

UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID

NR. 1 - 2017

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Slimste
Gastvrijheids-
medewerker
Sayer vertelt
haar verhaal



"Je moet sociaal
begaafd zijn
om dit werk te
kunnen doen"

ALS
JE WEET WAT JE EET,
PROEF JE MEER.

DAAROM HEBBEN WIJ ONZE PRODUCTEN
NOG NATUURLIJKER GEMAAKT.
ZO KUN JE ZORGeloos
GENIETEN VAN ONZE
ONMEUNIG LEKKERE
TOETJES!

Kom
proeven op de
Zorgtotaal beurs,
stand 07.E086!

Natuurlijk
assortiment

Zonder
kunstmatige
kleur- en
smaakstoffen



ONMEUNIG LEKKER

WWW.ZUIVELHOEVE.NL/FOODSERVICE

Even voorstellen,

Je maakt kennis met WijGastvrij. Branchevereniging van Uitblinkers in gastvrijheid en eten en drinken in de zorg. De doelgroepen, die we met WijGastvrij bedienen, omvatten samen 30.000 tot 40.000 collega's.

Zij zijn dagelijks druk doende om het welbevinden van patiënten, cliënten, bewoners en andere gasten te bevorderen, om hun leven comfortabeler en leuker te maken. Het is belangrijk dat deze medewerkers en managers erkenning krijgen, dat ze geïnspireerd blijven en getraind worden, zodat ze het verschil kunnen maken op het gebied van gastvrijheid.

WijGastvrij levert hier een bijdrage aan. Wat doen we? Wij creëren het netwerk van uitblinkers bij jou in de buurt. Wij organiseren activiteiten welke tot doel hebben om de vaardigheden, kennis en kunde in het vakgebied nog verder te ontwikkelen. Wij kijken bij elkaar in de al dan niet denkbeeldige keukens. We hebben ons eigen magazine Uitblinkers en onze eigen Wijs Academy.

We willen het vak leuker maken en hebben eenieder hierbij nodig. Sta op en meld jezelf of de organisatie aan voor het lidmaatschap.

Michel Overwijk,
voorzitter WijGastvrij

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

INHOUD

- 5** Activiteiten van WijGastvrij
- 6** Uitblinkers trappen af
- 13** Twietjes uit de zorg
- 14** Thérèse Boer: "Werkdruk zit in je hoofd"
- 16** Dit kan de Wijs Academy voor jou betekenen
- 19** Bedrijfsleden steunen WijGastvrij
- 22** Maak het leuker voor de medewerkers
- 25** Column Monique Willemse
- 26** Seksualiteit op Zorgtotaal
- 27** Column Eric van Reenen
- 29** Wat gaat er goed in de ouderenzorg?
- 30** Overleven dankzij smaaksturing
- 35** Eiwitrijke gehaktbal en rauwkostsalades die kleiner lijken
- 36** Een verbazende studiereis naar China
- 38** Column Geert Hilferink





OERGRANEN NATURALE



PAVÉ
800 g



GRAND PAPILLON
400 g

MIDI PAPILLON
200 g



PETITE BOULE
100 g



CHARPENTIER
400 g



PETIT PAPILLON
100 g

DE RIJKE SMAAK VAN TRADITIE

Waldkorn® Oergranen Naturale smaakt goed én doet goed en past bovendien perfect in een gevarieerd en evenwichtig voedingspatroon. Alle Waldkorn® Oergranen Naturale broodjes worden volgens strikte regels bereid, zonder extra toevoegingen. Dat zie je meteen aan het 'Our Bread Commitment' label. Onze beste ingrediënten voor gegarandeerd puur genieten.



Waldkorn® neemt de tijd voor smaak.

CSM Benelux B.V.

Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland
Tel. +31 (0)800 864 77 63 | Fax. +31 (0)800 864 77 66
www.molco-foodservice.nl | frozen.nl.benelux@csmbakerysolutions.com



connecting the
world of baking

Scholing is een belangrijke pijler onder WijGastvrij.



Organisatie

UITBLINKERS HET MAGAZINE VAN WIJGASTVRIJ

Kwartaalmagazine met een nieuwe aanpak. Uitblinkers het magazine van het nieuwe WijGastvrij, is op 14 maart gelanceerd tijdens de vakbeurs Zorgtotaal te Utrecht. De organisatie komt voort uit het samengaan van foodcare professionals en vHMN en richt zich op medewerkers, leidinggevend en managers die zich in de zorg bezighouden met food en hospitality.

Aansporen

Met aandacht voor mensen die het verschil willen maken, mensen die uitdagingen aangaan, lol hebben in het werk en zichzelf en hun collega's aansporen om nog meer te betekenen voor cliënten, patiënten, bewoners, bezoekers, medewerkers en mantelzorgers.

Hoe maken we het leuker? Hoe maken we onszelf en onze collega's beter? Wat zijn onze sterke en minder sterke kanten? Hoe benutten we die sterke kanten optimaal en schaven we de minder sterke kanten bij? Vragen die Uitblinkers in een heldere stijl gaat beantwoorden.

"SLECHTE VOEDING IS EEN TIJDBOM ONDER ONZE SAMENLEVING. HET MAAKT MENSEN MINDER VITAAL EN OP DEN DUUR ZELFS ZIEK."

Barbara Baarsma, Rabobank

Aansprekend beeld

Kleurrijk vormgegeven met aansprekend beeld. Pakkende items waar de vier doelgroepen - managers, leidinggevend, koks en gastvrijheidsmedewerkers - van de organisatie zich in herkennen. Items waar je even bij stilstaat, items die je op ideeën brengen, die nieuwe inzichten opleveren, die zorgen voor inspiratie.

Scholing is een belangrijke pijler onder de nieuwe vereniging. WijGastvrij wil dat al haar leden uitblinkers in gastvrijheid zijn en wil daarbij helpen. Hiervoor is de Wijs Academy opgezet (zie verhaal op pagina 16 en 17).

De bijeenkomsten hebben als thema: Ontwikkelingen die eten en drinken veranderen en daarmee ook de rol van voedings-assistenten en koks.

Bijeenkomsten

ONS MERK ALS SYNONIEM VOOR GASTVRIJHEID

WijGastvrij organiseert drie keer per jaar op drie plaatsen een regiobijeenkomst, bij elkaar opgeteld zijn dat er negen. Elke serie van drie bijeenkomsten heeft hetzelfde thema en dezelfde invulling. WijGastvrij organiseert dit jaar nog zes ledenbijeenkomsten gewijd aan een tweetal thema's. Dit gebeurt per regio. Het land is in drie delen opgedeeld: Noord-Nederland, Midden-Nederland en Zuid-Nederland.

Op maat

De eerste serie bijeenkomsten staat in het teken van 'Ons merk als synoniem voor Gastvrijheid', toegespitst op 'Ontwikkelingen die eten en drinken veranderen en daarmee ook de rol van voedingsassistenten en koks. Voeding op maat.'

Regio Zuid-Nederland: 11 mei 2017 in het Franciscus Gasthuis en Vlietland, locatie Franciscus Gasthuis te Rotterdam.

Regio Midden-Nederland: 8 juni 2017 in het Onze Lieve Vrouwen Gasthuis (OLVG) in Amsterdam.

Regio Noord-Nederland: 22 juni 2017 in Stenden Hotel Management School Leeuwarden.

Duurzaam leiderschap

Op 15 juni organiseert WijGastvrij een managementbijeenkomst. Deze staat in het teken van 'Duurzaam leiderschap.' Plaats, tijd en sprekers worden later bekend gemaakt. Zie Wijgastvrij.nl voor de laatste gegevens met betrekking tot de bijeenkomsten.

Tekst: Jaap de Graaf/ Fotografie: Sjoukje Kilian

UITBLINKERS TRAPPEN AF

De een werd uitverkoren tot Slimste Gastvrijheidsmedewerker. De ander stond ineens oog in oog met oud-premier Dries van Agt. De derde werd oprecht geraakt door de zorg, terwijl de vierde in deze portrettengalerij bijna beroepsmuzikant was geworden. Ayşegül Sayar, Michel Schimmel, Maarten Bijlsma en Jetze-Jan Dijkstra staan model voor de doelgroepen die WijGastvrij vertegenwoordigt. Ze zijn op 14 maart aanwezig bij de aftrap van WijGastvrij op de vakbeurs Zorgtotaal in Utrecht.



Ayşegül Sayar is Slimste Gastvrijheidsmedewerker

"JE MOET OOK OM KUNNEN GAAN MET TRIESTE SITUATIES"

Op de Dag van de Gastvrijheid op 17 november jongstleden in Utrecht won ze een quiz. Ze werd uitgeroepen tot de Slimste Gastvrijheidsmedewerker. Ayşegül Sayar (21) is werkzaam in het Spaarne Gasthuis, op de locatie Haarlem Zuid. Met haar gaan we in gesprek over het werk en belangrijke bijzaken. "Trainingen zorgen ervoor dat ik me zekerder voel."

Dat ze de quiz kon winnen was het gevolg van een andere overwinning. Vorig jaar, tijdens een teamuitje, kregen hospitalitymedewerkster Ayşegül Sayar en haar collega's het verzoek om op te schrijven hoe zij het verschil denken te maken in hun werk.

Ze beschreef een gebeurtenis buiten het ziekenhuis. Een man die net vader was geworden – zijn kind was geboren op de kraamafdeling van het Spaarne Gasthuis – herkende haar in een drogisterij. Hij moest luiers kopen, maar wist niet welke. “Hij kwam naar me toe en vroeg of ik het wist. Ik heb hem geholpen.”

Moraal van dit verhaal is dat je ook buiten werktijd behulpzaam kunt zijn en dat je uitstraalt dat je mensen wilt helpen. De teamleider die de antwoorden beoordeelde, riep Ayşegül uit tot winnaar. Het gevolg was dat ze samen met een collega

naar de Dag van de Gastvrijheid in Utrecht mocht. Het vervolg is bekend. Ze werd daar uitgeroepen tot Slimste Gastvrijheidsmedewerker.

Meer dan 100 deelnemers

Meer dan 100 gastvrijheidsmedewerkers namen deel aan de quiz. Zij beantwoordden met hun smartphones 14 vragen over het vak. Ze kregen vijf seconden per antwoord. Naast het aantal goede antwoorden woog ook de snelheid van antwoorden mee bij aan het eindresultaat. Ayşegül: “Ik zag op het scherm dat ik steeds een plaatsje steeg op de ranglijst, totdat ik halverwege de quiz op de eerste plaats kwam te staan. Op dat moment begon de adrenaline bij mij te stromen. Ik werd zenuwachtig.”

Ze hield de zenuwen in bedwang en won de Paarse Pluim, verbonden aan de eerste prijs, die staat voor een tegoedbon van €100. En er gebeurde

“DIE TRAININGEN MAKEN ME ZEKERDER”

meer. De prijs werd vermeld op de website van het ziekenhuis. Ze meldde zich aan als Gastvrijheidsambassadeur van het ziekenhuis en mocht meedenken en meebeslissen over de nieuwe vakkleding die de komende zomer geleverd wordt. “De outfits die de hospitality medewerkers nu dragen zijn wit, niet te onderscheiden van de kleding van het medische personeel. De nieuwe kleding straalt gastvrijheid uit. Meer kan ik er nu niet over zeggen.”

Medische wereld

Ze werkt anderhalf jaar als hospitality medewerkster in het Spaarne Gasthuis. Ayşegül: “Ik voel me aangetrokken tot de medische wereld, vandaar deze stap. Het werk bevalt me uitstekend, maar het kan zijn dat ik later iets ga doen op het medische vlak. Iets met anesthesie bijvoorbeeld, of operatiekamerassistente. Die mogelijkheden houd ik open. Ik ben jong en kan nog alle kanten op.”

Meer dan 100 gastvrijheidsmedewerkers namen deel aan de quiz. Ayşegül Sayar won.



Vanuit je hart

Ze doet haar werk als hospitality medewerkster vanuit haar hart. Het geeft voldoening om iemand te helpen, zegt ze. Natuurlijk heeft ook Ayşegül Sayar te maken met werkdruk, vooral tijdens ontbijt, lunch en diner. Maar ook dan probeert ze daar waar mogelijk de helpende hand te bieden. “Als ik zie dat een patiënt haar schoenen niet aan kan krijgen, dan help ik haar daarbij, ook al staat het niet in mijn taakomschrijving.”

