

UIT BLINK ERS

SVH Meestergastheer over
zijn ervaringen als patiënt

Pauline laat bewoners
zorgcentra kamperen

Wanneer breekt de zorgrobot
nou eens door?

Voeding Reade bespoedigt
revalidatie en herstel



We serve the solution

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



CURE

Temp-Serve

mobiele
hetelucht
regeneratie
systemen



CARE

Temp-Classic Pro

mobiele buffet-
systemen voor
uw warme
maaltijdservice



CATERING

Serve-Rite Pro

Maak kennis met
de Serve-Rite Pro
Ga voor meer
informatie naar
www.temp-rite.nl



www.temp-rite.eu

Pauline inspireert

We starten dit nummer met SVH Meestergastheer Harald Hovenkamp en we sluiten er ook mee af. Eerst het interview en dan de visie van columnist Geert Hilferink daarop, die evenals Hovenkamp ervaringsdeskundige is als het gaat om patiënt zijn. De eerste doet een reeks suggesties die gastvrijheid in de zorg ten goede kunnen komen, de tweede is zeer content met het medeleven, de empathie en de service die hem in het ziekenhuis ten deel vielen. Zo kan het dus ook, is de les die we uit zijn ervaringen kunnen trekken.

Dat is dan ook tegelijk de functie van een vakblad als Uitblinkers en een organisatie als WijGastvrij. Geen mooipraterij, maar heldere, eerlijke verhalen. Prettige vakliteratuur, informatieve bijeenkomsten. Om collega's – managers en medewerkers – te inspireren en ze een open blik te gunnen op het wereldje van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

In dit nummer komt de inspiratie van Pauline van der Zee uit Emmeloord. Ze bedenkt van alles om de bewoners van Zorggroep Oude en Nieuwe Land te verrassen. Zoals het organiseren van tijdelijke campings in de tuinen van de instellingen. En bewoners een driegangendiner aanbieden op drie verschillende locaties. Lopend of rollend van de ene naar de andere locatie. Wij omschrijven dat als buitengewoon.

Vergeet ook niet om een blik te werpen op pagina's 22 en 23, waar je de activiteiten van WijGastvrij terugvindt. Er zit vast wel iets voor je bij. Zien we elkaar daar!

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WJGASTVRJ.NL/LEDEN

INHOUD

- 4 Meestergastheer over de zorg
- 9 Wenda over budget creëren
- 11 Productinformatie
- 12 Dieetkoks slagen
- 14 Column Lisette Bossert
- 16 Happen en stappen
- 21 Agenda en colofon
- 22 Activiteiten WijGastvrij
- 26 Sneller herstellen
- 31 Kwootjes
- 33 Bedrijfsleden
- 34 Regenereren op niveau
- 38 Beren in het ziekenhuis
- 39 Column Michel Overwijk
- 41 Wat kunnen robots?
- 46 Column Geert Hilferink

Harald Hovenkamp: "Je kunt vaak met simpele handelingen voor rust en herkenning zorgen bij de patiënt."



SVH Meestergastheer Harald Hovenkamp verdiept zich in de zorg

"GASTVRIJHEID IS AANKIJKEN. SIMPEL, GEWOON DOEN"

Als je instelling in orde is, kun je een ruime voldoende behalen voor gastvrijheid, ook tijdens de drukste uren. Gastvrijheid kost namelijk nauwelijks tijd, zegt SVH Meestergastheer Harald Hovenkamp die zich verdiepte in de zorg. Interview met een ervaringsdeskundige.

We ontmoeten Harald Hovenkamp (50) in toprestaurant Kaatje bij de Sluis – één Michelinster – in Blokzijl. Authentiek stadje. Voorzien van een haven en natuurlijk een sluis. Tot september vorig jaar was Hovenkamp mede-eigenaar van Kaatje. Thans werkt de SVH Meestergastheer – hij bezit tevens twee masters Hospitality en Service Management – als docent en gastvrijheidsadviseur.

Vier boeken schreef hij. Een daarvan is getiteld 'De rol van gastvrijheid in een ziekenhuisomgeving', geïnspireerd op zijn verblijf als patiënt in ziekenhuizen. In 2015 werd er darmkanker bij hem vastgesteld. Dat ligt achter hem. Hovenkamp is allang weer genezen.

Hoe verliep dat proces van ziek zijn en weer beter worden?

"In 2004 namen mijn compagnon Peter Postma en ik restaurant en hotel Kaatje bij de Sluis over. En dan moet je uren maken, omzet draaien, zorgen voor een volle zaak. Zeventig tot tachtig uur in de week, sommige jaren zonder vakantie. En elk jaar had ik een bepaalde periode last van jeuk. Het bleek darmkanker te zijn."

De gastheer was ineens patiënt.

"Het was voor mij dé mogelijkheid om te kijken: hoe gaat dat nou als patiënt. Bekeken door de ogen van een gastheer. De mensen in het ziekenhuis zijn heel aardig tijdens onderzoeken en zo, maar het is aan de andere kant ook steriel. Ik heb lang gedacht dat ze niet mochten vragen: hoe gaat het met je? Pas aan het eind van mijn traject in het ziekenhuis (Isala te Zwolle, red) vroeg een specialist me: hoe gaat het met u? Mag je dat wel vragen?", vroeg ik, want ik had dat daar nog niet gehoord."

Hoe is het mogelijk dat ze dat vrijwel nooit vragen?

"Is een beetje zelfbescherming, denk ik, om niet iedere keer een heel verhaal te hoeven aanhoren, want dat kost tijd. De arts die het mij vroeg zei ook dat hij per patiënt een inschatting maakt. Sommigen liggen met zichzelf in de knoop tijdens de behandeling; als je aan hen vraagt hoe ze zich voelen ben je zo een kwartier verder. Die tijd is er niet."

Soms had je ook te maken met desinteresse. Heb je een voorbeeld?

