

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

UIT BLINK ERS

Zó krijg je ze aan de drank

Orthopedisch chirurg belicht
duurzame voeding

Scoren met je menukaart

Hulpmiddelen aan tafel

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 26 – JUNI 2023



LIVIO

locatie De Hatteler



Breng een bezoek aan onze inspiratiecentra Studio Senses, gevestigd in Amsterdam, Breda, Delft, Maastricht en Zwolle.

Ga voor meer inspiratie en informatie naar www.vangestelhoreca.nl of bel naar 055 - 526 33 33.



PLEIDOOI VOOR DE PLANT

Nooit eerder heb ik iemand zo duidelijk horen uitleggen waarom we eigenlijk toe moeten naar 80 – 20. Ofwel 80 procent plantaardig en 20 procent dierlijk eten. Beter voor de mens, beter voor de aarde en rechtvaardiger. Als we meer plantaardig gaan gebruiken hoeft er geen mens meer honger te lijden. Lees het interview met orthopedisch chirurg Patrick Deckers vanaf pagina 38 er maar op na.

Verder in dit nummer een reeks onderwerpen met een praktische inslag. Hoe je als zorgmedewerker er zelf aan bij kunt dragen dat je werk leuker en efficiënter wordt. En een bijdrage waarin we laten zien hoe je ouderen in de zorg aan het drinken kunt krijgen. Zomer, kom maar op.

We verschaffen inzicht in hulpmiddelen bij het eten en drinken. Voor mensen die met gewoon bestek en gewone borden en bekertjes niet meer zelfstandig uit de voeten kunnen. Eenvoudige aanpassingen maken een wereld van verschil.

Aandacht ook voor agressie. Helaas een item dat medewerkers in de zorg parten speelt. Een bijdrage over het omgaan met agressie en het voorkomen daarvan. Een e-learning kan je op het goede spoor zetten. En dan hebben we ook nog de menukaart. Daar kun je wat moois van maken. Mensen worden daar vrolijk van.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WJGASTVRJ.NL/LEDEN

INHOUD

- 4 Aangepast bestek
- 7 Agenda + colofon
- 8 Ontspan als het kan
- 9 Column Lisette Bossert
- 12 Maak drinken aantrekkelijk
- 16 Kinderen koken
- 17 Column Michel Overwijk
- 18 De Participatie Keuken
- 23 Tips van Wenda
- 24 Menukaart
- 27 Bedrijfsleden
- 31 Productinformatie
- 32 E-learning agressie
- 34 WijGastvrij bezoekt CuliCare
- 38 Interview Patrick Deckers
- 43 Kwootjes
- 45 Opleidingen
- 46 Onthamster de zorg
- 50 GGzE toen en nu
- 54 Column Geert Hilferink

HULPMIDDELEN DOEN ETEN

Aangepast bestek en speciale borden. Hulpmiddelen zagezegd. Ze stellen mensen die moeite hebben met bewegen in staat om gecontroleerd te eten. Zelfstandig. Wat is er zoal te koop en hoe pas je de hulpmiddelen toe?

Als je meer wilt weten over het aanschaffen en toepassen van hulpmiddelen bij het eten in de zorg, is de kans groot dat je terecht komt bij de afdeling ergotherapie. Daar weten ze het. Ergotherapeuten zoeken uit hoe mensen met beperkingen toch betekenisvolle activiteiten kunnen uitvoeren, eten bijvoorbeeld.

Ook de logopedist en de diëtist kunnen betrokken zijn. De eerste beoordeelt of het eten veilig verloopt en kijkt daarbij naar het slikken en de consistentie. De diëtist biedt begeleiding bij de dieetbehandeling en zorgt ervoor dat de bewoner naar behoefte gevoed wordt.

Soms geen hulpmiddel

Tessa Plender (27) vertelt het verhaal. Ze is als ergotherapeut werkzaam in de verpleeghuizen De Lingehof in Bommel en De Rijnhof in Renkum van Zinzia Zorggroep. Ergotherapeuten doen eerst een anamnese, een intakegesprek. Hierbij vragen ze onder andere naar het ziektebeeld en de mogelijkheden en beperkingen van een cliënt.

Ergotherapeut, diëtist en logopedist overleggen en bepalen een strategie. Daarbij houden ze rekening met de wensen van de persoon. Tessa: "Het kan zijn dat hij of zij de boterham gewoon uit het vuistje wil eten of dat de persoon het prima vindt dat de zorg hem of haar helpt bij het eten. Hulpmiddelen zijn dan niet nodig."

Ergotherapeut Tessa Plender:
"Een rond snijvlak maakt het uitvoeren van de snijbeweging makkelijker."



Maar mensen willen toch eigen regie en dus ook zelfstandig eten? Tessa: "Als iemand eten aangereikt krijgt en daardoor nog voldoende energie overhoudt om te gaan wandelen en dat meer waardevol voor hem of haar is, kunnen we ervoor kiezen om die persoon te helpen bij het eten. Zeker als de persoon weinig waarde hecht aan het zelf eten."

Onvoldoende grip

Zinzia Zorggroep biedt 'intramurale complexe multidisciplinaire' zorg en behandeling aan bewoners. Veel voorkomende ziektebeelden zijn dementie, CVA, Parkinson, MS, artrose en reuma. Problemen bij het eten kunnen een gevolg zijn.

Mensen kunnen het bestek door verschillende oorzaken niet meer hanteren of ze kunnen dat wel, maar het eten glijdt van het bord. Bij het drinken kan het zijn dat de beker te zwaar of te licht (trillen) is of onvoldoende grip biedt.

Het aangepaste bestek komt op tafel. Ligt goed in de hand, biedt grip. Tessa toont een vork en een lepel met een verzwaard handvat. Geribbeld ten behoeve van meer houvast. Ideaal voor mensen met Parkinson die kampen met tremoren, die trillingen veroorzaken.

Aan de andere kant zien we bestek dat juist lichter is. Voor mensen met weinig kracht. Ook zien we een lepel die een kwartslag is gedraaid zodat je met de hand de draai beweging niet hoeft te maken. Tessa: "Veel mensen in onze verpleeghuizen kampen met een mindere motoriek in de handen. Voor hen kan deze lepel een uitkomst zijn."

Voedingsassistenten

Voedingsassistenten en andere medewerkers die zich in de zorg met eten en drinken bezighouden, kunnen zich wenden tot de afdeling ergotherapie als ze het idee hebben dat een van hun cliënten geholpen is bij een hulpmiddel voor bij het eten, aldus ergotherapeut Tessa Plender. "Het is goed dat dat middels deze reportage onder de aandacht wordt gebracht."

"VEEL MENSEN IN ONZE VERPLEEGHUIZEN KAMPEN MET EEN MINDERE MOTORIEK IN DE HANDEN"



Mes op tafel

Veel messen die op tafel komen, zijn voorzien van een rond snijvlak. Tessa: "Dat maakt het uitvoeren van de snijbeweging makkelijker. Vaak zie je dat mensen vooral duwen, maar het mes niet heen en weer kunnen bewegen. Dankzij een rond snijvlak kunnen ze toch snijden, is onze ervaring."

En dan zijn er ook speciale lepels voor mensen die hevig trillen. Deze lepels houden zichzelf stil ondanks het trillen, zodat er niet of minder gemorst wordt. Tessa daarover: "Deze oplossing is erg persoonsafhankelijk. Bij de een werkt het, bij de ander niet."

Recht bestek, krom bestek, zwaar bestek, licht bestek, trilvrij bestek. Bestek voor links- en rechtshandigen. Het is er allemaal. Het zijn eenvoudige oplossingen voor complexe problemen. Maar het kan nog eenvoudiger. Een foamrolletje plaatsen om het handvat van de lepel, de vork of het mes, zodat je meer grip krijgt, terwijl je geen aangepast bestek hoeft te kopen.

Grote, stevige oren

En dan de bekertjes. Ook in veel maten, vormen en gewichten. Neem de zogenoemde handycup; lichtgewicht, twee grote, stevige oren en een schuine vorm zodat de drank geleidelijk in de mond vloeit. Ook in verzwaarde uitvoering leverbaar.

De ribbelbeker met daaromheen een handgreep, die je kunt verwijderen, komt als tweede op tafel. Met conische, taps toelopende vorm. Voor warme en koude dranken. Geïsoleerd: de drank blijft lang warm of juist koud.

Andere bekertjes zijn voorzien van een groot handvat en een deksel om morsen te voorkomen. Met of zonder rietje. Drinken uit een tuit kan ook. Tessa daarover: "Het gaat erom dat mensen veilig kunnen drinken, dat ze controle hebben over het drinktempo. De logopedist gaat na hoe het met de veiligheid is gesteld en checkt of er kans op verslikingsgevaar bestaat."

Noppenbord

Bij de aangepaste borden is het zogeheten bouncerbord een welkom hulpmiddel. Geschikt voor mensen die halfzijdig verlamd zijn. Zij kunnen dankzij dit bord met één hand de boterham smeren en eten. Het bord zit dankzij zuignappen tijdelijk 'vastgekleefd' aan de tafel waardoor het niet gaat schuiven. Er zijn openingen in aangebracht zodat je ook boter en beleg vast kunt zetten.

MENSEN DIE HALFZIJDIG VERLAMD ZIJN, KUNNEN DANKZIJ HET BOUNCERBORD MET ÉÉN HAND DE BOTERHAM SMEREN EN ETEN

Waar te koop?

Hulpmiddelen voor bij het eten zijn op veel plaatsen te koop. Wie zoekt op internet komt verschillende aanbieders tegen. Soms is er een vergoeding vanuit de zorgverzekeraars mogelijk.

Handsteady

De zogenoemde handsteady is onder andere geschikt voor mensen met tremoren. Zij kampen met trillende handen, armen, romp of gezicht. De speciale beker blijft recht door de zwaartekracht, terwijl je het handvat kantelt. Trillingen hebben daardoor minder effect op het drinken. De beker kantelt door deze tegen de lippen te houden en te bewegen.

ERGOTHERAPEUT, DIËTIST EN LOGOPEDIST OVERLEGGEN EN BEPALEN EEN STRATEGIE. DAARBU HOUDEN ZE REKENING MET DE WENSEN VAN DE PERSOON

In het verlengde hiervan kennen we het noppenbord. De noppen voorkomen dat de boterham gaat schuiven, zodat de cliënt zich met één hand kan redden. Evenals bij het bestek en de bekertjes kun je ook bij de borden desgewenst kiezen voor een zeer eenvoudige oplossing: een anitislipmatje waardoor geschuif plaatsmaakt voor stabiliteit.



AGENDA*

7-9 JUN

De 24ste editie van de vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer in Jaarbeurs Utrecht. Naast de vertrouwde beursvloer met stands van de deelnemers is er een aanvullend programma met lezingen en prijsuitreikingen.
www.vakbeursfacilitair.nl

13-15 JUN

Vakbeurs Zorg & ICT in Jaarbeurs Utrecht. De digitale transformatie naar duurzame en toekomstbestendige zorg en een gezonde samenleving staat hier centraal. Hoe kunnen we daar met z'n allen naar toewerken?, is de vraag die aandacht krijgt.
www.zorg-en-ict.nl

18-20 SEP

Gastvrij Rotterdam. Gericht op de horeca met de nodige exposanten en een reeks activiteiten zoals workshops, demonstraties, wedstrijden en proeverijen. Ook voor zorgmanagers die zich met eten en drinken bezighouden is hier het nodige te vinden.
www.gastvrijrotterdam.nl

2 OKT

Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten. Voor ondernemers die op zoek zijn naar de mooiste en beste producten, meldt de organisatie. Het was oorspronkelijk een kaasbeurs.
www.vakcentrum.nl

9-11 OKT

BBB Maastricht richt zich op horecaprofessionals uit Zuidoost-Nederland en Belgisch Limburg. Een kwaliteitsbeurs die netwerkmogelijkheden, gezelligheid, een bomvol programma, proeverijen, kook-battles en masterclasses te bieden heeft.
www.bbbmaastricht.nl

4 NOV

De Parkstad Gezondheidsbeurs in het Parkstad Limburg Stadion te Kerkrade. Aangeprezen als een vitaal dagje uit voor iedereen die actief bezig is met een gezonde levensstijl. Meer dan 100 standhouders informeren je over diensten en producten op het gebied van gezondheid en zorg.
www.parkstadgezondheidsbeurs.nl

8-11 JAN

De eerste de beste vakbeurs van het nieuwe jaar: Horecava. De beurs voor vakmensen in de wereld van eten, drinken en buitenshuis slapen, zo lezen we. Bezoekers van deze beurs worden omschreven als professionals die innoveren en altijd op zoek zijn naar de nieuwste trends op het gebied van food, drinks, design en techniek.
www.horecava.nl



*Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Kijk voor het laatste nieuws en voor aanvullingen in de rubriek Agenda op 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, leidinggevenden, 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

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

Copyright:

De Graaf Communicatie. Alle rechten voorbehouden. Redactionele artikelen mogen worden overgenomen mits met bronvermelding en voorafgaande toestemming van de redactie.

Disclaimer:

Alle informatie in deze uitgave is met grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. De Graaf Communicatie en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen:

bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

BESTUUR

Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:

Michel Overwijk (voorzitter)

Paul Hoogmoed (penningmeester)

René van der Gun (secretaris)

Ron van der Laan (algemeen)

Maarten Bijlsma (algemeen)



VOORKOM SLAAPPROBLEMEN

Ontspan als het even kan

Voedingsassistenten, koks en andere zorgmedewerkers moeten zichzelf geregeld rust gunnen. Ook tijdens het werk. Even een rondje lopen of een tijdschrift lezen bijvoorbeeld. Dat bevordert je mentale fitheid en het voorkomt slaapproblemen, adviseren PGGM&CO en IZZ. Beide organisaties zetten zich in voor een gezonde zorg.

De organisaties deden onderzoek onder 1.290 zorgmedewerkers. Daaruit kwam naar voren dat slaapproblemen bij zorgmedewerkers in zorg en welzijn zijn toegenomen. In 2021 had 33% moeite met een goede nachtrust. Dit jaar is dat opgelopen tot bijna de helft (46%). Geregeld ontspannen is van groot belang. Daarnaast zouden medewerkers het probleem ook moeten bespreken met collega's en hun leidinggevende.

Verzuim daalt

Er is ook goed nieuws als het gaat om de gezondheid van zorgmedewerkers. Het ziekteverzuim in de zorg is in het eerste kwartaal van dit jaar namelijk gedaald ten opzichte van een jaar geleden. Dit is voor het eerst sinds lange tijd. Kortdurend verzuim daalde maar liefst met 33%, zo blijkt uit de cijfers van onderzoeksbureau Vernet.

Het verzuimpercentage komt uit op 8,76%, een daling van 11% ten opzichte van 2022. Dit is vooral te danken aan een terugloop van kortdurend verzuim, van 2,86% naar 1,92%. Alleen extra lang verzuim (langer dan 365 dagen) vertoont een lichte stijging van 1,13% naar 1,28%. Een verklaring voor deze trends heeft Vernet niet gegeven.

“SAMEN ETEN IS OLIE VOOR DE VRIENDSCHAP”

Felix Timmermans, Vlaams schrijver (1886-1947)



HAAGLANDEN

Genieten van de Surinaamse keuken

Dat vrijwilligers binnen de zorg een grote rol kunnen spelen is bekend. Op het gebied van gastvrijheid bijvoorbeeld. Maar het kan ook op andere gebieden, denk aan koken. Surinaams koken bijvoorbeeld. Binnen WoonZorgcentra Haaglanden Oosterheem wordt elke drie weken Surinaams gekookt door vrijwilligers, specialisten op het gebied van de Surinaamse keuken. “Voor onze bewoners, hun naasten en de medewerkers is dit iedere keer weer enorm genieten”, schrijft locatiemanager Els Imthorn op LinkedIn. Een foto van een gedekte tafel – met dank aan Sanne Dehue – is bijgevoegd. Imthorn doet tevens een oproep aan mensen die betekenisvol vrijwilligerswerk willen doen. Ze vraagt of de potentiële vrijwilligers over talenten, bijvoorbeeld voor koken, knutselen of muziek maken, beschikken die ze graag voor de medemens inzetten.

VOEDING EN HERSTEL

In drie minuten op de hoogte

Hap voor Hap naar een Beter Herstel, is de titel van een filmpje waarin uitgelegd wordt hoe voeding bij kan dragen aan een voorspoedige genezing. In iets meer dan drie minuten wordt een en ander in beeld gebracht. Het filmpje, gemaakt door Santeon, het samenwerkingsverband van zeven topklinische ziekenhuizen, is voor zorgmedewerkers en patiënten verhelderend. Het gaat onder meer over het consumeren van voldoende eiwitten in combinatie met bewegen. Goede voeding draagt bij aan de behandeling en zorgt voor een betere conditie, een beter herstel van wonden, betere kwaliteit van leven en een kortere opnameduur in het ziekenhuis. Kortom: de juiste voeding is in de zorg van het grootste belang. Zoek op YouTube ‘Hap voor Hap naar een Beter Herstel’ en bekijk het filmpje.

OBESITAS CENTRUM

Kookworkshops voor patiënten met maagverkleining

Kookworkshops voor patiënten die een maagverkleining hebben ondergaan. Daarmee is het Franciscus Obesitas Centrum van start gegaan. De kookworkshops zijn onderdeel van de nazorg die deze patiënten krijgen. Het helpt hen om gezonde, toegankelijke en lekkere maaltijden te bereiden, zo wordt gemeld.

De kiem hiervoor werd mei vorig jaar gelegd. Tijdens het symposium ‘Bariatric bites’ op het internationale obesitascongres in Maastricht liet chef-kok Karel van Tiel gerechtjes proeven afgestemd op mensen die een maagverkleining ondergingen. Willy Theel (physician assistant Interne Geneeskunde en Bariatrie bij Franciscus Gasthuis & Vlietland) raakte geïnspireerd, hetgeen leidde tot het opstarten van de kookworkshops.



PLEIDOOI VAN TAPP

“Maak vlees duurder”

Het is een geluid dat je vaker hoort. Vlees duurder maken, groenten goedkoper, btw-vrij bijvoorbeeld. Beter voor de aarde en beter voor de mens, want de overconsumptie van bewerkt vlees en roodvlees leidt tot stijgende zorgkosten. Mensen die vlees eten zouden dat deels zelf voor hun rekening moeten nemen. Maak vlees duurder, aldus het pleidooi van Tapp Coalitie.

