

UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 14 - MEI 2020

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Coronacrash:
zorg doorstaat
vuurproef



"Ik heb de
mooiste baan
van de wereld"

"Wij dragen **alle mensen** die zich dag in en dag uit inzetten voor onze samenleving **een warm hart toe** in deze ondenkbare tijden.

Wij stellen alles in het werk om **onze dienstverlening 100%** voort te zetten, zodat u gegarandeerd bent van **eten en drinken voor uw cliënten en bewoners**. Wij focussen ons op dit moment volledig op het ondersteunen van onze zorgrelaties. **Weet dat u op ons kunt rekenen.**

Sterkte en moed gewenst aan alle mensen die direct of indirect te maken hebben met het corona virus."

ONWEZENLIJK TIJDPERK

Iedereen is in dit onwezenlijke coronatijdperk op zoek naar lichtpuntjes. Wij ook. En ja, die hebben we gevonden. Neem voedingsassistent Dinesh Kesharie, die vanaf pagina 4 aan het woord komt. Hij is fan van zijn werk, ook na de coronamaatregelen. Hij maakt patiënten aan het lachen en heeft ons aan een mooie reportage geholpen. Een verhaal dat inspireert.

Sta ook even stil bij de hightech binnenmoestuin in de zorginstelling. Dat is wat nieuws. Verse groenten van héél dichtbij, uit eigen huis. Dat heeft wel iets.

Goede maaltijden en gastvrijheid zijn in ziekenhuizen overigens keihard nodig, zegt Elise Merlijn, vakbondsbestuurder bij FNV Ziekenhuizen. Wat haar betreft behoren gastvrijheids- en keukenmedewerkers tot het primaire proces. Ook een lichtpuntje.

Komen we bij onze coronaspecial met aandacht voor onderzoek betreffende eten en drinken in de ouderenzorg. En aandacht voor de toekomst. Welke kant gaat het op?

Verder een terugblik en interviews met Anouk, Geke, Clara en Willem die hun werkzaamheden op het gebied van eten en drinken in de zorg hebben moeten aanpassen. Het was een kwestie van aanpakken, koppie erbij houden en cliënten, patiënten en collega's moed inpraten. Ook op momenten dat ze het zelf even niet zagen zitten.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

- 4** Dinesh Kesharie over de mooiste baan
- 7** Column Monique Willemse-van Eijk
- 9** Bedrijfsleden
- 10** Hightech binnenmoestuin
- 11** Column Lisette Bossert
- 13** Festival van de Gastvrijheid
- 14** Interview Elise Merlijn (FNV)
- 16** Twietjes
- 17** Intro coronaspecial
- 18** Hoe nu verder?
- 20** De pluspunten
- 21** Column Michel Overwijk
- 22** Sondevoeding
- 23** Willem Bongers
- 25** Geke Booi
- 26** Anouk Verschoor
- 27** Clara Wagendorp
- 28** Coronaterugblik
- 30** Column Geert Hilferink



Voedingsassistent Dinesh Kesharie

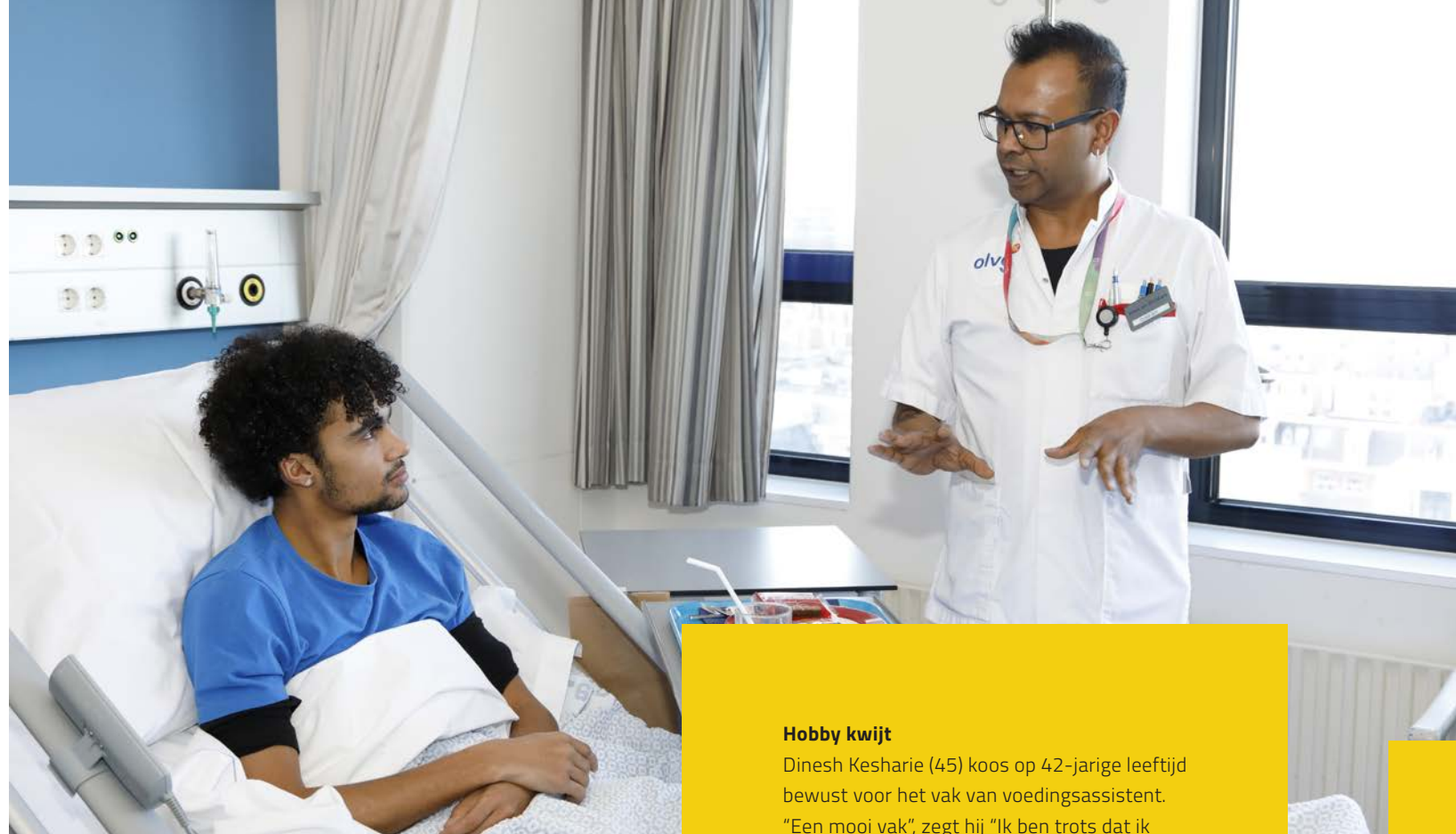
“IK HEB DE MOOISTE BAAN TER WERELD”

Hij werkte vijftien jaar bij een bank en besloot begin 2018 voedingsassistent in OLVG Oost te worden. Daar ligt zijn roeping. Dinesh Kesharie (45) is een energieke, optimistische aanjager die veel praat en veel licht. “Ik vind mezelf niet leuk, maar m’n werk wel.”

Werk en privé

Een voedingsassistent moet in staat zijn om een band op te bouwen met patiënten of cliënten. Dat doe je door interesse te tonen, te luisteren, te communiceren, efficiënt te werken en verstand van zaken te hebben, zo blijkt uit het verhaal van Kesharie. “Maar je moet ook in staat zijn om banden met mensen los te laten en privé van werk te scheiden. Als ik mijn uniform uittrek en naar huis ga, laat ik het werk achter me. Thuis ben ik er niet mee bezig. Als ik de volgende dag of na een paar vrije dagen weer terugkom in het OLVG sta ik weer open voor de patiënten, hun wensen en hun problemen. Dan ben ik er weer helemaal voor hen.”

Voedingsassistent Dinesh Kesharie:
“Ineens valt alles op zijn plek als je de kans krijgt om hier voedingsassistent te worden.”



Hobby kwijt

Dinesh Kesharie (45) koos op 42-jarige leeftijd bewust voor het vak van voedingsassistent. “Een mooi vak”, zegt hij “Ik ben trots dat ik dit werk mag doen. Ik doe het met passie en stop er energie in. De collega’s zijn leuk. Of ik ze inspireer? Kan ik niet zeggen. Het is wel zo dat ze mijn werkwijze (spontane aanpak, red) leuk vinden en waarderen. Ik heb er nog nooit aanmerkingen op gehad.” Hij maakte van zijn hobby zijn werk, zegt hij. “Dat heeft één nadeel: ik ben m’n hobby kwijt.”

Heel vroeger leek Dinesh Kesharie, geboren in Suriname, af te stevenen op een loopbaan in de reiswereld of de zorg. Daar was hij voor in de wieg gelegd, dacht z’n familie. Het liep in eerste instantie anders. Hij kwam terecht in de bankwereld te Amsterdam, verdiende daar goed, had lol in het werk, maar zag zijn enthousiasme teruglopen. Fusies, automatisering en ontslagen maakten het werk minder leuk.

Tegelijkertijd werd zijn vader ernstig ziek. Dinesh en de overige gezinsleden besloten hem te verzorgen. Eerst thuis, later in een verpleeghuis. “Ik nam een sabbatical, ging mijn vader ondersteunen en vrijwilligerswerk doen in twee verpleeghuizen. Activiteitenbegeleiding en koken.”

Enorme boost

Sinds zijn achtste jaar woont hij in Amsterdam. Op een steenworp afstand van OLVG Oost. Als ik daar toch zou kunnen werken, wat zou dat een enorme boost geven, mijmerde hij dikwijls. Nadat Kesharie tijdens zijn sabbatical had besloten de bankwereld te verlaten, solliciteerde hij bij het genoemde ziekenhuis.

“IK BEN MET WEINIG TEVREDEN. IK VERDIEN NU VEEL MINDER DAN VROEGER BIJ DE BANK, MAAR IK BEN OP Z’N MINST EVEN GELUKKIG. BIZAR TOCH WEL.”

Enkele maanden bleef het stil. En toen ineens was daar dat ene telefoontje: wil je langskomen voor een sollicitatiegesprek? “Voor mijn gevoel had ik de loterij gewonnen. Ik vind dit zo’n mooi ziekenhuis en wilde vroeger al iets in de zorg en dan ineens valt alles op zijn plek als je kans krijgt om hier voedingsassistent te worden.”