"Ja, bij een darmonderzoek. Intiem moment. Je ligt daar, je krijgt een roesje tegen het ongemak. Na het onderzoek zeg ik: bedankt. De specialist kijkt op van zijn beeldscherm en zegt heel afwezig: uhh ja, u ook bedankt, alsof hij met zijn gedachten ergens anders was. Is waarschijnlijk niet hoe hij het bedoelde, maar zo kwam het op mij over. Ik schreef dat na afloop op en dacht bij mezelf: hoe voel ik me nou? Ik schreef: volgens mij ben ik net verkracht, zo'n gevoel had ik."

"IK ZIT RUIM DERTIG JAAR IN HET VAK EN MENSEN KIJKEN VOORAL HOOG OP TEGEN DIE TITELS. DAT IS NIET TERECHT"



Lees verder »

Je had ook een paar mooie ervaringen in het ziekenhuis.

“’s Nachts. Het was warm. Ik sliep onrustig. Je wordt wakker en er hangt een nachtverpleegkundige boven je die vraagt: ‘Kan ik nog wat voor u doen?’ Gebeurde drie nachten achter elkaar; het ging niet zo goed met mij, en dan krijg je die aandacht. Doet me denken aan de tijd dat ik drie of vier jaar was, beetje ziek en dan kwam je moeder kijken hoe het met je ging. Intieme momenten. Ze komen echt bij je, ze zien je echt, net als mijn moeder destijds. Zó waardevol. Dat geeft de kern van verpleging weer. Er echt zijn voor de persoon.”

“JE MOET JE GASTEN BEHANDELEN ALS DE BESTE VRIENDEN VAN JE OUDERS”

Negatieve en zeer positieve ervaringen dus in hetzelfde ziekenhuis. Kan dat niet anders?

“Het management moet eigenlijk richtlijnen opstellen voor gastvrijheid. Zó willen wij het hebben, op alle afdelingen. Gaat veelal om kleine dingen.” Hij draagt een voorbeeld aan: “Ik sta in de lift met twee andere mannen. Komt een verpleegkundige binnen. Kijkt op haar mobieltje. En loopt ook zo weer de lift uit. Wat is nou voor moeite om even goedemorgen te zeggen? Het management zou er bijvoorbeeld voor moeten zorgen dat verpleegkundigen en andere medewerkers goedemorgen gaan zeggen.”

Dat is toch niet zo moeilijk?

“Ik kan makkelijk zeggen dat er van alles beter moet in de zorg op het gebied van gastvrijheid. Maar je hebt wel te maken met systemen. Ik werk soms als vrijwilliger op een afdeling voor mensen met dementie. Daar zie ik dat medewerkers veel tijd kwijt zijn met het invoeren van gegevens, administratie. Om te bewijzen dat ze hun taak hebben verricht. Ik zou liever zien dat ze die tijd aan de bewoners besteden, maar wie ben ik om te zeggen dat het invoeren van die gegevens onnodig is?”

Loopbaan Harald Hovenkamp

Harald Hovenkamp MSc, MA (50) doorliep de middelbare hotelschool en liep stages in sterrenrestaurants in Duitsland, Engeland, Zwitserland en Ierland. Ging als gastheer werken bij toprestaurant Kaatje bij de Sluis – later ook hotel - in Blokzijl. Hij nam dat restaurant in 2004 samen met compagnon en chef-kok Peter Postma over van Fons en Anneke van Groenigen. Vanaf september 2022 verhuren ze de zaak aan chef-kok Thomas Deli en maître Lotte Veldman, beiden destijds werkzaam bij Kaatje. Hovenkamp, die nog wel eigenaar is van het onroerend goed van Kaatje, werkt als gastvrijheidsadviseur, -consultant, -trainer en -docent. In zijn jaren bij Kaatje studeerde Hovenkamp af aan de Hogere Hotelschool en rondde hij twee masters Hospitality & Service Management af aan Stenden University Leeuwarden (MA) én University of Derby (MSc). Hij schreef drie boeken en verzorgt colleges en praktijklessen.



Boeken en trainingen

Harald Hovenkamp schreef vier boeken. 1) Je zegt wat je denkt. Alles wat je wilt weten over non-verbale communicatie in de horeca. 2) Modern Gastheerschap. Horen, denken, zien, voelen. 3) De rol van gastvrijheid in een ziekenhuisomgeving. 4) Gastvrijheid in beeld. Informatie over deze boeken en de trainingen en adviezen die Hovenkamp verzorgt, vind je op www.aangenaamgastvrij.nl.

Moet er een cultuuromslag komen?

“Voedingsassistenten en verpleegkundigen hebben vaak het idee dat ze zo druk zijn. Dat is ook zo. Maar horecamedewerkers in de bediening zijn ook druk en blijven toch gastvrij, als het goed is tenminste. Gastvrijheid gebeurt in een moment. Kost op zich geen tijd. Als je een gast of cliënt ziet, kijk je hem of haar aan, heb je aandacht voor de persoon. Een heel belangrijk gastvrijheidsmoment.”

Hij vertelt het verhaal van een voedingsassistent die aan een collega laat weten dat ze vaart moeten maken bij het uitdelen van maaltijden. Want het is druk. “Niet goed. Je geeft van tevoren al aan dat je geen tijd hebt voor persoonlijk contact, terwijl dat wel kan. Het kan altijd.”

Mensen willen gezien en erkend worden, schrijf je.

Hij staat op en acteert een verpleegkundige die tegen een patiënt die wat wil vragen zegt: ik kom zo bij u. Ze heeft de deurklink in de hand en kijkt niet naar de man in kwestie. Verdwijnt en komt ook niet terug, zo leert de act van Hovenkamp. “Dan doe je een paar dingen niet goed, terwijl je vaak met simpele handelingen voor rust en herkenning kunt zorgen bij de patiënt. Neem de nachtdienst. Ga aan het begin van je dienst bij de mensen op die tien kamers langs. Meld je even. Mensen bellen gedurende de nacht dan minder vaak omdat ze gerustgesteld zijn.”

