingsteams ook non-experts zitten. “Ook een leek moet in staat zijn om te begrijpen wat er staat.”

“DE LEVERANCIER BEÏNVLOEDEN MET CONTRACTEN EN BOETECLAUSULES WERKT NIET”

BVP is meer werk

Leveranciers die denken dat BVP leidt tot minder werk bij het inschrijven, kwamen bedrogen uit. Het tegendeel is namelijk waar, zo bleek uit de inleiding van Janneke Oriëns van Tenderprofessionals. Een dikke offerte maken is bij BVP weliswaar niet meer nodig, maar je moet wel op de proppen komen met een beknopt, onderbouwd voorstel. “Daar gaat tijd in zitten. De bidkosten gaan omhoog bij BVP. Je laat bij BVP zien dat je je inleeft in de klant en je maakt dat ook duidelijk. Dat is tijdrovend.”











Experiment met meer groente en minder vlees

MEER VARIATIE, LAGERE KOSTEN

Meerdere soorten groenten in een grotere hoeveelheid op het bord, terwijl je de hoeveelheid vlees en vis terugbrengt. Goedkoper en gezonder. In de horeca is het met succes uitgeprobeerd, in de zorg kan het ook. En aandacht voor de opkomst van streekproducten.

Je zou het een keer kunnen proberen. De hoeveelheid vlees en vis met om en nabij de 10 tot 13% terugbrengen terwijl je dit compenseert door meerdere soorten groenten aan te bieden. In een iets grotere hoeveelheid dan normaal gesproken.

Een restaurantketen probeerde het in 2016. Zonder het te weten kreeg een aantal gasten 12,5% minder vlees voorgeschoteld. De hoeveelheid groente werd verdubbeld van 75 naar 150 gram. Klachten bleven uit, het was een geslaagd experiment.

Minder vlees

De horeca heeft tijdens de crisis stappen gezet om de kosten te verlagen. Minder vlees, minder vis, en meer groenten zorgden voor besparingen. In de zorg moet dat ook kunnen, zegt Anton van Gelder van Van Gelder groente & fruit. “Variatie in de keuken kan helpen om meer groenten op het bord in te passen.

“TEGENWOORDIG ZIE JE ENORME GAARKEUKENS WAAR OPGEPEPTE MAALTIJDEN VANDAAN KOMEN”

Maak het leuker en kleurrijker door twee of drie verschillende groenten te presenteren in plaats van één. Breng de hoeveelheid vlees en vis wat terug.”

Hij denkt dat bewoners en patiënten daardoor net zo goed of misschien wel beter gaan eten, terwijl de post inkoop zal dalen dankzij de kleinere porties vlees en vis.

Bittere andijvie

Vroeger was niet alles beter. De andijvie uit Noord-Afrika was bij voorbeeld bitter. En niet duurzaam, want ver weg. Woorden van deze strekking sprak Hans van As, manager horeca en hospitality, van zorgorganisatie De Zellingen op de vakbeurs VEG Event groente & fruit in de RDM Onderzeebootloods Rotterdamse Haven.

De koks van De Zellingen – ze koken voor 550 bewoners van verpleeghuizen - gebruiken tegenwoordig producten uit de streek. “Ze bereiden verse maaltijden”, aldus Van As.

Schalen op tafel

Van As liet weten dat je tegenwoordig enorme gaarkeukens ziet waar opgepepte maaltijden vandaan komen. Opgepept zodat ze er goed uitzien en bewaard kunnen worden. “Maar die maaltijden staan ver af van hoe er vroeger maaltijden werden bereid.”

De presentatie van de maaltijd is enorm belangrijk, zo bleek. Bij De Zellingen kiezen ze voor schalen op tafel tijdens het eten, zodat bewoners gestimuleerd worden om verschillende groenten tot zich te nemen.

Bart Chabot over zijn ervaringen in ziekenhuizen

Tekst: Jaap de Graaf, Foto: Anton Corbijn

ETEN EN GASTVRIJHEID WORDEN OPEENS HEEL BELANGRIJK



Hij is schrijver, dichter, entertainer, BN-er en ervaringsdeskundige als het gaat om ziekenhuisopnames. Bart Chabot is gul met complimentjes en verbeterpunten voor de zorg. Maar ook de patiënt moet zijn best doen. “Probeer er wat leuks van te maken.”

Hij doet minder tv-werk om meer te kunnen schrijven. Literatuur. Bart Chabot is behalve dichter en entertainer vooral schrijver. Hij wil iets nalaten dat beklijft. Drie tot vier romans moeten er nog bijkomen. En als “alles goed gaat” krijgt hij daarvoor nog om en nabij de 20 jaar.

Ondertussen gaat Chabot door met de Formule 1 op tv voor Ziggo Sport. “‘t Is iedere keer een feestje. Leuk team, mooie sport.”

Een van zijn romans ‘Diepere Lagen’, gaat over zijn verblijf in verschillende ziekenhuizen. Hij leed aan een brughoektumor in de hersenen, hartritmestoornissen en plekjes op de huid op borstkas en rug. Tot drie keer toe wisselde hij van specialist en van ziekenhuis omdat het vertrouwen en de klik ontbraken.

Waar schortte het aan?

“Ik vind dat je een rotsvast vertrouwen moet hebben in je behandelaar. Dat was er niet. De neuroloog in Den Haag wilde mij bijvoorbeeld opereren aan m’n hersentumor. Vond ik een te zwaar middel. Ik ging naar Tilburg. Daar waren ze bereid om te bestralen, zodat ik mijn gehoor niet zou verliezen. Bij een operatie zou dat wel gebeuren.”

Je bent ambassadeur van de campagne ‘Begin een goed gesprek’ van de Federatie Medisch Specialisten en de Patiëntenfederatie Nederland. Vertel.

“Uit onderzoek bleek dat vier van de tien patiënten na een gesprek met de arts of de specialist ontevreden de spreekkamer verlaten. Ze voelen zich onvoldoende gehoord of hebben onvoldoende kunnen bijdragen aan het gesprek. De campagne is opgezet om daar wat aan te doen.”

Zelf ben je getrouwd met een arts. Helpt dat?

“Ik weet dingen die anderen niet weten. Ben niet bang voor een arts, laat me niet intimideren. Ik denk na; klopt het wel wat hij zegt? En als het gesprek onplezierig verloopt, vraag ik me af waar dat aan ligt en of ik niet beter een andere arts kan zoeken.”

Je pleit voor goede gesprekken en heldere, begrijpelijke informatie. Dat zou toch van de arts moeten uitgaan?

“Je mag ook iets van de patiënt verwachten. Bereid een gesprek voor, schrijf vragen op anders vergeet je ze.”

Artsen zullen ook wel eens denken; wat moet ik met die domme vragen?

“Als een patiënt de arts niet begrijpt, door een taalprobleem bijvoorbeeld, moet de arts er voor zorgen dat de patiënt hem wel begrijpt. Je kunt ingewikkelde zaken eenvoudig verwoorden. Zoals bij mij met die hersentumor. Opereren is de botte bijlmethode, waarbij je je gehoor verliest. Bestralen is de methode met de fluwelen handschoen, waarbij je je gehoor behoudt, waarbij de kans bestaat dat je er later last van krijgt. Als je het zo vertelt, kan iedereen je begrijpen. En kan de patiënt zelf een besluit nemen.”

Hoe gastvrij zijn de ziekenhuizen waar je verbleef?

“Over het algemeen zijn ze gastvrij.
Heel belangrijk voor de patiënt. Als je wordt opgenomen in een ziekenhuis verengt jouw wereld zich, je stapt uit de samenleving, je gezin, je vriendenkring. De gesprekken gaan al heel gauw over eten en over de vraag of verpleegkundigen en voedingsassistenten aardig voor je zijn. Dat worden grote dingen, want verder maak je niet veel mee.”

De maaltijden zijn dus super belangrijk.

“Ja, ik moet zeggen: de kwaliteit van het eten is goed in de ziekenhuizen en je kunt ook nog kiezen uit meerdere gerechten. Toch zijn er mensen die het vlees niet lekker vinden. Gezeik vind ik dat.

Natuurlijk is niet alles haute cuisine. Er wordt gekookt voor honderden mensen. Je zit niet in De Librije in Zwolle bij Jonnie Boer.”

lees verder >

“IK KREEG DRIE DAGEN LANG ONGEVEER 20 KOFFIE PER DAG TERWIJL IK WAS OPGENOMEN VANWEGE HARTRITMESTOORNISSEN”

Vermijdbare doden
Bart Chabot laat weten dat er pakweg vier jaar geleden een onderzoek is gepubliceerd waaruit blijkt dat er jaarlijks 2000 vermijdbare doden in Nederlandse ziekenhuizen vallen. Maart jongstleden werd bekend dat er per jaar 1035 patiënten overlijden door ‘potentieel vermijdbare schade’. (Onderzoek NIVEL/ EMGO+ Instituut). “30 doden door fouten of complicaties, zou ik nog acceptabel vinden, maar 1035 vermijdbare doden is een grof schandaal.”

Waar was je vooral tevreden over?
“Wat ik in het Leyenburg Ziekenhuis erg goed vond was dat mijn vrouw en zoon, die op bezoek waren, konden mee-eten. Je eet met z’n drieën en zij betalen €4 of €5 voor een complete maaltijd. Ook de keus die ze boden was enorm. Ook het ziekenhuis van Maastricht verraste me. Dat had een ruim aanbod van gezonde voeding, spinazie-komkommer smoothies en zo. Dat doen ze erg goed.”

Zelf leef je tegenwoordig gezond.
“Dagelijks een uur op de fiets. Gezond eten. Bijna geen vlees. Ook vanwege dierenwelzijn en de grote hoeveelheid grond en water die er nodig zijn voor de productie. Wild eet ik ook niet, ligt te zwaar op de maag. Wel vis, dat is licht. Veel groente, fruit, kwark, yoghurt, muesli, cruesli, noten. Geen alcohol, aardappels, pasta, rijst , koffie en thee.”

Daardoor voel je je nu beter?
Chabot bevestigt dat maar voegt toe dat hij binnenkort voor een prostaatonderzoek weer naar het ziekenhuis moet. “Gaan ze kijken of ik daar kanker heb. Heb je het ene gehad, krijg

“DE VERPLEEGSTER EN IK HADDEN LOL BIJ DAT SCHEREN. GRAPPEN OVER EN WEER. OOK OVER GESLACHTSDELEN.”

“HET ETEN WAS GOED. TOCH WAREN ER MENSEN DIE HET NIET LEKKER VONDEN. GEZEIK, VIND IK DAT.”

je het volgende.” Om weer snel het onderwerp gezond leven op te pakken. “Ik leef gezond, eet gezond, sport, ben kilo’s afgevallen. Al een jaar niet meer bij McDonald’s geweest. Ik voel me daar beter bij, fitter.”

Frietjes en kroketjes zijn verleden tijd?
“Wat je naar binnen werkt heeft z’n uitwerking op je gestel en je gezondheid. Steeds meer mensen komen daar achter. Vroeger at ik consequent en frequent frites en kroketten. Dat heeft z’n weerslag op m’n vaten gehad. Dat was toen nog niet zo bekend. M’n opa kwam langs en gaf me een tientje. Haal patat en een paar hamburgers. Vet eten was goed, een traktatie, feest.”

Alcohol helpt ook niet.
“Ik heb me bijna kapot gezopen. Ben nu helemaal gestopt met de alcohol. Want ik vind het leven de moeite waard. Waarom zou je dat willens en wetens afbreken? Soms is dat lastig. Vraag ik op een receptie om een sapje en kijken ze me aan met een gezicht van; wat is er met jou gebeurd? Of je een lulletje rozenwater bent.”

Kroketten in ziekenhuizen
Bart Chabot vindt het raar en onbegrijpelijk dat je in sommige ziekenhuizen als patiënt kroketten en kaassoufflés kunt krijgen. “Ik weet dat veel mensen dat willen hebben, maar patiënten komen hier om beter te worden. Je behandelt hun hart, prostaat, tumor, kanker, gebroken been. Je doet alles om die patiënt weer snel op de been te krijgen en dan die ongezonde voeding.”

Ook de bezoekers en de medewerkers zouden geen kroketten, kaassouffles, frikandellen, friet, pizza’s en ander fastfood aangeboden moeten krijgen, vindt hij. “Ziekenhuizen moeten een voorbeeldfunctie vervullen en zeggen; weten jullie hoe slecht dit allemaal is? Eet het niet!”

Je zei in een interview, een paar jaar terug: het leven is er niet leuker op geworden zonder alcohol.
“Mijn leven is veranderd, zeg ik nu. Ik ben 63, ik moet nog even mee, er wordt nog wat van me verwacht. Ik zie mensen om me heen die doorgaan op de ingeslagen weg, mannen met grote buiken, onderkinnen. Op de bank hangen, zappen. Zo wil ik niet eindigen. Nu ik bewuster leef blijf ik veel jonger. Laatst op een feest met veel mannen van mijn leeftijd dacht ik: ik ben tien jaar jonger dan zij.”