De letters Tapp staan voor True Animal Protein Price Coalition, een organisatie die zich inzet voor het betalen van de ‘echte’ prijs van voedsel, inclusief kosten voor milieu, gezondheid en dierenwelzijn. De organisatie ijvert voor belasting op vlees ofwel een vleestaks.

“ALS ER GEEN VROUWEN GEWEEST WAREN, ZATEN WE NU NOG IN GROTTEN RAUW VLEES TE ETEN”

Orson Welles, Amerikaans filmmaker (1915- 1985).

COLUMN



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

Wanneer werk en privé samenkomen

Op het moment dat ik dit schrijf is het drie weken geleden dat mijn lieve moedertje overleed. Ze had vasculaire dementie, woonde met plezier in haar eigen huis en ik was haar enige mantelzorger.

Vooral de laatste jaren maakten we samen veel mooie herinneringen. Met regelmaat gingen we de keuken in. Voor zichzelf koken deed mijn moeder al heel lang niet meer, door de dementie miste ze het overzicht; ze wilde wel maar het lukte gewoonweg niet meer.

Samen koken ging nog heel goed, vooral toen ik ontdekte hoe ik haar woordeloos kon ondersteunen en aanvullen. Het waren ontroerende en intieme momenten waarin mijn moeder zichzelf weer even een heel mens voelde. In het begin maakte ik vlogs van ons kookplezier, later werden het foto's die ik vervolgens deelde op LinkedIn.

Ik wilde laten zien hoe een kleine inspanning tot groot plezier kan leiden. Uit reacties bleek dat ik met mijn beelden veel mensen heb geraakt en geïnspireerd.

Zo kwamen privé en werk bij elkaar. In mijn werk train en inspireer ik zorgmedewerkers om aandacht te besteden aan eten en drinken als instrument voor meer geluksmomenten in de zorg. In het weekend ging ik naar Zaandam en paste ik mijn visie toe in het leven van mijn moeder. Het zijn dierbare herinneringen die me blijvend zullen inspireren in mijn werk en leven.

Verse maaltijden van A tot Zelfredzaamheid

Veel ouderen blijven langer zelfstandig thuis wonen, maar hebben wel steeds intensievere zorg nodig. Als zorgorganisatie wil je deze mensen zo goed mogelijk ondersteunen om de zelfredzaamheid te behouden. Vaak vragen organisaties zich af hoe dit vorm moet krijgen. Hoe krijgen deze cliënten nog de juiste aandacht en zorg? Hoe krijg je dit voor elkaar binnen de gestelde budgetten? En hoe kan het personeel optimaal ingezet worden?

Ook als zorgmedewerker moet je iedere dag kiezen welke taak er op dat moment meer prioriteit heeft. Had je maar meer uren in de dag of meer handen om te helpen. Dan kon je wel de tijd nemen om dat kopje koffie te drinken met mevrouw De Vries of om meneer Jansen te helpen bij het vervangen van een lampje. Want jij weet als geen ander hoe belangrijk deze kleine, persoonlijke contactmomentjes zijn voor de cliënten. Herkenbaar?



Henk Berends

Accountmanager
☎ 0888 - 10 10 40

“Wij zorgen voor een lekkere en verantwoorde maaltijd, zodat jij kunt zorgen!”



Als zorgmanager ontlast worden?

In de praktijk is het niet eenvoudig voor een zorgorganisatie om nog geheel zelfstandig de maaltjidservice voor (VPT) cliënten te verzorgen. Hoge werkdruk en kosten zijn helaas aan de orde van de dag. Ook de steeds groter wordende personeelstekorten en extra taken maken deze ondersteuning tot een ware uitdaging. Maaltijd Thuis biedt de bouwstenen die nodig zijn om de zelfredzaamheid van cliënten die nog thuis wonen te optimaliseren, terwijl we jullie als zorgorganisatie ontlasten.

Met aandacht bereid, met liefde gebracht

Met heerlijke, verse maaltijden én een op maat gemaakt dienstenpakket helpt Maaltijd Thuis jouw organisatie groeien. Maaltijd Thuis heeft uniek concept ontwikkeld waarbij een (thuis)zorgorganisatie, met behoud van eigen identiteit, een maaltjidservice aanbiedt. Een dienstenpakket waar wij veel taken uit handen nemen, zoals klantenservice, bezorging aan huis en de facturatie. Op deze manier bieden we niet alleen een gezonde maaltijd aan huis, maar leveren we ook een complete, kostenbesparende oplossing voor de zorgorganisatie.

Als zorgmedewerker ontlast worden?

Onze verse, gevarieerde maaltijden worden door professionele koks bereid. Dankzij onze veelzijdigheid kunnen we de maaltijden per bewoner samenstellen, van portiegrootte tot diëtmaaltijd: alles is mogelijk. Zo kun je altijd rekenen op ambachtelijke, betrouwbare en gevarieerde voeding. De maaltijden worden vervolgens persoonlijk thuisgebracht bij jullie cliënten door een vaste bezorger. De bezorger wordt een bekend gezicht voor de cliënt en zal altijd net dat stapje extra doen voor de mensen. Door dit contactmoment kan onze bezorger een extra oogje in het zeil houden en signaleren of er wellicht extra zorg nodig is. De facturatie en administratie houden wij allemaal bij, ook hier geen extra werkzaamheden voor jou als zorgmedewerker. We willen je namelijk werk uit handen nemen en niet belasten met nog meer taken. Wij nemen alle ‘zorgen’ weg, zodat jullie kunnen zorgen!

Wil je informatie aanvragen als zorgmanager, zorgmedewerker of voor jouw cliënt?
Ga dan naar www.maaltijdthuis.nl of bel Henk Berends via 0888 - 10 10 40.

Besparen met Maaltijd Thuis:

■ Arbeid en personeel

De verse, gevarieerde maaltijden worden door onze eigen koks in onze professionele keuken bereid. Voor zorgorganisaties betekent dit lagere werkdruk in eigen keuken.

■ Bezorging

Wij hebben vaste bezorgers die de maaltijden bij de cliënten thuisbrengen op een vast tijdstip. Dankzij onze landelijke dekking kunnen wij deze vaste gezichten overal in het land inzetten. Daarnaast valt er een enorme kostenpost weg met de huidige energie- en brandstofkosten.

■ Administratie en facturatie

Dankzij ons geavanceerde systeem wordt de (voedings) administratie en facturatie per cliënt automatisch bijgehouden.

■ Apparatuur en wagenpark

Er hoeven geen extra ovens of ander keukenapparatuur aangeschaft te worden. Omdat wij de bezorging voor onze rekening nemen is het ook niet nodig om een wagenpark aan te schaffen om alle maaltijden te kunnen bezorgen.



Workshop Goed en Gezond Drinken voor ouderen

ZÓ KRIJG JE ZE AAN DE DRANK

Veel ouderen drinken te weinig. Hoe breng je daar verandering in? Tijdens de workshop Goed en Gezond Drinken van Keukentijgers worden ideeën aangedragen. Verslag van een sessie in woonzorgcentrum Hagerpoort van Envida in Maastricht.

Het is niet eenvoudig om alle ouderen die afhankelijk zijn van zorg zover te krijgen dat ze voldoende drinken. Dan hebben we het niet over alcohol, maar over water, frisdrank, sapjes, thee en koffie. Volwassenen worden geacht om anderhalve tot twee liter vocht per dag binnen te krijgen.

Lukt dat niet? Dan is uitdroging nabij voor kwetsbare mensen. Door een tekort aan vocht stagneert de afvoer van afvalstoffen met ongemakken zoals hoofdpijn, verwardheid, urineweginfecties, flauwvallen en obstipatie tot gevolg.

“Een op de vijf ouderen drinkt te weinig en zeventig procent is zich hier niet van bewust”, zegt Wenda Linthorst van Keukentijgers. Dit bedrijf verzorgt in het land workshops in de zorg in Goed & Gezond drinken voor Intrakoop en Vrumona. Uitblinkers is op 13 maart aanwezig in het restaurant van woonzorgcentrum Hagerpoort van Envida in Maastricht. 22 gastvrijheidsmedewerkers, verdeeld over vijf tafels, volgen de sessie.

Hoeveel klontjes?

Het overdragen van feitenkennis is een onderdeel van de workshop. Ten aanzien van suikers bijvoorbeeld, om te voorkomen dat mensen er te veel van binnenkrijgen. Dat is al snel het geval. Niet alleen bij drankjes overigens.

De aanwezigen raden hoeveel klontjes suiker er in 100 ml of 100 gram gaan. Het gaat om aardbeien-aanmaaklimonade, bitterkoekjes, crackers, aardbeienyoghurt en Pepsi Cola. Na afloop van het rondje raden wordt bekendgemaakt dat de bitterkoekjes de meeste suiker bevatten: tien klontjes per 100 gram.

De andere producten zitten daar ruim onder: aanmaaklimonade zit op twee, crackers op een, aardbeienyoghurt op drie en Pepsi op twee - per 100 ml welteverstaan, per glas is dat natuurlijk meer.

Meer drinkmomenten

Een aantal tips heeft betrekking op het creëren van meer drinkmomenten, zodat de ouderen vrijwillig meer vocht tot zich nemen. Een glaasje water plaatsen naast de koffie bijvoorbeeld. Of drinken aanbieden tijdens ontbijt, lunch en diner.

Of een spelletje doen, bijvoorbeeld een lege fles laten rondtollen in het midden van een kring en kijken wie er ‘aangewezen’ wordt als de fles tot stilstand is gekomen. Die persoon moet een slokje nemen van een bepaald drankje. Zo'n spel zorgt voor actie en extra drinkmomenten.

Compenseer tekort aan vocht

Bij het advies om 1,5 tot 2 liter vocht per dag te drinken wordt uitgegaan van een gewoon voedingspatroon. Maar ouderen eten vaak minder en halen dus ook minder vocht uit hun voeding. Probeer dat te compenseren. Dat kan door vochtrijke voeding zoals komkommer, watermeloen, pap, smoothies, appelmoes of soep. Andere tips: start de dag met een glas water, serveer bij iedere maaltijd een glas drinken. Plan tussen de maaltijden een drinkmoment. De zintuigen kun je prikkelen door te wisselen tussen koud en warm drinken, variatie te bieden door kleine hoeveelheden te presenteren, water een smaakje te geven door fruit toe te voegen en samen drankjes klaar te maken, zoals dat in de workshop op deze pagina's gebeurt.

En als je wilt dat mensen meer koffie drinken, laat dan klassieke muziek de ruimte vullen. Een onderzoek van Consumatics wees uit dat klassieke muziek effect heeft op de inname van koffie.

Linthorst: “Bij klassieke muziek gaan mensen luxere koffies bestellen, grotere cappuccino's. Ze nemen er vaker iets bij.”

“VEEL TE ZOET, MAAR DE PRESENTATIE IS GOED”



Lees verder »

Drink-Kit verschaft informatie

Keukentijgers heeft samen met Intrakoop en Vrumona een zogenoemde Drink-Kit ontwikkeld. Deze wordt achtergelaten na de workshop, of ingezet als tool om zelf een training te kunnen geven bij een zorglocatie. Doel is om bewoners goed en gezond te laten drinken. Deze Drink-Kit bestaat uit informatiekaarten. Zes kaarten gaan over het belang van vocht, vitamines, mineralen, fruit, groente, eiwitten, vetten, koolhydraten, toegevoegde suikers, slikproblemen, ondervoeding en uitdroging. Verder vier organisatiekaarten met onder meer uitleg over de Drink-Kit en het aankondigen van een event. Daarnaast een Kaartenbox met 34 kaarten met tips. Ook tien kaarten met spelvormen en ideeën.

Omgevingsfactoren

Naast muziek zijn meer elementen in de omgeving van invloed op wat mensen eten en drinken: licht, planten, plafond en nog 57 andere omgevingsfactoren spelen een rol. Vraag van een aanwezige: "Wat kan ik met deze informatie op een pg-afdeling?"

Linthorst: "Omdat de inname van eten en drinken ook wordt bepaald door omgevingsfactoren, is het belangrijk om daar ook op een pg-afdeling rekening mee te houden. Is de omgeving te druk voor een bepaalde bewoner? Of juist te rustig? Of spelen andere factoren een rol?"

En dan de vraag of je ouderen die lijden aan dementie moet laten kiezen tussen verschillende drankjes. Vraag je of ze thee willen of vraag je of ze thee of melk willen? Linthorst adviseert dat laatste. Mensen moeten nog enige vorm van regie behouden om gelukkig te zijn.

Geef ze de keus tussen twee producten, zo blijft het overzichtelijk. Bedenk dat het product dat je als tweede noemt, in de meeste gevallen wordt gekozen. "Die blijft het beste hangen bij mensen die kampen met geheugenproblemen op de korte termijn."

**"EEN OP DE VJF OUDEREN
DRINKT TE WEINIG EN 70% IS
ZICH HIER NIET VAN BEWUST"**

**"BU KLASSIEKE MUZIEK GAAN
MENSEN LUXERE KOFFIES
BESTELLEN, GROTERE
CAPPUCCINO'S. ZE NEMEN ER
VAKER IETS BU"**



Smeuïge teksten

Het product aanprijzen met smeuïge, wervende teksten helpt ook. Het doet wat met de bewoner of de gast. Een glaasje appelsap dat je presenteert met termen als lekker, heerlijk, fris en vers wordt 27% smaakvoller gevonden dan een sapje dat je zonder opsmuk presenteert.

En natuurlijk bevorderen heerlijke geuren de eet- en drinklust ook nog steeds. Een deelnemster: "In het verleden hadden we in onze woongroep altijd een geurende pan soep op het fornuis. Daar kregen de bewoners trek van. Helaas mag dat nu niet meer."

Opvallende naam

Het laatste onderdeel van de workshop staat in het teken van samen Mocktails maken ofwel alcoholvrije cocktails. De medewerkers kunnen dat samen met een groep bewoners in de praktijk brengen of zelf Mocktails maken. De naam is afgeleid van het Engelse woord mock dat nep betekent. En dat heeft weer betrekking op de afwezigheid van alcohol.

De vijf groepen krijgen de opdracht om hun Mocktails te laten proeven aan de collega's van een tafel verderop. Ze maken gebruik van ijs, sapjes, fruit en garnering. Verder aanmaaklimonade en wat licht gereedschap, zoals dunschillers. De Mocktails dienen er vanzelfsprekend aantrekkelijk uit te zien, goed te smaken. Een opvallende naam mag niet ontbreken.

Benodigheden

Wie een workshop of drinkevent wil organiseren, zoals in het hoofdverhaal beschreven, kan daarvoor de volgende materialen en producten gebruiken:

- Klein keukenmateriaal: snijplanken, koksmes, schilmesje, rasp, canneleermesje, appelboor, dunschiller.
- Drinken kant-en-klaar: verschillende dranken.
- Drinken, bereid: geperste vruchtensappen, groentesappen uit de slowjuicer.
- Garneringen: appel, blauwe bessen, kiwi, paprika, nootjes, toast, munt, gember, sinaasappel.
- Materiaal voor het opruimen: agf-afvalbakje, emmer, schoonmaakdoekjes en handdoeken.

Zie www.drinkkit.nl.



Snijden en mengen

De 22 deelnemers hebben weinig aansporing nodig. Tijdens het snijden en mengen overleggen ze. Welke drankjes gebruiken we? Hoe gaan we te werk met de garnering? Veel tijd is er niet. Het moet snel en dat zijn ze ook wel gewend in het dagelijkse werk.

Nadat de Mocktails zijn bereid, worden ze gepresenteerd aan het gezelschap en mogen de collega's van de buurtafels ze beoordelen. De eerste krijgt een 8. "Lekker en ziet er chique uit." De tweede scoort een 9,5. Deze Thunderbird bevat onder meer kiwi en verschillende drankjes.

De derde is op basis van jus d'orange, Spa Rood en frambozensiroop. Voorzien van een randje suiker aan de binnenkant van het glas. "Veel te zoet, maar de presentatie is goed", oordelen de collega's van de buurtafel. Waardering: een 7.

Bubbeltien

De volgende Mocktail heeft aanvankelijk geen naam, maar wordt in tweede instantie Bubbeltien genoemd. Op basis van ranja, bitter lemon, kiwi en sinaasappelsap. "Fris en een heerlijke dorstlesser", oordelen de collega's. Waardering: een 10!

De laatste die een beoordeling krijgt is Coupe Ravage. Op basis van ijs, siroop, Crystal Clear, Spa Rood en bitter lemon. De beoordeling: "Goed gedaan, mooi afgewerkt met een slang van komkommerlint." De creatie krijgt rapportcijfer 8.

De sessie wijst uit dat je drinken op veel manieren aantrekkelijker kunt maken voor de doelgroep. Linthorst: "De een gebruikt bij het samenstellen twee of drie drankjes, de ander vijf. Het is ook maar net wat je voorhanden hebt. We hebben vandaag gezien hoe je met kleine aanpassingen en lekkere zelfgemaakte drankjes mensen extra kunt laten drinken. Dat was ook de opzet van deze workshop."



TREND

Kinderen koken voor ouderen

Het is een trend aan het worden. Kinderen of jonge leerlingen die koken voor ouderen. En ook het serveren voor hun rekening nemen. Om die ouderen een leuke middag of avond te bezorgen. Kinderen uit Schollebaar, een wijk in de gemeente Capelle aan den IJssel, runden op 26 april een dag lang een eigen wijkrestaurant. Oudere bewoners van de wijk konden gratis komen lunchen.

Een kinderbuurtcoach - Josca - hielp vijftien kinderen om het wijkrestaurant op te zetten. Ze kregen drie dagen om voorbereidingen te treffen: boodschappen doen, plannen, koken, tafels dekken. Er was plek voor 15 gasten.

Ook op andere plaatsen in het land gingen kinderen aan de slag om ouderen lekker te laten eten. Leerlingen van het Elde College in Schijndel verrasten maandag 3 april oudere inwoners van Nijnsel met een driegangendiner. Dat deden ze al eerder voordat corona toesloeg. Daarmee werd een traditie in ere hersteld.

