

UIT BLINK ERS

Geluk kun je eten

Ouders kunnen zelf koken in het ziekenhuis

Vakkleding: kiezen we wit of kleur?

Koffie zoals toen maakt de tongen los

GROOT IN PROFESSIONELE ZORGKEUKENS



KLEINSCHALIG WONEN

- + **MAATWERK INTERIEUR**
Van hoge kwaliteit afgestemd op de locatie, situatie en behoeften.
- + **HUISHOUD VS PROFESSIONEEL**
Huishoudelijk wanneer het kan, professioneel wanneer het moet.
- + **ALLES IN ÉÉN KEUKEN**
Meer aandacht voor eten en drinken.

GRAND CAFÉ

- + **UITGIFTE**
Open ruimte van kwalitatief hoogstaand interieur en apparatuur.
- + **VAN ALLE GEMAKKEN VOORZIEN**
Voor een kop koffie of het bereiden van een complete maaltijd.
- + **APPARATUUR**
Gemakkelijk in gebruik met professionele functionaliteiten.



PRODUCTIEKEUKEN

- + **KOOKLIJN**
Met professionele apparatuur.
- + **APPARATUUR VOOR GROTE HOEVEELHEDEN**
Zoals een braadslede, kookketel of FlexiChef.
- + **DUURZAAM**
Met aandacht voor energiezuinige apparatuur.

www.vangestelhoreca.nl | 055 526 33 33 | info@vangestelhoreca.nl
Bezoek ons in Amsterdam, Breda, Delft, Maastricht of Zwolle



Maak het leven leuk

Zie hier Uitblinkers 30. Een uitgave die nog meer dan anders in het teken staat van: maak door middel van eten en drinken het leven voor patiënten en cliënten leuk, of op z'n minst draaglijk. Serveer wat ze willen, geef ze eigen regie.

Bij WZH Leilinde in Den Haag doen ze dat door zo nu en dan gerechten en koffie te bereiden zoals vroeger. Dat maakt de tongen van de ouderen los. Hele gesprekken, geen houden aan.

In het Prinses Máxima Centrum te Utrecht maken ze het kinderen en hun ouders naar de zin door ze maximale vrijheid qua eten en drinken te bieden. Willen de ouders zelf koken voor hun kind zodat het smaakt zoals thuis? Dat kan, en er kan nog veel meer.

Schrijver Ronald Giphart had een rake titel voor zijn lezing op de vakbeurs Zorg & food: 'Geluk kun je eten.' Als patiënten hun lievelingskostje geserveerd krijgen, voelen ze minder pijn en herstellen ze sneller, was de boodschap.

En ook al herstellen ze niet sneller, het is al mooi als ze door middel van een simpel ijsje of een pastetje minutenlang niet hoeven te denken aan pijn, pillen en operaties.

Gaat dan alles goed? Nee, want er wordt gepest in de zorg, zie pagina 35. We hebben daar een oplossing voor: kappen ermee en wel meteen.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

- 4 Koffie zoals toen
- 9 Tips van Wenda
- 11 Kwotjes
- 12 Moderne groenteboer
- 15 Productinformatie
- 16 Koken voor kinderen
- 22 WijGastvrij
- 23 Column Lisette
- 27 Agenda + colofon
- 28 Vakkleding
- 35 Pesten in de zorg
- 36 Ronald Giphart
- 39 Column Michel
- 40 Verslag Zorg & food
- 44 Hoeve Biesland
- 45 Column Geert
- 46 Bedrijfsleden



HEEFT U ONS ZORGMAGAZINE AL GEZIEN?

Scan de QR-code en bekijk het magazine online of vraag aan!



WZH Leilinde laat het verleden herleven

KOFFIE ZOALS TOEN

Gerechten van vroeger. Bereid zoals toen. Verzameld in een kookboek met 24 favoriete recepten van bewoners die kampen met een vorm van dementie. Dat maakt de tongen los, zo ondervonden ze bij woonzorgcentrum WZH Leilinde in Den Haag. Koffie zoals vroeger heeft een soortgelijk effect.

Favoriete recepten van de bewoners verzamelen. Gebeurt met behulp van familie, naasten en mantelzorgers, want zelf weten de bewoners het niet meer zo goed. De meesten kampen met dementie. Maar als de gerechten van toen op tafel komen, gaat het dak eraf.

Herinneringen komen tot leven. Verhalen rollen over tafel. Mensen leven op. Dat is ook de bedoeling, zegt Jolanda Luijken - van Oosten, activiteitenbegeleider bij WZH Leilinde in Den Haag, een woonzorgcentrum met bijna 100 bewoners. Zij is de initiatiefnemer van het WZH Leilinde Kookboek.

Op de cover van het boekje staat: 'Samengesteld met liefde door bewoners met dierbaren en medewerkers.' Het eerste recept is van tante Riet: snert voor 16 personen. 23 recepten verder heeft Fred Lunenberg, evenals Tante Riet een bewoner van WZH Leilinde, de eer om de reeks af te sluiten. Hij doet dat met een Runderstoofpot.

"THEE? NEE, BAH, KOFFIE MOEST HET ZIJN, 20 TOT 25 KOPPEN PER DAG"

Veel actie

WZH Leilinde is onderdeel van WoonZorgcentrum Haaglanden (WZH), een zorgorganisatie in de regio Haaglanden waar veel gebeurt. Naast het kookboekje met recepten van bewoners, zijn er tal van andere activiteiten, zoals het maandelijks uitgeven van een tijdschrift voor de bewoners en een eigen tv-zender met beelden van toen. Van eind mei tot begin juli zijn er activiteiten in het kader van de WZH-Parade: artiesten, kraampjes, eetsessies, foodtrucks en andere bijzonderheden zorgen voor entertainment. De kerstdiners krijgen in december extra aandacht. Familieleden en mantelzorgers worden bij dit alles nadrukkelijk betrokken.

Jolanda Luijken - van Oosten:
"Onvoorstelbaar wat dit allemaal losmaakt."

Koffie zoals vroeger valt ook nu nog in de smaak.



Lees verder »

Het Engelse servies viel in de smaak.



Appelmoes

Riet de Leede zond een recept in voor appelmoes. Ingrediënten: 1 kilo Goudreinetten of Jonathans, kaneelpoeder, stukje verse gember, gembersiroop. Bereiding: schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes. Doe ze in een pan met de kaneel en de heel fijn gesneden gember en de gembersiroop. Aan de kook brengen en laten koken tot de appels gaar zijn. Van het vuur halen en pureren.

Koffie zetten

We bellen met WZH Leilinde en vragen of we een kooksessie mogen bijwonen. Om te ondervinden wat er gebeurt. De volgende stap op het pad der nostalgie is dan alweer gezet: koffie zetten zoals toen. Of we dat willen meemaken? Ook dat maakt de tongen los, krijgen we te horen. Zodoende zijn we in de ochtend van 13 maart 2024 aanwezig bij de tweede nostalgische koffieproeverij van WZH Leilinde.

Even over tien uur ontwaren we in het restaurant een tafel met daarop een platenspeler. Een elpee met goud van oud klinkt op de achtergrond. Reinhard Mey zingt 'Als de dag van toen'. Niet alleen eten en drinken van vroeger maakt de tongen los, ook muziek, voorwerpen en geluiden uit de oude tijd doen dat; ja, zelfs luciferdoosjes en postzegels.

De acht gasten van die ochtend melden zich een voor een. De een rijdt, de ander loopt. Jolanda plaatst een koffiekkan op tafel. Filter erop. Nog voordat het eerste bijna kokende water is opgegoten, komen de verhalen los. Vooral het Engelse servies levert gespreksstof op. "Prachtig zeg." "Mag ik dat meenemen naar mijn kamer?" "Zal wel heel duur zijn." "Dat kwam je tegen bij chique mensen."

Oma uit 1950

Oma komt ter sprake. Een oma uit de periode 1950 tot 1960. Hoe waren oma's toen? Gul waren ze, blikken de kleinkinderen de meesten zijn nu zelf ouder dan 80 terug. "Pannenkoeken met stroop, heel veel stroop. Velletjes van gekookte melk op de koffie. Vroegen wij of we velletjes mochten."

Een ander: "Velletjes? Nee hè, bah." De eerste weer: "Toen vond ik dat lekker, die velletjes, nu niet meer zo." En dan te bedenken dat ze ook slagroom klopten van die velletjes. "Dat moeten we nou niet meer willen."

Het servies wordt nogmaals geprezen, zoals er wel vaker iets herhaald wordt die ochtend. En dan gaat de aandacht uit naar de koffie, naar het blikje Buisman om precies te zijn. Werd destijds standaard toegevoegd aan het koffiemaatsel, voor de smaak. En als je het lang open liet staan, werd het hard, vernemen we. En dan is er nog iets. Er gingen ook suiker en zout in het maatsel. Voor nog meer smaak.

Er volgt een kritische opmerking over de filterhouder. "Die ziet er zo goedkoop uit. Zeker in vergelijking met dat chique Engelse servies." Jolanda: "Weer wat geleerd, ik ga hier werk van maken."



Wentelteeftjes

Receptuur van Kees Scheerman. Benodigdheden:

1 ei, 250 ml halfvolle melk, 8 sneetjes (liefst) wit casinobrood, roomboter, suiker en kaneel. Bereidingswijze: Klop het ei, de suiker, kaneel en melk los in een diep bord. Snijd de korstjes van het brood. Wentel de sneetjes brood 1 voor 1 door het eimengsel en stapel ze op een bord. Schenk de rest van het eimengsel over de broodstapel. Laat het even intrekken. Verhit de boter in de koekenpan. Bak de helft van de wentelteeftjes in 5 minuten goudbruin. Keer halverwege. Neem ze uit de pan, verhit de rest van de boteren bak de rest van de wentelteeftjes goudbruin. Met dank aan dochter Ingrid.

Kokend water

Het is 10.40 uur. De waterkoker doet haar werk en Tiny, een van de bewoners, mag het filter vullen. Ze schept op. Niet vier of vijf scheppen, maar acht of negen. "We zijn met een grote groep hoor, d'r moet flink wat koffie in", zegt ze. En dan wat zout. Jolanda giet vervolgens het kokende water langzaam over het maatsel. "Hoor je het lopen?"

En dan weer een leermoment. Ze had de kan moeten voorverwarmen met heet water, want zo hoort het, klinkt het. Jolanda: "Bedankt, dat ga ik de volgende keer doen." Terwijl het water zakt en de koffie tot wasdom komt, laat Ben, de enige man in het clubje, weten dat hij vroeger de hele dag koffie dronk. "Thee? Nee, bah, koffie moest het zijn, 20 tot 25 koppen per dag."

"DIE FILTERHOUDER ZIET ER ZO GOEDKOOP UIT. ZEKER IN VERGELIJKING MET DAT CHIQU ENGELSE SERVIES"

Dat had met Bens werk te maken, vernemen we. Hij deed 'burgerwerk' voor de woningbouwvereniging, en was dus vaak op bezoek bij mensen om huizen op te knappen en ja, dan krijg je veel koffie aangeboden. Niet alleen Haagse bakjes, ook grotere koppen.

De koffie loopt nog steeds. De gesprekken gaan behalve over koffie over gerechten van toen. Jolanda vraagt aan een bewoner of zij van de Hollandse pot is. Dat is ze zeker. "Rodekool met appel en hachee. Uitje erdoor. Heerlijk!" Een ander deed de rodekool zelfs op het brood. "Ook lekker."

Zaterdag soepdag

"VELLETJES VAN GEKOOKTE MELK OP DE KOFFIE. VROEGEN WIJ OF WE DE VELLETJES MOCHTEN"

Zaterdag was het in veel huizen soepdag. Makkelijk te bereiden. Ideaal voor als je thuiskomt van het voetbal. Bij de een was dat groentesoep, bij de ander tomatensoep. "Wel met ballen erin", zegt een bewoonster. "De soep die ik hier boven krijg is wel vers, maar zonder ballen." Een ander laat weten dat er in haar soep wel ballen zitten.

Om 11.00 uur is de koffie klaar. Vol van smaak, maar niet te sterk. De groep vreesde dat ie wel te sterk zou zijn. Al die scheppen koffie en Buisman en dat zout. Dat kon wel eens te veel van het goede zijn. Maar nee, de koffie is perfect, luidt het oordeel.



De groep geniet van een tweede bakje.

Runderstoofpot

Runderstoofpot voor vier personen. Fred Lunenberg is de inzender. Ingrediënten: 1 kilo runderlappen of sukadelappen. Doosje champignons. Half zakje gewelde abrikozen. Twee uien. Twee plakken ontbijtkoek. 2 eetlepels appelstroop. 2 laurierblaadjes. Een flinke theelepel pikante paprikapoeder. Een bouillonblokje, peper en zout, 50 gram roomboter. Een flesje herfstbier of bockbier of Geusz Trippel.

Bereiding: laat de boter smelten in een braadpan, bestrooi het vlees met peper en zout. Bak het vlees in de hete boter aan beide kanten lichtbruin. Voeg het flesje bier rustig toe. Bouillonblokje, laurierblaadjes en appelstroop erbij. Ontbijtkoek verkrumelen en ook erbij doen. Als alles pruttelt: op laag vuur anderhalf uur stoven. Af en toe roeren. In de tussentijd de uien in halve ringen snijden, champignons en abrikozen toevoegen en nog minimaal twee uur stoven. Af en toe roeren. Wanneer je het vlees makkelijk in stukjes kunt scheuren met twee vorken, is het gaar. Scheur vervolgens al het vlees in kleinere stukjes. Op smaak brengen met peper, zout en paprikapoeder. Het is heerlijk met Vlaamse frieten of rijst.

