

# UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER  
ETEN, DRINKEN EN  
GASTVRIJHEID  
IN DE ZORG

NR. 19 – SEP 2021

UITBLINKERS IS  
EEN UITGAVE VAN

wij  
gastvrij

UITBLINKERS  
IN GASTVRIJHEID



Warme  
maaltijd  
naar de  
'late' avond

Coosje  
Schaank  
neemt  
bezorgd  
afscheid

Delicaat  
product dat  
aandacht  
vraagt





## SAMEN STERK IN LEKKER ETEN & DRINKEN

### Wie is Zorgboodschap?

- ✓ Totaalleverancier voor de zorg
- ✓ Compleet foodservice en retailassortiment
- ✓ Projectmanagement op maat
- ✓ Workshop en inspiratiesessies door onze culinair adviseur
- ✓ Minder verspilling door slimme maaltijdmodule
- ✓ Vandaag besteld is morgen in huis

## MENSEN MET EEN MENING

Wij zijn als redactie van dit vakblad doorlopend op zoek naar mensen met een mening. Een eigen mening, geen gekopieerde. Dat valt niet mee, want veel is al gezegd en geschreven, en mensen in de zorg passen doorgaans op hun woorden omdat ze geen gesteggel willen en liever als een glimlachende positivo door het leven gaan dan als een 'negativo.'

Met een positieve houding kom je verder, denken ze. Dat klopt, maar soms kan het geen kwaad om kritisch te zijn en dat ook uit te dragen. Dingen die misgaan onder de aandacht brengen. Je afvragen waardoor dat komt en oplossingen aandragen. Daar is jouw omgeving meer bij gebaat dan het altijd maar eens te zijn met anderen. Vraag je af wat er misgaat, wat er beter kan en hoe. Geboren leiders stimuleren dat proces ook, al komt ze dat wellicht op kritiek te staan.

In dit nummer van Uitblinkers vertelt voedingsassistent Coosje Schaank hoe zij haar werk ervaart. Ze is kritisch, maakt zich zorgen over de toekomst van het vak en draagt suggesties aan ter verbetering. We hadden vijf pagina's nodig om het interview met haar uit de verf te laten komen. Coosje gaat met pensioen, maar ik stel voor dat we haar gedachtegoed nog even vasthouden. Daar doen we Coosje én de zorg een plezier mee.

Jaap de Graaf  
Redactie Uitblinkers

wij  
gastvrij

UITBLINKERS  
IN GASTVRIJHEID



## SLUIT JE AAN!

[WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN](http://WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN)

## INHOUD

- 4 Maaltijd naar late avond
- 9 Twietjes
- 10 Volkoren en lokaal
- 11 Column Lisette Bossert
- 12 Festival van de Gastvrijheid
- 14 Online sessie WijGastvrij
- 17 Rituelen en verrassingen
- 18 Interview Coosje Schaank
- 23 Bedrijfsleden
- 25 Veganisten in het nauw
- 26 Zamen sterk
- 29 Column Michel Overwijk
- 31 Colofon en agenda
- 32 Erotiek in ouderenzorg
- 35 Watersnood
- 37 Gezonde ziekenhuizen
- 38 Toekomst van het Vak
- 39 Oproep jubileum Uitblinkers
- 41 Visserman vertelt
- 44 Vistips voor de zorg
- 46 Column Geert Hilferink





Fred Zalmé (l) en Kilian van der Linden zijn beiden souschef in het Rosa Spier Huis. De andere koks zijn Gerda van den Brink, Denise van Dijk en Michael Fagel. Ineke Schnieder is keukenmedewerker.

Rosa Spier Huis stemt af op dagritme bewoners

# WARM MAALTIJD NAAR DE ‘LATE’ AVOND

De warme maaltijd verschoof van de middag naar de avond, desgewenst de late avond. Dit sluit aan bij het dagritme van veel bewoners van het Rosa Spier Huis in Laren (NH). Hoe ging dat in zijn werk? Bestuurder, souschefs en adviseur vertellen het verhaal.

## Sous-vide in voorbereiding

De souschefs van het Rosa Spier Huis koken gekoppeld en ontkoppeld. Ze gaan daar nog een derde variant aan toevoegen: sous-vide. Vacuüm garen onder lage temperaturen, zodat vitamines, mineralen, kleur, malsheid en smaak optimaal behouden blijven. Adviseur Kees Jan Feiken Hol: “Als we die drie kooktechnieken kunnen combineren, dan levert dat een optimaal aanbod op. We zitten nu in fase 1, dit gaan we in fase 2 doorvoeren. De souschefs hebben bij Meesterkok Pascal Jalhaij al een cursus sous-vide koken gevolgd.”

Open keuken, zwarte vleugel, schilderijen en beelden in het ‘galerie café’ van het Rosa Spier Huis. Er is een theater, er zijn ateliers. En als een van de bewoners uit het niets achter de vleugel een sonate ten beste geeft, is er niemand die opkijkt. Dat is hier heel gewoon.

We zijn aanwezig in een woon-werkgemeenschap – met zorgfunctie – voor kunstenaars en wetenschappers. Er zijn 92 appartementen en er is een zorggebouw. Het Rosa Spier Huis herbergt 150 bewoners waarvan er 70 afhankelijk zijn van zorg.

Het oorspronkelijke doel is om bewoners te ondersteunen bij de uitoefening van hun vak: schilderen, beeldhouwen, muziek maken of op een andere manier creatief bezig zijn. Sommige bewoners zijn nog actief.

## ’s Nachts werken

De oude locatie werd in 2019 ingeruild voor nieuwbouw. Vanaf oktober 2020 besloot de directie nog een ander traject op te pakken: de warme maaltijd van de middag naar de avond verschuiven. Niet meer om 12.00 uur warm eten, maar tussen 17.00 en 19.00 uur met een uitloop naar 20.00 uur.

Voor wie nog later of juist eerder warm wil eten, zijn er ontkoppelde, gekoelde maaltijden. Op ieder gewenst tijdstip op te warmen. In de magnetron bijvoorbeeld.

Waarom hebben ze de warme maaltijd verschoven naar de avond? Bestuurder Karin Annaert geeft aan dat er verschillende redenen zijn. Een daarvan is om beter aan te sluiten bij het dag- en nachtritme van de bewoners.

Velen zijn gewend om ‘laat te leven’. Dat wil zeggen: laat naar bed, laat eruit, ’s nachts werken wellicht. Annaert: “Als mensen laat ontbijten,



## Gevolgen voor medewerkers

Van warme middagmaaltijd naar een late avondmaaltijd en een keuken die tot 19.00 uur in bedrijf is, terwijl bewoners en gasten van buitenaf tot 20.00 uur – of later een ontkoppelde maaltijd – de maaltijd kunnen gebruiken. Dat heeft ook gevolgen voor de medewerkers van de keuken en de horeca (2 souschefs, 3 koks en 9 medewerkers). Kees Jan Feiken Hol: “Sommigen vinden dat niet prettig, anderen vinden het prima. Een aantal heeft de organisatie om die reden verlaten, anderen kwamen daarvoor in de plaats.”

om 10.30 uur bijvoorbeeld, en om 12.00 uur alweer de warme maaltijd voorgeschoteld krijgen, eten ze niet veel. ’s Avonds om 17.00 uur nemen ze een paar boterhammen en ’s nachts krijgen ze, als het tegenzit, honger en gaan ze wellicht dwalen. Dat is verre van ideaal. Door ’s avonds warm te eten, voorkom je dat grotendeels.”

## Extra horeca-omzet

Een andere reden om de warme maaltijd te verschuiven naar de avond is de wens om extra horeca-omzet te genereren. Bezoekers van bewoners, tentoonstellingen en evenementen – het Rosa Spier Huis fungeert ook als cultureel centrum en er is een theater – zullen ’s avonds eerder een warme maaltijd bestellen dan rond de klok van 12.00 uur. “We willen de dag voor de bewoner verlengen en reuring creëren. Zo vergroten we de dynamiek in dit huis.”

## “HOE BEREID JE HOLLANDAISESAUS? DAT HEB IK WEER EVEN MOETEN OPZOEKEN”

## Kwaliteit en gezondheid

Besloten werd om ook andere aspecten betreffende de maaltijd onder de loep te nemen, zoals kwaliteit, gezondheid, efficiency en duurzaamheid, waaronder het terugdringen van waste. Annaert: “Daarom hebben we adviseur Kees Jan Feiken Hol aangetrokken. Hij helpt ons op weg om zo gezond en zo duurzaam mogelijk te koken.”

Lees verder »





Wonen, zorg verlenen en koken vanuit het perspectief van de bewoner. Dat is het streven, benadrukt de bestuurder.

Annaert: “Als iemand twee keer per week wil douchen, wie zijn wij dan om te zeggen: douche jij maar zeven keer. Nee, dat bepaalt die man of vrouw zelf.”

Van iedere bewoner is een profiel samengesteld met daarin zijn of haar voorkeuren en achtergronden. Gerechten die ze niet wensen te eten en gerechten die ze juist graag eten, staan vermeld. Negatieve en positieve keuzes, zodat men daarop in kan spelen.

#### Ter plekke kiezen

De hoeveelheid waste is flink teruggebracht. Bewoners die afhankelijk zijn van zorg, moesten in de oude situatie ver van tevoren – minimaal een week – bepalen wat ze wilden eten. Ze hadden componentkeuze zagezegd. Op de dag zelf wisten velen niet meer wat ze hadden gekozen. Daarnaast waren de porties niet afgestemd op de eetlust van de bewoners. Dat resulteerde vaak in te grote porties. Veel voeding belandde in de afvalcontainers.

Nu maken ze gebruik van maaltijdverdeelwagens en kunnen de cliënten zelf ter plekke kiezen wat en hoeveel ze willen eten. “We kunnen nu veel beter inhaken op de situatie en de wensen van de bewoners. Componentkeuze bracht ook keuzestress met zich mee en het veroorzaakte veel administratief werk. Daar zijn we nu vanaf.”

#### Minder onrust

Karin Annaert staat op het standpunt dat eten en drinken direct te maken heeft met welzijn. “Eten van goede kwaliteit in een prettige ambiance betekent minder onrust, zeker bij mensen met dementie. Daarnaast minder gezondheidsklachten en minder vaak een beroep hoeven doen op de zorg. Er gaat een preventieve werking vanuit.”

Kees Jan Feiken Hol die het gesprek heeft gearrangeerd, zegt daarover: “Door middel van eten en drinken kun je aandacht schenken aan je bewoners, échte aandacht, drie of vier keer per dag. Dat is zó belangrijk. En ook niet in geld uit te drukken.”

#### Het echte koken

Aan de stamtafel in het ‘galerie café’ ontmoeten we de beide souschefs: Kilian van der Linden, die al jaren in het Rosa Spier Huis werkt, en Fred Zalmé, die hier begin juni van start ging. Geen chef dus. Nee, er is gekozen voor twee souschefs zodat er gedurende een groter aantal uren een leidinggevende kok aanwezig is.

De keuken is zeven dagen in de week geopend van 7.30 uur tot 20.00 uur. 90% wordt vers bereid. Wat niet? De mayonaise misschien?

Nee, ook die bereiden ze zelf. Fred Zalmé: “Ik moest weer even back to basics. Hoe bereid je Hollandaisesaus? Dat heb ik moeten opzoeken. Gaandeweg pak ik het echte koken weer op. Ik leer ook van Kilian, kijk veel bij hem af.”

Bestuurder Karin Annaert:

“Eten van goede kwaliteit in een prettige ambiance betekent minder onrust.”



De tosti die bij veel bewoners en bezoekers extra in de smaak valt.

#### Topjus

De souschefs bereiden een aantal gerechten volgens eigen receptuur. Tosti's, vegetarische burgers en vegetarische jus bijvoorbeeld, creaties van Van der Linden. Collega Zalmé over de jus: “Dikke bruine topjus, gemaakt van een bouquet van knolselderij, courgette, ui, tomaat, paprika en nog wat groenten en kruiden. Deze jus gebruiken we bij al onze gerechten.”

Zalmé legt zich wat meer toe op organiseren, Van der Linden op het kookgedeelte. Vijftien van de tachtig dagelijkse maaltijden koken ze ontkoppeld, een kwestie van terugkoelen en bewaren. Deze maaltijden zijn bestemd voor mensen die op andere tijden warm willen eten.

## “WE WILLEN DE DAG VOOR DE BEWONER VERLENGEN EN REURING CREËREN”

#### Broodwagen met verzorgende taak

De broodwagens van het Rosa Spier Huis hebben een verzorgende taak. Het brood wordt op de kar gesmeerd en belegd in het bijzijn van de bewoner. Kees Jan Feiken Hol: “Keukenmedewerkers gaan rond met die kar voor ontbijt en lunch. Bewoners kunnen ter plekke aangeven wat ze op het brood willen en hoeveel ze willen eten en wat ze willen drinken. Dat zorgt meerdere keren per dag voor contact en betrokkenheid. Mensen gaan er beter door eten.”

#### Speciale wensen

Aan speciale wensen van bewoners wordt zo goed als mogelijk tegemoet gekomen. Een vrouw die 's nachts werkt en om 13.00 uur wakker wordt bijvoorbeeld krijgt op 'andere tijden' haar maaltijden. Een andere bewoner die vegetarische, mediterrane maaltijden en drie keer per week vis wil, wordt ook, zo goed als mogelijk, bediend. Maar niet alles kan, er zijn grenzen, qua financiën en personele bezetting. Kees Jan Feiken Hol: “Omdat we bijna alles vers koken zijn de inkoopkosten gedaald, terwijl de post personeel wat is gestegen.”

#### Oordeel bewoners

De overgang van 's middags naar 's avonds warm eten werd jongstleden mei in gang gezet. De invoering van het nieuwe concept vereist, zoals verwacht, nog wat aanpassingen. De verhouding wereldgerechten en Hollandse pot bijvoorbeeld. Men heeft behoefte aan iets meer Hollands. En 'vrijdag visdag' wordt op verzoek van de bewoners in ere hersteld.

Kees Jan Feiken Hol wil weten hoe de bewoners reageerden op het feit dat ze geen componentkeuze meer hebben. Dat is nog even wennen voor sommigen, zo blijkt. Anderen vinden het prima. Van der Linden: “We zitten in een overgangsfase en we houden rekening met voorkeuren en negatieve keuzes van mensen, maar we kunnen niet onbeperkt plaatsvervangende gerechten gaan bereiden voor mensen die wat anders willen. Daarin zullen we onze weg ook nog moeten vinden.”