KOOK GEZOND

Ga voor elektrisch

Over gezond eten is altijd veel te doen. Gezond koken is een ander verhaal. Maar ook dat is belangrijk, want bij het bakken en braden van voeding komt fijnstof vrij. Dat is schadelijk. Probeer dat te beperken, adviseert Gezondnu.nl.

Een van de tips: kook bij voorkeur elektrisch omdat bij het koken op gas allerlei gassen in de ruimte blijven hangen. 'Het inademen van deze gassen is niet goed voor je gezondheid. Liever elektrisch dus!'

Geadviseerd wordt om op de achterste pitten te koken. De fijne deeltjes kunnen dan beter worden opgezogen door het afzuigsysteem. Het gaat hierbij vooral om het bakken, wokken of braden. Bij het koken van water komt namelijk geen fijnstof vrij.

Andere tips hebben betrekking op koken in plaats van bakken, een goede afzuiging, pannen met goede bodems en op bakken en braden in olie in plaats van in boter.

STRESSREACTIE

Eten voor de tv maakt dik

Je kunt er dik van worden, dus niet doen. Eten voor de tv kan op de lange termijn overgewicht tot gevolg hebben, zegt Edgar van Mil, kinderarts-endocrinoloog in het Jeroen Bosch Ziekenhuis. Hij doet zijn uitspraken in het AD. Van Mil pleit voor eten zonder afleiding, geen tv en ook geen laptop, smartphone of tablet.

Daarover: "Je lijf vergeet door de digitale afleiding dat het aan het eten is. Terwijl eten een actieve bezigheid is, waarbij sensoren in je mond, maag en darmen signalen afgeven. Wanneer je aandacht dus wordt opgeslokt, krijg je die signalen niet meer goed door."

Tv-kijken tijdens het eten kan een stressreactie veroorzaken als je een spannende film aan je voorbij ziet trekken. Het lichaam wil meedoen en kan dan zelfs in de vecht-of-vluchtreactie gaan en stresshormonen aanmaken. Bloeddruk en hartslag gaan omhoog. "Alles wat je niet nodig hebt wanneer je een maaltijd eet!"

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.

WIJGASTVRIJ

Voor professionals die het beste willen

WijGastvrij is de organisatie voor medewerkers, managers en koks die zich in de zorg bezighouden met eten, drinken en gastvrijheid. Professionals die het beste uit zichzelf willen halen, die hart hebben voor de bewoner en de patiënt. En graag in contact komen met vakgenoten.

WijGastvrij is een beroepsvereniging met een eigen glossy, genaamd Uitblinkers met daaraan gekoppeld www.uitblinkersindezorg.nl. Het magazine verschijnt vier keer per jaar in een oplage van 4.000. Met thema's en tips. Verhalen over uitblinkers door uitblinkers. Verrassend en no-nonsense. Meer informatie vind je op www.wijgastvrij.nl.

COLUMN



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij. Hij was tot voor kort manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.

Lentekrabbels

Heerlijk om even terug te kijken op de maand mei, de lente (20 maart – 21 juni) in volle glorie zagezgd. Groei, bloei en kleuren. Genieten in het hart van de bollenstreek. Het verveelt me nooit. Geldt ook voor miljoenen toeristen van over de hele wereld. We ontvangen ze supergastvrij bij een bloemencorso, in de Keukenhof en langs de bloemenvelden.

De maand mei is er ook een van contrasten, denkend aan dodenherdenking en Bevrijdingsdag op 4 en 5 mei. Stilstaan bij miljoenen slachtoffers, daarna de vrijheid vieren.

Ik denk dan ook aan onze eigen herwonnen vrijheid. Corona heeft er twee jaar voor gezorgd dat we even niet vrij waren. Hoe akelig is deze periode geweest voor veel mensen? Hoe meer waarderen we dan juist weer de lente en alles wat erbij hoort en vooral het genieten in alle vrijheid van al dit moois?

En dan ook nog maar eens nadenken over een thema als eten en drinken. We beschouwen het als heel gewoon, maar dat is het niet. Het besef komt bij mij binnen dat men juist in tijden van oorlog dit allemaal niet als vanzelfsprekend kon zien. Probeer je dan ook voor te stellen dat men in die tijd – ik doel nu op '40 – '45 – geen behoefte had om te kijken naar mooie bloemen, maar dat men uit pure nood was aangewezen op het consumeren van bloembollen. Wat een contrast met nu!

Inmiddels heeft een restaurant in de gemeente Lisse de bloembol in een culinaire vorm weer teruggehaald, vanuit de herinnering verwerkt in een prachtig gerecht. Dit om niet te vergeten dat het lente is, maar ook om die dubbele boodschap levend te houden.

Recept bloembol. Anno 2023, biologisch geteeld, ingelegd in zoetzuur. En natuurlijk vegan.

SAMEN ETEN VERDRIJFT EENZAAMHEID



“Slechte mensen bestaan niet”

Slechte mensen bestaan niet, zegt Ben Lachhab. “Je hebt alleen mensen die af en toe niet weten hoe ze verder moeten en daardoor de fout in gaan. Bijvoorbeeld door te veel producten uit onze koelcel mee te nemen. Maar is dat een probleem? Niet echt, want na verloop van tijd komen ze tot het inzicht dat het toch niet helemaal eerlijk was om zoveel mee te nemen. Ik heb ook meegemaakt dat mensen producten weer terugbrachten.”

Ben Lachhab: “Als wij onze kosten kunnen betalen, zijn we tevreden.”

Mensen met elkaar in contact brengen, hun welzijn verhogen, de eenzaamheid bestrijden. Bedrijven, instanties en personen de kans geven om iets voor de medemens te betekenen. Daar staat De Participatie Keuken voor. De zorg kan meedoen. Uitblinkers sprak met oprichter Ben Lachhab.

Hij doet het net even anders dan anderen die sociale doelen nastreven. Oprichter Ben Lachhab laat bedrijven, overheden, fondsen en instanties meedoen om zijn doel te bereiken. Hij voert geen opdrachten uit, maar trekt zijn eigen plan om het welzijn van mensen te verbeteren. Dat gebeurt via De Participatie Keuken. Koken, eten, drinken en gezellig tafelen.

De Participatie Keuken is allang niet meer één keuken. Het zijn 20 vestigingen waar geregeld wordt gekookt voor doelgroepen zoals kwetsbare ouderen, kinderen of anderen die een steuntje in de rug kunnen gebruiken. Eind dit jaar zal De Participatie Keuken actief zijn in 50 vestigingen, voorspelt Lachhab. “Nu gebruiken 2.000 mensen per week onze maaltijden, straks 5.000.”

€3 voor diner

We zijn aanwezig in de hoofdvestiging van De Participatie Keuken aan de Guntersteinweg in Den Haag. Die middag en avond is er aan aanschuiftafel, zoals iedere donderdag, voor thuiswonende ouderen, veelal kwetsbaar. 42 mensen schuiven aan. Ze betalen €3 voor een driegangendiner inclusief iets te drinken en entertainment.

Het is 16.15 uur als we Lachhab – hij werd in 2019 benoemd tot Lid in de Orde van Oranje-Nassau – de hand schudden. Koks en vrijwilligers zijn druk doende met de voorbereidingen. Twee jonge vrouwen vertrekken met keukengerei en producten richting een locatie waar ze een aanschuiftafel voor jongeren gaan verzorgen. Tot ziens, dag! Weg zijn ze.

Dennis, bezorger van de huis-aan-huiskranten De Posthoorn en Groot Rijswijk, meldt zich. Hij kookt voor drie mensen die daar zelf niet meer zo aan toekomen. “Kom mee”, zegt Lachhab tegen Dennis en hij opent de deur van een koelcel om daar pakjes crème brûlée, een grote zak frites en energydrankjes in een tas te deponeren. “Neem mee, je kunt het gebruiken.”

Macaroni Gratinata

En zo gaat dat door. Een man meldt zich met de mededeling dat hij de muziek gaat verzorgen. Lachhab weet van niks, maar wijst naar de piano. “Die kun je gebruiken.” De muzikant – zijn naam is Humphrey – blijkt opgetrommeld te zijn door twee gasten. Spontane actie. Een kwartier later komt iemand de muziekinstallatie brengen.

“IK LOOP VOORUIT OP DE DINGEN DIE KOMEN GAAN DOOR KWETSBARE OUDEREN DIE THUIS WONEN TE ONDERSTEUNEN”

Financieel gezond

De Participatie Keuken is financieel gezond, zegt oprichter Ben Lachhab. Hij staat op het standpunt dat je geld moet kunnen verdienen om mensen te kunnen helpen. De oprichter van De Participatie Keuken is sociaal ondernemer. “We zijn een stichting. Als wij onze kosten kunnen betalen, zijn we tevreden. We hoeven geen winst te maken.” Lachhab probeert de inkomsten op te schroeven door samen met anderen culinaire producten te ontwikkelen en die op de markt te brengen. De Participatie Keuken ontvangt geld en producten van overheden, fondsen, bedrijven en gasten.

We ontmoeten Jonas. Net uit zijn werk, schort aan en assisteren in de keuken. Ook de dochter – zij maakt documentaires – en de vrouw van Lachhab zijn aanwezig. De laatste is actief in de keuken.

Het hoofdgerecht is Macaroni Gratinata. Ter plekke bereid met vers gesneden groenten. Als het moet koken ze voor duizend man. Ze houden rekening met eetgewoontes en beperkingen. Glutenvrij, veganistisch of andere aanpassingen zijn mogelijk, hoe groot de groep ook is.

De keuken wordt aangestuurd door enkele krachten in vaste dienst, zoals Alex en Hafida. Daarnaast verzetten vrijwilligers het nodige werk.



Zorginstellingen doen mee

De Participatie Keuken richt zich ook op zorginstellingen. Aldaar kunnen aanschuiptafels worden georganiseerd voor thuiswonende ouderen uit de omgeving. Zij zullen normaal gesproken niet bij een instelling naar binnen lopen, zegt Lachhab. "Wij verlagen de drempel door in die instellingen aanschuiptafels te organiseren. Instellingen kunnen zichzelf zo op een positieve manier presenteren aan ouderen die als dat nodig is gebruik kunnen maken van hun diensten. We gaan binnenkort op een locatie van Cardia van start met aanschuiptafels." Informatie vind je op www.participatiekeuken.nl

"WE SELECTEREN NIET, WE BIEDEN IETS AAN"

Decorbouwer

Lachhab is kind van een Marokkaanse gastarbeider. Ondernemen zit hem in het bloed. Hij was decorbouwer, zat in de textielhandel, de bouwmachinehandel en was interim-manager in horecabedrijven. "Ieder horecabedrijf op een A-locatie krijg ik in beweging."

Hij deed middelbare hotelschool en volgde managementopleidingen. "Heel leuk allemaal, maar het meeste leer je in het dagelijks leven." Bijna twintig jaar geleden kwam Lachhab op het idee om sociaal ondernemer te worden. Ondernemen en heel veel geld verdienen zag hij niet zo zitten, zegt hij. "Wat moet je met al dat geld? Ik heb genoeg aan een simpel huis en een eenvoudige motor als vervoermiddel. Ik heb een minimaal bedrag nodig om te leven, zodat ik mijn droom, kwetsbare mensen zoveel mogelijk helpen, kan waarmaken."

"NU GEBRUIKEN 2.000 MENSEN PER WEEK ONZE MAALTIJDEN, STRAKS 5.000"

Veerkracht vergroten

De Participatie Keuken is zeven dagen in de week actief. Er is iedere dag wat te doen. In de week voornamelijk aanschuiptafels, in het weekend bijzondere activiteiten. Bijvoorbeeld bedrijven die hun medewerkers onder leiding van een chef-kok laten koken voor de medemens.

Het doel van dit alles is om de veerkracht van de samenleving te vergroten. En dan komt ook de zorg ter sprake. Als we zo doorgaan – denk aan groei van het aantal ouderen en zieken – en het huidige niveau van zorg willen handhaven, zal een derde van de beroepsbevolking in 2040 in de zorg moeten werken, voorziet Lachhab.

"Dat is onbetaalbaar", voegt hij toe. "Ik loop vooruit op de dingen die komen gaan door kwetsbare ouderen die thuis wonen te ondersteunen en door communities te ontwikkelen. Bijvoorbeeld door bedrijven en overheden ertoe aan te zetten om ouderen aan te laten schuiven in hun bedrijfsrestaurants."

Geef ze een gezonde lunch. Laat ze meehelpen in dat restaurant, laat ze onderdeel zijn van het bedrijf, aldus Lachhab. "Ik bezoek binnenkort twee gemeentes die dat willen gaan doen."

100.000 maaltijden

Corona leidde tot de oprichting van De Participatie Keuken. Lachhab zag begin 2020 aankomen dat Nederland op slot gezet zou worden en liet 100.000 maaltijden voor kwetsbare ouderen bereiden en invriezen. Nederland ging op slot en er kwam vraag naar deze maaltijden. "Op de dag dat Nederland op slot ging, is De Participatie Keuken geboren."

Cateraars, gemeente Den Haag en bedrijven hielpen hem daarbij. In het bedrijfsrestaurant van Shell stonden vijftien koks klaar om maaltijden te bereiden, want ze hadden in verband met de lockdown toch niets te doen, want de medewerkers van Shell zaten thuis.

En zo sloten meer partijen zich aan. 11.000 studenten die hun stages de mist in zagen gaan, sprongen bij om de kwetsbare ouderen te voorzien van eten en drinken. Lachhab: "Ik werd zelfs gebeld door koning Willem Alexander. Het is ons niet ontgaan wat je aan het doen bent, zei hij."

Mallemlen van het Leven

De 42 gasten zijn intussen aangeschoven. De soep wordt opgediend. De muzikant die niet op een valse noot meer of minder kijkt, zingt zijn eerste lied 'De Mallemlen van het Leven'. De aanwezige gasten hebben zich zelf gemeld. "We selecteren niet, we bieden iets aan."

Het zijn ook niet direct armlastige mensen, want echte armoede heb je niet in Nederland, hoewel het door de stijgende prijzen hier en daar wel nijpend is, zegt Lachhab. "Wij richten ons op

Trauma Aanschuiptafels

Er komen Trauma Aanschuiptafels, bestemd voor ouderen die een trauma hebben opgelopen. De Participatie Keuken hoopt hiermee komende zomer van start te gaan. De mensen die hiervoor in aanmerking komen, worden aangedragen door artsen. Deze aanschuiptafels kunnen in zorginstellingen of elders worden gehouden.

mensen die kampen met sociale en morele armoede. Mensen die eenzaam zijn of uit het oogpunt van status een veel te dure auto of wat dan ook hebben gekocht waardoor ze in de problemen zijn gekomen."

Een van de gasten is Cockie (72). Samen met haar vriendin Annet (89) is ze een vaste bezoeker van de aanschuiptafels. Ze heeft een man, een zoon, twee kleinkinderen en helemaal niets te klagen. Cockie is fan van De Participatie Keuken. "Geweldig wat Ben doet. En het wordt hier steeds drukker, een teken dat veel mensen hier behoefte aan hebben."

"IK HEB EEN MINIMAAL BEDRAG NODIG OM TE LEVEN, ZODAT IK MIJN DROOM, KWETSBARE MENSEN ZOVEEL MOGELIJK HELPEN, KAN WAARMAKEN"



De gasten genieten voor €3 van een diner, inclusief entertainment.

Maak uw maaltijd in een handomdraai compleet!

→ Gepocheerde of gebakken vis

AMfish convenience

Maak gebruik van superzintuig reuk

DAT RUIKT HEERLIJK!

Appeltaart, gehaktballen, vers brood, soep.
Ruikt heerlijk. Water loopt je in de mond.
Geuren doen het. Wat kun je ermee in de zorg?



**Wenda Linthorst houdt zich al tien jaar bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse markten en nu specifiek gericht op de zorg met Keukentijgers.*

Superzintuig

Geuren komen het meest direct binnen in onze hersenen. Ze gaan naar de plek waar onze herinneringen of emoties worden opgeslagen. Het is puur en effectief om geur in te zetten. Als je appeltaart ruikt is het moeilijk om er 'nee' tegen te zeggen. Reuk is een superzintuig.

Reuk als je ouder wordt

Hoe ouder je wordt, hoe meer de werking van de zintuigen kan afnemen. Ook de reuk. Wordt er op jullie afdeling al iets met geur gedaan? Het mag een tandje sterker dan je zelf zou verwachten. Je praat waarschijnlijk ook een tikje harder, dus ook de neus mag je extra prikkelen.

Geur in de huiskamer

We snappen dat het niet mogelijk is om tijdens alle eetmomenten iets vers op tafel te zetten. Je kunt niet om 10.00 uur een smoothie, om 12.00 uur een quiche, om 15.00 uur een huisgemaakte cake realiseren. Maar je kunt wel iets doen. Zie de tips hierna.

Pel fruit

Vraag je aan iemand of ze sinaasappel willen? Grote kans dat ze nee zeggen. Maar als je aan tafel gaat zitten en de sinaasappel pelt, waardoor onder andere geur vrijkomt, zullen ze eerder ja zeggen. Geef een paar partjes aan iemand en ze worden zo opgesnoept.

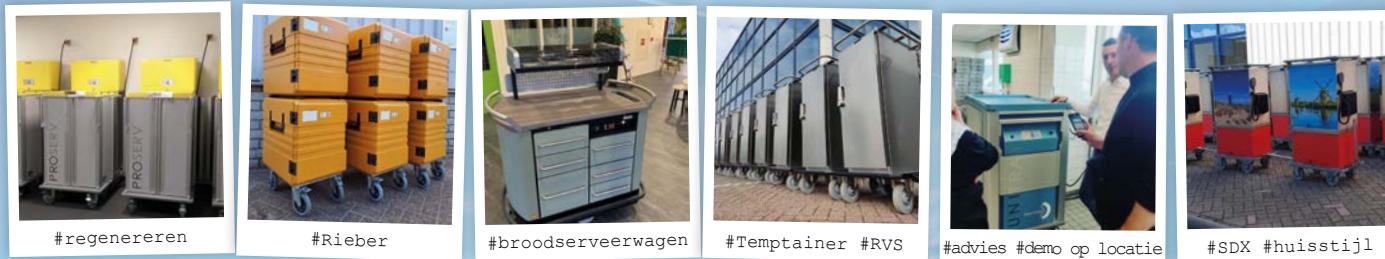
Oven aan

Staat er nog een restje brood? Zet even de oven op 100 graden en 'piep' het brood een paar minuten op. Zo wordt het net een beetje warm, terwijl je de tafel dekt; het hongergevoel wordt aangewakkerd. Kan ook met nootjes bij de borrel of een stukje worst.