De groep wil nog een tweede bakje. Ook dat komt voor elkaar. Dit keer in een voorverwarmde kan. En het filter wordt eerst een beetje nat gemaakt, want dat hoort zo. Het is inmiddels 11.20 uur. Het water in het filter zakt weer, de stemming stijgt. Gesprekken over uiteenlopende onderwerpen met een gemeenschappelijk kenmerk: het gaat over eten en drinken van vroeger.

Meer beleving

Jolanda laat weten dat deze wijze van koffie maken haar bevalt. Meer beleving, meer geur, meer smaak. "Dit brengt toch veel meer teweeg dan die Senseootjes van tegenwoordig?" De groep stemt daar volledig mee in. En iedere aanwezige wil een tweede bakje. En krijgt dat tweede bakje ook.

De klok geeft aan dat het 11.45 uur is. De bewoners verlaten de koffietafel en zoeken hun kamers op, de lunch wacht. En daarna bijkomen van al die indrukken en herinneringen die de koffiesessie teweeg heeft gebracht. Jolanda over de ochtend: "Onvoorstelbaar wat dit allemaal losmaakt bij de mensen."



Wenda Linthorst maakt zich met Keukentijgers sterk voor leukere en betere eet- en drinkmomenten in de zorg.

Het belang van eigen regie

JE EIGEN BOONTJES DOPPEN

Met de grotere groep mensen die zorg nodig heeft en de kleinere groep medewerkers die het moet doen, is het des te belangrijker dat we allemaal goed blijven in 'je eigen boontjes doppen'. Figuurlijk dan hè.

In juni is het thema van Keukentijgers Je eigen boontjes doppen. Over het belang van peulvruchten. Peulvruchten zoals bonen stonden in het verleden vaker op het menu bij de oudere doelgroep, maar dat zijn we een beetje kwijtgeraakt. Zonde, want peulvruchten zijn betaalbaar, herkenbaar en lekker.

Bovendien goed voor de planeet en de gezondheid. Ook de figuurlijke kant van het spreekwoord Je eigen boontjes doppen staat centraal bij Keukentijgers. En juist die wil ik belichten. Hoe kun je het net wat anders doen?

Verras!

Mijn achtergrond is onderzoek naar (onbewust) gedrag. De onderzoeken bieden inzicht in hoe je de gast – vaak onbewust – een fijner gevoel kunt geven, meer kunt laten eten en andere kwesties. Er zijn onderzoekers die zeggen dat 95% van ons gedrag onbewust beïnvloed wordt; ongelooflijk toch!

Maar, dat geeft ook ruimte om soms gekkigheid te doen met die 5% die nog over is. Wat past bij jou en waar kun jij mee verrassen? Liedje zingen tijdens het koken? Gedichtje voordragen tijdens het tafel dekken? Overgooien met een ballon? Wat kan jij deze maand doen om te verrassen?

Initieer

Hang eens een poster op met een leuke activiteit: zomerborrel, Spaanse zomeravond, een sportdag... Door alleen de contouren van de dag neer te zetten, geef je ruimte aan naasten van bewoners en aan collega's om hier invulling aan te geven. De zoon van een bewoner bijvoorbeeld, die sportleraar is en wil helpen. Het familielid dat op een basisschool werkt en bereid is leuke sportmaterialen mee te nemen.

Geef regie

Probeer deze maand met deze en andere initiatieven nog meer dan anders de regie bij de bewoner neer te leggen. Wat laat jij een bewoner weer zelf doen? Mensen die het gevoel hebben nog eigen regie te hebben, zijn gelukkiger, zo blijkt. Laten we daar gebruik van maken.

Ontvang inspiratiebox

Ontvang de inspiratiebox Je eigen boontjes doppen. Samen met Bonduelle verspreiden we begin juni deze box, vol met leuke recepten, producten en activiteiten. Wil jij deze ook ontvangen? Mail dan even naar info@keukentijgers.com. Op naar nog meer onze eigen boontjes doppen in de zorg.

"PROBEER DEZE MAAND NOG MEER DE REGIE BIJ DE BEWONER TE LEGGEN"

TOP BAKKERS DÉ AMBACHTELIJKE BAKKER VOOR DE ZORG!

- Passend assortiment
- Voor elk dieet
- En ieder budget

Samen geven we invulling aan het assortiment dat het beste past bij de patiënten en bewoners. Dit doen we op basis van de uitgangspunten van 'Goede Zorg Proef Je' om een **gezond** en vooral **lekker** assortiment samen te stellen.

Wij gaan voor een **overzichtelijk assortiment**, goed herkenbaar op onze bestelsite zodat iedereen eenvoudig de juiste producten kan vinden voor de juiste problematiek. Met brood en banket geven we invulling aan **alle eetmomenten**, passend bij de **behoefte van de doelgroep**, bijvoorbeeld eiwit en vezelrijke producten of lepelgebak.



Ben je benieuwd hoe we
jou kunnen ontzorgen?
Bekijk onze oplossingen
Via topbakkers.nl/zorg/
of scan de QR-code
055 - 599 82 22



HOFLAND REALISEERT DE NIEUWE KEUKEN, AFDELINGSKEUKENS & HET RESTAURANT VAN HET VAN WEEL EN BETHESDA ZIEKENHUIS DIRKSLAND

Gereed
juli 2024



CURAMARE



Partners
boogert



www.hoflandgrootkeuken.nl | 0180-417533 | info@hoflandgrootkeuken.nl | volg ons ook via LinkedIn

Laatste wens

"Ik werd gebeld en begreep dat de patiënt niet lang meer te leven had. Diezelfde dag stond ik met potten en pannen en een mobiele inductieset bij zijn bed."
Michel van der Kroft van tweesterrenrestaurant 't Nonnetje in Harderwijk maakte haast om een laatste wens te vervullen in ziekenhuis St Jansdal, meldt De Gelderlander.

Liefdevol koken helpt

"Het lijkt er op dat denken dat iemand iets liefdevol voor je bereidt, voedsel al bij voorbaat lekkerder maakt. En vervolgens smaakt het écht beter."
Het populairwetenschappelijke medium Quest zocht uit of met-liefde-koken ook echt iets toevoegt aan een gerecht.

Knelpuntberoep

"Jongeren willen weer verpleegkundige worden – hét knelpuntberoep in Vlaanderen. Het aantal eerstejaars is dit academiejaar gestegen met 6 procent."
De Belgische krant DeMorgen laat weten dat de belangstelling om verpleegkundige – een 'knelpuntberoep' – te worden, toeneemt.

Ontvang gasten als God

"Ontvang je gasten zoals je God zou ontvangen. Doe wat je kan om tegemoet te komen aan de behoeftes van je gasten, help ze waar nodig en behandel ze met liefde, zorg, respect en waardigheid."
Columniste Daniëlle Horneman citeert op Edestad.nl een 'meester uit Azië' over het belang van gastvrijheid.

Moddervet dieet

"Keto is dé voedingstrend van dit moment. Maar kan zo'n moddervet dieet echt een eind maken aan de obesitasepidemie? Recent onderzoek betwijfelt dat. Minder ultrabewerkt voedsel eten lijkt een beter idee. En vooral: zelf koken."
Anne Pek van de Groene Amsterdammer deed onderzoek naar het genoemde dieet en alternatieven.

Vervelend briefje

"Wordt het niet eens tijd dat u naar het bejaardentehuis gaat?"
Een anoniem briefje in de brievenbus van Marijke (84) in Leiden, meldt Sleutelstad.nl. Buurtgenoten kwamen erachter. Van hen ontving Marijke tientallen steunbetuigingen. Ze blijft wonen waar ze woont.

Geen prostituees

"Beroof gasten niet, benader ze niet op straat en neem geen prostituees, pooiers, dieven of overvallers in huis."
Sander Allegro citeert in Hospitality Management uit de Statuten van de herbergiers van de stad Florence in 1334. Hiermee begon het sterrensysteem voor gastvrijheid.

Beste Boer

"Waarom wij de beste zijn? Omdat wij mensen, dieren en natuur verbinden. Bij ons zien kinderen hoe hun eten gemaakt wordt. En dat combineren we met natuurbeheer, het veebedrijf en de winkel, dat maakt ons uniek." *Afke Baukje Spierings uit Oss reageert tegenover Omroep Brabant op titel Beste Boer die zij met haar man Jasper en 50 medewerkers in de wacht sleepte.*





WijGastvrij bezoekt Van Gelder

GROENTEBOER IN HET GROOT

Verticale groenteteelt, vleesvervangers, robots die de kostprijs sterk verlagen. In het kader van de rubriek Kijkje in de keuken verdiepte WijGastvrij zich op 27 maart in de wereld van groente en fruit door het hypermoderne Van Gelder groente & fruit te Ridderkerk te bezoeken.

Van Gelder groente & fruit beschikt over een Experience Center waar het groepen ontvangt. Om duidelijk te maken wat er op groente- en fruitgebied allemaal gebeurt. Als WijGastvrij op 27 maart aanwezig is, wordt er die ochtend ook minimaal één andere groep rondgeleid, een klas met tieners. Zo te zien luisteren ze via hun koptelefoons met interesse naar de rondleider. Datzelfde doet de groep die onder de vlag van WijGastvrij aanwezig is.

Deelnemers krijgen de kans om te zien hoe een groente- en fruitbedrijf achter de schermen te werk gaat. Zorgvuldig, efficiënt en voor buitenstaanders zo nu en dan onnavolgbaar. De rondleiding gaat langs robots, liften, snijmachines, verticaal geteelde groente, kwaliteitscontroles, gekoelde ruimtes en tot slot langs een buffet gevuld met gerechtjes op basis van groente en fruit.

110 AUTO'S VAN VAN GELDER BRENGEN DE PRODUCTEN NAAR DE 9.000 AFNEMERS

Hergebruik

De groenteverwerker in Ridderkerk wint het van de concurrentie op basis van efficiency en duurzaamheid. Wat dat laatste betreft: alles wat hergebruikt kan worden, wordt hergebruikt. En veel gebeurt met zonne-energie. Commercieel directeur Anton van Gelder: "Bij iedere aanbesteding zijn we kansrijk omdat we duurzaam werken en onze kostprijs dankzij automatisering laag kunnen houden. Daardoor kunnen we tegen scherpe prijzen aanbieden."

Van Gelder is van oorsprong een groenteteeler. Nadat het bedrijf groente ging verwerken, vond pa Van Gelder het aanvankelijk niet nodig om groente voor te snijden. Maar dat ging dus toch gebeuren. En nieuwe ontwikkelingen dienen zich weer aan, zoals verticale groenteteelt.



Vleesvervangers

De vraag naar vleesvervangers groeit. "Ze zijn een hype", zegt Anton van Gelder, commercieel directeur van Van Gelder groente & fruit te Ridderkerk. Van Gelder ontwerpt en maakt de vleesvervangers zelf. Het gaat onder meer om burgers, gehaktballetjes, schnitzels en vis, allemaal op vegetarische basis. "Ze moeten niet alleen lekker zijn, maar ook gezond. Daar letten we op. Het zoutgehalte houden we bijvoorbeeld laag."

Verleiden tot plantaardig

Plantaardig eten is duurzaam. Dat is bekend. Maar het valt niet altijd mee om gasten of cliënten zover te krijgen dat ze deze gerechten ook gaan bestellen. Martine van Haperen van ProVeg laat op Vangeldernederland.nl weten dat je de focus het beste het beste kunt leggen op smaak en textuur in plaats van te benadrukken dat deze gerechten plantaardig en gezond zijn. Communiceer dat het gerecht is bereid met gegrilde groenten, raadt ze aan. Voor de lunch zou je kunnen denken aan broodjes, wraps, tosti's, soepen en salades met umami-rijke ingrediënten zoals tomaten, tapenades, peulvruchten, noten en groentespreads, raadt ze aan. Om toe te voegen: overweeg ook om de borrelplank uit te breiden met diverse groentebitterballen/-kroketten.

Van Gelder beschikt over een verticaal indoorperceel. Daarover: "Dat is de toekomst. Je hebt veel minder grond en water nodig." Het bedrijf hecht waarde aan het keurmerk PlanetProof dat staat voor duurzaam produceren. "Ik geloof niet zo in biologisch. Dat brengt te veel afval met zich mee, wel dertig procent. Dat is bij PlanetProof niet het geval."

€120 miljoen

De omzet van het bedrijf steeg van €2 miljoen in 2002 naar €120 miljoen nu. 110 auto's rijden door het land om de producten naar de afnemers te brengen. Het zijn er 9.000, waaronder grote spelers in de foodservice (buitenshuis consumptie waaronder ook de zorg). Vanwege het omgevingslawaai dragen de deelnemers aan de excursie een koptelefoon zodat ze de rondleider kunnen verstaan.

"IK GELOOF NIET ZO IN BIOLOGISCH. BRENGT TE VEEL AFVAL MET ZICH MEE, WEL DERTIG PROCENT. DAT IS BIJ PLANETPROOF NIET HET GEVAL"

En dan ineens ontmoeten we Arend, voormalig groenteboer, nu kwaliteitscontroleur bij Van Gelder. Maar z'n humeur lijdt daar niet onder. Hij checkt een appel met een apparaatje dat 6,5 aangeeft, terwijl dat 4,5 of 5 moet zijn; dus terug naar de afzender, klinkt het onverbiddeijk.

