UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 9 – MAART 2019

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID





Uitblinkers belichten WijGastvrij

Titia over haar wensen

Zorgtotaal
12 – 14 maart

Wij nodigen u **van harte uit** voor **Zorgtotaal**

12 t/m 14 maart 2019



eet gemak
iedereen eet mee

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Zorgboodschap & Eetgemak: **“Iedereen eet gewoon mee”**

Partnerschap **Eetgemak** en **Zorgboodschap**

Zorgboodschap heeft met Eetgemak al jaren een vertrouwde partner in huis. Een partner waarmee we al jaren gezamenlijk inspelen op ontwikkeling van koelverse maaltijdconcepten in de zorgmarkt. Deze maaltijdconcepten sluiten naadloos aan bij de producten en diensten die Zorgboodschap als totaalleverancier voor de zorg biedt. Op de stand van Zorgboodschap en Eetgemak ervaart u het partnerschap en op welke wijze wij u gezamenlijk van dienst kunnen zijn in de zorg en ziekenhuismarkt.

Zien wij u op onze **gezamenlijke stand?**

Graag gaan we persoonlijk met u in gesprek, inspireren wij u en nemen wij u als totaalleverancier mee in de wereld van gezond, lekker en betaalbaar eten en drinken. Natuurlijk zijn de maaltijden van Eetgemak daar een belangrijk onderdeel van. Zorgboodschap en Eetgemak gaan met hart en ziel voor de zorg. Ontmoeten wij u op 12, 13 en/of 14 maart?





SCHRIJF U IN VIA ONZE WEBSITES
WWW.EETGEMAK.NL EN WWW.ZORGBOODSCHAP.NL

Zorgtotaal

INNOVATIE, KENNISDELING EN NETWERKEN

MET HART EN ZIEL VOOR DE ZORG.
12 - 14 MAART 2019
JAARBEURS | UTRECHT

BRIEFJE DAT ONTROERT

Gebruik je gezonde verstand. Die oproep doet Richard Engelfriet op de laatste pagina’s van deze Uitblinkers. Hij rekent af met clichés die volgens hem maar al te vaak niet kloppen. Uit je comfortzone treden is goed voor je ontwikkeling, is er zo een. Doe dat bij voorkeur niet, blijf maar in je comfortzone, dat is wel zo prettig, zegt Engelfriet. Hij heeft ook een paar tips voor medewerkers die te maken hebben met managers die klakkeloos de ideeën van een goeroe in de praktijk willen brengen. Zie het interview vanaf pagina 50.

Vanaf pagina 4 een opmerkelijke reportage over Titia (83) en Reinhard (87), beiden afhankelijk van zorg. Zeer tevreden met de oplossing die ze samen met zoon en schoondochter hebben gevonden. Ze doen haarfijn uit de doeken waardoor het komt dat die oplossing hen zo goed bevalt. Ook vertellen ze over een minder geslaagd verblijf in een zorghotel.

Elders in dit nummer laten vijf leden van WijGastvrij weten waar zij mee bezig zijn. En tips uit de praktijk. Hoe je patiënten tot tranen toe kunt roeren met een briefje bij de koffie. Maar ook de constatering dat de zorg individueler is geworden, zakelijker. Daarom is het goed dat er verenigingen zijn zoals WijGastvrij, waar je de contacten met collega’s kunt aanhalen.

En natuurlijk aandacht voor Zorgtotaal, van 12 tot en met 14 maart. De kans is niet denkbeeldig dat we elkaar daar treffen. Graag tot ziens in Utrecht!

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 De wensen van Titia en Reinhard
7 Column Monique Willemse
9 Privacywet is lastig
10 De opkomst van retail
14 Twietjes
15 Column Michel Overdijk
16 Leden vertellen hun verhaal
24 Productnieuws
25 Verleiden en verrassen
26 Studenten bereiden topdiner
29 Voorschouwing Zorgtotaal
33 Agenda + colofon
34 SVH Meesterkok Sjaak Jobse
37 Column Lisette Bossert
38 Vooruitblik WijGastvrij
39 Bas van der Graaff overleden
41 Topkoks maken zorg wijzer
42 Zo beloon je vrijwilligers
47 Wijs Academie
48 Tips gastvrijheid
49 Bedrijfsleden
50 Interview Richard Engelfriet
54 Column Geert Hilferink

Cliënten en familieleden geven hun mening

DIT WILLEN TITIA EN REINHARD



Reinhard (87) en Titia (83) Wippler wisten precies wat ze zochten op zorggebied. En ze vonden het.

Wat willen ouderen die thuis niet meer de zorg kunnen krijgen die ze nodig hebben? Een leuke omgeving, gastvrijheid, lekker eten en een beetje levensgeluk. Reinhard (87) en Titia (83) Wippler maakten de afgelopen maanden veel mee. Ze geven concreet aan wat zij belangrijk vinden.

Tot een half jaar geleden woonde het echtpaar Wippler zelfstandig. Ze waren de trotste bezitters van een herenhuis in Utrecht. Vijf dagen in de week kregen ze thuishulp. Dat was nodig. Titia kampt met Parkinson, Reinhard met Alzheimer.

Op een kwade dag brak zij haar pols. Er moest iets gebeuren. Zoon Jean-Claude en schoondochter Liesbeth vonden na een intensieve zoektocht een zorghotel, voor de tijdelijke opvang van Titia.

Intussen kreeg ook Reinhard een ongeluk. Hij viel van de trap. Vijf ribben gebroken. Dat gebeurde op de dag voordat Titia naar het zorghotel zou gaan. Geluk bij twee ongelukken; ze konden daar samen terecht.

Zij die psycholoog, psychoanalyticus en onderzoeker was en op haar zestigste een doctoraal kunstgeschiedenis behaalde. Hij die als violist vanuit Leipzig naar Nederland emigreerde en daar hoogleraar Theoretische Sociologie werd aan de Universiteit Utrecht.

Zorghotel

Het zorghotel (“Laten we de naam maar niet noemen”) waar ze hun intrek namen, biedt plaats aan acht cliënten. Een aanvaardbare, tijdelijke oplossing voor het getroffen echtpaar, zou je denken.

De praktijk was anders. Titia die, aangevuld door zoon en schoondochter, het woord voert, is daar duidelijk over. “Het eten was slecht. Vrijwel nooit verse groente. In de zomer kregen we opgewarmde erwtensoep uit blik. De maaltijden werden bereid door zorgmedewerkers die op kookgebied nauwelijks een opleiding hebben gehad en geen affiniteit hadden met koken.”

“IN DE ZOMER KREGEN WE OPGEWARMDE ERWTENSOEP UIT BLIK”

Snel weg graag

Dat was niet het enige minpunt. Drie gasten van het zorghotel bleken zwaar dement. Titia daarover: “Die mensen waren met hun gedachten heel ver weg. Ik heb ze al die tijd nooit horen spreken, geen woord.”

Ze vervolgt: “Daar kunnen die mensen niets aan doen, maar voor de andere gasten, die wel helder in het hoofd zijn, is het vreselijk om daar dag in, dag uit mee geconfronteerd te worden. Daarom zou je deze categorie bewoners op een aparte afdeling moeten plaatsen, vind ik.”

Het echtpaar Wippler wilde maar één ding. Zo snel mogelijk weg uit dat zorghotel. “Ik moest er niet aan denken om daar lang te verblijven.”

Lees verder >

De wensen van Wippler

Titia en Reinhard Wippler hebben het afgelopen jaar op drie plaatsen – thuis, zorghotel en Oud Seyst – het nodige meegemaakt op zorggebied. Intussen weten ze wat ze willen. Hieronder hun wensen.

1) Een ruim, gelijkvloers appartement met winkels, restaurants en theater in de nabijheid.
2) Zorgverlening dag en nacht binnen handbereik.
3) Koffie en thee op alle momenten van de dag.
4) Medewerkers die tijd en aandacht voor je hebben. Gastvrouwen die tijd maken voor een praatje of een wandeling.
5) Restaurant met open keuken waar een kok de maaltijden bereidt. Met af en toe een Oudhollands gerecht.
6) Linnen op tafel zoals in een chique restaurant.
7) Geregeld activiteiten zoals live muziek.
8) Aandacht voor kunst en cultuur.
9) Ontbijt dat in het appartement wordt geserveerd, is een leuke bijkomstigheid.
10) Geen receptiebalie. Te kil. Liever gastvrouwen die alom aanwezig zijn.
11) Medewerkers die het naar hun zin hebben en dat ook uitstralen.
12) De zekerheid dat je je intrek hebt genomen in een permanente locatie. Verkassen hoeft niet meer.



Zoektocht
Het echtpaar verbleef noodgedwongen drie maanden in het zorghotel. Zoon en schoondochter zochten inmiddels naar een geschikte oplossing. Liesbeth: “We zochten een plek waar mijn schoonouders zich permanent konden vestigen.”

Ze bekeken vijf locaties in de provincie Utrecht. De afmetingen van de appartementen liepen sterk uiteen. Jean-Claude: “Er waren daarnaast grote verschillen in sfeer, publiek en personeel.” Op sommige plaatsen waren er wachtlijsten van wel driekwart jaar.

Oud Seyst
Een van de locaties – een appartementencomplex in Doorn – viel in de smaak. Maar dat ketste op het laatste moment af omdat deze aanbieder ’s nachts geen zorg biedt.

Ze kwamen vervolgens op het spoor van All-Inclusive Zorgconcept Aliantus Oud Seyst in het centrum van Zeist, in november 2017 geopend. Dat klikte. En er was een ruim appartement beschikbaar, waar het echtpaar kon gaan wonen. Op 9 oktober 2018 namen ze er hun intrek.

Nu ze bijna drie maanden in het appartement wonen, vat Jean-Claude de bevindingen samen in een paar kernbegrippen: tijd, aandacht, rust en respect. “We hadden meteen een goed contact met de directie en de verpleging. Erg positief.”

Geen balie
Wat vinden Titia en Reinhard ervan? Ze onderschrijven de bevindingen van hun zoon en doen er nog een schepje bovenop. Er is geen balie met een receptioniste, maar er zijn gastvrouwen, die mensen ontvangen en aandacht schenken aan de bewoners. Titia: “Bijvoorbeeld door een wandeling met je te maken of de tijd te nemen voor een praatje.”

Verder zijn er activiteiten en kunnen de bewoners zo nu en dan genieten van live muziek. Over het eten is Titia andermaal erg duidelijk: “Topmaaltijden, uit de kunst. Geweldige koks die iedere dag koken, echt koken, vers. De meeste mensen eten om 18.00 uur warm, maar je mag ook later komen, om 19.15 uur bijvoorbeeld.”

Voor de lunch rond 12.00 uur geldt hetzelfde verhaal. En het ontbijt wordt op de kamer gebracht. Titia: “Je kunt zelf aangeven wat je wilt. Ik neem yoghurt met wat erbij en Reinhard kiest voor croissantjes.”

Linnen op tafel
Dat de familie desgewenst – tegen betaling – kan mee-eten en gratis gebruik kan maken van de koffie- en theevoorzieningen wordt eveneens gezien als een pluspunt. En dan is er nog iets. De tafels in het restaurant zijn gedekt met linnen. Titia: “Zoals in een chique restaurant.”

Het Oudhollandse streekgerecht balkenbrij stond ook al een keer op het menu. Voor de liefhebbers. Titia: “De koks hebben dat een keer bereid omdat ik ernaar vroeg. Balkenbrij is armeluiseten van vroeger, bloedworst. Dat vindt niet iedereen lekker, nee, maar het was geweldig dat ze dat een keer voor me wilden bereiden.”

“TOPMAALTIJDEN, UIT DE KUNST. GEWELDIGE KOKS DIE IEDERE DAG KOKEN.”



Marieke van der Kooi: “Particuliere zorg hoeft niet altijd veel duurder te zijn”

De kosten
Mensen die gebruikmaken van de particuliere zorg van All-Inclusive Zorgconcept Aliantus Oud Seyst kunnen hun pgb-budget daarvoor ‘gewoon’ gebruiken. Net als in de reguliere zorg. Wel betalen ze huur en servicekosten, zegt officemanager Marieke van der Kooi. “In de reguliere zorg betaal je dat niet, maar heb je wel een hogere eigen bijdrage.”
Ze laat weten dat een kostenvergelijking tussen particuliere zorg en reguliere zorg voor iedereen weer anders uitpakt. Het verschilt ook van aanbieder tot aanbieder. Van der Kooi: “Het concept van Oud Seyst is bijvoorbeeld all-inclusive, terwijl men In de reguliere zorg vaak moet betalen voor verschillende services. Particuliere zorg hoeft niet altijd veel duurder te zijn. Zeker als mensen een overwaarde op hun eigen huis hebben, kan het zijn dat particuliere zorg binnen handbereik ligt.”

COLUMN



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

Word ook expert

‘Jij de expert, Tom de specialist’. Dit is de slogan van WerkenbijUMCUtrecht. In beeld een medisch opgeleide specialist die achter de zieke jongen Tom staat. Tom wordt hier benaderd als dé specialist. Het UMCU licht toe: patiënten verwachten transparante communicatie op een gelijkwaardig niveau met hun zorgverlener of behandelaar. Bam! Zij snappen het. Klasse.

Aan de houding waarmee een patiënt én diens mantelzorger door de huisarts of specialist wordt benaderd, kun je de mate van professionaliteit, empathie en gastvrijheid aflezen.

“Fijn dat u als mantelzorger alle bloeduitslagen van de afgelopen 6 maanden heeft meegenomen. Zonder u zou ik als neuroloog nu geen goed ‘second opinion’ gesprek kunnen voeren. Want wij krijgen geen data van uw andere ziekenhuis.” Als vermoeide en bezorgde mantelzorger ervaarde ik het als een zegen, zo’n bescheiden specialist - die goud waard is.

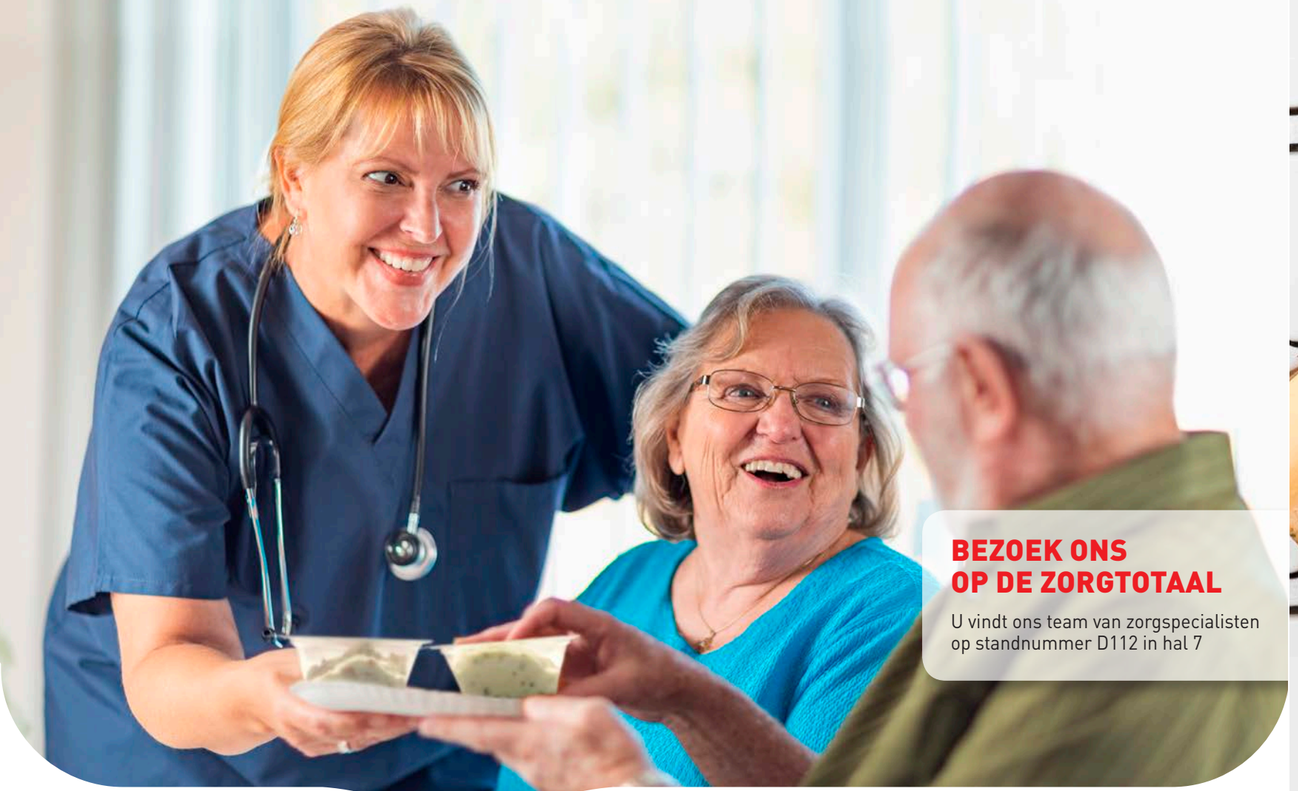
Een ernstig zieke of oudere patiënt kan de eigen communicatie met zorgverleners niet goed onderhouden of opvolgen.
Laat staan alle data en inzichten onthouden, desgevraagd binnen enkele minuten reproduceren en thuis de adviezen toepassen.