Sudderer maar

Maak een stoofpotje van runderlappen: herkenbaar, lekker zacht. Zet het om 15.00 uur alvast op voor je collega die 's avonds begint. Zo ruikt het de hele middag heerlijk naar eten. Iedereen krijgt trek.

Hofland bedient u van keuken tot bed met het juiste advies



Vraag vandaag nog onze catalogus aan via info@hoflandgrootkeuken.nl!

PROMOOT GOEDE VOEDING VIA DE MENUKAART

Steeds meer zorgorganisaties promoten goede en gezonde voeding bij hun patiënten en/of cliënten. Maar hoe zorg je ervoor dat ook medewerkers en bezoekers voor de gezonde keuzes gaan? Maak slim gebruik van menukaarten, krijtborden en online opties. De juiste vormgeving en heldere communicatie helpen daarbij.

BIJ ZOWEL KRJTBORDEN ALS MENUKAARTEN IS HET HANDIG DAT ZE HUFTERPROOF ZIJN

*Onder de noemer Boost je menukaart! geven horeca-adviseur Petra Venekamp (ConcreetAdvies) en horecajournalist Bianca Roemaat (Roux Communicatie) trainingen en advies hoe je de menukaart optimaliseert. Meer info: www.boostjemenukaart.nl

Sinds de coronapandemie is gezondheid nog meer in de spotlights komen te staan. Mensen zijn bewuster bezig met hun voedingspatroon. Ook op overheidsniveau zijn allerlei afspraken gemaakt, verankerd in het Nationaal Preventie Akkoord. Het aanbieden van gezonde voeding in ziekenhuizen is daarbij een van de aandachtspunten.

Een aantal zorginstellingen haakt hierbij aan met een eigen promotie- en actieplan voor goede voeding voor hun patiënten, bezoekers en personeel. Zo hebben ze in Rijnstate in Arnhem samen met 11 andere ziekenhuizen het project 'Goede zorg dat proef je' gelanceerd. Bij Rijnstate is dat plan vorig jaar verder uitgewerkt onder het motto 'Smakelijk & gezond voor jou'. Begin april van dit jaar lanceerden ze onder deze noemer een vernieuwde menukaart voor de patiënten.

Gezonde opties

Het idee om goede (en gezonde) voeding voor patiënten te communiceren via een menukaart, leeft niet alleen bij het Arnhemse ziekenhuis maar ook bij andere. Zo kregen wij (de auteurs van het artikel die regelmatig menukaartadvies geven, red) van een adviseur van een ziekenhuis de vraag hoe ze gezonde opties op het menu beter konden communiceren naar patiënten maar ook naar bezoekers en personeel van de restaurantvoorzieningen. Verder wilden ze mensen prikkelen om voor deze opties te gaan.

Tijdens een training in het ziekenhuis kreeg een afvaardiging uit het horeca- en voedingsteam en de afdeling communicatie, direct toepasbare tips door op een andere manier naar de vermeldingen van gerechten op hun menukaart, intranet en krijtborden te kijken. In die training was de vraag niet zozeer WAT je vermeldt maar vooral HOE.

Juiste vormgeving

Denk daarbij bijvoorbeeld aan de inzet van de juiste vormgeving. Zo bestaan de meeste menukaarten uit opsommingen van gerechten. Zorg dat het overzichtelijk is en dat de patiënt of bezoeker van je restaurant geen keuzestress krijgt. Vaak heeft een personeelslid beperkt tijd om te lunchen, dus help hem of haar om snel een keuze te maken.

In het algemeen geldt dat rijtjes daarbij goed werken. Vermeld je aanbod op je menukaart of wandbord in het restaurant in een rijtje van maximaal zes producten. Zet de gezonde of goede producten boven- of onderaan zo'n rijtje. Uit onderzoek blijkt namelijk dat deze het meest worden gekozen.

Leesbaarheid

Wat betreft de leesbaarheid is het handig om een duidelijk en gangbaar lettertype te gebruiken (denk bijvoorbeeld aan Arial). Kies voor maximaal twee lettertypes, anders wordt het te onrustig voor de lezer. Gebruik je krijtborden in je (bedrijfs)restaurant: zorg er dan voor dat de tekst ook op afstand duidelijk te lezen is. Laat de borden eventueel door een professionele krijtbordtekenaar schrijven of organiseer een training voor je medewerkers zodat ze netjes en uniform leren schrijven.

En dan de kleur. Doseer kleurgebruik en voorkom dat het een bonte kermis wordt. Van rood en blauw is bekend dat ze de eetlust stimuleren. Groen wordt veelvuldig ingezet om gezonde opties aan te geven. Neem dit mee in de opmaak van je kaart, op je krijtbord of de online vermelding van gerechten. Pas wel op bij groen: in combinatie met witte letters is het snel onleesbaar.

Bij de menukaart maar ook bij de vermelding van de producten op een lichtbak of krijtbordwand bij de counter helpt het om kaders in te zetten. Deze vallen meteen op. Vermeld hierin de goede en gezonde gerechten waarvan je wilt dat je medewerkers en bezoekers die gaan kiezen. Of vertel hierin over je gezondheidsmissie. Leg uit waarom het belangrijk is.

Gebruik feedback

Een menukaart in samenwerking met een groep patiënten maken, is aanbevelenswaardig. Daardoor hoor je wat er bij hen leeft en kun je meteen uittesten of je boodschap duidelijk is. In het Arnhemse ziekenhuis Rijnstate hebben ze deze methode ingezet.

Luisteren naar je doelgroep is waardevol. Krijg je vragen over dingen op de kaart die onduidelijk zijn? Gebruik die feedback om de tekst aan te passen. Zo bleek bij een zorginstelling het woord vegetarisch wat weerstand op te roepen bij cliënten. Dit werd opgelost door vegetarisch te vervangen door gerechten zonder vlees.

Gebbruik een krijtbord

Als je een krijtbord gebruikt, denk dan van tevoren na over de locatie van dit bord. Kies voor een plek waar je gasten je restaurant binnenkomen, waar ze staan te wachten, of plaats kleine krijtborden op de tafel of counter. Zo vang je hun blik en vergroot je de kans dat ze je boodschap zien.

Bij zowel krijtborden als menukaarten is het handig dat ze hufterproof zijn. Zo'n papieren kaart gaat vaak door veel handen maar moet meestal een menucyclus van een paar maanden meegaan. Bij Rijnstate hebben ze gekozen voor een menukaart van gerecycled papier. Lovenswaardig, maar of het ook stevig genoeg is?

Digitale menukaart

Nog een optie is een digitale menukaart die je op de website of intranet zet, bijvoorbeeld voor je personeelsrestaurant. Voordeel is dat je deze direct kunt aanpassen. In je bezoekersrestaurants kun je via een QR-code op de tafels verwijzen naar die kaart.

Voor patiënten geldt meestal dat de voedingsassistenten met de iPad langskomen om die menukaart aan het bed toe te lichten. Bij Rijnstate hebben ze een QR-code gemaakt om patiënten naar de website te leiden om ze meer informatie te geven over 'Smakelijk & gezond voor jou'. Eventueel kun je hier ook de menukaart weergeven. Zorg wel dat je geen pdf gebruikt, want deze is lastig te lezen op een mobiele telefoon.

Eiwitgetallen

Een van de belangrijkste vernieuwingen aan de nieuwe menukaart voor patiënten van Rijnstate was volgens de makers de toevoeging van eiwitgetallen aan de gerechten. Daarmee hopen ze patiënten die herstellende zijn van een operatie te prikkelen om een bewustere keuze voor die items te maken. Eiwitten helpen bij het sterk houden van spieren en het herstel van wonden, licht de diëtiste van Rijnstate toe in een bericht op LinkedIn.

Of dit in de praktijk werkt, daarover zijn de meningen verdeeld. Het vermelden van calorische waarden zou volgens een recent artikel op de site van The Caterer zelfs 'gevaarlijk' zijn voor mensen die herstellende zijn van een eetstoornis. Ook pogingen van horecabedrijven in Nederland om voedingswaarden te vermelden, vonden weinig bijval.

Voordelen papieren versie

Toch heeft een papieren versie ook zo zijn voordelen. Patiënten kunnen het nog even rustig nalezen. Ze krijgen iets in handen wat letterlijk houvast geeft. De maaltijd is voor velen vaak een hoogtepunt van de dag (zeker als je bedlegerig bent). Iets waar je je op kunt verheugen.

Je kunt het bovendien laten zien aan het bezoek, want het eten is vaak onderwerp van gesprek. Voeg niet alleen relevante info over het aanbod toe aan die menukaart voor patiënten, maar een productweetje of een puzzel is ook een optie.

DOSEER KLEURGEBRUIK EN VOORKOM DAT HET EEN BONTE KERMIS WORDT

Aandacht voor allergenen

Communiceren over allergenen blijft lastige materie. Onlangs meldde de NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) dat de informatieverstrekking over allergenen bij voedselverstrekkers beter moet. Bij 65% van de 100 geïnspecteerde instellingen was deze onvoldoende.

Op een menukaart kun je de allergenen vermelden door middel van icoontjes. Maar een aparte allergenenkaart biedt uitkomst. Daarnaast is er sinds kort een app van PS in Foodservice op de markt, waarmee je zo een digitale allergenenkaart en een bijbehorende QR-code aanmaakt. Zie: <https://psmenu.com>.



BEDRIJFSLEDEN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



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

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

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

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

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



OOK PROFITEREN?

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

Zorgboodschap floreert onder de vleugels van familiebedrijf Boon Food Group

STARTKLAAR OM DUURZAAM DOOR TE GROEIEN



V.l.n.r. Cora Heemskerk (Manager New Business & Marketing Zorgboodschap), Benjamin Boon (Adjunct-directeur Wholesale Boon Food Group), Saskia van der Plas (Manager Zorg Zorgboodschap),

Vincent Bos (Algemeen Directeur Zorgboodschap) en Arij Boon (Algemeen Directeur Boon Food Group).

400 medewerkers

Bij Boon Food Group werken 2.500 mensen. 400 daarvan zijn in dienst van Zorgboodschap, een onderdeel van het genoemde bedrijf. Arij Boon staat op het standpunt dat je mooie vrachtauto's kunt kopen en mooie gebouwen kunt laten neerzetten, maar dat de voornaamste succesfactor de medewerkers zijn. "Die zijn bepalend voor het succes van jouw onderneming." Over de medewerkers van Zorgboodschap: "Vincent Bos is erin geslaagd om een goed team samen te stellen en het beste in de medewerkers naar boven te halen. We zijn erg blij met deze groep."

Straks marktleider

Zorgboodschap beleeft ruim 6.000 locaties bij meer dan 300 zorgorganisaties. Arij Boon: "Zorgboodschap staat nu in de top drie van foodleveranciers in de zorg. Ik voorspel dat ze binnen vijf jaar marktleider zijn."

Arij Boon is samen met zijn zoon Benjamin, sinds een half jaar directielid, die ochtend aanwezig in de hoofdvestiging van Zorgboodschap in Sassenheim. Samen met Vincent Bos, Algemeen Directeur van Zorgboodschap, vertellen ze het verhaal.

Boon Food Group doet alles op het gebied van levensmiddelen. Het familiebedrijf staat open voor een ieder die een goed idee heeft op het gebied van nieuwe afzetmarkten. De onderneming kan inspelen op veranderende markten. Benjamin Boon: "Onze betrokkenheid bij de oprichting en snelle groei van Zorgboodschap is daar een voorbeeld van. Ander voorbeeld is dat we hofleverancier zijn geworden van Flink in Nederland, een flitsbezorger, een bedrijf dat online bestelde boodschappen direct bezorgt."

Rotsvast vertrouwen

Klantgericht te werk gaan, relevantie toevoegen, veranderende markten snel bedienen, innovaties doorvoeren en vertrouwen uitstralen. Vertrouwen in medewerkers en partners. Daar staat Boon Food Group voor.

Vraag: hoe komt het dat bedrijven zoals Zorgboodschap zo goed gedijen onder de vleugels van familiebedrijf Boon Food Group? Vincent Bos: "Dat is naast de schaalvoordelen die Boon ons biedt, te danken aan het rotsvaste vertrouwen dat de familie Boon in Zorgboodschap heeft. Ze laten de markt over aan ons team. Een keer in de veertien dagen hebben we directieoverleg over de afstemming. En dat is het."

"DAT ZORGBOODSCHAP GEDIJT ONDER DE VLEUGELS VAN BOON FOOD GROUP IS TE DANKEN AAN HET ROTSVASTE VERTROUWEN DAT DE FAMILIE BOON IN ONS HEEFT"

Opvallende totaalleverancier op het gebied van eten en drinken in de zorg. In tien jaar tijd ging Zorgboodschap van nul naar ruim 6.000 locaties bij meer dan 300 zorgorganisaties. Zie hier het verhaal achter een innovatieve onderneming die floreert onder de vleugels van familiebedrijf Boon Food Group.

"ZORGBOODSCHAP STAAT IN IN DE TOP 3 VAN FOODLEVERANCIERS IN DE ZORG. IK VOORSPEL DAT ZE BINNEN 5 JAAR MARKTLEIDER ZIJN"

Arij Boon (Algemeen Directeur Boon Food Group)

Ze willen in Nederland het meest relevantie groothandelsbedrijf in levensmiddelen zijn. Familiebedrijf Boon Food Group (retail, zorg, groothandel, export, gemaksformule) in Dordrecht bestaat ruim 130 jaar. De vijfde generatie trad inmiddels toe.

Tien jaar geleden debuteerde het familiebedrijf in de zorg. "Dat deden we vanuit een gezond opportunisme met een concept gericht op kleinschalige zorg. We zagen al snel dat het aansloeg en zijn er daarom veel energie in gaan steken", zegt Arij Boon, Algemeen Directeur van Boon Food Group.

Om toe te voegen: "Onder leiding van Vincent Bos heeft Zorgboodschap zich op een ongelooflijk professionele manier doorontwikkeld tot een vooraanstaande totaalleverancier op het gebied van eten en drinken in de zorg. Daar kunnen we trots op zijn."

Vijfde generatie

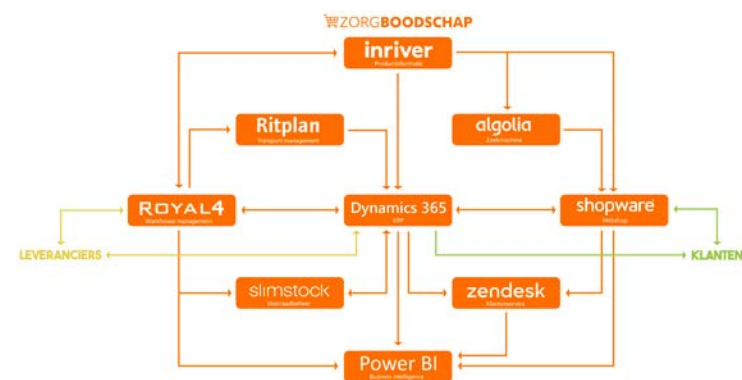
Benjamin Boon (31) is de vijfde generatie Boon in het familiebedrijf Boon Food Group. Een half jaar geleden trad hij toe tot de directie. New business is een van zijn aandachtsgebieden. Hij behaalde diverse mastertitels op het gebied van business in binnen- en buitenland en was kort werkzaam bij een start-up in Berlijn en zes jaar bij de Amerikaanse multinational Whirlpool in België, Luxemburg en Italië. Arij Boon is algemeen directeur, zijn neef Willem is commercieel directeur.



V.l.n.r. Arij Boon, Vincent Bos en Benjamin Boon.

Modern ICT-landschap

Met de introductie van een nieuw en modern ICT-landschap optimaliseert Zorgboodschap de dienstverlening aan haar klanten. De jarenlange ervaring in het servicegericht ondersteunen van klanten gecombineerd met de mogelijkheden van nieuwe en state-of-the-art systemen en processen, zorgt ervoor dat Zorgboodschap samen met al haar klanten een nieuwe en stevige sprong voorwaarts zet.



Vertrouwen is één ding, oog hebben voor de lange termijn is wat anders. Niet gaan voor snelle succesjes en winst op de korte termijn, maar continuïteit nastreven, gericht op de toekomst. Arij Boon: “Zo maken wij het bedrijf al generaties lang toekomstbestendig. We streven naar langetermijnrelaties met leveranciers, medewerkers en klanten, en we verduurzamen de onderneming omwille van toekomstige generaties.”

Nieuwe vrachtwagens

Verduurzamen betekent investeren. Zorgboodschap schafte dit jaar veertien nieuwe gekoelde vrachtwagens en zeven nieuwe BE-combinaties aan. Vorig jaar ging het om tien nieuwe vrachtwagens. Deze vrachtwagens maken gebruik van zonne-energie en kenmerken zich door een minimaal verbruik van fossiele brandstoffen. Bos: “De wagens zijn voorzien van euro stage E Dieselmotoren en solarpanelen. Momenteel de schoonsten die er zijn. Met minimale uitstoot van uitlaatgassen.”

De ICT-infrastructuur wordt ook vernieuwd. Een forse investering. Aan de hand van een kaartje wijst Vincent Bos op de verschillende onderdelen van het nieuwe ICT-landschap. De aanpassingen die binnenkort worden doorgevoerd, brengen tal van voordelen met zich mee, waaronder meer bestelgemak voor de klant (zie kader ‘Modern ICT-landschap’).