“DE ZORG IS WEL GASTVRJ, MAAR ZEGT: WIJ WETEN WAT HET BESTE VOOR U IS”

Wat kan de zorg leren van de tophoreca?

“De zorg is wel gastvrij, maar zegt: wij weten wat het beste voor u is. In de horeca is het alles voor de gast. Een andere insteek. Als de gast om 11.00 uur een flesje water wil kopen, terwijl de bar nog niet open is, krijgt de medewerker complimenten als hij dat flesje toch aanreikt. Buigen om de regels heen. Dat kan in de horeca. In het ziekenhuis kun je eigenlijk niet van regels afwijken.”

Denken ze. Of is dat ook zo?

“Ik denk dat je in die cultuur meegetrokken wordt. Dat is na zes weken al het geval, zo blijkt uit onderzoek.”

Heb je nog leuke of minder leuke ervaringen opgedaan met voedingsassistenten?

“Wat ik miste was de communicatie naar hen toe. Komen ze een afdeling oplopen en weten ze niet dat meneer Jansen in de nacht is overleden, terwijl ze met die persoon de dag ervoor nog een leuk gesprek gehad hebben. Daar gaan verpleegkundigen te makkelijk mee om, bij dementerende ouderen bijvoorbeeld. Sterven hoor er toch bij, denken ze dan. Ja, maar het heeft wel impact op medewerkers en medebewoners. Hou daar rekening mee.”

Hoe staat het met de gastvrijheid in de horeca?

“In een toprestaurant zoals Kaatje bij de Sluis draait het om de gast. Om echte belangstelling. Ze vragen bijvoorbeeld of iemand een leuke vakantie heeft gehad. Het gaat om kleine dingen. Dat mis je in veel horecabedrijven. Het zinnetje: wat leuk dat u er bent, mag ik u inschenken? Of de vraag: hoe kwam u hier eigenlijk terecht? Je hoort het zelden. En dan die medewerker die jou een glas bier aanreikt en de andere kant op kijkt. Gebeurt zó vaak. Dat kan beter. De gast aankijken. Gastvrijheid is aankijken. Heel simpel, gewoon doen.”

Liever namen dan nummers gebruiken, betoogde je al eerder.

“Als het kan wel. In het ziekenhuis spreken ze veel over nummers. Nr. zoveel heeft daar last van. Dat is het spanningsveld tussen gastvrijheid en systeem, want je wilt zeker weten dat je de juiste persoon aanduidt, een nummer biedt dan meer zekerheid. In ons restaurant deden we in feite hetzelfde. We zeggen: goedenavond meneer Jansen, maar geven aan de backoffice door dat tafel 7 (de tafel van Jansen, red) die en die wijn wil.”

Dat vindt meneer Jansen toch ook helemaal geen probleem?

“Hij merkt daar niets van, maar je reduceert hem wel tot een nummer. Verder was ik wel heel erg van de regels. Als gasten het restaurant verlieten, liepen we mee tot aan de deur en keken we ze na totdat we ze niet meer konden zien. Als ze zouden omkijken, zouden ze ons nog zien en hebben ze niet het idee dat we niet meer in ze geïnteresseerd zijn nadat ze hun geld hebben uitgegeven.”

Je moet je gasten behandelen als de beste vrienden van je ouders, toch?

“Dat was de stelregel van Fons van Groeningen, vroeger eigenaar van Kaatje bij de Sluis. Deze regel houdt in dat je je gasten beleefd behandelt met op z'n tijd een grapje. Die regel hebben wij destijds overgenomen. En je zou de regel ook in de zorg heel goed kunnen toepassen.”



Hoe belangrijk is in jouw ogen de rol van voedingsassistent of service-assistent?

“Belangrijk, want ze hebben verstand van eten en drinken, maar je zou ze nog belangrijker kunnen maken. Ze hebben doorgaans namelijk een heel goed contact met de patiënten. Die zijn heel open naar de service-assistenten toe. De verpleegkundigen zouden daar gebruik van kunnen maken, door aan hen te vragen hoe het gaat met patiënt A. Heeft die nog iets bijzonders verteld wat de verpleegkundige ook zou moeten weten? Heeft hij wellicht meer pijn dan hij aangeeft? Die informatie kan van grote waarde zijn voor het herstel of het welbevinden van mensen.”

Naast de titel SVH Meestergastheer ben je in het bezit van twee masters Hospitality & Service Management. Wat voegen die toe aan jouw kijk op het vak gastvrijheid?

“Het helpt je nog meer te analyseren. Dat is mooi. Maar ik vind het jammer hoe mensen ertegenaan kijken. Ik zit ruim dertig jaar in het vak en mensen kijken vooral hoog op tegen die titels. Dat is niet terecht, want ik heb zó ontzettend veel mensen bediend, verzorgd, aangekeken en ingeschat. Veel fouten gemaakt, maar er ook heel van geleerd. Veel meer dan van die studies.”

“VOLGENS MIJ BEN IK NET VERKRACHT, ZO'N GEVOEL HAD IK”

Stop met verspillen van € 2,55 per bewoner per dag

CREËER EXTRA BUDGET

Stijgende prijzen van voeding. Je kunt niet meer hetzelfde doen met je budget. Je kunt besparen op de producten, soms voor andere merken kiezen of de extra's eraf halen. Maar er zijn ook andere mogelijkheden. Verspil minder voedsel.