Elke patiënt heeft een maatje nodig. En goede specialisten beseffen voor welke taak een mantelzorger staat. Dat die ook alle zorgverleners spreekt, ze corrigeert, aanvult en ondersteunt bij het maken van de juiste beslissingen zodat echt rekening wordt gehouden met de patiënt. En die zelf ook zenuwachtig is over de kwaliteit van leven van haar of zijn dierbare.

Als de patiënt en de mantelzorger worden uitgenodigd om op gelijkwaardig niveau te communiceren, is de specialist een gastvrije expert. Word jij als specialist ook expert?

“ER WAREN GROTE VERSCHILLEN IN SFEER, PUBLIEK EN PERSONEEL”

NIEUW! FANO EIWITRIJKE TUSSENDOORTJES



BEZOEK ONS OP DE ZORGTOTAAL

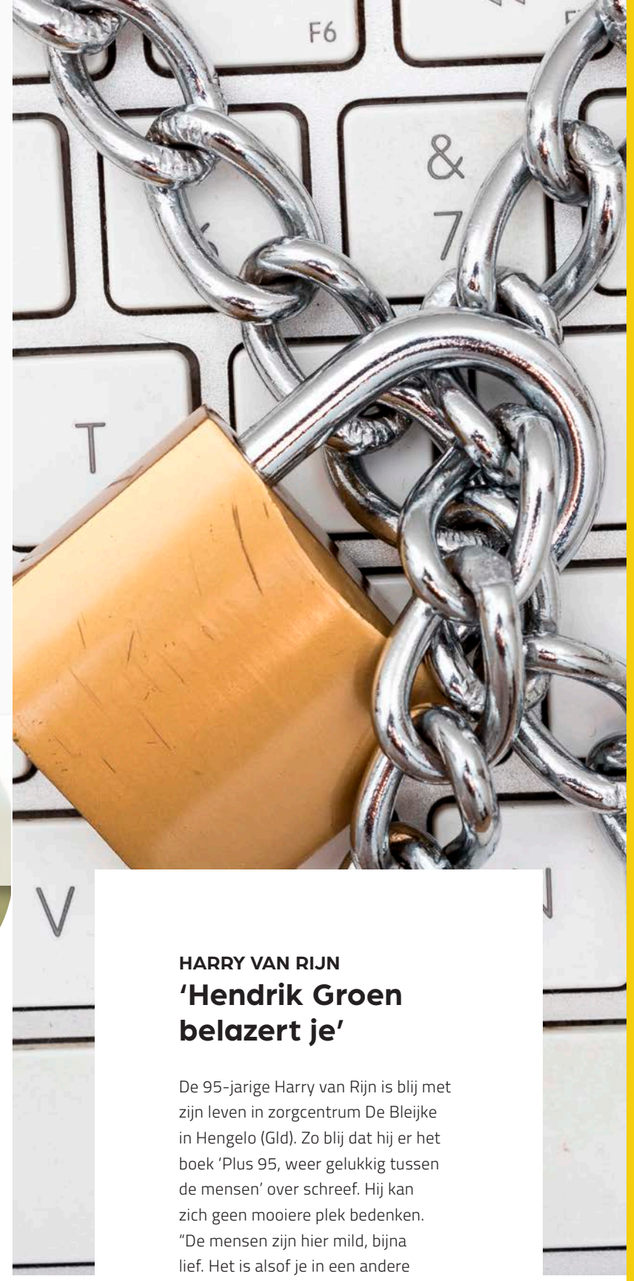
U vindt ons team van zorgspecialisten op standnummer D112 in hal 7



Fano introduceert Eiwitrijke Tussendoortjes.
Drie heerlijke hartige Eiwitrijke Salades. Dé lekkerste manier om in de extra eiwitbehoefte te voorzien.



Kijk voor meer inspiratie op www.fano.nl



HARRY VAN RIJN

‘Hendrik Groen belazert je’

De 95-jarige Harry van Rijn is blij met zijn leven in zorgcentrum De Bleijke in Hengelo (Gld). Zo blij dat hij er het boek ‘Plus 95, weer gelukkig tussen de mensen’ over schreef. Hij kan zich geen mooiere plek bedenken.
“De mensen zijn hier mild, bijna lief. Het is alsof je in een andere wereld binnenkomt”, vertelt hij in De Gelderlander.
Van Rijn vindt dat Hendrik Groen – het pseudoniem van de man die over zijn belevenissen in de zorg schreef – het fantastisch heeft gedaan.
“Maar ergens word je belazerd. De schrijver van die boeken is zelf nog nooit één uur bewoner van een zorginstelling geweest.”

AVG

Privacywet is lastig maar niet onmogelijk

Hoe bedreigend en lastig is de privacywet AVG? Valt mee, maar je moet je er wel in verdiepen en als er een lek is: melden en repareren. Die boodschap kregen bezoekers van het symposium Algemene Verordening Gegevensbescherming in de zorg van Medilex op 4 december (wordt op 22 mei herhaald, zie www.medilex.nl) in Amersfoort mee naar huis.
Het is van belang om niet meer persoonsgegevens te verzamelen, te verwerken en te bewaren dan strikt noodzakelijk. “Gebruik die gegevens alleen als ze passen binnen de doelstellingen van de organisatie. Informeer alle betrokkenen volledig”, aldus Marcel van der Haagen, functionaris gegevensbescherming van het VU Medisch Centrum en een van de sprekers.

Eyeworks
Gegevensbescherming staat hoog op de agenda van het VU Medisch Centrum sinds Eyeworks in 2013 tv-opnames maakte op de afdeling Spoedeisende Hulp. Klachten over privacyschending leidden tot een rel en een rechtszaak.
De zaak escaleerde en droeg eraan bij dat de raad van bestuur is gevallen, blikte Van der Haagen terug. Imagoschade was het gevolg. “Dat willen we niet nog een keer meemaken.”

Gevaar
Maar gevaar dreigt. Van der Haagen maakte melding van een persoon die de webcam van een van de patiëntjes op de kinderafdeling heeft gehackt. Hij kreeg het bericht net voor aanvang van het symposium binnen. Actie is geboden. Het lek moet ook snel worden gemeld aan de Autoriteit Persoonsgegevens.
Van der Haagen: “Bedenk wel dat wij beschikken over 20.000 apparaten die op internet zijn aangesloten. Onze databases bevatten de gegevens van twee miljoen patiënten, er werken hier 6.000 mensen, jaarlijks onderzoeken we 125.000 personen. Privacy krijgt veel aandacht.”
Informatie over de privacywet AVG kun je vinden op https://autoriteitpersoonsgegevens.nl/.

“DAT KLEUREN LIJKT MISSCHIEN EEN WAT NUTTELOZE BEZIGHEID, MAAR HET IS HEEL GOED VOOR DE KRACHT IN MIJN HANDEN”

Harry van Rijn, tevreden bewoner van zorgcentrum De Bleijke in Hengelo (Gld) in De Gelderlander.

Foodmarkt in beweging

“RETAIL WORDT LEIDEND IN DE ZORG”

De foodmarkt is enorm in beweging. Ook in de zorg. Het is niet meer vanzelfsprekend dat traditionele partijen met een foodservice-achtergrond de markt domineren. Er is een verschuiving gaande richting retail. Wat betekent dat? Vincent Bos en Arij Boon geven hun visie.

Vincent Bos en Arij Boon vertellen hun verhaal in de nieuwe hoofdvestiging van de Boon Foodgroup te Dordrecht. Bos is directeur van Zorgboodschap, Boon is directievoorzitter van de Boon Foodgroup, een zelfstandig familiebedrijf dat 130 jaar actief is in de levensmiddelenbranche.

Het bedrijf is volledig eigenaar van Zorgboodschap. De naam Verscentrum Nederland is verlaten, de oorspronkelijke naam Zorgboodschap in ere hersteld.

Het verhaal gaat over de opkomst van retail in de zorg. Over blurring ook, ofwel brancheverveging. “Retailpartijen zijn samen marktleider in de zorg geworden”, zegt Bos. En dat heeft gevolgen. Welke zijn dat? En wordt de zorg daar beter van?

Leveren aan afdelingen

Zorgboodschap ontstond vijf jaar geleden door veranderingen in de markt. Veel magazijnen en grootkeukens werden gesloten. Commerciële producenten van maaltijden begonnen een rol van betekenis te spelen.

Verder zag je dat bedrijven, zoals Zorgboodschap, rechtstreeks aan afdelingen van zorginstellingen gingen leveren. Bos: “Veel andere grossiers durfden dat niet aan of slechts mondjesmaat. Zorgboodschap ging op volle kracht van start met fijnmazige distributie ten behoeve van afdelingen in de zorg.”

Tegenvallers

Het beste van twee werelden – foodservice en retail – werd met elkaar gecombineerd.



Grootverbruik-assortiment

Zorgboodschap levert behalve een retail-assortiment een grootverbruik-assortiment aan restaurants en keukens. Waarbij in sommige gevallen sprake is van traditionele bypasses op een bepaald assortiment. Daarover zegt Bos: “Dit assortiment kan klantspecifiek worden voorzien van condities waarbij direct de bypass af factuur kan worden afgehandeld. Zo hebben de koks en het facilitaire management meteen inzicht in hun netto kostprijscalculaties.”



Arij Boon (l) en Vincent Bos. “Elke dag presteren is de sleutel voor succes. Daar kan geen contract tegenop.”

Het maatwerk en de dienstverlening van foodservice, de inkoopkracht en transparantie van retail. Transparantie ten aanzien van de prijzen.

Bos daarover: “Foodservice-aanbieders werken veelal met een brutoprijs en korting. Ze nemen veel risico door in tenders hoge kortingen te bieden. Ze kopen retail-assortiment in op groothandelsniveau bij de retailers. Met Zorgboodschap koop je retail-assortiment direct aan de bron.”

Stevige competitie

Binnen de retail is een stevige competitie gaande tussen drie grote partijen: Albert Heijn, Jumbo en Superunie met 13 onafhankelijke retailorganisaties, waaronder Boon Foodgroup.

Arij Boon: “Wij houden elkaar scherp. Elke dag opnieuw. De prijzen zijn voortdurend in beweging en transparant. Aanbestedingstrajecten zijn hierbij wat achterhaald.”

Voordeliger?

Zijn afnemers in de zorg dankzij de opkomst van retail voordeliger uit? Bos laat weten dat Zorgboodschap voor de volle honderd procent op retailniveau inkoopt. “De inkoopkracht van retailers is ten opzichte van foodservice-aanbieders enorm.”

Hij voegt toe dat Zorgboodschap veel afdelingen in de zorg belevert. Afdelingen die individueel bestellen. “Hierdoor konden we total cost of ownership (de totale kosten, red) voor onze relaties enorm verlagen.”

Een budgetmonitor houdt in de gaten of de afdelingen binnen hun budget blijven. Als dat niet zo is wordt per e-mail een alert verzonden aan de verantwoordelijke man of vrouw van de zorginstelling.

Autonoom bestellen

De medewerkers op de afdelingen maken er een uitdaging van om binnen het budget de juiste keuzes te maken, zegt Bos. “Dat scheelt enorm veel geld. Daardoor kunnen ze met hun budget veel beter uit de voeten.”

Lees verder >

“VERS KOKEN BEGINT WEER BELANGRIJK TE WORDEN. DAAR SPELEN WIJ OP IN.”

WIST
JE DAT WIJ
DE ALLERBESTE
SERVICE EN
KWALITEIT
BIEDEN?

Bestellen, bereiden, bedienen, betalen, bemensen en beheren: dat automatiseren wij van A tot Z. Zo maken we werken in de zorg mooier, winstgevender en eenvoudiger. Ontdek het zelf bij stand 07.C080 op Zorgtotaal!

With pleasure!

0880 55 66 77
eijsink.nl/zorg

EIJSINK



De les van overgrootmoeder
De overgrootmoeder van Arij Boon, directeur van de Boon Foodgroup, is oprichtster van de Boon Foodgroup. Zij startte 130 jaar geleden met een warenhuis in Kinderdijk. Een van haar uitspraken: 'Wat de klant wil, komt eerst, elke dag opnieuw.' Boon daarover: "Wat je doet moet je goed doen. En altijd luisteren naar de klant. Elke dag presteren is de sleutel voor succes. Daar kan geen contract tegenop. Die opvatting zit ook in het DNA van Zorgboodschap dat nauwe contacten onderhoudt met de afnemers en aan hen vraagt hoe zij het willen hebben. Nieuwe concepten van Zorgboodschap worden ook altijd met klanten uitgetest. Dat spreekt ons geweldig aan."

Daarnaast kunnen ze in een webshop gebruikmaken van een besparingsknop. Daarmee kunnen ze het bestelde assortiment toetsen op goedkopere producten die kwalitatief vergelijkbaar zijn. "Ons huismerk G'woon is hiervoor bijzonder geschikt."

Waste voorkomen
Zorgboodschap is in staat om alle benodigde producten voor de zorg te leveren. Naast het retail-assortiment levert men grootverbruik-, horeca- en dieetproducten, en medicinale voeding. Het bedrijf is nu ook bezig om toegang tot de ziekenhuismarkt te krijgen. "Ook daar valt nog veel te winnen", zegt Bos. "Wij kunnen de afdelingskeukens en de broodkarren on stock bevoorraden. Daarmee kunnen we veel waste voorkomen."

Je kunt magazijnen deels sluiten als er op afdelingsniveau besteld en geleverd gaat worden, voegt hij toe. "Veel magazijnen staan vol met artikelen. Dat betekent voorraadkosten, maar vaak ook waste, omdat veel artikelen grootschalig worden besteld, met als gevolg dat ze een groter risico lopen over de tht-datum te gaan. In dat geval moet je ze weggooien."

Warme maaltijd
De leveringen rondom de warme maaltijd blijven wel horeca-achtig. Op de vakbeurs Zorgtotaal presenteert Zorgboodschap een horecaconcept voor de zorg. Ten behoeve van keukens, restaurants, ontvangst van bezoekers in gemeenschappelijke ruimtes en zelf koken op de afdelingen

Daarnaast krijgen de klanten van Zorgboodschap, dat intensief samenwerkt met maaltijdproducent Eetgemak, vanaf nu nog meer ondersteuning op het gebied van koken. In de vorm van inspiratiesessies en workshops bijvoorbeeld, belooft Bos. "Vers koken begint weer belangrijk te worden. Daar spelen wij op in. We bieden maaltijden die je alleen maar hoeft te regenereren, maar ook maaltijden die je geheel of gedeeltelijk kunt koken."

Testen op de afdeling
Als afnemer van een retailgerelateerde partij kun je op afdelingsniveau in de praktijk uittesten of de dienstverlening en de producten passen bij de behoeften van de woongroepen, zegt Vincent Bos. "Dat heeft wat ons betreft de voorkeur boven deelname aan aanbestedingstrajecten met een veelal lange doorlooptijd."

Hij voegt toe dat Europese aanbestedingen voor de zorg niet verplicht zijn. "Academische ziekenhuizen zijn overigens wel aanbestedingsplichtig."

TWIETJES

Sociale media over de zorg

Huuskes

Zelf koken in de zorg vraagt nét wat meer aandacht en tijd, maar is wel de moeite waard. Kook jij deze maand ook met ons mee?

@Jolandademooij

Weer zo'n dag. 1 zorgverlener minder en ook nog 1 ziek naar huis gegaan #verpleeghuis. Als dit niet stopt dan stop ik.

Sabine Uitslag

We hebben een droom en we gaan ervoor. 1 miljoen gelukkige medewerkers in de zorg. *Uitspraak in 'aftermovie' over 'Dag van het Werkplezier in de zorg' op 29 januari jongstleden.*

Koen

Wat tof om te zien dat er nog een bink in de zorg werkt als ik, met altijd leuke verhalen.
Reactie op het boek 'Tommie in de Zorg' van Tommie Niessen.

@MaartenHijink

Maak de zorg aantrekkelijk: hogere lonen, betere voorwaarden en weg met die papierberg!

@HenkvGerven

En de sloop van ziekenhuizen door managers en zorgverzekeraars gaat gewoon door. Aan de bevolking wordt niets gevraagd. Zorgverzekeringswet verrot en failliet.