Volledig Pakket Thuis

De nieuwe webshop loopt vooruit op ontwikkelingen. Steeds meer mensen die zorg nodig hebben, zullen die zorg thuis moeten krijgen. Dit als gevolg van de toenemende vergrijzing. Bos: “De zorgverleners moeten deze mensen voorzien van een volledig pakket aan zorg, inclusief eten en drinken. Middels onze vernieuwde webshop helpen wij

klanten om daar goede oplossingen voor door te voeren, zodat zij thuiswonende cliënten op een efficiënte wijze kunnen voorzien van eten en drinken. Geheel op maat.” Verder wordt de zoekfunctie van de webshop verbeterd en het bestelgemak vergroot. De bestellijsten worden geautomatiseerd. Dit heeft als voordeel dat klanten de standaardbestellingen niet telkens hoeven in te voeren, maar kunnen volstaan met controleren en zo nodig bijwerken.

Duurzaam dak

Voor de toekomst ligt er een concreet plan in de lade van Vincent Bos. Een zogenoemde artist's impression toont het toekomstige onderkomen van Zorgboodschap, ofwel: alles onder één duurzaam dak. Gestroomlijnd gebouw, strak, modern, licht van kleur, prettige uitstraling. Er zijn drie mogelijke bouwlocaties, alle in de buurt van Sassenheim, de huidige thuisbasis; men wil voorkomen dat medewerkers straks vanwege de afstand afhaken.

Bos laat weten dat er snel, binnen twee jaar, gebouwd gaat worden. “Duurt het langer, dan gaan medewerkers andere uitdagingen zoeken omdat ze te weinig progressie zien. Dat willen we voorkomen, want we zijn heel blij met deze club (400 personen). Die willen we bij elkaar houden.”

Benjamin Boon daarover: “Het gebouw wordt superduurzaam en sluit volledig aan bij de eisen die in de toekomst gesteld zullen worden. Laat maar komen, die eisen, wij zijn er klaar voor.”

“HET NIEUWE GEBOUW WORDT SUPERDUURZAAM EN SLUIT VOLLEDIG AAN BIJ DE EISEN DIE DE ZORGMARKT IN DE TOEKOMST GAAT STELLEN AAN LEVERANCIERS”



VOORDEEL ZORGMENU €2,99 per maaltijd

Door de hoge inflatie zijn budgetten binnen zorginstellingen steeds verder onder druk komen te staan. Daarnaast is er nog steeds sprake van krapte op de arbeidsmarkt waardoor alle beschikbare handen nodig zijn om zorg te verlenen, aldus Royal Foods. Voor beide uitdagingen heeft het bedrijf een passende oplossing ontwikkeld, het Voordeel Zorgmenu. VoordeelZorgmenu.nl biedt zorglocaties het gemak van kant-en-klare maaltijden voor een lagere prijs dan zelf koken. Iedere week biedt men zeven afwisselende, gezonde en smakelijke menu's aan die u kunt bestellen. De vaste prijs per maaltijd is slechts €2,99. Check voordeelzorgmenu.nl voor meer informatie.



DOUWE EGBERTS Hot & cold coffies uit één machine

De Douwe Egberts Hot & Cold machine biedt een zetsysteem dat een hoge capaciteit en zetsnelheid combineert met een hoge kwaliteit koffie. Met deze machine maak je gemakkelijk zowel warme dranken als ijskoffievarianties in een handomdraai. Of je kiest voor een romige ijscappuccino of een kop zwarte koffie, het kan allemaal. Mooie variatie voor jouw bewoners en patiënten deze zomer. De vertrouwde Douwe Egberts-koffie is gebrand en gebrouwen door masterblenders met meer dan 270 jaar ervaring en is gezet van verse koffiebonen.

TOUCH-RITE Elektrisch aangedreven rijondersteuning

Touch-Rite van temp-rite is een revolutionair elektrisch aangedreven rijondersteuning met intuïtieve besturing voor de maaltijdverdeelwagens van temp-rite. Dit is nu ook mogelijk op de regeneratiewagens, zoals de RTS. Touch-Rite bedient de groeiende behoefte aan eenvoudige en betaalbare apparatuur om zware arbeid te verlichten. Met de Touch-Rite, zo meldt temp-rite, wordt het bewegen van zware wagens, het manoeuvreren in kleine kamers of smalle gangen, of het in- en uitrijden van liften kinderspel. Met als eigenschappen: ergonomisch, eenvoudig door compacte bouw (weggewerkt in de duwstang), de inbouwkits bestaan uit slechts enkele componenten. Hierdoor eenvoudig in nieuwe of bestaande wagens te bouwen.



AMFISH Kruidenextract vergroot houdbaarheid visproducten

AMfish garandeert een houdbaarheid van productie + negen dagen voor eigen (gepaneerde) gebakken visproducten en blijft zich inzetten voor hoogwaardige visspecialiteiten die voldoen aan kwaliteits- en voedselveiligheidseisen. AMfish introduceert hiertoe een fruit- en kruidenextract (antioxidant) om haar (gepaneerde) gebakken visproducten te beschermen tegen Listeria monocytogenes. Uit een studie blijkt dat het fruit- en kruidenextract (antioxidant) de kern van de (gepaneerde) gebakken visproducten beschermt tegen Listeria monocytogenes. Daarnaast wordt de korst door het fruit- en kruidenextract nog eens extra beveiligd.

Beveiliging

Uit onderzoek van NU'91 bleek dat 92% van de zorgmedewerkers in 2022 met agressie te maken had. Bij meer dan de helft was dit zelfs structureel. 94% verwacht dat agressie de komende jaren toeneemt. Door het inzetten van opgeleide gastvrijheidsmedewerkers kunnen organisaties daar wat aan doen, inspelen op krapte op de arbeidsmarkt bijvoorbeeld. Ilona van Zuidam: "Deze opgeleide medewerkers kunnen bepaalde handhavingstaken desgewenst overnemen van de beveiliging, ter ondersteuning van het bestaande team"

E-learning omgaan met ongewenst gedrag in de zorg

VECHTEN TEGEN AGRESSIE

Agressie en ongewenst gedrag spelen de zorg parten. Hoe beperk je dat? En hoe speel je erop in? Ziekenhuismedewerkers en anderen kunnen de antwoorden op deze vragen vinden in een nieuwe e-learning ofwel een digitale cursus.



De ziekenhuiswereld kampt met agressie. Bekend gegeven. Steeds meer mensen worden om het minste of geringste boos. Ze reageren dat af op de zorgmedewerkers, die hun best doen om aardig en gastvrij te blijven, maar op een gegeven moment tegen grenzen aanlopen.

Het is allemaal begonnen tijdens de coronapandemie, denken we. Maar dat is niet helemaal waar, zegt Ilona van Zuidam, operationeel manager van Jeeves, dat diensten op het gebied van gastvrijheid levert aan organisaties, overheden en bedrijven. "Agressie steekt in de ziekenhuiswereld al langer de kop op, zo blijkt uit onderzoeken en uit de bevindingen van onze medewerkers."

Voor Jeeves was dat de reden om – samen met Knowledge Monk – een e-learning te ontwikkelen. Deze leert medewerkers onder meer hoe ze moeten omgaan met agressie en hoe ze een antirookbeleid kunnen handhaven, het liefst zonder agressie op te wekken.

Beleid niet op orde

Hoe heeft het zover kunnen komen? Het vertonen van ongewenst gedrag is een maatschappelijke ontwikkeling, maar niet alleen dat. Veel ziekenhuizen hebben het zelf een beetje laten gebeuren, doordat ze hun beleid ten aanzien van het tegengaan van agressie niet op orde hebben, zegt Van Zuidam. "Het is voor medewerkers vaak lastig om melding te maken van een incident. En er is over het algemeen, uitzonderingen daargelaten, ook weinig ruimte voor nazorg."

De medewerkers die namens Jeeves actief zijn in ziekenhuizen, zijn vaak het eerste aanspreekpunt voor bezoekers en patiënten. Ze kampen met drie uitingen van agressie: 1) verbaal (schelden) 2) fysiek (slaan of schoppen) 3) psychisch (bedreigen, intimideren).

Wat kunnen we eraan doen? Op die vraag hoopt Jeeves in de e-learning, die op het moment van gesprek nog in productie is, antwoorden te geven. Signalen die wijzen op naderende agressie herkennen en 'de-escalierend optreden', ofwel: ervoor zorgen dat de gemoederen bedaren.

Ervaringen van medewerkers

De e-learning is ontwikkeld aan de hand van ervaringen van de 300 medewerkers van Jeeves in ziekenhuizen. Ervaringen met betrekking tot het handhaven van het antirookbeleid bijvoorbeeld. Van Zuidam: "Onze mensen spreken overtreders daarop aan. Als je op een dag vijf keer bent uitgeoeterd, ga je dan ook nog die zesde bezoeker die de regels overtreedt aanspreken?"

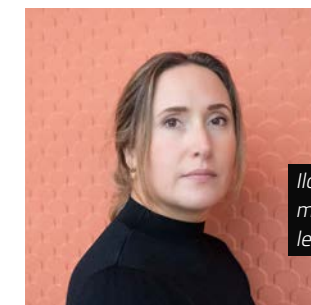
De e-learning leert 'cursisten' hoe ze aan de overtreders duidelijk kunnen maken dat het ziekenhuis, in verband met wettelijke bepalingen die eraan komen, wil dat ze ook buiten niet roken. Zodat de rokers het niet op de persoon betrekken, maar op de organisatie. "Zo kun je voorkomen dat mensen het rookverbod op jou afreageren."

Onderschat probleem

De problematiek wordt onderschat, terwijl het een serieuze zaak is geworden, vindt Van Zuidam. De houding van 'ach, het valt toch wel mee' is helaas niet meer op deze tijd van toepassing. "We moeten het verschijnsel agressie onder de aandacht brengen. Vraag je medewerkers bijvoorbeeld of ze ook willen letten op collega's. Als die zich anders gedragen dan anders, lijden ze er wellicht onder. Signaleer dat en maak er melding van zodat die persoon hulp kan krijgen."

Opletten, signaleren en reageren dus. Een bezoeker of patiënt die zich onrustig of gehaast gedraagt, even aanspreken. Kan ik u helpen? Wat zoekt u? Dat heeft een positief effect. "Daarmee voorkom je mogelijk ongewenst gedrag."

Nog een voorbeeld. Een ziekenhuis dat het aantal bezoekers per dag per patiënt noodzakelijkerwijs beperkt. De mensen die niet toegelaten worden, vormen mogelijk een probleem voor de verpleging en de openbare orde. Van Zuidam: "Aan Jeeves is door het bewuste ziekenhuis gevraagd om die mensen op te vangen met een kop koffie en een praatje. Daarmee ontlasten we de verpleging en voorkomen ongewenst gedrag. En zo zijn er meer oplossingen te bedenken."



Ilona van Zuidam: "Vraag je medewerkers of ze ook willen letten op collega's."

Lancering

Jeeves lanceert de e-learning Omgaan met agressie in de zorg op 1 juni tijdens het event Agressie & Hospitality in Rotterdam. Agressie-expert Caroline Koetsenruijter verzorgt een gastcollege. Informatie vind je op www.jeeves.nl.



Rechts Michel Overwijk,
links Henk de Boer.
"Ons keukenteam is gewend
ambachtelijk en vers te koken."



Zes eetmomenten op een dag waarbij patiënten op ieder eetmoment kunnen kiezen tussen meerdere gerechtjes. Goed voor het herstel en het humeur. Maar hoe komt een en ander tot stand? WijGastvrij keek achter de schermen bij Willem de Boer in Emmeloord.

Meerdere gerechtjes aanbieden op meerdere momenten van de dag. Leuk, maar hoe doe je dat? Om daar achter te komen had WijGastvrij een excursie bij CuliCare, onderdeel van Willem de Boer, georganiseerd.

Het gebeurde op 11 mei. De excursie stond in het teken van de zes eetmomenten, bijvoorbeeld in ziekenhuizen. Een hele klus om dat naar behoren in te vullen, maar het kan, zo bewijzen CuliCare, Van Hoeckel en MCL (Medisch Centrum Leeuwarden), die het concept in 2018, na twee jaar ontwikkelen, in het genoemde ziekenhuis invoerden.

Saillant detail: Michel Overwijk, de voorzitter van WijGastvrij, was destijds als interim-manager bij de invoering van het concept betrokken. "Ik kijk daar met genoeg op terug."

Weinig verloop

Het bleef in Emmeloord niet bij praten en kijken. De veertig aanwezigen kregen voortdurend hapjes en drankjes aangereikt. Met een glimlach. De sessie kenmerkte zich door een hoog gastvrijheidsgehalte. Dat werd toegeschreven aan het feit dat Willem de Boer ook aan partycatering doet. Feesten en partijen faciliteren, waar gastvrijheid een belangrijk onderdeel van is. "Wij zijn wel wat gewend."

Henk de Boer, directeur van Willem de Boer, liet weten dat de onderneming staat voor de hoogste kwaliteit, voor vers en voor het overtreffen van verwachtingen. "We zijn een partner voor onze klanten, een echte partner." Over zijn medewerkers: "Ons team is erg betrokken. Er is ook weinig verloop in de vaste kern."

En vooruitlopend op mogelijke kritische vragen over koken op grote schaal: "Ons keukenteam is gewend ambachtelijk en vers te koken." Voor het zes-eetmomenten-concept houdt dat in: op dag 1 bereiden, terugkoelen en vervoeren naar de klant, op dag 2 serveren aan de patiënten. De vaat wordt door Willem de Boer gedaan.

DE SESSIE KENMERKTE ZICH DOOR EEN HOOG GASTVRJJEIDSGEHALTE

"Wel even douchen allemaal"

Een rondleiding langs de vele onderdelen van het bedrijf Willem de Boer maakte deel uit van het programma. "Wel eerst even douchen allemaal", meldde Henk de Boer voorafgaand aan de rondleiding. Oei, nee toch? Inderdaad, dat hoefde niet. Wel werden de deelnemers ten behoeve van de voedselveiligheid getooid met petjes en gehuld in witte papieren jassen. In drie groepen begaf het gezelschap zich door het gebouw: spoelkeuken, magazijn, koelcellen, vriescellen, orderpickruimte, laadruimte ("We werken met eigen vrachtwagens en eigen chauffeurs"), portioneerkeuken, opslag, droge kruidenierswaren, warme keuken, koude keuken en patisserie werden bezocht. Ook tijdens deze rondleiding konden deelnemers gerechtjes proeven, zoals een kaasspread en een zalmousse voor patiënten die pijn ervaren bij het kauwen. En soep in aangepaste consistentie.

Proeven en proeven

Hoe ziet de klant dat? Harm Meijering, afdelingshoofd Zorgondersteuning van MCL, gaf zijn mening. Hij was vanaf de start betrokken bij de invoering van Puur, zoals MCL het concept heeft genoemd. De eerste twee jaar was het een kwestie van proeven en nog eens proeven, uitproberen en nog eens uitproberen. "Er kwam geen eind aan."



Lees verder »

WAAR KOMEN AL
DIE GERECHTJES
VANDAAN?

Aanbod aanpassen

Er is de afgelopen jaren hard gewerkt aan het eten en drinken voor patiënten in ziekenhuizen en cliënten in de zorg, maar er is nog steeds een groep die niet genoeg eet, zei Angelique Honderdors van Van Hoeckel. "Hoe kunnen we het aanbod zo aanpassen dat mensen meer gaan eten en de juiste voedingsmiddelen tot zich nemen? Daar moeten we mee aan de slag."

De eigen keuken werd gesloten en dat deed pijn. De kamerassistenten vonden het eten in die pannetjes, onderdeel van het concept, aanvankelijk maar niets. En het kwam uit een fabriek, zeiden ze. Meijering: "Ik heb ze verteld dat het eten gemaakt wordt door gepassioneerde koks en dat er van een fabriek geen sprake is. De stemming sloeg om. Onze medewerkers zijn er nu van overtuigd dat we het samen moeten doen: MCL, Willem de Boer en Van Hoeckel."

Taarten voor medewerkers

WijGastvrij had voor de medewerkers van CuliCare (Willem de Boer) vier taarten laten komen. Om hen te bedanken. Michel Overwijk: "Normaal geven we de sprekers bij dit soort gelegenheden een flesje wijn, maar nu wilden we iets leuks doen voor de medewerkers. Zij worden vaak vergeten."

Kippenvel

De medewerkers van MCL zijn ook al op bezoek geweest bij Willem de Boer. En andersom gaat dat binnenkort ook gebeuren. En dan een vraag. Mis je het koken niet? Meijering: "Ik mis het koken verschrikkelijk. Maar de samenwerking met de mensen van Willem de Boer is zo goed dat ik daar overheen ben gestapt. Het zijn fijne, gewone mensen, geen poeha, het voelt heel erg eigen allemaal." En dan: "Sorry, maar ik krijg kippenvel als ik erover praat."

Meijering roemde ook de samenwerking met Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij, destijds als interim-manager bij het MCL betrokken bij de keuze van en de overgang naar het nieuwe concept. Het was een avontuur. Samen reisden ze ter voorbereiding door het land om concepten en keukens te bekijken.

Een serieuze zaak, maar de humor was nooit ver weg. Plaagstootje hier, plaagstootje daar. Overwijk en Meijering zijn aan elkaar gewaagd. "Mooi om vast te stellen dat de humor is gebleven", reageerde de eerstgenoemde op het verhaal van Meijering.

Over de excursie als geheel zei Overwijk: "Waardevolle, leuke middag, waarbij we konden vaststellen hoe samenwerkingspartners met elkaar iets moois tot stand kunnen brengen. Met passie voor het vak. Geweldig dat wij dat hier ter plekke hebben mogen beleven."



VERRAS EN HYDRATEER DEZE ZOMER MET EEN WERELDSE THEE DIE IEDEREEN GOED DOET



Juist tijdens warm zomerweer is het belangrijk om de hele dag door voldoende te drinken om uitdroging te voorkomen. Met de recepturen van Pickwick Tea Master Selection verras je jouw patiënten of bewoners met een heerlijke thee variatie. Laat je inspireren door deze thee recepten.



GINGER PARADISE

De Pickwick Tea Master Selection Ginger tea is een kruidige gember melange, verrijkt met hint van venkel en anijs en een vleugje citroengras voor een karakteristieke smaak. Deze smaak is geïnspireerd op de Indiaanse 'chai' thee.

Even een oppeppertje nodig? Dan is dit pittige drankje perfect. Met de Tea Master Selection Ginger doe je zowel het brein als de keel een gunst. Voeg voor een extra frisse smaak een citroenschijfje en een stukje ananas toe. Kruidig en verfrissend!