Een bewoner geeft een sonate ten beste.



Hofland Grootkeuken heeft alle maaltijdtransport opties in huis: van maaltijdtransporters, broodserveerwagens, afruimwagens tot regenerereapparatuur!

**hofland**  
GROOTKEUKEN &  
CATERING EQUIPMENT

ijzersterke regenerereapparatuur van Rational Production

regenereren op dienblad

verwarmd, gekoeld of neutraal maaltijdtransport

ook verkrijgbaar met RVS buitenzijde!

verkrijgbaar in uw eigen design!

meals on wheels

onverwoestbaar

EXCLUSIEF IMPORTEUR  
**rational**  
PRODUCTION

Onze nieuwe Maaltijdtransportgids is uit, vraag deze vrijblijvend aan per e-mail!

Bel of mail ons voor een overzicht aan opties of referenties. Wij bedienen u van A tot aan bed en terug  
T: 0180 417 533 E: info@hoflandgrootkeuken.nl W: www.hoflandgrootkeuken.com

# ZELFDE PAP, NIEUW PAK

Liever voor de natuur

56% minder plastic\*

**Campina**  
ANNO 1871

rijstepap

haveremoutpap

griesmeelpap

gortepap

Zelfde pap, nieuw pak. Liever voor de natuur.

\*In vergelijking met onze vorige Campina beker.

Je vertrouwde Campina-pap vanaf nu verkrijgbaar in halve liter beker.

**STERK MET**  
**Campina**  
ANNO 1871

**Marika Biacsics – van der Horst**  
“Er wordt over het algemeen veel gepraat over de mensen in de zorg, maar in beperkte mate mét de mensen in de zorg.”

**Annemiek Jaspers**  
“Welke vaardigheden heb je nodig voor de ouderenzorg? Volgens mij moet je zeker een beetje gek kunnen zijn.”

**in**

**Ron Groothuis**  
“Als we de ongezonde voeding niet meer kopen wordt het op den duur ook niet meer geproduceerd. Koop bewust!”

**@backinflow**  
“Ik lig nu vier dagen in het ziekenhuis en wat heb ik een mateloos grote bewondering voor mensen in de zorg. Niet in woorden uit te drukken.”

**@EstherEssy70**  
“Dit kaartje kreeg ik gisteren: ik ga vanuit het bedrijfsleven als medewerker gastvrijheid in een bejaardenhuis werken. Ik kan niet wachten. Het is zo’n leuke functie!”

**@Aaltje**  
“Nou, als je het eten in de bajes lekker noemt, dan krijg je thuis echt alleen maar zooi te eten. Zelfs in het ziekenhuis hebben ze nog beter voer.”

**@annedien**  
“Ben ik de enige die op de verpakking kijkt hoe lang iets moet koken, de verpakking weggooit, het eten in de pan doet, vergeten is hoe lang het moet koken en de verpakking weer uit de afvalbak moet vissen?”

**Twitter**





Bakkers innoveren hun producten

# VERRIJKT, VOLKOREN, LOKAAL

Lokaal, ambachtelijk, vezelverrijkt, eiwitverrijkt, desem en volkoren. Zie hier de trends op het gebied van brood. Niet vergeten dat ‘wit’ ook nog in zwang is. Heel gewoon.

De wereld van brood is wat spannender geworden. Lokale, ambachtelijke specialiteiten zijn in zwang. Van Drentse bollen tot Zeeuwse bolussen. “Bereid uit hoogwaardige grondstoffen. De consument weet die specialiteiten te waarderen en wil daar ook voor betalen. De zorg ook”, zegt Marco Simons, commercieel directeur van Top Bakkers, waarbij ruim zestig ambachtelijke bakkerijen zijn aangesloten.

## Natuurlijke ingrediënten

Bakkers gebruiken meer natuurlijke ingrediënten met daarin weinig E-nummers. Eerlijke producten, zogezegd. Daarnaast zijn vezelverrijkt en eiwitverrijkt in opkomst. Uiteraard ten behoeve van de gezondheid.

Even kort: voedingsvezels dragen bij aan een goede spijsvertering en eiwitten zorgen voor energie, herstel en groei.

Het verhaal van de eiwitten heeft de laatste jaren veel aandacht gekregen, het verhaal van de vezels duidelijk minder, maar die zijn wel bezig aan een inhaalslag. Ze zijn aanwezig in volkorenbrood. Maar ook witte bolletjes en broden kunnen vezelrijk zijn als je die vezels toevoegt; we spreken dan over vezelverrijkt.

Van nature vezelrijke broden zoals volkoren, rogge en bruin zijn dus aangevuld met vezelverrijkte broden, zoals witbrood. Simons: “Zo kunnen we witbrood gezonder maken. Het is een ontwikkeling van de laatste jaren, net zoals eiwitverrijkt brood.”

## Ambachtelijk in de lift

De totale consumptie van brood vertoont de laatste jaren een lichte toename, zegt Marco Simons van Top Bakkers. De consumptie van ambachtelijk brood steeg in 2020 in volume met tien procent. Een verschil met vroeger is dat meer consumenten willen weten hoe het brood tot stand is gekomen. Welke grondstoffen, waarvandaan? Storytelling werd belangrijk, transparant zijn, het verhaal achter het brood vertellen. “Waarom is dat zo uniek en vooral lekker? Dat willen de mensen weten.”

## Iedere dag vers leveren

Gezond is het ene toverwoord in de zorg, vers het andere. Hoe vers moet brood zijn? Namens Top Bakkers beantwoordt Sales Manager Bart van der Steen deze vraag. “Wij leveren dagelijks versgebakken brood en banket aan de zorg. Omdat onze bakkerijen ‘s nachts bakken, zijn onze broden ook op dag 2 of 3 nog steeds smaakvol.”



## Volkoren wint

Volkorenbrood is ook aan de winnende hand. Het appelleert aan de gezondheidstrend en de toegenomen waardering voor natuurlijke producten. Simons legt uit wat volkorenbrood zo bijzonder maakt. “Het is gemaakt van de héle graankorrel: dus van volkorenmeel, dat de zetmeelrijke kern, kiem en zemel van de graankorrel bevat, in de natuurlijke verhouding.” Daarom is er met volkorenbrood iets bijzonders aan de hand, voegt hij toe. “Want juist de voedingsstoffen in de hele graankorrel hebben gezamenlijk een gunstig effect op je gezondheid. Bij bruin brood is dat een combinatie van volkorenmeel en bloem.”

## Desem in opkomst

Het gebruik van desem is bij het bakken van brood eveneens in opkomst. De bakker past dat toe in plaats van gist. Een van de voordelen is dat je een mooie, krokante korst en een heerlijke smaak krijgt, zegt Simons. “Het vochtgehalte van het brood blijft langer op peil en je hebt een mooie kruim (het zachte binnenste van brood). Het brood blijft daardoor langer vers.”

En eigenlijk ga je daarmee weer terug naar vroeger, toen bakkers veel met desem werkten. Simons somt nog een paar prettige eigenschappen op. “Desem is een natuurlijke verbeteraar van smaak, structuur en versbeleving. Wordt overwegend toegepast bij speciale broodsoorten, zoals mooie authentieke en ambachtelijke op de steen gebakken vloerbroden.”



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

## COLUMN

## Kijk, goed mengen doe je zo!

Aan het woord is Louise, een dame van 91 jaar oud met een Indische achtergrond. Louise woont in een woonzorgcentrum in Eindhoven en ik ontmoet haar tijdens een van mijn kookworkshops die ik verzorg voor mensen met dementie. “Je schept van buiten naar binnen en in het midden druk je de lepel even in het mengsel, zo meng je het best en knoei je het minst”, aldus Louise.

Ik doe haar na en het werkt. Fijn, zo’n tip van deze zeer ervaren kokkin. Haar hele leven kookte ze voor haar gezin en later voor haar man. Haar ogen stralen wanneer ze verder vertelt over de boembloe (verse kruidenbasis van veel Indische gerechten) die ze elke dag vers bereide met de vijzel. “Het was veel werk, maar de smaak was er ook naar”.

Die dag bereiden we een verse, vegetarische courgettesoep en kaasbroodjes uit de oven. We snijden de courgettes en knoflook in stukjes, mengen het kaasmengsel voor de broodjes en pureren de soep met een draaizeef. Iedereen doet waar hij of zij zin in heeft, de één doet actief mee en de ander zit liever te kijken, allebei is prima. En aan het eind genieten we samen van het resultaat. In de soep mag iets meer zout en de kaasbroodjes, die vindt iedereen (ook de zorgmedewerkers) heerlijk en voor herhaling vatbaar.

Eten en drinken, het instrument voor geluksmomenten in de zorg.





Festival van de Gastvrijheid op 16 november

#### Aanmelden

Het evenement vindt op dinsdag 16 november plaats in Theater de Speeldoos te Baarn. Kosten voor de geheel verzorgde dag bedragen €50. Leden van WijGastvrij krijgen €10 korting. Kaarten zijn verkrijgbaar via [www.wijgastvrij.nl](http://www.wijgastvrij.nl), zie Evenementen.

# TIJD VOOR EEN DAGJE GELUK

Het lijkt nu toch echt te gaan gebeuren. WijGastvrij heeft het Festival van de Gastvrijheid voor de derde keer vastgesteld. Nu op dinsdag 16 november 2021. De dag staat in het teken van geluk, plezier en met kleine dingen het verschil maken.

Het organiseren van een evenement is sowieso een pittige, uitdagende klus. Maar als het dan tot twee keer toe moet worden verschoven, kun je spreken van een zwaar traject. Veel organisatoren van evenementen liepen ertegenaan. Zo ook het bestuur van WijGastvrij dat het Festival van de Gastvrijheid samen met Trainmark organiseert.

Programma, sprekers, locatie en catering van het Festival van de Gastvrijheid liggen vast sinds begin 2020. Het festival zou 26 maart van dat jaar

plaatsvinden in een uitverkocht Theater de Speeldoos in Baarn. De rest is geschiedenis. Corona slaat toe en 300 belangstellenden moesten worden teleurgesteld. Zij kregen hun geld terug.

#### Tweede poging

Een tweede poging volgde. Ditmaal is het festival gepland op 16 november 2020. Met in achtneming van coronavoorschriften – anderhalve meter afstand etc. – kan het theater plaats bieden aan slechts 75

## “HET KAN MAKKELIJK ZIJN OM MENSEN EEN PLEZIER TE DOEN”

bezoekers. Opnieuw uitverkocht. Maar opnieuw moest het bestuur van WijGastvrij een streep trekken door het evenement.

Om de medewerkers en managers in de zorg een hart onder de riem te steken werd besloten om online festivals te gaan houden. Deze vonden plaats onder leiding van Milo Berlijn en Kyra van Daatselaar van Trainmark. Rechtstreekse uitzendingen die via YouTube ook in de herhaling bekeken kunnen worden. Het ging om de volgende drie evenementen: Digitaal Nieuwjaars Pre-festival van de Gastvrijheid op 19 januari. Digitaal pre-festival op 20 april met een challenge over werkplezier en geluk. De andere challenge werd op 15 juni gehouden en ging over lekkere – voor welk gerecht kunnen we je wakker maken? – gerechten.

De challenges leverden verrassende, originele filmpjes op van medewerkers eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. De finalisten van de sessies ontvangen vipkaarten voor het live festival.

#### Gastvrijheidsvirtuoes

Als alles goed gaat zal dat festival met een vertraging van bijna twee jaar op 16 november om 11.30 uur uit de startblokken worden geschoten door entertainer, cabaretier en gastvrijheidsvirtuoes Milo Berlijn. Het gaat over geluk, plezier en met kleine dingen het verschil maken. En natuurlijk gaat het over humor en emotie. Over de leuke en lastige kanten van het vak.

Het gaat ook over mensen die in de zorg het verschil maken. Annemarieke Driessen die als tweede spreker optreedt, praat daar uit eigen ervaring over. Ze kreeg op haar 24ste te maken met een acute dwarslaesie. Ze weet mensen te raken met een lach en een traan. Onder andere met het verhaal over een gastvrijheidsmedewerker die haar dagen in het ziekenhuis draaglijk maakte. Met begrip, een praatje en aandacht.

#### Veerkracht en samenwerken

Richard de Hoop zal na de verwenlunch en de geluksquiz van Kyra van Daatselaar het podium betreden. Hij gebruikt muziek als metafoor en bron van inspiratie om zijn boodschap over te brengen. Over veerkracht en samenwerken bijvoorbeeld.

En zeker ook over kleine dingen die het verschil maken, zegt hij, als we hem eind juli te spreken krijgen. Het festival is dan nog ver weg, maar de ideeën komen alweer boven. “We hebben tijdens de lockdowns optredens verzorgd voor ouderen die deze vanuit hun appartementen gadesloegen. Je zag ze bewegen, van links naar rechts, van voor naar achteren. Dat was genieten voor die mensen.”

## HET GAAT OVER GELUK, PLEZIER EN MET KLEINE DINGEN HET VERSCHIL MAKEN. EN NATUURLIJK GAAT HET OVER HUMOR EN EMOTIE

#### Bij voorbaat blij

Ook met eten en drinken kun je het verschil maken, meldt De Hoop, opnieuw uit eigen ervaring. Zijn vrouw belandde ooit in het ziekenhuis en de maaltijden daar waren vlakjes en bepaald niet smaakvol. Witbrood en zo. “Daar wordt je niet beter van.”

De Hoop besloot lekkere, gezonde gerechtjes mee te nemen naar de afdeling. En het duurde niet lang totdat andere patiënten hem vroegen om ook voor hen lekkere gerechtjes mee te nemen. “Ze werden daar bij voorbaat al blij van. Zo makkelijk kan het zijn om mensen, patiënten in dit geval, een plezier te doen. Ja, daar ga ik het over hebben straks in Baarn.”

#### Programma

11.00 Ontvangst  
11.30 aftrap Milo Berlijn  
11.45 Annemarieke Driessen  
12.30 Verwenlunch  
13.30 Geluksquiz  
14.15 Drankje met iets lekkers  
14.30 Richard de Hoop  
15.30 Afsluiting Milo Berlijn  
16.00 Borrel





Derde online sessie van WijGastvrij



# VOOR WELK GERECHT KUNNEN WE JE WAKKER MAKEN?

Een festival moet je in levende lijve kunnen ondergaan. Erbij zijn, mensen ontmoeten, eventjes eruit. Maar als dat niet mogelijk is, kan het ook online. WijGastvrij belegde op 15 juni haar derde online sessie. De challenge was dit keer: voor welk gerecht kunnen we je wakker maken?