Consumenten gooien gemiddeld ongeveer een derde van het eten weg. Dat is te wijten aan verkeerd inkopen, niet goed bewaren, foutjes bij het bereiden, pannen en borden die net niet leeg gaan en restjes die je niet benut. In de zorg gaat het om 25 tot 40% verspilling, zo blijkt. Stel dat je € 8,50 budget voor het eten en drinken per bewoner per dag hebt en je verspilt 30%, dan is dat € 2,55 per dag. Doe daar iets aan en hou geld over voor leukere zaken. Vanuit de neuromarketinghoek geef ik jullie graag een paar tips.

Inkopen

Werk met één thema per maand. Bij Keukentijgers hebben we in september groente centraal staan, in het bijzonder paprika's. We leveren diverse recepten met dit product. Zet die ook op het menu, zodat je de ongebruikte paprika's bij een lunch nog in de soep kunt verwerken.

Bewaren

Als niemand verantwoordelijk is voor een product in de koelkast, is de kans klein dat het gepakt wordt. Kijk wie er morgen werkt en draag actief over. Schrijf in een map 'Paprika is over, lekker voor bij de lunch' en wijs het toe aan een collega 'voor Patricia'. In de koelkast kun je ook 'voor Patricia' met de datum schrijven. Zo is de kans groter dat het gebruikt gaat worden.

Bereiden

Plaats een bakje in de keuken waar je tijdens het bereiden de etensresten in doet. Zo maak je inzichtelijk wat je over hebt. Het voordeel is dat je automatisch na gaat denken over het mogelijk toepassen van restproducten.

"CONSUMENTEN GOOIEN GEMIDDELD ONGEVEER EEN DERDE VAN HET ETEN WEG"



Uitdelen

Heb je iets te veel paprika gesneden? Deel dan alvast een paar reepjes uit. Terwijl mensen aan het wachten zijn, eten ze gemakkelijk iets op.

Serveren

'Verkopen' aan tafel kan ook helpen. Wanneer de bewoner stopt met eten als het bord nog halfvol is, kun je hem of haar stimuleren om nog een paar hapjes te nemen.

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

CONVENIENCE VIS

Noorse zalmfilets met hoisinsaus ASC



Kabeljauwfilets met honing-mosterdsaus MSC



Scholfilets met wittewijnsaus MSC



Lekkere sous-vide gegaarde kabeljauw, schol en zalm met elk een verschillend sausje!

Omdat de vis langzaam vacuüm gegaard wordt blijven de smaak, vitamines en textuur optimaal.

De gegaarde vis hoeft u maar 2 minuten in de magnetron op te warmen.

Serveertip: AMfish kabeljauwfilets met honing-mosterdsaus, gekruide krieltjes en groene asperges.



Informeer bij uw verkoopadviseur naar de mogelijkheden.

AMfish B.V.
E verkoop@amfish.nl
T 071 408 08 08
I www.amfish.nl



ANUGA DRINKS

'De perfecte keuze voor elke dorst'

De vakbeurs Anuga Drinks (7 tot en met 11 oktober) onder de paraplu van Anuga in Keulen biedt naast innovatieve trendy dranken ook een zakelijk platform voor de internationale handel. Daarbij blijft de categorie frisdranken de groeimotor, meldt Anuga. De beurs biedt niet alleen een platform om te netwerken, maar ook inzicht in de ontwikkelingen op het gebied van dranken, zo meldt men. Het randprogramma biedt tal van conferenties, workshops en andere vakgerichte sessies. Zoek naar drinks op www.anuga.com.



CULISTEAM

Vegetarische stoommaaltijden

Ontdek een nieuwe dimensie van smaak en gezondheid met onze ultraverse vegetarische maaltijden van CuliSteam, meldt Willem de Boer. 'Elk gerecht barst van de levendige groenten, zorgvuldig geselecteerde kruiden en eiwitrijke plantaardige ingrediënten.' Om te vervolgen: 'Geniet van de toekomst van vegetarisch dineren met de verse en verrukkelijke stoommaaltijden van CuliSteam, waar gezondheid en smaak hand in hand gaan. Nu ook te bestellen via Zorgboodschap.' Zie www.culicarecatering.nl.

DE GROENE HEN

PlanetProof eieren

Van Hoeckel heeft als onderdeel van Sligro Food Group een ruim aanbod aan duurzame producten uit haar 'Eerlijk & Heerlijk' assortiment. Zo ook de eierproducten van De Groene Hen. Dit assortiment draagt het On The Way to PlanetProof-keurmerk. Kippen die natuurlijk gedrag mogen vertonen, leggen de beste eieren, aldus Van Hoeckel. 'De eieren van De Groene Hen zijn de basis voor eierproducten met een consistente kwaliteit en een enorm gebruiksgemak. En dat voor een eerlijke prijs.' De Groene Hen is exclusief verkrijgbaar bij Sligro en Van Hoeckel. Meer informatie vind je op www.vanhoeckel.nl/duurzaamheid.



TEMP-RITE INTERNATIONAL

Geavanceerde temperatuurregelaar

Temp-Rite International laat weten dé oplossing voor uw HACCP-vraagstuk te bieden. 'Met onze geavanceerde temperatuurregelaar kunt u via zowel WiFi als Bluetooth real-time toegang krijgen tot uw gegevens, deze downloaden en veilig opslaan.' Deze temperatuurregelaar kun je toepassen in bestaande Serve-Rite en Serve-Rite Pro broodbuffetwagens. Wilt u graag meer gedetailleerde informatie ontvangen? Neem contact op met uw vertrouwde contactpersoon bij Temp-Rite International.



EvoMulti & UniTray regenererwagens nu ook met 'Zero Effort' aandrijfsysteem



Broodserverwagens Lite & actief gekoeld



tempTainer® Maaltijdwagens geheel RVS



SDX Maaltijdwagens in vele combinaties

Hofland beursagenda
2023 / 2024

HORECA EXPO

Locatie: Gent (B)

19 t/m 22 november 2023

HORECAVA

Locatie: Amsterdam

8 t/m 11 januari 2024

Zorg&facility

Locatie: Utrecht

9, 10 en 11 april 2024

Alle maaltijdtransportoplossingen onder één dak

Hofland bedient u van A tot Bed met het juiste advies

Leg ons uw vraagstuk voor op gebied van maaltijdlogistiek! Ons team adviseert u graag en geheel vrijblijvend verder!