Even een ander punt. Is er humor in de zorg?
“Als je binnenkomt in een ziekenhuis beland je in een absurdistische wereld, merkte ik. Je moet maar afwachten wat er met je gebeurt. Ik slaagde erin om te relativeren en met humor naar mezelf en mijn omgeving te kijken. Ik leg meestal vrij snel contact met verpleegsters. Daar kun je leuke gesprekken mee voeren.

Je leert ook relativeren in een ziekenhuis. Je komt er achter dat je in het heelal maar een korreltje zand bent. Ik ben niet belangrijk, ik ben helemaal niks. Ik kom en ik ga weer. In het licht van de eeuwigheid beteken je helemaal fucking niks.”

Nog leuke dingen meegemaakt?
“Vorig jaar december kwam ik in het Leyenburg Ziekenhuis voor m’n hart. Moest ik volledig kaalgeschoren worden. Een verpleegster, echt een schat, Inge heette ze, 23 jaar, deed dat. In de badkamer. Ik moest me helemaal uitkleden en stond spiernaakt voor haar om tien over half twee ’s middags. Eerst schoor ze m’n borst en rug, vervolgens ging het scheermes lager en lager.

Ook het schaamhaar moest eraf. M’n geslachtsdeel werd opzij gedaan om goed bij m’n lies te kunnen. Was nodig omdat ze via de lies naar je hart toe gaan. Heel onwezenlijk. Maar we hadden veel lol met elkaar, grappen over en weer. Ook over geslachtsdelen en zo en ik zei: ik hoop niet dat het tegenvalt daar beneden. Ze antwoordde: maak je daarover geen zorgen.”

De houding van de patiënt is dus ook belangrijk.
“Het leuke was: de volgende dag, toen ik moest worden geopereerd, kwam ze langs om me

Duitsland is verder
Op het gebied van gezond leven en gezonde voeding is Duitsland verder dan Nederland, zegt Bart Chabot. Hij kwam daar achter tijdens een verblijf in Berlijn. “In de restaurants serveren ze daar geen bagger meer, alleen maar gezonde gerechten. Jongeren daar joggen, bewegen, sporten, eten fruit. Ze letten op de voeding.”

sterkte te wensen. Dat vond ik ongelofelijk leuk. Als je zelf interesse toont in de medewerkers, als je aardig bent, vragen stelt, dan kan je ook vriendelijkheid terug verwachten. Maak er als patiënt wat van. Steek het positief in. Die mensen willen je beter maken, je helpen. Voor hen is er niets vervelender dan een patiënt die zich als een mopperkont gedraagt.”

Je bent zelf positief ingesteld. Dat helpt.
“Waarom zou je het leven zien als een tranendal in de zin van: het is allemaal kut. Als je dat vindt, kun je beter ophouden. Maak er wat van!”

Nog tips voor de gastvrijheidsmedewerkers?
“Zorg dat de patient zich welkom voelt, vanaf het begin, zodat hij er positief instapt. Van elk bedrijf is de koffiejuffrouw of de receptioniste het visitekaartje.”

Ook dingen meegemaakt die eigenlijk niet kunnen?
Vertelt het verhaal van een cardioloog die drie dagen na de opname van Chabot in het ziekenhuis nog niet was langs geweest. Vergeten. “Op een afdeling waar drie patiënten lagen. Slechts drie! Ander voorbeeld was dat ik drie dagen lang ongeveer 20 koffie per dag kreeg terwijl ik was opgenomen vanwege hartritmestoornissen. Mijn jongste zoon zag dat en deed navraag. Op mijn staat stond dat het wel mocht. Foutje dus, want koffie kan in zo’n geval echt niet. Maar het gebeurt soms wel, dus. De patiënt moet dus zelf ook een beetje op blijven letten.”



Zorgboodschap bezorgt je maaltijden. Maar ook je boodschappen en huishoudelijke artikelen. Tot in de koelkast.

Het belang van een lekkere en gezonde maaltijd
Eten wordt nog vaak als een kostenpost gezien in de zorg en niet als een investering in welzijn en gezondheid. Er wordt weinig budget gereserveerd om een lekkere en gezonde maaltijd te maken voor cliënten.

Het samenstellen van een gezonde maaltijd hoeft niet veel tijd en geld te kosten. Zorgboodschap biedt hiervoor de oplossing met de maaltijdmodule die bestaat uit een gevarieerd menu samengesteld door een team van professionele diëtisten. Binnen de module kun je kiezen voor kopen of koken. De koopmodule biedt de mogelijkheid om koelverse voorgegaarde maaltijdcomponenten te bestellen.

Zelf een menu bereiden is mogelijk via de kookmodule. Een mix van kant en klaar en zelf koken is ook een optie.

Naast het standaard menu is er een ruim en gevarieerd aanbod aan dieetmaaltijden voor cliënten met dieetwensen.

De maaltijden kunnen op afdelingsniveau worden afgestemd, zowel op gewicht als op smaak, waardoor er zeer specifiek besteld kan worden.
Met een vooraf ingesteld budget, dat is bij te houden via onze budgetcoach, kan er zo efficiënt mogelijk worden besteld.

"Het assortiment van Zorgboodschap is meer dan toereikend en daarnaast is het bedrijf een betrokken partner."
Dirk Pieter van Leeuwen, Facilitair teamleider bij Marente.



Waarom Zorgboodschap?

Wij ontzorgen
Onze zorg houdt niet op bij de voordeur. Wij bieden organisaties ook oplossingen om de logistieke en financiële processen te optimaliseren, zoals hulp bij implementatie en het terugdringen van factuurstromen.

Wij verzorgen
- Een volledig supermarktassortiment met A-merken en g'woon, ons huismerk
- Een zeer uitgebreid assortiment aan maaltijden en maaltijdcomponenten
- Een gebruiksvriendelijke bestelomgeving

Wij bezorgen
- Met een vaste chauffeur op afdelingsniveau tot in de koelkast binnen afgesproken bloktijden
- Vandaag je boodschappen voor 11.00 uur besteld, is de volgende dag geleverd

Meer weten?
www.zorgboodschap.nl
info@zorgboodschap.nl

ZORGBOODSCHAP
Je dagelijkse boodschappen binnen handbereik.

TWIETJES

Sociale media over de zorg

Iris
"Heren, wees niet afhankelijk van je wijffie. Leer koken. Want opa eet al 6 weken bami/ frikandellen/ knakworsten omdat oma ziek op bed ligt."

VINCENT BOS
"Het eten in een ziekenhuis is vaak slecht te noemen. Daar komt nu verbetering in; nu nog in elk ziekenhuis!"

BARTELD OPPERS
"Gastvrijheid kun je concreet maken door samen duidelijke richtlijnen, heldere spelregels en het bijbehorende gedrag vast te leggen"

RIANNE BURGERS
"Maar er is ook liefde nodig voor de partner die het zwaar heeft als mantelzorger. Die persoon mist de warmte en de liefde van de dementerende partner."

TONY PAPA
"Stop met die hele gore Amerikaanse vreetketens. Trap ze het land uit!"

RICHARD DE BOER
"Meest opvallend zijn onze zorgkosten. Die zijn hoog. Erg hoog! We geven zelfs meer uit aan zorg dan aan eten en drinken."

HANS NIJHOF
"Toch even een klaagtweet. Chemo en hitte gaan zeer slecht samen. Moemoemoe en nog meer moe. Geen puf en geen concentratie. En dat nu al vier dagen."

ROB VAN DER LAAN
"Luister naar wat er speelt, wat wensen en strubbelingen zijn, wat er gebeurt, wat er nodig is. Dat is de basis van goed leiderschap."



Eiwit

BROOD VAN SPECIALE GRAANSOORT

Een brood dat uitstekend smaakt en allerlei voedingskundige voordelen biedt. Gemaakt van de graansoort tritordeum, een kruising tussen harde tarwe en wilde gerst, aldus De Volkskrant. Het brood wordt gebakken door bakkerij de Bisschopsmolen in Maastricht. Wielerploegen behoren tot de afnemers.

Tritordeum bevat een hoger eiwitpercentage, meer onverzadigde vetzuren en bijna de helft minder gluten dan tarwe. Het brood wordt omschreven als voedzaam en licht verteerbaar. Hoogleraar voeding Fred Brouns, kenner van granen, vindt het een interessante ontwikkeling, maar waarschuwt tegen te hoge verwachtingen.

Glutenvrij

NIEUWE FANO SPREAD & ADD SMAKEN

Eerder dit jaar lanceerde Fano het Spread & Add concept; frisse spreads als basis om mee te smeren en te creëren. Vanaf nu zijn er twee nieuwe varianten verkrijgbaar: Pesto Spread en Mosterd Spread (gastronormbak, 850g). Smeer de spread op een sandwich, luxe broodje of wrap. Voeg vervolgens één of meerdere ingrediënten toe en klaar is je creatie! Fano Spreads zijn vegetarisch en glutenvrij. Recepten en serveertips zijn te vinden op de website www.fano.nl/spread-and-add.





Eten+Welzijn

LERENDE NETWERKEN VAN START

Eten+Welzijn gaat op 20 september van start met lerende netwerken voor zorgprofessionals en zorgorganisaties. Met de groeimethodiek LeeV (Leren en Verbeteren) kunnen zij bovendien prestaties en ervaringen inzichtelijk maken. Om vervolgens groei te realiseren.

Het gaat in eerste instantie om de volgende thema's: 'Visie en strategie rond eten en drinken', 'Gastgericht gedrag en teamontwikkeling' en 'Maatwerk in maaltijden'. Deelnemers aan de lerende netwerken komen gedurende een jaar vijf keer bijeen in workshopsessies. Ze maken deel uit van de online communities van Eten+Welzijn, zie www.etenwelzijn.nl.



Hans Everse

MAALTIJDEN ALS VULMIDDEL

Maaltijden in zorgcentra zijn steeds vaker een goedkoop vulmiddel. Dat is de mening van Hans Everse, divisiemanager van Tafel Thuis, een zorgcateraar in Middelburg. Hij wil vers koken met Zeeuwse seizoensproducten, maar ontmoet weerstand, zo meldt de PZC.

De directie vraagt Everse soms of hij op de goede weg is. Hij zegt daarover het volgende: "Je kunt toch niet tegen gezond eten zijn? Ik moet me verantwoorden omdat ik vers en lokaal wil koken en niet poeders wil aanroeren. De fabrikant met palmvet, suiker, zout en e-nummers kan zonder vragen zijn gang gaan."

Welbevinden

Everse laat weten dat zorgcentra gemiddeld drie tot vier procent van hun begroting aan eten besteden. Ziekenhuizen gemiddeld twee procent. Daarover: "Over zulke kleine posten maakt een bestuurder zich niet druk. Maar voor de cliënt is eten belangrijk. Daar kijken de mensen de hele dag naar uit. Eten beïnvloedt je gezondheid, maar ook je herstel, je medicatie, je humeur, je mentale en lichamelijke fitheid en welbevinden."

"IK MOET ME VERANTWOORDEN OMDAT IK VERS EN LOKAAL WIL KOKEN EN NIET POEDERS WIL AANROEREN"



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

DE ZOMER VAN 2018

Wat hebben we genoten en wat hebben sommigen van ons het zwaar gehad afgelopen juli en augustus. Extreme hitte teisterde Nederland. Er is altijd een contrast waar het gaat om de balans tussen genieten en niet te genieten.
Mooi om te zien wat we met die hele grote groep collega's in de zorg voor cliënten, patiënten en bewoners hebben gedaan om die tropische periode goed door te komen. Verzorgingshuizen die complete zandstranden hadden aangelegd. Op andere plaatsen konden bewoners met de voeten in bakken koud water. En zo gebeurde er nog veel en veel meer.

IJskoude fruitdrankjes en sapjes in mooie, grote glazen potten. Ouderwetse glaasjes grenadine groen met ijsblokjes, ijskoude verse muntthee. In plaats van warme maaltijden, heerlijke lichte koude maaltijdsalades of een barbecue in de tuin. Met kleine gebaren kunnen we hele volksstammen blij maken. En dat gebeurde ook. Creativiteit komt op dat soort momenten boven drijven, zeker ook in de zorg.

IJsjes gingen in deze periode natuurlijk als een speer. Als gemiddeld ziekenhuis (5500 medewerkers) hebben we bij elkaar toch al snel een rondje of vijf gegeven waarbij de raketjes favoriet waren. Blijdschap bij de patiënten, maar ook bij de collega's omdat ze wat leuks konden doen voor onze patiënten.

Intussen is het september. Terugkijkend wil ik eenieder bedanken die heeft geholpen de hittegolf in de zorg draaglijk te maken. Wat mij betreft storten we ons nu op de herfstperiode met vergelijkbare activiteiten en thema's. Laten we die zomercreativiteit nog even vasthouden!

Desinfectie van po en urinaal

DE BEDPANSPOELER

Het desinfecteren en reinigen van urinaals en ontlastingspannen is nauwkeurig werk. Infectie ligt op de loer. Bedpanspoelers helpen. Hoe pak je dat aan?



Kleine afstanden graag
Het is niet wenselijk dat zorgmedewerkers grote afstanden afleggen met gebruikte urinaals en bedpannen, want dat betekent een extra groot infectiegevaar. Daarom beschikken veel ziekenhuizen over een groot aantal bedpanspoelers, aldus Bart Jasperse. “Zodat de medewerkers maar een klein aantal meters hoeven af te leggen.”