Tweede carrière

Het sollicitatiegesprek doorstond hij glansrijk. Kesharie volgde cursussen op het gebied van HACCP en diëtetiek en ging meteen aan de slag. Zijn tweede carrière was begonnen. Op oncologie nog wel, een heftige afdeling waar mensen kampen met de gevolgen van chemokuren en operaties.

Velen hebben tijdelijk geen eetlust. Een groot probleem, want patiënten hebben extra energie en kracht nodig om behandelingen te doorstaan en te herstellen. Zonder eten gaat dat niet. “We proberen ze wat aan te bieden. Sommigen willen niets, hebben geen trek. In die gevallen bedenk ik wat, een papje bij het ontbijt, een gekookt eitje of zo, zodat ze daar tot 12.00 uur op kunnen teren.”

Epiclijsten

Creativiteit en enthousiasme worden op prijs gesteld, maar niet iedere patiënt kan zomaar alles eten. Er zijn zogenoemde Epiclijsten waarop per patiënt staat aangegeven wat hij of zij wel en niet mag eten en drinken. De lijsten bevatten ook informatie ten aanzien van mogelijke vochtbeperkingen, allergenen en andere zaken. “Aan de hand daarvan stel ik iets samen.”

Dat lijkt hem makkelijk af te gaan. Is het gesneden koek voor Kesharie? Dat zal je hem niet horen zeggen. “Maar met eten bezig zijn is wat mij betreft ontspannen, lachen, verbinden. Met eten kun je alles. De patiënten hebben het vaak zwaar, maar jij kunt ze blij maken als je met die maaltijdwagen en een lach aan het bed verschijnt.”

Humor

Voorwaarde is dat je er de humor van inziet, voegt hij toe. Maar je kunt daarin ook doorschieten omdat patiënten na een zware behandeling niet in zijn voor grapjes. “Dat snap ik en daar houd ik rekening mee, maar bijna iedereen waardeert een glimlach, een vrolijk gezicht, een grapje. Ik heb nog nooit te maken gehad met een boze patiënt.”

Patiënten op oncologie maken nou niet bepaald de tijd van hun leven door. Ze verblijven in een wereld van infusen en medicijnen, leven tussen hoop en vrees, in een omgeving die de hunne niet is. “Als je het dan toch leuk probeert te maken, doet dat wat met ze. Zeker ook omdat ze je na verloop van tijd gaan kennen. Hé, een bekend gezicht, denken ze, en hij is nog vrolijk ook.”

Dinesh tijdens corona

Het interview met Dinesh Kesharie vond plaats op 4 maart, een week voor de lockdown. Op 17 april bellen we Kesharie nogmaals. De wereld ziet er anders uit. Maar de voedingsassistent is nog steeds vrolijk. Ofschoon het hectisch is, ziet hij lichtpuntjes

Hij werkt op een corona-afdeling. Patiënten liggen achter gordijnen. Voedingsassistenten gaan niet de zaal op. Ze maken op de gang de bestellingen klaar en geven die aan de verpleegkundige. “Soms roep ik wat naar de patiënten. Hebben we toch even contact en een beetje lol als het kan. Ik doe het werk nog steeds met even veel liefde. En er gebeuren ook mooie dingen. Zojuist konden twee patiënten naar huis, genezen.”

De Covid-patiënten krijgen energieverrijkte maaltijden. Proteïnerijke drankjes bijvoorbeeld, eiwitverrijkte vla of kwark. “Dat maakt ze sterker.” De medewerkers kunnen eten en drinken halen in het bezoekersrestaurant. Dat is geoorloofd. Bedrijven uit de buurt sturen etenswaren toe. Om deze een goede bestemming te geven en om de medewerkers van OLVG te steunen. Kesharie: “Het is soms bijna te veel. Goed dat ik daarom ook drie keer per week sport, hardlopen en fitness, zo hoop ik gezond te blijven.”

Duidelijk aanwezig

Of hij zichzelf een entertainer voelt? Dat gaat iets te ver. Kesharie is duidelijk aanwezig, dat wel, en als hij afwezig is, valt dat op. “Ik heb de mooiste baan ter wereld, maar moet ook aanpoten. Zeker als je 21 patiënten moet bedienen, wat vaak het geval is. Patiënten die je allemaal even veel aandacht en liefde wilt schenken.”

“MET ETEN BEZIG ZIJN IS WAT MIJ BETREFT ONTSPANNEN, LACHEN, VERBINDEN. MET ETEN KUN JE ALLES.”

“DE PATIËNTEN HEBBEN HET VAAK ZWAAR, MAAR JIJ KUNT ZE BLIJ MAKEN ALS JE MET DIE MAALTIJDWAGEN EN EEN LACH AAN HET BED VERSCHIJNT”

Het schema is vol omdat er per etmaal tussen pakweg 7.30 en 21.00 uur zeven eet- en drinkmomenten zijn: 1) ontbijt 2) thee/koffie 3) lunch 4) thee/koffie 5) dranken 6) avondmaaltijd 7) dranken. De eerste vijf rondes worden door de dagdienst ingevuld, de laatste twee door de avondploeg.

Persoonlijke aandacht

Is er tijd genoeg voor persoonlijke aandacht? Hoewel het aantal patiënten en daarmee ook de werkdruk is toegenomen, komt Kesharie qua tijd niet in de problemen, zegt hij. “Je bent zelf in charge, je kunt je eigen tijd indelen. De ene keer geef je de ene patiënt meer aandacht, de andere keer de ander. Als je het maar goed verdeelt.” Patiënten aandacht geven is zeer belangrijk, zegt Kesharie. “Een beetje aanspraak doet al veel bij de mensen. Maar meen ook wat je zegt, luister naar hun antwoorden, geef de mensen echte aandacht. Dat voelen ze en dat waarderen ze. En dat verdienen ze ook.”



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

COLUMN

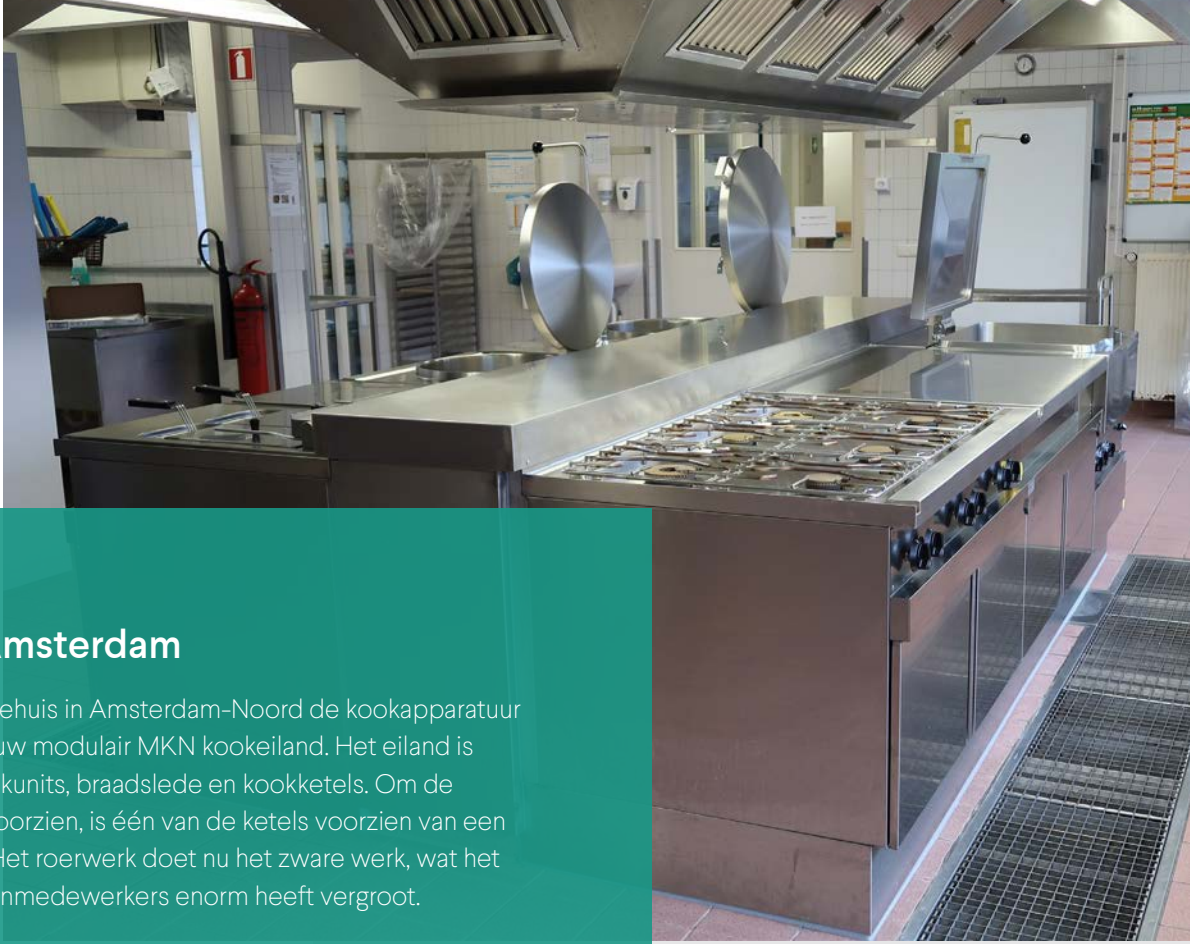
Eten: sociale verbinder in coronatijd

Een onbekende auteur schrijft: “We zitten allemaal in dezelfde storm, maar niet in dezelfde boot. Uw schip kan schipbreuk lijden en het mijne misschien niet. Of vice versa. Voor sommigen is quarantaine een moment om kasten op te ruimen of veel te werken. Voor anderen die alleen wonen, is het een confrontatie met eindeloze eenzaamheid.”

Ik had niet verwacht zo veel eenzaamheid aan te treffen achter de voordeur terwijl ik samen met een groep lieve mensen 151 corona-opvrolijkstasjes uitdeelde aan zelfstandig wonende ouderen in een nabijgelegen dorp. Het opvrolijkstasje bevatte verse krentenwegge met spijs van de lokale bakker, Demeter roomboter van de lokale natuurwinkel, handsinaasappelen, chocoladepaaseitjes, kaasstengels, pretzels, paasversiering, augurkjes, een aardige kaart, een bos tulpen en een A4 met telefoonnummers om te bellen bij zin in een praatje.