In een donkere ruimte zien we dat pallets zevenhoog worden gestapeld met behulp van automatische liften. Ook de robots krijgen we te zien. "Zij zorgen ervoor dat een medewerker nu het werk kan doen dat eerder door 35 medewerkers werd gedaan."



Deelnemers kunnen zien hoe een groente- en fruitbedrijf achter de schermen te werk gaat.



TOP BAKKERS Bakkers vormen coöperatie

Top Bakkers maakt de aangesloten bakkerijen lid van de Top Bakkers coöperatie. Daarmee worden de bakkers, die een landelijk netwerk vormen, mede-eigenaar van het bedrijf en gaan ze meer samenwerken. "De samenwerking wordt intensiever en klantvragen worden steeds meer centraal opgepakt vanuit de groep", aldus Rob Besseling en Mark van der Breggen. Samen vormen zij de directie van de Top Bakkers groep. 'Op deze manier kunnen we het meest veelzijdige assortiment van Nederland aanbieden met complete oplossingen op het gebied van brood en banket, service, ICT en logistiek.' Zie www.topbakkers.nl.

JOHMA SALADES Stazakje leidt tot minder plastic

De Johma Portion Packs zitten in een nieuwe verpakking: een stazakje. 'Deze zijn 100% SUP-proof en zorgen voor 25% minder plastic. Uiteraard wijzigt er niets aan de vertrouwde kwaliteit van de Johma Salades', meldt Johma. De scheurrand zorgt ervoor dat de salade snel en makkelijk op een boterham of broodje kan worden gesmeerd. De stazakjes zijn leverbaar in een omdoos à 6 stuks die ook kan worden gebruikt als display. Er zijn maar liefst 14 verschillende varianten beschikbaar waaronder 3 plantaardige varianten.



TIPS Duurzame apparatuur en inductie

Ook op het gebied van apparatuur kun je duurzaamheid nastreven. Gebruik minder chemicaliën en water bij het vaatwassen. Aanbieders van apparatuur spelen daarop in. Stap van gas over op inductie. Dat vergt minder fossiele brandstoffen. Denk aan zelfwegende en zelfscannende vuilnisbakken die registreren wat we weggooiden. Dit biedt kansen om bij te sturen op hoeveelheden en daarmee de waste terug te dringen. Tegenwoordig komt de nadruk ook meer te liggen op recycling en hergebruik van apparaten. Ook dat draagt bij aan het minder belasten van de aarde en aan meer duurzaamheid.

(Bron: www.grootkeuken.nl)



HELLMANN'S Tijdloze dressings

Groenten spelen een steeds belangrijkere rol op het bord. Nu er steeds vaker gekozen wordt voor gezond en duurzaam, groeit de populariteit van de salade, aldus Unilever Food Solutions. Gelukkig is de salade een echte margemaker. Gebruik verschillende smaken en texturen en je hebt al snel een smaakvolle maaltijd. 'Met de tijdloze dressings van Hellmann's tover je groenten in een handomdraai om tot een volwaardig, eigentijds gerecht. Probeer ook onze nieuwe Fijne Kruiden-Bieslook Dressing en de Klassieke Dressing.' Zie www.unileverfoodsolutions.nl.

ER IS STEEDS MEER WEERSTAND TEGEN PLASTIC ALS VERPAKKINGSMATERIAAL. DAARVOOR IN DE PLAATS KOMEN PLANTAARDIGE, RECYCLEBARE EN 100% AFBREEKBARE ALTERNATIEVEN

www.grootkeuken.nl heeft het nodige te melden over duurzaamheid

Verticale groenteteelt heeft de toekomst, aldus Anton van Gelder.



Prinses Máxima Centrum behandelt jonge kankerpatiënten

ZO KRIJG JE ZIEKE KINDEREN AAN HET ETEN

Jong en kwetsbaar: kleine kinderen en tieners. Ze zouden onbezorgd in het leven moeten staan, maar worstelen met een bedreigende ziekte: kanker. Ze ondergaan behandelingen en operaties in het Prinses Máxima Centrum te Utrecht. Voeding is van levensbelang.

Uiltje niet aantrekkelijk

Eten dat afwijkt van normaal kan een extra drempel opwerpen voor kinderen die ziek zijn, zegt Janiek Koolen, locatiemanager van Hutten in het Prinses Máxima Centrum. "Zes jaar geleden toen we hier begonnen, dachten we dat kinderen afwijkende vormen van gerechten leuk zouden vinden. Omelet in de vorm van een uiltje bijvoorbeeld. Maar we kwamen er gaandeweg achter dat dit een extra drempel op kan werpen. Herkenbaarheid is belangrijk, dus doe maar een gewone omelet."

CHEF NIELS BRON

"Die jongen bleek zuur lekker te vinden"

Chef-kok Niels Bron (foto hiernaast) van het Prinses Máxima Centrum verzorgt één keer in de veertien dagen een kookworkshop voor kinderen, samen met hun ouders. Dat levert interessante gesprekken op, zegt hij. "Kinderen die geen trek hebben in eten kunnen aangeven wat ze missen. Ik zag een jongen met een citroenlolly. Hij bleek zuur lekker te vinden. Dan kun je dus zuur over het eten doen waardoor hij weer trek krijgt. Hij stond op het punt om naar huis te gaan, dus heb ik de ouders als tip meegegeven." Persoonlijke aandacht kan helpen. Een meisje dat aan de sondevoeding zat, wilde tijdens een pizza-kookworkshop toch een hapje proberen. "We hadden haar een beetje uitgedaagd, en het werkte. Daarna at ze een halve pizza."

Kinderen kunnen overigens altijd op ieder moment vragen stellen over het eten. Beneden in het restaurant is een speciale kinderbalie voor verzoeken en vragen. Bron, die aanvankelijk in dienst was bij Rivas Ouderenzorg, is op het moment van gesprek acht maanden werkzaam in het Prinses Máxima Centrum. "We leveren veel maatwerk en gaan voor voedzaam en lekker. Maar we zijn er nog niet. Ik ben bezig om nieuwe gerechten te ontwikkelen. En zo proberen we iedere keer stappen te zetten."

Het Prinses Máxima Centrum dat geopend werd in 2018, is hét centrum voor kinderoncologie in Nederland. Kleine kinderen en tieners met kanker worden hier behandeld. Alle kennis op dit gebied is geconcentreerd in dit ziekenhuis dat beschikt over een researchcentrum van zeven etages.

Onderzoekers zijn daar dag-in-dag-uit bezig om de behandelmethoden verder te verbeteren. Thans overleven drie van de vier kinderen de ziekte. Dat moeten er meer worden. En dat kunnen er meer worden, is de stellige overtuiging van de onderzoekers, die zich ook richten op het verminderen van bijwerkingen en het verhogen van de kwaliteit van leven.

Eten om te genezen

Voeding speelt een voorname rol. Terwijl ze ziek zijn, chemo's en operaties ondergaan is het van belang dat de kinderen blijven eten. Hoe krijgen de koks en de gastvrouwen en -heren (55 in totaal) dat voor elkaar? Esther Fijnekam (contractmanager eten en drinken) en Janiek Koolen (locatiemanager van voedingspartner Hutten) vertellen het verhaal.

De kracht van het voedingsconcept ligt in keuzevrijheid, zegt Esther. "Binnen de mogelijkheden van onze keuken mag alles en kan alles. Voeding is superbelangrijk voor kinderen met kanker. Het heeft invloed op de kwaliteit van leven, op het herstel en op het voorkomen van infecties."

Het is belangrijk dat ze blijven eten. "Ook al hebben ze te maken met stuitende smaakpapillen", zegt Esther. Chemo's die ertoe leiden dat misselijkheid optreedt. Soms van het ene op het andere moment. "Daarom werkt vooraf bestellen bij ons niet. Wij proberen het moment van bestellen zo dicht mogelijk bij het moment van eten te leggen. Kinderen hebben ook de mogelijkheid om af te kijken van het menu."

REUK EN SMAAK KUNNEN AFVLAKKEN OF JUIST STERKER WORDEN

Patat met frikandel

Ze krijgen de ruimte om zo nu en dan ook minder gezonde gerechten te bestellen. Want iets eten is beter dan niets eten. Dan maar een patatje met een frikandel als je niets anders naar binnen krijgt. Maar dat mag niet worden overdreven. Esther: "We proberen kinderen en hun ouders te stimuleren om gezond te eten. Zie de vele versbereide gerechten op onze menukaarten. Verder bieden we fruit aan; gesneden stukjes in de vorm van een palmboom bijvoorbeeld."



Lees verder >>

Esther Fijnekam: "Als kinderen friet bestellen, gaat er een portie rauwkost mee."



Drummen in het ziekenhuis

Het Prinses Máxima Centrum beschikt over veel faciliteiten voor kinderen. In een muziekstudio kunnen ze drummen of andere instrumenten bespelen. In een klaslokaal kunnen ze onderwijs volgen. In een speciale ruimte - De Ontdekplek - kunnen ze klasgenoten ontvangen die zich daar op de hoogte kunnen stellen van hetgeen er in het ziekenhuis allemaal gebeurt. Verder zijn er faciliteiten voor spelletjes, sporten zoals tafeltennis en games zoals een simulator van een Formule-1-wagen. Het ziekenhuis is middels een brug (Regenboogbrug genoemd) verbonden met het naastgelegen Wilhelmina Kinderziekenhuis. Operaties vinden daar plaats, maar ze worden uitgevoerd door chirurgen van het Prinses Máxima Centrum als het om patiënten van dit ziekenhuis gaat.

Op de afdeling dagbehandeling is daarmee een experiment gedaan. Dankzij het aanbieden van aantrekkelijk fruit daalde de hoeveelheid snacks die men bestelde drastisch. Esther: "Als kinderen friet bestellen, gaat er een portie rauwkost mee. Zo laten we zien dat groenten belangrijk zijn."

Het Prinses Máxima Centrum is geen gewoon ziekenhuis. De 86 ouder-kindkamers - 65 zijn er gemiddeld bezet - bestaan uit twee delen: een voor het kind en een voor de ouders of andere begeleiders. Ze eten samen. Het gezinsverband blijft op deze manier zo goed als mogelijk intact. Kinderen en ouders hebben de regie. Willen ze geen bezoek op de kamer, dan whangen ze een kaart aan de deur 'ik wil even niemand zien' of 'aankloppen bij de ouders.'

Kanjerkar

Standaard krijgen de kinderen zes keer per dag een gastvrouw of gastheer met de Kanjerkar, een broodbuffetwagen, aan het bed. Met ontbijt, lunch, warme maaltijd, tussendoortjes en extraatjes zoals smoothies, sapjes, soep en maaltijdsalades.

"We leveren veel maatwerk", zegt Janiek Koolen, locatieverantwoordelijke namens voedingspartner Hutten. "Als een kind pasta met vega-balletjes niet lekker vindt, kan hij of zij dat aangeven, dan maken we wat anders. De maaltijdcyclus wisselt bij ons ook elke zes dagen, zodat kinderen die hier elke week terugkomen voor een kuur, niet keer op keer uit dezelfde gerechten op dezelfde dagen moeten kiezen."



GASTVROUW ANITA HENRIKS "Hier heb jij een bekertje niks"

Sommige kinderen voelen zich te slecht om iets te willen eten of drinken. Een patiëntje liet gastvrouw Anita Hendriks (links op de foto) weten dat hij niks wilde drinken. "Ik heb hem toen een beker met niks erin gegeven, keurig afgeplakt. Hier heb jij een bekertje niks, zei ik. En toen kwam toch die glimlach. De volgende ronde dronk hij wel wat. Dus ik denk dat mijn bekertje niks geholpen heeft."

Elk slokje, elk hapje, elke glimlach bij een kind is er een, zegt Anita. "Je wilt dat ze eten, dat ze drinken, anders moeten ze aan de sondevoeding en dat is geen pretje. Als de kinderen nee zeggen, zeg ik: nee, heb ik niet, nee is uitverkocht. En als ze dan wat willen hebben, poffertjes of kipnuggets bijvoorbeeld, zorg ik daarvoor. Doe mij maar een poffertje, zei een jongetje. Ik gaf hem er drie en ja, hij at ze op. Dat zijn leuke dingen." En als de patiënt toch niets wil? "Ik blijf praten. Hoe verdrietig de omstandigheden ook zijn, je moet het grappig maken en proberen om kinderen aan het eten te krijgen, ondanks alles."

De gemiddelde ligduur bedraagt 7,5 dagen, maar veel patiëntjes komen vaker terug omdat ze meerdere behandelingen nodig hebben. De ziekte kent veel verschillende typen. Sommige kinderen verblijven 'slechts' vijf dagen in het ziekenhuis en gaan daarna naar de dagbehandeling, anderen blijven maandenlang.

Soms vindt de behandeling deels plaats in een ander ziekenhuis, een van zogenoemde shared care centra, omdat dat ziekenhuis dicht bij de woonplaats van de patiënt ligt. Als het even kan, wordt voor dagbehandeling gekozen.

"HOE VERDRIETIG DE OMSTANDIGHEDEN OOK ZIJN, JE MOET HET GRAPPIG MAKEN EN PROBEREN OM KINDEREN AAN HET ETEN TE KRIJGEN"

Ouders koken

De chemobehandelingen hebben vaak gevolgen voor de reuk en de smaak. Al weet je van tevoren nooit welke gevolgen dat zijn en welke kinderen het betreft. De kinderen kunnen iets anders proeven dan ze daadwerkelijk drinken of eten. Reuk en smaak kunnen afvlakken of juist sterker worden. Janiek: “We houden overall rekening mee. Ook met kinderen die heftig reageren op bepaalde geuren. In het begin bakten we in de espressobar in de centrale hal kaascroissants af. Sommige kinderen konden niet tegen die geur, ze werden er misselijk van, dus hebben we naar andere oplossingen gezocht.”