In de zorg is het voorkomen van verontreiniging en infectie van levensbelang. Ziekmakende bacteriën kunnen kwetsbare patiënten en ouderen makkelijk treffen.

Er zijn patiënten en cliënten die niet naar het toilet kunnen en gebruik moeten maken van een po ofwel een bedpan of een urinaal. Deze zullen na gebruik gedesinfecteerd moeten worden. Grondig.

Hogere temperaturen
Voor het reinigingen van de genoemde attributen maak je bij voorkeur gebruik van de bedpanspoeler. Deze reinigt op hogere temperaturen (circa 90 °C) dan de vaatwasser en gebruikt andere chemicaliën.

Er zijn nog een paar verschillen, zegt Bart Jasperse, voorzitter NVLG (Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur) en directeur van Meiko. “Vaatwasmachines beschikken over wasarmen, bedpanspoelmachines over nozzles, die de voorwerpen onder druk besproeien.” Bedpannen en urinaals, maar indien nodig ook zuurstofmaskers en andere attributen, worden geplaatst in speciale houders, zodat ze optimaal met water en chemie in aanraking komen.

“IK RAAD AAN OM EERST EEN PROEFPLAATSING AAN TE VRAGEN”

Geen dampen
De bedpanspoeler moet aan eisen voldoen. Er mogen geen dampen uit de machine ontsnappen, want infectie mag geen kans krijgen. Bart Jasperse: “Ik raad aan om eerst een proefplaatsing aan te vragen. Controleer na een paar weken de wand waar de machine tegenaan staat. Als je daar vochtige plekken aantreft is er iets mis.”

Hij adviseert om machines van drie verschillende merken drie of vier weken proef te laten draaien. “Je kunt dan zelf oordelen welke machine het beste past in jouw situatie.”

Automatische deur
Een deur, die automatisch opengaat, zorgt ervoor dat de medewerker de urinaals en bedpannen zonder oponthoud in de bedpanspoeler kan plaatsen. Dit bekent tijdwinst en een kleinere kans op besmetting, aldus Bart Jasperse. “Hij of zij hoeft de attributen immers niet eerst op een tafel te plaatsen om de deur te kunnen openen, nee dat kan in één keer.”

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





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®

AGENDA

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 en ontwikkelingen in eten en drinken. 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

2 OKT Zorgdebat van BNR-radio over zaken als innovatie, hightech en geldstromen. Gratis aanmelden kan op:
www.fdbnrlive.nl/event/bnr-zorgdebat-2

4 OKT Verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in eten en drinken. Bidfood Experience Center in Amsterdam.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

25 OKT Verrassen en verleiden - trends en ontwikkelingen in eten en drinken. ETZ Elisabeth Tilburg.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

8 NOV Symposium over gastvrijheid en ondernemerschap in de zorg met onder andere Gerard van Grinsven, ziekenhuisdirecteur in Detroit.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

7-10 JAN Horecava. Vakbeurs voor de horeca in Amsterdam RAI.
www.horecava.nl

12-14 JAN De tweejaarlijkse Zorgtotaal in Jaarbeurs Utrecht. Met ruime aandacht voor eten, drinken en apparatuur.
www.zorgtotaal.nl

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)*



Op verschillende plaatsen in het land

4 X VERRASSEN EN VERLEIDEN

WijGastvrij organiseert vier keer de themabijeenkomst Verrassen en Verleiden – trends en ontwikkelingen in eten en drinken. Eén ervan is een managementbijeenkomst. De bijeenkomsten staan in het teken van gasten ofwel patiënten en bewoners. Hoe kunnen we ze verrassen en verleiden? Wat zijn onze valkuilen in dat traject?

WIE BEPAALT EIGENLIJK HOE WE VERRASSEN EN VERLEIDEN? OF MOETEN WE ZEGGEN VERWENNEN?

20 sep Noord

Ontvangst tussen 12.00 uur en 13.00 met een lunch. Er zijn drie sprekers. Will van der Heijden, Teamleider Voeding ETZ -locatie Elisabeth in Tilburg. Hij ontrafelt het gastvrijheidsconcept van het ETZ. De firma Jos ten Berg verzorgt een workshop Aankleding en Inrichting. Daarbij maakt de spreker duidelijk hoeveel invloed inrichting kan hebben op de zorg. Threewise belegt de workshop 'Wat is eigenlijk een Gastvrije houding?'. Een interactieve sessie. Tussen 16.30 en 17.30 uur is er de netwerkborrel. De bijeenkomst vindt plaats in het Antonius Ziekenhuis, Bolswarderbaan 1 te Sneek.

27 sep Managementbijeenkomst

Van de vier bijeenkomsten Verrassen & Verleiden – trends en ontwikkelingen in eten en drinken, is dit de enige managementbijeenkomst. Ontvangst tussen 12.00 en 12.45 uur met een lunch. Er zijn drie sprekers. Pia Naber (HRD Professionals), trainer, coach en parttime cabaretier, vanuit invalshoek Gedrag. Sepp Rickli, hospitality consultant en hotelcoach vanuit invalshoek Omgeving. Claudia Lucardi, (Vuur + Vlam) Feel Good Food vanuit invalshoek Product. Van 16.45 tot 16.30 uur is er een netwerkborrel. WijGastvrij organiseert de bijeenkomst samen met Van Hoeckel in het ZiN-Lab, Kennedylaan 3 te Veghel.

20 sep Noord

De derde bijeenkomst Verrassen en Verleiden – trends en ontwikkelingen in eten en drinken, organiseert WijGastvrij samen met ROC Amsterdam in het Bidfood Experience Center, Jan van Galenstraat 4-14 te Amsterdam. Bezoekers worden met een lunch ontvangen tussen 12.00 en 13.00 uur. Daarna is er een programma dat bestaat uit inspiratie, workshop, proeven en een interactieve sessie. Van 16.30 tot 17.30 is er een netwerkborrel.

15 okt Zuid

Bezoekers worden ook nu tussen 12.00 uur en 13.00 ontvangen met een lunch. Er zijn drie sprekers. Will van der Heijden, Teamleider Voeding ETZ -locatie Elisabeth. Hij ontrafelt het gastvrijheidsconcept van het ETZ. De firma Jos ten Berg verzorgt een workshop Aankleding en Inrichting. Daarbij maakt de spreker duidelijk hoeveel invloed inrichting kan hebben op de zorg. Threewise belegt de workshop 'Wat is eigenlijk een Gastvrije houding?'. Een interactieve sessie. Tussen 16.30 en 17.30 uur wordt de netwerkborrel gehouden. De bijeenkomst vindt vanaf 12.00 uur plaats in het ETZ Elisabeth, Hilvarenbeekseweg 60 te Tilburg.

VOOR AANMELDEN EN HET LAATSTE NIEUWS ZIE WWW.WIJGASTVRIJ.NL/AGENDA.

wijs ACADEMIE VOOR UITBLINKERS

Wijs Academie
LEIDINGGEVEN VOOR DOORGROEIERS

Nieuw bij Wijs. De tweedaagse training Professioneel Leidinggeven is ontwikkeld voor managers en leidinggevenden die zijn doorgegroeid vanaf de werkvloer. Door de praktische aanpak zijn de lessen direct toepasbaar in de praktijk.
Je leert op een praktische manier hoe je collega's stimuleert, motiveert en scherp houdt. Je ontdekt je eigen kwaliteiten en hoe je het talent van je medewerkers het beste tot zijn recht laat komen.

Daarnaast biedt Wijs de volgende e-learnings aan:
- Voedingsleer (Threewise of Syndle naar keuze)
- De basis van voeding (FrieslandCampina)
- Sociale hygiene (Threewise)
- Voedselveiligheid en schoonmaak (Syndle)
- HACCP (Threewise)

Voor informatie en aanmelden ga naar www.wijgastvrij.nl/wijs-aanbod.

Haarlem
WORKSHOPS LUISTEREN JAARVERGADERING OP

Op donderdag 6 september vindt de tweede algemene jaarvergadering plaats van WijGastvrij. Deze wordt opgeluisterd met verschillende workshops. De bijeenkomst wordt gehouden in het Nova Grand Café Restaurant van het Nova College, Zijlweg 203 te Haarlem. De studenten Horeca en Facility zorgen voor de ontvangst en voor verrassingen. De inloop is vanaf 15.00 uur, het einde van de bijeenkomst is gepland rond 19.00 uur. Zie voor het laatste nieuws en voor aanmelden www.wijgastvrij.nl/agenda.

"IEDEREEN DIE OPHOUDT MET LEREN IS OUD, OF JE NU 20 BENT OF 80. IEDEREEN DIE BLIJFT LEREN BLIJFT JONG."
Henry Ford, Amerikaans autofabrikant (1863-1947).



Verschoven
DAG VAN DE GASTVRIJHEID IN 2019

WijGastvrij en stichting Eten+Welzijn hebben besloten om meer tijd te nemen voor de voorbereiding en organisatie van de Dag van de Gastvrijheid. Deze vindt plaats in 2019. "Uit gesprekken met diverse partijen zijn nieuwe kansen naar voren gekomen, die om een doorontwikkeling van de Dag van de Gastvrijheid vragen", aldus de beide organisaties. "Ook de krappe voorbereidingstijd, sinds de recente samenwerking tussen beide initiatiefnemers, heeft in deze beslissing meegespeeld."

Het derde kwartaal van 2018 zal worden benut om richting 2019 een breed gedragen en hoogwaardig event te ontwikkelen op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

GRATIS GEBAK

PATISSERIE unique vriesvers

Vraag onze nieuwe brochure aan en kies voor een uitgebreide gratis bemonstering.

Ook biologisch, gluten- en lactose vrije producten

Vol met de lekkerste en mooiste patisserie



GRATIS BROCHURE EN/OF MONSTERPAKKET
info@patisserieunique.nl
035 - 588 23 95

Ambachtelijk, aantrekkelijk en een streling voor de tong!

Van Macarons tot Glutenvrij&Lactosevrij gebak en broodjes: Patisserie Unique combineert de natuurlijke ingrediënten van ambachtelijke patisserie met het gebruiksgemak van kant-en-klare desserts. De individuele porties zijn vers ingevroren en na ontdooien klaar om te serveren. Als chef heb je alle vrijheid. Decoreer met slagroom, fruit of chocolade. Zo voegt u een eigen "personal touch" toe. Alle gebakdesserts zijn tevens volledig gedecoreerd verkrijgbaar. Het is maar net wat u zelf op prijs stelt.

Heerlijk van smaak

135 soorten gebak en desserts en 80 soorten brood en kleinbrood. Patisserie Unique gebruikt enkel de beste ingrediënten.

Van echte boter en room tot Belgische chocolade. Geen azo kleurstoffen. 15 soorten glutenvrije- en 4 soorten Lactose & Glutenvrije gebakjes en desserten.

Kosten besparend

Dankzij de individuele porties heeft u altijd patisserie bij de hand en ontdooid u enkel het gebak of desserts welke nodig zijn. Een aanzienlijke besparing op uw foodkosten. Patisserie Unique is prijstechnisch gezien de meest voordelige bakker in Nederland en België. Brengt het direct op uw locatie, net als de bakker op de hoek, dagelijks geleverd, gewoon op rekening. Verder heeft Patisserie Unique elke maand nieuwe acties welke tegen super lage prijzen worden verkocht of weggegeven.

Vraag een gratis demo-pakket aan en overtuig uzelf van de voortreffelijke kwaliteit tegen lage handelsprijzen. Het brengt u alles en kost u niets! **info@patisserieunique.nl - 035 - 588 23 95**
Nog beter: registreer u alvast op **www.patisserieunique.nl** en kunt u alle voordelige prijzen zien!

HEEFT U ONZE GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE SPECIALITEITEN AL EENS GEPROBEERD?

Een feest voor mensen met deze intolerantie


Bosbessengebak


Aardbeiengebak


Perzikgebak


Chocolade slagroom gebak


Triangel framboos


Triangel mandarijn


Triangel aardbei

HAZELNOOT SCHUIMGEBAK
HEEL ERG LEKKER EN VOLLEDIG GLUTENVRIJ


Christoffel hazelino


Advocaat hazelino


Karamel hazelino


Mokka hazelino


Frambozen-kwark


Mango-creme fraiche


Aardbei-yoghurt


Frambozen cheesecake

Vraag een gratis demo-pakket aan en overtuig uzelf van de voortreffelijke kwaliteit tegen lage handelsprijzen.
Het brengt u alles en kost u niets! **info@patisserieunique.nl - 035 - 588 23 95**
Nog beter: registreer u alvast op **www.patisserieunique.nl** en kunt u alle voordelige prijzen zien!

www.patisserieunique.nl
035 - 588 23 95

Grote verschillen in voedingswaarde

DIT GAAT ER ALLEMAAL IN



De voedingswaarde van bewerkte producten en maaltijden loopt enorm uiteen. Velen zijn zich daar niet van bewust. De feiten worden versluierd met als gevolg dat inkopers zichzelf en hun cliënten tekort kunnen doen. Karel Laheij van Food Quality Research geeft een blik achter de schermen van de voedingsindustrie.