De reacties waren onverwacht emotioneel. Zodra de oudere vanuit de voorzichtig geopende voordeur begreep dat het goed volk was, deelden veel mensen direct hun vaak zeer persoonlijk leed. Een enkeling hilde; de een van blijdschap, de ander van eenzaamheid of het wegvallen van zelfregie. En natuurlijk was er ook de guitige oudere man die vroeg of ik ook bij het tasje hoorde.

Ik had nooit vermoed dat een tasje met lekkernijen en bloemen instant zoveel emotie zou oproepen. Het was bijzonder om te merken dat eten, boodschappen of een maaltijd ook tijdens deze onwerkelijke coronatijd zo’n krachtige verbinder is. Daarom mijn oproep. Doe het wel. Je plan om extra te koken en een maaltijd langs te brengen, just do it. Doe wél boodschappen voor buurtgenoten. Zet wél een actie op touw om verwennerijen langs te brengen. En je wordt beloond met de zogenaamde ‘helper’s high’ en die voelt nogal goed.



EVEAN Loc. Twiskehuis - Amsterdam

Van Gestel heeft bij het Twiskehuis in Amsterdam-Noord de kookapparatuur vernieuwd. Een compleet nieuw modulair MKN kookeiland. Het eiland is voorzien van friteuses, gaskookunits, braadslede en kookketels. Om de medewerkers van gemak te voorzien, is één van de ketels voorzien van een krachtig stampot roerwerk. Het roerwerk doet nu het zware werk, wat het gebruiksgemak voor de keukenmedewerkers enorm heeft vergroot.

Circulariteit

Bij het Twiskehuis heeft Van Gestel gebruik gemaakt van circulariteit. Zo zijn de werkbanken blijven hangen, maar zijn de volkernkasten vervangen. Ook is er een nieuwe Quooker geplaatst, waardoor de werkbanken weer een aantal jaren vooruit kunnen. Daarnaast is de afzuigkap blijven hangen, maar zijn de filters en de ventilatorkast vervangen en is er een airsock toegevoegd.



BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ



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 houdt zich bezig met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden, kunnen contact opnemen met het secretariaat.

Secretariaat WijGastvrij
Rijswijkseweg 131
2516 HB Den Haag
secretariaat@wijgastvrij.nl

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

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



OOK PROFITEREN?

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



tekst: Paulien van de Vlasakker* en Dr. Esther Veen*

Hightech binnenmoestuin verrijkt verzorgingshuis

VERS VAN DICHTBIJ

Verse groenten uit de eigen hightech binnenmoestuin. Veel bewoners van verzorgingshuizen genieten van de smaak. Vers van dichtbij slaat aan, zo blijkt uit onderzoek van Wagenings masterstudente Paulien van de Vlasakker.



VOORAL TYPISCH NEDERLANDSE KRUIDEN EN GROENTEN, ZOALS PETERSELIE, BIESLOOK EN BOTERSLA, ZIJN POPULAIR

groenten uit de binnenmoestuin, en een gerecht zonder verse groenten duidelijk proeven. Ze genieten van de (verse) smaak van de producten die vooral in salades en soepen worden verwerkt. Ze waarderen het dat deze lokaal worden geproduceerd.

Voor al typisch Nederlandse kruiden en groenten, zoals peterselie, bieslook en botersla, zijn populair. Veel van de bewoners hadden vroeger zelf een moestuin; de binnentuin brengt bij hen goede herinneringen naar boven. De bewoners vinden het bovendien fijn om naar de tuin te kijken en in de directe omgeving gesprekken aan te gaan, ook omdat de verse kruiden lekker ruiken.

Invloed tuin

Toch is de invloed van de tuin op de maaltijd niet in alle verzorgingshuizen even groot: deze hangt af van een aantal factoren. Zorgmedewerkers die ervaring hebben met tuinieren en graag koken, oogsten vaker uit de tuin dan medewerkers zonder tuिनervaring die niet graag koken.

Ook blijkt dat medewerkers in de verzorgingshuizen waar ze diepvriesmaaltijden gebruiken, gemotiveerder zijn om de groenten in een bijgerecht te verwerken dan die in verzorgingshuizen waar ze standaard vers koken: de groenten uit de binnentuin hebben dan een duidelijkere meerwaarde.

Gezonde voeding

Wagenings masterstudente Paulien van de Vlasakker (een van de oprichters van Vegger) heeft voor haar masterscriptie onderzocht hoe en in hoeverre een binnenmoestuin daadwerkelijk kan bijdragen aan het aanbieden van gezonde voeding aan ouderen. Universitair docent Esther Veen begeleidde haar.

Ten behoeve van het onderzoek is veel tijd doorgebracht in de vier verzorgingshuizen van Innoforte, zijn tien bewoners en twee beleidsmakers geïnterviewd en hebben 22 werknemers een enquête ingevuld.

Genieten van smaak

De meeste bewoners kunnen het verschil tussen een maaltijd bereid met



Contact

Wie meer wil weten over hightech binnenmoestuinen kan contact opnemen met Paulien van de Vlasakker, paulienvandevlasakker@gmail.com. Informatie over Vegger is te vinden op Vegger.nl.

**Paulien van de Vlasakker, MSc. is Master Organic Agriculture, Wageningen University.
Dr. Esther Veen is universitair docent, Rural Sociology Group, Wageningen University.

COLUMN



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

Leefplezier in tijden van corona

Sinds mijn agenda door de coronacrisis helemaal leeg is, ben ik vaker dan ooit bij mijn zelfstandig wonende, 80-jarige moeder. We maken van de nood een deugd en genieten van de speciale momenten die zich voordoen. Sinds vorige week zijn we samen aan het koken geslagen; we maken gerechten van vroeger of gewoon nieuwe dingen die ons lekker lijken. Het hele kookproces film ik en daar hebben we veel lol bij.

Wat zo leuk is: als culinair coach en inspirator vertel ik medewerkers uit de ouderen- en gehandicaptenzorg altijd over de vele kansen en het plezier dat samen koken oplevert. Nu breng ik mijn verhaal in de praktijk en realiseer ik me meer dan ooit hoe samen koken mijn moeder en mij dichter bij elkaar brengt. Ik zie mijn moeder genieten van mijn vragen, van het vertellen van haar verhaal en van het overdragen van haar kennis, met als resultaat een heerlijk gerecht waar we samen van smullen.

Tot nu toe hebben we drie gerechten gemaakt, we hebben koekjes gebakken, verse saucijzenbroodjes gemaakt en maanzaadbrood gebakken. De lol zit er bij ons allebei goed in, voor de komende twee weken staan de gerechten al gepland.

De filmpjes die ik schiet, bewerk ik tot korte, bondige inspiratievideo's waarin je duidelijk ons plezier kunt zien en ik tegelijkertijd demonstreer hoe je het bereiden van een gerecht kunt inzetten om iemand in z'n kracht te zetten.

Wil je ook graag aan de slag en samen met je moeder, oma of de bewoner van een verpleeghuis iets lekkers gaan koken? Mijn belangrijkste tip: neem bewust een ondersteunende rol aan en geef de ander zoveel mogelijk ruimte om zijn of haar kookplezier en -kennis met je te delen. Geniet, en eet smakelijk alvast!

De kookfilmpjes van Lisette en haar moeder vind je op Youtube.com onder 'Bossert Kookwerken'.

Ondervoeding – een tekort aan voedingsstoffen – komt helaas onder ouderen in verpleeghuizen vaak voor. Het leidt tot een verminderde lichamelijke weerstand en een verhoogde kans op complicaties bij ziekten.

De consumptie van groenten gaat ondervoeding tegen en draagt daarmee bij aan een gezonder leven. Daarom is er in verpleeg- en verzorgingshuizen steeds meer oog voor het vergroten van de groente-inname van oudere bewoners.

Planten in water

Hightech binnenmoestuinen zijn een middel om verse groenten en kruiden in verzorgingshuizen te verbouwen, dicht bij de bewoners. In deze tuinen maken ze gebruik van led-verlichting en automatische bewatering. De planten staan in een laagje water in plaats van in aarde.

Vegger uit Wageningen ontwerpt en bouwt de hightech binnenmoestuinen. Het bedrijf heeft deze geplaatst in de vier verzorgingshuizen van Innoforte, een zorgorganisatie in Velp, Gelderland.

VOEDZAAM* & VEELZIJDIG

VERSE GEKOELDE AARDAPPEL

PUUR NATUUR ZONDER TOEVOEGINGEN

MEER WETEN? WE STAAN VOOR U KLAAR.

GELAVITAFODSERVICE.NL

SAMEN HET BESTE UIT DE AARDE HALEN

* Bron: Kennisplatform aardappels

MET SCHONE HANDEN NAAR BINNEN!

CONTACTLOZE DESINFECTIE

DESINFECTIEDISPENSER

SNEL LEVERBAR

Op elke plaats, op elk tijdstip, 24 uur per dag

Desinfectie van handen voor grote groepen mensen

HANS BORGHUIS
hans.borghuis@dispensoo.com | +31 6 5730 7029
www.dispensoo.com

Gegarandeerde beschikbaarheid van het desinfectiemiddel

Nieuwe datum

Festival van de Gastvrijheid op 3 november

Het bestuur van WijGastvrij heeft samen met haar partners Trainmark en Syndle een nieuwe datum vastgesteld voor het Festival van de Gastvrijheid in Theater de Speeldoos te Baarn: 3 november. Het evenement voor gastvrijheidsprofessionals in de zorg zou op 26 maart plaatsvinden. Vanwege de coronacrisis ging dat niet door. De dag staat in het teken van geluk, plezier en met kleine dingen het verschil maken. De al eerder aangekondigde topsprekers Richard de Hoop, Milo Berlijn en Annemarieke Driessen treden op. Zij staan garant voor een dag vol waardering, geraakt worden en lachen.

- | | |
|-------|--------------------------|
| 11.00 | Ontvangst |
| 11.30 | Aftrap Milo Berlijn |
| 11.45 | Annemarieke Driessen |
| 12.30 | Verwen lunch |
| 13.30 | Geluksquiz |
| 14.15 | Drankje met iets lekkers |
| 14.30 | Richard de Hoop |
| 15.30 | Afsluiting Milo Berlijn |
| 16.00 | Borrel |



Voor informatie en aanmelden, zie www.wijgastvrij.nl/festival-van-de-gastvrijheid.

wijs

ACADEMIE VOOR UITBLINKERS

Het vak op peil brengen en houden. Leden helpen zich te ontwikkelen. Dat is een belangrijk doel van WijGastvrij. Daarvoor is de Wijs Academie opgezet. Hieronder staat het aanbod.