Pieter Derks

Gisteren waren er megafiles. Niet zo gek als je bedenkt dat er tientallen ambulances door het land rijden met patiënten wiens ziekenhuis failliet ging.
Cabaretier gefilmd tijdens inspreken column op NPO Radio 1.



BESTE OPDRACHTGEVER

Zorgmanager Inge Jeurink wint Gouden Bestek

Een zorgmanager is erin geslaagd om het Gouden Bestek voor de Beste Opdrachtgever Catering te winnen. Inge Jeurink ontving de trofee op donderdag 24 januari op de vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer te Utrecht. Er waren vier genomineerden.
Jeurink is sinds juni vorig jaar manager Gastvrijheid en Services bij zorgverlener Amsta in Amsterdam. Daarvoor maakte ze furore bij ABN AMRO als Projectleider CIRCL Horeca & Facilitaire Coalitie.

Circulair cateren
In zijn toespraak zei Ruud Baljé, een van de zeven juryleden, over Inge Jeurink: "Ik denk dat haar vorige werkgever haar node zal missen bij de implementatie van circulair cateren in al haar facetten."

Naast Inge Jeurink waren Dennis Cruyen (TU Delft, Zadkine), Bauke Schaafsma (Provincie Overijssel) en Albert Zuurveld (Koppert Cress) genomineerd.

"MAAK DE OMGEVING IN DE ZORG OOK AANTREKKELIJK VOOR DE BEZOEKERS. DAN KOMEN ZE VAKER EN ONTLASTEN ZE HET PERSONEEL."
Interieurarchitect Gerben van der Molen tijdens het symposium Gastvrije Zorg op de Horecava.

COLUMN



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij en hoofd f&b in OLVG te Amsterdam

Draagvlak voor een 9+

Een 7 of een 8 is geen verkeerd cijfer. Maar je onderscheidt je niet van veel andere organisaties. Dat doe je pas als je een 9+ haalt. Dan bied je excellente service. Om het zover te krijgen heb je draagvlak nodig. Hoe creëer je dat?

Ik zie een aantal mooie ontwikkelingen waar het gaat om het creëren van draagvlak. Oude patronen worden vaker doorbroken en hiërarchie is niet altijd meer zo prominent aanwezig.

Ik zie zelfsturing, er wordt inbreng gevraagd en geleverd en men mag deelnemen aan werkgroepen waar het soms ook gaat over de eigen toekomst van de medewerker.

Bestuurders die niet meer regeren vanuit een ivoren toren maar tot op de werkvloer medewerkers betrekken bij de besluiten van een organisatie. Bestuurders die het leuk vinden om betrokken te worden bij de werkprocessen. Zij assisteren bij evenementen voor de medewerkers en draaien mee op de werkvloer, zijn bereikbaarder geworden en in een aantal gevallen zelfs goed aanspreekbaar.

Nog mooier wordt het als dit ook geldt voor de centrale positie van de patiënt. En daar is sprake van. Nieuwe vormen van inspraak dienen zich aan, een klanten-/patiëntenpanel waarin 700 mensen deelnemen aan onderzoeken, maar ook gevraagd worden aan tafel te verschijnen voor een proeverij van nieuwe patiëntenmaaltijden.

Alles met als doel de dienstverlening verder te verbeteren. Waar het om draait, is dat deze groepen steeds vaker centraal komen te staan en meer invloed krijgen binnen de organisatie. Gevolg hiervan is dat men zich gezien en gehoord voelt. Zo creëer je ambassadeurs voor je organisatie. Succes kun je niet afdwingen, maar wel creëren. Met elkaar. Die 9+ is dan een kwestie van tijd.

DÁÁROM ZIJN WE LID

Waarom zijn ze lid? Door wie of wat worden ze geïnspireerd? De redactie sprak met Uitblinkers ofwel leden van WijGastvrij. En vroeg ze de spiegel ter hand te nemen teneinde lezers een blik te gunnen op hun werkplek. Vijf impressies van medewerkers en managers die het verschil willen maken.



Dilek Yilmaz Yalin (32), roomservicemedewerker OLVG

“SOMMIGE IDEEËN VAN WIJGASTVRIJ PASSEN WE TOE”

Ze is roomservicemedewerker in OLVG Oost. Als het even kan bezoekt Dilek Yilmaz Yalin de bijeenkomsten van WijGastvrij. Ze pikt daar ideeën op waar ze in de praktijk ook wat mee doet.

Ze was onder meer aanwezig op de regiobijeenkomst Smaak & Smaakbeleving, verzorgd door Eric-Jan Wissink. Na een inleiding werden daar gerechtjes bereid. Dilek: “Een van die gerechten maakten we op basis van pasta, mayo en yoghurt.”

Ze vroeg of dat gerecht op de afdeling kon worden bereid. Dat was goed. “We hebben dat gedaan en het viel in de smaak. We maakten ook kennis met smoothies op basis van rode bieten. Erg lekker, supergezond.”

Opsteker voor patiënten

Dilek laat weten veel te leren van de bijeenkomsten van WijGastvrij. “We krijgen de gelegenheid om die bijeenkomsten te bezoeken, ook als we op dat tijdstip dienst hebben; als we maar zelf voor vervanging zorgen. Via onze app is dat meestal snel geregeld.”

Ze probeert ze net even wat meer te doen dan het takenpakket voorschrijft. Dat geldt ook voor veel collega’s, voegt ze toe. Een van hen kwam met een recept voor een frisse Surinaamse drank. “Die drank hebben we geserveerd. Een andere collega kwam op het idee om berichtjes van Loesje bij de verwenkoffie te doen, zoals ‘Vandaag ben ik de zon voor jou’. Een opsteker voor patiënten die het moeilijk hebben. Soms ontroert zo’n briefje en vloeien er tranen.”

Verrassingsdienst

Drie dagen in de week draaien Dilek en haar collega’s verrassingsdienst. Ze serveren dan verse jus d’orange, verwenkoffies met wat erbij en warme of koude hapjes.

Maar niet iedereen mag alles eten. De roomservicemedewerker beschikt over een zogenaamde Epic-lijst die per patiënt aangeeft wat wel en niet kan. Dilek: “Sommigen moeten nuchter blijven, anderen krijgen alleen dik vloeibaar, weer anderen helder vloeibaar. Als roomservicemedewerker in een ziekenhuis moet je weten wat je doet.”

Lees verder >

Loopbaan Dilek Yilmaz Yalin (32)

- Volgde de opleiding Secretariaat en Administratie. Maakte deze door omstandigheden niet af.
- Ging in een later stadium – ze had toen al twee kinderen – van start met de opleiding Zorg en Welzijn.
- Kwam in 2013 als stagiair terecht in OLVG.
- Accepteerde in datzelfde jaar een baan als voedingsassistent voor 16 uur in de week.

“SOMS ONTROERT ZO’N BRIEFJE EN VLOEIEN ER TRANEN”

Professionele vaatwas-, reinigings- en desinfectietechniek

MEIKO
The clean solution

MEIKO doet de afwas bij: **Paul Lechner,** manager, **Tropenklinik**, Tübingen/Duitsland

„Hygiëne, veiligheid en kwaliteit zijn van het grootste belang voor onze instelling.”

Bezoek ons op
Zorgtotaal
stand 07.B038

M-iClean U | M-iClean H | UPster® K | M-iQ B | TopLine | TopLine San | TopLine San

www.meiko.nl

Burny Beverwijk (53), teamleider services

“BRENG KOSTENPOSTEN IN KAART”

Hij ziet een belangrijke taak voor WijGastvrij en is aanhanger van de methodiek Lean Six Sigma. Een methode die volgens de aanhangers leidt tot een aantoonbare en duurzame verbetering van het bedrijfsresultaat. “De focus ligt op wat de klant écht belangrijk vindt”, zegt Burny Beverwijk, teamleider services bij Laurens Zorggroep.

“We horen heel vaak dat de klant centraal staat. Maar daar kun je niet zo veel mee”, zegt Beverwijk. “Wat wil de klant echt? Hoe speel je daarop in? Dat moet je concreet kunnen maken. Dan pas kun je de klant echt centraal zetten.”

Door onnodige kosten, zogeheten verspilling, te beperken kun je uiteindelijk meer voor de klant betekenen, zegt hij. Door middel van de genoemde methode kan hij dat ondersteunen met data. “Neem bijvoorbeeld het aantal logistieke bewegingen binnen een organisatie. Of de verspilling van eten. Of werkplaatsen die vol staan met overbodige of te veel materialen. Enorme kostenposten. Breng ze in kaart, doe er wat aan.”

Uitblinkers

Hij is lid van WijGastvrij, maar kan naar eigen zeggen op dit moment weinig tijd vrijmaken om echt actief te worden. “Naast mijn baan ondersteun ik als zzp’er andere organisaties.”

Beverwijk ziet een belangrijke taak weggelegd voor WijGastvrij, namelijk: gastvrijheid in de zorg naar een hoger plan tillen. Maar dan wel in de totale zorgverlening, niet alleen binnen de facilitaire services. “Facilitaire diensten hebben veel aandacht voor gastvrijheid en een gevoel van welzijn. Dat is een mooie ontwikkeling, die ik ook in de rest van de zorgsector graag nog meer terug wil zien. Gastvrijheid moet bij iedere medewerker in het DNA komen te zitten.”

Lees verder >



Loopbaan Burny Beverwijk (53)

- Startte als instellingskok bij Laurens. Was daarnaast in de avonduren actief in horecakeukens. “Omdat ik het vak zo leuk vond.”
- Doorliep alle functies in de instellingskeuken van Laurens waaronder die van hoofd voeding.
- Was werkzaam in diverse productiekeukens van een grote cateraar (Compass Group) waar men maaltijden bereidde voor meerdere zorglocaties.
- Was voor Compass Group ook actief in een ziekenhuis in Hongarije.
- Was in totaal acht jaar werkzaam bij twee adviesbureaus.
- Voltooide in 2018 de opleiding levensmiddelentechnologie.
- Werkte als projectmanager restauratieve voorzieningen bij Pieter van Foreest in Delft.
- Is sinds 1 december jongstleden als teamleider services werkzaam bij Laurens Zorggroep.

“WAT WIL DE KLANT ECHT?”

Priscilla Troost (22), medewerker facilitaire services

“JE ZIET HOE ANDERE ZIEKENHUIZEN OMGAAN MET GASTVRIJHEID”

Ze bezocht verschillende bijeenkomsten van WijGastvrij. Informatief en interessant, zegt Priscilla Troost (22), medewerker facilitaire services in het Diakonessenhuis te Utrecht. “Je hoort en je ziet hoe ze in andere ziekenhuizen omgaan met voeding en gastvrijheid. Daar steek ik veel van op.”

De bijeenkomsten van WijGastvrij kennen een logische opbouw, zegt ze. Eerst ontvangst, dan twee of meer sprekers die een item belichten, en vervolgens gelegenheid om na te praten ofwel te netwerken. “We gaan altijd met een clubje collega’s. Dat is leuk en we stimuleren elkaar.”

Dat laatste juicht ze toe. “Normaal gesproken ben je vooral bezig met je werk. Dankzij die bijeenkomsten krijg je ook oog voor de andere kanten van het vak, je komt in aanraking met andere inzichten, andere ideeën, collega’s van andere ziekenhuizen en instellingen.”

Andere functie

Ze vond de managementbijeenkomst Verrassen en Verleiden die WijGastvrij samen met Van Hoeckel op 27 september jongstleden in Veghel organiseerde, zeer interessant. En ook amusant. “Eerst cabaret van Pia Naber, daarna twee programmaonderdelen die wat meer op de inhoud waren gericht. Met ideeën, tips en suggesties.”

Zelf is ze kortgeleden van functie veranderd. Tot en met december was ze coördinator vergaderservices, sinds begin januari is ze medewerker facilitaire services. Priscilla begon bijna drie jaar geleden als stagiair van de opleiding MBO Facility Management in het genoemde ziekenhuis. Ze kreeg daar destijds een baan aangeboden.

Ambities

Momenteel volgt ze in deeltijd de hbo-opleiding Facility Management aan de Haagse Hogeschool. Ze is bezig aan het eerste jaar van de opleiding die voor haar twee jaar zal duren. Haar ambities? “Ik word opgeleid voor een leidinggevende functie. Die kant wil ik ook op. Mensen helpen, mensen aansturen. En wat het precies moet worden? Ik zie wel hoe het loopt en wat er op me afkomt. Ik kan nog alle kanten op.”



Loopbaan Priscilla Troost (22)

- Mbo-opleiding Facility Management. Kwam in 2016 als stagiair in het Diakonessenhuis terecht.
- Was tot en met december 2018 coördinator vergaderservices.
- Is sinds januari 2019 medewerker facilitaire services.
- Volgt in deeltijd de opleiding hbo Facility Management.

“WE GAAN ALTIJD MET EEN CLUBJE COLLEGA’S”

Herman Keizer, commercieel directeur Eetgemak

“WIJGASTVRIJ HEEFT EEN BELANGRIJKE FUNCTIE”

Hij is een van de bedrijfsleden van WijGastvrij en bezoekt geregeld de bijeenkomsten. Herman Keizer is commercieel directeur van Eetgemak, producent van maaltijden voor de zorg. “Verenigingen zoals WijGastvrij hebben een belangrijke functie.”

Hij was twee jaar geleden enthousiast toen WijGastvrij werd gelanceerd. Een frisse start. “Was mooi om te zien. Met vonkjes waarmee leden gebruik kunnen maken van de Wijs Academie, kleurrijke attributen en regiobijeenkomsten.”

Heeft hij nog suggesties, bijvoorbeeld voor die bijeenkomsten? “Nee, eigenlijk niet. Als ik ideeën heb, sluit ik die meestal kort met het bestuur. Rechtstreeks. Wel vind ik dat er wat meer medewerkers en managers uit de zorg naar de bijeenkomsten mogen komen. Maar ik heb begrepen dat ze daar hard aan werken.”

Rijst voor één persoon

Met Eetgemak gaat het goed, zegt hij. De omzet is de laatste jaren sterk gegroeid. Flexibiliteit is een van de sterke punten, aldus Keizer. Hij onderstreept dat met een concreet voorbeeld. “Voor het AMC maken wij de dieetmaaltijden. Voor één patiënt hebben we rijst uit het buitenland laten komen, omdat de rijst die hij mag hebben niet verkrijgbaar is in Nederland. We hebben die speciale rijst voor vijf maaltijden kunnen gebruiken, daarna ging die persoon weer naar huis.”

Partner

Daarmee wil hij aangeven dat Eetgemak een partner is van de zorg. Een partner die zich flexibel opstelt, over goede bestelsystemen beschikt, helpt bij het opstellen van menucyclussen, desgewenst streekgerechten bereidt en alle gevraagde dieetproducten kan leveren.

Keizer: “We hebben diëtisten in dienst die in contact staan met de diëtisten van onze afnemers. We koken vers en kunnen 24.000 verschillende artikelen leveren. Daarmee kunnen we aan bijna alle vragen voldoen.”



Loopbaan Herman Keizer

- Startte zijn loopbaan als accountmanager voor de zorg bij Hela Thissen.
- Was van mei 1998 tot januari 2011 hoofd buitendienst Enkco Foodgroup. Maakte tussendoor een uitstapje naar Barry Callebaut waar hij van november 2007 tot december 2008 salesmanager was.
- Was van januari 2011 tot februari 2013 commercieel manager bij de W&G Groep.
- Is vanaf februari 2013 commercieel directeur bij Eetgemak/ Foodconcepts.

“VOOR ÉÉN PATIËNT HEBBEN WE RIJST UIT HET BUITENLAND LATEN KOMEN”

Lees verder >



NIEUW: KLEINE MAALTIJDEN MET EXTRA EIWIT

Ouderen en zieken hebben behoefte aan extra eiwit. Maar het is lastig om voldoende eiwit binnen te krijgen want vaak is de eetlust juist minder. Met als gevolg dat de warme maaltijd niet helemaal wordt opgegeten. Daardoor krijgen ze te weinig eiwitten binnen en ligt ondervoeding dan op de loer. Voor het verhogen van de eiwitinname op een gemakkelijke manier heeft Carezzo nu dé oplossing gevonden.

Carezzo brengt nu 10 populaire koelverse maaltijden in kleine porties van 350 gram, met 30 gram eiwit. De porties zijn kleiner dan de reguliere maaltijd van 500 gram, die vaak 20-25 gram eiwit bevat. De maaltijden zijn gemakkelijk op te warmen in de magnetron, ook als de keuken gesloten is. Carezzo maaltijden zijn een toevoeging aan het voedingsconcept om op alle eetmomenten meer eiwitten in te nemen, zonder meer te eten.

Maak kennis met de nieuwe Carezzo maaltijden op de Foodcourt van de vakbeurs Zorgtotaal.



WE HEBBEN DE 10 MEEST POPULAIRE MAALTIJDEN!