"ER ZIJN VIER KEUKENS IN TWEE RONALD MCDONALD-HUISKAMERS WAAR OUDERS KUNNEN KOKEN"

De keuken is gelegen in het restaurant op de begane grond. Verder zijn er vier keukens in twee Ronald McDonald-huiskamers waar ouders kunnen koken. Sommige kinderen willen eten zoals thuis, zegt Janiek. “Pasta zoals mama die maakt. Als je ziek bent is verandering een uitdaging. Het eten is nergens zo goed als thuis. Zelf koken kan bijdragen aan een zo normaal mogelijk leven in het ziekenhuis.”

Poppetjes

Ofschoon herkenbaarheid extra belangrijk is voor kinderen die ziek zijn, doen ze er in het Prinses Máxima Centrum veel aan om gerechten op te leuken, bijvoorbeeld met poppetjes en stickers. Uitdagende gerechten worden niet geschuwd. Esther Fijnekam, contractmanager eten en drinken, zegt: “We zoeken steeds het randje op, wat kan en wat kan niet? De kookworkshops die onze chef Niels Bron één keer in de veertien dagen verzorgt, zijn ook belangrijk. Daar bereiden kinderen bijvoorbeeld ridders van komkommer en een moestuintje van mascarpone met chocoladecakekrumels en snackgroenten. Het is een combinatie van bezig zijn en proeven. En dingen leren over gezond eten.”

Janiek Koolen: “Sommige kinderen reageren heftig op bepaalde geuren.”



Open keuken

Het leeuwendeel van de voeding komt evenwel uit de open keuken waar van 7.30 tot 20.00 uur (“We bereiden alles vers”) wordt gekookt. In het achterste deel bereiden de koks de patiëntenvoeding, in het voorste deel de maaltijden voor het restaurant, waar bezoekers, medewerkers en soms ook patiënten eten.

Voor de patiënten zijn er verschillende menukaarten samengesteld: energierijk en neutraal. Gerechten uit de eerste categorie, zoals pizza met paprika en courgette, beschikken over extra energie en eiwitten (“Op natuurlijke basis, we gebruiken geen poeders”), gerechten uit de tweede categorie, zoals pastasalade kip-pesto, zijn juist minder energie- en calorierijk.

Janiek over die laatste categorie: “Dat zijn bijvoorbeeld gerechten voor kinderen die medicijnen krijgen die extra trek veroorzaken. Vaak kiezen ze voor vette, calorierijke gerechten met als gevolg dat ze aankomen, terwijl dat juist niet de bedoeling is. Daarom hebben we voor die groep specifieke menukaarten gemaakt zodat ze niet in de verleiding komen om gerechten te kiezen die voor hen niet goed zijn.”



Kanjerkar

Toch blijft het lastig om kinderen gezond te laten eten, zeker als ze ziek zijn. Met hulp van gastvrouwen, die met de Kanjerkar op de kamers verschijnen, worden er toch gezonde keuzes gemaakt. Janiek: “Het helpt als je kinderen en hun ouders hierbij betreft en ontzorgt, zoals wij doen. Dat werkt beter dan digitaal bestellen. Dus: contact houden, langsgaan, adviseren. Dat houden we erin.”

Uit onderzoek onder ouders 100 ingevulde enquêtes en 12 verdiepende gesprekken – bleek dat deze vorm van gastvrijheid enorm gewaardeerd wordt, zegt Esther. “Het meedenken. Samen met ouders en kinderen bespreken wat er wél kan. En daar invulling aan geven, zodat kinderen toch gezonde voeding binnenkrijgen. En als dat niet lukt, samen zoeken naar alternatieven. En die vinden we vaak ook.”





WIJS ACADEMIE Extra aantrekkelijk voor leden

Het vak op peil brengen en houden. Leden helpen zich te ontwikkelen, beter te worden. Dat is een belangrijk doel van WijGastvrij. Daarvoor is destijds de Wijs Academie opgezet.

Het aanbod binnen de Wijs Academie is voor leden van WijGastvrij extra aantrekkelijk. Hun voordeel kan bestaan uit een korting, voorrang bij inschrijving of een combinatie daarvan. Leden ontvangen vonkjes: Basislid 3 vonkjes, Medium 5 vonkjes, Premium 7 vonkjes.

Een vonkje heeft als waarde € 10. Deze wordt door WijGastvrij betaald als korting op de door Wijs aangeboden studies. Vonkjes kunnen ook gebruikt worden om activiteiten te bezoeken die niet in het abonnement zitten.

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)
- HACCP (Threewise)

Opleiding

Professioneel Leidinggeven

Voor informatie, zie www.wijgastvrij.nl/wijs-aanbod/

WORKSHOPS VOOR GASTVRIJHEIDSMEDEWERKERS Verleiden en Verrassen

Vier workshops afgestemd op voedingsassistenten, gastvrijheidsmedewerkers en soortgelijke medewerkers in de zorg. Om je te voorzien van ideeën en suggesties. WijGastvrij organiseert het event samen met haar partners.

Het event is genaamd Verleiden en Verrassen. Het vindt plaats op een nader te bepalen datum in oktober bij ROC Midden Nederland Horeca in Nieuwegein. Het wordt een interactieve middag. Uit onderzoek – SiRGoodwill voerde dit uit – is gebleken dat gastvrijheidsmedewerkers behoefte hebben aan korte, krachtige workshops waarbij ze zichzelf kunnen inschakelen.

De volgende onderdelen staan gepland:

- 1) 13.30 uur. WijGastvrij Zorgquiz. Test je kennis tijdens een interactieve quiz. Syndle verzorgt dit onderdeel.
- 2) 14.15 uur. Alpaca Workshop. SiRGoodwill geeft met deze interactieve workshop inzicht in gedrag en communicatie van en met 'gasten'. Dit gebeurt met behulp van alpacas.
- 3) 15.30 uur. Mocktail Workshop. Mocktails bereiden ofwel alcoholvrije cocktails. Hoe doe je dat? En hoe betrek je de bewoners hierbij? En welke rol kan digitale communicatie spelen? Apprendo verzorgt dit onderdeel.
- 4) 16.15 uur. Opnieuw een workshop, maar meer geeft de organisatie met betrekking tot dit onderdeel niet prijs. Een verrassing ofwel een surprise workshop. Het heeft te maken met een modern en kansrijk communicatiemiddel. Threewise verzorgt dit onderdeel.
- 5) 16.45 uur. Borrel om de middag mee af te sluiten. Of stoom af te blazen als je nog naar de Jaarvergadering van WijGastvrij wilt.

Het event wordt opgeluisterd met een leveranciersmarkt.

* tempriete laat zien hoe je met moderne maaltijdwagens kunt presenteren.

* Unilever presenteert tussendoortjes die eetlustbevorderend en/ of eiwitrijk zijn.

* CuliCare presenteert verrassende hapjes.

* Smilde Foods laat zien hoe je met lekkere hapjes cliënten kunt verleiden.

Voor aanmelden voor dit evenement en voor andere evenementen van WijGastvrij, zoals Kijkje in de Keuken en de jaarvergadering, zie www.wijgastvrij.nl/evenementen



EET- EN DRINKTIPS Werken terwijl je ongesteld bent

Werken terwijl je ongesteld bent kan lastig zijn. Het helpt als je let op je voeding, zegt Moniek de Boer, gynaecoloog Women's Healthcare Center. Ze heeft tips:

- Voor mensen die veel bloed verliezen, kan het nodig zijn om ijzerrijke voedingsmiddelen te nemen.
- Drink geen koolzuurhoudende dranken, maar gewoon water.
- Vermijd koffie en zwarte thee. Kruidenthee (kamille) helpt eerder tegen opgeblazenheid en drijft vocht af.
- Probeer bewerkt voedsel te vermijden.
- Kies indien mogelijk voor verwarmende maaltijden, zoals soep of stoofschotels. De warmte kan helpen om krampen te verminderen.
- Peulvruchten zijn een bron van ijzer, eiwitten en vezels. Voeg ze geleidelijk aan je voeding toe.
- Probeer je suikerinname stabiel te houden. Eet veel fruit en volkorengranen. Vermijd witte pasta's, witbrood, rijst en koekjes.
- Groene bladgroenten bevatten ijzer. Goed om te eten.
- Chocolate bevat magnesium en antioxidanten. Puur eten in kleine hoeveelheden.

(Bron: www.womenshealthmag.com)

"VLEES IS OOK EEN BRON VAN IJZER. TIJDENS DE MENSTRUATIE KAN VLEES ECHTER OOK EEN OPGEBLAZEN GEVOEL GEVEN, OMDAT HET NIET ZO SNEL VERTEERT. KIJK WAT VOOR JOU WERKT"

Moniek de Boer, gynaecoloog Women's Healthcare Center.

COLUMN

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



De kracht van de eettraditie

Welke eettradities spelen een rol in jouw leven? Denk maar aan de oliebolletjes op oudejaarsdag en om 00.00 uur champagne, aan de chocolade-eitjes met Pasen, de kerststol met amandelspijs op eerste kerstdag. En wat denk je van de bruidstaart bij een trouwerij, beschuit met roze of blauwe muisjes om een geboorte te vieren? Het zijn gebruiken die sterk verbonden zijn met onze culturele waarden.

Ook in kleine kring kun je eigen eettradities hebben. Met mijn gezin eet ik op vrijdagavond altijd gebakken aardappelen, daarmee luiden we het weekend in. Uit de zomers van mijn jeugd herinner ik me er ook nog één. Als we na zes weken kamperen in Frankrijk weer thuiskwamen, aten we de eerstvolgende avond altijd het volgende menu: gekookte aardappelen, bloemkool met een maizena-sausje met een saucijs én komkommersalade. Dit eten was onlosmakelijk verbonden met het thuiskomen.

Wat zo waardevol is aan eettradities: ze zitten verankerd in jouw bewustzijn en geven regelmaat en herkenning.

Ook in de ouderenzorg kun je dankbaar gebruikmaken van de kracht van de eettraditie. Als gevolg van de dementie, maar ook door in een instelling te wonen, verliezen veel bewoners grip op de tijd. Voor sommige mensen is dat heel angstig. Een eettraditie kan in zulke gevallen als een kapstok werken: we eten vis, dus het is vrijdag. Iemand zit aan tafel fruit te schillen, dus het is namiddag. Ik krijg een kopje anjismelk, dus we gaan zo slapen. We hebben een borreluurtje met hapjes, dus het weekend komt eraan.

Natuurlijk hoeft niet elke traditie gevuld te worden met eten, ook gezellig (voor)lezen of samen zingen kan heel fijn zijn!

**"WAT MEN MOET LEREN DOEN,
LEERT MEN DOOR HET TE DOEN"**

Aristoteles, Grieks filosoof (384 v. Chr. - 322 v. Chr.)

Interview met bestuurder Maarten Sielcken.

DUURZAMER INKOPEN BIJ ÉÉN TOTAAL- LEVERANCIER

Centrale inkoop van eten en drinken bij een totaalleverancier die in zorg is gespecialiseerd. De Hartekamp Groep (1900 cliënten met een verstandelijke beperking) nam deze stap begin dit jaar. Hoe ging dat in zijn werk?

De Hartekamp Groep ondersteunt circa 1900 mensen met een verstandelijke beperking in de regio Zuid-Kennemerland/IJmond. De helft daarvan verblijft intern. Er zijn 45 locaties met woongroepen van zes tot tien personen.

De ondersteuningsvraag varieert van zeer beperkt tot zeer intensief en complex. Het grootste deel van de laatstgenoemde groep verblijft op de grote locaties in Heemstede en Heemskerk. Er zijn 1750 mensen werkzaam bij de Hartekamp Groep.

Het bestellen van eten en drinken gebeurde altijd vanuit de woongroepen. Naar eigen inzicht van de medewerkers. “Op de terreinen van de Hartekamp Groep was het een komen en gaan van busjes van supermarkten en andere leveranciers”, zegt bestuurder Maarten Sielcken als we hem op donderdag 21 december, vlak voor kerst, spreken. “Je moest goed uitkijken, zó druk.”

Dat is sinds de invoering van centraal inkopen verleden tijd?

“Zeker, we hebben vanaf januari 2024 te maken met één leverancier die alle bestellingen verzorgt. Dat betekent veel minder bewegingen op de terreinen. Meer veiligheid, meer rust. Uit oogpunt van duurzaamheid is het ook beter dat één partij de bestellingen verzorgt. Je brengt het aantal kilometers fors terug, omdat er veel efficiënter geleverd kan worden.”

Het bestellen van eten en drinken gaat straks ook anders. Wordt het makkelijker?

“We kopen eten en drinken nu zo efficiënt mogelijk in. Het hele proces eromheen is veranderd. Medewerkers kunnen snel en makkelijk bestellen via de webshop van Zorgboodschap, sinds begin januari onze totaalleverancier op het gebied van eten en drinken. Als ze dat willen, kunnen ze gebruik maken van recepturen. Ze krijgen bovendien kwalitatief gelijkwaardige alternatieven aangedragen als bepaalde producten niet meer voorhanden zijn of op dat moment niet passen binnen het budget omdat ze te duur zijn.”

Hoe ging het tot nu toe?