"DE KIPRAGOUT BESTAAT UIT STUKJES GETEXTUREERD TARWE–EIWIT, ER KOMT GEEN KIP AAN TE PAS, DUS OOK GEEN KIPEIWITTEN"

Hij was hoofd voedingsdienst, facilitair manager en van 2002 tot 2008 als productontwikkelaar/kwaliteitsmanager werkzaam voor een Nederlandse onderneming die snacks, bbq- en vleesproducten produceerde in Oost-Europa om deze aan bedrijven in West-Europa te verkopen. "80 procent gebeurde buiten mijn gezichtsveld", zegt Karel Laheij van Food Quality Research. "Het duurde een hele tijd voordat ik erachter kwam dat de onderneming flink manipuleerde met voeding. Op dat moment heb ik de Raad van Commissarissen schriftelijk op de hoogte gesteld van de malversaties en ben ik gestopt bij deze onderneming."

Mogelijke besmetting

Een voorbeeld. In voormalig Oost-Duitsland werd een partij shaslicks als verdacht aangemerkt vanwege een mogelijke salmonellabesmetting. Partij in quarantaine, nader onderzoek volgde. Er bleek geen sprake van besmetting. "Ik zei tegen mijn baas: de partij kan door. Maar hij zei: die shaslicks zijn al lang en breed opgegeten."

De baas in kwestie, inmiddels overleden, zag het probleem niet. "Mensen gaan onhygiënisch te werk bij het barbecueën, dus zoeken ze de schuld als het misgaat bij die mensen, niet bij mij", liet hij weten.

Dit speelde in 2008. Er is sinds dat jaar niet zo veel veranderd, denkt Laheij. "Neem het tumbelen (toevoegen van water, red) van vlees. Op zich niet slecht, want je hebt het nodig om verdroging tegen te gaan. Maar vermeld het wel. Sommige bedrijven injecteren 60% water, zonder dat ze dat duidelijk vermelden."

Kromme wetgeving

Bindmiddelen zorgen ervoor dat het water er slechts gedeeltelijk uitloopt tijdens het bakken. Daardoor valt het niet op. "Maar het product bevat veel minder goede voedingsstoffen, waaronder eiwitten, dan je zou mogen verwachten. Je cliënten krijgen dus ook minder, gezonde, voedingstoffen binnen."

"De wetgeving is krom wat dit betreft", zegt Laheij. "Minder dan 5% toegevoegd vocht hoef je niet te melden. Als je tijdens verschillende productiestadia meerdere keren vocht toedient, loopt dat aardig op. "Na de slacht voeg je iets minder dan 5% water toe. Daarna doe je datzelfde bij het uitgeven van de delen. Vervolgens voeg je water toe bij de uitgifte van de technische delen. Dan heb je al 15% water toegevoegd zonder dat dit is vermeld bij de productinformatie."

"SOMMIGE BEDRIJVEN INJECTEREN 60% WATER IN HET VLEES, ZONDER DAT ZE DAT DUIDELIJK VERMELDEN"

Goedkoper

Mensen staan daar onvoldoende bij stil, zegt Laheij. "Ik geef altijd het voorbeeld van de schnitzel. Staat in een zorgcentrum voor €1,20 per stuk van 100 gram op het menu. Dan moet het contract verlengd worden. De zorgorganisatie vindt dat het goedkoper moet."

De producent zag zijn kosten stijgen, maar wil wel blijven leveren. Hij biedt de schnitzel aan voor €1,00. Het lapje vlees wordt dunner, de laag paneermeel dikker, de voedingswaarde loopt flink terug. "Nergens staat dat dit niet mag, als het maar lekker is."

Klus voor NVWA

De NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) zou de Voedingswaarde- en Ingrediënten declaraties beter moeten controleren. Maar die begint er niet aan. Te tijdrovend, te kostbaar, zegt Laheij.

Pakweg zes jaar geleden stelde hij vast dat Action voor €1,59 een complete maaltijd aanbood. In aluminiumverpakking, één jaar houdbaar zonder koeling. Laheij deed navraag. "De importeur vertelde mij dat dez maaltijden uit Oostenrijk kwamen, maar het EAN-nummer verwees naar Oekraïne."

Er zou geen conserveermiddel in zitten. Onmogelijk, aldus Laheij. "Er klopte meer niet. Ik zag de namen van additieven die ze van een ander etiket hadden gehaald. Ik heb daar melding van gemaakt bij de NVWA. Wij kunnen niets met individuele gevallen, kreeg ik te horen. Onderzoek naar additieven was te duur."

lees verder >

Zorgen om thuismaaltijd

Karel Laheij maakt zich zorgen om thuismaaltijden. Worden soms zeer goedkoop aangeboden, door Action bijvoorbeeld, voor €1,59 met de afbeelding van Herman den Blijker erop. "Mensen denken: dat zit wel goed, lekker goedkoop. Ze hebben niet in de gaten dat zo'n maaltijd voornamelijk bestaat uit koolhydraten en saus. De kipragout bestaat uit stukjes getextureerd tarwe- eiwit, er komt geen kip aan te pas, dus ook geen kipeiwitten."

Voedingswaarde Check
Laheij dacht: dan moet ik maar in actie komen. Hij ontwikkelde een systematiek, de Voedingswaarde Check, die inzicht biedt in de voedingswaardekwaliteit van producten. “Productspecificaties en voedingswaardedeclaraties zijn verplicht, maar je moet wel heel deskundig zijn om die getallen te kunnen lezen, om te kunnen zien of de voedingswaardesamenstelling gezond is of niet. Voedingswaarde Check maakt dit inzichtelijk.”

Hij toont een A-viertje met daarop een vergelijking tussen een ambachtelijk gebraden kipfilet en een industrieel geproduceerde filet. De tweede bevat 32% water, 5,5% geïnjecteerde kruidenmix en e-nummers, 2% zout (= 800 mg. natrium) en 1,5% conserveermiddel, 59% kip, 15,6 gram kipeiwit aangevuld met toegevoegd melkeiwit en soja-eiwit. “Wordt goedkoop aangeboden, ook aan instellingen.”

De ambachtelijke filet is zonder toegevoegd water, 98% kip, 0,5% zout (= 200 mg. natrium), 0,5% specerijen, 2% margarine. Bevat meer energie en meer kipeiwitten (29.9 gram), de industriële bevat daarentegen veel natrium (800 mg).

Bij berekeningen voor cliënten gaat de diëtist meestal uit van de gegevens uit de Nevo tabel; Nevo-code 1392, Kipfilet, 100gram: 30,9 gram kipeiwit en 53 mg. Natrium (= 0,13 gr. Zout). “De industrieel geproduceerde filet uit het voorbeeld zit daar dus flink onder waardoor je cliënten tekort doet.”

Goed of niet?
De Voedingswaarde Check stelt de voedingswaarde vast. Op basis daarvan kun je nagaan of het een goed product is of niet, aldus Laheij. “Je kunt zien dat de ene kipfilet bijna 30% eiwit bevat en de andere 15,6. Je ziet ook dat aan de industriële kipfilet suiker en bindmiddel zijn toegevoegd en dat het natriumgehalte bijna vier keer zo hoog is. Dit is de actualiteit.”

Doorvoed sterven
Ook ouderen die ziek zijn en niet lang meer leven, hebben recht op voeding die over de nodige voedingswaarde beschikt, vindt Karel Laheij. “Wie te weinig gezonde voedingsstoffen binnenkrijgt raakt ondervoed. Een langzaam, minder humaan stervensproces kan het gevolg zijn. Mensen die goed doorvoed zijn, kennen dat probleem minder, die leiden ook in de laatste fase een menswaardig bestaan.”

De Voedingswaarde Check waardeert deze gegevens met sterren. De ambachtelijke filet krijgt vijf sterren, de industriële filet 3,5 sterren. De een voldoet op alle fronten aan de advieswaarden, de ander voldoet niet op koolhydraten, suiker, eiwit en natrium.

Industriële filet
Zijn die 3,5 sterren niet wat veel voor die industriële filet? Laheij hanteert normen die de Gezondheidsraad en het Voedingscentrum voorschrijven. “Je moet daar geen eigen ideeën op loslaten, vind ik. De industriële kipfilet is ook lekker en hartig en je wordt er ook niet ziek van, maar de voedingswaarde ligt een stuk lager dan die van de ambachtelijk filet.”

Iedereen kan online eindproducten laten beoordelen door de Voedingswaarde Check, zie www.voedingswaardecheck.nl. Gratis. Producenten die hun producten willen inbrengen betalen daarvoor.

Niet transparant
Laheij laat weten dat de Voedingswaarde Check bij de inkoop van maaltijden ingezet kan worden. “Je kunt dan beter beoordelen wat leveranciers bieden en of goedkoop geen duurkoop blijkt. Vraag het weekmenu op met alle specificaties en stop die in de Voedingswaarde Check. De offertes laten zich dan feilloos met elkaar vergelijken.”

Afvoerputje
Nederland lijkt soms wel het afvoerputje van Europa, aldus Karel Laheij. “Ten aanzien van water toevoegen en e-nummers zijn landen als Duitsland en Engeland veel strenger. Sommige e-nummers die wij verwerken zijn in andere landen verboden.”



Karel Laheij: “Het duurde een hele tijd voordat ik erachter kwam dat de onderneming flink manipuleerde met voeding.”

Check je voeding
De Voedingswaarde Check is te bereiken via www.voedingswaardecheck.nl. Ga naar het onderdeel ‘gratis voedingswaarde check’, breng de gegevens in van je product of maaltijd en ontvang de beoordelingen: één tot en met vijf sterren. Je hoeft overigens niet voor alle producten naar de hoogst mogelijke score – vijf sterren – te streven, adviseert Laheij. Hij noemt als voorbeeld Babi Pangang. Bevat veel suiker, veel zout, weinig voedingswaarde. “Toch kun dat je best een keertje eten. Compenseer het met gezonde producten, met groenten bijvoorbeeld.”

Bedreigd in Bulgarije
De vleeswereld is een gevaarlijke wereld, ondervond Karel Laheij toen hij voor een Nederlandse handelsonderneming werkzaam was in Oost-Europa. Hij had een productiemethode voor bbq-spiesen in Bulgarije afgekeurd. “Op de terugweg kreeg ik een telefoontje. Als ik veilig terug wilde keren naar Nederland zou ik de methode goed moeten keuren. Ook in Roemenië ben ik bedreigd. Ik ben er nooit voor gezwicht.” En er is ook nooit wat gebeurd.

Onwil in de zorg
Je zou verwachten dat Karel Laheij met zijn voedingswaarde check veel fans heeft in de zorg. De check schept immers duidelijkheid. Maar daar zit niet iedere facilitair manager in de zorg op te wachten, ondervond Laheij. “Een manager liet me weten dat hij geen budget had voor duurdere, betere voeding. Ik bracht daartegenin dat hij de dure extraatjes, in de zin van verrijkte voeding en zo, dan niet meer nodig heeft. Hij zei me dat die voeding uit een ander budget, niet het zijne, werd betaald. Dan denk ik: stop maar, jij wilt gewoon niet.”

“DE VOEDINGSWAARDE CHECK LAAT ZIEN DAT AAN DE INDUSTRIËLE KIPFILET SUIKER EN BINDMIDDEL ZIJN TOEGEVOEGD EN DAT HET NATRIUMGEHALTE BIJNA VIER KEER ZO HOOG IS”



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

THE LAST FAREWELL

Als student Chef Gastro-engineering in de universiteitsstad Leuven ben ik tot andere inzichten gekomen omtrent voeding in de gezondheidszorg en heb ik ook de invulling van mijn functie als Hoofd Voeding volledig omgegooid. Ik draag mijn administratie-werkzaamheden over en ga me weer volledig storten op waar het echt om draait. Lekkere, veilige en gezonde maaltijden.

Het uitgangspunt is een integraal/ transmuraal voedingsbeleid dat past in de gastrologische visie. Zowel verticaal (de keten van grond tot mond) als horizontaal (de samenwerking van chefs en screening door de zorg). We hebben het ambitieuze plan om de keuken om te buigen naar een Gastro-keuken, dus trek ik mijn kokstenue weer aan.

Een degradatie van mijn functie? Integendeel een upgrade van onze output en een antwoord op voedingsvraagstukken met betrekking tot G.O.D. (geriatrische, oncologische en dysfagische maaltijden). Dit alles wetenschappelijk onderbouwd.

Ik mag mee vliegen in de cockpit van het team dat de research en de implementatie van gastrologie en eerstelijnsvoedingszorg in Nederland mee aanstuurt en ik ben ook betrokken in het project rond de internationalisering van gastrologie met de steun van het Europees Sociaal Fonds. Verder maak ik deel uit van het instruerende team van chefs dat in oktober afreist naar Rome en Napels. Een super project genaamd: The Indian Summer course, welke in no-time volgeboekt was door 20 chefs.

Deze projecten geven me energie. Ik vind het belangrijk dat veel keukens zich aansluiten bij de Gastrologie en dan bedoel ik niet de praatjesmakers die smaaksturing verkondigen zonder onderbouwing. Gastrologie is een wetenschap en geen kunstje dat je even laat zien in een demo.