KIEZEN WAT JE LEKKER VINDT EN KRIJGEN WAT JE NODIG HEBT

Carezzo

Mehmet Utku (54), kok in het Spaarne Gasthuis

"DIE EXTRA KENNIS IS WAARDEVOL"

Mehmet Utku (54), kok in het Spaarne Gasthuis, locatie Hoofddorp, waar ze dagelijks 500 maaltijden bereiden, kwam in aanraking met WijGastvrij dankzij bestuurslid Maarten Bijlsma, zijn vroegere leerling. "Dankzij WijGastvrij ontmoet je collega's die je normaal gesproken nooit zou hebben ontmoet."

Hij stelt vast dat het werk in de zorg individueler is geworden, zakelijker. "Daarom is het prettig om af en toe in een ander verband van gedachten te wisselen met collega's. Ook de extra kennis en de ideeën die je tijdens de bijeenkomsten van WijGastvrij opdoet, zijn waardevol. Daarnaast bieden ze via de Wijs Academie trainingen aan."

Moeilijk jaar

Utku kijkt terug op een bewogen jaar. Zijn vrouw overleed op 19 juli 2018. Sinds 2013 was ze ziek, ze had kanker. "Alles eraan gedaan, maar we hebben de ziekte er niet onder gekregen."

De ziekte leidde ertoe dat hij extra belangstelling kreeg voor het wel en wee van kankerpatiënten. Utku maakte zich sterk voor de oprichting van een afdelingsrestaurant op oncologie.

Een restaurant waar kankerpatiënten aangepaste voeding krijgen. "En even weg van de kamer kunnen zijn om de gedachten te verzetten in een sfeervolle omgeving zonder slangetjes, apparaten en narigheid. Om koffie te drinken, thee, soep, kleine hapjes tot zich te nemen of wat dan ook."

Smaakgestuurde gerechten

Utku vindt het belangrijk dat kankerpatiënten extra aandacht krijgen. "Als we kankerpatiënten ondanks alles aan het eten kunnen krijgen, dankzij smaakgestuurde gerechten, of ze leuke uren kunnen bezorgen, geeft me dat voldoening."

De twee mobiele keukens, waarmee de koks op gezette tijden langs de bedden gaan, helpen daarbij. "Doordat wij als koks de patiënten geregeld bezoeken, houden we contact en weten we wat er leeft en hoe ze de maaltijden beoordelen."

Loopbaan Mehmet Utku (54)

- Begon als vakantiewerker in Sint Jan, een klein restaurant. Kreeg daar belangstelling voor het koksvak. Doorliep de bijbehorende opleidingen.
- Werkte in de keukens van gerenommeerde restaurants waaronder Hotel Restaurant Zaanse Schans, Les Pyramides, waar hij souschef was, en Hilton Schiphol.
- Hilton bood hem de kans om in het buitenland carrière te maken, maar hij zag daar vanaf.
- Nadat Utku als chef-kok had gewerkt in restaurant De Wereld in Amsterdam, kwam hij in 2008 als kok terecht in het Spaarne Gasthuis te Hoofddorp. Hij is hier nog steeds werkzaam.

"ALS WE KANKERPATIËNTEN AAN HET ETEN KUNNEN KRIJGEN, GEEFT ME DAT VOLDOENING"



Fruits are coming!

De nieuwe serie FRUITS is speciaal ontworpen voor Kleinschalig wonen.

Bestel direct op onze speciale website:
www.akb-voor-kleinschaligwonen.nl

AKB.nl
voor Kleinschalig wonen



Zorgtotaal 2019
Hal 07

Dijnselburgerlaan 3, Zeist
www.akb-voor-kleinschaligwonen.nl

MACHINELIJN NESCAFÉ

Groot aanbod koffievariaties

Tijdens de vakbeurs Facilitair eind januari in de Jaarbeurs Utrecht heeft Nescafé haar nieuwe Nescafé Fusion koffiemachinelijn gepresenteerd. Bezoekers konden de nieuwe machinelijn bewonderen en testen. De Nescafé-barista bereidde cappuccino's en espresso's.
De innovatieve machinelijn bestaat uit vier verschillende nieuwe machines die geschikt zijn voor instantkoffie of koffiebonen. Ze zijn verkrijgbaar in regulier formaat met touchscreen of in compact formaat met drukknoppen, hebben een eigentijds design en zijn energiezuinig, meldt Nescafé.
De machines beschikken over een uitgebreid aanbod aan koffievariaties, van cappuccino's tot espresso's. Kannen kunnen makkelijk met heet water of koffie gevuld worden. "Dit maakt dat ze ideaal zijn voor zowel kleinere als grotere zorginstellingen."



BEBO VARIO

Allergeenvrije alleskunner

Bebo Vario is een margarine zonder zout, allergeenvrij, geschikt voor vegetariërs en veganisten. Te gebruiken voor uiteenlopende bereidingen. Bijvoorbeeld als basis voor sauzen, het maken van een puree of het bakken van zoete gerechten zoals cakes en muffins. Een alleskunner.
Zie www.bebo.eu of bezoek op Zorgtotaal stand 07.D112 van Smilde Foods.

Laatste bijeenkomst Verrassen en Verleiden

SCHAF ERGONOMISCH SERVIES AAN



Ergonomisch servies zou vaker gekocht moeten worden. Zodat mensen met beperkingen zichzelf beter kunnen redden bij het eten. Daarnaast aandacht voor de kracht van goede voeding en het effect van een overdreven hartelijke ontvangst.

MENSEN VINDEN EEN PERSOONLIJKE BENADERING NIET SNEL OVERDREVEN

Erik Beek van Jos ten Berg deed een oproep voor meer ergonomisch servies tijdens de derde en laatste bijeenkomst Verrassen en Verleiden van WijGastvrij. Deze vond plaats op 25 oktober in het Elisabeth-TweeSteden Ziekenhuis (ETZ) te Tilburg.

Een ergonomische tafel trok de aandacht. Daarop bestek, bekers en borden die hanteerbaar zijn voor mensen met beperkingen. Een eierdopje met zuignapje, bestek met afwijkende vormen, makkelijk hanteerbaar.

Beek: "Op het gebied van ergonomisch servies is er veel verkrijgbaar. Maar het wordt te weinig aangeschaft door instellingen. Dat is jammer, want je zou daar patiënten en cliënten met een beperking een groot plezier mee kunnen doen."

Sneller herstel

Tijdens de bijeenkomst bleek dat het ETZ veel waarde hecht aan voeding. Patiënten die goede voeding tot zich nemen herstellen sneller. En goede voeding heeft een gunstig effect op de gezondheid, zo kon worden opgemaakt uit een filmpje dat Will van der Heijden, teamleider voeding bij ETZ, locatie Elisabeth Ziekenhuis, liet zien.

Hij verhaalde over maaltijden die zijn afgestemd op patiëntgroepen, waaronder oncologiepatiënten, zodat zij ondanks verandering van smaak toch blijven eten. Maandelijks organiseert men een kookcafé voor patiënten. Zij leren daar verantwoorde maaltijden te bereiden. Ook kinderen kunnen kooklessen volgen in het ziekenhuis.

Uitbundige ontvangst

Roland de Groot van Threewise Zorgacademie verraste de aanwezigen, samen met Michel Overwijk en Bob Mulder van WijGastvrij, met een uitbundige ontvangst bij terugkeer in de zaal na de pauze. Kreten zoals 'Hallo, leuk dat je er bent' en 'Fijn je weer te zien', werden gecombineerd met een hartelijke glimlach en schoudergeklop dan wel een stevige handdruk.

Daarmee wilden ze aantonen dat mensen een persoonlijke benadering niet snel overdreven vinden, maar juist op prijs stellen. Veel aanwezigen waardeerden de ontvangst met een 9 zo bleek uit een enquête die met de smartphone ter plekke kon worden ingevuld. De Groot: "Je verrast mensen wanneer je net iets extra's doet, zoals zojuist bij de ontvangst."

Eerdere bijeenkomsten
Verslagen en beelden van de eerste twee bijeenkomsten Verrassen en Verleiden van WijGastvrij tref je aan in Uitblinkers 8. De eerste vond plaats op 27 september in het Zinlab te Veghel, de tweede op 4 oktober in Foodyard Amsterdam. De digitale versie van Uitblinkers 8 vind je onder 'Uitblinkers – vakblad ' op www.wijgastvrij.nl.



Activiteit van Gastronomisch Gilde en WijGastvrij

STUDENTEN BEREIDEN TOPDINER

Een topdiner, 70 gasten, applaus. Op maandag 26 november jongstleden bereidden en serveerden vierdejaarsstudenten van ROC Zadkine Horeca College in de eigen Brasserie In 't Oude Noorden te Rotterdam een diner. Georganiseerd door Gastronomisch Gilde Sociëteit Zuid-Holland en WijGastvrij.



Vijf gangen
Het Eindejaarsdiner kende vijf gangen:

Als Amuse een rendang van kalfsschenkel, tataki van tonijn met sesam

Witlof 2.0. Schuim, Parmezaan, parmaham.

Rotterdamse Paella, bestaande uit inktvis, mul met gefermenteerde knoflook, mossel, gamba en pompoen-kreeftenjus.

Hazenrugfilet, hazenpepersaus, oerwortel, rode kool en rösti

Dessertbuffet
Kaas of zoet, koffie naar keuze.

EEN VAN DE GASTEN WAS ONDER DE INDRUK VAN HET NIVEAU.



De studenten en hun begeleiders kunnen tevreden zijn.

"DEZE STUDENTEN ZULLEN GEEN ENKELE MOEITE HEBBEN OM EEN BAAN TE VINDEN"

Andere aanpak
Voorafgaand aan het diner liet Fritsjan Gastkemper van Gastronomisch Gilde weten blij te zijn met de grote opkomst. Daarnaast meldde hij dat er "nogal wat gaat veranderen." Leden worden daar nog nader over geïnformeerd, beloofde hij.

In de wandelgangen viel te beluisteren dat de organisatoren van het Aspergediner en het Eindejaarsdiner, van de genoemde organisaties, een en ander in de toekomst over een moderne boeg gaan gooien.

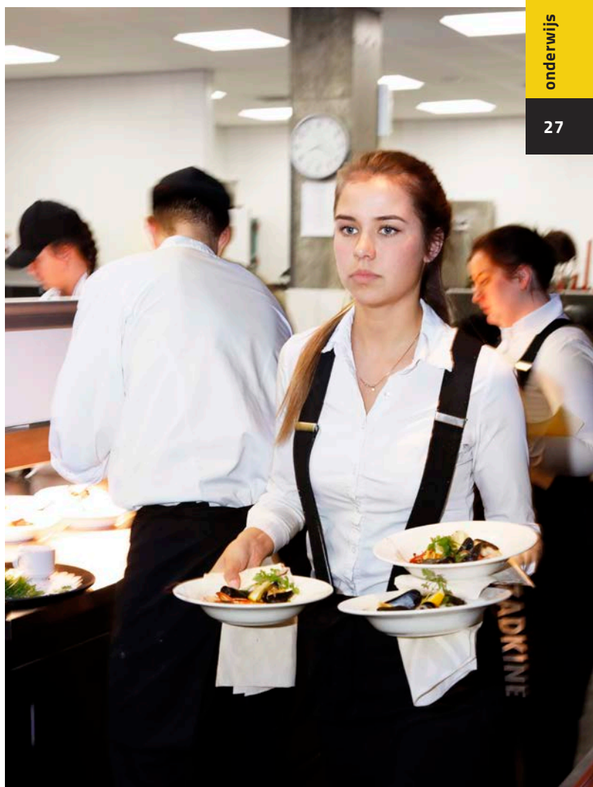
Dat kan inhouden, zo werd gefluisterd, dat er bij de diners nieuwe stijl sprake zal zijn van meer dynamiek in een andere omgeving dan gebruikelijk, bijvoorbeeld in een strandpaviljoen. De organisaties willen op die manier meer jongeren aanspreken.

Vooraf was er sprake van spanning. Niet direct bij de studenten, meer bij de begeleidende docenten, zo liet een van de studenten weten. De reden ligt voor de hand. Een diner bereiden voor 70 gasten die in het vak zitten en er dus verstand van hebben.

De studenten en hun begeleiders kunnen terugzien op een topavond. De gerechten waren dik in orde, de wijnen passend en het serveren verliep gladjes. De glazen werden tijdig bijgevuld en de paar plaatsen die leeg bleven, werden onopvallend verdeeld over de tafels.

Tiptop
Vragen van gasten werden door de studenten, die er allemaal tiptop uitzagen, soepel gepareerd. Daar waar het antwoord niet direct voorhanden was, werd dat verkregen bij een medestudent of een docent.

Wel waren enkele kritische opmerkingen te horen over het dragen van armbanden en ringen in de open keuken. Dit in verband met de hygiëne. Maar dit nam het goede gevoel dat de gasten deze avond hadden, geen seconde weg.



Zorgtotaal

12 - 14 MAART 2019
JAARBEURS | UTRECHT

MET HART EN ZIEL
VOOR DE ZORG.

Zorgtotaal is de vakbeurs voor betere zorg. Gedurende drie dagen staat de vakbeurs garant voor kennis, inspiratie, netwerken en beleving. Hier vindt u alles wat u nodig heeft op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

Maak kennis met de laatste innovaties binnen uw vakgebied, prikkel uw kennis met lezingen, demonstraties en ontmoet vakgenoten. Kortom een dag die u niet mag missen! **Registreer nu voor gratis toegang op zorgtotaal.nl**

Bezoek ook gratis Zorg&ict

Zorgtotaal wordt gelijktijdig georganiseerd met Zorg & ICT, het kennisplatform voor digitaal gedreven zorg.

Meer info: zorg-en-ict.nl

ZORGTOTAAL.NL

Jaarbeurs

Voorbeschouwing op drie dagen Zorgtotaal

ETEN EN DRINKEN VERGROTEN WELZIJN

Eten, drinken en gastvrijheid verhogen het welzijn in de zorg. Ontwikkelingen op dit gebied volgen elkaar snel op. Dat blijkt uit het aanbod op de vakbeurs Zorgtotaal, van 12 tot en met 14 maart in Jaarbeurs Utrecht. Een voorbeschouwing.



ZORGBOODSCHAP

Tot in de koelkast

De diversiteit aan doelgroepen binnen de zorg is groot. Dat vraagt om maatwerk ten aanzien van eten en drinken, meldt Zorgboodschap, een van de standhouders. “Wij leveren een uitgebreid foodservice- en retail-assortiment tot in de koelkast.”

Zorgboodschap, onderdeel van Boon Food Group, laat weten samen te werken met Eetgemak. “We spelen gezamenlijk in op de behoefte aan koelverse maaltijdconcepten. Hierdoor kunnen wij iedereen voorzien van maaltijden, een horeca-assortiment en een supermarktassortiment.”

Stand 07B150.

De Vakbeurs Zorgtotaal brengt de zorg in beweging. Letterlijk, maar ook figuurlijk. Belangrijke thema’s zijn: gezonde, duurzame en gepersonaliseerde voeding. Ook gastvrijheid voor een betere beleving en een groter welzijn krijgt aandacht.

De beurs is ingedeeld in vier segmenten: 1) Eten, drinken en gastvrijheid 2) Facilitair, inrichting en omgeving 3) Revalidatie 4) Verpleging en Verzorging. Er zijn ruim 200 lezingen en demonstraties. Voor informatie en gratis aanmelden, ga naar www.zorgtotaal.nl.

WijGastvrij

Samen met de Stichting Eten&Welzijn is WijGastvrij gedurende drie dagen aanwezig op een stand. Je kunt daar informatie krijgen over beide organisaties en ontwikkelingen in de markt. Het tijdschrift Uitblinkers wordt hier onder meer uitgedeeld. Stand 07EO12.

Anton François en Rudi Krabbé van Eten&Welzijn verzorgen op woensdag 13 maart om 15.30 uur de sessie ‘Waarom juist nu investeren in het belang van voeding in je zorgorganisatie? Vijf redenen die je in beweging zetten!’

Aanmelden voor sessies

Op Zorgtotaal.nl kun je je aanmelden voor de beurs (12 tot en met 14 maart) en voor de sessies die daar plaatsvinden. Een aantal heeft betrekking op eten en drinken in de zorg, zoals Duurzaam en Gezond aan Tafel, Pimp je Toetje en Houd de Keuken in Huis. Op de genoemde site tref je een overzicht aan van alle sessies.

Foodcourt

Inmiddels is bewezen dat gezonde voeding bijdraagt aan het herstel en welzijn van patiënten en cliënten. Tijdens Zorgtotaal laten zorginstellingen en leveranciers u deze ontwikkelingen met al uw zintuigen ervaren, zo meldt Zorgtotaal. “Bezoek ons Foodcourt in Hal 7 en laat u verrassen.”