**“MIJ WAKKER MAKEN MIDDEN IN DE NACHT? JE MOET MAAR DURVEN”**

De evenementensector knarst en piept, en wordt overeind gehouden met overheidssteun. Honderden evenementen zijn uitgesteld. Zo ook het Festival van de Gastvrijheid in Baarn van WijGastvrij. Staat nu voor de derde keer gepland. En wel op 16 november aanstaande.

Intussen heeft WijGastvrij zich samen met Trainmark toegelegd op online festiviteiten. Te volgen achter pc, laptop of smartphone. Ook in de herhaling op YouTube te zien. Dit allemaal om actief te blijven in tijden van lockdowns en niet te vervallen in lethargie. Of dat gelukt is, weten we niet, feit is wel dat de sessies zich kenmerken door vrolijk optimisme.

## Muziek verhoogt eetlust

Kyra van Daatselaar had ook voor deze sessie – de vorige op 20 april ging over plezier en werkgeluk – een interessante quiz samengesteld. Deze stond in het teken van het vak. Een van de vragen: wat gebeurt er als we tijdens het eten muziek laten klinken? Mensen gaan dan meer eten, maar liefst 447 calorieën per persoon. Kyra: “Muziek heeft veel effect. Vooral voor mensen met ondervoeding kan dat gunstig zijn.” De quiz die online via [www.menti.com](http://www.menti.com) kon worden ingevuld, werd gewonnen door deelnemer Paul.

## Dagelijkse feestjes

Zo ook die van 15 juni die in het teken stond van smakelijk eten. De oproep was om op een originele manier – via foto’s, filmpjes en teksten – duidelijk te maken voor welk gerecht ze je wakker kunnen maken. De winnaars werden beloond met een verrassingspakket dan wel vipkaarten voor het Festival van de Gastvrijheid.

De eerste die reageerde was Chantal uit Heerlen. Haar favoriet: bloedworst met appeltjes met een zak patat erbij. Milo Berlijn van Trainmark bezorgde haar dat gerecht in de avonden persoonlijk aan huis. Het filmpje laat een verraste Chantal zien. Vanzelfsprekend, want ze wist van niets.

De scène was een inleiding van al dat andere dat zou komen. Verrassende bijdrages vanuit de zorg. Bestuurslid Maarten Bijlsma tegen de deelnemers: “Het valt me op dat jullie er ondanks corona in slagen om van elke dag een feestje te maken.”

Zeven teams namen deel. Vijf daarvan – het publiek kon online stemmen – behaalden de finale. Alle vijf afkomstig uit Limburg. De bijdrages waren origineel en verrassend.

## Dokter Calshof wint

De afdeling Horeca & Services van Wijkzorgcentrum Dokter Calshof in Landgraaf werd winnaar. De makers slaagden erin om de kijker het filmpje in te trekken door in te zoomen op de gezichten van twee snurkende medewerkers.

Een vrouwelijke kok veroorzaakt met spatel en pan een hels kabaal. De slapers ontwaken geïrriteerd. “Niet boos zijn”, roept de kok. “Wij van Horeca Services zijn tot alles bereid, zelfs midden in de nacht. Vertel me: waar kan ik jullie voor wakker maken?” De boosheid

verdwijnt. De een gaat voor aardbeienvlaai, de ander voor frikandel speciaal.

Die gerechten krijgen ze even later geserveerd. Aan het einde van de kortefilmimpresie verschijnt de mededeling: Horeca Services is tot alles in staat. Hoe gastvrij kun je zijn? Starring: Sandra, Aga, Wendy en Alina.

## Muziek van Chopin

Tweede en derde werden Horeca Service Team Verpleeghuis De Dormig in Landgraaf en wijkzorgcentrum Kling Nullet in Kerkrade. De Dormig liet aan het begin van zijn filmpje muziek van Chopin horen; rustgevend, klassiek. Dat ging over in het ADHD-achtige nummer ‘Wakker worden’ van Jochem Myjer. Om gek van te worden. Met bewegende beelden van gerechten.

**“HET VALT ME OP DAT JULLIE ER ONDANKS CORONA IN SLAGEN OM VAN ELKE DAG EEN FEESTJE TE MAKEN”**

In de presentatie van de nummer 3, Kling Nullet, speelde Suzanne een hoofdrol. “Mij wakker maken midden in de nacht? Je moet maar durven. Maar als je dat dan toch durft, kies ik voor hartige hapjes, zoete dingen en hapjes zoals sushi.” Om toe te voegen dat ze het liefst samen met anderen van die hapjes geniet. “Daar word ik blij van.”



Lees verder »



### Uitsmijter Honkie Tonkie

Het team van Wijkzorgcentrum Heereveld – niet bij de eerste drie – kwam op de proppen met meerdere gerechten.

Anita presenteerde de uitsmijter Honkie Tonkie, Anja een broodje Angusburger, Giovanni het toetje Limoncello, Gudrun Chinese Rijsttafel, Linda Frietje Gertico, Marjo het gerecht Luiewijven, Mieke Waubachter Oerkernbrood, Miriam Tagliatelle met roomsaus, zalm, spinazie en cherrytomatjes, Monique lasagne en Naama sushi.

Expertisecentrum Lückerreide uit Kerkrade bracht drie slapende keukenprinsessen in beeld. De eerste droeg een tulband en wordt slapend aangetroffen op een veldbed. Haar kun je wakker schudden voor

**“MUZIEK HEEFT VEEL EFFECT. VOORAL VOOR MENSEN MET ONDERVOEDING KAN DAT GUNSTIG ZIJN”**

de Indische keuken. De volgende ligt nog minder comfortabel op een kleedje in de tuin. Ze krijgt een stukje ‘Bienenstich’, een Duitse gebaksoort. De derde slaapt op de bank in de huiskamer en wordt getraakteerd op maar liefst vier borden met hapjes. Daar wil ze graag even voor worden gewekt.

#### Zie de herhaling

Wie de sessie gemist heeft hoeft niet te wanhoppen, althans niet om het missen van de sessie. Deze is in zijn geheel namelijk terug te kijken op YouTube. Zoek daar op WijGastvrij of scan de QR-code.



### Wissel rituelen af met verrassingen

# CONFETTI-MOMENTJES

De meeste bewoners van een huis waar mensen afhankelijk zijn van zorg, kampen met een vorm van dementie. Daardoor verandert hun gedrag helaas. In dit artikel geven we aan hoe je rondom de maaltijd structuur kunt aanbrengen én kunt verrassen.

Een veilig gevoel vergroot de kans op een succesvolle maaltijd. Structuur bezorgt mensen een veilig gevoel, waardoor mogelijk felle reacties, zoals angst, agressie of hallucineren, minder vaak voorkomen. Dit zie je vaak terug over de hele dag.

Rituelen helpen bij het aanbrengen van structuur. We kennen ze van gebeurtenissen als geboorte, trouwen, overlijden. Ze helpen de overgang naar een nieuwe levensfase te maken. Rituelen kun je ook inzetten om de overgang naar de maaltijd aan te geven. En om de verbinding tussen mensen te bekrachtigen.

#### Herkenbaar ritueel

Het meest herkenbare ritueel is het dekken van de tafel of iets van het eten alvast op tafel zetten, zodat mensen snappen wat er gaat gebeuren. Je kunt ook rituelen bedenken om mensen nog even te prikkelen. Bij de koffie iedereen een favoriet liedje laten noemen en er eentje afspelen. Stel een Spotify-muzieklijst samen die je vaker kunt gebruiken. Of neurie een liedje voor een bewoner die zich niet zo lekker voelt. Vraag of hij of zij wil meezingen.

Spelletjes kunnen ook. Iets wat mensen zelf kunnen doen terwijl jij aan het koken bent of de spullen klaarzet. Stel pimpampet-vragen, zoals: bedenk een stuk fruit met een A. Door dat altijd weer opnieuw te doen, geef je structuur én weet je mensen te prikkelen. Onderzoek toont aan dat dat goed werkt.

#### Wijk soms af

Wees niet bang om twee dagen per week af te wijken van de structuur. Probeer soms te verrassen. Mensen kunnen daar enorm van genieten. Doe bijvoorbeeld net of er een echt luxe diner wordt geserveerd.

Neem een tafelkleed en nepkaarsjes van huis mee, zet muziek aan en dim de verlichting. En als de zon schijnt: drink de koffie eens buiten. Door dingen anders te doen, kun je mensen even een confettimomentje bezorgen. Kleur eens buiten de lijntjes. Wanneer heb jij voor het laatst gedanst op tafel, gewoon spontaan gedaan wat op dat moment goed voelde?



*\* Wenda Linthorst houdt zich al bijna tien jaar bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse markten en nu specifiek gericht op de zorg, met Keukentijgers. In Uitblinkers deelt ze enkele inzichten.*



Bent u klaar voor **DE BESTE TECHNOLOGIE** op de markt ?

Bezoek dan op 6/8 oktober onze demo van 10.00/12.00 of 14.00 tot 16.00 in Almere. Kijk voor data en aanmelding [www.bertmuller.nl](http://www.bertmuller.nl)



Voor meer informatie:  
Bert Muller Grootkeukentechniek BV: [info@bertmuller.nl](mailto:info@bertmuller.nl), 036 5367140  
H.R. Techniek Grootkeukenservice: [info@hrtechniek.nl](mailto:info@hrtechniek.nl), 059 4632183



#### VEILIGHEID VOOR UW MEDEWERKERS

Met hete lucht technologie is er tijdens de distributie, door het ontbreken van warmplaten, geen risico op verbranding.



#### EENVOUDIG EN GOED REINIGBAAR

Zeer degelijke wagens, makkelijk schoon te maken en bovendien geschikt automatische wastunnels.



#### INTERESSANT QUA INVESTERING

Verlaging van de TCO door o.a. een optimaal gebruiksgemak en minimale onderhoudskosten.





Coosje Schaank: "Als een patiënt minder gaat eten denken ze al snel: gaat wel over, terwijl goed eten belangrijk is voor het herstel. Iedere dag."

Voedingsassistent Coosje Schaank (66) neemt bezorgd afscheid

## "ER ZOU EEN LANDELIJKE OPLEIDING NIVEAU 3 OF 4 MOETEN KOMEN"

Ze neemt na een kleine veertig jaar afscheid als voedingsassistent. Haar pensioen nadert. Daarna met haar man genieten van het vrije camperleven. Goed vooruitzicht, maar ze maakt zich zorgen over het vak. "Als we zo doorgaan, komt het niet goed", zegt Coosje Schaank (66). Een interview.

Coosje Schaank had diëtist willen worden, maar ze is dyslectisch. Destijds, begin zeventiger jaren, was dat voor het volgen van een hbo-studie onoverkomelijk. Ze deed de toenmalige Inas. Voeding moest het worden, dáár lag haar interesse.

In '73 ging ze als voedingsassistent van start in het Academisch Ziekenhuis Groningen, de voorloper van het huidige UMCG, waar ze nu aan haar laatste weken bezig is. Op 8 november gaat Coosje Schaank met pensioen. We treffen haar in Grand Café 2jongens op een steenworp van het genoemde ziekenhuis met zijn 1339 bedden.

### *Terug naar 1973. Wat trof je aan?*

"Ik was een smurf van 17, 18 en trof een afdelingskeuken zonder afwasmachine aan, terwijl wij er thuis al wel een hadden. Een dame deed de afwas en de schoonmaak. De warme maaltijden kwamen in bakken aan. Wij schepten ze op."

### *Je hebt niet altijd als voedingsassistent gewerkt.*

"Ik ben een aantal jaren thuis geweest voor onze drie kinderen die we kort na elkaar in drie jaar tijd kregen. Verder heb ik zes jaar als verzorgende in de thuiszorg gewerkt omdat die baan qua werktijden beter te combineren was met het gezin. Maar ik wilde terug naar het UMCG. Dat gebeurde in 2002. Het viel me toen op dat ze de voeding goed op de rit hadden. Hapjes tussen de maaltijden door en je had als voedingsassistent tijd om eens wat extra's te doen voor de patiënten, een eitje bakken op de afdeling of zo. Je had de vrijheid om het werk naar eigen inzicht in te delen. Dat veranderde na vijf of zes jaar."

### *Wat gebeurde er?*

"Sinds de invoering van HACCP werd het minder. Er kwamen aanvullende regels ten aanzien van hygiëne en dat bracht beperkingen met zich mee. Daarnaast gingen ze van start met het invoeren van zorgassistenten die de opleiding Helpende Zorg en Welzijn doorliepen.

## "DIE KOERSWIJZIGING HIELD IN DAT JE NAAST VOEDING OOK ZORGTAKEN GING VERVULLEN, ZOALS PATIËNTEN WASSEN, BEDDEN OPMAKEN EN DE WAS VERZORGEN"

Een opleiding die op het gebied van voeding weinig te bieden heeft. Deze koerswijziging hield in dat je naast voeding ook zorgtaken ging vervullen zoals patiënten wassen, bedden opmaken en de was verzorgen. Ook moeten we de afdelingskeuken in z'n geheel schoonmaken. Dat gaat ver, vind ik. Die tijd gaat af van de tijd die je aan je patiënten kunt besteden."

### *Lijf zou je liever geheel wijden aan eten en drinken?*

"Ik vind het ten eerste niet hygiënisch om zorgtaken te combineren met eten en drinken. Ten tweede houd je op deze manier onvoldoende tijd over om het aspect eten en drinken goed tot zijn recht te laten komen. Je hebt per afdeling te maken met 28 tot 32 patiënten. Als je zoveel taken moet volbrengen, ben je niet meer in staat om je beroep, voedingsassistent, goed uit te oefenen."



Lees verder »



**Loopbaan Coosje Schaank**

Coosje Schaank (66) volgende haar basisopleiding aan het toenmalige Inas in Assen. Tweejarig. Intensief, met aandacht voor verpleging en voeding. Vijf dagen in de week van 8.30 uur tot 16.00 uur. Een jaar stage verdeeld over een half jaar ziekenhuis (verpleging, grootkeuken, afwaskeuken, bevoorrading, logistiek), drie maanden zorginstelling en twee maanden in een gezin.

Op 17-jarige leeftijd ging ze in 1973 aan het werk in het Academisch Ziekenhuis Groningen, de voorloper van het UMCG. Tot haar 21ste verbleef ze doordeweeks in het zusterhuis. “Geweldige tijd. Vriendjes die om 22.30 uur weg moesten zijn, maar via de regenpijp of de brandtrap ongezien weer terugkeerden.” Van 1973 tot 1987 werkte ze in het ziekenhuis. Daarna in verband met de kinderen (drie) een aantal jaren thuis en negen jaar in de thuiszorg om in 2002 terug te keren in het UMCG. Zes jaar geleden volgde ze de opleiding Helpende Zorg en Welzijn. Coosje gaat op 8 november aanstaande met pensioen.