Omwille van dit alles heb ik besloten om een punt te zetten achter deze column. Het was fijn om dit te doen en ik dank de hoofdredacteur voor de samenwerking.

https://ericvanreenen.wordpress.com



*Tekst: Wenda Linthorst**

Muziek en geuren zorgen voor meer geluk

LIEVER BEATLES DAN BOUDEWIJN

*Wenda Linthorst van Consumatics verzorgt met haar team onderzoeken naar de zintuigen binnen en buiten de zorg. Binnen de zorg zowel voor zorginstellingen als voor A-merken zoals Arla.

Muziek in combinatie met geur kan de beleving en de consumptie bevorderen. Ook in de zorg. Voor welke muziek kies je? Welk geluidsniveau hanteer je? Welke geuren maken gelukkig? Wenda Linthorst presenteert feiten op basis van tien wetenschappelijke studies en onderzoeken.

Enkele jaren geleden voerden we met Consumatics een wetenschappelijk experiment uit dat zich toespitste op muziek en geur in de horeca op Schiphol. We wilden uitzoeken of we met deze twee factoren de eetgewoontes van duizenden mensen konden veranderen.

Onopvallend
Muziek en geuren die opvallen worden vaak als negatief ervaren. De onderzoeken en studies die in bijgaand verhaal aan bod komen, gaan uit van onopvallende, maar wel hoorbare muziek. Ook de geuren zijn onopvallend, maar wel waarneembaar.

Ja, dat kon. Op de dagen dat er klassieke muziek werd afgespeeld, nam de omzet van koffie toe. Mensen bleven wat langer zitten en namen sneller een tweede kopje of kozen voor een luxere koffie. Als er popmuziek werd afgespeeld namen mensen sneller een broodje met daarbij een frisdrank. (Zie ook kader ‘Onopvallend’.)

Muziek uit
Muziek uitzetten had een negatief effect op de consumptie. Geur had als los element geen invloed. Maar in combinatie met de juiste muziek kon geur de consumptie wel versterken. Een eetgeur zorgde samen met popmuziek voor een hogere consumptie. De betreffende geur was overigens een combinatie van chocolade met mandarijn.

We maakten gebruik van een muzieklijst van een muziekleverancier. De geuren verspreidden we via een kastje, zodat we een en ander konden reguleren en vastleggen. Dat moest omdat het wetenschappelijk onderzoek was.

Muziek maakt blij
Voor welke muziek kies je? Natuurlijk heeft eenieder zijn of haar favorieten. Dat neemt niet weg dat alleen al de aanwezigheid van muziek kan zorgen voor positieve emoties. Dus ook als de bewoners niet de grootste fan zijn van Marco Borsato, kunnen zijn liedjes hen opvrolijken.

Het positieve effect van muziek is ook bij cliënten in de zorg getoetst. Zo is aangetoond dat demente ouderen meer positieve emoties ervaren wanneer er muziek klinkt. Dat is ook zo wanneer een verzorger voor ze zingt of met ze zingt.

Volume
Muziek met een volume van ongeveer 62 tot 67 decibel wordt over het algemeen als prettig ervaren. Dit is ongeveer het niveau van praten. We hebben het eigenlijk altijd over achtergrondmuziek.

Kies ervoor om de muziek niet altijd aan te hebben. Creëer momenten. De ene keer is er muziek, de andere keer niet. Voor de bewoners die ’s middags geen dutje doen bijvoorbeeld, kan het prettig zijn om muziek te horen in de huiskamer of zelfs in de gang.

Beatles en Abba
Majeur toonsoorten zorgen voor positievere emoties dan mineur toonsoorten. Het gaat te ver om dat hier uit te leggen, maar dit betekent dat niet elk nummer van Boudewijn de Groot of Anneke Grönloh geschikt is. Abba, Beatles en Bee Gees doen het beter.

10 studies
De feiten in het artikel ‘Liever Beatles dan Boudewijn’ zijn afkomstig uit tien wetenschappelijke studies en onderzoeken. Een daarvan is van Consumatics. De andere komen uit verschillende landen.

Meedoen aan onderzoek?
Consumatics verzorgt in opdracht van Arla op dit moment een onderzoek naar het juiste servies en presentatie van eten. Dit wordt in een werkelijke situatie en in Virtual Reality voorgelegd aan patiënten en cliënten. Zorginstellingen mogen hier nog in participeren. Voor meer informatie over deze en andere onderzoeken kun je contact opnemen met Consumatics, (020) 26 19 106 of wenda@consumatics.nl

Muziek uit de jeugd van mensen en muziek, die gerelateerd is aan bijzondere herinneringen, zorgen bij ouderen voor positievere emoties dan algemene muziek. Ga na hoe oud jouw bewoners zijn en zoek naar muziek uit de tijd dat zij 15 tot 25 waren.

Geuren
Als je eten ruikt, krijg je trek. Zo zorgt de geur van brood ervoor dat er meer gegeten wordt. Zoete geuren kunnen ertoe leiden dat mensen vaker een zoet gerecht kiezen. Hartige geuren verhogen de hartige trek. En dat is interessant, aangezien 20 tot 25% van de mensen ondervoed is in de zorg.

De aanwezigheid van basilicum-, bacon- en biefstukgeuren leidt ertoe dat de gast meer positieve emoties ervaart. Hij beoordeelt het eten en het gehele restaurant positiever. Dus een afbakbroodje eens in de week of andere geuren, die men voor de maaltijd kan opsnuiven, hebben daadwerkelijk zin.

Geurstokjes
We hebben dit onlangs onderzocht bij zeven zorginstellingen. Het verspreiden van broodgeur maakte mensen gelukkiger, zo bleek. Je kunt ook positieve resultaten behalen met citrusgeur en lavendelgeur. Deze kun je middels geurstokjes verspreiden.

We eten meer als we gelukkig zijn. De juiste muziek en de juiste geur kunnen ervoor zorgen dat het eetmoment nog geslaagder is.

ZONDER ZORGEN MAALTIJDEN & BOODSCHAPPEN

vernieuwd!

ETEN&ZO

DE BESTELAPP VAN HUUSKES VOOR DE KLEINSCHALIGE ZORG

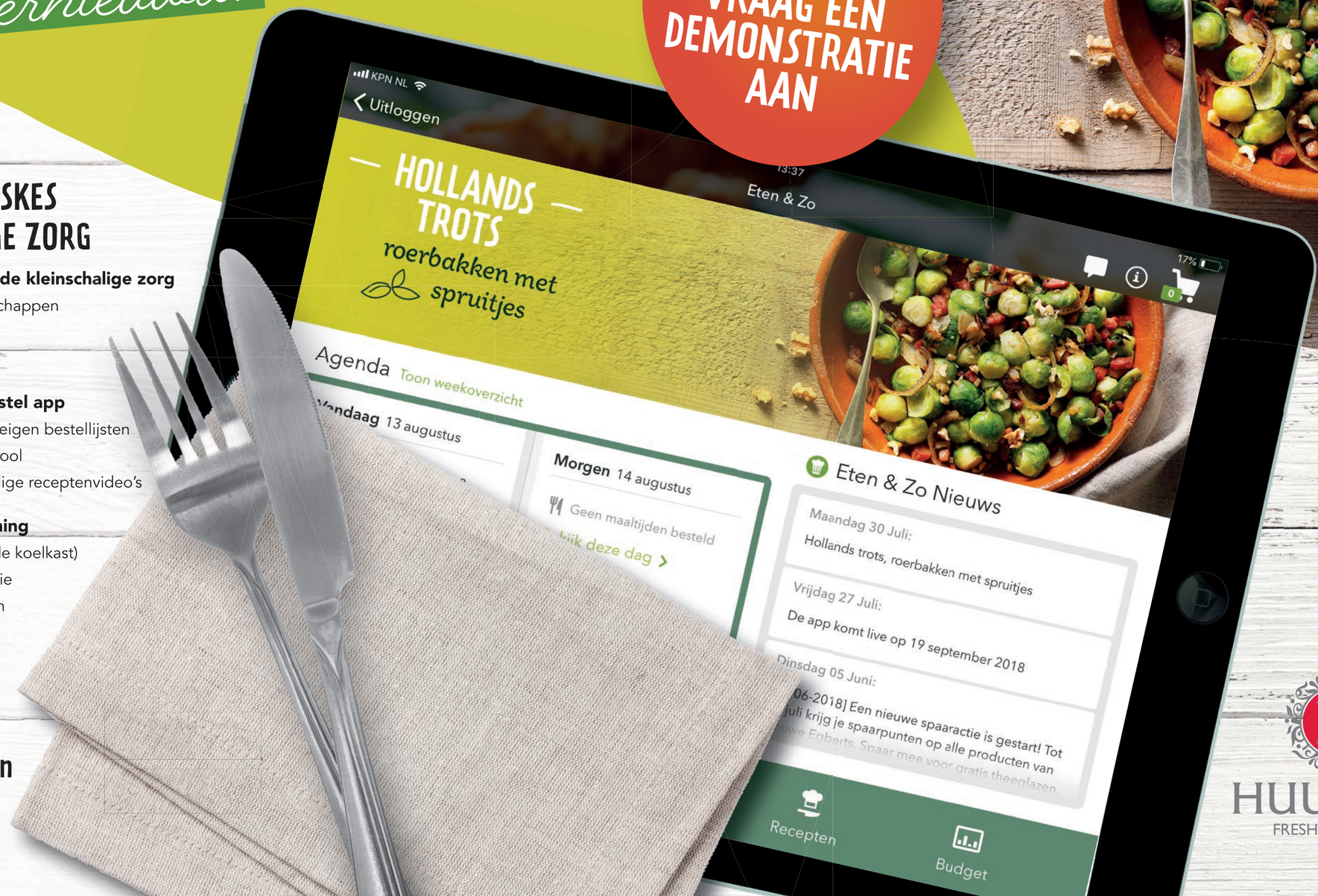
Meest complete assortiment voor de kleinschalige zorg
- Meer dan 5.500 maaltijden en boodschappen
- Zowel A-merken als Jumbo huismerk
- Uitgebreide keuze in dieetmaaltijden

Slimme en gebruiksvriendelijke bestel app
- Bestel vaste boodschappen snel met eigen bestellijsten
- Grip op budget door slimme budgettool
- Leuke spaaracties, inspiraties en handige receptenvideo's

Persoonlijke service en ondersteuning
- Flexibele leveringen (mogelijk tot in de koelkast)
- Trainingen en ondersteuning op locatie
- Behulpzame klantenservice en ervaren projectmanagers

Ga naar www.etenzo.nl voor meer informatie en vraag een demonstratie aan

VRAAG EEN DEMONSTRATIE AAN



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

Ziekenhuizen strijden tegen ondervoeding

SLEUTELROL VOEDINGS ASSISTENT

Voedingsassistenten zijn in ziekenhuizen onmisbaar in het gevecht tegen ondervoeding. Samenwerking tussen de betrokken afdelingen is daarbij noodzakelijk. Dat bleek tijdens de themabijeenkomst Ondervoeding op 21 juni in het Diakonessenhuis te Utrecht, georganiseerd door WijGastvrij.



Incomplete lijst
Dat samenwerking tussen de verschillende disciplines noodzakelijk is, bleek ook uit vragen van een voedingsassistent. De informatie die zij over de patiënt middels een lijst krijgt, blijkt niet altijd volledig. "De gegevens met betrekking tot voeding ontbreken waardoor we niet weten wat een patiënt wel en niet mag eten. Bij de intake gaat het mis. Ik denk dat dat komt doordat voeding geen prioriteit heeft."



Twee ziekenhuizen, die geen gebruik maken van voedingsassistenten, lijken daar spijt van te hebben. Emmelyne Vasse (diëtist Ziekenhuis Gelderse Vallei en projectleider Stuurgroep Ondervoeding) liet weten dat haar ziekenhuis de voedingsassistenten node mist.

Nu doen zorgassistenten de voeding erbij, terwijl ze daar niet altijd de tijd voor hebben. "Daarnaast is voeding een specialisme dat kennis en inzicht vereist. Een getrainde voedingsassistent beschikt daarover."

Flink investeren
Esther van der Heeft (bedrijfskundig zorgmanager van het Diakonessenhuis) liet weten dat ook in haar ziekenhuis zorgassistenten de voeding verzorgen. Maar daar komen ze toch een beetje van terug. "We zien nu in dat voeding een vak is waar je specialisten voor nodig hebt", vertelde ze nadat ze had aangeven bezig te zijn met een traject dat ondervoeding moet tegengaan.

Met z'n allen
Diëtist Mireille Schager ging in 2015 in het Diakonessenhuis als projectleider van start met 'Voeding Samen behapbaar'. Met dit project hoopte ze ondervoeding op de kaart te zetten van de betrokken disciplines binnen het ziekenhuis, van verpleging tot management. Dat is gelukt. Het traject is nog in volle gang, maar de eerste verbeteringen zijn doorgevoerd. Veel meer patiënten dan voorheen worden gescreend op ondervoeding, aldus Schager. "We pakken het met z'n allen op waardoor we belangrijke stappen kunnen zetten."