“We werken met bijna 110 zelf-organiserende teams en we kampen, net als andere zorgaanbieders, met grote tekorten aan medewerkers. De inkoop van voeding was tijdrovend omdat al die teams bij al die verschillende leveranciers, veelal supermarkten, bestelden. Op dat vlak hebben we een enorme efficiëncyslag doorgevoerd.”

Hoeveel tijd gaan jullie daarmee besparen?

“Heel veel. Dankzij het bestelsysteem, maar ook dankzij de vaste medewerkers van de leverancier die de leveringen verzorgen, zo'n drie keer per week, per groep. Zij weten precies waar ze moeten zijn en waar ze de bestellingen kunnen plaatsen, desgewenst in de koelkast. Dat zorgt voor rust en gemak bij onze organisatie. Het past binnen ons streven om zoveel mogelijk taken uit handen van de zorgmedewerkers te nemen

“MEDEWERKERS KUNNEN METEEN INGRIJPEN ALS HET BUDGET DREIGT TE WORDEN OVERSCHREDEN”

Flexibiliteit blijft

In de woongroepen van de Hartekamp Groep wordt overwegend zelf gekookt. Zorgmedewerkers nemen dat voor hun rekening. Zelf of met hulp van cliënten of mantelzorgers zoals ouders. Bestuurder Maarten Sielcken: “Het komt een enkele keer voor dat ze gebruikmaken van convenience als er weinig tijd is om vers te koken. Dat blijft ook in de nieuwe situatie zo, maar het streven is om zoveel mogelijk zelf vers te koken. Door het nieuwe bestelsysteem komt daar nu ook meer tijd voor.”

zodat zij zich op hun eigenlijke werk, zorg verlenen, kunnen toeleveren. Daar ligt ook hun toegevoegde waarde.”

Levert dit ook besparingen in geld op?

“Forse besparingen zelfs. Omdat je efficiënter kunt werken en niet meer de voorrijkosten hebt van al die busjes die bestellingen leveren. Soms tot wel vijf busjes per dag per woongroep. Verder kunnen onze medewerkers via het bestelsysteem nu ook makkelijk gebruik maken van vergelijkbare, goedkopere alternatieven die in kwaliteit niets onderdoen voor de producten die ze normaal bestellen.”

Ze kunnen de uitgaven ook inzien via het bestelsysteem?

“Dat is nu heel makkelijk. Medewerkers kunnen meteen ingrijpen als het budget dreigt te worden overschreden. Ook de beschikbaarheid van gezonde producten wordt nu heel inzichtelijk aangeboden. Op het gebied van duurzaamheid en gezondheid kunnen ze nu veel beter sturen.”



Trots op diploma

“De Hartekamp Groep heeft als standpunt dat cliënten altijd kunnen leren. Op hun niveau, in hun eigen tempo”, zegt Maarten Sielcken. “Cliënten krijgen bij ons de kans zich te ontwikkelen. Half december kregen twaalf mensen het diploma Assistent in het Groen uitgereikt. Ze volgden een opleiding van anderhalf jaar. Trots dat zij en hun familie waren. Héél mooi om te zien.”

Om toe te voegen: “De mensen – ze hebben een verstandelijke beperking – voor wie we werken vormen een dankbare groep. Maar cliënten zijn ook complex. Ze vertonen soms onbegrepen gedrag. Onze mensen bieden ze veiligheid, nabijheid, structuur en begrenzing. Indrukwekkend om te ervaren hoe ze dat iedere dag opnieuw voor elkaar krijgen.”

Jullie weten nu ook heel nauwkeurig wat er besteld wordt. Is dat een voordeel?

“We leggen nu alles centraal vast, zodat we weten wat er gegeten wordt. Gezond eten is belangrijk, overal, maar zeker ook hier heeft het effect op gezondheid en gedrag. Onze begeleiders en behandelaren proberen het gedrag van cliënten positief te beïnvloeden, zodat zij zoveel mogelijk zelfstandig kunnen zijn en door ze in hun kracht te zetten.

Onder andere door opleidingen en activiteiten aan te bieden (zie kader ‘Trots op diploma’) en door gezonde voeding te verstrekken. We zien eten niet alleen als kostenpost, het biedt ook opbrengsten, op het gebied van gezondheid, welzijn en gedrag.”

De medewerkers kunnen nu niet meer zelf bepalen waar ze bestellen.

Vinden ze dat vervelend?

“De meeste medewerkers waren meteen super enthousiast. Ze vinden het geweldig dat ze makkelijker en sneller kunnen bestellen en een aanzienlijk deel van hun tijd aan andere zaken kunnen besteden. Enkele anderen waren wat minder enthousiast. Zij zeiden: ik ben zelforganiserend, dat ga ik kwijtraken.

We hebben ze uitgelegd dat ze zelforganiserend blijven, zeker op hun vakgebied. Maar we voegden toe dat er dingen zijn, zoals de inkoop van eten en drinken, die efficiënter kunnen.”

Was het een grote klus om alle medewerkers enthousiast te krijgen?

“Uitleggen en herhalen, ook via intranet. Langs de groepen gaan, de boodschap overbrengen. Rina Hunter en Rob Raasveldt, die het contract hebben gemaakt, deden dat. Ze hebben ervoor gezorgd dat medewerkers begrip kregen voor de nieuwe aanpak. Dat begrip was nodig om een goede start te kunnen maken.”

Jullie hebben gekozen voor Zorgboodschap als totaalleverancier. Waarom?

“Dat had te maken met geld en mogelijkheden. De werkwijze, het bestelsysteem en de vernieuwde webshop speelden een rol. Zorgboodschap voldeed aan alle voorwaarden, eisen en wensen die we vooraf hadden gesteld.”



AGENDA*

5-7 JUN

De 25ste editie van de vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer. Over werkplekken, werkomgeving en gebouwbeheer. Tientallen thema's krijgen aandacht en er zijn lezingen. www.vakbeursfacilitair.nl

5 JUN

Congres over voeding en het brein. Welke relatie bestaat er tussen het een en het ander? De invloed van voeding op structuur, functie en algehele gezondheid van het brein krijgt aandacht. www.voedingnl.nl

7 JUN

Vrouwelijk leiderschap in de zorg. Dat is allang niet meer bijzonder, maar toch wordt er een congres aan gewijd. Het gaat over balanceren tussen 'feminie' en 'masculiene' kwaliteiten. Er zijn vijf sprekers en een dagvoorzitter. Allen vrouw. www.zorgvisie.nl/congressen

11 JUN

Ontregellab is een bijeenkomst waar je als zorgmedewerker gratis naartoe kunt. Samen leren hoe je de administratie kunt vereenvoudigen zodat je minder tijd verkwanselt. Experts op het gebied van verandermanagement leiden vijf bijeenkomsten. www.zorgvoorbeter.nl

13 JUN

Het tweede jaarcongres van de V&VN MDL ofwel de Vereniging van zorgprofessionals. Voor mensen die werkzaam zijn binnen de mdl-zorg (maag, darm, lever). www.jaarcongresvenvnmld.org

19 JUN

Het Grote Zorg Festival. Veelbelovende titel. Een dag om te leren, te verbinden en te lachen. Met onder andere Tiny en Tonny over verpleegkundig leiderschap. En diverse andere workshops. www.nursing.nl/congressen

19 JUN

Samenwerken met mantelzorgers. Ze kunnen veel betekenen in de zorg, die mantelzorgers, maar ze hebben wel handvatten en ondersteuning nodig. Janita Neuteboom vertelt je er alles over. Er zijn trouwens ook nog andere congressen waar de mantelzorger wordt belicht. Even zoeken op het web en je kunt kiezen. www.leidscongresbureau.nl

23-25 SEPT

Gastvrij Rotterdam biedt food- en non-foodproducten en -diensten. Verder workshops, demonstraties, masterclasses, wedstrijden en proeverijen met sterrenchefs. Ook voor de zorg kan dit inspiratie opleveren. www.gastvrij-rotterdam.nl

14-15 NOV

Secretaressen Congres voor secretaresses in de zorg. Inhoudelijke en praktische workshops. Een stressexpert, een geluksprofessor en een trainer in leervragen binnen organisaties treden onder andere op. Mocht je niet kunnen, geen nood; volgend jaar is er weer zo'n congres en wel op 17 april. www.secretaressesindezorg.nl

21 NOV

Het jaarlijks Nationaal Food Congres beschouwt zichzelf als een van de belangrijkste evenementen van de Nederlandse levensmiddelenbranche. 'In tegenstelling tot de meeste andere congressen biedt het Nationaal Food Congres een hoog intellectueel niveau', zo melden de organisatoren. www.nationaalfoodcongres.nl

*Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Raadpleeg voor het laatste nieuws de sites die bij de vermeldingen zijn weergegeven.

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- ER-Communicatie,

exploitatie: 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 aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen:

bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

BESTUUR

Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:

Michel Overwijk (voorzitter)

Paul Hoogmoed (penningmeester)

René van der Gun (secretaris)

Ron van der Laan (algemeen)

Maarten Bijlsma (algemeen)

GAAN WE VOOR WIT, KLEUR OF ALLEBEI?

Nieuwe bedrijfskleding uitzoeken is bij grote organisaties zoets als politiek bedrijven. Je moet rekening houden met wensen van alle partijen en dat is lastig als ze afwijkende voorkeuren hebben. De een wil wit, de ander kiest voor kleur. Tal van vragen dienen te worden beantwoord. Moet je gastvrijheidsmedewerkers hullen in afwijkende kleding, of ligt dat gevoelig omdat ze dan wellicht het idee krijgen achtergesteld te worden bij verpleegkundigen en artsen die in het wit gaan? Alle medewerkers dan maar in het wit kan een oplossing zijn. En wat doen we met duurzaamheid? Duurzame kleding verdient natuurlijk de voorkeur, maar gaat dat niet ten koste van de draagbaarheid en de slijtvastheid?

GOEDKOOPT KAN DUUR ZIJN

Goedkoop kan duurkoop zijn. Ook als het gaat om kleding. Dat zeggen Erik van Duijvenbode (servicemanager) en Grace Goedhuys (medewerker servicedesk) van Respect wonen, zorg en welzijn in Scheveningen, dat onlangs de bedrijfskleding vernieuwde van 25 horecamedewerkers van onder andere Brasserie De Windes.

Het is verleidelijk om te bezuinigen op de prijs van nieuwe kleding, maar pas op, goedkope kleding van lage kwaliteit kan uiteindelijk duur uitpakken, omdat het sneller slijt en dus eerder vervangen moet worden, aldus Goedhuys.

Ze laat weten dat het belangrijk is om voorafgaand aan de aanschaf van bedrijfskleding onderzoek te doen naar de behoeften van medewerkers en naar de kwaliteit. "We laten een aantal medewerkers de kleding testen. En zelf gaan we ook na of de stof lekker aanvoelt en comfortabel is."

Aanpassingen

De wensen van de medewerkers zijn afgestemd met de leidinggevende van de brasserie, zegt Van Duijvenbode. "Vervolgens hebben we dit overlegd met onze kledingleverancier, die ons voorbeelden heeft gestuurd. Samen met de leidinggevende hebben we gekeken of deze voorbeelden voldeden aan onze eisen. Na enkele aanpassingen is de kleding besteld."

De medewerkers wensten vooral comfortabele werkkleding. De stoffen mogen niet te zwaar zijn om overmatig zweten te voorkomen. "Daarnaast moeten ze soepel zijn zodat de medewerkers zich gemakkelijk kunnen bewegen."

Uitstraling

De leidinggevende van het restaurant vindt een representatieve uitstraling van de kleding erg belangrijk. Ook het logo op de kleding kreeg aandacht. Van Duijvenbode: "We hebben de leverancier verzocht om het logo iets te vergroten, omdat de letters aanvankelijk niet goed leesbaar waren."

"WE KOZEN VOOR KLEDING VAN DUURZAME MATERIELEN, GEPRODUCEERD ONDER MILIEUVRIENDELIJKE OMSTANDIGHEDEN"

Ook duurzaamheid kreeg aandacht. Goedhuys: "We kozen voor kleding van duurzame materialen, geproduceerd onder milieuvriendelijke omstandigheden, om zo ons steentje bij te dragen aan een meer duurzame toekomst."

Erik van Duijvenbode: "De stof moet soepel zijn zodat de medewerkers zich gemakkelijk kunnen bewegen."



WIT MET VIER ZAKKEN

Nieuwe bedrijfskleding uitkiezen en kopen is een proces. Zeker bij grote organisaties. Een afweging van wensen, belangen en voorkeuren. Esther Damen, hoofd operations in OLVG Amsterdam, blikt terug op het traject dat het genoemde ziekenhuis onder haar leiding doorliep.

Twee ziekenhuizen met elk hun eigen kijk op bedrijfskleding. Ze fuseren. Sint Lucas Andreas en OLVG gaan in oktober 2015 verder onder de naam OLVG, bestaande uit vestiging-oost en vestiging-west. Men besluit tot 'dienstkleding harmonisatie.' In oost en west dezelfde dienstkleding, maar dan tot op zekere hoogte toegesneden op de verschillende functies.

Een complexe klus. De kledingstijlen in beide ziekenhuizen weken sterk van elkaar af. De medewerkers van oost (het voormalige Onze Lieve Vrouwe Gasthuis) droegen alle kleuren, die van west (het voormalige Sint Lucas Andreas) hielden het bij wit. Oost had de kleding in eigendom, west deed aan lease. Men wilde toe naar één kledingstijl, herkenbaar. Zo kostenefficiënt mogelijk.