Naam:	Ayşegül Sayar (21)
Functie:	Hospitalitymedewerkster
Opleiding:	VWO en interne trainingen van het Spaarne Gasthuis
Burgerlijke staat:	Ongehuwd
Hobby:	Fitness en leuke dingen doen met vriendinnen en familie. Deed vroeger aan Turks volksdansen, gitaarles, judo en karate. Ze heeft in het bestuur gezeten van de jongerenvereniging van de Haarlemse Selimiye-moskee.

Ze is afwisselend werkzaam op verschillende afdelingen: verloskunde, kraam, kinderen, couveuse, maar ook op andere afdelingen zoals de algemene opname afdeling. De hospitality medewerkers van het Spaarne Gasthuis volgen intern een reeks trainingen. Op het gebied van HACCP en gastvrijheid bijvoorbeeld. Er zat ook een agressie cursus bij. Deelnemers leren daar om te gaan met agressieve patiënten. Aysegül: “Een kwestie van normaal reageren, vriendelijk blijven, maar wel aangeven dat je het gedrag niet tolereert. Ik vond het een interessante training die ik gelukkig nog niet in de praktijk heb hoeven brengen.”

Over de trainingen die ze gevolgd heeft, zegt ze: “Ze zorgen ervoor dat je zekerder wordt in je werk. Dat straalt je ook uit, denk ik.”

Trieste verhalen

Ze geeft eten en drinken aan patiënten. Een verantwoordelijke taak, zo ondervond ze, want je moet met nogal wat zaken rekening houden. Denk aan diëten of aan patiënten die ‘nuchter’ moeten blijven in verband met een onderzoek of een operatie. “Als mensen wat langer in het ziekenhuis verblijven bouw je een persoonlijke band met ze op. Je weet wat ze graag eten en je krijgt allerlei verhalen te horen.”

Leuke verhalen van blije mensen, zoals meestal op de kraamafdeling. Maar ook trieste verhalen van mensen die zojuist te horen hebben gekregen dat ze niet lang meer leven. “En dan moet je gaan vragen wat ze willen eten en drinken. Daar had ik moeite mee omdat die mensen op zo’n moment wel andere dingen aan hun hoofd hebben. Toch moet je het vragen, dus ja, je gaat er heen.”

Daarnaast zitten sommige patiënten wel eens verlegen om een praatje. “Ouderen die slecht nieuws te horen hebben gekregen vertellen me vaak dat ze terugkijken op een goed leven en dat het mooi is geweest. Ik reageer daar nu beter op dan anderhalf jaar geleden toen het allemaal nieuw voor me was.”

“Oh lieverd”

Door haar Turkse achtergrond komt het wel eens voor dat Aysegül als tolk fungeert tijdens haar werk. “Als er patiënten komen die alleen maar Turks spreken kunnen ze via mij duidelijk maken wat ze bedoelen. Oh lieverd, ik ben zo blij met je, hoor ik dan vaak.”

Michel Schimmel selfmade kok bij Respect in Den Haag

“STA JE INEENS OOG IN OOG MET DRIES VAN AGT”

Selfmade kok die volop gebruik maakt van nieuwe en bestaande media. Michel Schimmel (42) werkzaam bij Respect Zorggroep in Den Haag verslindt kookboeken en bezoekt LinkedIn, Instagram en YouTube. “Sommige foto’s die ik plaats worden wel 3000 keer bekeken.”

*Michel Schimmel
verslindt
kookboeken en
was vroeger een
gerespecteerd
rugbyspeler.*



Hij kookt in het restaurant van Quintus, een verpleeghuis in Den Haag dat onderdeel is van Respect Zorggroep. Naast bewoners gebruiken bezoekers en medewerkers het restaurant.

Schimmel: “Je kunt mij omschrijven als een kruising tussen horeca kok en instellingskok. Aan de ene kant leuke, creatieve gerechten bedenken en party’s faciliteren, aan de andere kant rekening houden met beperkingen van cliënten. Denk aan natriumarm, lactosevrij, glutenvrij en gemalen. Verder werkt het keukenteam, waar ik toe behoor, nauw samen met de Activiteiten Begeleiding. We organiseren gezamenlijk kook-, eet- en bakactiviteiten voor de bewoners.”

Autodidact

Schimmel volgde de nodige opleidingen, maar is op kookgebied een autodidact. Hij leerde het vak in de praktijk en thuis. Informatie vindt hij in kookboeken (“Ik heb laatst nog Kookboek bij Dementie aangeschaft”) en op sociale media zoals LinkedIn, Instagram en YouTube. “Instructiefilmpjes maken duidelijk hoe het moet. Schol fileren bijvoorbeeld. Stap voor stap leggen ze het uit.”

GEHOLPEN DOOR EEN GEZONDE DOSIS HAAGSE BLUF BEREIKT SCHIMMEL DE DINGEN DIE HIJ WIL BEREIKEN

Toch kreeg hij behoefte aan scholing. Eind 2011 behaalde Schimmel alsnog het diploma Instellingskok. “Mijn werkgever stelde me daartoe in staat. Ik heb tijdens die opleiding vooral geleerd om structuur in mijn werk aan te brengen. Plannen en organiseren gaat me nu beter af. Ik had bijvoorbeeld een hekel aan het bereiden van patisserie, terwijl ik dat nu het leukste vind wat er is. Tiramisu bereiden bijvoorbeeld, prachtig.”

Haagse bluf

Geholpen door een dosis Haagse bluf bereikt Schimmel de dingen die hij wil bereiken. “Maar ik heb nooit dingen verzwegen of verzonnen. Altijd straight geweest. Toen ik solliciteerde bij Respect vroeg Hoofd Voedingsdienst Paul Hoogmoed wat ik wilde. Ik heb gezegd dat ik gewoon lekker wilde koken. Begin volgende week maar, zei hij toen. We zijn nu elf jaar verder en ik werk hier nog steeds.”

Een hoogtepunt was in 2010 zijn deelname aan het kookboek De Nederlandse kookkunst een kostelijk verhaal. Schimmel schreef receptuur voor een driegangendiner -

duurzaamheid en streekproducten voerden de boventoon - en werd uitverkoren om Zuid-Holland te vertegenwoordigen. “Sta je tijdens de presentatie oog in oog met oud-premier Dries van Agt. Later tijdens een kookdemonstratie op de Horecava, die er ook bij hoorde, ontmoette ik Paul Fagel. Heel bijzonder allemaal.”

Samen sterk

Zichzelf presenteren tijdens een evenement is voor Schimmel geen probleem. Maar daar blijft het niet bij. Ook in je dagelijkse werk moet je iets uitstralen, zeker als je werkzaam bent in de frontoffice. “Gastvrijheid is mijn tweede natuur. Gedag zeggen, oog hebben voor de mensen, vragen wat ze willen.”

Hij is van oordeel dat een kok moet kunnen samenwerken. Niet alleen met collega’s in de keuken, ook met collega’s van andere afdelingen, van de afdeling Activiteiten Begeleiding bijvoorbeeld. “Samen kun je veel meer voor de bewoners en de bezoekers betekenen dan alleen.”

Naam:	Michel Schimmel (42)
Functie:	kok
Opleiding:	MAVO, Cafébedrijf, Sociale Hygiëne, KMBO Detailhandel, HOV Horeca Ondernemer, Instellingskok, Allergenen Beheer
Loopbaan:	Als Zelfstandig Werkend kok van 2000 – 2004 bij Sodexo Nederland, 2004 – 2005 bij Tapas & Mezzes, van 2005 tot nu bij Respect Zorggroep in Den Haag.
Burgerlijke staat:	Samenwonend, stiefzoon van 12
Hobby:	kookboeken, vissen, vroeger rugby

“IK HOUD VAN SPARREN EN GA CONFRONTATIES NIET UIT DE WEG”

Hij mag graag brainstormen, teams aansturen en complexe veranderingen doorvoeren. Maarten Bijlsma (28) geeft als Teamleider Roomservices in het OLVG (Onze Lieve Vrouwe Gasthuis), locatie West, leiding aan 80 medewerkers. “Het theater rondom de maaltijd is net zo belangrijk als de maaltijd zelf.”

Maarten Bijlsma had aanvankelijk de ambitie om chef-kok te worden, maar kwam erachter dat je in de zorg van grote betekenis kunt zijn. “Zorg wist me te raken. Je bent bezig voor mensen die hulp behoeven. En hospitality is vreselijk belangrijk. In en buiten de zorg.”

Zijn cv is omvangrijk. Hij was kok in een aantal restaurants om daarna in 2008 in het Spaarne Ziekenhuis terecht te komen. Vervolgens werd hij assistent Catering Manager bij Albron en in 2012 zelfstandig werkend kok in de zorgcentrum Aelsmeer. “Ik heb daar gevraagd of ik een nieuwe menucyclus mocht opstellen. Dat mocht. Ik heb daar met veel plezier gewerkt, maar het was mij wat te klein. Toen de mogelijkheid zich voordeed om in 2013 bij het OLVG in dienst te treden als Teamleider Patiëntenvoeding a.i. heb ik dat gedaan.”

Afdeling laten bruisen

Netwerken was daarbij belangrijk, zo blijkt uit het verhaal van Bijlsma. Hoe doe je dat? “Goed omgaan met je collega’s, contacten onderhouden, je gezicht laten zien op bijeenkomsten van vakverenigingen, zoals Koksgilde destijds. Ik heb daar niet echt moeite voor hoeven doen. Het zit in me, ik begeef me graag onder de mensen.”



Maarten Bijlsma bezoekt graag verre bestemmingen. “Ik leer graag andere culturen kennen.”

Naam:	Maarten Bijlsma (28)
Functie:	Teamleider Roomservices in het OLVG
Opleiding:	AKA Economie, Zelfstandig Werkend Kok, SVH Leermeester, MHBO Kwaliteitsmanagement, Verandermanagement
Loopbaan:	2002 – 2008 kok in diverse horecabedrijven, 2008 – 2011 Zelfstandig Werkend Kok in Spaarne Ziekenhuis, 2011 – 2012 Assistent Catering Manager bij Albron, 2012 – 2013 Zelfstandig Werkend Kok Zorgcentrum Aelsmeer, 2013 tot nu in het OLVG als Teamleider Patiëntenvoeding en services en als Teamleider Roomservices.
Burgerlijke staat:	Ongehuwd
Hobby:	reizen, andere landen en culturen leren kennen

De tijdelijke functie bij het OLVG werd na een half jaar omgezet in een vast dienstverband. Als Teamleider Roomservices is Bijlsma nu bezig met verandermanagement. Daarover: “We proberen de afdeling te laten bruisen. Medewerkers actiever betrekken bij processen, patiënten verrassen. We zijn nu met een pilot bezig waarbij we meerdere maaltijdmomenten inbouwen. We willen afstappen van de klassieke drie-eenheid ontbijt, lunch, diner.”

Nieuwe inzichten

Bij de pilot zijn vijf medewerkers betrokken. Nu moet hij andere medewerkers enthousiast maken, een uitdaging, weet Bijlsma. “Het

vereist een cultuuromslag. Ik probeer dat te bereiken door medewerkers een spiegel voor te houden en ze vragen te stellen. Waarom werk je hier? Wat verwacht je te bereiken? Kan het anders? Kan het beter? Dat leidt soms tot confrontaties, maar die ga ik niet uit de weg. Ik houd van sparren en van discussiëren. Zo kom je ook vaak tot nieuwe ideeën en inzichten.”

De opleiding kwaliteitsmanagement die Bijlsma volgde komt daarbij van pas. Hij heeft geleerd om in processen te denken. “Hoe beschrijf je die processen? Hoe voer je ze uit? Ik heb ook geleerd dat kleine processen onderdeel zijn van een groter proces. Dat probeer ik op de medewerkers over te brengen.”



Jetze-Jan Dijkstra was bijna beroepsmuzikant geworden. Hij werd Afdelingsmanager Restauratieve Diensten.

“IN HET OLVG KOCHTEN WE MEER DAN 80 KOFFIEMACHINES, IN DE HOTELLERIE 12”

“MAAK EEN PLAN VOOR JE EIGEN LEVEN”

Hij is bezig om de restauratieve voorzieningen voor medewerkers en bezoekers van drie ziekenhuizen samen te voegen tot één. Stevige klus voor Jetze-Jan Dijkstra (35), Afdelingsmanager Restauratieve Diensten, Facilitair Bedrijf van de Stichting Medisch Centrum Haaglanden. “Ondanks dat diverse bedrijven de catering verzorgen, probeer ik er één werkend bedrijf van te maken.”