"HET ZOU GOED ZIJN ALS DE BRANCHE FLINK IN VOEDINGSASSISTENTEN GAAT INVESTEREN"

Dagvoorzitter Michel Overwijk hoorde het goedkeurend aan. "Het wordt steeds duidelijker dat de voedingsassistent belangrijk is. Het zou goed zijn als de branche flink in deze groep gaat investeren. Wij proberen dat als organisatie (WijGastvrij, red) ook te stimuleren."

Registeren graag
Dat er nog meer moet gebeuren om ondervoeding in ziekenhuizen tegen te gaan werd aan het begin van de themabijeenkomst meteen al duidelijk. Als projectleider Stuurgroep Ondervoeding liet Vasse weten dat het niet overal "lekker loopt". Er zijn ziekenhuizen, zo bleek uit een eerdere inventarisatie, waar voeding als sluitpost wordt gezien. Daar staat tegenover dat andere erin investeren.

lees verder >

Gelderse Vallei
Als voorbeeld van een ziekenhuis waar ze veel waarde hechten aan voeding droeg Emmelyne Vasse 'haar eigen' Ziekenhuis Gelderse Vallei aan. Patiënten kunnen daar de hele dag maaltijden bestellen via At Your Request, een concept van Sodexo. Gerechten die een patiënt niet mag hebben, verschijnen niet op het scherm van die patiënt en kunnen dus ook niet worden besteld. En zo zijn er meer ziekenhuizen die de nodige aandacht aan eten en drinken besteden, aldus Vasse. "Er komt steeds meer aandacht voor."

Bij het tegengaan van ondervoeding is het belangrijk dat de verantwoordelijke personen op de hoogte zijn van de voedingswaarden van de maaltijden. En dat ze ook registeren wat de patiënt eet. In dat geval kun je maatregelen treffen als er sprake is van een tekort. “In 50 procent van de ziekenhuizen vindt geen registratie van de inname plaats.”

Werkgroepen

Hoewel de voedingsassistent een rol van betekenis kan spelen op het gebied van voeding, is voeding een zaak van ons allemaal, zei zorgmanager Esther van der Heeft van het Diakonessenhuis. Het probleem ondervoeding moet van meerdere kanten worden belicht.

Daarom is het genoemde ziekenhuis in 2015 van start gegaan met het project ‘Voeding Samen behapbaar’ (Zie kader ‘Met z’n allen’.). Er werden drie werkgroepen ingesteld die zich over verschillende aspecten van het probleem buigen zoals: benodigd aantal voedingsassistenten, functieomschrijvingen, benodigde opleidingen en het gewenste voedingsconcept.

Gouden wagen

De inleiding van Maarten Bijlsma, teammanager voeding in het Diakonessenhuis, maakte duidelijk dat gastvrijheid doorslaggevend kan zijn in het gevecht tegen ondervoeding. Door middel van stellingen en stemrondes met groene en rode kaarten (zie ook kader ‘Aanbevelingen van Maarten Bijlsma’) bracht hij de zaal in beweging.

De stelling ‘Gastvrijheid heeft geen invloed op de prestatie-indicatoren van ondervoeding’ leverde alleen maar tegenstemmers op. Allemaal rode kaarten. Een aanwezige lichtte zijn mening alsvolgt toe: “Je kunt met een gouden wagen langs de bedden rijden maar dat betekent nog niet dat je gastvrijheid uitstraalt. Dat zal toch echt van de medewerkers moeten komen.”

Protocollen

Een andere stelling van Bijlsma: “Protocollen belemmeren de gastvrijheidsmedewerkers in hun werk.” De helft was het eens, de andere helft niet. Een van de aanwezigen: “Ik denk dat protocollen nodig zijn om de werkwijze te toetsen.”

Ook de overige drie stellingen leverden groene en rode kaarten op, verdeelde reacties dus. Het ging om de volgende stellingen: ‘Gastvrijheidsmedewerkers maken het verschil, niet de innovatieve concepten.’, ‘In de zorg hebben we het over gasten, en niet over patiënten’, en ‘Diëtisten en gastvrijheidsmedewerkers kijken anders aan tegen de behoefte van de patiënt/gast.’ De meerderheid was het eens met deze laatste stelling.

Aanbevelingen van Maarten Bijlsma

Maarten Bijlsma, manager voeding in het Diakonessenhuis, verstrekte onderstaande tips om tot een structurele aanpak van ondervoeding te komen.

1) Werk vanuit een missie en visie van de organisatie.
2) Zoek een concept uit wat bij de organisatie past.
3) Elke patiënt/gast heeft andere behoeftes.
4) Werk multidisciplinair samen.
5) Meer doen, minder praten.
6) Gebruik passie, fun, humor en wees sympathiek.
7) Vertrouw op elkaars oordeel.
8) Let op paarse krokodillen. Ofwel: vermijd klantonvriendelijke bureaucratie en regelzucht.

“VOEDING IS EEN SPECIALISME DAT KENNIS EN INZICHT VEREIST”

UIT BLINKERS

Kleinschalig wonen Special



HET KAN ZO MOOI ZIJN

Koken voor mensen die kleinschalig wonen in een groep kan mooi zijn. Samen het menu bepalen, samen koken, genieten van de maaltijd, hét hoogtepunt van de dag. Door drukte en onderbezetting komt het er vaak niet van. Toch kan het wel. We laten vier voorbeelden zien van woongroepen waar het koken naar tevredenheid verloopt.

42 Vrijwilligers koken in De Wijngaerd
45 De 300 huiskamerbegeleiders van WHZ
46 Begin met appelmoes bereiden
47 Grote verschillen in reinheid
49 De kleine stappen van Jeroen
50 Sensire: proberen en aanpassen
53 Soepconcept voor Kleinschalige Zorg
54 Tips en column



Een bewoonster ontkroont de aardbeien.

De Wijngaerd in Made

VRIJWILLIGERS EN MANTELZORGERS KOKEN

Vrijwilligers, mantelzorgers en collega's van andere afdelingen worden ingezet om het ambachtelijke koken ten behoeve van kleinschalig wonen in zorgcentrum de Wijngaerd in Made mogelijk te maken. Deze aanpak werd begin april geïntroduceerd.

De manier waarop men aanvankelijk kookte – veel bewerkte ingrediënten - werd niet meer zo gewaardeerd. Neem de aardappels. Die kwamen geschild binnen. De bewoners vonden ze niet meer zo lekker, de echte aardappelsmaak werd gemist. Dus gingen ze het anders doen. Zelf de aardappelen schillen.

Ook andere gerechten werden ter hand genomen, vertelt staffunctionaris facilitair Cees Jaspers. En nu bereiden ze met behulp van vrijwilligers, mantelzorgers, collega's van andere afdelingen en de bewoners zoveel mogelijk zelf. Enkele andere woongroepen van De Wijngaerd – het zijn er zeven - hebben ook stappen in deze richting gezet. De teams van de woongroepen bepalen overigens zelf wat er op het menu staat, vertelt Jaspers als hij ons op 13 juni ontvangt.

Macaroni à la Cees

Die middag is Jaspers aan de beurt om de maaltijd te bereiden voor de acht bewoners en de vier medewerkers die voorafgaand en tijdens de maaltijd in de betreffende woongroep aanwezig zijn. Dat zijn Conny Ooye (verzorgende IG), Jacqueline Broere (zzp-er, zorgmedewerker), Jill Netten (leerling verzorgende) en Martijn Schellekens, die twee uur per dag assisteert.

Op het menu staat Macaroni à la Cees. Ingrediënten: meergranen macaroni, ui, roomboter, prei, gehakt, ei, paneermeel, tomatenblokjes, geraspte kaas, zout, peper en een bouillonblokje. Aardbeientoetje op Moeders Wijze is het nagerecht.

Iets te rijp

De bewoners die allemaal beschikken over eigen appartementen, zitten verdeeld over de huiskamer. Sommigen maken een afwezige indruk, anderen lijken alert, zoals die ene mevrouw die vrolijk meehelpt met het ontkronen van de aardbeien voor het toetje. "Eigenlijk zijn deze aardbeien iets te rijp, iets te nat", zegt ze. Maar ze knikt goedkeurend, ze mogen door.

Conny Ooye is de aanjager van het ambachtelijke koken in deze woongroep. Zij gaf de aanzet. Een culinair adviseur - Lisette Bossert - kwam eraan te pas om het team wegwijs te maken in de wereld van het koken. Ze belegde vier kookworkshops.

Geen dwang

Ondertussen draait Jaspers gehaktballetjes. Gesis klinkt op als hij ze in de pan deponeert. Etensgeuren verspreiden zich. Het koken gaat de manager makkelijk af. Je kunt zien dat hij kok is geweest. Tussendoor strooit hij met feiten.

Zo krijgen we te horen dat het ambachtelijke koken geen blok aan het been mag worden van wie dan ook. "Aardappels schillen kan een leuke activiteit zijn. Maar we leggen het niet dwangmatig op. Als de mensen iets anders hebben, moeten ze dat voorrang geven. Aardappels schillen kan altijd nog."



Cees Jaspers bereidt die middag de maaltijd: Macaroni à la Cees.

Naar de markt

Daily Fresh is de leverancier van De Wijngaerd. Maar als het zo uitkomt kunnen er ook elders inkopen worden gedaan. Aardbeien op de markt bijvoorbeeld. Omdat die daar in het seizoen wellicht voordeliger zijn. Cees Jaspers: "Je kunt dat op meerdere manieren invullen. Misschien is er een mantelzorger die met een bewoner naar de markt wil. Zij kunnen dan gelijk de aardbeien halen."

Boerenbont servies

We vervoegen ons bij Conny Ooye, die wijst op het boerenbont servies. Zoals vroeger thuis. Het is belangrijk dat de bewoners (pg-patiënten) eten van lichte borden met donkere randen, zodat ze kunnen zien wat er op het bord ligt. "Een bord dat meerdere kleuren bevat, geel en rood bijvoorbeeld, kan zomaar voor de helft onaangeroerd blijven omdat een bewoner maar de helft van dat bord ziet."

Of de mensen goed eten hangt af van veel factoren. Hebben ze veel prikkels gehad de bewuste dag dan kan de eetlust tegenvallen, zegt Conny. Toetjes vormen een uitzondering. "Die gaan er altijd in."

Zelfstandig

De bewoners van deze woongroep zijn relatief tot veel in staat. De meesten eten zelfstandig, anderen hebben een beetje hulp nodig. Als de pannen op de twee eettafels zijn geplaatst, schuift ook Jaspers aan. "Mag ik hier gaan zitten?" vraagt hij netjes. "Nee", zegt een bewoonster.

"Dan ga ik hier zitten", zegt Jaspers en hij neemt plaats op de plek die hij aanwees. Het is goed. De klok slaat vijf keer, 17.00 uur, het eten kan beginnen.

Keerzijde van inductie

De woongroepen van de Wijngaerd in Made maken gebruik van inductiefornuizen. Dat is wel zo veilig omdat de kookplaten niet heet worden. Maar daar kleeft in dit geval een keerzijde aan. Onder de kookplaat is de bestek-la aangebracht. Foutje. Doordat het kookmechanisme vanaf de onderkant warmte uitstoot wordt het bestek heet. En dat is lastig. Jaspers: "Dat hadden we anders moeten doen."

Wij bezorgen gewoon je **boodschappen en maaltijden.**

Meer weten?
www.zorgboodschap.nl
info@zorgboodschap.nl

ZORGBOODSCHAP
Je dagelijkse boodschappen binnen handbereik.

WZH kiest voor scheiding tussen zorg en koken

300 NIEUWE HUISKAMER BEGELEIDERS

Ten behoeve van kleinschalig wonen plaatste WZH (WoonZorgcentra Haaglanden) oktober vorig jaar vacatures voor 300 huiskamersbegeleiders. Zij doen hun werk op 110 afdelingen kleinschalig wonen, verdeeld over 12 locaties. Ze komen bovenop het bestaande personeelsbestand.



De huiskamerbegeleiders – het traject van selecteren, trainen en plaatsen is bijna afgerond – houden zich uitsluitend bezig met taken in de huiskamers, waaronder koken, lichte schoonmaakwerkzaamheden, contacten onderhouden met de bewoners en hen de helpende hand bieden als de situatie daarom vraagt. Zorgtaken – denk aan pillen toedienen, naar bed brengen, helpen bij het wassen - zijn voorbehouden aan de zorgmedewerkers, die door de komst van de huiskamerbegeleiders meer ruimte krijgen voor deze taken.

Dat werkt beter dan zorgmedewerkers als neventaak kookwerkzaamheden te laten verrichten, zegt Leo Koster, Adviseur Eten & Drinken bij WZH. Hij houdt zich onder andere bezig met het begeleiden van de huiskamermedewerkers.

Geen diploma's, wel affiniteit

In eerste instantie, toen de zorgmedewerkers het koken erbij deden, verliep dat niet overal naar wens. "De kwaliteit van de maaltijden zagen we soms graag beter", aldus Koster. "De sfeer en de ambiance tijdens de maaltijd zijn belangrijk. Daar was niet altijd even veel aandacht voor. Zo werd niet overal het eten in schalen op de tafel geplaatst, zoals de bedoeling is."