BENODIGDHEDEN

- 1 theezakje Tea Master Selection Ginger
- Schijfje citroen
- 175 ml water

MR. GREY



De Pickwick Tea Master Selection Earl Grey is een vertrouwde populaire smaak. Het is een delicate melange van zwarte thee uit onder andere Malawi met een vleugje bergamot en citroen. Mix de geuren en smaken van Earl Grey met de frisse zachte smaak. Wist je dat deze heerlijke thee bij uitstek een variant is om te drinken bij een warme lunch of maaltijd?

VARIATIE TIP

Onze thee is niet alleen heet, maar ook koud erg lekker. Voeg daarom eerst een klein laagje kokend water toe bij de bereiding van de ice tea zodat de smaken goed vrijkomen. Vul daarna de rest van het glas met koud water en hou het theezakje er nog enkele minuten in. Voeg bij het serveren nog wat ijsblokjes en fruit toe en de verfrissende ijsthee is klaar! Heerlijk op een warme zomerdag.

BENODIGDHEDEN

- 1 theezakje Tea Master Selection Earl Grey
- Schijfje limoen
- Een paar bramen
- 175 ml water



BENIEUWD NAAR ONZE PICKWICK TEA MASTER SELECTION THEE RANGE?

Jacobs Douwe Egberts Professional
030-297 7000 | www.jacobsdouweegbertsprofessional.nl



BRENGT BIJ ELKAAR

Orthopedisch chirurg Patrick Deckers
omarmt 80% plantaardig

“MENSEN HEBBEN MEER
VERTROUWEN IN ARTSEN
DAN IN POLITICI. ARTSEN
KUNNEN EEN SLEUTELROL
VERVULLEN”

Gezonde voeding, duurzaam leven, de aarde intact laten. Orthopedisch chirurg Patrick Deckers pleit ten aanzien van eten en drinken voor 80% plantaardig en 20% dierlijk. Nu is dat andersom. Oktober 2022 richtte hij Caring Doctors op. “Het roer moet volledig om. En wel nu.”

Patrick Deckers gaat voor 80% groenten, fruit en granen. “Omdat wij grote hoeveelheden voedsel in kippen, koeien en varkens stoppen, hebben 600 miljoen tot een miljard mensen niet elke dag te eten.”

“MENSEN OPEREREN DIE ONGEZOND LEVEN, IS DWEILEN MET DE KRAAN OPEN ”

Met voeding, duurzaamheid en lifestyle zijn ze niet zo bezig. Doktoren, verpleegkundigen en andere medici hebben wel wat anders aan hun hoofd. Operaties uitvoeren, medicijnen voorschrijven, zorg verlenen. Dat begint nu langzaam te veranderen, voeding en leefstijl krijgen wat meer aandacht.

Maar het gaat veel te langzaam, vindt orthopedisch chirurg Patrick Deckers. Hij kan het niet langer aanzien. “Mensen opereren die ongezond leven, is dweilen met de kraan open”, zegt Deckers, die eind vorig jaar zijn baan als orthopedisch chirurg eraan gaf om zich volledig te storten op het uitdragen van de boodschap van Caring Doctors, door hem in oktober 2022 opgericht.

Een orthopedisch chirurg die zich met volle overgave inzet voor duurzaamheid en gezonde voeding. Heel bijzonder.

Wanneer ging bij u de knop om?

“Ik heb me altijd ingezet voor de natuur, was actief voor Seashepherd, de organisatie die de oceanen probeert te beschermen. Ben mee geweest naar Antarctica. Dan zie je dat de aarde langzaam verpest wordt.

Op het werk zag ik dat in het klein terug. Steeds meer mensen zijn geen deelgenoot van een gezonde en vitale maatschappij. Deels omdat ze er geen moeite voor willen doen en deels omdat ze de financiële mogelijkheden niet hebben en alleen maar kiloknallers kunnen kopen.”

“EEN INGREEP, BIJVOORBEELD
EEN KNIJPROTHESE, IS PAS
ZINVOL OP DE LANGE TERMJN
ALS IEMAND GEZOND LEEFT”



Rigoreuze stappen

Een aantal organisaties en clubs in en om de zorg houdt zich bezig met duurzaamheid en gezonde voeding. Dat zijn onder andere ToekomstProef, RIVM, Goede zorg proef je, Alliantie Voeding in de Zorg als onderdeel van het Nationaal Preventieakkoord, Green Deal Duurzame Zorg, Kenniscentrum Duurzame zorg (HAN) en Expertisecentrum Verduurzaming Zorg. Kan Caring Doctors met een of meer van deze clubs samenwerken? Patrick Deckers: “Dat kan, maar ik neem geen genoegen met een open einde, zo van: we zien wel waar we op uitkomen. De foodwereld zal zich moeten committeren aan 80% plantaardig en 20% dierlijk. Ik sta keihard voor de wetenschap. Polderen werkt niet meer. We moeten rigoreuze stappen zetten.”

Met kwalen en ziektes tot gevolg?

“Ze komen in het ziekenhuis hun zorg consumeren. Zeggen tegen mij: ik heb last van mijn knieën en dat moet u oplossen. Veel van deze mensen zijn ongezond, te zwaar. Velen kampen met hoge bloeddruk en suikerziekte, gebruiken slaapapneu-apparaten.”

Dus moeten ze geholpen worden.

“Mee eens, maar een ingreep, bijvoorbeeld een knieprothese, is pas zinvol op de lange termijn als iemand gezond leeft. Dan kun je er kwaliteit van leven mee terugwinnen. Maar wat wij doen is onbegonnen werk. Als iemand te zwaar is en ongezond leeft, zijn de risico's van opereren groter en is de voorspelbare uitkomst onzeker.”

En kunt u de man of vrouw later opnieuw opereren.

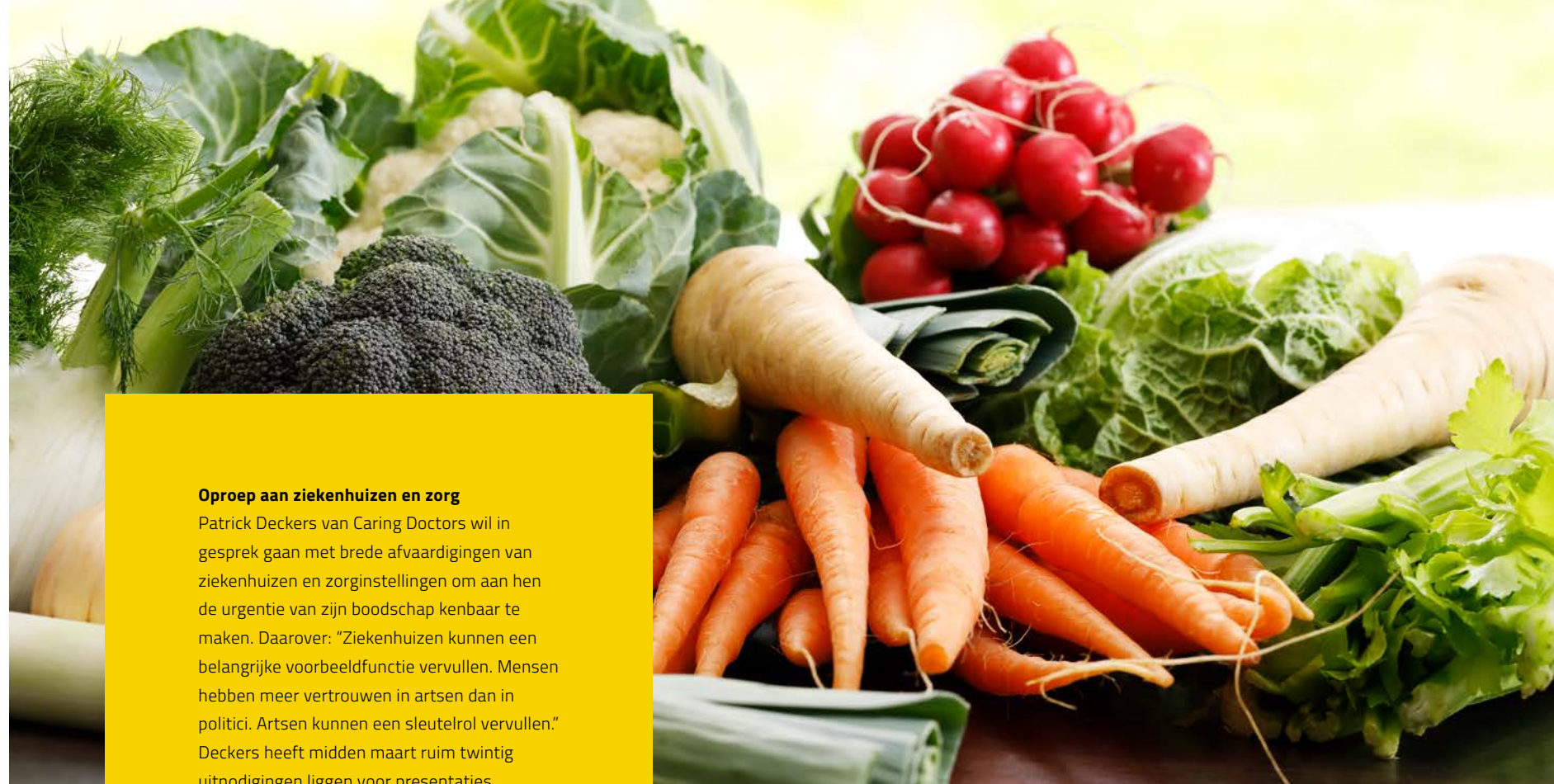
“We doen aan damage control. Als iemand een hoog cholesterolgehalte heeft, krijgt hij een cholesteroltabletje, als je vaten wat dichtslibben, krijg je een dotterprocedure. De oorzaak wordt niet aangepakt.

Je krijgt ook eerder slijtage als je ongezond leeft. Je wordt niet alleen te zwaar, maar je maakt ook ontstekingsmediatoren aan, schadelijk voor het lichaam. Je darmen werken niet optimaal omdat ze eenzijdig allerlei troep binnenkrijgen. Er ontstaan sneller vormen van reuma, jicht en artrose. Dat geldt eigenlijk voor alles. Die ontstekingsmediatoren gaan ook in je hart en je vaten zitten.”

Maakte het opdoen van deze kennis deel uit van uw medische opleiding?

“Zeker niet, ik heb het zelf opgepakt. Ik ben van mening dat we meer moeten doen aan preventie en geïntegreerde zorg. De huisarts en de praktijkondersteuners zouden de ruimte moeten krijgen om aan preventie te gaan doen en voorlichting te geven, maar ze hebben er de tijd niet voor omdat ze hun handen vol hebben aan mensen met welvaartsziekten.”

“NEDERLAND IS IN EUROPA HET SLECHTSTE KINDJE VAN DE KLAS, WANT HET BIOLOGISCH PRODUCT IS MAAR VIER PROCENT VAN WAT WE PRODUCEREN”

**Oproep aan ziekenhuizen en zorg**

Patrick Deckers van Caring Doctors wil in gesprek gaan met brede afvaardigingen van ziekenhuizen en zorginstellingen om aan hen de urgentie van zijn boodschap kenbaar te maken. Daarover: “Ziekenhuizen kunnen een belangrijke voorbeeldfunctie vervullen. Mensen hebben meer vertrouwen in artsen dan in politici. Artsen kunnen een sleutelrol vervullen.” Deckers heeft midden maart ruim twintig uitnodigingen liggen voor presentaties.

Toch gaat het in de zorg steeds vaker over gezonde voeding en leefstijl. Gaat het een klein beetje de goede kant op?

“Bij de meeste universiteiten, die artsen opleiden, nog niet. Tijdens hun vierjarige opleiding krijgen studenten medicijnen maar vier lessen over voeding. Veel te weinig. Voeding is een substantieel onderdeel van gezondheid. Daarnaast zijn er meer factoren, zoals goede nachtrust en stress verminderen. Leefstijl dus. Daar komt inderdaad wat meer aandacht voor. Sommige ziekenhuizen zetten stappen richting integrale zorg. Een diëtist die ingezet wordt op de afdeling cardiologie bijvoorbeeld. Maar dit gebeurt niet in brede zin. Het zijn meer persoonlijke initiatieven van enkele huisartsen, leefstijlartsen, specialisten en diëtisten.”

“DE VOEDINGSINDUSTRIE HEEFT GEEN AANDACHT VOOR GEZONDHEID EN DE GEZONDHEIDSZORG HEEFT GEEN ECHTE AANDACHT VOOR VOEDING”

Voorkom hongersnood

De boodschap van Patrick Deckers van Caring Doctors laat geen ruimte voor compromissen. Het verhaal is helder en wetenschappelijk onderbouwd. Maar heeft het kans van slagen? Deckers: “20% van de mensen zegt: ik eet vlees, totdat ik omval. Maar die andere 80% beweegt al een beetje de kant op van duurzaam en gezond eten. Als je die mensen goed voorlicht over klimaatschade, gezondheidsschade en duidelijk maakt dat je 10 miljard mensen kunt voeden als we switchen naar 80% plantaardig, is de kans groot dat ze het oppakken. De wil is er, nu nog de bewustwording. Het is ook een kwestie van solidariteit: omdat wij grote hoeveelheden voedsel in kippen, koeien en varkens stoppen, hebben 600 miljoen tot een miljard mensen niet elke dag te eten. 40 miljoen mensen in de hoorn van Afrika kunnen doodgaan van de honger. We moeten ons diep schamen.”

U pleit voor 80% plantaardig en 20% dierlijk. Hoe kijken diëtisten daar tegenaan?

“Die zijn niet allemaal overtuigd. In de opleiding van diëtisten wordt niet gemeld dat je ook volledig of grotendeels plantaardig kunt eten, terwijl onomstotelijk is bewezen dat je je nutriënten (voedingsstoffen) en micronutriënten uit plantaardige producten kunt halen.”

We hebben vernomen dat mensen die herstellen vlees, vis en zuivel niet kunnen missen omdat ze anders niet de benodigde hoeveelheid hoogwaardige eiwittenbinnenkrijgen.

“Die terughoudendheid ten aanzien van plantaardige voeding berust op koudwatervrees. We zien raden van bestuur van ziekenhuizen die worstelen met de vraag: wat zou de achterban ervan vinden als we overstappen op plantaardig? Hoe reageert de keuken? Wat vinden de bezoekers en de patiënten ervan? Of er liggen contracten bij een cateraar die het moeilijk maken. Dat is lastig, maar je kunt daar afspraken over maken.”

Maar dierlijke eiwitten zijn hoogwaardig, hoor je vaak.

“Sommige diëtisten houden vast aan zuivel en vlees omdat die eiwitten hoogwaardig zouden zijn en nodig zijn voor het herstel. Dat is niet waar. De wetenschap heeft vastgesteld dat je eiwitten nodig hebt, maar heeft niet vastgesteld dat die per se een dierlijke oorsprong moeten hebben. Het moeten voldoende eiwitten zijn in samenhang met een beweegstrategie. Het voordeel van plantaardig is dat je een beter microbiom (verzameling van alle micro-organismen in het menselijk lichaam) creëert waardoor mensen vaak gezonder herstellen dan wanneer je ze dierlijke eiwitten verstrekt. Want dan krijg je ook te maken verzadigde vetten en andere nadelige bijkomstigheden.”

Maar als je plantaardige eiwitten gebruikt, heb je meer massa nodig om dezelfde hoeveelheid binnen te krijgen en dat kunnen mensen die herstellen, vooral ouderen, vaak niet aan. Dus toch maar dierlijk dan?

“Dat klopt. Als de ruimte er niet is, kun je alsnog vlees, vis of zuivel nemen. Die ruimte is er bij de verhouding 80-20. Maar de gemiddelde patiënt kan gewoon volwaardig plantaardig eten. Bij een specifieke groep kan dat misschien niet. Daarvoor zal de diëtist maatwerk moeten voorschrijven.”

**Hoe komt u trouwens aan 80–20 en niet aan een andere verhouding?**

“Dat is wetenschappelijk vastgesteld”, zegt hij doelend op het EAT Lancet rapport. “Nu zetten we 80% van het wereldwijde landbouwareaal in voor vee en veevoer. Dat levert wereldwijd maar 20% van de menselijke energiebehoefte op. Dat is inefficiënt. Als je 80% plantaardig en 20% dierlijk aanhoudt, heeft de wereldbevolking voldoende te eten. Dat hoge percentage dierlijk waar we nu op zitten, creëert ook nog eens verzadigde vetten, suikers en zouten, waarvan we veel ongezonde ultrabewerkte vlees- en zuivelproducten maken. Die creëren al die welvaartsziekten.”

Het systeem van voedsel produceren is dus inefficiënt?

“Zeker, het creëert ook problemen voor het klimaat. Ontbossing in grote delen van de wereld ten faveure van landbouwgronden waar ze veevoer – vaak soja – gaan verbouwen. De stikstofcrisis is grotendeels te wijten aan de intensieve veehouderij. Dat is wetenschappelijk

vastgelegd. Ik kan er niets anders van maken. De fosfaatcrisis ook. Het gebruik van kunstmest zorgt voor verarming van de bodem, en slechtere lucht- en waterkwaliteit. Vooral in Nederland met zijn enorme intensieve veehouderij is dat het geval.”

En nu komt er ook nog een watercrisis aan, zei u al eerder.

“De stikstofcrisis is nog niet opgelost of de watercrisis komt er al aan. In 2027 moeten wij aan bepaalde waternormen voldoen, zoals Europees afgesproken, en daar voldoen we totaal niet aan. Als we doorgaan met pesticidengebruik en kunstmestgebruik gaan we daar ook nog de deksel op de neus krijgen.”

Hoe voorkomen we dat?

“Door biologisch en regeneratief (een productiemethode waarbij natuurlijke hulpbronnen worden versterkt in plaats van uitgeput) te gaan telen. Dan kunnen de bodem, de waterkwaliteit en de luchtkwaliteit herstellen. Nederland is in Europa het slechtste kindje van de klas, want het biologisch product is maar 4% van wat we produceren. In Duitsland is het voor sommige producten al 20%. Ook voor het economisch gewin is het voor boeren zinnig om naar plantaardig en biologisch te gaan, anders missen we ook op dat vlak de trein. Andere landen in Europa, behalve België (biologisch 1,6%), zijn in dit opzicht veel verder dan wij.”