Dijkstra is vanaf juni 2016 in dienst van de genoemde stichting die voortkwam uit een fusie van de ziekenhuizen Bronovo, Antoniushoeve en Westeinde in Den Haag. Hij geeft zichzelf tot juni de tijd om de bezoekers- en personeelsrestaurants een andere impuls te geven, zodat ze een “kwalitatieve stap” vooruit kunnen maken.

Dat is niet eenvoudig. De manager heeft met verschillende situaties en systemen te maken. Een deel van de restauratieve voorzieningen is uitbesteed, een deel is in eigen beheer en een deel valt onder een bv, eigendom van het ziekenhuis. “Voordat alle betrokkenen dezelfde taal spreken en op het door ons gewenste niveau service gaan verlenen ben je wel een paar maanden verder.”

Organisator

Dijkstra is een organisator die graag de grote lijnen uitzet en mensen uitdaagt om steeds een stapje verder te gaan op het gebied van service en kwaliteit. Details zijn een

aandachtspunt, zegt hij zelf. “Ik moet mezelf ertoe zetten om daar ook continu oog voor te hebben.”

Hij staat op het standpunt dat je plannen moet maken voor je leven. “Doe je dat niet, dan word je onderdeel van het plan van een ander. Remco Claassen, een managementgoeroe, heeft dat ooit een keer verteld tijdens een training. Hij liet je nadenken over de vraag waar je goed in bent en hoe je je sterke eigenschappen optimaal kunt gebruiken.”

Plezier is belangrijk

Medewerkers in de zorg moeten vooral plezier in hun werk hebben, vindt de manager. “Het moet in je zitten dat je blij wordt als je een patiënt van dienst kunt zijn. Daar moet het ook over gaan in de discussies. Ik stel vast dat het vaak over secundaire zaken gaat, over urenregistratie, salarissen. Die dingen moeten goed geregeld zijn, zodat het over de patiënt kan gaan, over de vraag hoe we hem of haar beter van dienst kunnen zijn.”

Hij begon in de horeca. Met als doel om F&B manager te worden. Op zijn 27ste was het al zover. Dijkstra dacht: wat nu? Hij kwam bij het OLVG in Amsterdam terecht. “Ik heb me daar kunnen verdiepen in eten en drinken in de ziekenhuiswereld. Boeiende materie. Het gaat vaak om grote aantallen en complexe aanbestedingen. In de hotellerie ben je al een hele Piet als je twaalf nieuwe koffiemachines koopt, in het OLVG ging het over meer dan 80 nieuwe koffiemachines.”

Naam:	Jetze-Jan Dijkstra (35)
Opleiding:	Christelijke Hogeschool Nederland (Hoge Hotelschool Leeuwarden) Loopbaan: 2004 tot 2009 diverse functies in de horeca, 2007 - 2013 diverse functies bij het OLVG in Amsterdam, 2013 - 2016 Manager Hotelservices Reinier de Graaf in Delft, 2016 tot nu Afdelingsmanager Restauratieve Diensten Facilitair Bedrijf van de Stichting Medisch Centrum Haaglanden.
Burgerlijke staat:	gehuwd, twee kinderen van 3 en 1
Hobby:	gitaar spelen, was bijna beroepsmuzikant geworden

Eenvoudig en supervers!

Kant-en-klare concepten voor de zorg

Als het om eten gaat in de zorgsector, kan dat niet anders dan goed, gezond en vers zijn. Dat geldt voor het eten van patiënten maar net zo goed voor uw gasten en medewerkers. Bij Van Gelder weten we dat als geen ander. Zo profiteert u van optimaal gemak met onze kant-en-klare concepten voor kantines en restaurants in de zorg. Neem bijvoorbeeld onze smoothie mixen: een eigentijds concept met 100% natuurlijke producten. Er hoeft enkel nog appelsap toegevoegd te worden, oftewel klaar in een handomdraai. Maar ook voor dagelijks vers bereide rauwkosten en salades kunt u bij ons terecht! Meer weten hoe wij u kunnen ondersteunen?

Kom proeven op onze stand 07.C088 op Zorgetotaal

Smoothies,
rauwkosten en
salades

VanGelder
GROENTE & FRUIT



Nieuw in ons assortiment:

Een 80 grams gegaarde eiwitrijke gehaktbal van eersteklas rundvlees voorzien van fijne specerijen.

Speciaal naar aanleiding van de groeiende vraag uit de zorg, heeft het productontwikkelingsteam van Enkco een eiwitrijke rundergehaktbal ontwikkeld. Eiwit is belangrijk voor de groei, vernieuwing en het behoud van spierweefsel en organen. Bovendien is deze rundergehaktbal gemakkelijk te regenereren door zijn ovale vorm.

Bezoek ons
op de Zorgetotaal
Stand 07.F100

Eiwitrijk

WWW.ENKCO.NL

TWIETJES

Sociale media over de zorg



HRM PROFESSIONAL AD DE BEER

Veranderen heeft alleen zin en is alleen succesvol als iedereen overtuigd is dat verandering noodzakelijk is. Dat jij iets vindt, is nog geen bewijs dat het ook zo is.



GER KOEDAM

Wat een verschrikkelijk lieve mensen werken er toch in de Daniël den Hoed kliniek van het ErasmusMC. Geweldige zorg en zeer gastvrij!



STEFAN GEURTS

Eenzaamheid in de zorg. Lekker eten en drinken bieden een oplossing.



Zorgprotocollen en regels dreigen eenieder te beroven van zelfstandigheid, van de mogelijkheid om met je partner samen te blijven en je leven zelf in te blijven vullen.

De Initiatiefgroep 'Zorg, wonen en voeding het kan anders'



Als je over het eten klaagt bij een behandelend arts, dan is de reactie: that's not of our business.

Een verontruste patiënt doet zijn beklag onder de naam 'Ziekenhuis eten kan beter'



LELO

Voor iemand met een kind en een baan in de zorg geniet ik echt intens als ik een keer alleen en in stilte kan eten.



CO DE BOEF

Vreselijk dat Hugo Borst die gasten wakker moet schudden om de ouderenzorg beter te krijgen. Ze moeten zich doodschamen daar in Den Haag!"



WETENSCHAPSJOURNALIST DENNIS RIJNVIS OVER SOLLICITEREN

Omzeil de volgende clichés bij het schrijven van een motivatiebrief:

- 1) Deze baan zie ik als een grote uitdaging.
- 2) Het is mijn droom om aan deze universiteit te studeren.
- 3) Deze functie is op mijn lijf geschreven.
- 4) Deze vacature zie ik als een grote kans.
- 5) Dit vak is mijn grote passie."

Wees voorbereid

Wie zeker is van zijn zaak kan zijn werk beter uitvoeren. Je kunt alleen optimaal gastvrij zijn als je weet wat er aan de hand is en op de hoogte bent van alle ins en outs. Dat geldt ook voor mensen met ervaring. Thérèse: "Als we hier een gast binnenkrijgen met speciale wensen op het gebied van eten word ik onzeker als ik daar niet of onvoldoende van op de hoogte ben. In dat geval kan ik ook niet optimaal gastvrij zijn. Dat kan ik alleen als ik goed ben voorbereid en weet waarover ik praat."



Topgastvrouw Thérèse Boer van driesterrenrestaurant De Librije

"WERKDRUK ZIT IN JE HOOFD"

Neem de tijd voor mensen, leg dingen uit, communiceer, laat werkdruk geen vat op je krijgen. Topgastvrouw en ondernemer Thérèse Boer van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle vertelt aan Uitblinkers hoe ze aankijkt tegen hospitality in de zorg en hoe ze afrekent met de altijd aanwezige hectiek.

Verwennen, verrassen, verwachtingen overtreffen. Dat doen ze in De Librije. Daar komen de gasten ook voor. Geheel uit vrije wil. "In de zorg ligt dat anders, maar ook daar moet je het leuk kunnen maken", zegt Thérèse Boer, ondernemer en topgastvrouw. "Je moet je kennis willen overdragen, je moet het mensen naar de zin willen maken."

In het ziekenhuis zou de funfactor eveneens een rol moeten spelen. Hospitality medewerkers kunnen zich op dat gebied onderscheiden. Door iets extra's te doen voor de mensen, als ze moeten wachten bijvoorbeeld. Thérèse: "Haal ze naar je restaurant. Serveer lekkere dingen, maak een praatje, zorg voor ze."

“LEIDINGGEVENDEN MOETEN ZELF MEEDRAAIEN”

De rol van de hospitality medewerker krijgt meer gewicht. Instellingen, bedrijven en organisaties hechten steeds meer waarde aan gastvrijheid.

Thérèse: “Natuurlijk is de kwaliteit van de arts en de medische verzorging in het ziekenhuis van het grootste belang. Maar gastvrijheid wordt belangrijker. Mensen willen het gevoel hebben dat ze aandacht krijgen, dat ze in de watten worden gelegd en geen nummertje zijn.”

Perfect geregeld

Maar krijgen hospitality medewerkers ook de gelegenheid om die rol naar behoren uit te voeren? “Ik denk van wel. De keren dat ik aanwezig was in ziekenhuis Isala te Zwolle vond ik de hospitality perfect geregeld. Overal staan mensen voor je klaar die vragen of ze je kunnen helpen. Ik denk dat het op veel andere plaatsen ook zo is. Een enorme verbetering in vergelijking met vroeger.”

Zelf verzorgde ze een gastvrijheidstraining in het Isala. “Danies, een van mijn medewerksters, heeft dat toen overgenomen en een aantal trainingen verzorgt. Terecht dat ziekenhuizen aandacht besteden aan hospitality, want mensen kunnen steeds makkelijker zelf kiezen waar ze het onderzoek of de behandeling laten uitvoeren. Ziekenhuizen moeten zich onderscheiden.”

Overzicht behouden

Op veel plaatsen klagen medewerkers in de zorg over een te hoge werkdruk. In toprestaurant De Librije, dat al jaren avond aan avond is volgeboekt, is er ook sprake van werkdruk, iedere dag opnieuw. Thérèse: “Veel mensen zeggen al heel snel dat ze het druk hebben,

Meer dan één Librije

Thérèse en haar man Jonnie Boer houden zich niet alleen bezig met toprestaurant De Librije. Ze exploiteren aan het Spinhuisplein te Zwolle ook Librije's Atelier, Librije's Winkel en Librije's Hotel. Daarnaast hebben ze een adviserende rol met betrekking tot Librije's Zusje in het Amsterdamse Waldorf Astoria. Ze organiseren tevens Chefs (R)Evolution, een gastronomisch festival dat één keer in de twee jaar plaatsvindt. De eerstvolgende editie staat gepland voor september 2018. De BOERenmarkt XL is een onderdeel van het festival.

maar ik ga daar niet in mee. Ik wil ook van mijn medewerkers niet horen dat ze vreselijk druk zijn en geen tijd hebben om iets te doen. Daar ben ik streng in.”

Het is een kwestie van organiseren, rustig blijven, overleggen, delegeren, het overzicht behouden, zegt ze. “Als je alles goed regelt en organiseert is er niets aan de hand. Ik vind drukte zelfs lekker. Ik kan ook oprecht zeggen dat mijn team goed georganiseerd is. Iedereen weet wat hij of zij moet doen en wat wel en wat niet kan.”

Steun elkaar

“Werkdruk zit vaak in je hoofd”, zegt Thérèse. “Je ziet aan mensen meteen als ze gestrest zijn. Dan denk ik: zet die drukte uit je hoofd en begin de dag met andere instelling. Zeg tegen jezelf; het is druk maar we gaan er een mooie dag van maken, we gaan het regelen.”

Een tip in deze is om regelmatig te overleggen met de betrokken collega's. Dat hoeft maar vijf minuten te duren. “Daarna weet iedereen wat er speelt en wat er van hem wordt verwacht. Wij doen dat voor iedere lunch en ieder diner.”

Ze adviseert leidinggevenden in de zorg om zelf mee te draaien. “Wij doen dat ook. We geven het goede voorbeeld. Als de zorgmanager alleen maar rondloopt en de medewerkers niet begeleidt, wordt het niet beter. Opereer als team, vul elkaar aan, steun elkaar, pas dan haal je het optimale eruit.”

“GASTVRIJHEID WORDT STEEDS BELANGRIJKER”

Vang collega's op

Als mensen gestrest zijn is het van belang dat ze opgevangen worden door collega's, die wel de rust bewaren en het overzicht behouden, aldus Thérèse. “Als je zo werkt zal je zien dat er langzaam maar zeker meer rust ontstaat op de werkvloer met als gevolg dat mensen zekerder worden en beter gaan functioneren.”