WZH besloot om nieuwe medewerkers aan te trekken. Diploma's werden niet gevraagd, wel affiniteit met de doelgroep, met eten en drinken. 1200 belangstellenden reageerden, 300 werden er aangenomen. Het budget komt uit de pot extra geld die het kabinet uittrekt voor de verpleeghuiszorg.

Het menu

Het menu wordt samen met de bewoners per huiskamer vastgesteld. Er wordt vers gekookt. Bewoners die iets niet lusten of niet mogen, krijgen een alternatief gerecht aangeboden.

Er is aandacht voor beleving. Zoveel mogelijk zoals vroeger thuis. Koster: "Vers koken, etensgeuren, schalen op tafel, bewoners betrekken bij de bereiding en laten meehelpen als ze daar zin in hebben."

Belangrijk die betrokkenheid, je krijgt interactie, voegt hij toe. "Gesprekken over vroeger bijvoorbeeld. Hoe maakte u dat gerecht? En zou u ons kunnen helpen? Mooi om te zien hoe dat in zijn werk gaat."

Meer vaste voeding

Dankzij de nieuwe opzet bij WZH eten meer mensen vaste voeding. Er wordt minder snel gegrepen naar gemalen voeding en dieetvoeding. Koster: "De huiskamermedewerkers hebben nu de tijd om aandacht aan het koken te besteden. De bewoners gaan daardoor beter eten." Om toe te voegen dat dit nog slechts de eerste bevindingen zijn. "We hebben de nieuwe aanpak nu bijna in z'n geheel doorgevoerd. Als dat straks volledig is gebeurd kunnen we conclusies trekken."

"DE SFEER EN DE AMBIANCE TIJDENS DE MAALTIJD ZIJN BELANGRIJK. DAAR WAS NIET ALTIJD EVENVEEL AANDACHT VOOR."





Culinair coach Lisette Bossert

"BEGIN MET APPELMOES BEREIDEN"

Smaakherinnering
De 'tafel van de smaakherinnering' is een activiteit van culinair coach Lisette Bossert. Ze omschrijft het als een 'avontuurlijke smaak-proef-beleef activiteit op maat' speciaal voor mensen met dementie. "Samen gaan we op zoek naar onze geur- en smaakherinneringen. We proeven, ruiken, vertellen, vragen en koken gerechten die herinneringen op gang kunnen brengen." Zie www.bossertkookwerken.nl

De basis voor succes bij koken voor kleinschalig wonen ligt bij het bestuur van de zorgorganisatie.Als het bestuur niet geïnteresseerd is in eten en drinken, gaat het niet gebeuren, zegt Lisette Bossert, culinair coach en trainer voor de zorgsector.

Alleen maar 'ja' zeggen tegen eten en drinken is evenwel niet genoeg. De organisatie zal een visie moeten ontwikkelen. Is eten belangrijk? Moet het lekker zijn? Gezond, goedkoop, lokaal geproduceerd, biologisch?
Moet de buitenwereld naar binnen worden gehaald en de plaatselijke middenstand worden betrokken? Koken we geheel of gedeeltelijk vers? Eten zorgmedewerkers mee met de bewoners? Spelen de mantelzorgers een rol bij de bereiding?

En zo zijn er nog wel een paar dingen die vastgelegd moeten worden, zegt Bossert. "Eten en drinken is een vak. Een professionele aanpak is van belang voor je patiënten of bewoners. Daarom moet er een duidelijke visie zijn, zodat je kaders kunt aangeven."

Organisaties weten het niet
De praktijk is vaak anders. "Veel organisaties weten niet zo goed wat ze met eten en drinken aan moeten", zegt Bossert. Zelf is de culinair coach voorstander van vers koken op de afdeling. Begin eenvoudig, raadt ze aan. Ga één of twee keer per maand appelmoes bereiden. Appels schillen, koken, kaneel toevoegen, samen proeven. "Betrek bewoners en mantelzorgers. Vraag die mantelzorger heel specifiek of hij op een bepaalde datum wil komen helpen. Leg dat meteen vast, anders is het te vrijblijvend."

Laat visboer komen
Als je weet dat bewoners gek zijn op vis laat dan de visboer één keer in de week of twee weken langs komen met verse

"VEEL ORGANISATIES WETEN NIET ZO GOED WAT ZE MET ETEN EN DRINKEN AAN MOETEN"

kibbeling. "Voor twee of drie afdelingen wil hij dat wel doen. Zien ze de visboer ook weer eens. Misschien kennen ze hem van vroeger."

Eten bereiden inzetten als activiteit is een volgende stap. Dat geldt trouwens ook voor andere werkzaamheden, denk aan stoffen of boodschappen op de plaats zetten. Betrek daar desgewenst de fysiotherapeut bij. "Ga na wat de mensen nog kunnen. Zelf opscheppen, dingen naar de keuken brengen. Dat is goed voor het zelfbeeld van mensen die verder weinig omhanden hebben."

De ene woongroep blinkt, de andere oogt smoezelig

GROTE VERSCHILLEN IN REINHEID



Bij kleinschalig wonen kunnen de verschillen op het gebied van hygiëne tussen de ene en de andere woongroep groot zijn. De keuken van woongroep A blinkt, terwijl de keuken van B er dof en smoezelig bij ligt.

Niet iedere medewerker is zich bewust van het belang van hygiëne. Zorgmedewerkers die als nevenactiviteit eten moeten bereiden, hebben niet allemaal evenveel affiniteit met de keuken.

"Bewustwording is noodzakelijk", zegt Bert van der Velde, consultant bij HCN (Hygiëne Consult Nederland).

"Medewerkers moeten het belang inzien van hygiëne en zich realiseren dat ze met een kwetsbare doelgroep te maken hebben. Verplaats je ook in de familieleden van de bewoners. Zij zien ook graag dat je zorgvuldig omgaat met eten en drinken."

Sieraden af
Persoonlijke hygiëne blijft een kritisch punt. Sieraden en horloges afdoen, grondig en vaak de handen wassen. Handschoenen aan als dat nodig is, zoals bij de bereiding van rauw vlees. Schone kleding dragen.

Van der Velde ("Als HCN willen we voorkomen dat bewoners ziek kunnen worden.") adviseert om medewerkers en vrijwilligers opfriscursussen te laten volgen. Eén keer per jaar is al mooi. "Veel medewerkers weten wel wat er van hen verlangd wordt, maar kiezen bij drukte voor de makkelijke weg, waardoor de hygiëne erbij inschiet. Vervolgens doen ze dat vaker, want het bevalt wel."

Hygiënecode
De hygiëneregels ten aanzien van kleinschalig wonen zijn sinds 2016 gewijzigd. Het is bijvoorbeeld niet meer verplicht om temperaturen van producten en bepaalde handelingen te registreren, zegt Bert van der Velden van Hygiëne Consult Nederland. "Maar het kan goed zijn om dat wel te doen. Ga zelf na of dat in jouw situatie gewenst is." Zie ook het onderdeel Hygiënecode voor Woonvormen op www.voedingscentrum.nl.

Over de datum
Tijdens audits zien Van der Velde en zijn collega's welke steken de medewerkers zoal laten vallen. Producten over de datum in de koelkast, kruiden en specerijen soms wel twee jaar eroverheen. Kan niets mee misgaan, redeneert men.

De consultant wil daar niets van weten. "Je moet het risico niet willen lopen dat er iets mis gaat. Die datum vermelden ze niet voor niets."

Opmerkelijke verschillen
Hij treft opmerkelijke verschillen aan tussen woongroepen, soms van dezelfde organisatie. De een is perfect, terwijl de ander, een paar meter verderop, te wensen over laat. "Het gaat om de attitude en de beleving van de medewerkers. Daar moet je als leidinggevende aan werken."

"VEEL MEDEWERKERS WETEN WAT ER VAN HEN VERLANGD WORDT, MAAR KIEZEN BIJ DRUKTE VOOR DE MAKKELIJKE WEG"

ONMEUNIG FIJNE ZOMER!

BOER'N YOGHURT® VANILLE & MUESLI

Vanille is een belangrijke smaak in de markt. Dit, in combinatie met onze stevige yoghurt maakt het al uniek. Nu voegen we daar onze topcups met heerlijke krokante muesli aan toe en hebben we weer een heerlijk nieuw product:

Boer'n yoghurt® vanille & muesli 170g
Dit nieuwe product wordt toegevoegd aan onze succesvolle topcuprange is in week 26 geïntroduceerd.



NIEUWE INTRODUCTIE

ZOMER RECEPT

BOER'N YOGHURT® BOSVRUCHTEN SMOOTHIE

Benodigdheden:
- Boer'n yoghurt® bosvruchten
- Je kunt eventueel nog vers bosfruit toevoegen

Meng de Boer'n yoghurt® met de bosvruchten in een blender en pureer tot een gladde smoothie en schenk het in glazen. Lekker koud serveren en je hebt een heerlijke opfrisser deze zomer.



NIEUWE COLLEGA



Mijn naam is Nina Nijkerken en ik ben in februari gestart in het Foodservice team. Collega's omschrijven mij als hands-on en pro actief. Een multitasker met passie voor product management, die graag complexe projecten tot een goed einde brengt. Ik ben een allround marketeer met blauw (of wit) bloed: Zuivelhoeve is een belangrijk onderdeel van mijn persoonlijke reis geweest en na bijna 10 jaar in verschillende jobs binnen het Marketing team van Zuivelhoeve, sluit ik mij aan bij het Foodservice team.



Zuivelhoeve
Sinds 1981

We hebben leuk nieuws! We gaan ons assortiment is in een nieuw jasje steken. Na succesvolle jaren met ons huidige design wordt het tijd voor een nieuwe, modernere uitstraling. Met de nieuwe verpakking willen we laten zien waar we voor staan: vooruitgang. Naast een modernere, meer kwalitatieve uitstraling hebben we ervoor gekozen om ook ons logo aan te passen en de theedoek te verwijderen. Hierdoor wordt de uitstraling nog cleaner en meer premium.

Voor ons nieuwe logo hebben we ons laten inspireren door de smeedijzeren gevelbeletteringen die je op boerderijen ziet. We zijn gestart met de aanpassingen in ons retail assortiment, maar onze foodservice verpakkingen zullen daar snel een vervolg op krijgen.

NIEUW DESIGN



ROERINK FOOD FAMILY WINT DE 'ZILVEREN HARING'

Met trots kunnen wij vertellen dat de Roerink Food Family net de 'Zilveren Haring' heeft gewonnen. De Zilveren haring komt toe aan de persoon of organisatie die zich heeft weten te onderscheiden door een opvallende bijdrage te leveren aan de profilering en promotie van Twente.

ZUIVELHOEVE IN DE PRIJZEN

ZUIVELHOEVE WINT BELANGRIJKE DUITSE RETAILPRIJS VOOR VLA®

In Duitsland heeft Zuivelhoeve de prijs 'Topmarke', een initiatief van Lebensmittel Zeitung, gewonnen voor haar merk Vla®. Lebensmittel Zeitung reikt jaarlijks de Topmarke award uit aan de 100 meest succesvolle merken in de belangrijkste categorieën. Zuivelhoeve heeft de award voor de categorie 'Pudding/ Fertigdessert' in ontvangst genomen.

TOP MARKE 2018 Lebensmittel Zeitung www.topmarke.de



Dirk Pieter van Leeuwen van Jeroen in Noordwijk

"LEER MEDEWERKERS PROEVEN"

Maak in het begin kleine stappen, houd het eenvoudig en leer medewerkers proeven. Dat adviseert Dirk Pieter van Leeuwen, facilitair teamleider in woonzorglocatie Jeroen te Noordwijk, onderdeel van Marente.

Kookboekje in de maak
Dirk Pieter van Leeuwen en Jaco Groen van Marente – samen wonnen zij twee keer het Beste Menu van de zorg - zijn bezig met het samenstellen van een kookboekje waar ook de medewerkers kleinschalig wonen hun voordeel mee kunnen doen. Het bevat tips, trucs en recepturen voor streekgerechten. Het boekje zal naar verwachting in de eerste helft van volgend jaar verschijnen. Een deel van het benodigde geldbedrag - €5000 – verkregen ze door het Beste menu van de Zorg voor de tweede keer te winnen.

"SOMMIGE ZORG-MEDEWERKERS KUNNEN ZO IN EEN RESTAURANT AAN DE SLAG"

Anderhalf jaar geleden begon Marente op de genoemde locatie met kleinschalig wonen, waarvan er nu twee afdelingen zijn, het worden er eind dit jaar drie. Op andere locaties van Marente gingen ze drie jaar geleden al met kleinschalig wonen van start. Zorgmedewerkers nemen het koken voor hun rekening.

Zij krijgen de kans om hun kookactiviteiten stap voor stap op te bouwen. Eerste stap: de medewerker aan elektrisch koken laten wennen middels het bereiden van soep. Dit uitbouwen naar een volledige maaltijd. Eerst voor twee dagen in de week, daarna stap voor stap naar zeven dagen per week. De 'centrale keuken' springt zolang bij.

Tafelaankleding wisselt
En als een collega goed is in het bereiden van een gerecht, zoals macaroni, kan zij dat beter doen dan een ander die niet zo veel heeft met dat gerecht. "Benut elkaars sterke kanten."