T: 0180 417 533

E: verkoop@hoflandgrootkeuken.nl

W: www.hoflandgrootkeuken.com



Zeven kandidaten behalen diploma Dieetkok

De zes aanwezige geslaagden zijn: René Dekker, Richard van den Berg, Dalbema Wildeboer, Stefan Blom, Hans Hoogervorst en Buddy van Loon (zittend). Ze proosten met Anouschka van Turenhout (I) en Elly Baak.

Twee groepen starten

De Dieetkokopleiding van B&V Opleidingen zit voor het seizoen 2023 – 2024 zo goed als vol. Er zijn twee groepen in plaats van één. Het lijkt erop dat dieetkoken weer in de lift zit. Elly Baak: "We zien dat producenten van maaltijden en cateraars nu ook mee gaan doen. Daardoor zijn er meer aanmeldingen en hebben we gekozen voor twee groepen om te voorkomen dat we een wachtlijst aan moeten leggen. Zie www.dieetkokopleiding.nl.

De opleiding is erop gericht, zo vermeldt de site van B&V Opleidingen, de dieetkok zoveel kennis en inzicht mee te geven dat hij of zij in staat is tijdig nieuwe ontwikkelingen op het gebied van diëten en dieetproducten te signaleren en op toepassingsmogelijkheden te beoordelen.

Het mee kunnen helpen bij het oplossen van eetproblemen is onderdeel van de cursus. Ook moeten geslaagden kunnen meedenken en meebeslissen over de samenstelling van het assortiment voeding en dan vooral over de dieetkant ervan.

Chaos troef

De zes geslaagden zijn werkzaam in verschillende sectoren: ziekenhuis, verpleeghuis en revalidatie. En afkomstig uit diverse steden en een dorp: Leiden, Groningen, Assen, Den Bosch, Den Haag en Oud-Beijerland.

Een terugblik leert dat het tijdens de eerste drie praktijklessen vooral chaos troef was. Potjes, pannetjes, ingrediënten en attributen schots en scheef op de werkbanken. "Geen lijn te ontdekken in de aanpak van de koks", vertelt Van Turenhout met een lach.

Daarna veranderde dat. "Er begon structuur te komen in jullie aanpak", zegt Elly Baak. En dat vervult haar met trots. "Van de examinatoren kregen we te horen dat deze groep erg gestructureerd te werk ging. Dat is belangrijk. Door netjes en gestructureerd te werken behoud je het overzicht."

"JE MOET ECHT KOK ZIJN OM DEZE OPLEIDING TE KUNNEN VOLGEN"

CHAOS MAAKT PLAATS VOOR STRUCTUUR

Zes kandidaten ronden eind juni de Dieetkokopleiding van B&V Opleidingen met goed gevolg af. De zevende volgde later. Ze volgden de opleiding naast het werk en al hun andere bezigheden. Een pittige klus. Op 4 juli was daar de beloning. Verslag van een besloten diploma-uitreiking.

Het was een spannend traject: vijftien lesdagen, vier stagedagen en twee examendagen. Maar dan heb je ook wat, te weten het diploma Dieetkok van B&V Opleidingen. Zes van zeven cursisten konden dat diploma op 4 juli in De Heeren van Driebergen, uitgerust met verschillende kookeilanden, in ontvangst nemen. Daar vonden ook de lessen plaats. Eén deelnemer kreeg het diploma later uitgereikt.

De diploma-uitreiking is anders dan andere diploma-uitreikingen. Het is een besloten bijeenkomst. Geen vrouwen, kinderen, ouders of vrienden, alleen de geslaagden en de mensen van B&V Opleidingen, Elly Baak en Anouschka van Turenhout, alsmede de verslaggever van Uitblinkers zijn aanwezig. Zo wilden de geslaagden het, in alle rust met elkaar de diploma-uitreiking beleven.

Praktisch en theoretisch

De opleiding Dieetkok kent een praktisch en een theoretisch gedeelte. Er is ook aandacht voor het inpassen van diëten in de normale voeding via bijvoorbeeld de menucyclus en het uitwerken van recepturen.





COLUMN

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



Een leuke dag met de Franse slag

In de Auvergne, een prachtige streek in Midden-Frankrijk, ben ik vakantie aan het vieren. We gaan regelmatig uit eten en dat doen we, net als de lokale bevolking, graag tussen de middag.

In deze plaatselijke restaurants eet iedereen hetzelfde traditionele menu, er is een warm welkom en de rest gaat een beetje met de Franse slag; niet te formeel en heel huiselijk. Als je samen gaat koken met mensen die zorgafhankelijk zijn, mag dat gerust ook met de Franse slag.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten en keukenspullen op tafel klaarstaan en nodig mensen uit om erbij te komen zitten. Het hoeft allemaal niet perfect te gaan, als de sfeer maar fijn is. Corrigeer zo min mogelijk, ga het gesprek aan en strooi met complimenten.

Binnen de ouderenzorg zie ik steeds meer aandacht voor eten, drinken en een vers gekookte maaltijd. En dat levert veel op: meer sfeer in de woning, schil- en snijklassen waar bewoners bij kunnen aansluiten en in veel gevallen meer eetplezier. Als dan ook nog de pannen of schalen tijdens de maaltijd op tafel staan én de medewerkers aanschrijven...

Natuurlijk er zijn echt nog stappen te zetten, maar elke stap is er één en ik lever daar met heel veel plezier mijn bijdrage aan!