MEIKO

Duurzame verwerking voedselresten



Meiko is een bekende speler op het gebied van vaatwas-, reinigings- en desinfectietechniek. Het bedrijf heeft zich ook toegelegd op het verwerken van voedselresten.

Meiko introduceert Biomaster4: een nieuwe lijn voedselrestenverwerkingsmachines. Duurzaam, beter voor het milieu, maar ook praktisch. Geen gesjouw meer met kliko's, geen ongedierte, geen stankoverlast, aldus Meiko.

Doorschuifmachine
Ook toont Meiko de M-iClean H, een doorschuifmachine met een automatische kap. "Slimme technologie zorgt voor een aanzienlijk lager verbruik van energie, water en chemie."

Stand 07.B038.



EIJSINK

Automatiseringspartner ontzorgt

Eijsink als automatiseringspartner betekent optimale ontzorging, aldus Eijsink, dat tal van oplossingen aandraagt. Van kassa tot financiële administratie en verschillende koppelingen. "We bieden totaaloplossingen voor een efficiënte bedrijfsvoering."

Met softwareontwikkeling, helpdesk en technische dienst in eigen beheer garandeert het bedrijf 24/7 kwaliteit en service voor de zorgklanten. Bezoekers van de stand komen onder meer in aanraking met selfservicekassa's en bestelzuilen.

Stand 07.C080.



TEMPRITE

Innovaties in maaltijdverzorging

Innovaties in maaltijdverzorging. Daarmee verrast temprite op Zorgtotaal. De bekende Serve-Rite broodbuffetwagen heeft een kleiner broertje gekregen: de Serve-Rite S. Deze biedt een oplossing voor meerdere maaltijdmomenten en voor een roomserviceconcept, meldt temprite.

Daarnaast maken bezoekers kennis met de vernieuwde Temp-Classic Pro. Deze beschikt over een 'intuïtieve en interactieve' touchscreenbesturing en een HACCP-module.

Stand 07.E048.



DISTRIVERS

Samen met partners

Als onderdeel van Hanos werkt Distrivers nauw samen met haar 'belevingspartners' Kaja Interieurs en Van Gestel Grootkeukentechniek. Ze zijn gedrieën op één stand aanwezig.

Distrivers, organisator van het Beste Menu van de Zorg, dat ook op deze beurs plaatsvindt (zie voorbeschouwing vanaf pagina 34), laat weten dat het draait om de "klanten van onze klanten. Samen met onze klanten (zorgorganisaties en zorgprofessionals) zorgen wij ervoor dat mensen met een zorgbehoefte elke dag lekker, gezond en verantwoord eten en drinken krijgen. Eten dat zij zelf kiezen in een sfeer die bij hen past."

Aan de Chef's Table worden gerechten uit het inspiratiemagazine van Distrivers à la minute samengesteld en geregenereerd.

Kaja Interieurs
Interieurwensen tot leven laten komen is de passie van Kaja Interieurs. De roots van Kaja liggen in de horecabranche, maar Kaja is tegenwoordig ook een inspiratiebron voor zorg en onderwijs, sport en recreatie, en retail. "Zij geven het interieur een eigen karakter en sfeervolle uitstraling. Alle stijlen, kleuren en materialen behoren tot de mogelijkheden." De gezamenlijke stand van de drie partners is volledig ingericht door Kaja Interieurs.

Van Gestel Grootkeukentechniek
Als het gaat om keukeninrichtingen en -apparatuur kan de bezoeker zich oriënteren bij Van Gestel Grootkeukentechniek. Het bedrijf laat zien hoe je door slim samen te werken tot praktische en smaakvolle oplossingen kunt komen.

In een compleet ingerichte keuken voor kleinschalig wonen zal de culinair adviseur van Van Gestel voortdurend gerechten bereiden en daarbij de apparatuur demonstreren. "Hiermee laten wij zien dat een goede mix tussen zelf bereiden en regenereren leidt tot smaakvolle maaltijden."

Totaaloplossing
Distrivers, dat samen met haar partners totaaloplossingen aanbiedt, nodigt bezoekers uit om langs te komen in "onze inspiratiekas vol lekkere, gezonde en verantwoorde producten". Koffiedrinken in het Grand Café kan ook.

Stand 07.B038.



AKB

Servies voor woongroepen

Fruits is een servies ontworpen voor woongroepen, activiteitencentra en kleinschalig wonen. Het bestaat uit een koffie- en eetservies; de borden en schotels zijn egaal van kleur waardoor in alle rust van de maaltijd genoten kan worden, meldt AKB.

Fruits is voorzien van illustraties van herkenbaar fruit, zoals pruimen en bramen. Dit herinnert aan vroeger, de moestuin en de boomgaard.

Daarnaast heeft de 'kelk-kop' van Fruits een extra groot oor en is daardoor goed hanteerbaar voor ouderen. Voor het dessert heeft AKB een speciale lepel ontworpen.

Stand 07.B011.

FRIESLANDCAMPINA

Over voeding in de zorg

Wie meer wil weten over voeding in de zorg bezoekt FrieslandCampina. Met een specifiek aanbod van zuivelproducten geschikt voor alle consumenten in de zorg. "Op een aantrekkelijke manier gepresenteerd en opgediend."

Ook wordt de grootste ontwikkeling op het gebied van duurzaamheid binnen de totale zuivelmarkt gepresenteerd, zo wordt gemeld. "Dit gebeurt door middel van deelname van FrieslandCampina aan On the way to Planet Proof."

Over toetjes en kleinschalig wonen gaat het dagelijkse symposium 'De zin en onzin van Pimp je Toetje'.

Stand 07.B100.



CAREZZO

Maaltijden met extra eiwit

Het innovatieve Carezzo lanceert geregeld eiwitrijke producten. Daarmee kunnen ouderen en zieken hun verhoogde eiwitbehoefte op peil brengen terwijl hun eetlust vaak minder is.

Carezzo lanceert op Zorgtotaal tien koelverse maaltijden in kleine porties van 350 gram, met 30 gram eiwit. "De porties zijn kleiner dan de reguliere maaltijd van 500 gram, die vaak 20 tot 25 gram eiwit bevat", aldus de aanbieder. "De maaltijden zijn gemakkelijk op te warmen in de magnetron, ook als de keuken gesloten is. Deze maaltijden zijn een toevoeging aan het voedingsconcept om meer eiwitten in te nemen, zonder meer te eten."

Stand 07.FC01.



distrivers

HET BESTE MENU VAN DE ZORG

Koksbuizen gestreken en de messen geslepen. Het najaar van 2018 stond voor Distrivers en zeven keukenteams uit de zorgsector in het teken van de voorrondes van 'het Beste Menu van de Zorg 2018'. Inmiddels zijn de punten vergeven en de strijd is voorlopig gestreden.

De drie finalisten zijn bekend en zullen het op woensdag 13 maart live tegen elkaar opnemen op Zorgtotaal 2019. TV-kok Pierre Wind zal de deelnemers weer het hemd van het lijf vragen!

Net als in 2017 streden de teams in hun eigen zorginstelling voor één van de drie plekken in de finale. Zij bereidden het ingezonden menu voor eigen cliënten, in eigen keuken. In de voorrondes kregen de teams van meesterkok Sjaak Jobse, op basis van een aantal beoordelingscriteria, punten toegekend. Met de jaarlijkse kookwedstrijd 'het Beste Menu van de Zorg' laat Distrivers zien dat kwalitatieve maaltijden met een beperkt budget van € 4,- dagelijks haalbaar zijn in de zorg.
Na de voorrondes zijn het de volgende teams die het tegen elkaar opnemen:

- **Flevoziekenhuis** - met Niels Majoor, Emile Hagen en Cynthia Meertens
- **Rivas Zorggroep** - met Niels Bron, Niels Zillig en Robin Schaap
- **Woonzorg Flevoland** - met Dennis Graf, Rudy Wouter en Loek Molegraaf

Lukt het Rivas Zorggroep om de in 2017 behaalde titel te behouden? We gaan het zien op 13 maart 2019 tijdens de Zorgtotaalbeurs (12 t/m 14 maart) in de Jaarbeurs Utrecht. Daar vindt de strijd plaats in een culinaire arena voor de felbegeerde titel en de hoofdprijs van € 5.000,-. Het beste dessert wint 'De Gouden Dessertlepel' en de geldprijs van € 1.000,-.

Jij komt toch ook op 13 maart om te proeven van de schitterende gerechten die de drie teams serveren? We zien je daar graag!

'Het Beste Menu van de Zorg' is een initiatief van Distrivers en wordt mede mogelijk gemaakt door Campina en Bonduelle.

Kijk voor meer informatie op www.hetbestemenuvandezorg.nl

Campina ANNO 1871

Bonduelle FOOD SERVICE

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 (eindredactie)
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Geert Hilferink, Lisette Bossert, 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)*



AGENDA

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

18-19 MRT Horecabeurs Goes in de Zeelandhallen. www.horecabeursgoes.nl

25-26 MRT Noord-Hollandse Horecabeurs in het Afas Stadion te Alkmaar. www.nhh-beurs.nl

26 MRT Best Horecabeurs te Best. www.besthorecabeurs.nl

27 MRT Capriole Coffee Clinic in het pand van Capriole Coffee Service in Den Haag. www.wijgastvrij.nl/evenementen

19 APR Congres 'De patiënt aan het roer in de zorg' in Galgenwaard Utrecht. Hoe kunnen we de invloed van de patiënt versterken? www.kennispleingehandicaptensector.nl/agenda

14 MEI Congres 'Overgewicht bij kinderen en jongeren' in Driebergen-Zeist. Onder meer over eetlustregulatie en psychologische mechanismen. www.medilex.nl

22 MEI Congres 'Algemene Verordening Gegevensbescherming' te Amersfoort. Deskundigen verstrekken tips. www.medilex.nl

23 MEI 'Gastvrijheid leidt tot niets', is de prikkelende titel van het evenement dat WijGastvrij en Sepp Rickli organiseren. Locatie: de Efteling. www.wijgastvrij.nl/evenementen

4 JUN Algemene ledenvergadering van WijGastvrij. Locatie is de Horeca Academie te Den Haag. www.wijgastvrij.nl/evenementen

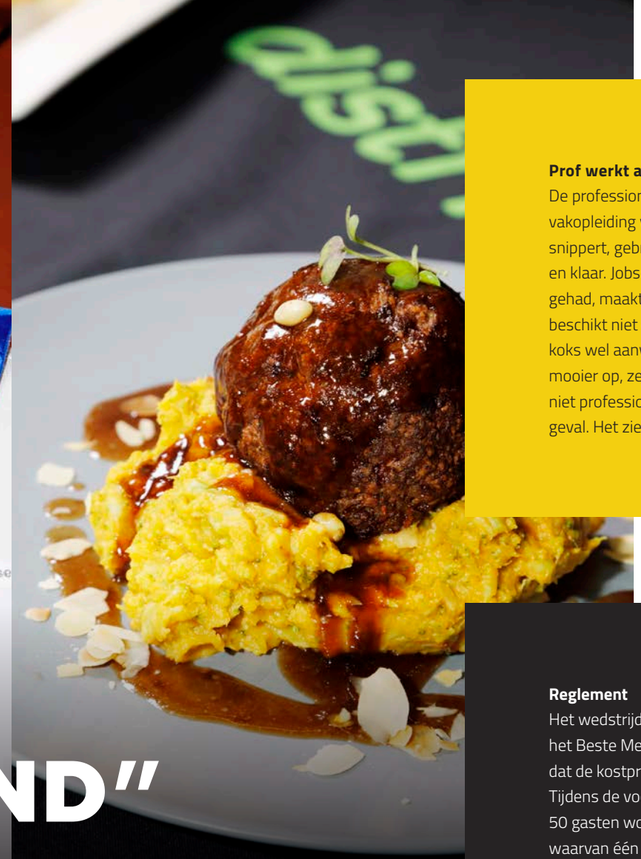
11 JUN 'De kwetsbare mens in relatie tot eten en drinken.' Symposium in het Diakonessenhuis te Utrecht. www.wijgastvrij.nl/evenementen

OOK PROFITEREN?

van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden



Sjaak Jobse (r) en Pierre Wind tijdens een eerdere finale.



Sjaak Jobse juryvoorzitter het Beste Menu van de Zorg

"HET WORDT SUPERSPANNEND"

Hij is voor de negende keer juryvoorzitter van het Beste Menu van de Zorg. SVH Meesterkok Sjaak Jobse blikt vooruit op de finale op 13 maart tijdens Zorgtotaal in Jaarbeurs Utrecht. Hij heeft een paar adviezen voor de deelnemers.

"IK ZOU MET GEEN MOGELIJKHEID KUNNEN ZEGGEN WELK TEAM DE MEESTE KANS MAAKT"

De Zeeuwse SVH Meesterkok is een aimabel man, losjes in de omgang. Maar zodra Jobse over het vak spreekt, is hij recht in de leer. Deelnemers die steken laten vallen krijgen dat te horen. "Het viel mij op dat verschillende teams in de voorronde niet of slechts gedeeltelijk met recepturen werkten."

Recepturen belangrijk

Het is praktischer, makkelijker en goedkoper om wel met recepturen te werken, zegt de voormalige zorgchef, sinds 2017 gepensioneerd.

"Wie met recepturen werkt, heeft alles beter in de hand. Je weet precies wat je doet, je hebt minder waste, je kunt sneller werken, je hoeft niet uitgebreid te gaan proeven. Dat geldt voor wedstrijden, maar ook voor het dagelijkse werk."

Het opstellen van een draaiboek behoort ook tot de voorbereiding op een kookwedstrijd. Je werkt met een team, leg daarom vast wie wanneer wat doet, adviseert Jobse. "Het mag niet zo zijn dat je tijdens de wedstrijd moet vragen: wil jij de bouillon passeren? Nee, de taakverdeling moet in het draaiboek staan."

Prof werkt anders

De professionele kok werkt anders dan de kok die geen vakopleiding volgde. Als de prof bijvoorbeeld een uitje snippert, gebruikt hij een groot mes en is het tik, tik, tik en klaar. Jobse: "Iemand die geen vakopleiding heeft gehad, maakt insnedes met een puntmesje. Hij of zij beschikt niet over snijtechniek die bij de professionele koks wel aanwezig is. De profs maken de borden ook mooier op, ze hebben oog voor design. Bij de koks, die niet professioneel zijn geschoold, is dat minder het geval. Het ziet er anders uit."

Reglement

Het wedstrijdreglement dat organisator Distrivers voor het Beste Menu voor de Zorg heeft opgesteld, vermeldt dat de kostprijs van het menu maximaal €4 bedraagt. Tijdens de voorronde moet het menu voor minimaal 50 gasten worden bereid. Drie menu's voor de jury, waarvan één menu in een afwijkende consistentie en één zonder toegevoegd zout. Dat laatste geldt ook voor de finale. Voor meer informatie of voor inschrijven voor de volgende editie ga naar www.hetbestemenuvandezorg.nl.

Voorrondes

Zeven teams namen deel aan de voorrondes: De Poort in Amsterdam (Amsta), ZorgHerberg Oostpoort in Amsterdam (Amstelring), Acht Staten in Wormerveer (Evean), Flevoziekenhuis in Almere, Frankelandgroep in Schiedam, De Bannehof in Gorinchem (Rivas Zorggroep) en Hanzeborg in Lelystad (Woonzorg Flevoland). De voorrondes vonden, evenals vorig jaar, plaats op de eigen locaties. De wedstrijd het Beste Menu voor de Zorg wordt georganiseerd door Distrivers en mede mogelijk gemaakt door Campina en Bonduelle.

Wedstrijdkok Jobse

Jobse heeft recht van spreken. Hij nam een halve eeuw geleden als 16-jarige leerling al deel aan zijn eerste kookwedstrijd. In Goes. Ontelbare andere wedstrijden op beurzen in binnen- en buitenland volgden.

Wedstrijden in verschillende categorieën. "Deed ik dinsdag in Zuidlaren mee aan een horecakookwedstrijd, was ik daar donderdag weer van de partij om mee te doen aan een zorgkookwedstrijd. Won ik ze ook nog beide."

Tien jaar geleden toen hij manager werd van Tafel Thuis, een grote productiekeuken in Middelburg, stopte Jobse als wedstrijdkok. Hij had niet meer de gelegenheid om zich terdege voor te bereiden. "Als je je niet goed kunt voorbereiden heeft het in mijn ogen geen zin om deel te nemen."

Drie finaleplaatsen

Terug naar het Beste Menu van de Zorg. Van de zeven teams, die in 2018 elk in eigen huis deelnamen aan de voorrondes, plaatsten drie zich voor de finale op 13 maart 2019: De Bannehof in Gorinchem (Rivas Zorggroep), De Hanzeborg in Lelystad (Woonzorg Flevoland) en het Flevoziekenhuis in Almere. In 2017 won Rivas Zorggroep de felbegeerde titel.