**“ZES JAAR GELEDEN KREEG IK TE HOREN DAT MIJN DIPLOMA NIET MEER GELDIG WAS”*****Je bent nu zorgassistent.***

“Formeel wel. Zes jaar geleden kreeg ik te horen dat mijn diploma niet meer geldig was en werd ik verplicht om het diploma Helpende Zorg en Welzijn te behalen. Ik zat in een klas met collega-voedingsassistenten die met mij van mening waren dat we van deze opleiding weinig wijzer zijn geworden. Het enige wat we leerden was om een portfolio samen te stellen, een soort cv zeg maar.”

***Wat vinden zorgmedewerkers ervan dat ze voeding erbij moesten gaan doen?***

“Dat vinden ze niet leuk, want daar hebben ze niet voor geleerd en niet voor gekozen. En voedingsassistenten vinden het om die reden ook niet leuk om zorgtaken te verrichten zoals patiënten wassen en aankleden, bedden opmaken. Dat is hun ding niet en daar zijn ze ook niet voor opgeleid.”

***In sommige ziekenhuizen verrichten voedingsassistenten lichte schoonmaakwerkzaamheden aan het bed. Wat vind jij daarvan?***

“Dat kan goed gaan als ze daarvoor de benodigde tijd krijgen, zodat ze ook wat langer met één patiënt bezig kunnen zijn en een betere band met hem of haar kunnen opbouwen. In theorie is dat een prima oplossing. In de praktijk zie je vaak dat er misbruik wordt gemaakt van de situatie doordat de voedingsassistent er binnen hetzelfde tijdsbestek extra taken bijkrijgt. Het komt ook voor dat verpleegkundigen de voedingsassistenten met extra werkzaamheden opzadelen.”

***Hoe kijk je aan tegen het fenomeen zorgassistent?***

“De zorgassistent mag zorgtaken vervullen, de voedingsassistent mag dat niet. Vandaar dat men op sommige plaatsen, zoals hier in het UMCG, de voedingsassistent vervangt door de zorgassistent. Dat komt de verpleging goed uit, want de zorgassistent kan zorgtaken overnemen. Maar de patiënt is hier niet bij gebaat, denk ik, want dit gaat ten koste van de aandacht voor eten en drinken.”

***Wat heb je zelf meegemaakt?***

“Een verpleegkundige vroeg mij een keer om de kamer op te ruimen nadat zij een patiënt had gewassen. Toen ik haar op andere gedachten probeerde te brengen, zei ze: maar ik ben hbo-verpleegkundige. Een meisje van 21! Ik heb gezegd: jij hebt tijdens je opleiding geleerd dat je een kamer moet opruimen nadat je een patiënt hebt gewassen. Ik heb haar verteld dat ik veertig jaar ervaring heb in de zorg. En nou als de sodemieter aan het werk, zei ik tegen haar. Dat heeft ze gedaan.”

**“MET MIJ NEMEN STEEDS MEER OUDE, DEGELIJK OPGELEIDE VOEDINGSASSISTENTEN AFSCHIED”*****Voeding wordt belangrijker, hoor je overal.***

“Daarom zou het meer aandacht moeten krijgen. Patiënten knappen ook sneller op als ze goede voeding tot zich nemen en de nodige eiwitten en voedingsstoffen binnenkrijgen. Dat scheelt ligdagen en dus geld.”

***Nu ga jij met pensioen. Wat moet er gebeuren?***

“Met mij nemen steeds meer oude, degelijk opgeleide voedingsassistenten afscheid. Daarmee gaat kennis verloren. Het zou goed zijn als er een landelijke opleiding komt voor voedingsassistenten.

Graag op mbo-niveau 3 of 4 in plaats van op niveau 2. Voeding bestaat uit zó veel onderdelen: voedingsleer, dieetleer en koken ten behoeve van kleinschalig wonen dat een enorme opkomst heeft doorgemaakt in de ouderenzorg. En dan niet uit potjes, maar vers.”

***Welke vakken zouden er nog meer aangeboden moeten worden?***

“Biologie, omdat je moet weten hoe het lichaam in elkaar zit. Wiskunde en scheikunde om chemische processen te onderkennen. Een stukje psychologie en sociologie omdat die in de omgang met patiënten en collega's van pas kunnen komen. En maatschappijleer zodat je wat leert over de multiculturele samenleving. Achtergronden met betrekking tot mensen uit andere delen van de wereld met verschillende geloofsovertuigingen. Talen ook. Je zult Nederlands, Engels en Duits moeten kunnen begrijpen en spreken.”

***Hoe lang zal de opleiding tot voedingsassistent-nieuwe-stijl moeten duren?***

“Ik denk drie tot vier jaar. Laat studenten een jaar lang stage lopen in een grootkeuken, een kleinschalig wonen-situatie, een afdelingskeuken en een afwaskeuken, zodat ze met betrekking tot de logistiek ook weten hoe het in elkaar zit. Ga de diepte in. Maak het vak weer interessant. De waardering stijgt dan en de salarissen zullen ook omhooggaan.”



*Je stelde voor Terre des Hommes, een organisatie die strijdt tegen kinderuitbuiting, een kookboek samen dat in 2012 uitkwam. Zouden collega's dat boek moeten lezen?*

“Zeker, maar het is niet meer te koop. Er staan 68 wereldrecepten in die ik met Anja Bekenkamp heb samengesteld. De recepten zijn uit het Engels vertaald. We hebben onderzocht of ze voedingstechnisch verantwoord waren en of je de ingrediënten in Nederland kon verkrijgen. We hebben er tweeënhalf jaar aan gewerkt en er veel van opgestoken met betrekking tot eetgewoontes in andere culturen en het gebruik van kruiden en ingrediënten die hier nog onbekend waren.”

*Heb je op het werk nog iets kunnen doen met die recepten?*

“Ik heb het hoofd keuken en de afdeling diëtetiek een exemplaar overhandigd, maar er is verder niets mee gedaan voor zover ik weet.”

*Het werk in het ziekenhuis is straks afgelopen voor jou. Blij of weemoedig?*

“Aan de ene kant blij omdat er om het werk heen veel dingen spelen, die ik niet zo prettig vind. Aan de andere kant ga ik het contact met de collega's en de patiënten missen. Ik vind het vooral leuk om patiënten te stimuleren om te gaan eten.”

Coosje draagt een voorbeeld aan van een jongen die niet wilde eten. “Ik zei hem dat hij aan topsport deed. Hoe dat zo, ik ben toch geen voetballer? zei hij. Nee, maar jij bent aan het voetballen met je lichaam. Je moet gaan eten, anders word je zo slap als een vaatdoek. En straks wil je de stad in, met je vrienden achter de meiden aan. Dat houd je niet lang vol als je zo doorgaat, zei ik. Hij keek me aan met een blik van: wat is dat nou? En z'n moeder, die erbij zat, begon te lachen. Ze had zoiets van: zie je wel, ik zei het toch al. Van haar nam hij het niet aan, van mij wel. Hij is gaan eten.”

*Hoe gaat het verder met patiënten als ze weer thuis zijn?*

“Dat is een vraag die me bezighoudt. Wij doen er alles aan om patiënten aan te laten sterken, terwijl ze thuis misschien de verkeerde dingen gaan eten. Vorige maand kreeg een patiënt Nutridrink mee naar huis om aan te sterken. Ik heb hem toen verteld dat je geblendeerd zacht fruit, vla en yoghurt kon aanvullen met een scheutje van dat drankje. Vervolgens in een ijscupje gieten en bevriezen. Heb je een heerlijk ijsje met de benodigde voedingsstoffen.

Daarnaast zou je thuis verse soep of smoothies kunnen bereiden met dat drankje erin. Dat drankje bij de soep wel na het koken toevoegen. Tips voor thuis zijn belangrijk, maar die ontbreken meestal.”

“GA DE DIEPTE IN. MAAK HET VAK WEER INTERESSANT”

*Hoe staat het met de kennis van voeding bij artsen en verpleegkundigen?*

“Die schiet tekort. Dat is bekend en dat merk je. Een medisch student die Cup-a-Soup adviseert aan een patiënt met een natriumbeperkt dieet. En die patiënt neemt het van hem of haar aan, want het is een dokter in opleiding, die zal het wel weten. Daar heb ik wat van gezegd. Ook de verpleegkundige krijgt tijdens de opleiding weinig informatie over voeding. Als een patiënt minder gaat eten denken ze al snel: gaat wel over, terwijl goed eten belangrijk is voor het herstel. Iedere dag. Ook daar zal aandacht aan besteed moeten worden. Of ben ik te perfectionistisch en moeten we het allemaal maar zo laten? Nee, dat lijkt me geen juiste keuze. Er zal echt iets moeten veranderen.”



BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ



OOK PROFITEREN?

van de vele voordelen die WijGastvrij biedt?  
Meld je aan op [www.wijgastvrij.nl/leden](http://www.wijgastvrij.nl/leden)

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](mailto: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](mailto:sales@er-communicatie.nl)



Knorr  
PROFESSIONAL

Het soep  
assortiment  
is volledig  
vernieuwd:

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



VRAAG NU GRATIS  
EEN SAMPLE AAN  
EN PROBEER DE  
WERELDSE VARIANTEN!



[www.ufs.com/  
soepsample](http://www.ufs.com/soepsample)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



V.l.n.r.: Saskia Osinga Joosse (Evean),  
Meraud Kelder (KLM) en Stella O'Sullivan (KLM)  
laten weten dat de samenwerking is verlengd.

Eduard Douwes Dekkers

## KLM'ers verhogen serviceniveau verpleeghuis

Zo'n 400 KLM'ers zijn de afgelopen twee jaar ingezet in het Amsterdamse verpleeghuis Eduard Douwes Dekkers. Het gaat om cabinemedewerkers die tijdelijk niet kunnen vliegen. Het betreft een project van KLM en zorgorganisatie Evean. Medewerkers die door ziekte of zwangerschap tijdelijk niet kunnen vliegen, gaan als vrijwilliger aan de slag in de zorg. Dit project stimuleert de re-integratie van de KLM-medewerkers en het leidt tot blijde gezichten bij de bewoners van het verpleeghuis. De samenwerking is inmiddels verlengd. Dit werd op 8 juli gevierd met een theatervoorstelling en muziekoptredens door KLM'ers in het verpleeghuis.

Frankrijk

## Vaccinweigeraars op non-actief

Zorgmedewerkers in Frankrijk die zich niet laten vaccineren tegen corona worden medio september op non-actief gesteld. Deze regel geldt ook voor andere werkenden die in contact komen met kwetsbare groepen. Daarnaast heeft Frankrijk de gezondheidspas uitgebreid naar meer plekken. Dit bewijs van vaccinatie is vanaf 1 augustus onder meer nodig in cafés, restaurants, winkelcentra, treinen en cultuurinstellingen. Ook Griekenland heeft laten weten dat zorgpersoneel gevaccineerd moet zijn.

Texas

Ziekenhuizen en andere werkgevers in Texas mogen van hun medewerkers eisen dat zij zich laten vaccineren tegen corona. Voor medewerkers die zich niet laten vaccineren dreigt ontslag. Bijna 200 medewerkers van een ziekenhuis in Houston zijn op non-actief geteld. De directeur van het ziekenhuis heeft laten weten dat deze medewerkers vervangbaar zijn. In Nederland mogen werkgevers hun personeel overigens niet verplichten om te vaccineren. Bewijs van vaccinatie vragen mogen Nederlandse werkgevers ook niet.

Onderzoek

## Veganisten voelen zich tot last in ziekenhuis

Veganisten in het ziekenhuis voelen zich bezwaard en tot last. Dit omdat er voor hen geen volwaardige maaltijd beschikbaar is. Dit blijkt uit onderzoek van Alliantie Voeding in de Zorg. Het 'ziekenhuissysteem' is nog niet ingesteld op de veganistische patiënt. Hierdoor is deze groep vaak aangewezen op vrienden en familie. Een andere mogelijkheid is dat veganisten concessies doen aan hun levensovertuiging dan wel gezondheidswensen, aldus de onderzoekers Nina Gerritsen en Leonie Horne.

Niet voedingsrijk

Vaak is de uiteindelijke, bij elkaar geraapte maaltijd, zo wordt toegevoegd, niet zo voedingsrijk als de gemiddelde ziekenhuismaaltijd. "Zo wordt bijvoorbeeld het vlees- of visproduct weggelaten, maar niet vervangen door een plantaardig alternatief. Hierdoor krijgt de veganistische patiënt vervolgens minder eiwit binnen."

Bovenstaande aspecten hebben een negatief effect op de kwaliteit van leven en de patiëntbeleving van de veganistische patiënt. Hij of zij voelt zich bezwaard, tot last en zelfs minderwaardig, melden de onderzoekers.

Voedingsassistenten

Voedingsassistenten willen de veganistische patiënt graag helpen, maar beschikken niet over de juiste kennis en tools, zo wordt vastgesteld. De alliantie laat weten dat er een 'tool' ontwikkeld wordt, als onderdeel van de toolkit van Goede zorg proef je, om de patiënttevredenheid te verbeteren.



"MIJN OGEN ZIJN

GEOPEND. IK BEN GERED DOOR HET  
ZIEKENHUIS, IK HEB VEEL GELUK GEHAD"

Jefferson van der Heijden (43) laat in De Volkskrant weten dat hij nooit vaccinweigeraar had moeten worden.





Brasserie van De Windes werd gerund door studenten

# ZORG, ONDERWIJS EN HORECA DOEN HET ZAMEN

Zorg, onderwijs en horeca samenbrengen zodat ze elkaar versterken. Dat proberen Esther Ottens en Fabienne Baart. Daar is wat mee te winnen, maar lukt het ook?

In de namiddag van maandag 21 juni bezoeken we Esther Ottens en Fabienne Baart in Brasserie Zamen, onderdeel van De Windes van Respect Zorg en Welzijn in Scheveningen. Er heerst bedrijvigheid. Jonge mensen bedienen, een man legt wat uit.

De man is praktijkdocent, de jongeren zijn leerlingen aan de Hogere Hotelschool Den Haag. Ze volgen die middag praktijklessen in de genoemde brasserie van De Windes (67 huurwoningen inclusief psychogeriatrische afdeling en 27 koopwoningen voor ouderen).