De gerechten, als dat kan, zoals vroeger bereiden en benoemen, zodat ze herkenbaar zijn voor de ouderen. "Onze medewerkers houden rekening met de smaakbeleving van de bewoners. Hoe proeven ze, wat verwachten ze? Daar trainen we ze op. We vragen ook aan de familieleden naar voorkeuren van de bewoners."

De tafelaankleding wisselt. "Het onderscheid tussen ontbijt, lunch en diner wordt daardoor extra duidelijk."

Eersteklas producten
"Handig bestelsysteem, hoge kwaliteit. Je krijgt eersteklas producten, geen kneusjes die ze ergens kwijt moeten", aldus Van Leeuwen over Zorgboodschap, de leverancier van Jeroen voor boodschappen, maaltijden en dieetvoeding.

Van Leeuwen, opgeleid als kok, voegt nog toe dat sommige zorgmedewerkers zo goed kunnen koken dat ze in een restaurant aan de slag zouden kunnen. "We staan soms echt te kijken van hun niveau."





José is een van de zorgmedewerkers van Sensire.

Uitbesteden
Kleinschalig koken kan ook worden uitbesteed. Aan cateraar Albron bijvoorbeeld die beschikt over het concept Kookdame. Neem bij het maken van een kostprijsvergelijking alle posten mee, informeer of er btw afgedragen moet worden en check dat bij je accountant.

Cateringcoach Hettinga begeleidt zorgmedewerkers

"GEZELLIG TOCH? KOKEN VOOR EEN GROOT GEZIN"

Koken voor kleinschalig wonen kent veel uitvoeringen. Door ze uit te proberen en aan te passen kom je erachter welke in jouw situatie het meest geschikt is. Een impressie uit het Gelderse Gaanderen.

Dorp wordt betrokken
Sensire is op de locatie Vorden van start gegaan met een pilot waarbij het dorp betrokken wordt bij kleinschalig wonen. Dit betekent onder meer dat er boodschappen gedaan worden bij de plaatselijke middenstand. Het experiment wordt ondersteund door het ministerie van VWS.

De meest pure vorm van kleinschalig koken; medewerkers die samen met de bewoners inkopen doen en ook samen de maaltijd bereiden. Dat kan. Maar dan moeten de medewerkers daar de tijd en de culinaire vaardigheden voor hebben. De bewoners zullen het ook leuk moeten vinden en er fysiek toe in staat moeten zijn.
Dat is meestal niet het geval, dus moet er gezocht worden naar alternatieven, zo blijkt uit het verhaal van Catharina Hettinga van zorgorganisatie Sensire in de Gelderse Achterhoek. Ze was instellingskok en is nu cateringcoach. Ze begeleidt zorgmedewerkers van 35 units voor kleinschalig wonen, verdeeld over meerdere plaatsen. We zijn aanwezig in de Pelgrimshof te Gaanderen.

Start in 2005
De eerste unit kleinschalig wonen van Sensire ging januari 2012 van start in Ruurlo. Buitenwereld en familie erbij betrekken, samen boodschappen doen in de plaatselijke supermarkt, samen koken. Dat was het streven.

Hettinga: "Daar ging veel tijd inzitten. Ga maar eens voor 8 tot 13 mensen boodschappen doen en koken. De zorgmedewerkers konden dat er niet bij hebben."

Laten bezorgen door de supermarkt dan maar? Ook dat verliep destijds niet naar wens. Men bezorgde op onregelmatige tijden en de verse waar was niet altijd gekoeld. Ook de kwaliteit en de versheid lieten nogal eens te wensen over.

Bestelapp
Sensire besloot al snel om Huuskes, de leverancier van de grootkeukens van de organisatie, ook in te schakelen voor het kleinschalig wonen. Die voldeed. Zeker nadat de producent in 2013 de bestelapp Eten&Zo introduceerde. Hettinga: "Met hun iPads kunnen onze zorgmedewerkers middels deze app bestellingen doorgeven."

Ze haalt haar eigen iPad tevoorschijn en laat zien dat er meer mogelijk is dan alleen bestellen. De app verschaft informatie over dieetvoeding, verstrekt recepturen, menucyclussen en geeft weer hoeveel budget er die maand al is verbruikt door de betreffende afdeling.

Over de menucyclussen: "Mooi dat we daar gebruik van kunnen maken, maar we zien liever dat onze medewerkers menu's in overleg met de bewoners samenstellen. Dat stimuleren we."



Zorgmedewerkers kunnen met de bestelapp Eten&Zo bestellingen doorgeven."

Workshops
Hettinga verzorgt in de woongroepen geregeld workshops om de zorgmedewerkers de fijne kneepjes van het koken bij te brengen. Zodat ze snel en ontspannen hun ding kunnen doen en dat kunnen combineren met hun andere taken, de juiste pillen op de juiste momenten verstrekken, bijvoorbeeld.
De zorgmedewerkers zijn drukbezet. Sommigen zijn zo druk dat ze met de bezorggroothandel de afspraak hebben gemaakt dat de chauffeur de bestellingen in de koelkast, de diepvries of de opslagruimte plaatst.

"DE SUPERMARKT BEZORGDE OP ONREGELMATIGE TIJDEN EN DE VERSE WAAR WAS NIET ALTIJD GEKOELD"

Ratjetoe
We bezoeken een van de units op het moment dat acht bewoners, bijgestaan door twee zorgmedewerkers, de warme middagmaaltijd gebruiken. Ratatouille op het menu. Ofwel een ratjetoe, zoals een bewoner het omschrijft.
De maaltijd verloopt in alle rust. Er wordt met smaak gegeten, de borden gaan leeg.

Het handige bestelsysteem neemt niet weg dat de zorgmedewerkers van Sensire – voorafgaand en tijdens de maaltijden zijn er twee aanwezig - vers moeten kunnen koken. Koken voor een groot gezin, nog wel, opperen we. José, een van de zorgmedewerkers, straalt als ze reageert. "Gezellig toch? Koken voor een groot gezin." Zij en haar collega hebben er geen problemen mee.

Hettinga: "Het organiseren, het in de juiste volgorde uitvoeren van de handelingen, het maken van de mise en place. Daar hebben zorgmedewerkers het nog wel eens moeilijk mee. Ik help ze daarbij en ze helpen elkaar."





Eenvoudige oplossing voor koken in de groep

SOEPCONCEPT VOOR KLEINSCHALIGE ZORG

Er is behoefte aan concepten die koken voor woongroepen eenvoudig maken. De markt vraagt erom. Unilever Food Solutions speelt erop in door straks met het Soepconcept voor Kleinschalige Zorg te komen waar zorgmedewerkers mee uit de voeten kunnen.

Koken voor 8 tot 15 personen. Niet eenvoudig als je dat naast je gewone werk als zorgmedewerker dagelijks moet doen. Zorginstellingen zijn daarom op zoek naar concepten waar je makkelijk en gevarieerd mee kunt koken. Deels vers als het kan.

Unilever Food Solutions ging daarom de uitdaging aan om een soepconcept ten behoeve van kleinschalig wonen te ontwikkelen. Het is op een paar details na zo goed als klaar.

Kant-en-klaar soep inkopen is overigens ook mogelijk. “Maar dat vinden de meesten te duur”, zegt marketingmanager Yorick Chaudron.

Symbooltjes

Het nieuwe soepconcept – later volgen mogelijk concepten voor andere producten - is afgestemd op woongroepen van 8 tot 15 personen. Een zorginstelling werkte mee aan de ontwikkeling. De Topline van Knorr Superieur (poedersoep) vormt de basis. Recepturen en maatbekers zijn afgestemd op woongroepen.

De benodigde hoeveelheden soep en water worden door middel van symbooltjes aangegeven. De beschrijvingen en de recepturen voorzien in mogelijkheden om de soep op te waarderen. Bijvoorbeeld met kookroom of een ander ingrediënt, zegt Frans Gerrits, SVH Meesterkok en lid van het Chefsteam van Unilever.

Restverwerking

Daarnaast kun je de soep ook met andere ingrediënten verrijken, met groenten of aardappels die je over hebt van de vorige dag bijvoorbeeld. Frans: “We geven op de recepturenkaart aan hoe je dat kunt doen. Bij elke soep hebben we een lekkere serveertip zodat we ook de waste tegengaan.”

Het concept voorziet in verschillende oplossingen. Je kunt bijvoorbeeld kiezen voor 5 dagen grotendeels inkopen en 2 dagen grotendeels vers bereiden of voor variaties daarop. Yorick: “Wij denken graag mee over mogelijke oplossingen.”

“DE MEESTEN VINDEN KANT-EN-KLARE SOEPEN TE DUUR”

Zoek contact

De opkomst van kleinschalig wonen in de zorg heeft voor leveranciers gevolgen. In tegenstelling tot vroeger hebben zij nu ook te maken met zorgmedewerkers die zich bezig houden met koken in de groepen. Yorick: “Als grote foodpartner in de zorg zijn wij er ook voor hen. Ik wil ze dan ook van harte uitnodigen om contact met ons te zoeken als er uitdagingen zijn waar ze hulp bij kunnen gebruiken.”



Kooktips

GOED OM TE WETEN!

- Het is praktisch als de koelkast beschikt over een display op de buitenkant van de deur, zodat medewerkers de temperatuur makkelijk in de gaten kunnen houden.
- Wie producten betrekt van een groothandel, kan daarnaast zo nu en dan ook elders inkopen doen. Op de markt bijvoorbeeld om voordelige seizoensproducten aan te schaffen.
- Samen boodschappen doen met de bewoners is in de meeste gevallen te veel gevraagd. Probeer wel samen het menu op te stellen.
- Zorgmedewerkers, die zich met koken bezighouden, moeten met vragen terechtkunnen bij een culinair deskundige. Eén keer per jaar een workshop volgen is niet voldoende.
- Bewoners of hun familieleden mee laten helpen bij het koken is sterk persoonsgebonden. Forceer niet, maar stimuleer.
- Vers koken verdient de voorkeur, maar soms is dat door drukte of ziekte niet mogelijk. Houd kant-en-klare componenten achter de hand.
- Managers, directieleden en bestuursleden van zorgorganisaties doen er goed aan om zelf mee te helpen met kleinschalig koken. Dan weten ze wat er speelt.
- Een bord met meerdere kleuren kan de dementerende bewoner in verwarring brengen doordat niet iedere kleur bij hem of haar doordringt. Een deel van het eten blijft dan onaangeroerd.



column



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

FEEST DER HERKENNING

Als ik jullie een tip mag geven: lees allemaal het interview met Bart Chabot in deze uitgave als je dat nog niet hebt gedaan. Een eerlijk en open verhaal over persoonlijke ervaringen in de zorg. Met artsen, specialisten en verplegend personeel. Goede ervaringen, maar ook minder positieve geluiden. Voor mij een verhaal uit het hart gegrepen. Tegen de tijd dat deze column te lezen is, is het twee jaar geleden dat ik het Medisch Spectrum Twente in Enschede in moest. Onderzoek had aangetoond dat ik met een hersentumor rondliep – die overigens beter operabel was dan het exemplaar in het hoofd van Bart Chabot. Voor mij gelukkig geen 'blijvende schade-garantie'.

Hoewel de operatie een staart van een jaar bestraling en chemo kreeg, kan ik niet anders zeggen dan dat het goed met me gaat. Maar de ervaringen die Chabot beschrijft met artsen – of in mijn geval vooral secretaresses – die weinig empathisch vermogen bezitten, zijn zeer herkenbaar. Net als die van de toppers in de zorg, want die lopen daar zeker ook rond.
Over de zorg die ik in mijn week in het MST mocht ontvangen, kan ik tot op de dag van vandaag nog enthousiast worden! Leuke - nee gewoon lieve - verpleegsters en verplegers die er iedere dag weer voor zorgden dat ik me als patiënt geen tel te veel heb gevoeld.

Vreemd eigenlijk, want diezelfde zorgverleners waren in de ogen van de vrouw in de kamer naast me steevast te laat als ze weer eens gebeld had. En over het eten was ze evenmin te spreken. Negativiteit all over the place, dag in, dag uit. En steeds bleven verpleegsters beleefd. Ik vind het knap en was in hun geval waarschijnlijk een keer flink uitgevallen tegen madam! Niet doen Geert, denk om je hoofd...

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


Knorr
“Onze soepen zijn eenvoudig te maken. Zo wordt niet alleen het eten, maar ook de bereiding een feest!”
FRANS GERRITS
CULINAIR ADVISEUR
Unilever Food Solutions
Knorr Supérieur soepen met de beste ingrediënten
Supérieur Champignon Crèmesoep
Supérieur Tomaten Crèmesoep
Supérieur Hollandse Erwtensoep
Supérieur Heldere Groentesoep
• Authentieke smaak, vol met de beste ingrediënten die je herkent in de smaak.
• Vrij van kunstmatige kleurstoffen, smaakversterkers of conserveermiddelen.
• Meer dan 30 varianten, makkelijke bereiding.
• Bain-marie stabiel.
UFS UW FOODPARTNER VOOR IN DE ZORG
ufs.com
Unilever Food Solutions