U zei in ons voorgesprek: als er niets gebeurt zijn we straks dood. Hoe erg is het?

“Het probleem ligt op ons bord, maar de oplossing ook. Veel mensen zijn geïrriteerd als ze ons verhaal horen, maar wij nemen de mensen niets af, we proberen ervoor te zorgen dat ze gezonder gaan leven in mooiere, schonere wereld.”

Welke stappen gaat u zetten?

“In eerste instantie willen we Caring Doctors (midden maart duizend sympathisanten) laten groeien onder zorgprofessionals. Dat is nodig, want de voedingsindustrie heeft geen aandacht

voor gezondheid en de gezondheidszorg heeft geen echte aandacht voor voeding. We streven naar bewustwording. Met de ziekenhuizen willen we integraal aan tafel. Met alle beleidsmedewerkers die ermee te maken hebben zoals raad van bestuur, managers voeding, diëtisten en mensen van het green team - als dat aanwezig is.”

Bent u al op bezoek geweest bij ziekenhuizen?

“Ik heb één pitch gehad. Dat was bij het Zuyderland Ziekenhuis (Sittard, Geleen en Heerlen) waar ik gewerkt heb. Een afspraak met een tweede ziekenhuis is rond, de derde komt eraan. Bij het Zuyderland Ziekenhuis kwam ik vooral koudwatervrees tegen, maar geen onwelwillendheid. Het green team hield zich bezig met zaken in het ziekenhuis, zoals afvalscheiding, lichten vaker uit, operatiekamers efficiënter beheren. Zinvol natuurlijk, maar voeding heeft de grootste impact.”

Hoe groot is de impact van voeding?

“Erg groot, je serveert miljoenen maaltijden in Nederlandse ziekenhuizen. Als je vlees, vis en zuivel drastisch zou reduceren leidt dat tot minder ontbossing, minder watergebruik, minder vervuiling van bodem, lucht en water.

Maar dat zien ze niet meteen op de eigen rekening. Het bredere, integrale probleem is niet in beeld. Geldt ook voor de politiek, die heel erg inzoomt op stikstof, maar dat is maar een van de negen planetaire grenzen (grenzen waarbinnen de mensheid moet blijven om duurzaam gebruik te kunnen blijven maken van de hulpbronnen van de planeet aarde) die we overschrijden. Het roer moet dus echt om.”

**“DIE TERUG-
HOUDENDHEID
TEN AANZIEN VAN
PLANTAARDIGE
VOEDING BERUST OP
KOUWATERVREES”****Lof voor maaltijden**

“Ziet er geweldig uit! Was helaas twee jaar geleden nog niet beschikbaar. Zou bijna weer een weekje willen komen logeren. Succes!”
Margreet Overberg laat zich op LinkedIn lovend uit over de op het seizoen afgestemde maaltijden van het Rode Kruis Ziekenhuis.

**Tekort van 60.000
thuiszorgmedewerkers**

“Landelijk komen we inmiddels 60.000 thuiszorgmedewerkers tekort. Dit levert schrijnende situaties op van ouderen die vervuld in bed liggen, maar waarvoor geen bed of thuiszorg is.”
Huisarts Rinske van de Goor in haar column in de Volkskrant van 3 mei.

Plantaardig koken

“Zorg voor expertise op het gebied van lekker, gezond en plantaardig koken. Ga er niet vanuit dat klassiek geschoolde koks zonder meer weten hoe je een smakelijke gezonde en volwaardige maaltijd zonder vlees of zuivel kunt bereiden.”
Reade, centrum voor revalidatie en reumatologie, zet op haar website het nieuwe voedingsconcept uiteen.

Altijd gastvrij

“Gastvrijheid draag je altijd uit, ongeacht je functie; punt!”
Johan Jonker (gastvrijheidsmanager in ziekenhuis Isala) laat op Skipr.nl weten dat gastvrijheid een essentieel aspect is van de patiëntenzorg.

Strafblad

“Bijna tien procent van de zorgbureaus in Den Haag wordt bestuurd door iemand met een strafblad. Den Haag gaat daarmee landelijk aan kop.”
Het AD van 5 mei maakt melding van zorgfraude met persoonsgebonden budgetten.

Gast als vijand

“De gast kan bescheiden en dankbaar gebruikmaken van onze gastvrijheid, maar kan deze ook misbruiken en zich ontpoppen als een vijand.”
Filosoof Djuna Spreksel bespreekt op Bijnaderinzien.com het essay van Peter Venmans die daarin een aantal inzichten over gastvrijheid beschrijft.

Armoede in Engeland

“Eerst zagen we vooral jonge mannen, die in armoede leven, maar sinds een jaar zien we ook andere leeftijdsgroepen en families. Het systeem stort in elkaar.”
Julie Speed laat op Eenvandaag.avrotros.nl weten dat armoede een groter probleem aan het worden is in Engeland. Ze runt samen met haar man Richard een street food kitchen.

Preventieakkoord opnieuw doen?

“Oei, das schrikken. De Nederlander geeft 't meeste geld uit aan sigaretten, alcohol en ongezonde voeding. Op deze manier wordt de zorg onhoudbaar. Toch het (slappe, halfbakken) preventieakkoord maar eens opnieuw doen?”
@LianedenHaan becommentarieert op Twitter de omzetcijfers van de tien grootste merken in de supermarkt.

BEKIJK HIER HET GEHELE ASSORTIMENT!

CêlaVita
Sinds 1967

CuliMeal®
EEN MOMENTJE OM NAAR UIT TE KIJKEN
culicare.nl

Goed verzorgd!

Bij de beste zorg hoort een goede maaltijd. Gezond, smaakvol, energie- en eiwitrijk.

Gepresenteerd alsof het à la minute is bereid.

Met CuliMeal serveert u **6 eetmomenten**, dagvers, kant en klaar en presentatie gereed.

Maak kennis met ons concept tijdens een proeverij in ons **Food Experience Centre** in Emmeloord.

Bel ons voor een afspraak!
0527 635900

WILLEM DE BOER
FOOD & EVENTS

Hogere eisen aan voedingsassistenten

OPLEIDEN IS NOODZAAK

Voedingsassistenten zijn belangrijker geworden in ziekenhuizen en in de zorg, want we hechten met z'n allen steeds meer waarde aan eten, drinken en gastvrijheid. De eisen zijn verhoogd. Opleiden is noodzaak.

Het vak op peil brengen en op peil houden. Dat is het uitgangspunt van de Wijs Academie voor Uitblinkers van WijGastvrij. Zie het aanbod op pagina 21. Naast de Wijs Academie zijn er talloze andere opleidingen die jou wijzer maken en mogelijk een diploma bezorgen op het gebied van eten en drinken.

Threewise Zorgacademie biedt het e-book Opleiding Voedingsassistent aan, gratis te downloaden. Hierin geeft het aan hoe ziekenhuizen en zorgorganisaties voedingsassistenten kunnen scholen op het vakgebied.

Er zijn talloze opleidingsmogelijkheden. En terecht, want je hebt in ziekenhuizen en zorginstellingen mensen met kennis en vaardigheden op het gebied van voeding nodig. Professionals die patiënten en cliënten begeleiden bij het kiezen van de juiste voeding.

Ziektebeelden

Threewise geeft in het e-book aan welke varianten – ook subsidies komen aan bod – in opleidingen het aanbiedt. En wat de voedingsassistenten daar zoal kunnen leren. Het gaat om vakken zoals gastvrijheid, voedingsleer & allergenen,

HACCP, communicatie, dieetleer & slijkproblematiek, presenteren van eten en drinken, infectiepreventie en ziektebeelden & voeding.

Maar de voedingsassistent zal anno 2023 ook aan zelfreflectie, samenwerken, empathie, zelfvertrouwen en persoonlijk leiderschap moeten werken, vertelt een docent in het e-book.

In-company of online?

Er zijn meerdere mogelijkheden om een opleiding te volgen. In-company bijvoorbeeld ofwel op het werk. Online kan ook. Voor het opfrissen van de kennis bijvoorbeeld. Ook het volgen van een gewoon traject – samen met anderen in de klas – is mogelijk. Je kunt ook helpende zorg & welzijn worden, zodat je ook lichte zorgtaken mag verrichten.

Het e-book gaat in op de aanpak van twee ziekenhuizen en een organisatie die ouderenzorg aanbiedt. In alle drie de gevallen kiezen zij voor een gedegen opleidingstraject om te kunnen voldoen aan de eisen die er aan voedingsassistenten worden gesteld.

Begrippen

Het certificaat voedingsassistent wordt niet meer officieel uitgereikt. Dat heet nu het mbo-certificaat Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn. Het begrip voedingsassistent wordt nog wel gebruikt. Enkele andere begrippen voor ongeveer dezelfde functie zijn: servicemedewerker, roomservicemedewerker, zorgondersteuner en facilitair zorgmedewerker. Het e-book Opleiding Voedingsassistent kun je aanvragen op www.threewise.nl/nieuws/ontvang-het-gratis-e-book-voedingsassistent-leren-en-ontwikkelen/.

“DE VOEDINGSASSISTENT IS EXPERT IN PERSOONS-GERICHTE ZORG”

Eva Lodewijks, diëtist bij Florence, in het e-book 'Opleiding Voedingsassistent'



Zorgmakers streeft naar minder verspilde uren

TIJD VOOR HET ECHTE WERK

Tijd voor het echte werk in de zorg. Minder uren verknoeien aan bijkomstigheden zoals administratie, e-mailen en vergaderen. Maar de zorgmedewerkers moeten zelf met ideeën komen, anders blijft alles zoals het is, aldus Stichting Zorgmakers. "Stap uit het rad. Onthamster de zorg."

Beker met opschrift
M.w. van Maanen laat op www.zorgmakers.com weten dat je het hergebruik van bekers kunt stimuleren door je naam op de beker te zetten, aan te geven wat je drinkt en aan te geven dat je de beker meerdere keren wilt gebruiken, zodat collega's, die koffie of thee voor je halen, weten wat de bedoeling is. De beker is voorzien van opschriften zodat je een en ander makkelijk in kunt vullen.

"STOP MET HET UITVOEREN VAN HAMSTER-IN-HET-RAD-TAKEN DIE EIGENLIJK NIKS TE MAKEN HEBBEN MET HET EIGENLIJKE VAK. STAP UIT DAT RAD"

Ze buigen zich over problemen waar de zorg al jarenlang mee kampt. Met alle frustraties en kosten van dien. Zo besteden zorgmedewerkers 40 procent van hun tijd aan administratie en kampen ze met werkdruk die leidt tot verzuim, met als gevolg meer werkdruk en meer verzuim.

Vandaar de campagne 'Onthamster de zorg' waarmee Zorgmakers op 12 april van start ging. De oproep luidt: "Stop met het uitvoeren van hamster-in-het-rad-taken die eigenlijk niks te maken hebben met het eigenlijke vak. Stap uit dat rad."

Oplossingen bleven uit
Commissies, stuurgroepen en adviesorganen hebben zich al over het probleem gebogen, maar oplossingen bleven uit. Daarom moet het anders, besloten twee artsen en een zorgbestuurder. Gedrieën richtten ze Stichting Zorgmakers op.

En nu vormen ze het bestuur: Sarah van der Lely (arts kindergeneeskunde) is voorzitter, Veerle Smit (arts en oprichter van Compendium geneeskunde) is secretaris en Rob van der Kolk (bestuurder bij Amsterdam UMC) is penningmeester. Tegenover Uitblinkers lichten ze hun missie toe.

De problemen in de zorg zijn groot, betogen ze. "Personeelstekorten leiden nu al tot een zorginfarct. Als de huidige trend zich voortzet, zal in 2040 één op de vier Nederlanders in de zorg moeten werken. Omgerekend is thans een half miljoen mensen fulltime bezig met zorgadministratie."

Terug naar de essentie
De beste oplossingen komen van de zorgmakers zelf, zegt Van der Lely. "We kunnen niet langer op Den Haag wachten."

De stichting spoort zorgverleners aan om terug naar de essentie te gaan, aldus de voorzitter. Over die essentie: "Het gaat om het verlenen van zorg aan de patiënt. Zo creëer je meer werkgeluk en minder personeelstekort. Wij willen het gevoel van onmacht

Cappuccino-tegoedbonnen
Veerle Smit stelt op www.zorgmakers.com voor om afdelingen die kampen met een hoge werkdruk en nauwelijks aan pauzeren toekomen te fêteren op cappuccino-tegoedbonnen. Hang deze in een enveloppe aan het prikbord met als bijschrift 'voor als je hoofd even te vol zit'. De bonnen kunnen 'verzilverd' worden, in dit geval bij AH to go, enkele minuten lopen van de afdeling. Teamleden hebben zo een goed excuus om af en toe even 15 minuten afstand te nemen van alle problematiek. "Als teamleider denk ik dat dit een leuke en goedkope manier is om de werkdruk (al is het maar een beetje) te verlichten."

en frustratie doorbreken door op een creatieve manier te inspireren om zelf de zorg te maken. Er zijn genoeg goede ideeën, laten we ze met elkaar delen en samen uitvoeren."

Stichting Zorgmakers roept op om creatief te zijn en na te apen. Oplossingen bedenken en doorvoeren, maar ook oplossingen van collega's overnemen.

Na-apen dus. En dat kan. Tijdens Covid bewees de zorg dat er snel gehandeld kan worden en dat er veel creativiteit aanwezig is. Smit: "Helaas ebde dat weer weg toen Covid minder actueel werd. Maar het maakte ons wel duidelijk dat er veel mogelijk is."



V.l.n.r. Veerle Smit, Rob van der Kolk en Sarah van de Lely.

Lees verder >>

Mailbox overzichtelijk houden

Sarah van der Lely heeft een oplossing voor overvolle mailboxen. Op www.zorgmakers.com meldt ze gemiddeld 100 mails per maand te ontvangen die niet direct aan haar gericht waren, maar 'ter weet' aan de hele afdeling werden gestuurd. "Hierdoor zag ik regelmatig nuttige dingen over het hoofd en als ik een week weggeweest was, kostte het zeker een uur om orde te scheppen."

In samenwerking met de afdelingssecretaresse heeft ze een format gemaakt voor de weekmail. Informatie voor de groep kan in dat format worden geleverd. De afdelingssecretaresse bundelt dit vervolgens tot een weekmail en stuurt 'm met het weekrooster mee.

Tientallen ideeën

Op de site www.zorgmakers.com tref je al tientallen oplossingen aan. Veel daarvan hebben betrekking op duurzaamheid, andere op het skippen van tijdrovende klussen om daarvoor praktische oplossingen in de plaats te brengen.

De stichting raadt aan om bij alle activiteiten die niets met de zorg te maken hebben, vraagtekens te plaatsen. Is deze activiteit wel nodig? Kan het niet anders? Van der Kolk: "We spraken met een arts die per dag twee tot drie uur kwijt was aan het beantwoorden van e-mails. Hij werkt nu met een timer. Zoveel minuten per dag e-mailen, daarna stoppen. In plaats van drie uur per dag is hij nu 7 uur in de week bezig met e-mailen."

Zaalartsen

Gemiddeld besteden zaalartsen slechts 13 procent van hun tijd aan het bed van patiënten, hun eigenlijke werk. Verder zijn ze bezig met administratieve zaken. Van der Kolk: "Door een paar ingrepen te doen kun je die 13 procent verdubbelen. Dan ben je nog veel bezig met bijzaken, zoals e-mailen, maar het is een hele vooruitgang."

Zorgmakers is voorstander van ontdubbelen. Taken die dubbel worden uitgevoerd terugbrengen tot één keer uitvoeren. Zoals de intakegesprekken met een patiënt. Dat gebeurt op veel plaatsen eerst met een

ZORGMAKERS ROEPT OP OM CREATIEF TE ZIJN EN NA TE APEN

verpleegkundige, dan met de coassistent en vervolgens met een arts. Van der Lely: "Die eerste twee gesprekken kun je heel makkelijk vervangen door één gesprek. Ook komt het voor dat bepaalde documenten overgetypt moeten worden. Ook dat is op te lossen."

Digitaal eten bestellen

Zorgmakers richt zich op alle medewerkers en managers in de zorg. Voeding valt daar uiteraard ook onder. Patiënten digitaal eten laten bestellen, met een iPad bijvoorbeeld. Dat betekent dat verpleegkundigen of andere zorgmedewerkers minder vaak heen en weer hoeven te lopen.

En natuurlijk wordt er veel te lang en veel te vaak vergaderd. Smit: "Een eenvoudige oplossing is staand vergaderen. Dat is niet comfortabel, waardoor je korter gaat vergaderen. Dat is efficiënter en je kunt het meteen toepassen. Kost niets."

Te veel dingen worden van bovenaf opgelegd. Doe het liever samen, adviseert Zorgmakers. Van der Kolk: "Alle medewerkers en managers in de zorg zijn verantwoordelijk voor het terugdringen van oneigenlijke werkzaamheden. Als we het samen doen, kunnen we heel ver komen. Andere oplossingen zijn er niet."

Opvouwbare beker

Verschillende oplossingen die op www.zorgmakers.com door medewerkers en managers worden aangedragen hebben betrekking op duurzaamheid. Heleen de Wit maakt melding van een 'hele fijne uitvouwbare beker'. Om die in plaats van wegwerpbekers te gebruiken. Makkelijk af te wassen, waterdicht, makkelijk mee te nemen, zelfs in een witte jas, schrijft ze. De bijzondere beker heet Stojo.

Van Smaak proef je, ervaar het gemak op locatie!

Van Smaak



- ✓ 365 dagen per jaar maaltijdbezorging op locatie
- ✓ Van Hollandse pot tot wereldse gerechten
- ✓ Bestel handmatig op papier of digitaal
- ✓ Boodschappenservice bij de bezorging van de maaltijden

Gratis proeverij

Laat Van Smaak uw maaltijden op locatie verzorgen, dan kunt u zich volledig richten op de zorg. Samen zorgen wij ervoor dat uw cliënten op tijd van een lekkere, gezonde maaltijd genieten. Wij laten u graag kennis maken met ons gevarieerde aanbod.