## Niet haalbaar

De brasserie werd eerder geëxploiteerd door een horeca-echtpaar, maar dat bleek commercieel niet haalbaar. En corona werkte ook niet mee. De beide vrouwen kwamen in beeld doordat ze aan de weg timmerden tijdens de coronalockdowns.

Eerst even hun achtergrond: Fabienne Baart werkte tien jaar voor de Hogere Hotelschool Den Haag en was een tijdlang verantwoordelijk voor zestien locaties van Vermaat. Esther Ottens is eigenaar van Ontzorg Netwerk Scheveningen.

## Belanghebbende

Als je zorg, onderwijs, horeca en eventueel ook de buurt wilt laten samenwerken, moet je veel overleggen met belanghebbenden, stakeholders zogezegd. Fabienne en Esther hadden te maken met vertegenwoordigers van de Hogere Hotelschool, Respect, de buurt, bewonerscommissies van De Windes, de vereniging van eigenaren, servicemedewerkers, begeleiders van studenten, leraren, een woonconsulent en nog een paar partijen. “Daar zal je diplomatiek mee om moeten gaan.”

Beiden zijn opgeleid aan een Hogere Hotelschool. Fabienne in Leeuwarden, Esther in Den Haag.

## Liefdevolle tasjes

Ze ontmoeten elkaar bij tennisvereniging De Metselaars in Scheveningen. Fabienne exploiteert daar de brasserie, Esther tennist. Maart 2020 slaat corona toe. De brasserie van de tennisclub komt gedwongen leeg te staan. De beide dames besluiten thuisbezorgmaaltijden te gaan aanbieden voor ouderen.

## “HOE ZORG JE ERVOOR DAT DE PATIËNT ZICH GEEN PATIËNT VOELT MAAR GAST?”

En dat begint al snel aardig te lopen. Buurtbewoners worden ingeschakeld om te helpen: bakken, koken, bezorgen. Kinderen maken tekeningen en schrijven bemoedigende briefjes voor in de tasjes. “Liefdevolle tasjes, leuke tekeningen, barmhartige teksten”, zegt Esther. “Fabienne organiseerde, ik stond te ploeteren in de keuken in het begin.”

## Bezorgmaaltijden

Ze vragen de Hogere Hotelschool te helpen. Die toezegging krijgen ze. Dagelijks worden tientallen tasjes met warme maaltijden aan ouderen bezorgd. Ook in zorgcentra. De vraag is groot, want er zit veel op slot, keukens en restaurants bijvoorbeeld.

Kranten, tv en radio besteden aandacht aan het initiatief. Dat zorgt voor bekendheid. Respect vraagt of ze de brasserie van De Windes willen gaan ‘doen’. Op 1 augustus 2020 starten ze daar. Op 1 september begint de samenwerking met de Hogere Hotelschool. Eerste- en tweedejaars studenten runnen vanaf die datum onder begeleiding van praktijkdocenten de brasserie.

De eigen keukens en restaurants van de school, gelegen tegenover De Windes, werden gerenoveerd, dus moest er een vervangende ruimte worden gezocht waar met inachtneming van coronamaatregelen praktijklessen gegeven konden worden. Fabienne: “Voor de brasserie was de inbreng van de studenten ook nodig, want dit is geen locatie om commercieel te exploiteren.”

## Beleving zorg veranderde

De naam van de brasserie werd Zamen. Welbewust gekozen om de verbinding met de wijk, de zorg, de horeca en het onderwijs te onderstrepen. En om aan te geven dat iedereen welkom is, niet alleen de bewoners van De Windes. De Z is overigens geïnspireerd op Zeewinde, onderdeel van De Windes. Het is de opzet dat de verschillende segmenten elkaar versterken.

Over de zorg zegt Fabienne: “De beleving in de zorg en in de ziekenhuizen is anders dan een aantal jaren terug. Mensen verwachten veel meer. Het gaat er nu om: hoe zorg je ervoor dat een patiënt zich geen patiënt voelt, maar gast. Je kunt dit met een horecablik veel beter voor elkaar krijgen dan met een zorgblik.”

Het ‘geheim’ van de horeca is gelegen in tender, love en care, zo klinkt het. Die geprakte aardappelpuree met te veel zout kan niet meer. En de manier waarop men serveert moet ook anders. Consumenten zijn veranderd, zegt Fabienne. “Dat zie je ook in de reguliere horeca. Een gewone kop koffie is niet meer voldoende, je moet tig verschillende soorten aanbieden.”

## Kwetsbare mensen

Voor studenten van de Hogere Hotelschool biedt het werken in Zamen een extra dimensie. Esther: “Wie in deze brasserie werkt, zal aandacht voor kwetsbare mensen moeten hebben.” Ze verstrekt een voorbeeld: “Mevrouw X heeft MS en laat lasagne vallen.



Dan moet jij ervoor zorgen dat het schoongemaakt wordt, want dat kan ze niet zelf. Jezelf inleven in de wereld van die kwetsbare mensen. Dat leer je hier.”

Een ander aspect is dat de brasserie – deze is toegankelijk voor iedereen – door de bewoners van De Windes ook als hun thuis wordt gezien. Zij wonen er, zegt Esther. “Ook daar zal je rekening mee moeten houden.”

**Hoe nu verder?**

Maar aan alles komt een eind. De Hogere Hotelschool heeft haar keukens en restaurants gerenoveerd, zodat de praktijkstudenten daar weer terecht kunnen. Ze hebben Brasserie Zamen niet meer nodig voor praktijklessen. En het bezorgen van maaltijden is ook gestopt omdat de noodzaak ontbreekt vanwege het feit dat corona terrein verliest, althans op het moment van gesprek.

Er vinden besprekingen plaats over de toekomst. Fabienne: “Je hebt samenwerking met een onderwijsinstelling of een maatschappelijk project nodig om deze brasserie te kunnen exploiteren. We zijn op dit moment bezig met een integratieproject voor

**“WIE IN DEZE BRASSERIE WERKT, ZAL AANDACHT VOOR KWETSBARE MENSEN MOETEN HEBBEN”**

medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt. Daarnaast hebben we andere mogelijkheden die kansrijk zijn. We willen dit initiatief hoe dan ook doorzetten.”

**Einde avontuur**

Enkele weken na het interview vernemen we dat Esther en Fabienne afscheid hebben moeten nemen van de locatie. Einde avontuur. Dit omdat er helaas geen duurzame oplossing is gevonden om de Brasserie op een financieel gezonde manier open te kunnen houden. Eigenaar Respect gaat zich buigen over de toekomst van de Brasserie.



**VVT-sector  
Zorg boekt winst in 2020**

De omzet steeg met bijna 10% en de winst nam toe. De VVT-sector (verpleging, verzorging en thuiszorg) kan terugkijken op een financieel geslaagd 2020, zo blijkt uit een analyse van de jaarverslagen. Hoewel de omzet en de winst stegen, deden de zorginstellingen qua productie een stap terug. Er werden minder cliënten behandeld – dat scheelt kosten – en de directe kosten, die worden vergoed, stegen met 22,2%. Dit is toe te schrijven aan de aanschaf van beschermingsmiddelen, medicijnen en het testen van cliënten. Dit blijkt uit een eerste analyse van de jaarverslagen van de VVT-sector over 2020. Intrakoop, de inkoopcoöperatie van de zorg, en Verstegen accountants en adviseurs onderzochten de cijfers van 138 zorgorganisaties in de VVT, die samen goed zijn voor een kleine 50% van de omzet van de sector. Van de 138 onderzochte organisaties boekten 129 organisaties een positief resultaat, negen kleinere instellingen schreven rode cijfers.

**Verpleeghuizen  
“20% onderbezetting door tekort aan personeel”**

Verpleeghuizen kampten deze zomer nog meer dan anders met onderbezetting. Corona is daar debet aan, blijkt uit een inventarisatie van De Stentor. Naast de verpleeghuiszorg kampt ook de thuiszorg met onderbezetting. FNV-onderhandelaar Bert de Haas omschrijft de onderbezetting in de verpleeghuis- en thuiszorg de afgelopen zomer als verontrustend. “De zomer is altijd al een drama, nu is het een onbeschrijflijk drama. Gemiddeld werken teams met 20% onderbezetting door personeelstekorten.” De onderbezetting is het gevolg van een optelsom van onvervulbare vacatures, hoog ziekteverzuim, vakanties én corona waardoor nog steeds mensen in quarantaine moeten.



**“GELUKKIG IS DE MENS DIE NIET ACHTER HET GELUK AANZIT ALS ACHTER EEN VLINDER, MAAR DANKBAAR IS VOOR ALLES WAT HEM GEGEVEN WERD!”**

*Phil Bosmans, Belgische pater en schrijver*

**COLUMN**

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



**Pak op, die voortrekkersrol!**

Mooi om te lezen dat de gezondheidszorg de nadruk meer op het aspect gezondheid gaat leggen. We zien dit terug in een veelheid aan berichten, studies en leerstoelen die allemaal betrekking hebben op dit fenomeen. Het ontstaan van initiatieven als Goede zorg proef je via de Stichting Alliantie Voeding in de Zorg is een mooi voorbeeld.

Hebben we hier te maken met idealisten of gaan we echt aan de bak om een voortrekkersrol te pakken? Volgens mij is het hoog tijd dat we als zorginstellingen een statement gaan maken. We hebben allen mogen ervaren hoe het gesteld is met de capaciteit binnen de zorg zodra we een extra uitdaging/besmetting het hoofd mogen bieden. Dit vraagt om een nieuwe aanpak: hoe kunnen wij als gastvrije zorg een bijdrage leveren aan de reductie van de zorgvraag?

Inmiddels hebben we ontdekt dat eten en drinken een substantiële bijdrage levert aan de gezondheid en aan het herstel. We zijn bewuster bezig met de samenstelling van de gerechten op nutriëntniveau. We kijken naar de versheid en bereiding van dit alles.

Waar mogelijk gaan we verder en kunnen we inmiddels de toekomstige patiënt al voor de operatie of behandeling met de juiste voeding in topconditie brengen. Tijdens het verblijf in het ziekenhuis gaan we er met voeding en beweging alles aan doen om de conditie van de patiënt te stabiliseren en te verbeteren. Daarna zorgen we voor de begeleiding van de patiënt op het gebied van eten en drinken in de thuissituatie.

Kortom, de zorg komt naar u toe en helpt u weer op weg. Mooie voorbeelden van innovatieve ontwikkelingen in de zorg. Op naar de next step!

**ARLA PROTINO IS WEER TERUG**

**NET ZO LEKKER, NU NOG BETER**

Arla Protino® is een fris–mild zuivelproduct dat bijdraagt aan extra voeding in het dagelijkse leven. Rijk aan eiwitten, energie en verrijkt met vitamine D.







KIEZEN WAT JE LEKKER VINDT EN KRIJGEN WAT JE NODIG HEBT

Vernieuwde Carezzo groentesoepen lekker hartig voor een brede doelgroep

Carezzo heeft haar soepen doorontwikkeld om ze geschikt te maken voor een brede doelgroep. De soepen bevatten al 10 gram eiwit met een compleet essentieel aminozuur-profiel, waardoor spieropbouw ondersteund wordt.

Nieuw is, dat alle 3 groentesoepen vegetarisch zijn geworden omdat het rundercollageen is vervangen door plantaardige eiwitten. Daarnaast zijn de soepen, nu met een dubbele hoeveelheid vezels, een bron van vezels om de darmwerking te ondersteunen.

Tot slot zijn de Carezzo soepen gladgebonden en qua consistentie ingeschaald op IDDSI 3 waardoor ze ook geschikt zijn voor mensen met kauw- en slikproblemen.

Echter, het allerbelangrijkste: ze zijn heel erg lekker en verbeterd qua smaak en romigheid, en worden nu ook crèmesoepen genoemd.

Nieuw: Carezzo maaltijdsoepen met 20 gram eiwit

Nieuwe Carezzo maaltijdsoepen bevatten 20 gram eiwit per portie van 205 ml.

Dit is een kleine portie die net zoveel eiwit bevat als de gemiddelde warme maaltijd van 450 gram. Dit is een alternatief als niet het gehele bord wordt leeggegeten omdat daarvoor de energie ontbreekt. Carezzo maaltijdsoepen zijn er in drie varianten: Erwtensoepp, Kip-kerriesoepp en de vegan Mexicaanse bonensoepp.

De Carezzo maaltijdsoepen zijn binnenkort verkrijgbaar.

Wilt u meer informatie ga dan naar [www.carezzo.nl](http://www.carezzo.nl)



Tomaten crèmesoepp  
Verpakking: 150 ml



Pompoen crèmesoepp  
Verpakking: 150 ml



Champignon crèmesoepp  
Verpakking: 150 ml



Erwtensoepp  
Verpakking: 205 ml

AGENDA\*

- 14 SEP

WijGastvrij houdt als een van de eerste organisaties weer een live sessie. En wel om 13.00 uur op 14 september bij Unilever Food Solutions in Rotterdam. De bijeenkomst staat in het teken van de Toekomst van het vak. Aansluitend is er een jaarvergadering en een netwerkborrel.  
[www.wijgastvrij.nl/evenementen](http://www.wijgastvrij.nl/evenementen)
- 15-17 SEP

Vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer 2021 richt zich op de facilitaire sector in het bedrijfsleven, het onderwijs, de zorg en de overheid. De beurs vond eerder in januari plaats, nu in september.  
[www.vakbeursfacilitair.nl](http://www.vakbeursfacilitair.nl)
- 20-22 SEP

Vakbeurs Gastvrij Rotterdam. Horecavakbeurs met een behoorlijk randprogramma.  
[www.gastvrij-rotterdam.nl](http://www.gastvrij-rotterdam.nl)
- 6-8 OKT

Op 6 en 8 oktober houden Bert Muller en Socamel in Almere demonstraties betreffende het werken met hete lucht tijdens maaltijdistributie. De demo's vinden op deze twee dagen plaats om 10.00 uur en 14.00 uur.  
[www.bertmuller.nl](http://www.bertmuller.nl)
- 9-13 OKT

De Anuga wordt omschreven als de wereldwijde vakbeurs voor de voedings- en drankenindustrie. Kan van 9 t/m 13 oktober als vanouds weer in Keulen worden bezocht. Daarnaast is er een digitale versie van de Anuga.  
[www.anuga.com](http://www.anuga.com)
- 11-13 OKT

De BBB Horecabeurs in MECC Maastricht is de oudste van Nederland. De editie van 2020 is afgelast en verplaatst naar oktober 2021.  
[www.bbbmaastricht.nl](http://www.bbbmaastricht.nl)
- 16 NOV

Het Festival van de Gastvrijheid georganiseerd door WijGastvrij vindt plaats in Theater de Speeldoos in Baarn. Over geluk en werkplezier voor mensen die zich in de zorg bezighouden met eten, drinken en gastvrijheid.  
[wijgastvrij.nl/evenementen](http://wijgastvrij.nl/evenementen)
- 12-13 JAN

De Biobeurs verhuist van de IJsselhallen in Zwolle naar de Brabanthallen in Den Bosch. Het evenement wordt voorafgegaan door enkele digitale Biokennisworkshops. De dag na de beurs – vrijdag 14 januari – is er een rondgang langs biologische bedrijven.  
[www.bio-beurs.nl/Biobeurs](http://www.bio-beurs.nl/Biobeurs)
- 14-16 JUN

De Vakbeurs Zorgtotaal is vastgesteld van 14 tot en met 16 juni in Jaarbeurs Utrecht. Het programma staat nog niet vast. Wel staat vast dat op deze beurs de Uitblinkers Awards worden uitgereikt.  
[www.zorgtotaal.nl](http://www.zorgtotaal.nl)

\*Deze agenda is op 5 augustus samengesteld. Aanpassingen in verband met coronamaatregelen kunnen zich in de tussentijd voordoen. Wees daarop bedacht. Zie ook de agenda op [www.uitblinkersindezorg.nl](http://www.uitblinkersindezorg.nl).