Prikkel jouw zintuigen (en die van de bewoners) met een virgin mojito. Dit is een alcoholvrije cocktail waarmee je alle zintuigen prikkelt: de intense geuren van citrus en munt die loskomen tijdens het vizelen, de smaken, de lichte tinteling van het koolzuur; en dan ziet het resultaat er ook nog eens prachtig uit!

Ontzettend leuk om samen met bewoners te maken, te proosten en te drinken.

Bon appetit!

Dé beloning

En dan het uitreiken van de diploma's, dé beloning. Met begeleidende teksten van Baak. De ene geslaagde behaalde sowieso mooie cijfers, een andere kwam moeilijk op gang, maar ging na verloop van tijd heel goed meedoen.

Een derde had last van stress op het laatst, terwijl dat niet nodig was. En weer een ander kreeg de complimenten omdat hij zéér secuur te werk ging en alles voorkookte. "Je had weinig moeite met de stof." Weer een ander hield aan de opleiding een betere baan in een ander ziekenhuis over. En daar is hij zichtbaar blij mee.

Prosecco en proosten

En dan prosecco, proosten, groepsfoto en een terugblik. We vragen de groep wat ze aan de opleiding hebben gehad. Het heeft hen kennis opgeleverd, zo melden ze. Daardoor zijn ze nu zeker van hun zaak, tenminste waar het om dieettoepassingen gaat. "Je weet nu wat er speelt."

Is het ambacht van dieetkok ingewikkeld? Nogal, zo blijkt. "Je moet echt kok zijn om deze opleiding te kunnen volgen. Het is een verdieping van je vak. Je leert van alles over eiwitverrijkt, eiwitbeperkt, energieverrijkt en nog veel meer", klinkt het. "Je weet nu ook veel meer over het toepassen van producten."

Een gastheer draagt hapjes aan: ham, bitterballen, gemberwortelsoep, grillworst. Het gesprek komt op de bijdrage van de werkgevers, de ziekenhuizen en de instellingen. Geen klachten daarover. De werkgevers betaalden de opleidingen en de bijeenkomsten konden in de baas zijn tijd gevolgd worden.

Het huiswerk en het studeren moesten wel in de eigen tijd. En dat was naast het werk en de andere bezigheden van de cursisten zeker niet makkelijk, eerder zwaar. "Je krijgt het niet cadeau", klinkt het. "Des te meer voldoening geeft het als je zo'n opleiding met een diploma af kunt ronden."

HET MEE KUNNEN HELPEN BIJ HET OPLOSSEN VAN EETPROBLEMEN IS ONDERDEEL VAN DE CURSUS

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

Happen, stappen en kamperen verbeteren het welzijn van ouderen

BUITENGEWONE ACTIVITEITEN



Pauline van der Zee (coördinator welzijn) op 'camping Wittesteijn' in de tuin van het gelijknamige woonzorgcentrum.

Te voet of per rolstoel van de ene naar de andere locatie om daar telkens een gerecht te nuttigen. Of kamperen. Ook ouderen die zorg nodig hebben kunnen dat, bewijzen ze bij Zorggroep Oude en Nieuwe Land in Steenwijkerland, Noordoostpolder en Urk.



'Zwemrat' Joop Heijne deed met zijn zoon mee aan Happen en Stappen.

Happen en stappen. Gebeurt vaker, niet echt bijzonder dus. Maar in dit geval wel, want het is een activiteit voor ouderen woonachtig in zorgcentra. Een van de vele activiteiten die Pauline van der Zee (coördinator Welzijn Noordoostpolder van Zorggroep Oude en Nieuwe Land) organiseerde. Met behulp van anderen natuurlijk.

Op donderdag 1 juni gebeurde het. Happen en Stappen, een wandeltocht. Deze ging om 15.30 uur bij woonzorgcentrum Wittesteijn in Emmeloord van start. Daarna 'stapte' men naar woonzorgcentrum Hof van Smeden om te eindigen in verpleeghuis Talma Hof.

Bijzondere happening

We ontmoeten Pauline een week later als ze samen met Sandra Oosterkamp (coördinator catering van de locaties Hof van Smeden en Markehof) de balans opmaakt van Happen en Stappen. Deze activiteit vond voor de eerste keer plaats bij de zorggroep.

Bewoners van vijf locaties werden uitgenodigd om mee te doen. Ze konden zich met hun mantelzorgers opgeven. Het begon bij Wittesteijn, waar de deelnemers van de andere locaties met een busje naartoe werden gebracht. Daarna bezocht de groep lopend de andere locaties, een tocht van twee keer anderhalve kilometer. Tot slot met de bus weer naar de eigen locatie.

Inclusief begeleiders bestond de groep uit 24 mensen. Op iedere locatie nuttigden ze een gerecht. Het begon met een fruitsalade in Wittesteijn. In Hof van Smeden een kopje soep met als extra verrassing het koor Cantabilé dat meezingers ten gehore bracht.

In Talma Hof – daar traden de solisten van Twin bull-audio op – volgde het hoofdgerecht met bijpassende drankjes. “Kok Peter en coördinator Jan vertelden wat er op het menu stond. Gastheren en gastvrouwen kwamen langs om bestellingen op te nemen. Net als in een echt restaurant”, zegt Sandra. “Dat kwam erg professioneel over.”

Eigen keukens

De locaties van de zorggroep beschikken over eigen keukens en eigen koks. De maaltijden worden geheel of gedeeltelijk zelf bereid. In Hof van Smeden en Talma Hof bereiden ze alle maaltijden vers, op de andere locaties doen ze dat gedeeltelijk.

Het was een spannende exercitie, want er kan van alles gebeuren. Mensen kunnen vallen of onwel worden. Het verliep naar wens. Meer dan dat zelfs, zegt Pauline. “Het was echt een win-win-win situatie. De deelnemers genoten, de bewoners die niet deelnamen vonden het prachtig, de medewerkers konden het waarderen en de banden tussen bewoners en familieleden en tussen de locaties werden aangehaald.”