Interesse? Vraag een gratis proeverij aan via 088-511 5400 of verkoop@vansmaak.nl

BESPAAR WATER EN KOSTEN IN DE SPOELKEUKEN

Bespaar per jaar:

- ✓ 13.000 liter water
- ✓ 600 man-uren
- ✓ 125 KG wasmiddel
- ✓ 5100 kWh

Samen werken aan een beter milieu?

Kijk voor meer info op www.metos.nl of bel 088 024 2322.

metos
kitchen intelligence



Beter voor mens en milieu!



WORSTENBROODJE VERDRINGT PIL OP DE CRISISAFDELING

Meer keus, meer vrijheid en geen plateautjes meer met daarop geregenereerde maaltijden. De GGzE te Eindhoven doet het nu, anno 2023, anders dan in 1999 toen men de keuken sloot en overstapte op maaltijden van een cateraar. Tien betrokkenen maken de balans op.

Een tiental GGzE-betrokkenen kwam op 9 februari jongstleden samen op Landgoed De Grote Beek in Eindhoven. Anton François, in 1999 sectorhoofd hotel bij de GGzE, nam het initiatief tot de bijeenkomst. Uitblinkers was er bij.

Uitgangspunt was een artikel in het septembernummer van Catering Magazine in 1999. ‘Besparing van een half miljoen’, staat erboven. Met als subkop: ‘GGzE te Eindhoven in zee met cateraar’.

Men besloot om de keuken, de horeca en de schoonmaak uit te besteden. Voor meer dan honderd GGzE-medewerkers had dat consequenties. Het leidde tot gemor, de hakken gingen in het Brabantse zand. Maar François zette door omdat het beter, goedkoper en flexibeler kon als je de maaltijden uitbesteedde, was destijds het verhaal.

WAT HELPT IS DE INZET VAN HELPENDEN

Logisch besluit

“Uitbesteden was een logisch besluit dat we goed konden verdedigen”, zegt Stef Meyer van JRM advies. Hij was in 1999 als adviseur betrokken bij de overstap van GGzE naar cateraar Sodexo. “Het was in die tijd een baanbrekend project.”

De groep kijkt deze middag evenwel met weinig genoegen terug op de inbreng van Sodexo destijds. De maaltijden konden kant-en-klaar uit kabinetten worden getrokken. Op plateaus. Van ambiance was geen sprake. “Dat gaat een paar jaar goed en vervolgens krijg je smaakvervalking”, blikt Mieke Oomen, diëtist GGzE, terug.

Sodexo verdween. En nu, vele jaren later, anno 2023, bepalen begeleiders en cliënten in de woongroepen zelf wat er gebeurt, voor zover mogelijk. Geheel of gedeeltelijk zelf koken. Of kant-en-klaar inkopen dan wel een warme maaltijd laten bezorgen.

Veel is mogelijk. Het zijn andere tijden. De maatschappij veranderde en de GGzE, een afspiegeling van de maatschappij, veranderde mee.



De tien deelnemers aan de GGzE-discussie. V.l.n.r. Anton François (in 1999 sectorhoofd hotel bij de GGzE, nu eigenaar François Hospitality Services), Mieke Oomen (diëtist GGzE), Harm Huijbregts (culinair accountmanager Daily Fresh Food), André Fransen (toen afdelingshoofd GGzE, nu beleidsadviseur duurzaamheid GGzE), Peter Persoon (tot 2022 hoofd facilitair bedrijf GGzE, thans gepensioneerd), Stef Meyer (toen consultant bij Hospitality Group, nu eigenaar JRM advies), Mario Bouwmans (procescoördinator f&b GGzE), Herman Jansen (toen chef-kok GGzE, thans gepensioneerd), Sarleton Zimmerman (kok bij GGzE) en Jozien Sillekens (procesmanager Grip op Voeding bij GGzE).



Maar eten en eten is twee. Het is de bedoeling dat de cliënten gezond leven, en gezond en lekker eten, het liefst vers bereid. En dat verschilt van afdeling tot afdeling. Als de medewerkers van een afdeling voeding belangrijk vinden, gaat het goed, dan wordt er vers gekookt. Hebben ze geen affiniteit met voeding, dan gebruikt men overwegend kant-en-klare maaltijden en treedt er verschraling op.

Zelf inkopen

Ten aanzien van eten en drinken spelen bij GGzE drie processen een rol, vertelt Jozien Sillekens, procesmanager Grip op Voeding. 1) Zelf inkopen naar keus. In de winkel op het terrein of buiten het terrein. Voor cliënten die dit aankunnen. 2) Medewerkers voeren de regie. De maaltijden worden afgenomen bij leverancier Daily Fresh Food. 3) Een combinatie van 1 en 2. Warme maaltijden nuttigen in het restaurant op het terrein. Overige maaltijden – ontbijt en lunch – via Daily Fresh Food.

Gezond eten is een item dat discussie oplevert. Door medewerkers naast hun werk op te leiden als leefstijlcoach wordt geprobeerd om gezond eten en leven binnen GGzE naar een hoger plan te tillen.

Wat helpt is de inzet van helpenden. Zij zijn opgeleid om zich gedeeltelijk met voeding bezig te houden. Het aantal afdelingen waar het gezonde leven nu aandacht krijgt, neemt toe, zo wordt gemeld.

7- voor voeding

Dat levert een voldoende op voor voeding, maar geen superhoge waardering. Mario Bouwmans, procescoördinator f&b, geeft een 7-. Dat kan wel wat beter. Hoe? De afdelingen zouden verrijkt moeten worden met de inbreng van professionals op het gebied van eten en drinken. Koks dus.

“ZE HADDEN HET SCHOONMAAK-BEDRIJF DE OPDRACHT KUNNEN GEVEN OM TWEE TOT DRIE KEER PER WEEK ALLE KOELKASTEN TE REINIGEN”

Dan kun je sprongen maken. Zeker op afdelingen waar voeding met een 4 of een ander laag cijfer wordt gewaardeerd, zegt Peter Persoon, tot 2022 hoofd facilitair bedrijf bij GGzE, thans gepensioneerd. “Als je die afdelingen eerst eens van een 4 naar een 7 weet te brengen, zijn we al een stuk verder.”

Het begrip healing environment komt ter sprake, het creëren van een gezonde omgeving die bijdraagt aan het herstel. Een omgeving waarbij alle factoren die een rol spelen aandacht krijgen. Van de groenvoorziening tot en met de hoeveelheid daglicht in een pand. En natuurlijk het eten.

Altijd weer het eten. Mensen die binnenkomen op de crisisafdeling kregen vroeger eerst een pil, nu krijgen ze eerst een worstenbroodje, draagt André Fransen, beleidsadviseur duurzaamheid, een sprekend voorbeeld aan. “Want veel mensen komen ondervoed binnen.”

Agressie nam af

Gezond eten en gezond leven kunnen in de geestelijke gezondheidszorg leiden tot spectaculaire resultaten. Bouwmans: “Op een afdeling met veel agressie zijn we gaan koken. Het leidde na twee maanden tot minder agressie en minder medicatie. De cliënten zaten beter in hun vel.”

Onduidelijkheid over duurzaamheid

Het tiental GGzE'ers boog zich ook over duurzaamheid. In 1999 was dat nog geen onderwerp. Nu wel. Maar lang niet alles is duidelijk. “De inzichten op dit vlak veranderen voortdurend”, zegt André Fransen, beleidsadviseur duurzaamheid. “Neem afbreekbare koffiebekers. Was perfect, dachten we, maar nu willen afvalverwerkers ze niet meer hebben, want er zit een stof in waar ze geen raad mee weten.”

Harm Huijbregts van Daily Freshfood: “Veel mensen doen aan afvalscheiding, maar aan het eind van de rit komt alles weer op één hoop terecht. We zijn nu volop aan het testen met verpakkingsmaterialen. Zijn ze wel of niet afbreekbaar en zijn ze wel of niet praktisch toepasbaar. Het is voor ons een behoorlijke wedstrijd om dit voor elkaar te krijgen.”

Convenience Foods-project

Voordat GGzE in 1999 haar keuken sloot om maaltijden te gaan betrekken van Sodexo was er al eerder geëxperimenteerd met kant-en-klare inkoop van voeding. In 1974 startte men met het Convenience Foods-project. Daarbij maakte men gebruik van door de industrie bereide levensmiddelen die diepgevroren werden opgeslagen. Regenereren gebeurde in magnetrons. Het was een experiment van de overheid en het bedrijfsleven. Het project mislukte. Er ging te veel mis.

De aanstelling van professionals op het gebied van eten en drinken op afdelingen zou ideaal zijn, zo wordt duidelijk. Het voorbeeld is er al. Sarleton Zimmerman is als kok werkzaam op twee opnameafdelingen waar cliënten doorgaans drie tot vier maanden verblijven. “We bereiden zo veel mogelijk zelf. Ik praat veel met de cliënten zodat ik weet wat ze willen. Daar speel ik op in.”

Anton François heeft een specifieke vraag voor de kok: beschrijf jouw meerwaarde eens? Zimmerman hoeft niet lang na te denken. Hij antwoordt: “Mijn meerwaarde is dat ik blijde cliënten om me heen zie. Ze krijgen wat ze willen. Ze communiceren makkelijker met mij dan met een verpleegkundige.”

Hij kreeg een cliënt die maandenlang niet wilde douchen zo ver dat deze wel ging douchen. En dat allemaal door soms samen groenten te oogsten uit de tuin, samen eten te bereiden, samen aan tafel te gaan en zo een band te smeden.

François heeft nog een vraag: “Heb je wel eens een klap gehad?” Zimmerman kan erom lachen, maar zo gek is die vraag niet, geeft hij toe. “Ik heb wel gezien dat anderen een klap kregen, maar er zelf nog geen gehad.”

VERRUK DE AFDELINGEN MET DE INBRENG VAN PROFESSIONALS OP HET GEBIED VAN ETEN EN DRINKEN

Bodemloze put

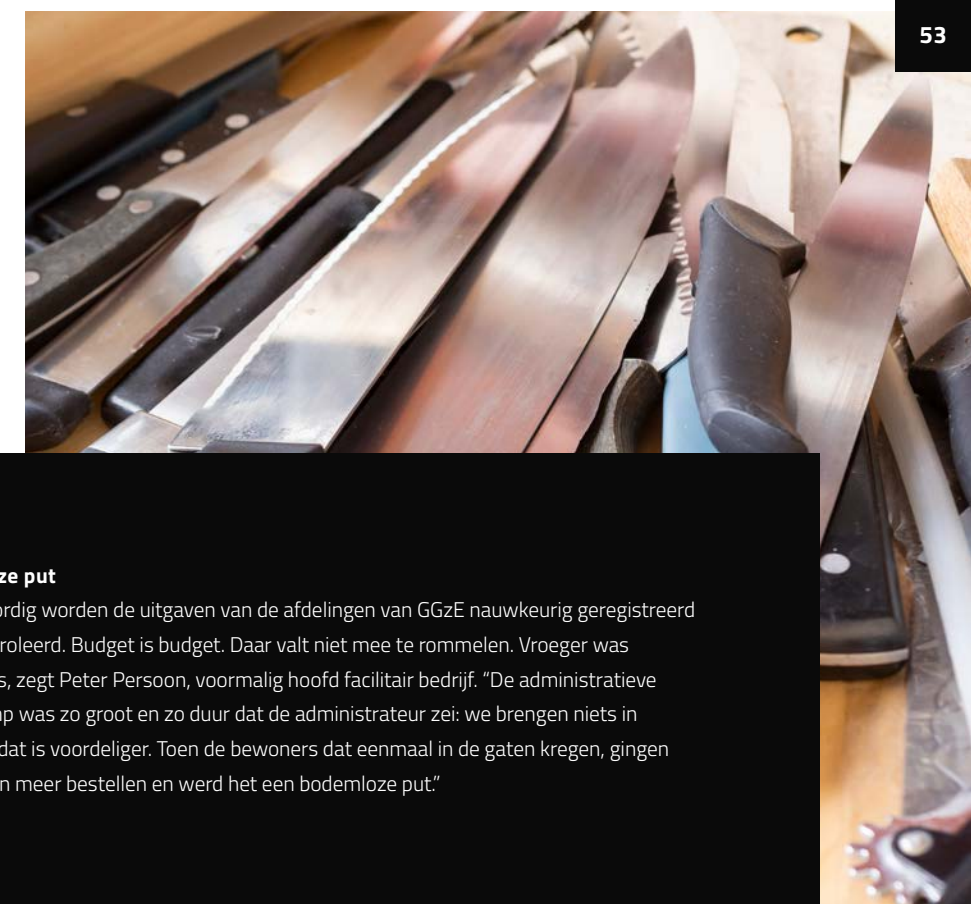
Tegenwoordig worden de uitgaven van de afdelingen van GGzE nauwkeurig geregistreerd en gecontroleerd. Budget is budget. Daar valt niet mee te rommelen. Vroeger was dat anders, zegt Peter Persoon, voormalig hoofd facilitair bedrijf. “De administratieve rompslomp was zo groot en zo duur dat de administrateur zei: we brengen niets in rekening, dat is voordeliger. Toen de bewoners dat eenmaal in de gaten kregen, gingen ze meer en meer bestellen en werd het een bodemloze put.”

Persoonlijke veiligheid

Eerder tijdens de discussie was er gesproken over veiligheid. Persoonlijke veiligheid is en blijft een issue. Er zijn heftige dingen gebeurd. Een cliënt die ineens een medewerker ongevraagd op de mond kust bijvoorbeeld. Op sommige afdelingen worden de messen opgeborgen zodat cliënten er niet bij kunnen. Verder zijn alle medewerkers aangesloten op het alarm. Een druk op de knop en de collega's worden gemobiliseerd. De controles zijn strenger geworden, zodat de veiligheid van de medewerkers is toegenomen.

Bij de voedselveiligheid ligt dat anders. Sommige afdelingen nemen daarmee een loopje. “Het zijn meshopen”, verzucht een van de deelnemers aan de discussie. Men ondernam tal van activiteiten om hierin verbetering te brengen. Rapporten en verbeterplannen verschenen met als gevolg dat er vooruitgang werd geboekt. Maar helaas verflauwde de aandacht na verloop van tijd. En gleed men weer af.

Herman Jansen, gepensioneerd chef-kok bij GGzE, zegt daarover: “Het was ook een centenkwestie. Ze hadden het schoonmaakbedrijf de opdracht kunnen geven om twee tot drie keer per week alle koelkasten te reinigen, dan was het probleem opgelost. Maar daar wilde men geen geld aan besteden.” Om toe te voegen: “Ik kan wel zeggen dat er op het gebied van voedselveiligheid nooit grote ongelukken zijn gebeurd.”



UITZONDERING

Wegwerpbeker mag nog wel in zorginstellingen

De wegwerpbeker wordt aan banden gelegd om de hoeveelheid afval die we dagelijks produceren te verminderen. Een mooi streven dat in de praktijk de nodige consequenties met zich meebrengt. Dat geldt overigens niet voor zorginstellingen en gesloten inrichtingen. Zij mogen nog wel plastic wegwerpbekers en -voedselverpakkingen gebruiken vanwege veiligheids- en hygiënevoorschriften.

Op andere plaatsen geldt vanaf 1 januari 2024 een verbod op het gebruik van plastic wegwerpbekers voor consumptie ter plaatse.

Vanaf dat moment moeten de bekens herbruikbaar zijn. Voor consumptie voor onderweg geldt vanaf 1 juli 2023 een verbod op gratis plastic wegwerpbekers én wordt het verplicht om een herbruikbaar alternatief aan te bieden.

Er is één uitzondering op deze regel: hoogwaardige recyclebare alternatieven worden toegestaan, als wordt voldaan aan de verplichte inzamelingsdoelstelling van 75% tot 90%. Deze moeten opnieuw gebruikt kunnen worden.



COLUMN



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

Leg jouw steen in de rivier

Dat zorgmedewerkers regelmatig aan de bel trekken over de grote hoeveelheid administratieve werkzaamheden die ze moeten verrichten, was voor mij niet nieuw. Een frustratie die ik me ook goed kan indenken, want je gaat niet de zorg in om dagelijks uren achter een scherm te zitten en data in te kloppen. Je wilt er zijn voor de patiënten of bewoners.

Overigens begrijp ik ook wel dat – in ieder geval een deel van – die administratie noodzakelijk is. Maar als ik in deze uitgave lees dat een zaalarts gemiddeld maar 13 procent van zijn of haar tijd daadwerkelijk op de zaalvloer loopt, is dat wel even schrikken! Dan durf ik wel te stellen dat we zijn doorgeschoten met onze, ongetwijfeld goedbedoelde, administratie- en registratiedrift...

Goed dat een organisatie als de stichting Zorgmakers zich inzet om hierin verandering te brengen. Met kleine en eenvoudige stappen, maar die zijn vaak het snelst effectief. En als

met een paar eenvoudige ingrepen de tijd die een zaalarts op de zaal kan zijn, verdubbeld kan worden, krijg ik wel weer een beetje hoop. Toch zal er nog veel moeten gebeuren, want een verdubbeling van 13 naar 26 procent betekent nog steeds dat die zaalarts maar een kwart van de werkdag aan het bed kan zijn. Ik weet niet hoe het met u zit, maar ik heb mijn beroep niet gekozen om een paar uur te kunnen schrijven en het grootste deel van de werkdag druk te zijn met administratie en andere randzaken.

Mede daarom spreekt Zorgmakers mij ook zo aan. De uitnodiging om actief mee te denken over manieren om de effectieve tijd voor de zorgtaken weer te vergroten. Die zijn deels generiek in te zetten, zoals staand vergaderen om daarmee de vergadertijd zo kort mogelijk te houden. Maar er zijn binnen jouw zorgorganisatie ongetwijfeld ook gebruiken en ingesleten gewoonten die effectiever kunnen.

Ik daag je uit om jouw steen in de rivier te leggen en daarmee de verandering op gang te brengen.

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



NESCAFÉ

Renewing

THE WORLD OF COFFEE

Maak kennis met het NESCAFÉ Plan 2030, ons omvangrijke programma met de ambitie om koffieproductie wereldwijd te verduurzamen.

Lees meer over
ons Nescafé
Plan 2030