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)

Opleiding

- Professioneel Leidinggeven

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

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, leidinggevendenden, koks en gastvrijheidsmedewerkers. Uitblinkers verschijnt in een oplage van 4000 exemplaren.

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:

De Graaf Communicatie
Salemate 34
7006 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02
info@uitblinkersinzorg.nl

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
website: www.uitblinkersinzorg.nl
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)

"GASTVRIJHEID EN ETEN BEHOREN TOT HET PRIMAIRE PROCES"

Goede maaltijden en gastvrijheid zijn in ziekenhuizen keihard nodig, zegt Elise Merlijn, vakbondsbestuurder FNV. Met haar een gesprek over de positie van gastvrijheids- en keukenmedewerkers. "Ze behoren wat ons betreft tot het primaire proces."

Gastvrijheids- en keukenmedewerkers zijn onmisbaar in de zorg. Voor de patiënten én voor de collega's die zorg verlenen, zegt Elise Merlijn, vakbondsbestuurder-onderhandelaar voor zorgmedewerkers bij FNV ziekenhuizen. "Als zorgmedewerkers pauzeren, moeten ze kunnen ontspannen en goed kunnen eten."

Het bedrijfsrestaurant speelt dus een belangrijke rol in de zorg. "Natuurlijk zijn patiënten en bezoekers belangrijk. Dáár doe je het voor. Maar het is ook belangrijk dat medewerkers zich in de pauze even los kunnen maken van hun werk. Dat kan in het bedrijfsrestaurant waar ze van harte welkom zijn. In een gastvrije omgeving vinden daar collegiale ontmoetingen plaats."

Dit doet de bond

FNV komt op voor de collectieve belangen van medewerkers en staat individuele medewerkers of groepen bij als ze in de problemen komen. Bij uitbesteding bijvoorbeeld of als de werkdruk te hoog is opgelopen. Ook bij conflicten op de werkvloer kan de bond in actie komen. Vragen kun je stellen aan specialisten van de bond. Over de cao bijvoorbeeld. Daarnaast kan de bond je belastingformulier invullen en worden er trainingen en cursussen verzorgd. De Zorginspirator, een online platform voor mensen die werk willen maken van hun toekomst in de zorg, kan geraadpleegd worden. Tijdens het loopbaansprekuur van de FNV kun je hierover nadere vragen stellen.

"HELAAS MAKEN GASTVRIJHEIDS- EN KEUKENMEDEWERKERS IN DE ZORG ZOGENAAMD DEEL UIT VAN HET SECUNDAIRE PROCES. DAT MAAKT HUN POSITIE ER NIET STERKER OP."



Elise Merlijn: "Als uitbesteden een middel is om te bezuinigen, moeten we alert zijn."

Wat kunnen jullie als FNV betekenen voor gastvrijheids- en keukenmedewerkers in de zorg?

"Bij bezuinigingen of uitbesteden zijn zij nogal eens de speelbal. Daarom is het goed dat wij als FNV regelmatig met de werkgevers onderhandelen over de positie van deze medewerkers."

Zien jullie liever dat de keukens in de zorg in eigen beheer blijven?

"Een voorzitter van een raad van bestuur van een zorgorganisatie zei ooit: 'Het is belangrijk dat mensen die ziek zijn of hard werken, goed eten. Ik zal nooit de keuken uitbesteden'. Die woorden onderschrijven wij."

Omdat uitbesteden leidt tot kwaliteitsverlies?

"Dat zeggen we niet, maar als uitbesteden een middel is om te bezuinigen, moeten we alert zijn en ervoor zorgen dat medewerkers er qua inkomen en arbeidsvoorwaarden niet op achteruitgaan. We streven ernaar om alle zorgmedewerkers onder dezelfde zorg-cao te laten vallen, zodat ze gelijke arbeidsvoorwaarden hebben. Dat is bij uitbesteden niet het geval."

Kunnen medewerkers in die gevallen bij jullie aankloppen?

"Zeker, dat kunnen ze in alle gevallen. Helaas maken gastvrijheids- en keukenmedewerkers in de zorg zogenaamd deel uit van het secundaire proces. Dat maakt hun positie er niet sterker op. Wij zijn van oordeel dat medewerkers die ondersteunende diensten verrichten tot het primaire proces behoren, omdat ze een volwaardig onderdeel zijn van het totaalproces."

Zijn jullie tevreden met de zorg-cao's die onlangs zijn afgesloten?

"Zeer tevreden. We hebben het samen met de medewerkers en de andere bonden gedaan. De nieuwe cao voor de ziekenhuizen betekent een salarisverhoging van acht procent en een eenmalige uitkering van €1200 en nog wat meer mooie afspraken."

Hoe hebben jullie dat voor elkaar gekregen?

"De medewerkers wilden nu een keer echt voor zichzelf opkomen, binnen de grenzen van het mogelijke natuurlijk en volgens de spelregels, zodat patiënten er geen nadeel van ondervinden. Een aantal heeft drie keer actie gevoerd, anderen twee keer en een grote groep heeft meegedaan aan de landelijke actie in november. Die was massaal. Ik denk dat de werkgevers geschrokken zijn."

Werkdrukmeter

De werkdrukmeter geeft aan de hand van vragen en antwoorden inzicht in de hoogte van de ervaren werkdruk. Mogelijke oorzaken en gevolgen komen aan bod. Aan de hand van de uitkomsten wordt besproken welke oplossingen wenselijk en haalbaar zijn. Zie www.fnv.nl

Ook niet-leden profiteren van jullie inspanningen.

Steekt dat?

"Dat steekt niet. De niet-leden profiteren omdat er leden zijn die voor een betere cao vechten. Veel mensen zijn ten tijde van de onderhandelingen lid geworden van de bond. Hoe meer mensen lid worden, hoe groter de vuist is die wij kunnen maken. Daarbij hebben leden het voordeel dat ze tijdens stakingen kunnen putten uit onze stakingskas en dat wij ze individueel ondersteunen. Daarnaast kunnen ze gebruikmaken van onze faciliteiten en diensten." (zie kader 'Dit doet de bond')

Waarover krijgen jullie de meeste vragen?

"Over de uitwerking van de cao. Over de eenmalige uitkering of de vraag wanneer een afspraak van kracht wordt. De hoogte van de onregelmatigheidstoeslag roept ook vragen op. Soms worden die dingen door de werkgevers iets anders uitgelegd dan de bedoeling is."

De werkdruk in de zorg is hoger dan vijf jaar geleden.

Kunnen jullie daar wat aan doen?

"Dat proberen we. Als medewerkers weggaan en niet vervangen worden, moeten de anderen harder lopen. Als die zich melden bij de bond gaan we met elkaar kijken of we daar wat aan kunnen doen. En wát we eraan kunnen doen. Ik zie het liefste dat de medewerker zelf de vakbondsconsulent opzoekt en dat ze samen een plan maken om de werkdruk te verminderen." (zie kader 'Werkdrukmeter')

Wat voor oplossingen worden er zoal aangedragen?

"Soms zit dat in betere hulpmiddelen, keukenapparatuur bijvoorbeeld. Een andere keer zoeken we het in extra mensen of aanpassingen van het rooster. Daarover maken we afspraken. We zien er ook op toe dat die afspraken worden nagekomen."

TWIETJES



@ik_heet_ingrid

Na 8 uur mondkapje, handschoenen, schorten dragen, ben ik bezig om mijn uitgedroogde gezichtshuid en handen weer in conditie te krijgen, lees ik dat mensen regels negeren. Overal te druk.

Ingrid stelt vast dat mensen, die de coronaregels overtreden, haar beledigen.

“

@Anne2904

Mijn kleuter lag de afgelopen dagen onverwacht in het kinderziekenhuis en de zorg was er geweldig, net als anders. We waren corona even vergeten.

Anne laat op 27 april weten dat ze blij is met de goede afloop.

”



Niels Gerz

Sucade kun je op vele manieren eten. Hier in Het ziekenhuis Gelderse Vallei kiezen we ervoor om hele sucades langzaam te garen.

Gerz is coördinator voeding a.i.

“

@mevr_vanwijk

Ik ontdekte gisteren dat mijn moeder onrechtmatig wordt vastgehouden in haar verpleeghuis. Zij woont daar zelfstandig en huurt in het gebouw een studio, omdat mijn vader daar verpleegd wordt. Ze mag de deur niet uit. Dat vraagt om actie!

Lijntje van Wijk bezint zich op maatregelen.

”



Vakvereniging ProFri

Bij Woonzorgcentrum De Wilgenhof gaan de bewoners en zorgverleners nu lekker genieten van de #benefrietjes. Daarna gaat de Friterie pijlsnel door naar de Envida-locatie in Gulpen. Daar staan de frietjes om 18.00 uur op het programma.

Professionele frietbakkers uit Limburg lieten zich van hun beste kant zien.

”



Bennie Jolink

Ik werd steeds somberder en ben daarom een beetje gaan prutsen. Ontwerpjes maken en zo. Je kunt beter iets doen dan niets doen. Een beetje mantelzorgen ook, ja.

Normaalzanger Bennie Jolink laat in een filmpje op Facebook weten dat het ondanks corona goed met hem gaat.

”



René van der Gijp

Ali B doe niet zo raar. Laat niet iedere keer op tv zien hoe goed je bent. Weerzinwekkend. Altijd die draaiende camera's erbij. Houd op.

Ali B. gaf duizenden bossen bloemen weg aan eenzame ouderen. René van der Gijp is van oordeel dat dat ook zonder camera's had gekund. Zoek op Youtube op 'René over bloemen Ali B.'

”

UIT BLINK ERS *Coronaspecial*

Styling en fotografie: Sjoukje Kilian



CORONA NU EN STRAKS

Het is een naam die we niet meer willen horen en een onderwerp dat we het liefst links laten liggen. Corona ofwel Covid-19. Maar helaas, niemand kan eromheen. De maatschappij niet en de zorg al helemaal niet. Zorgmedewerkers groeiden door toedoen van corona vanaf maart tegen wil en dank uit tot de helden van 2020. Wij laten in deze special mensen aan het woord die zich in de zorg met voeding en gastvrijheid bezig houden. En we belichten resultaten van onderzoek in de ouderenzorg waarin wordt ingegaan op de gevolgen van corona, nu en in de toekomst. We zijn er nog niet klaar mee.