Zoete wijnen voor ouderen

Thérèse Boer was Wijnmeester en Meester Gastheer. Maar deze titels zijn begin dit jaar vervallen. Ze is nu Meester Gastronoom. Zijn wijnen aan de zorg besteed? “Ik ben natuurlijk voor wijn, laat dat duidelijk wezen, maar wijnen en zorg is een lastige combinatie. Maar als je me vraagt om een wijnnadvies voor ouderen zou ik zeggen: houd het op wijnen die aan de zoete kant zijn. Zelf werken wij daar niet mee, of het moet om dessertwijnen gaan.”

Academy van WijGastvrij maakt jou nog beter

GOED WIJS

Nieuwe Academy van een nieuwe vereniging. De Wijs Academy, kortweg Wijs, verzorgt trainingen, opleidingen, workshops, activiteiten, e-learning en trendtours die jou wijzer en beter maken. Breed aanbod met een eigen digitaal platform voor de leden van WijGastvrij. John Hokkeling, de aanjager van Wijs, geeft tekst en uitleg.

WijGastvrij is de vereniging voor uitblinkers in gastvrijheid, altijd op zoek naar kansen en mogelijkheden om nog beter te worden. Daarom staan ze open voor opleidingen, inspiratie, trainingen en kennis over eten, drinken en gastvrijheid. Ze willen steeds wijzer worden

Dat kan onder meer via de Wijs Academy. Met een breed aanbod aan activiteiten en een eigen digitaal platform, toegankelijk via pc, laptop, tablet en smartphone. Informatie en inspiratie zijn altijd en overal toegankelijk.

WijGastvrij verenigt verschillende doelgroepen met verschillende interesses. Dat zie je terug in het aanbod van Wijs. Er zijn regionale en landelijke activiteiten. Sommige trainingen zijn gericht op bijvoorbeeld koks, andere op gastvrijheidsmedewerkers of leidinggevend.

Leren van elkaar

In alle gevallen gaat het om praktische, actuele, inspirerende en leerzame bijeenkomsten waar je ook van elkaar leert. De activiteiten krijgen een thematische indeling zoals: basiskennis, updaten van kennis, inspireren, borgen en actueel.

Elke activiteit wordt gedurende een beperkte periode aangeboden. Er is ook een maximum aantal deelnemers. Houd het aanbod in de gaten zodat je niet teleurgesteld hoeft te worden.

Leertegoed

WijGastvrij zet met de Wijs Academy de stap naar verdere professionalisering. Elk lid krijgt per jaar een leertegoed in de vorm van vonkjes. Het aantal vonkjes is afhankelijk van het type lidmaatschap: basis, medium of premium. De vonkjes gebruik je om academy-activiteiten mee te 'kopen.' Jij bepaalt waar je interesse ligt en waar je naar toe wilt gaan.

Het aantal benodigde vonkjes is afhankelijk van de bijeenkomst. Een kleinschalige

inspiratiebijeenkomst kost bijvoorbeeld één vonkje, terwijl je er voor een uitgebreide training wellicht drie moet neerleggen. Zijn je vonkjes op en wil je toch naar een training, dan kun je vonkjes bijkopen. Op deze wijze verdien je een deel van je contributie terug in de vorm van scholing.

Ook bedrijfsleden krijgen vonkjes en kunnen zich bekwamen in onderwerpen naar keuze. Want een van de doelstellingen van WijGastvrij is om de samenwerking tussen de ketens in de zorg effectiever te maken. Patiënten, cliënten, bewoners, bezoekers en andere zorggebruikers zullen daarvan de vruchten plukken.

Regionaal

Naast landelijke bijeenkomsten zijn er regionale bijeenkomsten. Hierdoor wordt het nog laagdrempeliger om in jezelf te investeren. Elke activiteit is in principe gericht op een bepaalde doelgroep, maar wel voor iedereen toegankelijk, mits je er de vonkjes voor betaalt.

Een deel van het aanbod is al bekend en de rest wordt momenteel in hoog tempo ontwikkeld. Daarom is het zaak om je WijS-portaal in de gaten te houden. De activiteiten van WijS zijn onder te verdelen in:

- Regionale activiteiten
 - Mini-trainingen
 - Trainingen
 - Praktijk workshops product kennis (werken met vis, eiwit verrijking)
- E-learning modules (allergenen, sociale hygiëne etc.)
- Landelijke activiteiten
 - Training - (b.v. dienstbaar leidinggeven, inspirerend leidinggeven, passie en werkplezier, commercieel gastvrij etc.)
 - Mbo-opleidingen zoals de mbo-2 GIDZ-opleiding ontwikkeld voor en door

WijGastvrij (gastvrijheidsmedewerker in de zorg)

- GIDZ-trainingen – losse modules uit de GIDZ-opleiding
- Workshops (b.v. gastvrijheid meten, borgen van gastvrijheid)
- Tendtours
- Gastvrijheidsmanager (post-hbo opleiding ontwikkeld door en voor WijGastvrij)
- Masterclass Gastvrijezorg

Behoeften peilen

Dit aanbod bouwen we in de loop van de tijd stapje voor stapje uit. Met de WijS Academy gaat WijGastvrij een enorme stap zetten in het professionaliseren van de beroepsgroep. Voor managers en leidinggevenden is het geaccepteerd dat ze elk jaar scholingsactiviteiten volgen.

Bij operationele medewerkers, zoals voedingsassistenten, koks en restaurantmedewerkers, is dat minder gebruikelijk. Daarom is het zo mooi dat alle beroepsgroepen en lagen van de organisatie binnen WijGastvrij verenigd zijn.

WijGastvrij wil juist de mensen die het meest gastcontact hebben ondersteunen en ze helpen de zorg elke dag weer een klein beetje beter te maken. Met WijS werken we vanuit passie en werkplezier samen aan professionele en menswaardige zorg.

[lees verder >](#)

WijS-portaal

Na de lancering van WijGastvrij op de ZorgTotaal op 14 maart krijgt elk lid een toegangscode waarmee je kunt inloggen op je eigen WijS omgeving. Het WijS-portaal is ingedeeld in 4 hoofdgroepen:

Wij inspireren – inspirerende filmpjes, weetjes, foto's en ook de aankondiging van nieuwe trainingen en inspirerende bijeenkomsten.

Wij Communiceren – een soort WhatsApp waarin de vereniging met jou kan communiceren maar waarin je ook met collega's discussies kunt voeren over vakgerelateerde thema's.

Wij Leren – met je punten kun je ook e-learning modules kopen of kun je gebruik maken van relevante e-content van bedrijfsleden.

Wij Lezen – de plek waar je verenigingsdocumenten kunt vinden, White papers en artikelen uit vakbladen.

Bewaking kwaliteit

De kwaliteit van de bijeenkomsten wordt bewaakt door de commissie WijS. De bijeenkomsten worden georganiseerd door aangesloten trainingsbureau's en bedrijfsleden. Commissie WijS houdt het niveau van de trainingen in de gaten en ziet erop toe dat bijeenkomsten geen commercieel karakter krijgen.



COLOFON

Uitblinkers is een kwartaaluitgave van WijGastvrij, een vereniging die zich bezighoudt met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. De doelgroep bestaat uit managers, leidinggevendenden, koks en gastvrijheidsmedewerkers. Uitblinkers verschijnt in een oplage van 4000 exemplaren.

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:

De Graaf Communicatie
Salemte 34
7007 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel

Fotografie: Sjoukje Kilian

Columnisten: Geert Hilferink, Eric van Reenen en Monique Willemse

Vormgeving: Circa Twee

Druk: Senefelder Misset
Advertentie- ER-Communicatie, Sonja Rothuis,
exploitatie: (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 voortvloeit uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen: bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

Met dank aan Dumphuis Doetinchem voor de beker in de fotoreportage van Ayşegül Sayar.

BESTUUR

Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:

Michel Overwijk (voorzitter)

Paul Hoogmoed (penningmeester)

René van der Gun (secretaris)

Ron van der Laan (algemeen)

www.wijgastvrij.nl

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ

Op deze pagina staan de logo's van de bedrijfsleden van WijGastvrij. Het zijn bedrijven die de doelstellingen van WijGastvrij ondersteunen en geloven in de meerwaarde van de vereniging die zich sterk maakt voor scholing, ontmoeten en vooruitgang. De leden zijn actief op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze leveren daaraan met hun producten en diensten een niet geringe bijdrage.

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

Bedrijfsbureau WijGastvrij

Boulevard Antverpia 19
4703 AV Roosendaal
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

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

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



EEN SNELLER HERSTEL EN LANGER FIT MET HOOGWAARDIG EIWIT!

Bouwsteentjes

Eiwitten zijn dé bouwstenen van ons lichaam. Daarom, een sneller herstel en langer fit met hoogwaardig eiwit. Belangrijk voor kracht en de opbouw van de spieren maar ook voor wondherstel en bieden hoogwaardige eiwitten bescherming tegen infecties.

Elk lekker Bouwsteentje is een zacht cake-gebakje en bevat 8 gram hoogwaardig wei-eiwit.

Uitstekend geschikt voor senioren of mensen die kracht bij moeten zetten. Bouwsteentjes zijn dus ook versterkend voor de mensen die door ziekte of een operatie verzwakt zijn en iets extra's kunnen gebruiken. Tevens leuk en gastvrij omdat het ook een traktatie is!

Bouwsteentjes zijn bij elke Zorggroothandel verkrijgbaar in de smaken Aardbei, Banaan, Chocolade en Bosvruchten. Bouwsteentjes zijn puur natuurlijk.

Voor meer informatie: www.innopastry.com
Zie hieronder de logo's van de Zorggroothandels.



Nu ook verkrijgbaar zijn de Mini-Bouwsteentjes. Net als de huidige Bouwsteentjes, maar dan de helft kleiner. De gebruikelijke smaken per 8 stuks, 2 van elke soort in een assortimentsdoosje verpakt.

Mini Bouwsteentjes zijn veel kleiner maar in verhouding nog krachtiger en bevat elk Mini-Bouwsteentje 5,5 gram hoogwaardig eiwit. Dat is maar liefst 20% van de voedingswaarde.

De mini-Bouwsteentjes zijn bestelbaar bij alle Zorg-groothandels. Voor particulieren zijn de mini-Bouwsteentjes verkrijgbaar bij Jumbo Supermarkten.

JUMBO

NIEUW

MINI-BOUWSTEENTJES
30 GRAM

20% HOOGWAARDIG EIWIT!
4 SMAKEN - PER 8 STUKS
ASSORTI VERPAKT



Easy-to-Eat

Easy-to-Eat is het "Bouwsteentje" voor mensen met slikproblemen en is deze tevens vrij van gluten en bindmiddelen. Easy-to-Eat bevat net als het Bouwsteen-gebakje 8 gram hoogwaardig eiwit per kleine portie.

Naast glutenvrij is Easy-to-Eat gemaakt van volledig natuurlijke grondstoffen en vrij van E-nummers.

Easy-to-Eat heeft amylaseresistente eigenschappen en zal zijn consistentie behouden en zo de dysfagiepatiënt helpen om op een veilige manier te slikken.

TOETJE OF TUSSENDOORTJE

Easy-to-Eat is speciaal ontwikkeld voor mensen die extra eiwit nodig hebben maar alleen dik-vloeibare of fijn gemalen voeding kunnen eten. Het is een tussendoortje en gebaksdessert op basis van frisse zuivel met geconcentreerd hoogwaardig wei-eiwit. Easy-to-Eat is zo zacht dat het als vanzelf smelt in de mond. In de mond behoudt het zijn consistentie. Daarom kan Easy-to-Eat probleemloos worden gegeten door mensen met een slikstoornis. Dankzij de hoge concentratie wei-eiwitten (8 gram per portie) draagt Easy-to-Eat bij aan het behoud van de conditie en helpt het de weerstand ondersteunen.

Easy-to-Eat kan meerdere keren per dag gegeten worden, bijvoorbeeld als lekkernij, tussendoor of als nagerecht.

Easy-to-Eat is er in de smaken framboos en tropical en verkrijgbaar bij onderstaande Zorggroothandels. Per smaak per 4 porties verpakt.



GRATIS TESTEN

[alleen via de diëtetiek van ziekenhuizen en instellingen]

Help mee om Easy-to-Eat nog beter te maken dan dat het nu al is.

Easy-to-Eat is succesvol en wordt via de Zorggroothandel en Jumbo supermarkten geleverd en krijgen we veel positieve reacties. Desalniettemin komen wij graag in contact komen met deskundige, pragmatische mensen die Easy-to-Eat willen beoordelen en eventueel tips geven voor een uitbreiding in smaken.