De overallwinnaar gaat ook dit jaar naar huis met €5000. Het team dat het beste dessert bereidt, wint De Gouden Dessertlepel en €1000. Jobse: "Ik zou met geen mogelijkheid kunnen zeggen welk team de meeste kans maakt. In de voorrondes heb ik bij geen van de teams het echte topniveau gezien. In de finale zal dat anders zijn, denk ik. Het wordt superspannend."

Kleinschalig koken

Voor het eerst deden ook koks mee uit de wereld van het kleinschalig koken. Ze deden het naar behoren, bereidden prima maaltijden, maar ze hebben geen professionele koksopleiding genoten, aldus de juryvoorzitter. "Daar zit een enorm verschil in."

Gezien de opkomst van de kleinschalige zorg is het goed dat er vanuit die hoek ook interesse is om deel te nemen aan de wedstrijd, zegt Jobse. "Het is geen schande dat die deelnemers de finale niet hebben gehaald. Ik juich het toe dat ze mee hebben gedaan."

"WIE MET RECEPTUREN WERKT, HEEFT ALLES BETER IN DE HAND"









van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

De splinternieuwe locatie van zorggroep Tangenborgh. Het pand beschikt over appartementen die geschikt zijn voor zowel ouderen met een kleine zorgvraag als ouderen die intensieve verzorging nodig zijn.

Van Gestel Grootkeukentechniek heeft deze nieuwe locatie mogen voorzien van een praktische en kleurrijke keuken. Onder andere een naadloos kookeiland, een spoelkeuken en een koelcel staan tot de beschikking van de medewerkers.

Bezoek ons in één van de Studio Senses vestigingen in Breda, Den Haag-Delft en Zwolle of ga naar www.vangestelhoreca.nl

STUDIO SENSES
Studio Senses is het experience center voor professionals in de gastronomie.

Studio Senses is een initiatief van HANOS

ISO 14001 Registered Firm
ISO 14001
WWW.QMSI.EU - QMS International GmbH

WIJ STAAN MET ONZE PARTNERS KAJA INTERIEURS EN DISTRIVERS OP **ZORGTOTAAL 2019** IN DE JAARBEURS UTRECHT. BEZOEK ONS OP STANDNR. **07.B038**!



GROOTKEUKEN.NL

Fiscaal voordeel op aankoop apparatuur

Nieuwe keukenapparatuur aanschaffen is soms goedkoper dan je denkt. Sommige apparaten komen namelijk in aanmerking voor extra fiscale voordelen. Dit omdat ze zuinig en duurzaam zijn. Ook de zorg kan daarvan profiteren, zo blijkt uit een bijdrage op www.grootkeuken.nl, een platform van de NVLG (Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur).

Het gaat om moderne apparatuur die zuinig is in het gebruik. Dat betekent lage energiekosten. Goed voor het milieu en goed voor de portemonnee van de ondernemer of de organisatie, die in aanmerking komen voor extra fiscale voordelen.

De regelingen die worden genoemd zijn EIA en MIA VAMIL. Gemeld wordt dat non-profitorganisaties, zoals in de zorg, geen recht hebben op EIA, maar dat ze er wel indirect gebruik van kunnen maken. Ze kunnen dat doen door een leaseconstructie toe te passen waarbij de eigenaar van het apparaat – mits hij ondernemer is – EIA kan aanvragen.
Op www.grootkeuken.nl tref je het complete verhaal aan betreffende de fiscale voordelen. Daarnaast biedt de site verhalen over wetgeving, nieuwe regels voor koudemiddelen in koel- en vriesapparatuur, blurring, intelligente keukenapparatuur en recycling van keukenapparatuur.

COLUMN



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

Stressvrij koken en lekker eten

Volgens veel oudere bewoners smaakt het eten in de woonzorginstelling vlak en saai. “Vroeger thuis”, vertellen ze dan “smaakte het eten me veel lekkerder”. Een van de redenen van die vlakke smaak? Hoe ouder je wordt, hoe minder je ruikt. Geur bepaalt voor een groot deel wat je proeft.

Dus, wil je dat je bewoners lekker eten, dan ga je aan de slag met smaak. Kies liever niet voor extra zout en suiker maar zoek naar passende specerijen of voeg een scheutje azijn, een pepertje of wat verse tuinkruiden toe. En laat vooral de tijd zijn werk doen; op een klein pitje stoven geeft immers zo veel meer smaak dan even snel gaar koken in water.

Stoofvlees is zo’n gerecht dat tijd nodig heeft. Als je dat vlees die tijd gunt, dan staat er ‘s-avonds ook wel iets op tafel. Menig bewoner heeft levendige herinneringen aan de sukadelapjes van vroeger: die stonden urenlang op het petroleumstelletje zachtjes te sudderen en in de loop van de dag vulde het huis zich met heerlijke geuren.

Maar hoe moet dat nu? Petroleumstelletjes gebruiken we niet meer en de hele dag een hete pan op het fornuis is vaak te gevaarlijk. Dan maar naar de groothandel voor een kant-en-klaar stoofvleesgerecht? Nee, dat hoeft echt niet. De oplossing is de oven, dat wordt je sudderplaatje. Neem daarvoor een diepe pan en braad het stoofvlees aan in een flinke klont roomboter. Voeg een gesnipperd uitje toe, schenk er een glas rode wijn bij, wat laurier, nootmuskaat en kruidnagel. Voeg dan zo veel hete bouillon toe dat het vlees net onder staat. Verwarm de oven voor op 90 °C en laat het vlees in ongeveer 5 uur langzaam garen. Kijk af en toe even of er wat vocht bij moet; dat is alles wat dit overheerlijke en stressvrije gerecht van je vraagt. Eet smakelijk!

ACTIVITEITEN WIJGASTVRIJ

11 JUN

ZOMERBIJEENKOMST

De kwetsbare mens

Een medisch en vakinhoudelijk thema waar veel over te doen is. ‘De kwetsbare mens in relatie tot eten en drinken.’ De bijeenkomst vindt plaats in het Diakonessenhuis te Utrecht op dinsdag 11 juni.Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen

MRT/ MEI

MILO BERLIJN THEATERTOUR

Pimp Theater Show

Een prikkelende, vrolijke en inspirerende avond waarin de do’s en dont’s van hospitality op de planken worden gebracht door Milo Berlijn. *Leden van WijGastvrij kunnen op de toegangsprijs (€25) €15 korting krijgen voor de Pimp Theater* Show.
Ze betalen €10. Na aanmelding krijg je een kortingscode toegestuurd waarmee je op de site van Pimp een kaart kunt bestellen voor een show ergens in het land. Zie hiervoor de volgende data en plaatsen. 25 maart – Rijssen, 26 maart – Vlissingen, 1 april – Tilburg,
9 april – Texel, 13 mei – Heiloo, 20 mei – Venlo, 28 mei - Bergen op Zoom. Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen en www.pimptheatershow.nl.

4 JUN

ALV

Diner luistert vergadering op

De algemene ledenvergadering van WijGastvrij vindt vanaf 15.00 uur plaats op 4 juni in de Horeca Academie te Den Haag. De vergadering wordt afgesloten met een diner. Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.

27 MRT

KOFFIE

Capriole Coffee Clinic

Op zoek naar de perfecte koffie. Ook in de zorg is koffie belangrijk. Daarom is er voor de leden van WijGastvrij de Capriole Coffee Clinic. Deze vindt plaats op woensdag 27 maart in het pand van Capriole Coffee Service in Den Haag. Het maximale aantal deelnemers is 40. Gasten worden ontvangen in het café vanaf 11.30 uur met een lichte lunch (grabfood). Het programma start om 13:00 uur. Er worden vier groepen van tien personen gevormd.
Er zijn vier workshops:

1) Koffie branden
2) Koffie cuppen
3) Melk schuimen
‘The perfect Cappuccino’
4) Algemene presentatie over koffie.



Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.

MANAGEMENTBIJEENKOMST

Circulariteit en duurzaamheid

Circulariteit en duurzaamheid. Ook in de zorg belangrijk. WijGastvrij verzorgt samen met King Nederland, een programma dat is toegesneden op de actualiteit. De bijeenkomst vindt dit najaar plaats op de nieuwe locatie van King Nederland te Tiel. De datum moet op moment van schrijven nog worden vastgesteld. Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.

EFTELING

23 MEI

‘Gastvrijheid leidt tot niets’

De titel van het evenement ‘Gastvrijheid leidt tot niets’ prikkelt de nieuwsgierigheid. Evenals de locatie, te weten De Efteling. Aldaar zal WijGastvrij samen met Sepp Rickli de aanwezigen betoveren en verrassen met een bijzonder programma. Dat is Rickli, die jarenlang actief was als belevingsexpert van De Efteling, wel toevertrouwd. De bijeenkomst vindt plaats op 23 mei. Voor informatie en aanmelden zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.



Bas van der Graaff (75)

AFSCHEID VAN EEN MARKANT VOORZITTER

Een markante persoonlijkheid die binnen de kokswereld in de zorg en daarbuiten tal van functies vervulde. Bas van der Graaff (75) wilde wat betekenen voor anderen. Hij overleed 16 november jongstleden.

ALTIJD WAS ER DE INTENTIE OM ANDEREN TERZIJDE TE STAAN. DAT WILDE HIJ.

Bas van der Graaff was voorzitter en bestuurslid van verschillende organisaties. Hij had oog voor de wereld om hem heen. Als het weer een beetje meewerkte, toerde Bas op zijn motor, een bordeauxrode Honda Goldwing, door het land.

Hij was belangstellend, meelevend, scherp, met een luisterend oor, toegankelijk, soepel en makkelijk in de omgang. En bij vrouwen wist hij met zijn charmes altijd een glimlach te ontlokken.

Steun

Altijd was er de intentie om anderen terzijde te staan. Dat wilde hij. Niet alleen buitenshuis. Bas was de steun en toeverlaat van Levina, zijn vrouw, die tobde met haar gezondheid. Hij stond haar voortdurend terzijde.

Hij was hoofd voeding, zette zich in voor opleiden en was actief als examinator. Tijdens de crematieplechtigheid op 23 november omschreef René van der Gun, bestuurslid van WijGastvrij, Bas als een actieve persoonlijkheid. Actief binnen vakverenigingen en commissies. René en Bas zijn 35 jaar bevriend geweest.

Auditor

Bas was onder meer voorzitter en bestuurslid van de VKRO en Het Kokskwartet, dat via foodcare professionals overging in WijGastvrij. Ook bij die organisatie was Bas betrokken. Hij was lid van de kascommissie.

Hij fungeerde jarenlang als auditeur van Gastvrijheidszorg met Sterren, was jurylid van de Misset Catering Awards, lid van de patiëntenraad van het Maasstad Ziekenhuis, lid van het Gilde van Examinatoren en actief voor PUM, een organisatie die zich toelegt op het ondersteunen van organisaties en bedrijven in landen met een ontwikkelingsachterstand.

Kanjer

Tijdens de crematieplechtigheid was René van der Gun een van de sprekers. Hij zei: “Voor ons blijf je voor altijd een waardevolle, unieke vriend, een vriend waarop je kon bouwen, een echte kanjer.”

Bas van der Graaff overleed na een kort ziekbed als gevolg van kanker op vrijdag 16 november in een hospice. Hij laat een vrouw, twee kinderen, vijf kleinkinderen en een achterkleinkind na.

Speciaal symposium

Peter Langenbach, voorzitter van de raad van bestuur van het Maasstad Ziekenhuis, maakte tijdens de crematieplechtigheid bekend dat het genoemde ziekenhuis jaarlijks het Bas van der Graaff Symposium gaat organiseren. Een symposium over gastgerichtheid, iets waar Bas van der Graaff zich als lid van de patiëntenraad sterk voor maakte.

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Dezelfde **service** in een nieuw jasje.

Verscentrum Nederland gaat met haar concepten terug naar de basis: het bezorgen van boodschappen, (dieet)maaltijden en huishoudelijke artikelen voor groot- én kleinverbruik.
Tot in de koelkast.

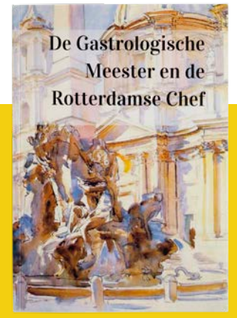
Dit doen we onder één naam: **Zorgboodschap**.

Zorgboodschap is onderdeel van **Boon Food Group**, mede-eigenaar van inkooporganisatie **Superunie**.

Assortiment van: maaltijden - supermarkt - grootverbruik - horeca.

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

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group



BOEK

Zorgchefs wakker schudden

Onder de titel de 'Gastrologische Meester en de Rotterdamse Chef' is een boekje uitgegeven waarin de grondbeginselen van de gastrologie centraal staan. De basis wordt gevormd door gesprekken tussen een leerling en de meester waarbij de leerling alles doet om de wijsheden van de meester tot zich te nemen.
De gesprekken worden in deze paperback gemengd met gerechten uit de Romeinse keuken, overgoten met een licht culinair geschiedenissausje uit het oude Romeinse rijk, zo meldt Eric van Reenen, een van de auteurs.

Steunbetuigers
Het boekje is geschreven vanuit het Center for Gastrology in Leuven. Het heeft tot doel om chefs in de zorg wakker te schudden en klaar te maken voor de toekomst, aldus Van Reenen. "Er is duidelijk behoefte aan hoger opgeleide koks, die kennis van zaken hebben op het gebied van het runnen van een keuken."
Het boekje – Edwig Goossens, Johan Peeters, Lobke van den Wijngaert, Martijn van Gemst en Eric van Reenen zijn de auteurs – is verkrijgbaar bij de Frankelandgroep en een aantal steunbetuigers uit de foodwereld. Informatie en filmpjes vind je op Facebook.com/chefsenzorg2.0.

"VEEL KEUKENS ZIJN GESLOTEN DOOR BEZUINIGINGEN, MAAR OOK DOOR ONKUNDE VAN DE KEUKENBRIGADES. MET DIT BOEKJE WILLEN WE PRIKKELEN OM DE CHEFS WEER NAAR SCHOOL TE KRIJGEN."
Eric van Reenen over het waarom van het boek de 'Gastrologische Meester en de Rotterdamse Chef'.



DE VELDKEUKEN

Topchefs verrijken zorg

Chefs van zorgorganisaties starten begin 2019 een ontdekkingsreis naar beter eten in de zorg, zo melden Smaak van het Huis en Fresh Retail. In het programma 'De Veldkeuken' inspireren tien Nederlandse topchefs de deelnemers om gezonde en smaakvolle maaltijden te bereiden voor mensen met een aandoening.
Het gaat om tien afzonderlijke sessies over een specifiek thema, op steeds een andere locatie. Topchefs als Gerrit Greveling, Yuri Verbeek en Moshik Roth zullen de deelnemers motiveren om werk te maken van gezonder en lekkerder eten, melden de initiatiefnemers.

Reis naar Japan
Het programma sluit, zo mogelijk, af met een meerdaagse reis naar Japan. Daar worden deelnemers onder andere geïnspireerd op het gebied van 'functional fresh food'. Ook ervaren ze de verbinding tussen wetenschap en praktijk qua voedsel en gezondheid, zo wordt gemeld.
Om managers en bestuurders kennis te laten maken met het gedachtegoed achter De Veldkeuken, vindt er voor hen op 14 maart bij Koppert Cress een 'diner van morgen' plaats. Informatie is verkrijgbaar via thuis@smaakvanhethuis.nl.

Over binnenhalen, belonen en behouden

450.000 ONBETAALDE KRACHTEN



De vrijwilliger is een onbetaalde medewerker met rechten en plichten. Sylvia en Linda (l) maken bezoekers wegwijs in Haaglanden Medisch Centrum Antoniushove.

Hulp bij het eten

De taken van vrijwilligers in de zorg zijn afgebakend en omvatten geen zorggerelateerde zaken. Assisteren bij het verstrekken van eten, in de ouderenzorg bijvoorbeeld, gebeurt wel. Ellie de Mooij-Klaver: "Vrijwilligers binnen het team Ouderenzorg helpen bij ons de voedingsassistenten bij het individueel ondersteunen van cliënten bij het eten. Of ze bieden extra service bij het serveren van koffie en thee. Daarnaast geven deze vrijwilligers extra begeleiding aan kwetsbare oudere patiënten op het gebied van beweging, activiteiten en oriëntatie." Dat betekent dat men stimuleert om te eten en drinken door er even bij te blijven of te helpen. Alle begeleiding vindt plaats in samenwerking met de verpleegkundigen en de zorgondersteuning, dan wel de hoteldienstmedewerker.