“ZE GAAN HIER 'S MORGENS ZITTEN MET EEN KRANTJE EN DAN KOMT HET CAMPING-GEVOEL WEER BOVEN”



Sandra Oosterkamp (coördinator catering) over Happen en Stappen: "Gastheren en gastvrouwen kwamen langs om bestellingen op te nemen."

De combinatie eten, drinken, wandelen en muziek pakte goed uit, zegt Sandra. "We konden veel plusjes noteren." Pauline voegt toe: "Veel mooie momenten die bijdragen aan het welzijn van de bewoners. Voor herhaling vatbaar."

Geen extra werk

Maar extra activiteiten betekenen extra werk. Is dat lastig? "Helemaal niet", antwoordt Pauline. "De zorgmedewerkers worden door deze activiteit niet extra belast. Wij van welzijn nemen de organisatie voor onze rekening en de catering zorgt voor de gerechten en de drankjes."

"WE KONDEN VEEL PLUSJES NOTEREN, MOOIE MOMENTEN DIE BIJDRAGEN AAN HET WELZIJN"

De ondersteuning van derden was daarbij welkom. Oproepjes op LinkedIn leverden respons op. Respons van de beide koren bijvoorbeeld, die zich vrijwillig, zonder voorbehoud aanmeldden.

Dat brengt het verhaal bij een andere activiteit van Zorggroep Oude en Nieuwe Land: 'Op vakantie in eigen huis'. Ofwel kamperen voor de deur. We verlaten Hof van Smeden, waar het gesprek plaatsvindt, en bezoeken de tijdelijke camping Wittesteijn in de tuin van het gelijknamige woonzorgcentrum.

We ontwaren daar een caravan, een camper, tentjes en vuurkorven, ter beschikking gesteld door sympathisanten. De camping bleef bij deze en ook bij de andere locaties in de Noodoostpolder en op Urk twee weken staan.



Sorbetdag op de camping

De actie 'Op vakantie in eigen huis' ofwel de camping voor ouderen rouleert om de twee weken tussen de vijf locaties van Zorggroep Oude en Nieuwe Land. De bewoners maken er vooral in de ochtend- en middaguren, bij mooi weer, gebruik van. Maar slapen doen ze liever in hun eigen bed. Op de campings organiseert men activiteiten zoals puzzelspeurtocht, jeu de boules, rad van fortuin en sorbetdag.

"ZORGMEDEWERKERS WORDEN DOOR DEZE ACTIVITEIT NIET EXTRA BELAST"

Zwemrat Joop

Als we rond 13.30 uur arriveren op 'Camping Wittesteijn' is er niemand aanwezig. Maar dat verandert snel. We maken kennis met bewoner Joop Heijne, die samen met zijn zoon meedeed aan Happen en Stappen. En daarna ook nog eens lopend het traject van Talma Hof, de laatste locatie, naar Wittesteijn waar hij woont aflegde in plaats van mee te rijden in het daarvoor bestemde busje.

Wat hem betreft was de in drieën geknipte wandeltocht een eitje. Vroeger liep hij veel meer. Het Pieterpad bijvoorbeeld, keer op keer. En heel veel zwemmen. "Ik was een zwemrat." Thans zwemt hij wekelijks met een groepje medebewoners. Pauline: "Ook een waardevolle activiteit."

De camping bevat hem zeker, ook al komen er bij hem geen verhalen los over vroegere kampeeravonturen. Bij andere bewoners is dat anders, vertelt Pauline, die de roulerende camping voor het tweede achtereenvolgende jaar organiseerde. "Ze gaan hier 's morgens zitten met een krantje en dan komt het campinggevoel weer boven. Verhalen over vroeger, fotoboeken erbij. Ook dit gaan we volgend jaar weer doen."

Kinderen wassen rollators

Naast kamperen en Happen en Stappen organiseert Zorggroep Oude en Nieuwe Land tal van andere activiteiten met als doel het welzijn van de bewoners te vergroten. Coördinator Welzijn Pauline van der Zee meldt zich geregeld op LinkedIn met weer een initiatief. Dikwijls roept ze de hulp in van bedrijven en organisaties om hun steentje bij te dragen. Dat levert altijd bruikbare reacties op.

Enkele activiteiten zijn:

Pop-Up Wasstraat

Rollators, rolstoelen en scootmobielen werden gewassen door schoolkinderen.

Silent Disco

Bewoners kunnen met koptelefoon op de dansvloer betreden.

JAKO-Voetbaldagen

Bewoners smeren broodjes voor kinderen die voetballen. Ze genieten van het contact en voelen zich betrokken.

Wonderfoon

Ouderen gebruiken de good old telefoon met draaischijf om muziek van vroeger te laten horen.

Dag van de Schoonmaak

Op 15 juni, met waardering voor een belangrijke beroepsgroep die vaak wordt vergeten.

Avondtweedaagse

Georganiseerd door collega Nanda voor bewoners en mantelzorgers van Hof van Smeden.

Poolparty

Voor bewoners. Gezellige middag bij meerdere locaties met zwembaden en zomerse cocktails en muziek.

Moestuin op wielen

Voor locatie 't Kompas op Urk. Bewoners helpen bij het onderhoud en het oogsten van de groenten en koken ermee.

Samen met andere organisaties:

Muziek in het Portiek.

Activiteit van Cultuurbedrijf NOP en andere organisaties. Muzikanten uit de regio traden op.

Uit-jeTent festival

Georganiseerd door Stichting Evenementen en Promotie. Belangstellenden kunnen een weekend kamperen bij een locatie van Zorggroep Oude en Nieuwe Land

De Positief Ouder Worden Bus

Met informatie en goodiebag over gezond ouder worden in samenwerking met GGD Flevoland.