Vooral wanneer patiënten kort na een operatie op "dik vloeibaar" dieet komen te staan vernemen wij graag hun reacties. Echter wel onder begeleiding van een deskundige of iemand die daar als betrokken "niet patiënt" ook een oordeel over kan vormen.

We vernemen het graag via info@innopastry.com
Voor meer informatie: www.innopastry.com



"JE MOET SOCIAAL BEGAAFD ZIJN OM DIT WERK TE KUNNEN DOEN"

De hospitality in de zorg beter maken. Vraagtekens plaatsen bij protocollen die al jaren vastliggen. Erop hameren dat patiënten en cliënten als gasten worden behandeld. Op de Hotel Management School Maastricht buigen ze zich ook over de zorg en de 'diamanten' die daar in werkzaam zijn. "Maak hun werk leuker."

Patiënten zouden als gasten behandeld moeten worden, vernemen we in het restaurant van de Hotel Management School Maastricht. Rita Kusters, teamleider van de hoofdfase van de opleiding, is één van de mensen die de zorg pakweg tien jaar geleden oppakte. Langzaam maar zeker ging de HMSM (Hotel Management School Maastricht) meer doen op het gebied van zorg. Dat gebeurde binnen de track Horizons in Hospitality.

Persoonlijke ervaringen openden Kusters de ogen. Zo werd haar oude vader in het ziekenhuis aangesproken met de woorden: meneer, wat hebben we vandaag een leuke broek aan. "Dat was ongetwijfeld niet verkeerd bedoeld, maar zo ga je toch niet om met mensen. Mijn vader was oud, niet dement."

Douchen

Haar schoonmoeder, die revalideerde na een heupoperatie, moest stiekeme afspraken maken

"WAT HEBBEN WE VANDAAG EEN LEUKE BROEK AAN, ZEIDEN ZE. ZO GA JE TOCH NIET MET MENSEN OM?"

met een verpleegster om één keer per dag gedoucht te worden. Het protocol schreef voor dat dat maar één keer per week gebeurde.

In een andere zorginstelling ging het serveren van eten gepaard met een minimum aan persoonlijke aandacht. De medewerkers keken om het hoekje, riepen iets, plaatsten de maaltijd en gingen snel verder. Tijdens een presentatie lieten studenten van de HMSM medewerkers zien hoe het ook anders kan. De medewerker gaat naar binnen, laat zich zien, heeft oogcontact, zegt iets en serveert de maaltijd. "De cliënt krijgt tien seconden de volle aandacht. Een groot verschil, terwijl deze aanpak nauwelijks extra tijd vergt."

Meer plezier

De voorbeelden zijn niet bedoeld als kritiek, maar om te laten zien dat je soms beter kunt kiezen voor een andere aanpak, met de toevoeging dat medewerkers daar wel de ruimte voor moeten

**"IN ELKE
SITUATIE MOET
JE JE AFVRAGEN:
WAAROM KIES IK
VOOR TRAINING? IS
TRAINING WEL HET
JUISTE MIDDEL?"**





krijgen. Dikwijls zien ze zelf dat het anders kan en willen ze dat ook, maar worden ze aan banden gelegd door protocollen. “We moeten ons afvragen of de processen en de systemen bijdragen aan betere zorg en meer plezier in het werk? Zijn ze ondersteunend of leidend?”, zegt Emily Teunissen, Coördinator van de track Horizons in Hospitality en lid van het team HMSM Hospitality Consultancy.

De zorg en de hotellerie worstelen met hetzelfde dilemma. Ze werken bij voorkeur met mensen die het andere mensen naar de zin willen maken, maar ze moeten ook rekening houden met het financiële aspect. De zorg wil de kosten laag houden, de hotellerie wil winst maken. Efficiency en hospitality gaan vaak niet samen. Een oplossing voor dit dilemma is niet één twee drie voorhanden.

Spreek je uit

Maar het help wel als je de problemen bespreekbaar maakt, zegt Teunissen: “Spreek je uit. Ga de dialoog aan.”

Ze draagt een voorbeeld aan uit de thuiszorg. Een mevrouw wil graag dat de thuishulp afwijkt van het protocol. Ze zegt: laat die stofjes

maar even liggen en geef m’n planten water. Heeft de medewerkster dan de bewegingsvrijheid om dat te doen? Vaak niet, toch geven ze de planten water.”

In dat geval is er toch geen probleem? Teunissen: “Dat is er wel, want het geeft druk, je doet dingen die niet mogen, maar die je uit menselijk oogpunt eigenlijk wel wilt doen. Je praat er niet over, je houdt het voor jezelf, je loopt er mee rond. Dat betekent emotionele belasting.”

Waardering ontbreekt vaak

Zorgmedewerkers kampen ook met andere randverschijnselen. Ze moeten soms mensen bedienen die niet prettig in de omgang zijn, hebben te maken met vrienden en familieleden, met zieke en zelfs stervende mensen. Kusters: “Je moet sociaal begaafd zijn om dit werk te kunnen doen.” En je moet je ervaringen kunnen delen met anderen.

In de horeca drinken medewerkers na afloop van de dienst een biertje met elkaar. Praten ze over de dag en de dingen die ze meemaakten. In de zorg is het ook belangrijk dat de medewerkers ervaringen met

“WE MOETEN HET NIET INGEWIKKELD MAKEN. HET GAAT OM LEKKER ETEN EN ECHTE AANDACHT.”

elkaar delen, zegt Teunissen: “Het is van belang om dat te stimuleren en te faciliteren en de medewerkers te waarderen voor het zware werk dat ze verzetten. Dat ontbreekt geregeld, waardoor het werk extra belastend wordt.”

Waarom trainen?

Is het zinvol om cursussen en trainingen te volgen? Op die vraag volgt geen volmondig ja. Het komt zelfs voor dat trainingen averechts werken. Teunissen: “Als je de medewerkers het gevoel geeft dat ze een training krijgen omdat ze niet gastvrij genoeg zijn, is het eerder een straf dan een stimulans. Maak duidelijk dat je trainingen geeft omdat je de medewerkers, de patiënten en de organisatie verder wilt helpen.”

De prijs van hospitality

Hospitality of zo je wilt gastvrijheid is moeilijk te vangen in een analyse die kosten en baten tegen elkaar afzet. Maar er is wel iets over te zeggen. Het is bekend dat hospitality kan leiden tot een grotere tevredenheid van medewerkers en gasten. Daarnaast kan het ook effect hebben op de genezing van mensen. Teunissen: “Directies willen weten of het effect van gastvrijheid te meten is. Maar dat is lastig.

Wat ga je meten? Het aantal woorden dat je met iemand wisselt, het aantal keren dat je oogcontact hebt?”

Ze is van oordeel dat we vooral logisch moeten nadenken. Vraag aan de mensen wat ze ervan vinden. Hoe kijken zij aan tegen de zaken? “We moeten het niet ingewikkeld maken. Het gaat om lekker eten en echte aandacht. Laten we ons dwaar met z’n allen sterk voor maken.”

In Twente is gezond ook gewoon heel lekker



14 - 16 MAART 2017
JAARBEURS | UTRECHT

Zorgtotaal 

Johma verwelkomt u van 14 maart tot en met 16 maart van harte op de Zorgtotaal, stand 07BV.D073. Hier presenteren wij met trots ons assortiment verse rauwkostsalades. De perfecte verse groente aanvulling! Verpakt in precies de juiste hoeveelheid, dus aantrekkelijk voor de cliënt. En extra fijn gesneden, zodat het makkelijk weg te eten is. De rauwkosten zijn glutenvrij en enkel op smaak gebracht met een frisse, heldere dressing.

Als u ons komt opzoeken op de Zorgtotaal 2017 en u neemt deze advertentie mee, dan sturen wij uw faciliteit gratis een tray rauwkostjes naar keuze toe! Met zorg bereid door Johma.

De lekkerste salades komen oet Twente.

Johma
Foodservice



Schadelijke trainingen

Trainingen die geen follow-up krijgen kunnen schadelijk zijn, geeft Emily Teunissen aan. “Je maakt mensen bewust van zaken. Als je daar geen opvolging aan geeft en de randvoorwaarden niet in orde zijn, kunnen de medewerkers niet datgene doen waar ze net inzichten in hebben verkregen. Dat levert frustratie op. In dat geval werkt trainen averechts. Het is van belang trainingen in te bedden in een groter geheel.”

En dan is er nog iets. Samefko Ludidi als zelfstandig Health Consultant onder andere als onderzoeker – binnen het lectoraat Gastronomy - werkzaam voor de HMSM, zegt: “In elke situatie moet je je afvragen: waarom kies ik voor training? Is training wel het juiste middel? Zorg ook voor follow ups anders heb je er weinig aan en kun je zelfs een averechts effect bewerkstelligen.” (zie kader ‘Schadelijke trainingen’)

Kleine successen

Kleine successen kunnen grote positieve gevolgen hebben, zegt Ludidi. In een ziekenhuis gaf hij leiding aan een proces dat leidde tot gezondere en smaakvollere maaltijden. Jaren daarna is dat nog merkbaar. “Als medewerkers zien dat er wat ten goede verandert gaan ze erin geloven en gaan ze er hun best voor doen.”

Wat moet er in veel instellingen en ziekenhuizen gebeuren om de hospitality naar een hoger plan te tillen? Teunissen: “Je zult na moeten gaan hoe het systeem in elkaar steekt. Welke processen hanteert men? Welke leiderschapsstijlen zijn er? Is het mogelijk om feedback te geven? Is het een lerende organisatie?”

Er moet oprechte aandacht zijn voor de medewerker. Ga terug naar de kern. Sta stil bij de vraag waarom die medewerker voor het vak heeft gekozen, aldus Teunissen. “Ik denk dat we ontzettend blij mogen zijn met mensen die iets voor een ander willen betekenen. Zij zijn de diamanten van onze maatschappij. Laten we er voor zorgen dat zij hun werk leuk blijven vinden.”

Maatwerktrajecten

De afdeling Hospitality Consultancy van de Hotel Management School Maastricht ontwikkelt maatwerktrajecten voor organisaties binnen de cure & care, als ook voor de retail, luchtvaart en banken. Vanuit Take the next step in Hospitality worden ook studenten betrokken bij deze trajecten, zie hotelschoolmaastricht.nl/hospitality-consultancy-maastricht



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

HET GASTVRIJE ZORGPAD

Het verbeteren van de gastvrijheid is een hot topic in ziekenhuizen. Het kan een eye-opener zijn je te laten inspireren door branchevreemde activiteiten. Zo deelt een enkel ziekenhuis al een welkomsttasje uit aan patiënten op de spoedeisende hulp zoals de elegante comfort bags van Jan Taminiau in KLM business class.

Als gastvrijheidsvernieuwer kun je je op meer vlakken laten inspireren door vliegvelden en luchtvaartmaatschappijen. Net als reizigers op Schiphol bewandelen steeds meer patiënten in ziekenhuizen vaste routes, klinische zorgpaden genoemd. Zo mag je in de luchtvaart thuis al inchecken, kun je op vertragingen anticiperen en hoef je niet te wachten bij de gate, verblijf je in lounges en zijn pursers geoefend in het erkennen en herkennen van trouwe cliënten.

En ook al is ziek zijn niet te vergelijken met reizen, toch ondergaan ook reizigers een scala aan soortgelijke emoties en ervaringen zoals een patiënt. Denk aan communicatie, de reis/verblijfservaring en het organiseren van de reis (lees operatie). Wat zou je kunnen doen om een poliklinisch zorgpad voor de begeleiding van chronisch zieke ouderen comfortabeler te maken?

Je kunt met nieuwe technologie – rekening houdend met de verkeerssituatie en de doorstroming in het ziekenhuis – zorgen dat de oudere patiënt precies op tijd arriveert. Dat deze patiënt in een speciaal voor ouderen comfortabel ingerichte lounge verblijft. Met de vriendelijke hulp van gastvrijheidsmanagers precies op tijd aankomt bij elke behandeling.

In de ruimte vind je een virtual reality bril waardoor je als patiënt een prachtige virtuele motortocht door Mexico kunt maken of kunt genieten van tv-series van vroeger. Er is een buffet met yummie en nutriëntrijke fingerfood. En de patiënt krijgt een op zijn ziektebeeld afgestemde maaltijd mee naar huis. Bent u het pad kwijt? Boek een vlucht ter inspiratie.