"IK WILDE WAT TERUG DOEN EN ME NUTTIG MAKEN VOOR ANDEREN BUITENSHUIS"

"WE BIEDEN ZE OOK BEDANKLUNCHES AAN"

De maatschappij kan niet zonder vrijwilligers. En de zorg al helemaal niet. Hoe werf je ze en hoe houd je ze vast? Professionals geven het antwoord.

Vrijwilliger in de zorg. Leuk baantje, naar eigen inzicht in te vullen. Je komt en je gaat wanneer je wilt. Nee dus. Vrijwilligerswerk is niet vrijblijvend. De vrijwilliger is een onbetaalde medewerker met rechten en plichten, dikwijls aangestuurd door een vrijwilligerscoördinator.

We zijn aanwezig in Haaglanden Medisch Centrum Antoniushove in Leidschendam, een van de drie locaties van de genoemde organisatie. We spreken met José Bosdijk en Ellie de Mooij-Klaver, beiden voor 28 uur werkzaam als vrijwilligerscoördinator. Een volwaardig beroep met een eigen post-hbo-opleiding.

Geen zorgtaken

In Nederland zijn 450.000 zorgvrijwilligers actief. Zij vervullen taken die niet vallen onder de reguliere zorg. Werkzaamheden op het gebied van gastvrijheid bijvoorbeeld. Mensen ontvangen, ze wegwijs maken, aandacht geven, aanwezig zijn, helpen bij het koken in woongroepen, eten verstrekken; zie ook het kader 'Hulp bij het eten.' Maar zij verrichten geen zorgtaken zoals medicijnen verstrekken, steunkousen aantrekken of helpen met toiletbezoek.

Ze zijn belangrijk in de zorg, die vrijwilligers. Maar het is een maatschappelijke tendens dat de bereidheid om vrijwilligerswerk te verrichten afneemt. Dus is de vraag belangrijk hoe je ze werft en behoudt.

Bedanklunches

Vrijwilligers in de zorg moet je koesteren, in de watten leggen. Maar je mag ook wat van ze vragen, vinden de beide coördinatoren. Vrijwilligers bij Haaglanden Medisch Centrum ondertekenen bijvoorbeeld een overeenkomst waarin ze aangeven gedurende minimaal een jaar minstens één dagdeel in de week taken uit te voeren. Ze dienen ook een Verklaring Omtrent Gedrag te overleggen.

Daar staat tegenover dat ze WA-verzekerd zijn, reiskosten vergoed krijgen, kleding dragen van het ziekenhuis en twee keer per jaar als dank een feest aangeboden krijgen.

Ze kunnen gebruikmaken van een digitaal vrijwilligersportal voor informatie, voor vragen en overige communicatie, bijvoorbeeld als er vervangers moeten worden geregeld. De Mooij: "Daarnaast bieden we ze ook nog bedanklunches aan. Laatst deden we dat in samenwerking met het Mondriaan College waar studenten van de opleiding Hotelmanagement voor ons kookten."

Lees verder >

Privacy

De vraag is in hoeverre je vrijwilligers moet betrekken bij de organisatie. Meedoen aan teamuitjes is geen probleem. En een kerstpakket kan er ook wel vanaf. Maar deelnemen aan het teamoverleg is minder vanzelfsprekend.

Annemieke Biemond, voorzitter van Agora Landelijke Beroepsvereniging Vrijwilligerswerk: "Je komt dan op het terrein van de privacywetgeving vanwege de gegevens over de cliënten die ter sprake kunnen komen. Wat mag wel, wat niet? Om dat te ondervangen laat je de vrijwilligers, evenals de medewerkers, een geheimhoudingsverklaring ondertekenen. In dat geval kun je ze ook aan laten schuiven bij het teamoverleg."

Privacy is ook van belang als het gaat om de vraag wat mensen wel en niet mogen eten. Als de veiligheid in het geding komt, is het voor een vrijwilliger van belang om te weten wat wel en niet kan. Biemond: "Denk bijvoorbeeld aan voedingsmiddelen die de werking van een medicijn kunnen beïnvloeden, zoals grapefruit bij bloeddrukverlagers. Als je dit communiceert met de cliënt of de familie zal niemand er problemen mee hebben als de vrijwilliger hiervan op de hoogte wordt gesteld. Hierover moet je dan wel afspraken maken."



Vijf B's

Ze overhandigt een briefje met daarop de vijf B's van kernwoorden die aangeven waar het vrijwilligersbeleid op is gestoeld: binnenhalen, begeleiden, belonen, behouden en beëindigen. Ja, ook dat laatste is van belang. Soms kunnen vrijwilligers het werk fysiek of psychisch niet meer aan. Dat moet dan duidelijk gemaakt worden.

De overeenkomst vermeldt overigens dat er sowieso een gesprek volgt wanneer de vrijwilliger 75 jaar wordt. Kan hij of zij het dan nog wel aan? Of is het beter om afscheid te nemen?

De beide coördinatoren houden zich onder meer bezig met werving en selectie. Vrijwilligers moeten kunnen samenwerken en vraaggericht zijn, stilstaan bij de vraag: wat wil de ander? Sommigen maken daarbij gebruik van hun werkervaring, maar dat hoeft niet per se zo te zijn, zegt Bosdijk. "Ik ken iemand die jaren in de bouw werkte en uitstekend kan communiceren met patiënten."

Afscheid nemen

Er zijn ook vrijwilligers die niet goed functioneren. Of die zich niet aan de afspraken en regels houden of niet binnen het team passen. Of die zelf wat mankeren waardoor het vrijwilligerswerk te zwaar wordt. In deze gevallen wordt er afscheid genomen. De Mooij: "Dat is vaak moeilijk, maar het kan soms niet anders."

De coördinatoren moeten tegenwoordig meer aan werving doen om het aantal vrijwilligers op peil te houden. De Mooij: "Als we niets doen is over drie jaar nog maar de helpt van de vrijwilligers over."

Vrijwilliger als 'boksbal'

Vrijwilligers krijgen soms mopperpartijen te verwerken omdat bezoekers ervan balen dat bepaalde dingen niet naar wens verlopen. Omdat ze hun auto niet makkelijk kunnen parkeren bijvoorbeeld. In het Bronovo te Den Haag, onderdeel van Haaglanden Medisch Centrum, was daarvan sprake. José Bosdijk: "De bezoeker ziet bij binnenkomst vaak als eerste de gastvrouw, een vrijwilliger. Die krijgt de volle laag als er iets mis is. De bezoeker kan stoom afblazen, kalmeert daardoor en gaat vervolgens goedgemutst naar de afdeling waar hij zijn moet. Dan ben je als gastvrouw of gastheer zeer belangrijk, maar leuk is het niet. Gelukkig geven bezoekers ook vaak aan hoe fijn ze het vinden om geholpen of begeleid te worden."



José Bosdijk (l) en Ellie de Mooij-Klaver: "Als we niets doen is over drie jaar nog maar de helft van de vrijwilligers over."

Tips en opleidingen

Over het onderwerp vrijwilligers is online veel informatie beschikbaar, bijvoorbeeld over opleidingen, organisaties en werven. Een selectie:

- www.zorgbetermetvrijwilligers.nl Hier tref je tips aan. Bijvoorbeeld over prettig samenwerken met vrijwilligers. En over de vraag hoe je dat van de grond tilt.
- www.agora-beroepsvereniging.nl Al bijna 30 jaar de landelijke beroepsvereniging van coördinatoren vrijwilligerswerk.
- www.kennisbankvrijwilligerswerk.nl. Hier vind je onder meer tips voor het werven van vrijwilligers. Een daarvan: beperk het werven van nieuwe vrijwilligers niet tot een taak voor 1 of 2 personen. Zorg dat iedereen binnen de organisatie zich verantwoordelijk hiervoor voelt.

Opleidingen

Verschillende organisaties en instanties bieden opleidingen aan voor coördinatoren vrijwilligerswerk. Toets 'opleiding coördinator vrijwilligerswerk' bij Google in en je komt in contact met een aantal aanbieders.

De laatste jaren dient zich overigens een nieuwe categorie vrijwilligers aan: scholieren die het vrijwilligerswerk nodig hebben om toegelaten te worden tot een studie, een studie geneeskunde aan de Erasmus Universiteit bijvoorbeeld. Anderen doen het omdat dat goed staat op hun cv.

Linda en Sylvia

Zo heeft iedere vrijwilliger – bij Haaglanden Medisch Centrum zijn het er 400 – zijn of haar eigen verhaal. We ontmoeten in de ontvangsthal van Antoniushove Linda en Sylvia, die daar als gastvrouwen Infoservice bezoekers opvangen.

Linda is nog maar net begonnen. "Ik doe het omdat ik de behoefte voelde om iets nieuws te beginnen en in een team wilde werken voor een beperkt aantal uren in de week."

Sylvia is mantelzorger van haar man die in het Haaglanden Medisch Centrum Antoniushove al jaren behandeld wordt; dialyse als gevolg van een falende nier. Met de betreffende afdeling bouwde ze een hechte band op. "Ik wilde wat terug doen en me nuttig maken voor anderen buitenshuis. Vandaar mijn aanmelding ruim drie jaar geleden."

"OM DAT TE ONDERVANGEN LAAT JE DE VRIJWILLIGERS, EVENALS DE MEDEWERKERS, EEN GEHEIMHOUDINGSVERKLARING ONDERTEKENEN"

Aanvullende opleiding

Organisaties in de zorg beschikken normaal gesproken over één of meer medewerkers die zich bezighouden met het vrijwilligersbeleid. Soms zijn dat opgeleide vrijwilligerscoördinatoren, soms medewerkers die zijn doorgeschoven of het erbij doen.

In die laatste gevallen is het belangrijk dat deze personen een aanvullende opleiding hebben gevolgd op het gebied van vrijwilligersbeleid, zegt Annemieke Biemond, voorzitter van Agora Landelijke Beroepsvereniging Vrijwilligerswerk en coördinator vrijwilligers en mantelzorgers bij Brentano in Amstelveen.

Juridisch geen beperkingen

Ze laat weten dat er juridisch gezien geen beperkingen zijn aan de activiteiten die je een vrijwilliger mag laten verrichten in de zorg. "Maar de meeste organisaties laten vrijwilligers geen zorgtaken verrichten om de veiligheid en de kwaliteit te waarborgen, en om bewoners te beschermen tegen onzorgvuldigheid en ondeskundigheid. En om claims te voorkomen."

Maar als de cliënt een keer héél nodig moet en er geen verpleegkundige in de buurt is? Of als er even snel hulp geboden is bij het aantrekken van een steunkous? Biemond: "Officieel mag een vrijwilliger dat niet doen. Maar het zal in de praktijk soms wel gebeuren mits de vrijwilliger dat zelf wil en kan."



Koffie zorgt voor verbinding

Dat is belangrijk. Zeker in de zorg, wanneer je er niet alleen voor wilt staan. Op een verdrietig, een spannend, of juist een heel mooi moment. Door een prettige omgeving, een gastvrij onthaal en de beste ingrediënten en machines ontstaan waardevolle momenten.

Bij NESCAFÉ begrijpen we dat elke organisatie uniek en de keuze voor koffie complex is.
Wij adviseren uw zorginstelling graag bij het creëren van een fijne omgeving waarin gastvrijheid en goede koffie centraal staat.

Meer informatie? Neem contact op met onze koffie experts via
http://www.nestleprofessional.nl/nescafe/koffie-in-de-zorg

NESCAFÉ
Een vertrouwd moment



GEUREN

Old Spice tegen depressie

Kleine gebaren kunnen een grote uitwerking hebben op dementerende mensen. Een onderzoek naar geuren bij een grote zorgaanbieder in Den Haag leidde ertoe dat men een probaat middel wist te vinden tegen depressieve aanvallen van een bewoonster. De onderzoekers kwamen op het idee om haar te confronteren met de aftershave die haar overleden man vroeger gebruikte: Old Spice. Ze deden dat op een doekje en lieten de vrouw daaraan ruiken, zodra ze weer last had van een depressie. Wat gebeurde er? Binnen tien minuten was haar depressieve bui ten einde en zag ze er weer gelukkig uit. Ronald Lekkerkerker van Netwerk Zorgpartners haalde dit voorval aan tijdens het symposium Gastvrije Zorg op de Horecava.
"Het was een uitkomst, want de vrouw in kwestie viel vaak ten prooi aan depressieve buien."

Hij liet weten dat mensen nog maar korte tijd in verzorgingshuizen verblijven. "Gemiddeld korter dan een jaar, waar dat vroeger gemiddeld vijf jaar was. Maak er dus wat leuks van, anders krijg je een sterfhuisconstructie."

"ZORG ZONDER HORECA IS EEN LICHAAM ZONDER ZIEL"

Ronald Lekkerkerker tijdens het symposium Gastvrije Zorg op de Horecava.

wijs

ACADEMIE
VOOR UITBLINKERS

WIJS ACADEMIE

Hoe ervaren gasten jouw organisatie?

Op donderdag 28 februari was er in het Diakonessenhuis in Utrecht een cursus Guest Journey ofwel een cursus klantreis. Daarbij ontdekten deelnemers hoe gasten hun organisatie ervaren. Ze kwamen tot nieuwe inzichten en verbeterideeën. Ze leerden kijken door de ogen van de gast. Deelnemers ontvingen bij succesvol afronden een certificaat. Leden betaalden vijf vonkjes (waarde €50), niet-leden €100.

E-learning
Onderstaande cursussen en trainingen betreffen e-learning. Deelnemers bepalen zelf waar, wanneer en in welk tempo ze eraan werken.

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

Trainingen

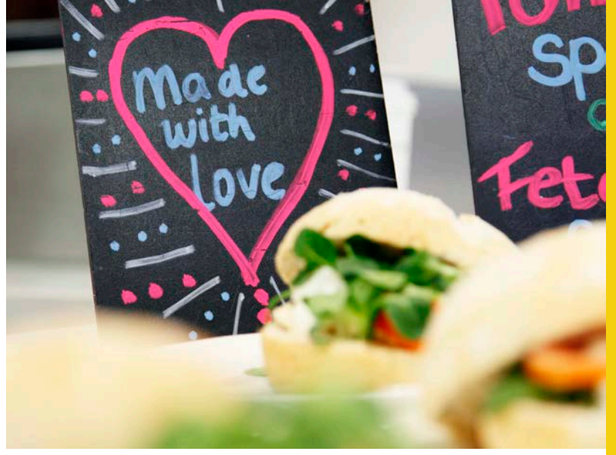
* Optimale voeding en smaakoplossingen voor mensen met kanker. Bestemd voor chefs en souschefs. (Huis van de Smaak)
* Optimale voeding en smaakoplossingen voor bewoners en cliënten in de zorg, toegespitst op mensen met dementie, cliënten geriatrie en ouderen. Bestemd voor zelfstandig werkende koks. (Huis van de Smaak)
  Leden van WijGastvrij krijgen bij deelname aan een van de twee bovengenoemde cursussen een korting van €50, een Chefspakket en een kookboek.
* Professioneel Leidinggeven. Tweedaagse trainingen voor managers die zijn doorgegroeid vanaf de werkvloer. (Threewise)

Voor informatie over trainingen van Wijs, aanmelden en kortingen voor leden van WijGastvrij zie www.wijgastvrij.nl/wijs-aanbod.

Gastvrijheid kan altijd beter

"SCHENK EENS KOFFIE VOOR JE COLLEGA"

Gastvrijheid in de zorg. Natuurlijk, zeer belangrijk, dat weten we, maar het kan altijd beter. Hoe doe je dat? Soms kunnen eenvoudige tips je verder helpen.



Hebben deskundigen de wijsheid in pacht als het gaat om gastvrijheid? Nee, dat hebben ze niet, ze doen hun best, maar het echte werk doen de medewerkers in de zorg. Zij zijn de ervaringsdeskundigen.

Maar suggesties en tips van derden kunnen van pas komen. Overdrijf het niet. Ga stap voor stap te werk

Geen discussie

Uiteraard is discussiëren met een bewoner die klachten heeft niet de juiste manier. De klacht herhalen, begrip tonen, meedenken over een oplossing en aandacht geven werken beter, adviseert ZorgOber op zijn site.

Gastvrijheid is een continuproces, waarbij er altijd ruimte is voor verbetering. Bewoners kunnen je vertellen wat verbeterpunten zijn. Zo eenvoudig is het soms.

Zowel klachten als complimenten zullen gedeeld moeten worden met de collega's, adviseert

Geef medewerkers vrijheid

Geef medewerkers de vrijheid om naar eigen inzicht creatief te handelen als de situatie daarom vraagt. Een tip van deze strekking is te lezen op www.ew.nl. Het is bijvoorbeeld prettig als de medewerker een jarige gast spontaan, zonder toestemming van een manager een drankje van het huis kan aanbieden. En als er een klacht is, moet de medewerker die zelf op een snelle, creatieve manier kunnen oplossen.