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, leidinggevend en 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@uitblinkersindezorg.nl](mailto:info@uitblinkersindezorg.nl)

**Redactie:** Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel (eindredactie)  
**Fotografie:** Sjoukje Kilian  
**Columnisten:** Geert Hilferink, Lisette Bossert en Michel Overwijk  
**Vormgeving:** Circa Twee  
**ISSN:** 2667-2855  
**Druk:** Senefelder Misset  
**website:** [www.uitblinkersindezorg.nl](http://www.uitblinkersindezorg.nl)  
**Advertentie-exploitatie:** ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, [sales@er-communicatie.nl](mailto: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](mailto: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)





#### Bestellen

De Sensualiteit Interventie kost €349 en is te bestellen in de webshop van Qwiek, <https://webshop.qwiek.eu/products/sensualiteit-interventie>.

Medewerkers verpleeghuis dupe van grensoverschrijdend gedrag

# MAAK SEKSUALITEIT BEWONERS BESPREEKBAAR

Er wordt nog steeds nauwelijks over gesproken. Bewoners in de ouderenzorg die met hun seksuele behoeften in de knoop liggen en medewerkers die zich daar ongemakkelijk bij voelen. Innovatiebedrijf Qwiek heeft hier wat op gevonden.

Een gebrek aan intimiteit en seksualiteit veroorzaakt onrust en ongenoegen onder ouderen in de zorg. Vooral ouderen die kampen met dementie, hebben ermee te maken. Medewerkers en familieleden ondervinden ongemak.

75% van de medewerkers\* in de verpleegzorg, waaronder ook voedingsassistenten, wordt geconfronteerd met seksuele toenadering door cliënten, zo meldt het innovatiebedrijf Qwiek. Samen met deskundigen ontwikkelde het bedrijf een Sensualiteit Interventie.

Deze interventie bevat onder meer modules met erotische content, een handboek en een instructie voor zorgspecialist, zorgverleners en familie. Door middel van een projector, de Qwiek-up, die ook voor andere doeleinden wordt gebruikt, toont men speciaal geselecteerde erotische beelden. De omgeving raakt er niet ongewenst bij betrokken.

#### Nog steeds taboe

Het is niet de eerste keer dat intimiteit en seksualiteit in het verpleeghuis aandacht krijgen. In Uitblinkers nr. 3 (september 2017) publiceerden we een uitgebreid verhaal met de mededeling dat er een groot taboe rust op het onderwerp. Nu, vier jaar later, is dat taboe zeker niet minder geworden.

“Ik denk dat elk verpleeghuis te maken heeft met grensoverschrijdend gedrag. Iemand die langsloopt en je bij de borsten of in je kruis grijpt. Ook bewoners hebben daar trouwens last vast, ook zij worden soms vastgepakt”, zegt zorgmedewerker Jacqueline Kwaadvlieg in de podcast van Qwiek.

De naam van de instelling waar Kwaadvlieg werkt, wordt niet verstrekt, want dat zou tot commotie kunnen leiden.

In de instelling waar ze werkt, wordt getracht om het probleem bespreekbaar te maken. Dankzij de Sensualiteit Interventie – medewerkers kregen een boekje en er werden bijeenkomsten aan het onderwerp gewijd – verloopt dat nu wat soepeler, maar eenvoudig en vanzelfsprekend is het nog niet.

#### Anders oplossen

Seksuoloog en psycholoog Ingrid van Kempen heeft Qwiek geadviseerd. Ze draagt een voorbeeld aan waaruit blijkt hoe lastig het probleem kan zijn als je met dementie te maken hebt. Een cliënt laat in de huiskamer z’n broek zakken, raakt een dame aan en begint zichzelf te betasten.

De zorgmedewerker begeleidt hem naar z’n kamer en hangt een bordje ‘Niet storen’ aan de deur. Probleem opgelost? Nee, even later komt de man terug en begint weer. Van Kempen: “Zodra hij alleen op de kamer zit, ervaart deze man, die kampt met dementie, geen prikkels, zodra hij een vrouw ziet weer wel. Je zult dit dus anders moeten oplossen.”

\* Dat 75 % van de medewerkers in de verpleegzorg wordt geconfronteerd met seksueel overschrijdend gedrag blijkt onder meer uit informatie op het platform Zorgvoorbeter.nl.

#### Speciale beelden

De Sensualiteit Interventie bevat speciaal geselecteerde erotische beelden. Wat is er speciaal aan? Lizenka Peters van Qwiek laat weten dat er elf erotische modules beschikbaar zijn. Vijf donkerpaarse modules die expliciete erotische beelden bevatten, veelal ‘op de daad gericht’, weinig voorspel en daardoor ‘wat meer op mannen dan op vrouwen gericht’. De lichtpaarse modules zijn wat meer op het belevingsniveau van vrouwen gericht, met beelden die iets van een retrostijl hebben en daardoor aansluiten op wat ouderen met dementie in hun jongere jaren hebben gezien op erotisch gebied. Peters: “De belevingsmodules verschillen van ‘gewone erotische films’ doordat het prikkelniveau en de verhaallijn optimaal aansluiten bij het verstandelijke vermogen/ziektebeeld van de doelgroep. Hiervoor is het advies van de betrokken seksuologen als input gebruikt.

## “IK DENK DAT ELK VERPLEEGHUIS TE MAKEN HEEFT MET GRENSOVERSCHRIJDEND GEDRAG”

Zelf een dvd, iPad of pc bedienen is er vaak niet meer bij. Dat kunnen ze in veel gevallen niet meer, dus die erotische content kunnen ze daarom ook wel vergeten. Daarom kan de Qwiek-up als onderdeel van de Sensualiteit Interventie een deel van de oplossing zijn. Zorgmedewerker Jacqueline Kwaadvlieg: “Gesprekken met bewoners en familieleden zijn hierover zijn lastig, maar dankzij het boekje dat onderdeel is van de Sensualiteit Interventie, wordt het een stuk makkelijker, hebben wij ervaren.”

#### Verantwoordelijke medewerkers

Maar het blijft een lastig onderwerp. Ook bij veel medewerkers is het geen vanzelfsprekendheid om erover te praten, zegt Kwaadvlieg. “Sommigen vinden het prima, aan anderen is het onderwerp niet besteed. Zij zeggen of denken: liever niet.”

Daarom zou het goed zijn als op iedere afdeling één of twee medewerkers dit op zich nemen, oppert ze. “Zij kunnen aan de slag gaan met de modules en contact maken de bewoners en hun familie, zodat er stappen gezet kunnen worden.”



# One touch

*makes the difference\**



**snel**  
**gemakkelijk**  
**doeltreffend**

\* De handeling maakt het verschil

NIEUW VOOR DYSFAGIE

**ThickenUP**  
gel **express**

**Vloeibaar instant  
verdikkingsmiddel  
voor dranken en  
gerechten**

De nieuwe **ThickenUP Gel Express** bespaart je tijd en moeite bij de bereiding van verdikte dranken. De liquide vorm laat toe om **snel** de beoogde viscositeit van **uitdagende dranken** (melk, sinaasappelsap, orale medische voeding) te bereiken in vergelijking met verdikkingsmiddel op poederbasis.\*\*

**ThickenUP Gel Express** is eenvoudig in gebruik dankzij de handige **doseerpomp** en een **consistente dosering** voor alle dranken. Het is inzetbaar in **verschillende settings**.

**ThickenUP Gel Express** verbetert de **veiligheid** en **doeltreffendheid** bij het slikken door de **viscositeit** te verhogen en is **amylase resistent**.

Consistente bereiding volgens **IDDSI-niveaus 1-4\*\*\***  
**Hygiënisch** doseren  
Geeft een **gladde structuur** die niet klontert

\*\*Getest in vergelijking met ThickenUP Clear

\*\*\* IDDSI= International Dysphagia Diet Standardisation Initiative.  
Voeding voor medisch gebruik moet onder medisch toezicht worden gebruikt.

Nestlé Health Science, Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout • [www.NestleHealthScience.nl](http://www.NestleHealthScience.nl)

Vraag vandaag  
nog uw monster aan



**Maak kennis met het  
v volledige dysfagie assortiment,  
bezoek onze website.**



Sevagram in Valkenburg zwaar getroffen

## WATERSNOOD MAAKT SOLIDAIR

De watersnoodramp die ook de Limburgse zorg op sommige plaatsen in de maand juli hard trof, heeft geleid tot snelle actie, creatieve oplossingen en solidariteit. Sevagram in Valkenburg werd hard geraakt.

De locaties van Sevagram werden overspoeld door het wassende water uit de Geul die op een explosieve manier buiten haar oevers trad. Dat heeft Valkenburg geweten. Een kolkende massa richtte in no-time voor miljoenen schade aan.

Sevagram beschikt in Valkenburg over de twee zorglocaties Valkenheim (84 bewoners) en Oosterbeemd (101 bewoners), een hospice (10 gasten) en 50 woningen en appartementen voor zelfstandig wonende senioren. Valkenheim is verloren. Het pand zal gesloopt moeten worden. Het hospice is er slecht aan toe.

### Sevaf lits.nl

De getroffen organisatie – geschatte schade ruim €40 miljoen – startte na de overstromingen in allerijl een website ([www.sevaf lits.nl](http://www.sevaf lits.nl)) op waar bewoners en familieleden terecht kunnen voor informatie. Voor 193 bewoners werd een heenkomen gezocht. Dankzij solidariteit en meedenken van andere zorgorganisaties en eigen opvang konden de bewoners onderdak aangeboden krijgen.

### 237 patiënten evacueren

VieCuri Medisch Centrum in Venlo heeft op vrijdag 16 juli uit voorzorg 237 patiënten binnen 10 uur geëvacueerd. Een deel daarvan mocht naar huis, 170 patiënten zijn overgebracht naar 28 zorginstellingen elders in Nederland. VieCuri in Venlo was vier dagen gesloten. De evacuatie was noodzakelijk omdat de Maas in Venlo buiten haar oevers dreigde te treden. Zie ook het bericht “Onze mensen staken er onvoorstelbaar veel energie in” (uitspraak manager foodservice Daniëlle Hanrath) op [www.uitblinkersindezorg.nl](http://www.uitblinkersindezorg.nl).

De bewoners van Valkenheim zijn in Heerlen, Maastricht, Vaals en Gulpen ondergebracht. 75 bewoners van Oosterbeemd verblijven bij Glana (zorgcentrum) en 25 bij Plataan (verpleeghuis) in Heerlen. De gasten van het Geerlingshospice verblijven eveneens in Plataan. De medewerkers zijn met hun bewoners meeverhuisd.

### “DE MEDEWERKERS WILDEN VAN ALLE KANTEN BIJDAGEN”

#### Uit volle overtuiging

Zorgcentrum Glana in Heerlen kon 75 geëvacueerde bewoners opvangen doordat een aantal afdelingen tijdelijk leeg stonden vanwege een op handen zijnde renovatie. “Toen wij het bericht kregen dat er opvang nodig was, is alles in gang gezet om de afdelingen voor te bereiden: schoonmaak, bedden klaarzetten en opmaken, ijskasten vullen, logistiek enzovoorts”, aldus Monique Biermans van Zuyderland Care waartoe Glana behoort. Ze voegt toe dat dit door de medewerkers uit volle overtuiging is gedaan. “Zij wilden van alle kanten bijdragen.”

De volledige zorg van de tijdelijke bewoners ligt in handen van de medewerkers van Sevagram. Zij verzorgen ook het eten en drinken. Zorgcentrum Glana faciliteert. Biermans: “Het eerste weekend hebben onze medewerkers hen wegwijs gemaakt en geholpen. Waar nodig gebeurt dat nog steeds.”





## Wij zijn Top Bakkers

### Ruim 60 regionale bakkerijen, nationaal verspreid

Top Bakkers vormt een landelijk netwerk van lokale warme bakkers, verbonden en ondersteund vanuit één organisatie. Wij zijn trots op onze diversiteit aan bakkerijen en ondernemers. Onze bakkers hebben de kennis en kunde van het vakmanschap nog altijd in de vingers en dat vaak al generaties lang. Dit stelt ons dagelijks in staat om door het hele land een concurrerend, breed en innovatief brood- en banketaanbod te leveren. Van dagvers tot een hoogwaardig bake-off assortiment. Met brood en banket van Top Bakkers kiest u voor regionale ambacht van de hoogste kwaliteit, nationale afspraken en centrale facturatie en serviceverlening. Als geen ander weten wij hoe het is om zorginstellingen te belevaren. Wij mogen dan ook al een groot aantal ziekenhuizen en verzorgingshuizen tot onze trouwe klanten rekenen. Graag komen wij bij u langs om u kennis te laten maken met de smaakvolle producten van onze ambachtelijke bakkers. Uiteraard, met zorg bereid!

#### Waarom Top Bakkers? Wij (ont)zorgen

Top Bakkers streeft naar Top service. Dit houdt in dat onze mensen altijd voor u klaar staan. Van bakker tot receptioniste: wij gaan voor de Top! U toch ook?