- 18 Hoe nu verder?
- 20 De pluspunten
- 22 Sondevoeding
- 23 Willem Bongers
- 25 Geke Booij
- 26 Anouk Verschoor
- 27 Clara Wagendorp
- 28 Coronaterugblik

HOE NU VERDER?

Leven en werken in de ouderenzorg met corona ofwel Covid-19. Hoe doe je dat als het gaat om eten en drinken? Wat gebeurt er nu en wat gaat er straks gebeuren? Sense FM belicht aan de hand van eigen onderzoek drie scenario's.

Uitbraken, lockdowns, geïsoleerde bewoners, voorschriften en maatregelen houden de wereld en vooral de ouderenzorg in hun greep. Nederland sinds 12 maart. Op die datum kondigt premier Mark Rutte maatregelen aan ter beteugeling van corona. Hij spreekt van een intelligente lockdown.

Sense FM start niet lang daarna het onderzoek Voedingsverzorging Ouderenzorg in Crisistijd op. Het bedrijf brengt in kaart welke maatregelen de ouderenzorg heeft getroffen ten aanzien van voeding. Kansen en bedreigingen worden op een rij gezet. Drie scenario's geven aan wat we mogelijk kunnen verwachten.

Scenario A: continuering

- Scenario A is het gunstigst. Dit staat voor continuering van de huidige situatie, meldt Wim van der Meer van Sense FM, begin april. Hij gaat ervanuit dat de maatregelen voor de ouderenzorg nog tot minimaal juni zullen duren. Daarna worden ze mogelijk afgebouwd. Aan de hand van het onderzoek gaat hij uit van de volgende aannames:
- Ouderen getroffen door corona hebben gerichte voeding nodig om het herstel te stimuleren. Dit kan ook invloed hebben op de consistentie van het eten, vanwege de verwachte slikproblemen. Om een betere opname van eiwitten en andere nutriënten te bewerkstelligen is aandacht voor bewegen een speerpunt. Dat geldt overigens ook voor ouderen die niet ziek zijn geweest en nu minder bewegingsvrijheid hebben. Communicatie om ouderen hier bewust van te maken is noodzakelijk.

Meer tussendoortjes

- Het tegengaan van ondervoeding is nu nog belangrijker. Er worden systemen in het leven geroepen om te volgen wat en hoeveel men eet. Ook wordt meer

gecommuniceerd over de maaltijd. Wat valt in de smaak? Wat kan beter? Tussendoortjes groeien uit tot een structureel onderdeel van de dag.

- Isolatie en angst voor besmetting kunnen een negatief effect hebben op de stemming en het gedrag van ouderen. De zorg gaat daarom meer doen om ouderen het gevoel te geven dat ze er niet alleen voor staan. Denk aan samen op afstand eten, (online) activiteiten organiseren en Belmaatjes introduceren, waarbij vrijwilligers telefonisch contact onderhouden met ouderen.

Flexibele krachten

- Bij absentie van personeel door ziekte of overbelasting wordt een groter beroep gedaan op de medewerkers. Daarnaast schakelt men flexibele krachten in.
- De kosten nemen in dit scenario licht toe als gevolg van het wegvallen van het (beperkte) rendement op horeca-activiteiten, de extra uitgaven voor beschermingsmiddelen en extra tussendoortjes. Het wegvallen van de kosten voor vergader- en banquetingservices compenseert dit grotendeels.

Scenario B: crisis verergert

- In scenario B neemt het aantal besmettingen ondanks de maatregelen weer toe. De capaciteit van de ic's (intensivere afdelingen) is niet toereikend. Dat betekent ook een forse toename van zieke ouderen binnen de instellingen. De besmettingen hebben invloed op het ziekteverzuim van de medewerkers. Dat stijgt naar 15 tot 20%.
- Meer instellingen richten specifieke afdelingen op voor ouderen die met corona besmet zijn.
- Per instelling wordt bekeken of de voedingsverzorging conform scenario A kan worden gehandhaafd.

Problemen eigen keuken

- Productiekeukens in eigen beheer kunnen problemen krijgen. De zorg doet mogelijk een groter beroep op externe producenten. Zij kunnen hun capaciteit opschalen met gemiddeld 50%, ca. 70.000 maaltijden per dag.

- Het gebruikelijke aantal keuzemogelijkheden kan niet meer altijd geboden worden, aangezien ook enkele toeleveranciers in de problemen komen. Dat kan zijn weerslag hebben op de menuplanning en -invulling.
- Er is minder persoonlijke aandacht voor ouderen. Eten en bewegen kunnen daaronder lijden. De opname van herstel- en weerstandbevorderende voedingsstoffen vermindert.

Versoepel bezoekverbod

- De roep om het bezoekverbod te versoepelen en op dat gebied meer maatwerk toe te passen wordt luider. Cliëntenraden spelen hierbij de hoofdrol.
- Het is niet te voorspellen hoe lang scenario B zal aanhouden. Als de besmettingsgraad onder controle komt en afvlakt, kan worden afgeschaald naar scenario A.

HET TEGENGAAN VAN ONDERVOEDING IS NU NOG BELANGRIJKER. ER WORDEN SYSTEMEN IN HET LEVEN GEROEPEN OM TE VOLGEN WAT EN HOEVEEL MEN EET.

Scenario C: onbeheersbaar

- Scenario C, het worstcasescenario. Het aantal besmettingen groeit fors en de capaciteit van de ic's is bij lange na niet toereikend. Dat betekent een forse toename van zieke ouderen binnen de instellingen. De besmettingen hebben forse invloed op het ziekteverzuim, dat stijgt naar 30 tot 40%.
- Binnen de besmette gebieden overlijden relatief veel mensen in de verpleeghuizen, maatjes moeten alleen door. Deze plekken blijven leeg en dat is pijnlijk zichtbaar.
- Het is de vraag of medewerkers in de voedingszorg nog in contact mogen komen met de ouderen. Het besmettingsgevaar is groot.
- Zieke ouderen liggen bij elkaar op zalen. Het is ook denkbaar dat niet-zieke ouderen bij elkaar op zalen worden gelegd om efficiëntere zorg te kunnen verlenen.

Beperkte keus

- Keukens in eigen beheer kampen met enorme productieproblemen. Ook externe producenten worstelen daarmee door het toegenomen ziekteverzuim en door haperende toeleveringen.
- De zorg biedt hooguit twee menukeuzes. Niet alle diëten/afwijkingen zijn beschikbaar. De menu-invulling moet regelmatig worden bijgesteld. De vraag naar vloeibare voeding/sondevoeding neemt toe.
- Het aandeel verstrekkingen op disposables groeit sterk en daarmee ook de afvalstroom.
- Alleen het hoogst noodzakelijke wordt gedaan. Voor extraatjes is geen of weinig tijd. Duurzaamheid verdwijnt naar de achtergrond.
- Het is niet te voorspellen hoe lang een dergelijk scenario zal aanhouden. Indien de besmettingsgraad afneemt en het ziekteverzuim daalt, kan worden afgeschaald naar scenario B.

Corona kent een paar pluspunten

BETER ETEN, WAARDERING, MEER PERSONEEL

Het onderzoek

Drs. Wim van der Meer van Sense FM heeft het onderzoek 'Voedingsverzorging ouderenzorg in crisistijd' uitgevoerd van 25 maart tot 2 april. Elf zorgorganisaties, twee cateraars en vier maaltijdleveranciers namen eraan deel. Zij vertegenwoordigen circa 140.000 maaltijden in de ouderenzorg. "Het betreft een substantiële onderzoeksgroep."

De gedwongen isolatie van ouderen zorgt ervoor dat eten en drinken straks meer aandacht krijgen. Dit om het leven in de ouderenzorg aangenamer en het eten gezonder te maken. Dit blijkt uit het onderzoek Voedingsverzorging Ouderenzorg in Crisistijd van Sense FM.

Dat eten en drinken door toedoen van de coronacrisis straks meer aandacht zullen krijgen is niet het enige pluspunt dat naar voren komt uit het onderzoek van Sense FM. Het bureau meldt namelijk dat de schaarste aan personeel zal afnemen. De waardering voor de zorg is immers sterk toegenomen, meer mensen willen er werken.

Daar komt bij dat de horeca naar verwachting werkgelegenheid zal verliezen, want een behoorlijk aantal bedrijven gaat failliet, aldus Wim van der Meer van Sense FM. "Daardoor komen er meer mensen vrij voor de zorg."

Meer slagvaardigheid

Verder stelt Sense FM vast dat het agendabeheer efficiënter zal worden en dat de saamhorigheid, de slagvaardigheid en de creativiteit in de zorg zullen groeien. Er komen meer ICT-toepassingen omdat men daar tijdens de coronacrisis noodgedwongen mee heeft gewerkt.

Prijzdalingen zijn er ook. Verse kruiden, aardappelen, asperges, kreeft en luxe vis- en vleessoorten zijn goedkoper geworden, omdat de vraag uit de horeca bijna is weggefallen.

Ziekteverzuim

Naast kansen brengt corona bedreigingen met zich mee. Het virus kan leiden tot een toenemend ziekteverzuim en een tekort aan beschermingsmiddelen. Daardoor kan de maaltijdbezorging onder druk komen te staan.

Andere bedreigingen zijn: traumatische ervaringen van medewerkers. Deze vergen gerichte begeleiding. Ouderen met dementie kunnen ook een probleem zijn. Zij begrijpen vaak niet waarom bepaalde maatregelen noodzakelijk zijn.

Wijkbewoners vragen meer

De vraag naar maaltijden van wijkbewoners neemt toe. Medewerkers uit de deels gesloten zorgrestaurants houden zich bezig met bezorging of productie van die maaltijden. De voedingsdiensten zijn overigens in control, zo blijkt, zij kunnen absentie opvangen. Verder zijn er aanpassingen doorgevoerd op het gebied van maaltijdproductie. Veel maaltijden worden nu in de centrale keuken 'afgemaakt' waar dat eerst in de frontoffice gebeurde. Disposables worden vaker ingezet om geen materialen retour te hoeven nemen. Omdat het logistieke traject complexer is geworden, zijn er meer mensen nodig om maaltijden te bezorgen en op te halen.