Harmonisatie

Een dienstkledingcommissie van twaalf personen, met daarin vertegenwoordigers van de belanghebbende partijen, ging in 2016 aan de slag. Talloze vraagstukken kwamen op tafel, zoals: kiezen voor veel verschillende kleuren of voor wit? En moeten medewerkers eten/drinken en schoonmakers afwijkende kleuren dragen ten opzichte van het medisch personeel? Hoe kan het zo kostenefficiënt mogelijk?

Om de kosten te drukken, werd besloten de harmonisatie van kleding door te schuiven naar 2018. Veel leasekleding was namelijk nog niet afgedragen. Als deze voor 2018 vervangen zou worden, zou dat extra geld kosten, zegt Esther Damen. "Daarom hebben we de kleding in twee jaar opgebruikt, zogezegd. Het gaat over grote bedragen, tonnen, dus dat uitstel was de moeite waard."

Eén uitstraling

Besloten werd om alle medewerkers eten/drinken en schoonmakers evenals het medisch personeel uit te rusten in wit. Want we zijn één team, dus kiezen we voor één uitstraling. Damen: "Medewerkers in ons ziekenhuis zijn gevoelig voor rangen en standen. Als je kiest voor één uitstraling straalt je uit dat alle medewerkers even belangrijk zijn."

Bijkomend voordeel van uniforme witte bedrijfskleding is dat je per medewerker minder kledingstukken nodig hebt dan wanneer je met verschillende kleuren zou werken. Damen: "Hoe groter de groep die je uniform kunt kleden, des te minder kleding heb je nodig. In ons geval 1,8 tot twee kledingstukken per persoon. Bij meerdere kleuren en uitvoeringen zit je al snel op vier of vijf kledingstukken per persoon."



Esther Damen: "We hebben voor wit gekozen omdat dat de nodige voordelen met zich meebrengt."



Blauw

Niet alle OLVG-medewerkers zijn overigens gehuld in smetteloos wit. Technische dienst, transport en fysiotherapie kregen afwijkende kleuren, onder meer blauw. Dat wilden ze. En dat mocht. Damen: "We hebben dat toegestaan omdat ze niet continu verblijven op de afdelingen waar patiënten en bezoekers aanwezig zijn."

Witte kleding verdient uit het oogpunt van hygiëne de voorkeur omdat je er ieder vuiltje op ziet en dus kunt ingrijpen. Maar kleurrijke kleding komt gezelliger en huiselijker over. Damen: "Toch hebben we voor wit gekozen omdat dat de nodige voordelen met zich meebrengt. Vanuit oost kreeg ik het argument voorgelegd dat gekleurde kleding voor patiënten duidelijk aangeeft met welke functie ze van doen hebben, en dat we er daarom mee door moesten gaan. Maar de meeste patiënten vinden het onderscheid met kleuren niet belangrijk. Dus dat argument was niet zo zwaarwegend."

"ZO'N JAS IS EEN WANDELEND KANTOOR"

Hoeveel zakken?

Uiteraard spelen ook praktische aspecten een rol. Zit de kleding lekker? Zijn de pasvormen in orde? Hoeveel zakken moeten er in de polo's/jasjes? Damen: "Dat heb ik aan de dienstkledingcommissie overgelaten. Willen jullie vier zakken, dan krijg je vier zakken. Het zijn dus ook vier zakken geworden. Zo'n jas is een wandelend kantoor. Er zit van alles in."

En dan zegt de linnenkamer: niet zo veel zakken graag, want daar kan makkelijk iets in achter blijven en dat is lastig voor ons. Maar dat is oplosbaar: het praktisch nut voor de medewerkers die de kleding dragen gaf de doorslag.

“WE DACHTEN DAT DEZE KLEDING VOOR ONS TE DUUR ZOU ZIJN”

In december 2020 vernieuwde Máxima MC Veldhoven en Eindhoven de bedrijfskleding voor 2.800 medewerkers. Fons Segers, afdelingshoofd logistiek facilitair bedrijf, vertelt hoe dat in zijn werk ging.

Vernieuwing van de bedrijfskleding was noodzakelijk omdat de bestaande kleding na ruim tien jaar op haar laatste benen liep. De modellen waren verouderd: wijde pijpen en lange hesjes raakten uit de tijd. Kwam bij dat een nieuwe huisstijl van het ziekenhuis zich aandeede.

Mooi moment om de bedrijfskleding te vernieuwen, zo werd in het voorjaar van 2019 besloten. De kleuren en de uitstraling van de huisstijl kon men in de kleding verwerken.

Een kledingcommissie boog zich over de keuze van kleding voor de verpleegkundigen en de ondersteunende diensten zoals voedingsassistenten, schoonmaakmedewerkers en vrijwilligers. De commissie bestond uit acht mensen: twee van spoedeisende hulp, drie verpleegkundigen, een voedingsassistent, een inkoper en het afdelingshoofd logistiek, Fons Segers.

Pasvorm

Samen met de wasserij selecteerde men vier leveranciers. Zij toonden ter plekke hun collecties aan de inkoper en aan Segers. “Wij selecteerden samen twee leveranciers. Zij mochten een voorstel doen voor de kledingcommissie.” Deze lette op kleuren, draagcomfort, praktische toepasbaarheid en pasvorm (losjes, niet knellend rond de schouders). Er werd gekozen voor een wit basisuniform voor de verpleging en de ondersteunende diensten aan bed, te weten de voedingsassistenten en de schoonmaakmedewerkers. Vastgesteld werd dat medewerkers op de kinderafdeling en vrijwilligers hesjes met kleuraccent zouden krijgen. Doktoren kregen een doktersjas afgeleid van de gekozen kledinglijn.



“IK VERWACHT DAT KATOEN ZAL WORDEN VERVANGEN, OMDAT DE PRODUCTIE DAARVAN VEEL WATER VERGT”

De uniformen

Bijgaande foto toont de uniformen. Zorgmedewerkers en ondersteunende diensten dragen wit met blauwe/turquoise biesjes op de mouwen, de kraag en de zakken. Medewerkers van de kinderafdeling dragen lichtblauwe hesjes met donkerblauwe biesjes, omdat uit een enquête bleek dat ouders en kinderen daar de voorkeur aan gaven boven wit. Vrijwilligers dragen gemêleerd blauw. Doktoren en laboranten zijn gekleed in wit met blauwe biesjes. Men koos voor twee soorten hesjes: dames en uni. De eerste spreekt voor zich, de tweede kan zowel door vrouwen als door mannen worden gedragen. De keus viel op een broek in twee lengtes, naar binnen te vouwen met drukkers, zodat medewerkers de broek desgewenst op hun eigen lengte kunnen afstemmen.

Kosten leasen

Kleding kopen of leasen? Een afweging werd gemaakt. Men besloot te leasen. “Daarmee ontzorg je de organisatie”, zegt Segers. “Maar het is lastig om de kosten van leasen te vergelijken met de kosten van koop. En”, voegt hij toe, “je moet ervan op aan kunnen dat de samenwerking tussen de leverancier van de kleding en de wasserij in orde is, want het is belangrijk dat die twee hun diensten op elkaar afstemmen.” Maar de prijs van het hele kledingverhaal viel mee, zegt Segers. “De kleding ziet er chique en degelijk uit; we dachten dat die voor ons te duur zou worden, maar nee, de kleding viel binnen het budget.”

“ZORGMEDEWERKERS GINGEN HUN EIGEN VAKKLEDING KOPEN”



Fons Segers:
“Door kleding te leasen
ontzorgen we de organisatie.”

Duurzaamheidsaspect

Máxima MC Veldhoven en Eindhoven heeft bij de inkoop van de bedrijfskleding stilgestaan bij het duurzaamheidsaspect. Fons Segers daarover: “Ten aanzien van kleding was duurzaamheid vier jaar geleden net in opkomst. We hebben destijds de best mogelijke keuze gemaakt. Maar daarna zijn de ontwikkelingen snel gegaan. Met de inzichten van nu maken we bij een nieuwe ronde waarschijnlijk andere keuzes. Ik verwacht ook dat katoen in z'n geheel zal worden vervangen, omdat de productie daarvan heel veel water vergt.”

REMCO DUPUIS

"Soms is duurzame bedrijfskleding goedkoper"

Als het gaat om duurzame bedrijfskleding bestaan er nogal wat vragen. Gaat die kleding wel lang mee? Is die kleding niet erg duur? En hoe weet ik zeker of de bedrijfskleding inderdaad duurzaam tot stand is gekomen? Remco Dupuis van Goodfuture, dat duurzame bedrijfskleding op de markt brengt, beantwoordt de vragen.

Hoe weet ik als inkopende partij zeker dat de vakkleding daadwerkelijk duurzaam is?

"Op het gebied van duurzame bedrijfskleding zijn er internationaal erkende keurmerken zoals GOTS (biologisch katoen) en GRS (gerecycled polyester). Ook op het gebied van arbeidsomstandigheden zijn rapportages vanuit onafhankelijke organisaties als Fair Wear Foundation vrij beschikbaar. (www.fairwear.org)"

Hoe kom ik erachter of de bedrijfskleding ook lang genoeg meegaat?

"De levensduur van een kledingstuk wordt onder andere bepaald door de vraag of kleding is voorgekrompen of niet. Dit bepaalt mede de

mate waarin het kledingstuk mogelijk nog zal krimpen na aankoop. Hoeveel stuks kleding ontvangt een medewerker en hoe vaak wordt deze gewassen? Is er (gerecycled) polyester in de kleding opgenomen? Kleding met polyester kent vaak een langere levensduur. Wordt de kleding volgens wasvoorschriften gewassen? Welke werkzaamheden worden in de bedrijfskleding uitgevoerd?"

Kun je aangeven wat de prijsverschillen zijn tussen 'gewone' vakkleding en duurzame vakkleding?

"De verschillen zijn minimaal (enkele procenten). Soms is duurzame bedrijfskleding zelfs goedkoper dan hoger gepositioneerde normale bedrijfskleding."

Vakkleding mag/moet kleurrijk, een beetje hip en makkelijk draagbaar zijn. Gaat dat samen met duurzaam? Of gaat het een toch wel een beetje ten koste van het ander?

"Er is zeer veel moderne, zeer representatieve duurzame bedrijfskleding beschikbaar."



Remco Dupuis: "Op het gebied van duurzame bedrijfskleding zijn er internationaal erkende keurmerken."

31% werkenden in de zorg werd in 2023 gepest

BRANCHE SCHRIKT VAN ONDERZOEK



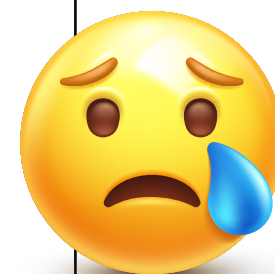
Onderzoek wijst uit dat 31% van de werkenden in de zorg pestgedrag ondervindt. Deze uitkomst maakt veel los. Dat blijkt uit de vele (anonieme) reacties op de site van PGGM&Co*, dat het onderzoek samen met stichting IZZ* verrichtte onder 1.170 werknemers in zorg en welzijn.

Een van de vele zorgmedewerkers die op de site van PGGM&Co reageert op het onderzoek naar pesten is Geraldien. Ze schrok van de uitkomst. 'Hier moet toch duidelijk iets ondernomen worden? Zelf ervaar ik ook het een en ander, maar dat het zo'n enorm probleem is, had ik nooit gedacht. En dat terwijl we in de zorg zo druk zijn met zorgen en kwaliteit van zorg. Dit kan en mag niet gewoon gevonden worden. Nooit.'

Toename pesten

In 2023 kreeg 31% van de werkenden in de zorg- en welzijnssector te maken met pestgedrag van collega's of leidinggevendenden. Een toename van 72% ten opzichte van 2021, meldt PGGM&Co. De impact is groot: 46% raakt van slag, 30% heeft mentale klachten en 20% overweegt een andere baan binnen de sector.

Medewerkers durven ongewenst gedrag door collega's of leidinggevendenden vaak niet te melden. Van de mensen die wel melding maken, blijkt 48% ontevreden over de nazorg. De medewerkers hebben behoefte aan opvang door leidinggevendenden, professionele zorgverleners, getrainde collega's of een vertrouwenspersoon.



"ER WORDEN TE WEINIG OF GEEN GRENZEN GETROKKEN MET BETREKKING TOT ONBESCHOFT, AGRESSIEF EN NORMOVERSCHRIJDEND GEDRAG"

Joan op www.pggmenco.nl over de oorzaak van het toegenomen pesten.

Benader collega

De beide organisaties roepen op in actie te komen tegen pesten op de werkvloer. Anouk ten Arve, expert arbeid & gezondheid, adviseert om oog voor elkaar te hebben. 'Kijk hoe iemand reageert op bijvoorbeeld een grap.'

Om toe te voegen dat alles bespreekbaar moet zijn, maar dat dat in de praktijk vaak lastig is. 'Zit je ergens mee? Bespreek dit dan eerst met een collega die je vertrouwt. Kom in beweging, ook al is het maar een kleine stap. We doen het samen, want alleen samen kunnen we een einde maken aan pestgedrag in de zorg- en welzijnssector.'

Dit kan niet

Gedrag waardoor iemand zich ongemakkelijk of bedreigd voelt is ongewenst en dus ook een vorm van pesten, zo werd door deelnemers aan het onderzoek duidelijk gemaakt. Andere vormen van pestgedrag zijn: verbaal geweld, afblaffen, ongewenste aanraking, fysiek te dichtbij, racistisch of seksistisch gedrag, grensoverschrijdend, schreeuwen, intimideren, roddelen, negeren, handtastelijkheden en agressie. Informatie over het onderzoek vind je op www.pggmenco.nl.