Zorgtotaal schuwt controversiële onderwerpen niet

SEKSUALITEIT IN HET VERPLEEGHUIS

Lezingen. Symposia. Kennisoverdracht. Congressen. Primeurs. Ontmoeten. Dagje uit. Presentatie van de nieuwe organisatie WijGastvrij. Zorgtotaal vindt plaats van 14 tot en met 16 maart in Jaarbeurs Utrecht. Controversiële onderwerpen zoals seksualiteit in het verpleeghuis en geweld in de zorg worden niet geschuwd.

De beursorganisatie heeft de nodige registers opengetrokken. Er zijn zes theaters. Er zijn pleinen, activiteiten en congressen. Als je de beurs wilt bezoeken – de toegang is gratis na registratie – doe je er goed aan om je van tevoren te oriënteren op Zorgtotaal.nl. Op deze website vind je alles. Je kunt je hier aanmelden voor de beurs en de seminars.

Agressie en seksualiteit

Zorgtotaal vuurt nog meer workshops, seminars en symposia op de 20.000 bezoekers af dan voorgaande edities. Met een paar spannende onderwerpen dit keer. In het Care & Cure theater staat 'Intimiteit en Seksualiteit in het verpleeghuis, het hoort erbij' gepland. Cecil Scholten van Vilans neemt dit controversiële onderwerp voor haar rekening.

Een ander onderwerp dat de aandacht trekt is 'Agressie en geweld in de zorg. Maak 't bespreekbaar'. Maar liefst 61 procent van de zorgmedewerkers had het afgelopen jaar te maken met emotioneel geweld, 23 procent met fysiek geweld, zo staat in de voorbeschouwing te lezen. Dat zijn schrikbarend hoge percentages. Anouk ten Arve en Nicole Daudey verzorgen deze presentatie.

Laat me lachen

Interessant zijn ook de lezingen in het Gastvrijheid theater en het Voeding & Hospitality theater. De sessies 'Laat me lachen' en 'De Parels van eten en drinken in het Elisabeth- TweeSteden Ziekenhuis' zijn veelbelovend. In het eerste geval geven Pim Pelsers en Wendy Kielstra prijs hoe je met weinig middelen mensen vrolijker kunt maken. In het tweede geval leggen Henk van Merendonk en Will van der Heijden uit wat de meerwaarde is van vers koken op de eigen locatie.



Producten

Het goed gevulde randprogramma verhuult bijna dat de beursvloer veel te bieden heeft. De nieuwe organisatie WijGastvrij is daar bijvoorbeeld (Stand 07 F116) aanwezig. En er zijn noviteiten met een praktische inslag zoals het à la carte uitgiftesysteem van Metos. Met dit We Care System is het mogelijk om bewoners een constante hoge kwaliteit van maaltijdvoorzieningen te bieden, aldus de aanbieder.

Johma presenteert verse rauwkostsalades. "Verpakt in precies de juiste hoeveelheid, dus aantrekkelijk voor de cliënt. En extra fijn gesneden." Van Gelder Groente & Fruit verrast met kant-en-klare concepten waaronder smoothie mixen. Enkco speelt in op de vraag naar producten met extra eiwitten door een eiwitrijke rundergehaktbal te presenteren. Zuivelhoeve laat weten dat het haar producten nog natuurlijker heeft gemaakt. "Zo kun je zorgeloos genieten van onze onmeunig lekkere toetjes."



Cecil Scholten van Vilans spreekt over intimiteit en seksualiteit in het verpleeghuis.

“IEMAND DIE ZIEK IS, WIL VERTROETELD WORDEN. JE ZOU BIJVOORBEELD KUNNEN DENKEN AAN EEN SERVICE WAARBIJ MENSEN VAN TEVOREN AL ONLINE KUNNEN AANGEVEN WAT VOOR MAALTIJD ZE WILLEN ETEN.”

Karien de Werker van Singapore Airlines op Zorgtotaal.nl.
Donderdag 16 maart tussen 13.30 en 14.00 uur te beluisteren in het Gastvrijheid theater.



*Eric van Reenen,
Hoofd Voedingsdienst /
New Chefs in Healthcare*

DE PASTA-HACHÉE BRUG

Of ik een column wil schrijven voor Uitblinkers? Zomaar een vraag van een vriendelijke man, die me telefonisch uitlegt wat de bedoeling is. Ik hoef geen seconde na te denken. 'Ja natuurlijk!'

Het laatste half jaar was voor mij een rollercoaster. Het begon in Leuven. Summercourse volgen bij het Center for Gastrology. Alles waar ik vroeger in geloofde of aangeleerd had ging daar overboord. Welkom in de nieuwe wereld van Gastrology. Ik sprong op een rijdende trein.

Implementatie in mijn eigen keukenbrigade, Gastrologische opleidingen, Europese Twinning partner met toonaangevende zorghuizen in de Referentieregio Medical Delta Rotterdam en in de Campania Regio in Italië. Zo mag ik deel uitmaken van een groep Chefs opgeleid in Gastro-engineering die uitgenodigd zijn door de Medical School onderdeel van de Universiteit in Napels.

Zij zullen een multidisciplinair team van Italianen uitleggen hoe Gastrologische smaaksturing gebruikt kan worden om de intake van kankerpatiënten met een smaakafwijking te helpen. Het hele proces wordt ICT ondersteund. Het is de bedoeling dat multidisciplinaire teams in de eerstelijnsvoedingszorg uit Nederland en Vlaanderen samen met het Italiaanse team deze kennis verder Europees gaan uitrollen.

De Lage Landen hebben de ambitie het voortouw te nemen in deze ontwikkeling en zullen hierover een verklaring in Rome tekenen. In tegenstelling tot heel wat instellingschefs die zich ingraven in hun eigen kleine wereld kies ik voor een open visie met kijk op de toekomst. Daarin is kennis essentieel.

Ik deel de ambities van de voortrekkers in Gastrologie om de achterstand van koks in de zorg om te buigen tot een voorsprong. Ik onderschrijf het belang van Europees gericht denken. Think global act local. Het is een eer om mee te mogen bouwen aan een kennisbrug tussen Rotterdam en Rome-Napels. Sommigen noemen het nu al de Pasta-Hachée brug.



PLAN, DO, CHECK, ACT



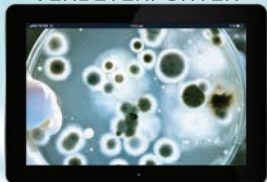
VERBETERPUNTEN



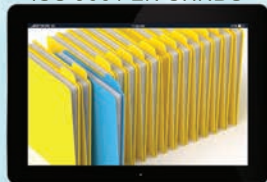
ISO 9001 EN CRKBO



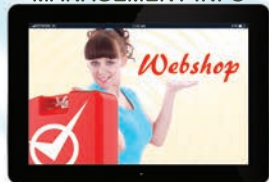
MANAGEMENT INFO



MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK



24/7 DOCUMENT INZAGE



WEBSHOP



AUDITS UP TO DATE



HACCP TOP 10



opleidingen op het gebied van voeding



BGP opleidingen op het gebied van voeding

Floris Schoutenstraat 40 2172 SL Sassenheim Telefoon (0252) 22 24 95
www.bgp-opleidingen.nl e-mail: info@bgp-opleidingen.nl

ERIKS MAAKT HET VERSCHIL

UITBLINKER IN DAGVERSE GESCHILDE
 WORTEL IN VELE KLEUREN EN MATEN



Altijd vers, altijd Eriks!

www.eriksgroenveld.nl | T 0224 55 12 50
 Teelt en verwerking van peen en krotten



OUDERENZORG WAT GAAT ER GOED?

Positieve verhalen verzamelen met betrekking tot ouderenzorg. Wat gaat er wel goed? Welk verpleeghuis is een voorbeeld voor andere? Hugo Borst, Carin Gaemers en het Nationaal Ouderenfonds openden het meldpunt Trots op Ouderenzorg. Eerder trok het duo de aandacht met het manifest Scherp op Ouderenzorg waarin het misstanden aan de kaak stelde.

Mantelzorgers, ouderen, familieleden en zorgprofessionals worden opgeroepen om mee te doen. De verhalen worden vertrouwelijk behandeld en anoniem verwerkt in een witboek dat na de Tweede Kamerverkiezingen wordt aangeboden aan politiek Den Haag, zie ouderenfonds.nl/trots-op-ouderenzorg.



Ook zorgprofessionals worden opgeroepen om positieve voorbeelden aan te dragen.

Studenten kunnen helpen om zorgrestaurants nieuw leven in te blazen.



DE WIJK STUDENTEN HELPEN ZORGRESTAURANT

Horecavoorzieningen zijn in zorgcentra belangrijk. Restauratieve ruimtes waar bewoners kunnen eten, ontspannen en ontvangen, zorgen voor beleving en ze dragen er aan bij dat bezoekers langer blijven en vaker komen. In een grand café of een restaurant is het immers prettiger toeven dan in een klein appartement waar niets gebeurt.

Maar het is vaak moeilijk om deze voorzieningen enigszins rendabel te maken, omdat bewoners in de ouderenzorg kampen met een steeds zwaardere zorgvraag en daardoor minder mobiel zijn. Verbondenheid met de wijk kan ervoor zorgen dat mensen van buitenaf van de zorgrestaurants gebruik gaan maken met als gevolg dat de instelling levendiger wordt, meer inkomsten genereert en contact legt met potentiële cliënten. “Studenten van hotelscholen en andere opleidingen kunnen helpen vanuit onderwijsprojecten om in deze nieuwe waarde te creëren voor alle betrokkenen”, zegt Emily Teunissen van de Hotel Management School Maastricht.

HACCP FRANCISCUS GASTHUIS BEHAALT 9,7

Het Franciscus Gasthuis en Vlietland, locatie Franciscus Gasthuis te Rotterdam, heeft over het vierde kwartaal van 2016 een 9,7 behaald bij de HACCP-audits van Hygiëne Consult Nederland. Daarmee eindigde het ziekenhuis op de eerste plaats. De tweede plaats was weggelegd voor twee locaties: Harg-Spaland van de Frankelengroep en Vredenoord. Zij haalden beide een 9,6. Vijf zorglocaties behaalden een 9,5, vijf andere een 9,4.

Bij de restaurants behaalde Luxaflex met een 9,7 de hoogste score. Klimmendaal en 't Kampke bekleedden samen met een 9,6 de tweede plaats. Twee restaurants behaalden een 9,5, twee andere een 9,4.



Het Franciscus Gasthuis was met een 9,7 de 'kampioen' van het vierde kwartaal.

“WANDELEN MET OUDEREN GEEFT ME RUST EN VOLDOENING”

Wout Weghorst, de gevreesde spits van AZ, in De Volkskrant. Hij vindt het ‘supervet’ om een ommetje te maken met eenzame ouderen.

Kennis smaaksturing zal gedeeld moeten worden

CULINAIRE INNOVATIE BLIJFT STEKEN

Smaaksturing deed een slordige tien jaar geleden onder aanvoering van Edwig Goossens en zijn Center for Gastrologie in Leuven zijn intrede als middel in de strijd tegen ondervoeding bij ouderen. Sterker nog: door kenners werd het gepresenteerd als 'culinaire innovatie in de zorg.' Want beter en meer eten houdt mensen langer fit en gezond en bevordert het herstel van patiënten, zo was de stellige overtuiging. Maar wat is anno 2017 van die belofte terecht gekomen?



“We zetten veel stappen, maar vooral individueel. Zonder die kennis echt op grote schaal te delen. En dat is jammer”, zegt Eric-Jan Wissink, één van de autoriteiten op het gebied van smaaksturing. “Deel die kennis en we komen samen nog veel verder.”

In veel ziekenhuizen en verpleeg- en verzorgingshuizen staat smaaksturing inmiddels wel op de kaart, maar de echte knowhow ontbreekt vaak nog bij veel instellingskoks. Jammer en onnodig, zo oordeelt hij.

Volgens Wissink zou de kennis die er is over smaaksturing op meer gestructureerde basis gedeeld en geborgd moeten worden. “Nu zie je dat ideeën en initiatieven die her en der

ontwikkeld zijn als een soort kip met de gouden eieren gekoesterd worden. Dat vertraagt de verdere groei. In mijn ogen onnodig.”

Niet op je eigen idee blijven zitten als je er succes mee hebt, maar de informatie delen, aldus Wissink. “Zo kun je samen zorgen voor verdere verdieping en verbreding van die kennis. Samen kun je ook makkelijker investeren in onderzoek en uiteindelijk profiteren van de voordelen ervan. Want dat smaaksturing werkt, is inmiddels wel duidelijk.”