Kostenstijging

Het wegvallen van horecaomzet en feestjes heeft een beperkt effect op de inkomsten, door de lage marges, aldus Sense FM. De extra tussendoortjes en de noodzakelijke beschermingsmiddelen brengen een toename van de kosten met zich mee. Maar het gaat niet om grote bedragen, zo blijkt.

Een laatste bedreiging is ondervoeding. De kans daarop wordt groter omdat medewerkers en familieleden minder aanwezig kunnen zijn bij de maaltijd. Dit vanwege de beperkende antivirumaatregelen.

Restaurants open

Het onderzoek maakt duidelijk dat centrale voorzieningen in de ouderenzorg zijn gesloten voor wijkbewoners, bezoekers, leveranciers, vrijwilligers en mantelzorgers. Maar enkele restaurants zijn vanwege het sociale aspect nog geopend, zij het onder strenge voorwaarden. Aan de andere kant zijn er instellingen die voor verdergaande isolatie kiezen.

Meer convenience

Een deel van de woongroepen kiest in plaats van zelf koken voor meer convenience ofwel meer kant-en-klaar. Dit is deels een gevolg van het feit dat grote retailers niet 'levering-betrouwbaar' zijn gebleken, waar vooral kleinschalige woonvormen, die online bestelden, de dupe van werden, aldus Sense FM.

Maar het assortiment dat wordt aangeboden biedt in grote lijnen dezelfde keuzes als anders, zo blijkt uit het onderzoek. Hier komt bij dat er veel extraatjes worden verstrekt om ouderen een hart onder de riem te steken.

EEN DEEL VAN DE WOONGROEPEN KIEST IN PLAATS VAN ZELF KOKEN VOOR MEER CONVENIENCE OFWEL MEER KANT-EN-KLAAR



COLUMN

Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij en manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.

Slechte film

Hoe zijn we de afgelopen periode toch doorgekomen? Vanaf 15 maart heb ik het gevoel in een slechte film te zijn beland. Coronacrisis! De weken zijn gevuld geweest met werkzaamheden in een commandostructuur om het virus te beteugelen. Met protocollen en richtlijnen. We kennen het van oefeningen. En na afloop daarvan konden we altijd tevreden vaststellen dat we de klus toch maar weer hadden geklaard.

En dan is het ineens keiharde realiteit. Niks oefening. Corona is onder ons. Onder druk presteren. Met elkaar. Geen discussie of paarse krokodillen, maar aanpakken, doorpakken en regelen. En ja, dat gaat verbazend goed, kan ik vaststellen. Is er dan toch een ander soort zorgorganisatie mogelijk? Iets om later nog maar eens goed over na te praten en lessen uit te trekken, denk ik.

Mooi om te zien dat we als zorg zoveel erkenning hebben gekregen van eenieder om ons heen. Dit ging gepaard met applaus door het gehele land en spandoeken. Voor al die veren was gewoon te weinig plaats. Al die bedrijven die zelf hinder ondervonden van de crisis en spontaan van alles gingen doneren. Denk aan pakketjes van Rituals, pizza's, maaltijden voor thuis vanuit de horeca, duizenden bossen bloemen, orchideeën, chocolade, fruit voor alle medewerkers. Te veel om op te noemen. Een hart onder de riem!

Dank aan eenieder voor de steun en de waardering. Hopelijk is dat een blijvend iets. De werkers in de zorg verdienen het. Nu en in de toekomst!



Anne Ruizendaal:
“Het preventief
verstrekken van
bijvoeding biedt
extra zekerheid.”

NESTLÉ HEALTH SCIENCE Medische voeding voor sneller herstel

Met de komst van Covid-19 ofwel het coronavirus is de vraag naar medische voeding in de zorg en in ziekenhuizen gestegen. Het aantal zieken nam toe en daarmee de vraag naar sonde- en drinkvoeding rijk aan eiwitten, energie, vitaminen en mineralen.

Instellingen en ziekenhuizen hebben zelfs, zeker in de beginfase, medische voeding gehamsterd, zegt Anne Ruizendaal van Nestlé Health Science. Dat was aan het begin van de lockdown die in Nederland op 12 maart werd afgekondigd.

Medische voeding is de paraplu-termed waaronder sondevoeding (voeden op de maag of de darm met behulp van een sonde) en drink- dan wel bijvoeding (‘eten’ via de mond) vallen. Deze vaak geconcentreerde voedings bevatten extra energie, eiwitten, vitaminen en mineralen.

Vraag groeiende
Dat de vraag naar medische voeding groeiende heeft een aantal oorzaken. Doordat bewoners van verpleeghuizen en revalidatiecentra geen bezoek meer mogen krijgen, blijven ze

verstoken van extra lekkernijen, drankjes en maaltijden die vrienden en familieleden meebrengen. Ruizendaal: “Mede daardoor hebben instellingen proactief gebruikgemaakt van de mogelijkheid om bijvoeding in te zetten.”

Een andere reden is dat de druk op het zorgpersoneel door de pandemie extra groot is geworden waardoor men niet of nauwelijks nog kon screenen op ondervoeding of het risico daarop, voegt ze toe. “Het preventief verstrekken van bijvoeding biedt dan extra zekerheid en het neemt werkdruk weg bij de zorg die in deze coronatijd zwaar belast wordt.”

Behandelplan
Het is belangrijk dat ouderen en zieken die lange tijd ziek zijn, zoals bij corona vaak het geval is, naast voldoende eiwitten ook voldoende mineralen en vitaminen binnenkrijgen. Dat maakt de kans dat ze sneller zullen herstellen aanmerkelijk groter, aldus Ruizendaal. “Wij denken, indien gewenst, graag mee over gedetailleerde behandelplannen voor Covid-19-patiënten.”



Willem Bongers: “De mensen die normaal
gesproken in die restaurants aten,
moesten van de ene op de andere dag
op hun kamers gaan eten.”

Zoals overal in de zorg moesten ze ook bij Atlant vol aan de bak om na de lockdown op 12 maart maatregelen te treffen. Op de afdelingen kleinschalig wonen, waar ze voor en met kleine groepen koken, viel dat mee. Daar kon alles in grote lijnen hetzelfde blijven. In de woonzorgcentra van Atlant lag dat anders. De restaurants moesten dicht, blikt Bongers terug. “De mensen die normaal gesproken in die restaurants aten, moesten van de ene op de andere dag op hun kamers gaan eten. Snel schakelen dus.”

Finetunen
Er werd zeer snel geschakeld. Op een aantal locaties konden ze zogenoemde systeemborden, die ze nog hadden bewaard, inzetten voor de maaltijdverstrekking. Op drie andere locaties, waar die systeemborden niet aanwezig waren, kozen ze voor disposables. De maaltijden werden daar warm of koelvers geleverd. Bongers: “Het ging

Willem Bongers, Atlant

“ZO’N CRISIS MAAKT CREATIEF EN ZORGT VOOR VERBINDING”

Corona brengt verdriet, pijn en ongemak met zich mee, maar het leidt ook tot creativiteit en saamhorigheid, zegt Willem Bongers. Hij is hoofd eten en drinken van Atlant (negen locaties) in Apeldoorn.

er in eerste instantie om dat iedereen te eten zou krijgen. En dat is gelukt. Later zijn we dat gaan finetunen.”

Doorpakken
Het was en is een kwestie van doorpakken, schouders eronder, duidelijk communiceren. Bongers: “Kijken dat we dit met het hele team zo voortvarend hebben opgepakt. Grote complimenten voor iedereen. Zo’n crisis schudt je wakker, maakt je creatief en zorgt voor verbinding.” Maar de vermoeidheid begint na al die weken corona hier en daar wel toe te slaan, al valt het ziekteverzuim bij de medewerkers van de voedingsdienst

erg mee, zegt Bongers. “Het zou mooi zijn als de regels versoepeld konden worden, want wat gunnen we het de bewoners dat ze weer bezoek kunnen ontvangen en weer met elkaar kunnen eten.”

Nog geen bezoek
Bongers hoopt op versoepelingen en zou graag zien dat de bewoners weer bezoek kunnen ontvangen. Hij zegt dat op 21 april, enkele uren voordat Mark Rutte weer een persconferentie belegde. En inderdaad: de premier kondigde die avond versoepelingen af. Voor het basisonderwijs en de sport. De zorg krijgt opnieuw complimenten, maar een versoepeling, hoe klein ook, zit er ook dit keer nog niet in. Later komen die versoepelingen er wel. Zie voor het laatste nieuws over corona in de zorg www.uitblinkersindezorg.nl.

AMPHIA ZIEKENHUIS “Sondevoeding redt levens”

Sondevoeding redt in coronatijd veel levens, aldus diëtisten van het Amphia Ziekenhuis in Breda. Ze vertellen hun verhaal in het Eindhovens Dagblad. Sondevoeding oogt onappetijtelijk, maar zit vol met alles wat het lichaam nodig heeft: eiwitten, koolhydraten, vetten, vitaminen, mineralen en sporenelementen. Diëtisten kunnen afhankelijk van de patiënt de samenstelling optimaliseren, zo meldt de krant.

Uit de reportage blijkt dat niet alleen artsen en virologen veel moesten uitzoeken met betrekking tot corona, ook diëtisten stonden voor raadsels. Die raadsels worden langzaam maar zeker opgelost, zo komt naar voren in de reportage over de gang van zaken in en om de intensive care in het Amphia Ziekenhuis.

“INSTELLINGEN EN ZIEKENHUIZEN HEBBEN MEDISCHE VOEDING GEHAMSTERD”



Overheerlijk smeren
met unieke kwaliteiten!