*PGGM&Co is de ledenorganisatie van Pensioenfonds Zorg & Welzijn. Stichting IZZ maakt zich sterk voor een gezonde zorgsector.

OUDERENZORG

Bedrijfskleding terug van weggeweest

Bedrijfskleding is een tijdlang in de ouderenzorg weg geweest. Dat was na 2011, toen men overstapte op huiselijke kleding, kleurrijk en gezellig. Maar praktisch? Nee, dat niet, zegt Peter Nogueira van Zorgkleding.nl. "Een T-shirt beschikt niet over zakken. En in de zakken van een spijkerbroek kun je weinig kwijt. Veel zorgmedewerkers gingen hun eigen vakkleding kopen zodat ze hun werk op een praktische, prettige manier konden uitvoeren. Ze voorkwamen daarmee ook extra slijtage van hun privé-kleding."

Dat medewerkers min of meer gedwongen worden hun eigen vakkleding te kopen, is een van de meest gehoorde klachten van het personeel, zegt de vakkledingspecialist. Maar daar wordt wat aan gedaan. Nogueira laat weten dat de ouderenzorg de laatste jaren weer bezig is om meer en meer bedrijfskleding te kopen voor haar medewerkers. "We krijgen aanvragen van instellingen die willen weten wat we te bieden hebben. Kom maar langs, zeggen ze, laat maar zien. Voor de medewerkers is dat een goede ontwikkeling."



Ronald Giphart in actie op Mainstage Food, een minitheater op de vakbeurs Zorg & food. "Denk logisch na over wat je weet."



IJSJE NA OPERATIE VERZACHT DE PIJN

Ijsje na de operatie? Doen, het verzacht de pijn. Ook bij volwassenen, aldus schrijver Ronald Giphart. Hij verdiepte zich in de zorg en gaf op woensdagochtend 10 april zijn visie op de Mainstage Food van vakbeurs Zorg & food in Jaarbeurs Utrecht.

Zijn moeder, destijds Tweede Kamerlid, leed aan MS. Ze kon in het laatste stadium van haar leven niet meer eten en drinken, was afhankelijk van sondevoeding. Maar het aanbieden van een wattenstaafje met een smaakje, waardeerde ze. "Was het laatste wat we voor haar konden doen."

De titel van zijn lezing was 'Geluk kun je eten'. Giphart legt een link tussen geluk, voeding en zorg. En onderbouwt dat met voorbeelden. Een kind bij wie de amandelen zijn geknipt, geniet van een ijsje. En volwassenen ook, zo blijkt uit onderzoek in het Reinier de Graaf Gasthuis in Delft. 50 patiënten kregen na afloop van de operatie een ijsje en 50 kregen dat niet. "Degenen die een ijsje kregen hadden veel minder pijnstillers nodig."

Lievelingseten

Een andere 'truc' is het serveren van lievelingseten. Vraag wat de patiënt lekker vindt en serveer dat. "Daar bewijs je mensen een dienst mee. Mijn lievelingskostje is koninginnenpasteitje. Als ik vroeger pijn had, na het breken van een arm of zo, kreeg ik dat altijd van mijn moeder. Heerlijk, het verzachtte de pijn."

Maar we zijn niet allemaal even goed bezig als het gaat om gezond eten. We kunnen geen weerstand bieden aan de combinatie suiker, vet en zout. "Die combinatie komt in de natuur niet voor en dus wel in bewerkte producten zoals chips. We raken daardoor verslaafd aan veel dingen waar we niet verslaafd aan zouden moeten zijn."

Smaakttest

Ronald Giphart pleit voor eten dat is afgestemd op de voorkeuren van de patiënt of cliënt. Je kunt vragen wat mensen lekker vinden, maar ook een stap verder gaan, door ze een smaakttest af te nemen, opperde Giphart, die heeft gewerkt in de keuken van toprestaurant De Librije. "Daar zijn ze op het idee gekomen om mensen een smaakttest af te laten leggen voordat ze gaan eten. Vervolgens zouden ze het menu aan kunnen passen op de uitkomsten van die test. Dit is nog toekomstmuziek, maar wellicht gaat dit toch gebeuren. Ook voor de zorg zou dit een stap kunnen zijn."

Die stap is op een aantal plaatsen in de zorg overigens al gezet. Maar net even anders dan Giphart het bedoelt. Het gaat in deze gevallen om patiënten die hun smaak zagen veranderen als gevolg van chemo's. Middels smaakttesten wordt uitgezocht wat ze nog wel lekker vinden.

Goed voor de ogen

Nog een voorbeeld uit de eigen kring. De vader van Giphart kampt vanaf zijn zestigste met een oogziekte die hem een zwarte vlak in het midden van zijn gezichtsveld opleverde. Helaas is deze aandoening ook bij de schrijver (58) vastgesteld. Hij hoopt dat de gevolgen beperkt zijn. "In tegenstelling tot mijn vader beschik ik nu wel over de kennis om daar middels voeding iets aan te doen."

Op het scherm zien we een foto van een konijn met bril, knagend aan een wortel. "Wortels zijn goed voor je ogen. Lees het boek 'Eten voor je ogen' maar eens. Dat geeft aan hoe je door middel van voeding je kijkvermogen kunt bevorderen."

Gestroomlijnde zorg

En dan de jongste zoon van Giphart. Werd destijds geboren met een tumor in de alvleesklier. Een deel van dat orgaan werd weggehaald en het jongetje lag tien weken op de intensive care. Het waren de moeilijkste weken uit het leven van de schrijver. "Maar het viel me wel op hoe gestroomlijnd de zorg werkte. Alles was op elkaar afgestemd, iedereen wist wat hij doen moest."

Om de vergelijking te trekken met de topkeukens van sterrenchefs Jonnie Boer en Sergio Herman, waar Giphart werkte. "Ook daar is daar is alles tot in de perfectie geregeld en wordt er ongelofelijk efficiënt gewerkt."

"WE RAKEN VERSLAAFD AAN VEEL DINGEN WAAR WE NIET VERSLAAFD AAN Zouden MOETEN ZIJN"

De duivel

Voeding houdt veel mensen bezig, waaronder tal van wetenschappers. Maar die lanceren wijsheden en conclusies die vaak haaks op elkaar staan, ondervond Giphart. Zout is de duivel, zegt de een. Valt wel mee, zegt de ander. Ontbijten moet, leren we. Is niet echt nodig, blijkt uit ander onderzoek. Lastig, deze afwijkende adviezen.

Hoe gaan we daarmee om? Giphart: "Logisch nadenken over wat je eet en wat je doet. En veel bewegen." Zelf wandelt de auteur sinds enkele maanden een uur per dag. "Stevig doorstappen. Dat helpt. Ik ben van boven de 100 kilo naar 92 kilo gegaan. Dus ja, bewegen is goed voor een mens."

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 á la minute is bereid.

Met **CuliMeal** serveert u gerechten die dagvers, kant en klaar en presentatie gereed zijn.

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

Bel ons voor een afspraak!
0527 635900

onderdeel van
Willem de Boer

Maak uw maaltijd in een handomdraai compleet!

AMfish
convenience

↳ Gepocheerde of gebakken vis



ONDERZOEK Volstaat puur plantaardig?

Amsterdam UMC onderzoekt of patiënten bij een puur plantaardig dieet alle nodige voedingsstoffen binnenkrijgen. Het plan is om mensen met een urineweginfectie, een bloedvergiftiging of mensen die een uitgebreide operatie hebben gehad, volledig plantaardige maaltijden te gaan geven. Dit meldt internist Maarten Soeters aan EenVandaag. "En dan gaan we kijken of ze voldoende energie en eiwitten binnenkrijgen. En of het goed gaat met het herstel. We hopen daaruit te kunnen concluderen wat werkt en wat niet. En waar we kunnen verbeteren." Het onderzoek vergt een paar jaar.

Soeters is overtuigd van de noodzaak om minder dierlijke eiwitten te eten: "Een groot gedeelte van onze zorgkosten kan verklaard worden door leefstijlgerelateerde ziekten. Het gaat om een groot percentage: zo'n 70 tot 80 procent van alle zorgkosten. Dan heb je het bijvoorbeeld over hart- en vaatziekten, diabetes en kanker. Als je daar iets aan wil doen en de gezondheidszorg betaalbaar wil houden, dan hoort daar de transitie naar gezonde en deels plantaardige voeding bij."

"ONZE VOOROORDELEN ZIJN ZO DIEP GEWORTELD DAT WE ZE NOOIT ALS VOOROORDELEN BESCHOUWEN, MAAR ZE GEWOON GEZOND VERSTAND NOEMEN"

George Bernard Shaw, Iers-Engels schrijver (1856 - 1950).

COLUMN

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



Gezond eten: minder medicijnen, meer energie

In de langdurige zorg zien we steeds vaker de kracht van eerlijke, verse en gezonde voeding. De juiste maaltijden en ingrediënten kunnen het inzetten van medicatie en voedingssupplementen aanzienlijk verlagen, vooral bij aandoeningen als diabetes.

Deze aanpak sluit perfect aan bij de behoeften van bewoners. Verse, smakvolle voeding draagt bij aan een betere kwaliteit van leven. Bewoners voelen zich fitter en energiever, ervaren minder pijn en ongemak.

Mooi om dit in de praktijk te kunnen waarnemen. Nieuw Unicum in Zandvoort heeft een pilot lopen in samenwerking met Willem de Boer (food) rondom een vernieuwd voedingssysteem op een complexe groep qua zorg: langdurige zorg voor bewoners met een indicatie MS (hersenziekte) en NAH (niet-aangeboren hersenletsel). De pilot laat zien dat er direct effecten meetbaar zijn op het welzijn van de bewoners. Dit vraagt dan ook om opvolging voor alle 250 bewoners. En wat te denken voor de gehele branche langdurige zorg in het algemeen?

Uit onderzoek blijkt dat verse, gezonde (plantaardige) voeding kan bijdragen aan het verminderen van medicatie. Vooral bij chronische aandoeningen, zoals diabetes type 2, kan voeding een belangrijke rol spelen. Door te kiezen voor volkoren granen, groenten, fruit en peulvruchten, reguleren we de bloedsuikerspiegel op natuurlijke wijze. Dit kan leiden tot een reductie van diabetesmedicatie, met alle gezondheidsvoordelen van dien.

De effecten van verse voeding gaan verder dan alleen het verminderen van medicatie. Bewoners die gezond en gevarieerd eten, hebben meer energie, slapen beter en hebben minder last van spierzwakte. Cognitief functioneren kan verbeteren. En in sommige gevallen is er een verminderde behoefte aan zorg.

Conclusie: eerlijke, verse, gezonde voeding is een onmisbaar onderdeel van de langdurige zorg. Door hiervoor te kiezen, investeer je in het welzijn van bewoners. Laten we daarmee doorgaan of laten we dat gaan doen.

Tot ziens!

VERRASSINGEN VAN DE BEURSVLOER

Drie zorgbeurzen onder één dak. Van 9 tot en met 11 april in Jaarbeurs Utrecht: Zorg & food, Zorg & facility en Zorg & ict. Veel aanloop, leuke ontmoetingen. Maar welke verrassingen had de beursvloer in petto? Een overzicht.



LANGE RIJEN Veel besissers

Gezond eten en bewegen stonden centraal tijdens de drie zorgbeurzen van 9 tot en met 11 april in Jaarbeurs Utrecht. De belangstelling was groot. 's Morgens lange rijen bij de ingang. Bijzondere attracties, zoals deze twee opvallende dames – zie foto – trokken de aandacht. Tijdens de ochtenden en de vroege middaguren was het druk. En met 'de kwaliteit' van het bezoek zat het ook wel goed, zo vernamen we. Veel managers en veel besissers.



FUN Snackwagen voor de zorg

Een snackwagen die door 60 zorginstellingen zo nu en dan wordt ingehuurd om bewoners en bezoekers fun te bezorgen. Westrik Fastfood doet het. Lekker ouderwets snacks. Genieten. Even niet denken aan duurzaamheid en gezondheid. "Vooral ouderen vinden dat leuk."

KLEURRIJK Pasta in combinatie met groente

Pasta combineren met groente. Dat leidt ertoe dat je meer groente binnenkrijgt zonder afbreuk aan de beleving van het gerecht. De pasta is letterlijk kleurrijk. Groen in combinatie met spinazie, rood in combinatie met rode biet, donkergeel in combinatie met rode paprika met durum, en oranje in combinatie met wortel en durum. En nog een paar varianten. Sophyn Greens, het bedrijf van Linsie Meijer, kwam met deze primeur.



EVEN SLIKKEN Gloop helpt bij inname medicatie

Ooit gehoord van Gloop? Het is al sinds 2016 op de markt. Gloop is een glibberige gel die de pil omhult en ervoor zorgt dat deze makkelijk wegslikt. Het product heeft niets te maken met eten, maar wel met smaak. Het maskeert het bittere van pillen. Verkrijgbaar in drie smaken: vanille, aardbei/banaan en framboos.



KEUKENTIJGERS Appelschiller interessant voor ouderen

Een inventief apparaatje dat de appel ontdoet van schil en klokhuis. Prik de appel op het apparaat en draai. Deze appelschiller bestaat al jaren. Leuk om mee te werken in het bijzijn van ouderen die het apparaat van vroeger wellicht kennen. Te zien op de stand van Keukentijgers. Roel Venninckx demonstreert en voegt aan de stukjes appel Parmezaanse kaas (eiwitten) en olijfolie (Omega 3) toe. "Het apparaat is voor €18,95 verkrijgbaar bij Bol.com."