"ALS JE IETS GOEDS ZIET, GEEF DAN EEN COMPLIMENT. ALS JE IETS FOUTS ZIET, BIED DAN JE HULP AAN."
Nelson Mandela

ZorgOber. "Wat doen we goed en wat kan beter? En wat gaan we doen om onszelf en daarmee de gastvrijheid te verbeteren?"

Gastvrijheidsambassadeurs

Op www.gastvrijheidindezorg.nl treffen we tips aan van Nico Oosters, clustermanager facilitaire dienst bij Argos Zorggroep. Hij adviseert om niet alleen in gesprek te gaan met bewoners, maar ook een inloopuur te organiseren voor mantelzorgers.

Hij pleit ervoor om verbinding tot stand te brengen tussen zorg, welzijn en facilitair, vrijwilligers en cliëntenraad. Oosters: "Het benoemen van gastvrijheidsambassadeurs kan daarbij helpen. En het leuke is: iedereen die van nature het gastvrije talent heeft kan ambassadeur worden!"

Vorm erehaag

Wees ook gastvrij op moeilijke momenten, adviseert Oosters. "Het vormen van een erehaag door alle personeelsleden als iemand is overleden is een prachtig gebaar."

Gastvrijheid kun je ook uitstralen naar je collega's, benadrukt de clustermanager. "Dat geldt voor het management richting de medewerkers. Maar ook voor medewerkers onderling. Schenk eens een kopje koffie in voor je collega. Zo laat je zien dat je elkaar waardeert."

wij gastvrij

UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

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. Wil je meer weten over communicatiemogelijkheden in Uitblinkers?

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

OOK PROFITEREN?

van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ



Tekst: Jaap de Graaf

Richard Engelfriet strijdt tegen modieuze hypes

“MANAGER, GEBRUIK JE GEZONDE VERSTAND”

Hij heeft een boodschap voor managers: loop niet blindelings achter de theorieën van goeroes aan want die zijn vaak nergens op gestoeld. Zoek het zelf uit, gebruik je gezonde verstand, is de boodschap van Richard Engelfriet (41), dagvoorzitter, columnist, onderzoeker en schrijver.

Loopbaan
Richard Engelfriet (41) studeerde sociologie. Hij was als debattrainer actief in de studentendebatwereld. Hij is nu werkzaam als dagvoorzitter, columnist, spreker, onderzoeker en schrijver. Hij schreef managementboeken waaronder ‘De Succesillusie’, ‘Zo simpel kan het zijn’ en ‘Hoe vang ik een rat?’. Zie www.richardengelfriet.nl.



Niet alles wat de goeroes vertellen is waar. Sterker nog: bijna alles wat ze vertellen is op niets gebaseerd, zegt Richard Engelfriet tegen Uitblinkers. Dat brainstormen veel bruikbare ideeën oplevert bijvoorbeeld. Of dat je altijd maar positief en glimlachend door het leven moet stappen. “Niet waar, niet doen, nergens voor nodig.”

Waarop baseer jij je oordeel?
“Ik hoorde op een gegeven moment bepaalde verhalen op symposia en lezingen zo vaak dat ik me begon af te vragen: waar baseren ze het op? Ik ben mailtjes naar de bewuste sprekers gaan sturen met vragen. De reacties waren ontluisterend. Of ik kreeg niets terug of slechts vage antwoorden.”

Heb je een voorbeeld?
“Anthony Robbins, zo’n tsjakka-jongen uit Amerika, roept dat we smart (specifiek, meetbaar, acceptabel, realistisch, tijdgebonden, red) moeten werken. Dat zou uit onderzoek zijn gebleken.

Een journalist vroeg aan Robbins: op welk onderzoek doel je? Heb ik van een ander gehoord, zei Robbins. Die ander bleek het bij navraag ook van een ander te hebben en die ander had het van Robbins gehoord. Het onderzoek bleek niet te bestaan.”

Ook managers in de zorg hebben zich daardoor laten leiden.
“Veel organisaties willen alles maar smart. Ziekenhuizen bijvoorbeeld. Ze willen komend jaar zo veel patiënten behandelen tegen kostprijs X, nemen ze zich voor.”

Het is toch niet verkeerd om doelen te stellen?
“Wat mij betreft is het de primaire taak van een manager om medewerkers op de werkvloer te helpen hun werk zo goed mogelijk te doen. Ze zouden aan die mensen moeten vragen: hoe kunnen we jullie helpen?

Dat is iets anders dan smart werken. In dat geval worden medewerkers gedwongen om van alles te registreren zodat de manager mooie Excelsheets kan uitdraaien.”

De manager wil houvast hebben.
“Hij wil zichzelf belangrijk maken. Hij gaat benchmarken met andere collega’s om na te gaan hoe hij het doet ten opzichte van andere ziekenhuizen.”

Het is toch goed om te weten hoe je presteert ten opzichte van vergelijkbare organisaties?
“Dat is het grote misverstand. Volgens mij meet je dat helemaal niet. We meten het aantal handelingen: zo veel operaties, zo veel infusen. Maar of we de patiënt op de beste manier hebben geholpen, meten we niet.

We creëren een tweede werkelijkheid, een soort parallel universum met veel cijfertjes. Maar dat is volgens mij niet waar het over gaat.”

Hoe moet het wel?
“Ga eerst het gesprek voeren en vraag aan je medewerkers wat ze nodig hebben. En als ze alles smart willen hebben, dan doe je het smart, maar ik denk niet dat dat zo is.”

Zijn medewerkers in staat om zelf te bepalen wat goed is voor de kwaliteit van de zorg op hun afdeling?
“Dat zijn dingen waar ik in geloof, al heb ik er geen bewijs voor. Ik weet wel dat medewerkers in de zorg ongelooflijk veel klachten hebben over de bureaucratie en de rompslomp waarmee ze opgezadeld worden. Je kunt je afvragen of de weg die men bewandelt een zinvolle is.”

Lees verder >

Medewerker, vraag door!
Medewerkers die te maken hebben met managers die klakkeloos de ideeën van een goeroe in de praktijk willen brengen, kunnen daar wat van zeggen. Richard Engelfriet: “Vraag aan de manager op grond waarvan hij tot zijn besluit is gekomen. Als de manager zegt dat hij dat gewoon interessant of leuk vindt, prima. Maar als hij zegt: we doen dit om succesvoller te worden, vraag dan door. Wat is de onderbouwing? Waar baseer je het op? Gewoon eerlijk vragen. Je zult daardoor echt niet ontslagen worden.”

KLAAR VOOR DE TOEKOMST

Voor de Zorgtotaal 2019 heeft temp-rite veel nieuws in petto: een fris, eigentijds merkimago, een nieuwe website om de klant doelgericht en interactief aan te spreken, het betreden van nieuwe afzetmarkten en ultramoderne nieuwe oplossingen voor eten&drinken.

Van beurspresentaties tot het nieuwe design van het bedrijfs- en productlogo, temp-rite heeft alles gedurende een proces van meerdere jaren doorgelicht. De resultaten van de enquêtes waren aan de klant- en werknemerszijde eenstemmig en duidelijk: “Van patiënt, naar klant, naar gast. Dat is de ontwikkeling die de zorgsector de afgelopen jaren heeft doorgemaakt. temp-rite heeft hierbij het voortouw genomen. We willen ons meer richten op het ‘verwenmoment’ bij het aanbieden van maaltijden aan patiënten en senioren. Ons nieuwe bedrijfsmotto ‘We serve the solution’ moet dit ook duidelijk maken.” Daarom vormt het gericht aanspreken van de verschillende doelgroepen bij temp-rite het centrale element van het nieuwe merkimago. “We hebben vier klantsegmenten geïdentificeerd: Naast ‘Cure’ en ‘Care’ is er ‘Childcare’ voor scholen en kinderdagverblijven en ‚Catering‘”. Elk klantsegment is vanaf nu vast met één afbeelding verbonden en op basis van de nieuwe temp-rite merkboodschap, is er een nieuwe beursstand ontwikkeld als ook advertenties, productbrochures en een interactieve nieuwe website.

Tegelijkertijd met de introductie van deze nieuwe marktstrategie en merkuitstraling presenteert temp-rite op de Zorgtotaal 2019 nieuwe oplossingen voor eten & drinken. De kleine Serve-Rite S-trolley is speciaal ontwikkeld voor de cateringservice bij evenementen, conferenties en voor meerdere maaltijd momenten in de zorg, maar ook in kantoren of op beurzen. Tevens presenteert temp-rite de Temp-Classic Pro. Deze geheel vernieuwde mobiele buffetwagen met hetelucht regeneratie voor maaltijden uit een centrale keuken, scoort met een reeks technische, functionele en comfort verhogende verbeteringen. De innovatieve Touchscreen Pro-besturing maakt de bediening van de wagen met behulp van intuïtieve apps buitengewoon eenvoudig. Ook de nieuwe lijn regeneratieovens met stoom, onder de naam Temp-Cuisine, en de Temp-Flex maaltijdservice trolley zijn nieuwe oplossingen voor elk marktsegment.

Kortom, genoeg redenen om temp-rite te bezoeken op de Zorgtotaal 2019! Een gratis toegangskaart is simpel te verkrijgen via de URL hieronder.

www.zorgtotaal.nl/default.aspx
Onze nieuwe website: www.temp-rite.nl

Graag zien wij u terug op onze stand.





Heb je hier een oplossing voor?
“Als ik hier een antwoord op geef, ga ik buiten mijn expertise om. Die fout wil ik niet maken. De oplossing is in ieder geval niet om achter managementsystemen aan te lopen. Laat medewerkers zelf aangeven waar het in zit, waar de fout ligt. Een goede manager probeert ze daarin te ondersteunen.”

Zijn er instellingen of bedrijven waarvan je zegt: die doen het goed?
“Dat doen managers graag. Best practices aanwijzen. Dat is een van de dingen waarvoor ik wil waarschuwen. Als het ergens goed gaat, betekent dat niet dat we weten waaróm het daar zo goed gaat.

Jos de Blok van Buurtzorg had succes met zelfsturing. Maar is dat succes te danken aan zelfsturing? Dat weten we niet. Wat hij doet is inspirerend, maar dat wil niet zeggen dat zelfsturing overal in de zorg de oplossing biedt.”

Medewerkers en managers moeten glimlachen, positief zijn. Ze hebben het over uitdagingen in plaats van over problemen.
“Verschrikkelijk. Met het woord probleem is niets mis. Het is ook een misverstand dat managers denken dat het alternatief van positief denken negatief denken is. Het alternatief is denken. Laat mensen denken, leer ze dat.”

Claim niet
Richard Engelfriet heeft de strijd aangebonden met goeroes die strooien met onbewezen theorieën. Hij heeft geen enkel probleem met mensen die zeggen dat ze ergens in geloven. Het wordt anders als ze claimen dat hun methode succesvol is, terwijl dat nooit is bewezen. “Dan ga ik los en haal ik zo’n claim onderuit.”

Positiviteitskletspraat
In zijn columns veegt Richard Engelfriet de vloer aan met een reeks modieuze termen, denkbeelden en fenomenen waarvan hij het nut totaal niet inziet. Dit omdat ze niet bewezen zijn. De volgende termen komen onder meer voorbij: positiviteitskletspraat, maffe heidagen, onderscheidend vermogen, jezelf kwetsbaar opstellen, persoonlijkheidstest, omdenken en uit de comfortzone komen. Engelfriet over dat laatste: “Blijf gewoon in je comfortzone, dat is beter.”

Klagen mag ook?
“Dat moet kunnen. Als mensen een keertje willen klagen, laat ze klagen. Als ze zich een dag of een week of een maand ellendig voelen, moeten ze dat kunnen tonen. Er kunnen goede redenen voor zijn. Het hoeft niet aan die mensen te liggen.”

Brainstormen levert creatieve ideeën op, denken we. Maar volgens jou is dat een misvatting.
“Een claim die niet klopt. Als je mensen in een groep plaatst, levert dat minder ideeën op dan wanneer je ze individueel aan het denken zet. Dat is onomstotelijk gebleken uit wetenschappelijk onderzoek. In zo’n groep gaan psychologische processen een rol spelen. Mensen gaan dingen van elkaar overnemen. Het zelfstandige denken lijdt daaronder.”

Lees verder >

“ALS JE MENSEN IN EEN GROEP PLAATST, LEVERT DAT MINDER IDEEËN OP DAN WANNEER JE ZE INDIVIDUEEL AAN HET DENKEN ZET”

“LAAT MEDEWERKERS ZELF AANGEVEN WAAR DE FOUT LIGT”

Hoe zou je op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid verbeteringen kunnen doorvoeren in de zorg?

“Kijk eens rond. Ga na hoe ze het elders doen. En stel jezelf de vraag: wat levert dat bij ons op? Probeer het uit, experimenteer, ga na of het werkt in jouw situatie. Maak niet de fout om achter hypes aan te lopen.

Velen doen dat wel en komen erachter dat het bij hen niet werkt. De zelfhulpindustrie zegt dan: het is mislukt doordat je het niet goed hebt toegepast of omdat je het niet echt wilde. Dat is gemeen, want het kan aan heel veel andere factoren liggen.”

Wat voor reacties krijg je zoal?

“95 procent is positief, opgelucht zelfs. De kritiek die ik krijg is grotendeels afkomstig van de consultants die hun brood verdienen met de ideeën die ik ontkracht.

Ze zeggen dan: ik zie in mijn praktijk dat het werkt. Ze bedoelen: ik vertel m’n verhaal, krijg applaus en m’n facturen worden betaald. Ik vraag dan: heb je bijgehouden hoeveel mensen succes hebben gehad met het toepassen van jouw theorieën? En dan blijft het stil.”

“MEDEWERKERS IN DE ZORG HEBBEN ONGELOOFLIJK VEEL KLACHTEN OVER DE BUREAUCRATIE EN DE ROMPSLOMP WAARMEE ZE OPGEZADELD WORDEN”

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.

Wat zou ik later willen?

Een glazen bol bezit ik niet, dus vraag me niet wat de toekomst biedt. Hoeft van mij overigens ook helemaal niet, weten wat er de komende jaren en decennia op mij afkomt. Zonde om daar nu al bij stil te staan – of nog erger – van wakker te liggen.

Waarover ik wel eens fantaseer is onze ‘oude dag’. Als we de 70 inmiddels gepasseerd zijn en (mogen) stoppen met werken. Los van de vraag wat ik dan nog kan, maar laten we ervan uitgaan dat we nog redelijk fit en fris zijn. Hoe breng ik dan m’n dagen door?

We wonen nu in een mooie twee-onder-een-kap in de Achterhoek. Aan die omgeving wil ik als ‘jongen uit het oosten’ niets veranderen. Maar aan de woning wel. Want wat moeten we straks met al die ruimte?

Ik las elders in deze uitgave het artikel over Reinhard en Titia Wippler. Inspirerend verhaal over twee krasse tachtigers die in korte tijd dermate veel zorg nodig hadden dat ze hun eigen huis moesten inruilen voor ‘een plek met zorg’.

Mooi om te lezen dat ze die in Zeist gevonden hebben. En ik kan me voorstellen dat het daar prima toeven is. Attente en gezellige zorg in huis als dat nodig is en verder genieten van de omgeving, fijne medebewoners om je heen en activiteiten als je dat wilt. Een concept waarin ik heilig geloof.

Dat zie ik dan wel voor me: met een goede vriend samen aan het biljart. In alle rust met een drankje een ‘ouderwets’ potje poolen. Misschien moet ik de komende decennia alvast wat vaker de keu ter hand nemen.

HELP DE NATUUR MET DIT PAK MELK



De natuur helpen met een pak melk? Klopt. Deze melk is namelijk gemaakt door Campina boeren die het verschil willen maken voor een mooier Nederland. En dat is nodig. Want onze Nederlandse natuur kan alle hulp gebruiken.

Daarom geven de boeren van Campina extra aandacht aan de natuur op hun boerenland. Dat kan je zien aan bijvoorbeeld een bloem– en kruidenrijk landschap.

STERK MET Campina ANNO 1871

Zodat alle vlinders, insecten en madeliefjes hun plekje weer terugvinden.

Door te kiezen voor dit pak steun je deze Campina boeren en maken we samen het verschil.

Meer weten of vragen? We vertellen je graag meer bij onze stand op de Zorgtotaal beurs.

bebo



Bezoek ons op de Zorgtotaal

U vindt ons team van zorgspecialisten op standnummer D112 in hal 7













Het Bebo margarine assortiment biedt voor elke behoefte een oplossing:

- ✔ Vetpercentage tussen 35% en 80%
- ✔ Zonder zout
- ✔ Allergeenvrije recepturen
- ✔ Verantwoorde vetzuursamenstelling
- ✔ Verrijkt met vitamines en mineralen
- ✔ Extra smaakvolle melanges
- ✔ Easy-opening portieverpakkingen

Goed eten begint met Bebo!

www.bebo.eu