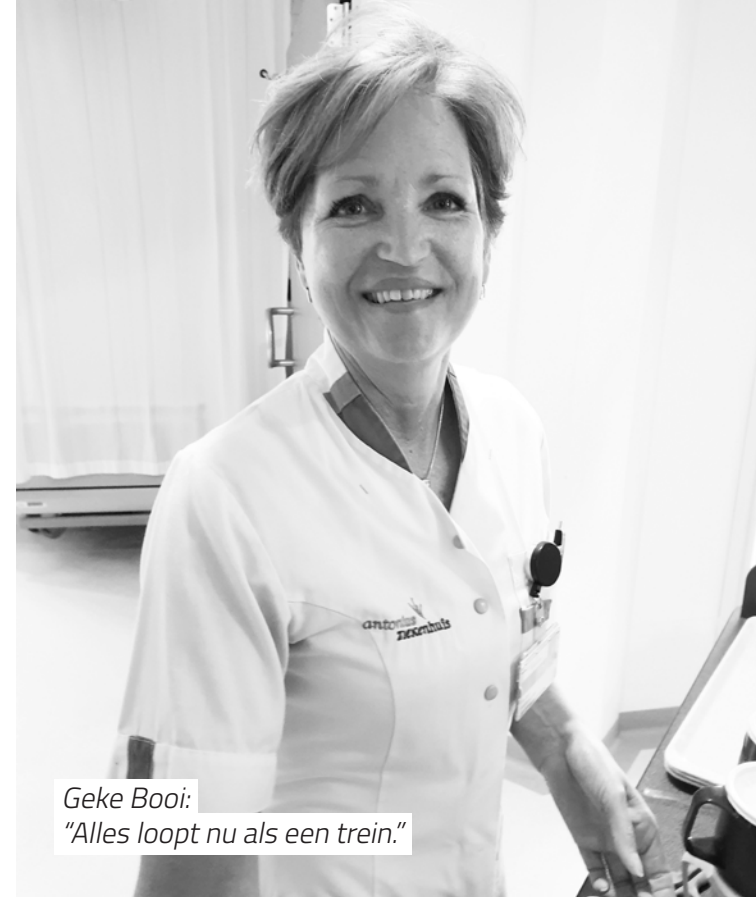
**Wij weten dat je als foodservice professional
altijd streeft naar een beter resultaat.**

Het gaat ons om een betere totaalervaring voor jou en je klanten. Dus maken wij margarine die beter afgestemd is op jouw specifieke behoeften. Vandaar een verbeterde receptuur die beter voldoet aan jouw eisen, wensen en behoeften.

www.bebo.eu

- ✓ Vegan
- ✓ Rijk aan omega 3
- ✓ Ongezouten
- ✓ Allergeenvrij
- ✓ Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen
- ✓ Makkelijk smeerbaar vanuit de koeling

Beter met Bebo



Geke Booi:
"Alles loopt nu als een trein."

Voedingsassistent Geke Booi

"HET LEEK WEL OORLOG IN HET BEGIN"

Ook het Antonius Ziekenhuis Sneek heeft met coronapatiënten te maken. Voedingsassistent Geke Booi gaat 'achter de deur' om ze in beschermende kleding terzijde te staan.

Geen eters

Coronapatiënten zijn geen echte eters. Ze kunnen het niet, zegt Geke Booi. Het kost ze te veel energie. Drinkjes met extra eiwitten en mineralen gaan er wel in. "Appelmoes en Rivella vallen in de smaak, maar echt eten, een bord macaroni of aardappelen, nee, dat komt pas later als ze weer herstellen."

De Covid-19-afdeling is haar terrein. Geke draagt uniform, overschort, handschoenen, muts, mondkapje en een spatbril of een helm. "Als ik ga lunchen doe ik de beschermende kledingstukken uit, stuk voor stuk, in de juiste volgorde, volgens protocol, om ze later in de juiste volgorde weer aan te trekken. Alleen bij aanvang van een nieuwe dienst krijg je nieuwe beschermende kleding. Tijdens een dienst vervang je dus alleen de handschoenen en eventueel de muts."

De bestellingen komen op een trolley, via een sluis, naar haar toe, zoveel mogelijk op disposables voor eenmalig gebruik. Maar de trolley en de koffiekannen en dergelijke moeten na gebruik wel terug naar de keuken. "Die ontsmet ik met een desinfecterend middel."

Niet bang

Ze gaat als enige voedingsassistent in het Antonius altijd 'achter de deur'. "Ik ben niet bang en voel me daar goed." Maar het werken in beschermende kleding is zwaar. Door het mondkapje adem je gebruikte lucht in waardoor je hoofdpijn krijgt, aldus Booi. "De mondkapjes die wij gebruiken zijn goedgekeurd, maar ze verschillen met de kapjes die de verpleging draagt."

Ofschoon Booi 'vermord' haar werk doet, bouwt ze wel een band op met de patiënten. Ze herkennen haar aan de stem, de manier van doen. Een van hen zei, nadat hij was hersteld: "Je hebt me er doorheen gesleept."

Anderen stuurden toen ze weer thuis waren een kaart. "Coronapatiënten kunnen helemaal niets. Als ze herstellen zijn ze ongelooflijk blij en dankbaar dat ze weer naar huis kunnen."

Afgeschaald

In het Antonius verbleven op de Covid-afdeling hoogstens 14 patiënten. Als we haar spreken op 23 april is de ergste drukte voorbij. "Ik kan nu zelfs een paar dagen vrij nemen omdat er nu qua personeelsbezetting wordt afgeschaald."

Maar in het begin, direct na de lockdown, leek het wel oorlog, alsof er een bom ontploft was, zegt ze. "Karren op de gang, medische attributen, drukte, onwetendheid. Dat is voorbij. Nu weten we waar we aan toe zijn en loopt alles als een trein."

Woonassistent Anouk Verschoor

“GEWELDIGE OPSTEKER DAT TWEE BEWONERS GENEZEN ZIJN”

Ze is acht uur per week actief als woonassistent. Koken doet ze niet, maar verder houdt ze zich bezig met alles wat met eten en drinken te maken heeft. Het is een bijbaan. Anouk Verschoor studeert Human Resource Management, tweedejaars.

Over haar werk in Het Gasthuis: “Ik zorg ervoor dat de mensen eten en drinken krijgen en probeer ze bezig te houden met activiteiten, zoals puzzelen en spelletjes. Ik werk van 8.30 tot 12.30 uur of van 17.00 tot 21.00 uur, steeds een halve dag.”

Het coronavirus had veel impact. Bewoners ontvangen geen bezoek en kunnen niet zomaar naar buiten. “Dat moet je uitleggen en nog eens uitleggen. Soms wel om de vijf minuten, dementerende mensen vergeten snel. Door extra activiteiten te organiseren kunnen we voor wat afleiding zorgen. Dat helpt.”

Geweldige opsteker

De besmette bewoners gingen in quarantaine op hun kamers. Alleen het verzorgende personeel werd daar toegelaten. De ene bewoner had op het gebeid van eten en drinken andere wensen dan de andere, zegt Verschoor. “Eén persoon at gewoon wat hij normaal

Op haar afdeling raakten twee bewoners besmet met corona. Beiden zijn genezen, zegt woonassistent Anouk Verschoor (20). Zij werkt in verpleeghuis Het Gasthuis van Rivas Zorggroep in Gorinchem, op een afdeling met bewoners met dementie en mogelijk een lichamelijke beperking.

ook at, de ander had moeite met eten en wilde alleen vla en drinken. Voor ons een geweldige opsteker dat ze genezen zijn.”

Het was voor Rivas Zorggroep geen probleem om in het coronatijdperk aan voldoende woonassistenten te komen. Veel oproepkrachten zitten thuis en hebben tijd over. “Iedereen wil extra werk, ik ook.”

Niet bang

Bang het virus op te lopen is ze niet echt geweest, wel voorzichtig. “Je houdt mensen wel eens vast, dat kan niet anders op een afdeling als deze. Daarna handen wassen en desinfecteren. Gaat best veel tijd inzitten. Ook als je de borden terugkrijgt van de besmette patiënten draag je handschoenen die je daarna moet wegdoen. Vervolgens was je weer je handen en zo gaat dat maar door.”

“JE HOUDT MENSEN WEL EENS VAST, DAT KAN NIET ANDERS OP EEN AFDELING ALS DEZE”

Twée afdelingen

Anouk Verschoor verdeelt haar werkzame tijd (8 uur per week) over twee afdelingen waar elk 10 mensen met dementie en/of een lichamelijke beperking wonen. Ze kent de bewoners bij naam en weet ook wat hun eetvoorkeuren en diëten zijn. “Ik weet bijvoorbeeld bij wie er verdikkingsmiddelen moeten worden toegevoegd en bij wie er weer andere dingen spelen.”



Clara Wagendorp, Isala Zwolle

Clara Wagendorp:
“Ik hoefde niet
getest te worden.”

Frisse drankjes

De eetlust van de coronapatiënten is over het algemeen minimaal. Velen kampen met koorts en misselijkheid. Ze geven daarom de voorkeur aan lichte, frisse hapjes en drankjes. Clara Wagendorp: “Water, appelsap, ijsjes, fruitsalades en zo gaan er wel in. Verder krijgen ze veel energie- en eiwitverrijkte producten, zoals vla en drankjes, zodat ze extra aan kunnen sterken.”

Beschermende kleding

Daarnaast komt het voor dat service-assistenten in beschermende kleding langs de bedden gaan om te vragen wat de patiënten willen eten of drinken. Ze noteren de bestellingen om deze later in de afdelingskeuken klaar te maken. De bestellingen worden aan de deur van de afdeling overgedragen aan een verpleegkundige. Die serveert ze.

Is dat niet wat omslachtig? “Het is de beste oplossing. Zo houden we de kans op besmetting zo klein mogelijk en gaan we ook zo zuinig mogelijk om met de beschermende kleding, want die is niet onbeperkt voorradig.”

Bij alles nadenken

En zo moeten zorgmedewerkers in coronatijd nog meer nog dan anders nadenken bij alles wat ze doen. Ieder foutje kan besmetting veroorzaken. Wagendorp: “Handen wassen, handen desinfecteren, materialen reinigen en desinfecteren, beschermende kleding aantrekken, een masker, handschoenen, je bent er voortdurend mee bezig. Je wilt ook niet dat jij degene bent die een collega of een patiënt besmet.”

Het was spannend in de eerste weken. Raak je zelf wel of niet besmet? Wagendorp ondervond geen problemen, ze bleef gezond. “Ik hoefde niet getest te worden omdat er bij mij geen verkoudheid of andere symptomen optraden die op corona kunnen wijzen.”

Leuke dingen

Corona ofwel Covid-19 legt een loodzwaar beslag op de zorg. Maar de voedingsassistenten maken ook tijd vrij voor leuke dingen. Met Pasen bijvoorbeeld ‘serveerden’ ze placemats met daarop een puzzel, verder eitjes en andere versieringen. Clara Wagendorp: “We vonden dat we dat gewoon moesten doen. Het zijn kleine gebaren die patiënten enorm op prijs stellen.” producten, zoals vla en drankjes, zodat ze extra aan kunnen sterken.”