CAPRIOLE In de file voor koffie

Filevorming voor de stand van Capriole Coffee Service, vlak bij de ingang. En dat drie dagen lang gedurende enkele uren per dag. Lekker koffie. Zou de zorg zelf ook niet eens wat betere koffie moeten gaan serveren? Timmo Bergmans van Capriole: "Als het aan ons ligt wel, maar het heeft te maken met geld. De wil is er, nou nog het budget."



ONTMOETEN "Het lijkt wel een reünie"

Vakbeurzen bieden niet alleen informatie en nieuws, maar ook gezelligheid en gelegenheid om bij te praten met collega's. "Het lijkt hier wel een reünie", zei een bezoeker op woensdag 10 april. Hij had die dag veel bekenden ontmoet. De manager bezocht de beurzen mede vanwege een nieuwe aanbesteding van food die bij zijn instelling voor de deur staat. "Na zeven jaar mag dat ook wel weer een keer." De foto toont de drukbezochte stand van Zorgboodschap.



VITAM Uitbesteden is zo gek nog niet

Eten en drinken laten verzorgen door een cateraar of een producent van maaltijden, of zo je wilt een partner in voeding. Dat is niet alleen een kwestie van geld, ook van kwaliteit. Gezonde, lekkere voeding kan ertoe leiden dat cliënten zich beter voelen. Minder medicijnen gebruiken, minder vaak een beroep doen op de verpleging en ook sneller herstellen, zeggen ze bij Vitam. In dat geval is uitbesteden zo gek nog niet.



BEDRIJFSKLEDING Duurzame bewegingsvrijheid

Bedrijfskleding voor zorgmedewerkers. Te zien op de Zorg & facility. De kleding op bijgaande foto is gemaakt van zelfontwikkelde Ecoflex+stof. Bied veel bewegingsvrijheid en is duurzaam, zo meldt Fits Care. Dit bedrijf kan vanaf 300 kledingstukken een ontwerp creëren en produceren dat volledig is afgestemd op de zorginstelling van de afnemer. Zie elders in dit nummer ook onze special bedrijfskleding.



EIWITMETER Welk gerecht kun je vervangen?

Een creatief stukje drukwerk. Informatief en praktisch. Opvouwbaar, handzaam, een meter lang. De eiwitmeter van Carezzo verstrekt voedingsassistenten klip-en-klare informatie over eiwitrijke gerechten die je gedurende de dag kunt serveren. De eiwitrijkheid van de gerechten varieert van 1 gram (2 kandijkoeken) tot 40 gram (Carezzo runderstooflapje met puree, rode kool en Carezzo appelmoes). Stel vast wat u lekker vindt, wat u nu eet en wat u kunt vervangen, adviseert de Eiwitmeter.

WINTERHALTER Herbruikbare bekers wassen

Herbruikbare kunststof bekertjes worden op steeds meer plaatsen toegepast als gevolg van wetgeving. Maar wassen is lastig omdat kunststof relatief slecht droogt, meldt Winterhalter. De producent introduceerde een vaatwassysteem voor bekertjes. De hoeveelheid restvocht is minimaal – mede dankzij speciale reinigingsmiddelen – waardoor de bekertjes na het wassen probleemloos kunnen worden gestapeld. "Dit biedt absolute hygiënezekerheid."



COMMUNICEREN Teken je boodschap

Communiceren door middel van teksten, beelden, filmpjes en digitale media kennen we. Maar je kunt ook communiceren met eenvoudige, sprekende tekeningen. "Leer in één dag jouw verhaal visueel te ondersteunen of het verhaal van een ander in beeld te brengen", aldus tekenjeboodschap.nl. Dit bedrijf biedt trainingen en workshops aan.



JOINY Scheurijzer op drie wielen

De Joiny is een elektrisch aangedreven driewieler, een zogenoemd balansvoertuig met een hoge zit. Dicht het gat tussen de e-bike en de scootmobiel, meldt Tragar, een klein bedrijf dat dit bijzondere vervoermiddel bedacht en produceerde. Als we een proefronddje rijden, lijkt het of we omvallen, maar dat is schijn; gewoon soepel meegaan in de flow en het komt goed. "De ideale oplossing voor mensen met een beperkte mobiliteit."

BURLODGE Camera op maaltijdswagen

Een maaltijdswagen uitrusten met een camera en een minibeeldscherm zodat medewerkers zeker voor de kleinere is dat een uitkomst kunnen zien wat er achter de wagen gebeurt. Zo voorkom je botsingen. Deze noviteit was toegepast op een wagen van Burlodge. Een sterk staaltje? "Onze technische man had het zo voor elkaar."



MOLLIS Molestbestendig en toch warm

Molestbestendige meubels die toch een warme uitstraling hebben. Voor doelgroepen die zich nog wel eens te buiten willen gaan aan agressie. Mollis toonde deze meubels. Een klant van Mollis laat in de brochure overigens weten warme tinten zoals rood, oranje, geel en paars niet te kiezen. 'Deze kunnen bepaald gedrag triggeren, wat we liever vermijden.'



WijGastvrij bezoekt Hoeve Biesland in Delfgauw

Elien Phernambucq tijdens de rondleiding.
"Is dit de juiste manier van produceren?
Ik weet het niet."

DE SIGNAALFUNCTIE VAN KRITISCHE GRUTTO'S

De zorg praat veel over duurzaamheid en korte ketens, ofwel het aankopen van producten uit de omgeving. Inkopen bij boeren is bijvoorbeeld een mogelijkheid. Maar dat gaat niet zo hard, al liggen er wel mogelijkheden, zo bleek tijdens een bezoek van WijGastvrij aan Hoeve Biesland in Delfgauw.

Klanten

Hoeve Biesland levert in de regio onder meer aan klanten die de winkel of de webshop bezoeken, 200 horecabedrijven, vijf supermarkten, een personeelsrestaurant van het LUMC en de provincie Zuid-Holland. Elien Phernambucq: "Wij zoeken meer afnemers omdat we ook meer zouden kunnen produceren. Daarom vertellen we ons verhaal op zoveel mogelijk plaatsen zodat steeds meer mensen weten wie we zijn en wat we doen."

Strakblauwe hemel, scherp zonnetje, koud windje. Weilanden en brede sloten. Fraai landschap in het buitengebied van Delfgauw in de nabijheid van Den Haag, Delft en Rotterdam. Natuur in de Randstad. Het kan.

In het kader van Kijkje in de Keuken was WijGastvrij op maandag 22 april te gast bij Hoeve Biesland, een groot biologisch bedrijf dat ook aan de zorg levert. Het bedrijf beschikt over stallen, landerijen, een zorgboerderij, een winkel, een webshop, een slagerij, een bakkerij en andere units.

Er werken 90 mensen: 5 eigenaren, 35 medewerkers en 50 hulpboeren (vrijwilligers en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt). Ze gaan te werk met oog voor de natuur en dan vooral voor biodiversiteit. Veel plant- en diersoorten krijgen eenkans.

Kanttekeningen

Elien Phernambucq verzorgde de rondleiding. Met natuurlijk een enthousiast verhaal, maar ook met een paar kanttekeningen. Want een bedrijf zoals Hoeve Biesland is een plaatje en men boert met oog voor dierenwelzijn en de natuur, maar het vergt wel veel oppervlakte om extensief te boeren. Elien: "Is dit dan de juiste manier om te produceren? Zouden we dit overal zo kunnen doen? Ik weet het niet. Ik weet wel dat deze manier van werken de biodiversiteit ten goede komt. En daar gaan wij voor."

Waterbeheer speelt daarbij een rol. Omdat het water op dat moment hoog in de sloten staat dat is een bewuste keus hebben meer plantensoorten een kans om te settelen en te groeien. Dat is goed voor de biodiversiteit.

Kritische grutto's

Dat laatste is dan weer in het voordeel van de populatie weidevogels, zoals grutto's en Kieviten. Horecaklanten vragen Elien wel eens of grutto's lekker zijn, maar die hebben het verkeerd begrepen. "Grutto's zijn kritische vogels. Als zij een gebied uitkiezen om hun jongen in groot te brengen, dan weet je zeker dat het een gezond leefgebied is. Daarom hechten wij veel waarde aan grutto's."

De koeien staan op 22 april nog binnen in de zeer ruime, open potstallen. Stallen zoals vroeger, met stro, geen roosters. De weilanden zijn nog te nat om te betreden. Nat maar prachtig. Elien: "Het lekkerste eten komt van de mooiste landschappen. Dat valt mij iedere keer weer op."

Personeelsrestaurant

Hoeve Biesland levert aan uiteenlopende groepen: particulieren, horeca en ook zorg, te weten een personeelsrestaurant van het LUMC (Leids Universitair Medisch Centrum). Hamvraag: zijn andere zorgorganisaties en ziekenhuizen ook genegen om in te gaan kopen bij biologische boerenbedrijven? Uit de groep komt geen duidelijk antwoord op deze vraag. Maar een ziekenhuis zoals het LUMC kent bij de nieuwe aanbesteding, waarvan momenteel sprake is, wel meer waarde toe aan aspecten als duurzaamheid en regionale herkomst, aldus Elly Baak, teamleider patiëntenvoeding, restauratieve dienst en catering van het LUMC. "Uit het oogpunt van gezonde voeding en duurzaamheid zou het goed zijn als meer organisaties op deze manier gaan inkopen."

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.

Eten als geluksbrenger

Voor elk levend wezen geldt dat voeding essentieel is. Planten, dieren en ook wij kunnen niet zonder. We hebben eten en drinken nodig als brandstof voor ons lichaam, dus zorgen we dat we dagelijks voldoende binnenkrijgen. Behalve als noodzakelijke energiebron heeft voeding veel meer belangrijke functies. Bijvoorbeeld als medicijn, maar ook als geluksbrenger.

Schrijver Ronald Giphart vertelt elders in deze uitgave over zijn ervaringen met eten als medicijn. Uit persoonlijke ervaring kan ik zijn anekdote over het ijsje na het verwijderen van mijn amandelen onderschrijven. Op mijn zestiende moest ik eraan geloven na aanhoudende keelklachten. Of ik er uiteindelijk minder pijnstilling door gebruik heb, kan ik me niet herinneren, maar wat heb ik genoten van de waterijsjes die ik de eerste twee dagen kreeg!

De verkoeling van de wondjes was voor mij slechts een deel van de werking van de 'alternatieve medicijnen'. Belangrijker was het geluksmomentje dat het ijsje opleverde. Ijs eten deed je immers niet elke dag.

Mijn verblijf in het ziekenhuis halverwege de jaren '80 duurde vijf dagen. Van het warm eten dat ik destijds uitkoos, heb ik geen beeld meer. Hoe anders is dat van mijn volgende verblijf in een ziekenhuis zo'n dertig jaar later. Oké, in drie decennia is er veel veranderd in de zorg, maar het dagelijks kiezen van het diner was bepaald geen straf. De voor-, hoofd- en nagerechten op de digitale menukaart waren talrijk en bijzonder gevarieerd. Daaruit kon ik dagelijks een menu samenstellen waarop ik me de rest van de dag kon verheugen.

Dat geluk werd na het eerste diner nog groter toen ik ontdekte dat in de keuken van het ziekenhuis niet standaard zoutloos gekookt werd. Dat was ik van huis uit wel gewend dus mijn smaakpapillen maakten bij de eerste hap stiekem een klein vreugdedansje. Daarmee werden de nasi, aardappelen, tuinbonen, bal gehakt en spaghetti die later die week nog volgden naast de nodige energiebron ook geluksmomenten.

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

WIJGASTVRIJ BEDRIJFSLEDEN



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

kleinste
keuken

versbox

bewust
genieten

slim
vitaal

serveer
klaar

Voor elke uitdaging in de zorg een oplossing

Iedere zorginstelling wil gezonde én lekkere maaltijden serveren voor zowel patiënten en bewoners als voor bezoekers en medewerkers. Maar met een chronisch tekort aan personeel, een zeer beperkt budget en strenge eisen aan voedingswaarden en duurzaamheid is dat best lastig.

Daarom introduceert Van Hoeckel slimme oplossingen die zorginstellingen hierbij helpt. De rode draad van deze oplossingen? Ze maken het zorgprofessionals makkelijk om écht lekker en gezond te koken, binnen budget, met zo min mogelijk personeel en zo min mogelijk waste.

Kleinste Keuken

Servere 80+ gerechten zónder tussenkomst van de keuken of geschoold personeel.

Slim Vitaal

Kies uit 150 gezonde en lekkere recepturen waarmee je voldoet aan het Nationaal Preventieakkoord.

Versbox

Kook snel, makkelijk, binnen budget én zonder waste op je woongroep.

Serveerklar

Geen eigen keuken en toch verse gerechten serveren?

Bewust Genieten

Ondervoeding voorkomen en zeker weten dat bewoners voldoende eiwitten binnenkrijgen?

Keukentijgers

Verbeter de eetmomenten met het leerprogramma van Keukentijgers.



Benieuwd hoe deze oplossingen jouw leven als zorgprofessional makkelijker maken? Scan de QR-code of kijk op www.vanhoeckel-aantafel.nl/oplossingen

Van Hoeckel.
Geeft smaak aan de zorg.



Johma[®]
Oet Twente

Dé nieuwe Johma[®] portion packs. da's gewoon sup'r!

sup'r
gemakkelijk

sup'r
lekker

sup'r
gevarieerd



25%
minder
plastic



Bekijk alle 14 smaakvarianten