Smaakpaspoort

Goed voorbeeld is het Smaakpaspoort. Ontwikkeld door het team van Maaltijdservice Patyna & Antonius in

Sneek. Dit individuele paspoort wordt samengesteld op basis van een persoonlijke smaaktest en geeft inzicht in de smaakvoorkeuren van patiënten of cliënten. Vervolgens kan worden bepaald wat er moet gebeuren om door middel van aanpassing van kooktechnieken of ingrediënten de patiënt of cliënt weer (meer) te laten eten.

Het Smaakpaspoort van de instellingen in Sneek won vorig jaar de foodcare Innovatietrofee van foodcare professionals, één van de voorlopers van WijGastvrij. Een bewoner van een verzorgingshuis was na twee chemokuren zo afgefallen en verzwakt dat hij niet aan een derde kuur mocht beginnen. Door die eerdere

“SELECTIEVE SMAAKSTURING IS EENVOUDIG TOEPASBAAR, MAAR TOCH IS DEZE DENKWIJZE NIET ECHT AANWEZIG IN ONZE GEZONDHEIDS- EN OUDERENZORG. NIET IN HET MANAGEMENT EN NIET OP DE KEUKENVLOER.”

Testen, testen, testen

De enige manier om echt serieus en effectief met de doelgroepen (zoals oncologie, dementie, ouderen, red.) aan de slag te gaan, is de individuele aanpak. Die begint bij een persoonlijke smaaktest. Proeft de cliënt of patiënt nog alles (zoet, zuur, zout, bitter en umami) en wat vindt hij of zij lekker? Als je weet wat de patiënt of cliënt daarin mist, kun je daar vervolgens het eten op afstemmen. Grote maaltijden zoals ontbijt, lunch of diner, maar zeker ook de tussendoortjes spelen hierin een belangrijke rol. Van een bakje fruit tot een shake. Aangepast aan de smaak van het individu.



chemokuren was zijn smaakpatroon dermate veranderd en aangetast dat hij geen voeding meer binnen kon houden. Met behulp van het Smaakpaspoort kon zijn eten zo worden aangepast dat hij wel weer kon eten. Hij kwam in korte tijd vijf kilo aan en bleek sterk genoeg voor die derde chemokuur. Hij is nu genezen.

Oncologie

De kennis over smaaksturing is overgekomen uit België, waar het Center for Gastrology individuele smaakbeleving centraal stelt in onderzoek en ontwikkeling van methoden en technieken. Verschillende Nederlandse instellingskoks volgden daar de opleiding Smaak en Selectieve Smaaksturing, waaronder Thijs Geerdink, Jelle Ferwerda en Eric-Jan Wissink.

In het Ikazia Ziekenhuis in Rotterdam richtte Wissink de opgedane kennis vervolgens specifiek op de

oncologiepatiënten, die door hun behandeling vaak met smaakverlies of -verandering te kampen hadden. Ook voor deze groep is goede voeding essentieel.

Wissink en zijn team boekten al snel positieve resultaten met hun werkwijze en smaaktesten. “Maar er wordt in Nederlandse ziekenhuizen voor oncologiepatiënten op het gebied van voeding vrij weinig gedaan,

“IN EEN 1-OP-1 GESPREK KAN DE CHEF JUIST TIPS GEVEN OVER WAT EEN PATIËNT ZELF KAN DOEN OM MET MEER SMAAK TE ETEN. MAAK DAAR ALS INSTELLING GEBRUIK VAN.”

een paar goede uitzonderingen nagelaten. Bij het management, bij de voedingsdeskundigen, maar ook bij de chefs. Vaak is de wil wel aanwezig, maar laat de uitvoering in de praktijk nog te wensen over. Terwijl daar de omstandigheden juist ideaal zijn om smaaksturing goed en zorgvuldig aan te pakken.”

Screening

Bij binnenkomst heeft iedere instelling een intakegesprek met de patiënt of cliënt. “Zorg ervoor dat je bij deze screening ook uitgebreid en gestructureerd aandacht hebt voor voeding. Waar loopt de patiënt tegenaan? Waar heeft hij of zij last van? Ook als het gaat om eventueel smaakverlies of verminderde eetlust. Maar die aandacht is er nog te weinig”, aldus Wissink.

En als die aandacht er wel is, ontbreekt de chef vaak binnen die gesprekken. “Als een probleem rond voeding wordt geconstateerd, volgt een gesprek met

de arts en diëtist. De chef wordt er veelal niet bij betrokken en dat is echt een gemis. In een 1-op-1 gesprek kan de chef juist tips geven over wat een patiënt zelf kan doen om met meer smaak te eten.”

[lees verder >](#)



Draaiboeken voor kleinschalig wonen

Instellingen waar veel takken van sport bijeenkomen – denk bijvoorbeeld aan begeleid of kleinschalig wonen – kunnen snel en eenvoudig inhaken op smaaksturing. Probleem is dat daar vaak wel de specifieke ‘kokskennis’ ontbreekt.

Degene die kookt met de bewoners is meestal geen kok of voedingsdeskundige. Eric-Jan Wissink: “Mede daarom is het belangrijk dat er draaiboeken komen waarmee gewerkt kan worden. Met daarin naast smaaktesten om eventuele smaakproblemen te achterhalen vooral oplossingen en handreikingen. En dus ook producten waarmee dan gewerkt kan worden. Hetzij kant-en-klaar, hetzij ideeën om zelf aan de slag te gaan.”

We Care System Het à la carte uitgiftesysteem voor de zorg



Het à la carte uitgiftesysteem van Metos is een sluitend systeem waarbij zorginstellingen zelf worden ontzorgd. Het 'We Care System' is een compleet voedingsconcept dat speciaal voor zorginstellingen is ontwikkeld. Hiermee wordt het mogelijk om bewoners een constante hoge kwaliteit van maaltijdvoorzieningen te bieden en tegelijkertijd kosten en tijd te besparen en voedselverspilling tegen te gaan.

www.metos.nl/concepten/we-care-system

Zorgtotaal: stand A066 in hal 9

Wereldprimeur! Professioneel wassen met 7-inch touchscreen en WiFi

Metos loopt voor op de nieuwste technologieën rondom professionele wasmachines en wasdrogers. Wij presenteren dan ook een nieuwe generatie wasmachines en drogers met 7 inch touchscreen en WiFi.

www.metos.nl/professioneel-wassen.html

Zorgtotaal: stand B081 in hal 8



Metos BV

www.metos.nl

Professionele keukens en spoelkeukens

Ruurlo

Spoorstraat 62
7261 AG Ruurlo

Amsterdam

Paasheuvelweg 29
1105 BG Amsterdam

Verkoop

0573-458444
verkoop@metos.nl



Dat kan ook in een workshop of een online consult, het hoeft helemaal niet ingewikkeld, aldus Wissink. “Maar maak gebruik van de kennis in je organisatie. Daar wordt uiteindelijk ook de organisatie sterker en beter van.”

Onderzoek nodig

Om smaaksturing serieuzer onder de aandacht te brengen in gezondheidszorg lijkt meer onderzoek nodig. De afgelopen jaren is al wel behoorlijk wat (praktijk)onderzoek gedaan naar de mogelijkheden en effecten van voeding op het welzijn van de patiënt, maar volgens Wissink ontbreekt inzicht in de volgende stap. “Onderzoeken van WUR of Radboud UMC of andere instellingen tonen aan dat voeding positieve effecten heeft voor de gezondheid en het welbevinden van mensen en in sommige gevallen ook dat je door voeding zelfs kosten kunt terugbrengen omdat mensen sneller of beter herstellen, maar dan? Dan blijft het stil en dat is zo jammer. De markt is toe aan de volgende stap.”

Monitoren

Om die volgende stap inzichtelijk te maken, zou in een of meerdere instellingen een jaar lang gemonitord moeten worden wat de effecten zijn van smaaksturing. Zowel op individueel niveau als instellingsbreed. Stel: een instelling heeft op 1 januari 2017 20 mensen met ondervoeding in huis. Er wordt op die datum een programma gestart waarbij individueel smaaksturing wordt toegepast. Vervolgens wordt maandelijks getest en op 31 december gekeken wat de status dan is. Van ieder individu, maar ook wat de gevolgen voor de instelling als geheel zijn.

Wat is er met medicijngebruik gebeurd? En hoe zit het met de inkoop van (medicinale) voedingssupplementen? “Dat soort onderzoek is nog amper gedaan als het al gedaan is. Als je dat inzichtelijk maakt, maak je uiteindelijk ook

budget makkelijker toegankelijk. Bij instellingen, maar ook bij verzekeraars want als het bijdraagt aan verlaging van de zorgkosten is het ook weer in het belang van de verzekeraars.”

Grootschalig voordeel

Smaaksturing is individueel gericht, maar dat betekent niet dat het alleen kleinschalig of individueel toegepast kan worden. In centrale keukens van instellingen kan prima aangepast gekookt worden, ook voor veel patiënten of bewoners tegelijk. Per individu kan vervolgens snel en eenvoudig, met bijvoorbeeld extra kruidenmixen, chutney's en andere smaakmakers gewerkt worden om zo het eten op de juiste smaakvoorkeur te brengen.

Ook in instellingen waar geen eigen keuken is, hoeft smaaksturing geen probleem te zijn. Wissink:

“Werk je met convenience? Koop dan alles naturel in en biedt individueel de smaakaanpassing. Op die manier is selectieve smaaksturing eenvoudig toepasbaar. Maar toch is deze denkwijze nog niet echt aanwezig in onze gezondheids- en ouderenzorg. Niet in het management en niet op de keukenvloer.”

Daag je leverancier uit

Daag je leverancier maar uit en ga met hem in gesprek over oplossingen waarin ze hun bestaande recepturen of producten aanpassen aan de smaken van de verschillende doelgroepen, stelt Eric-Jan Wissink van Eric-Jan Taste Solutions. “Ook de kleinere en regionale leveranciers spelen hierin een belangrijke rol. Want smaaktoevoegingen hoeven zeker niet ‘chemisch’ te zijn. Integendeel. Natuurlijke toevoegingen en smaakmakers zijn het best. Gezond en smaakvol, zeker als je met de seizoenen meekookt.”



GOURMAND

Lekker met een Franse tongval



Extreem lekkerrrrrr

- Lekker zoet doet het goed
- Lekker vol en romig
- Lekker in een klein volume
- Kant-en-klaar, super gemakkelijk
- Energie & eiwitrijk (188 kcal* en 11g eiwit per cupje)

Nestlé Health Science, Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout
Tel. : 020 569 95 88 • www.NestleHealthScience.nl

* voor de smaken aardbei en vanille
Dieetvoeding voor medisch gebruik - Gebruiken onder medisch toezicht.
Dit document is uitsluitend voorbehouden aan de health care professional.



NestléHealthScience



JOHMA RAUWKOSTSALADES LIJKEN KLEINER

Speciaal voor zorginstellingen en in samenspraak met voedingsdeskundigen uit de zorgmarkt heeft Johma zeven geportioneerde rauwkostsalades ontwikkeld.

“De recepturen zijn toegankelijk, lekker en erg gezond.”

De verpakking is ontwikkeld om kleiner te ogen dan deze is. Zo eten cliënten gemakkelijk 80 gram groente weg. Johma biedt een brede variatie aan smaken, voor iedere smaak wat wils. Alle rauwkostsalades worden gemaakt met verse groente en met de hand gemengd. De dressing wordt op die manier goed verdeeld, zonder dat de kwetsbare groente kneust. Net als alles wat “oet Losser komt” ambachtelijk bereid, zie Johma.nl.

ZUIVELHOEVE ASSORTIMENT NOG NATUURLIJKER

Zuivelhoeve laat weten dat het haar assortiment yoghurt, vla en pap natuurlijker heeft gemaakt.

Receptuur en verpakking zijn verbeterd. De producten worden bereid zonder kunstmatige geuren en smaakstoffen, altijd op basis van verse weidemelk. Rijk van smaak, de lekkerste ingrediënten en rechtstreeks van de hoeve.

“Onmeunig lekker”, aldus de producent.

“Benieuwd? Kom ons vernieuwde

assortiment proeven op de

Zorgtotaalbeurs, stand 07.E086.”

Zie Zuivelhoeve.nl.