#### Kwaliteit Strengere eisen

Om de kwaliteit te kunnen waarborgen voldoen al onze Top Bakkers aan een strenge regelgeving. Om als bakker namens Top Bakkers te mogen leveren dient de bakker gecertificeerd te zijn op grond van een GFSI managementsysteem voor voedselveiligheid (FSSC22000), of de hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij inclusief aanvullende modules.

Verder is Top Bakkers transparant wat betreft productinformatie en allergenenspecificaties en vinden er met regelmaat keuringen plaats bij alle aangesloten bakkerijen. Zowel aangekondigd (vanuit NBC, Nutrilab, etc) als onaangekondigd.

## Assortiment

### Op maat samengesteld

Top Bakkers biedt u een breed assortiment brood- en banketproducten, speciaal op de zorg afgestemd. Zo bieden wij een ruime keuze aan mono- en duo verpakt brood en banket. Dankzij deze verpakkingswijze bent u in de gelegenheid om uw gasten ambachtelijk brood- en banket aan te bieden, volledig conform de hygiënerichtlijnen van vandaag de dag. Daarnaast leveren wij ook andere producten die naadloos aansluiten op de speciale behoeftes in de zorg. Denk hierbij aan glutenvrij brood, lactosevrij brood, zoutarm brood, brood met minder koolhydraten en eiwit verrijkt brood. Tot slot leveren wij ook gebak speciaal voor zorginstellingen. Ook op bijzondere dagen zoals de feestdagen, de Dag van de Verpleging en de Dag van de Zorg kunt u op ons rekenen. Onze producten worden dagvers geleverd en gefactureerd op afdelingsniveau.



Twintig ziekenhuizen tekenen voor Goede zorg proef je

# NIET IEDEREEN BLIJ MET OPMARS GEZONDE VOEDING

Het project Goede Zorg proef je is gericht op het creëren van een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten, bezoekers en medewerkers. De twintig ziekenhuizen die ervoor tekenden, hebben aangegeven dat ze zo'n aanbod in 2022 zullen bieden. Daarmee behalen ze versneld de doelstelling van het Nationaal Preventieakkoord. Richtlijnen van het Voedingscentrum en de Schijf van Vijf vormen de basis. Bij het project zijn tal van organisaties betrokken. De Alliantie Voeding in de Zorg is de aanjager. De alliantie wil ziekenhuizen van elkaar laten leren zodat deze niet steeds opnieuw het wiel hoeven uit te vinden. Checklists en tools zijn ontwikkeld om de overgang te vergemakkelijken.

**“VAAK ONTBREEKT VOEDING ALS AANDACHTSPUNT IN DE ‘MULTIDISCIPLINAIRE’ SAMENWERKING. HET IS ONDUIDELIJK WIE WAARVOOR VERANTWOORDELIJK IS”**

Het aantal ziekenhuizen dat gezonde voeding omarmt neemt toe. Twintig hebben nu getekend voor deelname aan de Voorhoede van Goede zorg proef je. Andere willen dat gaan doen. Maar niet alle ‘stakeholders’ staan te juichen.

#### Onvoldoende draagvlak

Uit een eerdere expertmeeting bleek dat ziekenhuizen knelpunten ervaren bij het aanbieden van gezonde voeding. Er is vaak onvoldoende draagvlak binnen het bestuur en de medische staf. Professionals hebben onvoldoende kennis, competenties, motivatie of interesse om een goed voedingsconcept uit te dragen, zo meldt de Alliantie Voeding in de Zorg in een rapportage van oktober 2019.

Andere knelpunten: vaak ontbreekt voeding als aandachtspunt in de ‘multidisciplinaire’ samenwerking. Het is onduidelijk wie waarvoor verantwoordelijk is. En het is de vraag hoe je opbrengsten meet ten opzichte van kosten.

En vaak ontbreekt een aanbestedingseis met betrekking tot gezonde voeding voor cateraars. Contracten met een lange looptijd bemoeilijken verandering, of cateraars zijn onvoldoende in staat om te inspireren of te voldoen aan een gezond voedingsaanbod, zo blijkt uit de expertmeeting uit 2019.

#### Obstakels bestaan nog

We zijn nu bijna twee jaar verder en er zijn stappen voorwaarts gemaakt ten aanzien van gezonde voeding. Maar de gesignaleerde obstakels zijn niet allemaal weggenomen. Een woordvoerder van een ziekenhuis dat nog niet heeft getekend, laat weten dat het draagvlak daar niet al te groot is. Medewerkers die hun broodje kroket niet willen missen. Het borrelt bij het jubileumfeestje op de afdeling. “We kunnen zelf wel bepalen wat goed voor ons is, zeggen ze.”

#### Positie cateraar

De exploitatie van bezoekers- en personeelsrestaurants en andere verkooppunten in ziekenhuizen wordt beïnvloed door het streven naar gezonde voeding. Dat leidt tot gefronste wenkbrauwen bij cateraars. Zij vragen zich af of gasten de gezonde gerechten straks massaal gaan bestellen. Komt bij dat de marges op snacks en friet hoger liggen dan op gezonde gerechten.

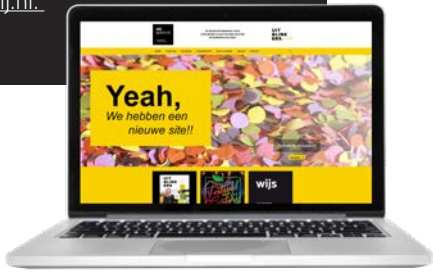


WijGastvrij  
Sessie de Toekomst  
van het Vak

WijGastvrij heeft na een lange tijd van online bijeenkomsten weer een live bijeenkomst gepland, compleet met netwerkborrel: de Toekomst van het Vak vindt plaats op 14 september aanstaande vanaf 13.00 uur bij Unilever Food Solutions in Rotterdam. Sprekers geven hun visie op de toekomst van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze gaan in op ontwikkelingen ten aanzien van zaken als duurzaamheid, corona en klantwensen die veranderen. Wat komt er allemaal op ons af? Hoe spelen we daarop in? De bijeenkomst staat verder in het teken van de jaarvergadering van WijGastvrij over 2020. Aansluitend is er een netwerkborrel voor alle aanwezigen. Unilever Food Solutions houdt nog wel een slag om de arm ten aanzien van corona. Als het zogenoemde R-getal onverhoopt boven de 1 uitkomt – dat betekent dat corona weer oplaait – vindt de bijeenkomst plaats op een andere locatie. Blijft dat getal onder de 1, dan zal de sessie gehouden worden bij Unilever Food Solutions, Hofplein 19, Rotterdam. Voor het laatste nieuws en aanmelden ga naar Evenementen op [www.wijgastvrij.nl](http://www.wijgastvrij.nl).

Optimaal vindbaar  
WijGastvrij.nl  
vernieuwd

WijGastvrij heeft haar website vernieuwd. De verschillende onderdelen zijn nu optimaal vindbaar en de banden met de zustersite Uitblinkersindezorg.nl zijn aangehaald, zegt Paul Hoogmoed, penningmeester en webmaster van WijGastvrij. “We presenteren ons nu als één geheel met twee webadressen. Uitblinkers.nl richt zich op de actualiteit en WijGastvrij.nl op de evenementen en de Wijs Academie. Beide sites lopen naadloos in elkaar over.” Zie [www.wijgastvrij.nl](http://www.wijgastvrij.nl).



De volgende editie is Uitblinkers 20. Deze verschijnt op dinsdag 16 november, de dag van het Festival van de Gastvrijheid. Zowel het magazine als WijGastvrij bestaat vijf jaar. Een jubileum. De redactie wil daar aandacht aanbesteden door een reeks opmerkelijke Uitblinkers Top 5's samen te stellen. Deze Top 5's hebben betrekking op de wereld van gastvrijheid, eten en drinken in de zorg.

- \* Top 5 opmerkelijke uitspraken
- \* Top 5 successen
- \* Top 5 blunders
- \* Top 5 aanstormend talent
- \* Top 5 invloedrijke personen
- \* Top 5 smaakmakers/ koks
- \* Top 5 clichés
- \* Top 5 veelgevraagde gerechten
- \* Top 5 verrassingen
- \* Top 5 gastheren/gastdames
- \* Top 5 toetjes

Mocht je suggesties of namen hebben voor een van onze Top5's, laat het ons weten. Mail naar [info@uitblinkersindezorg.nl](mailto:info@uitblinkersindezorg.nl), liefst voor 15 september.

Uitblinkers oproep 2  
Special duurzaamheid

In Uitblinkers nr. 20 besteden we speciale aandacht aan duurzaamheid. En wie is daar niet mee bezig anno 2021? Maar wat kan de zorg daar op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid aan bijdragen? En welke leveranciers, fabrikanten en adviseurs kunnen daarbij helpen? We willen aan de hand van concrete, controleerbare voorbeelden laten zien wat er mogelijk is. En in kaart brengen wat er nog moet gebeuren. Want waarom zien we nog steeds duizenden plastic bekertjes, bordjes, vorken en in plastic verpakte maaltijden en ingrediënten? Heb jij ideeën of suggesties? We horen het graag. Mail naar [info@uitblinkersindezorg.nl](mailto:info@uitblinkersindezorg.nl), liefst voor 15 september.



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.

- Voedingsleer (Threewise)
- Sociale hygiëne (Threewise)
- Voedselveiligheid en schoonmaak (Syndle)
- Voedingsleer (Syndle)
- HACCP (Threewise)

Opleidingen

- Professioneel Leidinggeven

Workshop

- Omdenken

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

“HET MOET SOMS ALLEMAAL ZO GOEDKOOP MOGELIJK, MAAR ONDERVOEDING ZORGT VOOR VEEL PROBLEMEN DIE DE MAATSCHAPPIJ GELD KOSTEN”

Martijn van Gemst, chef van Zorgwaard, in de PZC.

“WIE ANGST HEEFT VOOR DE TOEKOMST,  
HEEFT DIE TOEKOMST AL HALF BEDORVEN”

Georges van Acker, Vlaams dichter

Een kleine greep uit ons assortiment van meer dan 1.000 artikelen:



Gebakken kibbeling



Vis-zalmrolletjes in Hollandaisesaus



Eiwitrijke minimaaltijden



Gegaarde zalmfilet met grillstreep



Klein formaat lekkerbekjes



Luxe visbonbons



AMfish is een grote totaalleverancier op de Nederlandse vismarkt en binnen Foodservice marktleider op het gebied van bereide visproducten (gebakken vis, gepocheerde vis en visspecialiteiten).

AMfish beschikt over een eigen bakafdeling, kookafdeling, portioneerafdeling, inpakafdeling en vrieshuis.

Productontwikkeling en innovaties staan hoog in het vaandel, maar ook maatwerk behoort tot onze mogelijkheden.

Heeft u interesse en/of vragen: informeer bij onze afdeling verkoop naar de mogelijkheden. Tel.: 071 4080808 of e-mail: [verkoop@amfish.nl](mailto:verkoop@amfish.nl) Wij zijn u graag van dienst.





# DE WESTERKIM

woonzorgcentrum Hoogeveen

## Een welkom thuis

In Hoogeveen, aan de rand van het centrum zit woonzorgcentrum De Westerkim. Een plek voor een welkom thuis, in een kleinschalige en huiselijke woonomgeving. Begin 2021 is de eerste fase van de nieuwbouw in gebruik genomen. Een nieuw, energieneutraal en gasloos thuis. Van Gestel mocht hier een bijdrage aan leveren door de grootkeukentechniek te leveren en te plaatsen. Een uitgiftebuffet, centrale keuken, afwaskeuken en zeven kleinschalig wonen keukens. Voor de afronding van laatste fase van de nieuwbouw zal Van Gestel nogmaals vier kleinschalig wonen keukens leveren en plaatsen.

Is uw locatie toe aan een nieuwe keuken of vervanging van apparatuur? Onze adviseurs denken graag met u mee.

Scan de QR-code en laat u inspireren!

scan hier!



**van  
gestel**

GROOTKEUKENTECHNIEK  
055 - 526 33 33  
www.vangestelhoreca.nl



Gerrit den Heijer: "Er zijn vizaken die blinken nooit uit"

Oud-visserman Gerrit den Heijer (92) uit Scheveningen

## "IK KRIJG NOOIT GENOEG VAN EEN GEBAKKEN VISJE"

Vis is precisiewerk en emotie. Dat blijkt als we met Gerrit den Heijer (92), bewoner van Het Uiterjoon in Scheveningen, praten. Een oud-visserman kijkt terug op zijn carrière. Verderop in deze special het antwoord op de vraag hoe je kunt uitblinken met vis in de zorg.

Lees verder »



Hij zat jaren in de vis. En met hem zijn familie. Nog steeds gaat er niets boven een gebakken visje, zegt Gerrit den Heijer als we hem bezoeken in Het Uiterjoon, gelegen achter de boulevard van Scheveningen.

Den Heijer ziet niet al te best meer, maar praten gaat hem goed af. Zeker als het over zijn liefhebberijen gaat: motoren, vis, zijn vrouw, de kinderen, de kleinkinderen en de saamhorigheid van vroeger.

Hij kijkt terug op een hard en avontuurlijk leven. De ene dag in het huwelijk treden, de volgende dag alweer naar zee, want de reder had hem nodig, hij die zoveel verstand heeft van dieselmotoren en ook aan dek tijdens het vissen en kaken z'n mannetje staat.

# “ALS JE MEEGEMAAKT HEBT WAT IK OP ZEE HEB MEEGEMAAKT, DAN WEET JE WAT WERKEN IS”

## Visje op de hoek

Den Heijer maakt deel uit van een groep ouderen die kleinschalig wonen in Het Uiterjoon. Koken gebeurt op de afdeling. Nadat we een half uur gepraat hebben over het verleden, willen we weten waar Den Heijer nu, anno 2021, echt enthousiast van wordt. Qua eten dan. Hij lacht en zijn ogen twinkelen. “Oh, oh, ik krijg er nooit genoeg van, een gebakken visje. Heerlijk. En haring. Fantastisch.”



Gerrit den Heijer  
in de kracht van zijn leven.



Historie en glorie.  
Het monsterboekje  
van Gerrit den Heijer.

Hij eet geregeld met zijn vrouw, die zelfstandig woont, buiten de instelling een visje op de hoek. Ook zij heeft er verstand van, want ze was nettenboetster en dus nauw verweven met de visbranche. En die vis is prima in dat ene zaakje, kan niet beter. “Er zijn viszaken die blinken nooit uit, terwijl andere het picobello voor elkaar hebben. Wie de beste is van Scheveningen? Oh nee, daar ga ik me niet mee bemoeien. Sorry. Laat ik zeggen dat de een perfecter is dan ander.”