“JIJ WILT NIET DEGENE ZIJN DIE EEN COLLEGA OF EEN PATIËNT BESMET”

Als we haar spreken op 22 april loopt het aantal coronapatiënten in Isala Zwolle terug. Gelukkig maar, zegt service-assistent Clara Wagendorp (56), sinds 12 maart werkzaam op de corona-afdeling.

De corona-afdeling is tijdelijk in de plaats gekomen van de afdeling acute opnamen, waar ze normaal gesproken werkt. Ook de afdeling longziekten werd omgebouwd tot corona-afdeling.

De besmette patiënten krijgen hun maaltijden, hapjes en drankjes door verpleegkundigen geserveerd. Service-assistenten die dat normaliter doen, zorgen ervoor dat de maaltijden en drankjes bij de ingang van de afdeling worden klaargezet.

“WE GAAN ZO ZUINIG MOGELIJK OM MET DE BESCHERMENDE KLEDING, WANT DIE IS NIET ONBEPERKT VOORRADIG”

Het coronavirus ofwel Covid-19 beheerst sinds begin maart de wereld. Uitblinkersindezorg.nl bracht en brengt actuele feiten en interviews op het gebied van eten en drinken in de zorg en in ziekenhuizen. Terugblik op het coronanieuws van de genoemde site.

Covid-19 op Uitblinkersindezorg.nl

TERUGBLIK OP DE EERSTE MAANDEN CORONA

In februari beginnen berichten over een gevaarlijk virus, afkomstig uit China, door te sijpelen. Sussende uitlatingen (“Er is geen reden tot zorg”) maken plaats voor onrust. Op 27 februari is de eerste besmetting vastgesteld: een 56-jarige inwoner van Loon op Zand.

Uit een inventarisatie van Uitblinkersindezorg.nl blijkt op 28 februari dat de zorg is voorbereid en dat voedingsassistenten niet in paniek raken. Nelleke Meinders van BGP Opleidingen zegt dat ze weten hoe ze moeten handelen in geval van besmettingen.

Isolement

Door de beschermende maatregelen komen ouderen en andere kwetsbare groepen in een sociaal isolement terecht. Het aantal bezoekers van verpleeghuizen wordt tot nul teruggebracht. Het Festival van de Gastvrijheid van WijGastvrij en vele andere bijeenkomsten worden gecancelled dan wel uitgesteld.

Zorgmedewerkers groeien uit tot helden. Ze ontvangen bloemen, gebak, snoep, maaltijden en meer. Een groeiend aantal thuiswonende ouderen laat maaltijden bezorgen. Jos Ollebek, de chef van Zó Lekker in Terneuzen, en Joery Hollemans, de chef van de keuken van Zorgcentrum Riederborgh in Ridderkerk, laten aan Uitblinkersindezorg.nl weten dat hun bezorgafzet flink groeit.

Vuurlinie

In een interview met Uitblinkersindezorg.nl meldt Vincent Bos, directeur van Zorgboodschap, dat hij onder de indruk is van de prestaties die de zorgprofessionals leveren. “Zij doen het zware werk en staan in de vuurlinie.”

Zorgboodschap ziet de vraag overigens toenemen. De extra aanvragen zijn afkomstig van

zorgorganisaties die hun bestellingen voor afdelingen kleinschalig wonen aanvankelijk doen bij de webshops van retailers. Door de extra drukte die het coronavirus met zich meebrengt, moesten deze retailers de zorg teleurstellen.

Crisisteam

Overal in de zorg worden crisisteam in het leven geroepen en maatregelen getroffen. Medewerkers van Topaz krijgen via een speciale app tips en suggesties om hun werk ondanks corona zo goed mogelijk te kunnen blijven verrichten. Respect in Den Haag plaatst buitentoiletten voor chauffeurs die niet naar binnen mogen.

Corona maakt een aantal dingen duidelijk. Het belang van schoonmakers bijvoorbeeld. Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij en manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam, benadrukt dat in een interview met Uitblinkersindezorg.nl. “Schoonmakers zijn superbelangrijk. Het wordt tijd dat er voor die groep meer waardering komt.”

Overwijk benadrukt dat de zorg heeft aangetoond snel te kunnen schakelen. “Muurtjes tussen afdelingen worden afgebroken. Alle partijen staan achter dat ene doel: zorg verlenen.”



Michel Overwijk: “We hebben aangetoond snel te kunnen schakelen.”

Meer bescherming graag

Zorgpersoneel moet beter worden beschermd. Veel medewerkers zijn besmet. Een aantal belandt zelfs in het ziekenhuis, meldt Uitblinkersindezorg.nl. Uit cijfers van het RIVM blijkt medio april dat 8.000 mensen, werkzaam in de zorg, zijn getroffen door corona. Dat is 28% van het totaal. De vakbonden FNV en Nu'91 eisen meer bescherming.

Twee categorieën

Maarten Bijlsma, bestuurslid van WijGastvrij, meldt dat voedingsassistenten en andere gastvrijheidsmedewerkers in de zorg meer waardering verdienen. Van collega's in het land verneemt hij dat er twee categorieën zijn. De ene is heel nuchter, die slaat zich erdoorheen. De andere trekt het zich erg aan. “Deze mensen gaan eronder gebukt. Ze hebben er moeite mee.”



Vincent Bos: “Zorgmedewerkers doen het zware werk. Ze staan in de vuurlinie.”

CARDOSO/REINHAARD
HARDERWIJK

BECAUSE WE CARE

resource[®]
ULTRA

125 ml

• 17,5 g eiwitten

• 281 kcal

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK - GEBRUIKEN ONDER MEDISCH TOEZICHT.
DIT DOCUMENT IS UITSLUITEND VOORBEHOUDEN AAN DE HEALTH CARE PROFESSIONAL.

Meer informatie

Nestlé Health Science, Hoevestein 366, 4903 SC Oosterhout
Tel. : 020 5699588 • www.NestleHealthScience.nl

Coronaspecial

29



DE JOY

Persoonlijke radio maakt ouderen vrolijk

Muziek kan een positieve invloed hebben op mensen met dementie. In woonzorgcentrum Subenhara in Zevenaar namen ze, vlak voordat het coronageweld losbarstte, de proef op de som. Negen bewoners kregen de beschikking over de Joy, een soort persoonlijke radio die hun eigen favoriete muziek laat horen. Dat had effect, zo werd gemeld. Mensen werden er vrolijk van en gingen zelfs zingend naar bed.

De Joy is niet de enige technologische toepassing waar dementerende ouderen vrolijk van worden. Ook interactieve robotkatten, puppy's, poppen en andersoortige knuffels worden meer en meer ingezet als bronnen van vermaak.

MUZIEK

Zwolse Zorg Zangers actief op zaterdag

Onder de naam De Zwolse Zorg Zangers treedt een groep artiesten geregeld op in de nabijheid van zorgcentra voor ouderen en gehandicapten. Ze doen dat op zaterdag bij verschillende zorgcentra in en om Zwolle. Ze willen dit blijven doen zolang corona Nederland aan banden legt. De groep bestaat uit vijftien zangers. Harm Wolters is de initiatiefnemer.

“TECHNIEK KAN HELPEN DE ZORG MENSELIJKER TE MAKEN”

Kavita Parbhudayal, wethouder van Zorg, Jeugd en Volksgezondheid in Den Haag.

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.



Anderhalvemeterreconomie? Denk het niet!

Onze samenleving is nu al drie maanden in de ban van het coronavirus. Van 'die nieuwe griep in China' begin dit jaar tot de 'intelligente lockdown' en 'social distancing' waarmee we sinds half maart geconfronteerd zijn. Ingrijpende veranderingen die ons dagelijks leven op zijn kop zetten en maken dat we veel van onze geliefden en naasten niet kunnen spreken op de manier die we gewend waren.

Ook werken we – voor zover mogelijk – vanaf huis en zijn scholen, horeca, sportclubs en veel winkels gesloten. Voor de meesten is dat misschien niet ideaal, maar we kunnen in ieder geval 'ons ding' blijven doen. Voor menig ondernemer is dat totaal anders. Zij hebben noodgedwongen hun café, restaurant, hotel of winkel moeten sluiten.

Overbodig om op deze plek te melden dat door het coronavirus in de zorg overuren worden gedraaid. Niet alleen in de zorg voor de coronapatiënten, maar ook om de reguliere zorg optimaal te houden. Van de OK tot centrale keukens en van de Spoedpoli tot de gastvrijheidsmedewerkers die het eten en drinken brengen.

Stuk voor stuk hielden in mijn ogen! Niet alleen de mensen die hun eigen leven ondergeschikt maken aan dat van mensen die aan corona lijden, maar ook de 'extra handjes' aan het bed. En de medewerkers met een luisterend oor als ze een kop koffie of thee komen brengen. Die zorgen voor het praatje en afleiding, juist in de tijd dat het bezoek aan patiënten gelimiteerd of zelfs helemaal verboden is!

Minister-president Rutte vroeg recent om ons alvast voor te bereiden op de 'anderhalvemeterreconomie'. Voor als straks de teugels mogen vieren, maar dan wel met die minimale afstand tussen mensen. Een maatregel die in de zorg niet gaat werken. Daar is persoonlijk contact essentieel. Voor een behandeling, maar ook voor een troostende hand op schouder of arm. Want ook daar worden mensen beter van!

Professionele vaatwas-, reinigings- en desinfectietechniek



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



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



Knorr[®]

PROFESSIONAL

KNORR WORDT KNORR PROFESSIONAL

De Knorr soepen zijn volledig vernieuwd en vallen vanaf nu onder het Knorr Professional assortiment, exclusief voor de foodservice en aangepast naar de wensen van jouw gasten. Knorr Professional staat voor een authentieke, duurzame en veelzijdige manier van koken, waarbij je tijd wint in jouw keuken.

Het soep
assortiment
is volledig
vernieuwd:

- Verbeterde recepturen
- Verminderd in zout
t.o.v. vorige receptuur
- Nieuwe varianten/smaken



**MAAK HET
VERSCHIL**
MET DE
SLIMME BASIS
VAN KNORR
PROFESSIONAL



Voordeel
Assortiment



Klassiek
Assortiment



Wereld
Assortiment

BEKIJK DE VERNIEUWDE SOEPEN OP [UFS.COM/KNORRPROFESSIONAL](https://ufs.com/knorrprofessional)