ARLA FOODS KLEINE MELKPAKJES

Arla Foods stapt met haar merken Arla en Melkunie volledig over van een plastic beker op een 250ml melkpakje. De hersluitbare verpakking vergroot het gebruiksgemak. Daarnaast is de nieuwe verpakking duurzamer en beter te recycleren, aldus Arla Foods. Deze verpakkingen worden met name gebruikt in het out-of-home segment, waaronder catering, tankstations en on the go. Arla Foods stelt vast dat de vraag naar gebruiksvriendelijke, hersluitbare verpakkingen toe neemt, zie Arla.nl



ENKCO EIWITRIJKE GEHAKTBAL

Enkco lanceert een bijzondere gehaktbal. De traditionele vorm is aangepast met de smaken van dit moment. “Een smakelijke gehaktbal met karakter.” De nieuwe gegaarde rundergehaktbal is bovendien eiwitrijk. Eiwit is belangrijk voor de groei, vernieuwing en het behoud van spierweefsel en organen.

Als gevolg van de groeiende vraag uit de zorg heeft het productontwikkelingsteam van Enkco deze gegaarde rundergehaktbal ontwikkeld. “Bovendien is deze rundergehaktbal gemakkelijk te regenereren door zijn ovale vorm. Echt bijzonder dus.” Te proeven op de Zorgtotaal, stand 07.F100, zie enkco.nl.



ALLERGEENVRIJE CULISPRAY

Van het invetten van pannen, bakplaten en tosti-ijzers tot aan het invetten van gerechten voor verdere bereiding. Bebo CuliSpray biedt gebruiksgemak met een verfijnde botersmaak, aldus de producent. Wie regelmatig de stoomoven gebruikt hoeft vlees, kip, vis en groenten niet meer met een kwast te bestrijken. Met de spray kun je gericht en gedoseerd invetten. “Je gebruikt daardoor bovendien 50% minder. Allergeenvrije Bebo CuliSpray is lekker en efficiënt voor al je gerechten.” Verkrijgbaar in 500 ml spray, zie Beboculispray.com.

“EEN ZORGVERLENER KOMT UIT ZICHZELF NIET ZO SNEL MET EEN INNOVATIEF IDEE. DAT IS OOK WEL LOGISCH, WANT ZE WERKEN HEEL OPERATIONEEL.”

Joris Jaspers, hoofd innovatie Medische Technologie van het UMC Utrecht, in Het Financieele Dagblad.



Werken in Chinese zorg

Voor medewerkers die ervaring hebben in de zorg, liggen er kansen op de Chinese arbeidsmarkt. De zorg is daar in opkomst, zegt Ad Verhagen, maar je moet wel ingangen hebben, anders is het onbegonnen werk. "Je zult het land eerst moeten bezoeken, pas dan weet je wat je kunt verwachten, of er werk voor je is en of jij in dat land zult kunnen aarden."

Ad Verhagen organiseert trip door China

VERBAZENDE STUDIEREIS

In China doen ze het anders. Wie een hartaanval krijgt zal eerst de portemonnee moeten trekken voordat doctors hem helpen. En eenmaal in het ziekenhuis zorgt de familie voor eten en drinken. Ad Verhagen, Manager Horeca / Gastvrijheid bij Zorgwaard in de Hoeksche Waard, organiseert voor de elfde keer een studiereis naar China, dit keer gericht op eten, drinken en gastvrijheid.

Een westerling die China voor de eerste keer bezoekt zal zich doorlopend verbazen. Ad Verhagen kan het weten. Hij organiseert van 23 april t/m 2 mei alweer zijn elfde reis naar China. De eerste was in het kader van zijn studie Master Facility Management in 2002. Samen met een vriend, eigenaar van een organisatiebureau, zette hij de trip op poten.

In China doen ze het anders, zo werd al snel duidelijk. Er is nauwelijks sprake van een sociaal vangnet. De inwoners moeten zichzelf redden met als gevolg dat ze creatief zijn, aldus Verhagen. "Ze klagen niet, maar dragen oplossingen aan. Ze zijn ook zeer gastvrij."

Betalen voor pleister

Maar wie in het ziekenhuis belandt met een hartaanval of iets anders zal eerst de portemonnee moeten trekken. Wie dat niet kan, wordt niet geholpen. Patiënten moeten voor zo'n beetje alles betalen. Van pleister tot pil. Eten en drinken verzorgen ze in principe ook zelf. Verhagen: "In veel gevallen regelt de familie de maaltijden, maar je ziet dat steeds meer kleine bedrijfjes, cateraars zogezegd, in dat gat springen."

China is een land van tegenstellingen. Aan de ene kant zeer gastvrij, aan de andere kant moet je betalen voor medische handelingen in de staatsziekenhuizen, die soms wel 5000 patiënten huisvesten. Privéklinieken daarentegen blinken uit in luxe. Verhagen: "We hebben er een bezocht in Hongkong. Met uitzicht over de haven. Zeer luxe. Alleen weggelegd voor een kleine groep uitverkorenen."

Superverse vis

Aan bijzondere eetgelegenheden geen gebrek. Neem Lamma Island, drie kwartier varen vanaf Hongkong. De restaurants aldaar serveren superverse vis die voor de ogen van de gasten uit een aquarium wordt geschept en drie minuten later op het bord ligt. Vissen groot en klein met de koppen er nog op. "Verser kun je de vis niet krijgen."

In Shanghai verbleef de groep in een koloniaal hotel met 55 etages met op het dak een aantal jacuzzi's. Uitzicht over de Bund, de wandelpromenade. Cultuur optima forma, genieten, een ervaring voor het leven. Ook de komende reis is er aandacht voor cultuur en beleving.

"IN VEEL GEVALLEN REGELT DE FAMILIE DE MAALTIJDEN"

Ruimdenkender

Een bezoek aan China is een enorme ervaring. "Het moet rijpen, je moet het op je in laten werken", zegt Verhagen. "Wat je ervan leert? Je gaat anders naar processen kijken, je wordt ruimdenkender, je gaat meer in oplossingen denken, je ziet meer kansen."

Om toe te voegen dat China als economische grootmacht belangrijker wordt. Veel Nederlanders doen daar zaken. In hotels van internationale ketens tref je dikwijls Nederlandse managers.

Er zijn veranderingen gaande. De eerste ziektekostenverzekeringen dienen zich aan. Maar de bevolking staat er niet voor in de rij. Verhagen: "Die verzekeringen zijn een zaak van de overheid en daar heeft de gemiddelde Chinees weinig vertrouwen in."

Er verandert meer. Een delegatie uit Shanghai bezocht drie jaar geleden Rotterdam. Om te kijken hoe men daar zorg verleent aan ouderen. Ze wilden dat weten omdat China in een hoog tempo vergrijsst. Verhagen: "Ruim een jaar later hadden ze voor 50.000 mensen verpleeghuisplaatsen gebouwd. Ze kunnen enorm snel bouwen. Complete wijken, torenflats vooral, stampen ze in no-time uit de grond."

[lees verder >](#)

"RUIM EEN JAAR NA HET BEZOEK AAN ROTTERDAM HADDEN ZE VOOR 50.000 MENSEN VERPLEEGHUIS-PLAATSEN GEBOUWD"



Medewerkers helpen elkaar niet

In grote Chinese keukens is het niet de gewoonte dat de chefs en de koks van verschillende afdelingen elkaar helpen. Wie werkzaam is op de afdeling vis zal zijn collega van de afdeling vlees niet assisteren. Ook niet als hij tijd over heeft. In de hotelierie hetzelfde verhaal. Verhagen: "Zie je zes mensen achter de balie met allemaal hun eigen taak. De een vertelt je waar je je kamer kan vinden, de tweede gaat over de postzegels, de derde over het telefoneren, de vierde regelt het vervoer en ga zo maar door. Chinezen kijken op een andere manier tegen arbeid aan. Bedenk dat arbeid in China erg goedkoop is."

Omkopen wordt minder

Er zijn meer dingen die veranderen. China is een van de landen die een rijke omkoopcultuur kent. Als je wat gedaan wilt krijgen, moet je de portemonnee trekken, anders werkt de ambtenaar niet mee.

Maar de omkoopcultuur is op zijn retour, aldus Verhagen. "Dat is goed voor het land, maar de hotellerie merkt dat er minder feesten worden gegeven, want er hoeven minder mensen omgekocht te worden. Dat is dus even wennen."



Academische reis

De Chinareis van 23 april t/m 2 mei wordt begeleid door prof. Philip Wagter. Hij zal tijdens de reis minicolleges verzorgen over het land, de cultuur en aanverwante zaken, zoals hospitality en zorg. Ad Verhagen: "De trip heeft het karakter van een academische studiereis. We verwachten dat tien tot twaalf mensen zich zullen aanmelden."

Op het programma staat een groot aantal bedrijfsbezoeken aan onder meer ziekenhuizen, hotels, een distributiecentrum en een ambassade. Informatie kun je opvragen bij Ad Verhagen, a.verhagen@zorg-waard.nl, (06) 42 03 79 33.



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.

KENNER

'Ervaringsdeskundige.' Het zou zo maar een woord kunnen zijn dat aan het eind van een jaar verschijnt in een lijstje met 'meest foute of meest irritante woorden van dit jaar'. Eind 2016 durf ik mezelf het predicaat 'ervaringsdeskundige' toe te kennen als het gaat om gastvrijheid in de zorg.

Ik hoor je al denken: 'Lekker makkelijk! Oordelen over 'gastvrijheid in de zorg.' Dat kan helemaal niet, want over welke gastvrijheid gaat het? Die op de kamer waar de patiënten verblijven? Die in de wachtruimte van behandelafdelingen? Of die in de restaurants van de betreffende instellingen?'

Ik neem de vrijheid te stellen dat ik ervaringsdeskundige ben op alle bovengenoemde terreinen. Ik heb ze in 2016 namelijk allemaal mogen ervaren. Van een week op de ziekenhuisafdeling na een operatie tot dagelijkse bezoeken aan een behandelcentrum voor een nabehandeling. Ook menig ziekenhuisrestaurant gezien in afwachting van een afspraak bij een specialist.

Ik realiseer me terdege dat dit allemaal afdelingen en disciplines zijn met hun eigen dynamiek en dus ook met hun eigen aanpak. Maar als het om gastvrijheid gaat, heb ik tevens gemerkt dat dit geen verschil hoeft te maken. Of stilliger: mag maken! Want gastvrijheid draait om een gevoel. Van je welkom voelen, van welkom zijn, ongeacht de locatie waar je bent.

Jij bent als professional de verpersoonlijking van dit warme welkom. Of je nu zelf naast de patiënten of cliënten staat of het als manager mogelijk moet maken: jij bepaalt hoe 'thuis' de gast zich voelt. En geloof me: dat bepaalt voor een heel groot deel het oordeel over jouw totale organisatie of instelling!

Dat maakt jouw werk ook zo mooi en belangrijk tegelijk. Iets om te koesteren, maar ook om zorgvuldig te bewaken. Je zult Uitblinker moeten zijn én blijven om hiervoor te zorgen.

Ik zal in 2017 ervaringsdeskundige blijven als het gaat om zorg, dus ik blijf jouw werk en initiatieven volgen. In 2016 meermalen positief verrast, dus ik zie het jaar met vertrouwen tegemoet!

EEN NIEUW VERHAAL EEN NIEUWE UITSTRALING

VANAF WEEK 17



PUUR VARIATIE

Vanaf week 17 bevatten ook de Fano Portion Packs voortaan pure salades. Bereid met duurzame ingrediënten zoals MSC-tonijn en Beter Leven-vlees en zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen. In de nieuwe 50-grams-verpakking komen ook twee nieuwe smaken: Oude Kaassalade en Kruidenspread Prei-Bieslook. Met Fano kies je dus voor duurzaam én voor variatie!

PUUR FANO



WWW.FANO.NL

KOM PROEVEN OP DE ZORGTOTAAL-BEURS OP STAND 07.E092



Met Van Oordt loopt het gesmeerd

De grootste keuze in smaak. Van klein- tot grootverpakking.

De ene gast heeft een vaste favoriete smaak. De ander wil graag variëren. Daarom biedt Van Oordt maar liefst 14 verschillende smaakvarianten. Een prettig gevoel van gastvrijheid voor uw gasten. En omdat locaties er in allerlei soorten en maten zijn, wordt niet elke smaak broodbeleg evenveel gebruikt. Dus zijn onze porties verkrijgbaar in klein-, middel- en grootverpakking. Pick & mix naar wens. Houd uw voorraad op peil en gooi minder weg.

Meer weten? Ga naar www.oordt.com/vanoordtsbroodbeleg of neem contact op met onze Sales Office: Tel. 0186 630 611, sales@oordt.com