En de vis die hij in Het Uiterjoon krijgt? “Goede vis. Daar hoeft je nooit bang voor te wezen. Dat gaat langs keurmeesters en zo. Vers natuurlijk. Dat zien wij als oud-vissermannen natuurlijk gelijk.”

## Alles kwijt

Terug in de tijd, herinneringen ophalen. 1938: Den Heijer was negen jaar en ging voor het eerst enkele dagen mee op de botter van zijn buurman. Daarna de Tweede Wereldoorlog, bombardementen en op 3 maart 1945 een bom op het dak van het huis van de familie

Den Heijer. Geen doden, maar alles kwijt. En dan die nasleep. “Dat was te zwaar, we hadden niets meer, geen geld, geen dak boven ons hoofd.”

Zijn loopbaan begon na WO2 op 16-jarige leeftijd in de koopvaardij. Drie jaar de wereld over.

# DE ENE DAG IN HET HUWELIJK TREDEN, DE VOLGENDE DAG ALWEER NAAR ZEE, WANT DE REDER HAD HEM NODIG

Daarna visserij. Begonnen als reepschieter, verantwoordelijk voor het uitzetten en inhalen van de netten. En voor het schoonmaken en bakken van de vis en koken van de rijst voor de maaltijd.

Daarna tweede monteur, eerste monteur, machinist of motordrijver, een andere term voor de functie. Den Heijer loopt naar de kast en pakt het monsterboekje waar zijn loopbaan in is opgetekend. Verweerd en aangetast, maar leesbaar. Glorie van weleer, historie.

## Bewogen leven

De bewoner van Het Uiterjoon, dat binnenkort overigens wordt gerenoveerd, kijkt terug op een bewogen leven. Uren en uren bezig met vis binnenhalen en kaken. Nauwelijks slaap. Ook in het weekend als het moest. Als er veel vis was – haring en makreel vooral – ging je gewoon door. Je moest het op zee verdienen. Haalde je veel binnen, verdiende je veel, haalde je weinig binnen, was het loon karig.

En nu? Nu is het geweldig dat hij zijn vrouw geregeld mag zien en samen met haar een visje kan gaan eten. Maar haar gezondheid hapert. Als Den Heijer dat onder woorden brengt, worden de ogen vochtig. Emoties spelen op.

Over het leven op zee zegt hij: “Het was een mooi en een gezond leven.” Maar de zee is niet zaligmakend, er is meer. De laatste tien jaar voor zijn pensioen werkte Den Heijer als monteur van telefooncentrales. “Als je meegemaakt hebt wat ik op zee heb meegemaakt, dan weet je wat werken is.”

En die laatste tien jaar aan de wal. Hoe waren die? “Dat was technisch werk en daar houd ik van. Ik voelde me als een vis in het water tijdens het werk aan die telefooncentrales.”

## Vis uit Scheveningen

In Het Uiterjoon hebben ze iedere vrijdag lekkerbekje op het menu. Daarnaast zo nu en dan andere soorten, zoals zalm. Holland Vis is de leverancier. Afkomstig uit Scheveningen, gelegen aan de haven. De bewoners willen niet anders, zegt Ruud Overman, eerstverantwoordelijke voor services van Het Uiterjoon en van twee andere locaties van Respect. “We hebben jaren geleden de vis van een leverancier uit Amsterdam betrokken, maar dat wilden de mensen niet. Ze willen gewoon dat het van de overkant komt. Uit Scheveningen.”

Hij laat weten dat slechts een klein aantal bewoners kiest voor vis. Dat is opmerkelijk. Overman: “Ze hebben een heel leven in de visserij gezeten en willen op een gegeven moment wat anders dan vis, vlees bij voorkeur. Van de 190 mensen die hier woonden, bestelden hoogstens 30 tot 40 personen vis.” Hij praat in de verleden tijd omdat er ten tijde van ons bezoek op 21 juni nog maar 45 bewoners zijn in Het Uiterjoon. Dat heeft te maken met de naderende renovatie, vanaf oktober. De appartementen die leeg kwamen te staan, zijn daarom de laatste jaren niet meer opgevuld. De bewoners die er thans wonen, nemen tijdelijk hun intrek op de bovenste verdieping van een nabij gelegen Novotel Hotel.





# DELICAAT PRODUCT, LET OP!

Met vis kun je scoren, zeker in de zorg. Maar vis bereiden of vis regenereren is precisiewerk. Kleine misstappen kunnen mooie producten de das omdoen. Wat gaat er mis? En hoe voorkom je dat?

## Zalm uit de magnetron

Medewerkers die maaltijden voor groepjes van acht tot twaalf cliënten bereiden. Koken voor kleinschalig wonen dus. Die medewerkers hebben daar vaak niet veel tijd voor. Gemaksproducten worden op prijs gesteld. AMfish heeft daarom vier visproducten, waaronder gegrilde zalm en kabeljauw met bijpassende sauzen, ontwikkeld die je in de magnetron kunt regenereren. Binnen drie minuten.

Een mooi eindproduct blijft mooi als je het op de juiste wijze regeneert.  
Dat aspect verdient aandacht.

## Zes eetmomenten

Vis bevat dierlijke eiwitten en omega-3-vetzuren. Omega-3-vetzuren zijn meervoudig onverzadigde vetten. Ze beschermen tegen hart- en vaatziekten. De hoeveelheid eiwitten in vis is afhankelijk van de vissoort, maar gemiddeld bevat vis ongeveer 20 gram per 100 gram aan eiwitten, aldus AMfish. Omdat mensen die herstellen of zwak zijn behoefte hebben aan eiwitten kan vis daarvoor worden ingezet. Denk aan het verstrekken van kleine, eiwitrijke hapjes in het kader van de zes eetmomenten. Steeds meer ziekenhuizen kiezen daarvoor om het herstel van patiënten te bevorderen. AMfish heeft om die reden vishapjes ontwikkeld, zoals tapas en bonbons.

Een product dat je met beleid moet behandelen. Delicatesse of op z'n minst een gewild onderdeel van de maaltijd. Niet alleen op vrijdag. Vis, rijk aan eiwitten, gezond maar kwetsbaar, ook als je het voorgedaard of voorgebakken koelvers inkoopt.

Te lang of te heet regenereren leidt namelijk al snel tot uitdroging. Smaak gaat verloren. Zó jammer, want voor hetzelfde geld zet je de cliënt, de medewerker of de gast wél een perfect gerecht voor.

We zijn aanwezig bij AMfish in Katwijk, dat naar eigen zeggen ruim 80% van de foodservicemarkt in Nederland, waaronder ook de zorg, met vis belevt. Frans Kegge (managing director) en Thimoty Zeegers (accountmanager) beantwoorden onze vragen.

## “JE HEBT IN DE ZORG WEL EEN UITDAGING ALS JE MET DURE SOORTEN ZOALS TARBOT OF ZEEWOLF WILT GAAN WERKEN”

### Zware aanslag

Vis regenereren is precisiewerk. Koks hebben er doorgaans geen moeite mee, culinair ongeschoolde medewerkers vaak wel. Dan regenereren ze de vis net zo lang en zo heet als het vlees

of de stampot, want dat gaat in één moeite door. Niet goed.

Verwarmen ze voorgedaarde kabeljauw van 90 gram per stuk op 120°C, terwijl die daarna 50 minuten of langer in de warmhoudkast ligt. Dat is een te zware aanslag op de structuur van het product. Tip: ga per situatie en per vissoort na hoe je die het beste kunt regenereren. Zo behoud je de meeste smaak- en voedingsstoffen.

De specialist kan adviseren. En doet dat graag, krijgen we te horen. Bij AMfish zijn ze zelfs blij met klachten, want dan kunnen ze de situatie in ogenschouw nemen en advies verstrekken om verbeteringen aan te brengen. Kegge wijst naar zijn collega. “Thimoty is kok geweest, heeft in de keuken gestaan en kan klanten adviseren.”

### Minder batter graag

Ook ten aanzien van de inkoop van vis is het opletten geblazen. Neem bijvoorbeeld de batter, het omhulsel van de visfilet, bestaande uit meel, water en melk. Goedkope grondstoffen.

En daarom zijn er aanbieders die deze laag extra fors maken, soms wel tot 40% van het totaalgewicht. Dat drukt de kostprijs, maar de kwaliteit lijdt eronder.

Gemiddeld is de verhouding voor visfilet 70 – 30, zeggen ze bij AMfish. Dat wil zeggen: 70% vis, 30% batter. Kegge: “Wij zitten rond de 15% batter en 85% vis. We houden die batterlaag

zo dun mogelijk. We kiezen niet voor het meest magerrijke product, maar voor het beste en gezondste product.”

## Populaire soorten

De populairste gebakken vissoorten zijn kibbeling en lekkerbekje. Ze maken 80% uit van het aanbod. Alaska koolvis en heek zijn hiervoor de meest gebruikte soorten. Op afstand volgen andere soorten. Die zijn onder te verdelen in twee categorieën: 1) de zeer gewilde soorten, die doorgaans duur zijn: tong, zeeduivel, tonijn, zeewolf en tarbot. 2) De goedkopere soorten, zoals heek, Alaska pollak, zalm, tilapia, makreel, zeebaars, meerval, schar, poon en wijting.

En laat niemand denken dat die goedkopere soorten kwalitatief minder zijn dan de duurdere, zegt Zeegers. “De goedkopere soorten hebben dezelfde kwaliteit als de duurdere.



**VIS REGENEREREN  
IS PRECISIEWERK.  
KOKS HEBBEN ER  
DOORGAANS GEEN  
MOEITE MEE, CULINAIR  
ONGESCHOOLDE  
MEDEWERKERS  
VAAK WEL**





Thimoty Zeegers van AMfish: “De goedkopere soorten hebben dezelfde kwaliteit als de duurdere.”

Het prijsverschil is een gevolg van vraag en aanbod, niet van kwaliteit. Sommige soorten zijn populairder dan andere, dáár ligt de oorzaak van het prijsverschil.”

#### Kostprijs ingrediënten

De vis wordt duur betaald, is een gevleugeld gezegde. Maar als het gaat om maaltijden en dus ook vis, let de zorg sterk op de kleintjes. De ingrediëntenkostprijs van warme maaltijden ligt tussen €2 en €3,50, zo wordt gemeld. Alles inbegrepen.

Toen Zeegers voor het eerst vernam hoe laag de kostprijs in de zorg lag, dacht hij aan een grap. Bestaat niet, was zijn reactie. Toch is het zo. “Daarom heb je in de zorg wel een uitdaging als je met dure soorten zoals tarbot of zeewolf wilt gaan werken. Gelukkig bieden wij ook die andere, goedkopere soorten aan. Daarmee blijf je wel binnen het budget.”

#### 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.

### Smaken van vroeger

Regelmatig lezen u en ik mooie verhalen in Uitblinkers van mensen die terugblikken. Op hun eigen carrière in de gastvrijheid binnen de gezondheidszorg, of op eigen ervaringen en belevenissen. Persoonlijk lees ik ze erg graag omdat ze vaak ‘overkoken’ van enthousiasme en gevoel. Heerlijk vind ik dat!

Misschien komt het doordat ik zelf bepaalde smaken snel koppel aan herinneringen en daardoor weet hoe intens een smaakbeleving kan zijn. Want hoewel mijn oma inmiddels ruim dertig jaar geleden overleed, kan ik soms nog steeds de smaak van haar jus over de aardappelen proeven. Altijd donkerbruin van kleur, theelepeltje Buisman erdoorheen en zo’n volle en karakteristieke smaak... Ik heb nooit geprobeerd om die jus te kopiëren, wetende dat ik nooit aan die smaak kan tippen.

Al schrijvend over oma’s jus, zit ik achter mijn scherm, maar in gedachten schuif ik bij haar en opa aan voor een heerlijke warme maaltijd. Rond twaalf uur, want in die tijd stond de warme maaltijd bij hen halverwege de dag op tafel. Plastic zeil over het hoogpolige tafelkleed en drie pannen op tafel; groenten, vlees en aardappelen. Kon ik nog maar een keertje echt aanschuiven...

Gelukkig zijn niet alle smaken van vroeger ‘onbereikbaar’. Zo heb ik mijn grote voorliefde voor pudding van huis uit meegekregen en daarin heb ik me – eenmaal op mezelf wonend – al verdiept. Griesmeel-, bitterkoekjes- of vanillepudding, ze staan met regelmaat op het menu. Toch kan ik het niet laten om iedere keer dat ik de pudding kook, mijn neus boven de pan te houden en met mijn ogen dicht te ruiken. Om iedere keer weer heel even als kleine jongen naast mijn moeder in de keuken te staan, als zij het toetje bereidt.

#### Liever kwartaalafspraken over prijzen

Aanbieders van vis maken met afnemers in de zorg traditiegetrouw jaarafspraken. Dat is voor de zorg makkelijk omdat ze vaak werken met menucyclussen. Maar met een product als vis is dat lastig omdat de prijzen sterk afhankelijk zijn van de aanvoer en die laat zich niet een-op-een voorspellen. De kabeljauw met kop kan aan de afslag inkoop €5,50 per kilo ruw gewicht kosten, maar ook €9,50, zegt Frans Kegge. “Als je werkt met kwartaalafspraken heb je een beter zicht op de werkelijke prijzen. Dat is voor aanbieders en afnemers beter.”

# temp-rite

## We serve the solution

temp-rite; uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen voor de distributie van voedingsmiddelen



### CURE

#### Temp-Serve

mobiele  
hetelucht  
regeneratie  
systemen



### CARE

#### Temp-Classic Pro

mobiele buffet-  
systemen voor  
uw warme  
maaltijdservice



### CATERING

#### Serve-Rite Pro

Maak kennis met  
de Serve-Rite Pro

Ga voor meer  
informatie naar  
[www.temp-rite.nl](http://www.temp-rite.nl)



[www.temp-rite.eu](http://www.temp-rite.eu)





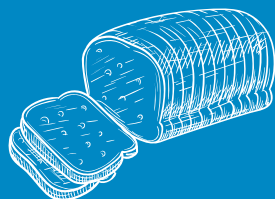
**Voordelig supermarkt-  
assortiment van Coop**



**Foodservice &  
groothandelproducten**



**Verse  
maaltijden in  
diverse  
consistenties**



**Dagvers brood  
van de warme  
bakker**



**IN ÉÉN KEER KLAAR  
MET DE BOODSCHAPPEN**



**telesuper.nl**  
meer dan boodschappen