Fototentoonstelling over eenzaamheid

Van FleverNL (organisatie die zich bezighoudt met het 'verrijken' van zorg en welzijn in Flevoland) in woonzorgcentrum Markehof en Hof van Smeden.

Informatie vind je op www.zorggroep-onl.nl

CULINAIR ADVIES

Vergroot uw kennis en ervaring!

Maximaal rendement behalen in de keuken?

Metos helpt u graag met het trainen en opleiden van uw medewerkers door middel van onze culinaire adviseurs!

Via interactieve demonstraties nemen wij u graag mee in het behalen van het hoogste rendement en het reduceren van foodwaste.

Samen met onze culinair adviseurs bent u in staat:

- Uw productiviteit te verhogen
- Foodwaste te verminderen
- Storingen en stilstand te voorkomen
- De ergonomie te verbeteren
- Apparatuur effectiever in te zetten

Meer informatie?
www.metos.nl - 088 024 2322

metos
kitchen intelligence

Van Smaak

Aan tafel met Van Smaak!

Ervaar het gemak op locatie

Uw totaalleverancier van eten en drinken op locatie
✓ Maaltijdservice intramuraal en extramuraal
✓ Boodschappenservice bij de maaltijden



De trots van het Noorden

Naast maaltijden bezorgt Van Smaak ook boodschappen op locatie. In samenwerking met Poiesz-supermarkten is een uitgebreid assortiment te bestellen via onze online WebSuper. Met trots presenteren we hierbij de Noordtots producten. Dit zijn producten uit de regio. Ze worden met passie gemaakt volgens een oude traditie of een recept dat van ouder op kind is overgedragen. Vaak zijn het familiebedrijven die dergelijke trotse producten maken. Maar het zijn altijd bedrijven die betrokken zijn met hun product, de mensen en de regio. Deze initiatieven staan we volledig achter. We zijn trots op de regio en trots op onze producten. Bestel nu uw maaltijden en boodschappen bij Van Smaak!



Van Smaak | Richterlaan 5 | 9207 JT Drachten | www.vansmaak.nl | 088-5115400 | info@vansmaak.nl

AGENDA*

18-20
SEP

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

20
SEP

Excursie van WijGastvrij in de keuken van Noordwest Ziekenhuisgroep locatie Alkmaar. Deze bevordert het herstel van patiënten middels een duurzaam en gezond aanbod. Inmiddels volgeboekt.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

2
OKT

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

4
OKT

Excursie van WijGastvrij in de keuken van Noordwest Ziekenhuisgroep locatie Alkmaar. Deze bevordert het herstel van patiënten middels een duurzaam en gezond aanbod. Deze is extra ingepland omdat de excursie op 20 september is volgeboekt.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

7-11
OKT

De vakbeurs Anuga Drinks onder de paraplu van Anuga in Keulen biedt naast de 'gewone' frisdranken en trendy dranken een randprogramma met conferenties, workshops en andere vakgerichte sessies.
www.anuga.com

9-11
OKT

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

12
OKT

WijGastvrij organiseert in Brasserie de Windes te Scheveningen (onderdeel van Respect) drie zogeheten aanschuifafels. Het zijn diners voor thuiswonende ouderen uit de omgeving en anderen. De eerste is op 12 oktober.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

4
NOV

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

8-11
JAN

De eerste de beste vakbeurs van het nieuwe jaar: Horecava. De beurs voor vakmensen in de wereld van eten, drinken en buitenshuis slapen.
www.horecava.nl



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

COLOFON

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

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:

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

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel (eindredactie)

Fotografie: Sjoukje Kilian

Columnisten: Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Linthorst en Michel Overwijk

Vormgeving: Circa Twee

ISSN: 2667-2855

Druk: Senefelder Misset

website: www.uitblinkersindezorg.nl

Advertentie- 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 enkele aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen:

bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

BESTUUR

Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:

Michel Overwijk (voorzitter)

Paul Hoogmoed (penningmeester)

René van der Gun (secretaris)

Ron van der Laan (algemeen)

Maarten Bijlsma (algemeen)



UITBLINKER VAN HET JAAR 2024 VAN START Ben of ken jij een topper?

Ken jij één of meer toppers op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg? Mensen die een prijs zouden moeten winnen? Of ben je het zelf? Laat het ons weten en maak kans op de titel Uitblinker van het Jaar 2024, een bokaal en een geldprijs van €250,- ter beschikking gesteld door WijGastvrij.

De wedstrijd wordt georganiseerd door vakblad Uitblinkers en WijGastvrij in samenwerking met de vakbeurs Zorg en food (voorheen Zorgtotaal). Tijdens die beurs vindt op woensdag 10 april in Jaarbeurs Utrecht de uitreiking plaats. De jury beoordeelt op vak kennis, betrokkenheid, persoonlijkheid, inzet, empathie en originaliteit. Je kunt jezelf opgeven, maar je mag ook een

collega aanmelden die zich onderscheidt. Beschrijf wat jou of je collega zo bijzonder maakt.

De jury bestaat uit Maarten Bijlsma (bestuurslid WijGastvrij en Leidinggevende Front Office bij Nieuw Unicum), Elly Baak (Teamleider Patiënten Voeding, Restauratieve dienst en Catering LUMC en eigenaar B&V opleidingen) en Shoja Hamidi (voormalig winnaar Uitblinker van het Jaar en kok Zorggroep Charim.)

Aanmelden is mogelijk tot 15 maart 2024. Het aanmeldformulier kun je verkrijgen op www.uitblinkersindezorg.nl/awards-2024/



WJS 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)
- Voedingsleer (Threewise)
- HACCP (Threewise)

Opleidingen

- Professioneel Leidinggeven

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



VOLLEDIG PAKKET THUIS Welke kansen biedt dit voor de zorg?

VPT ofwel Volledig Pakket Thuis. Het is een 'zorgpakket' dat de zorgaanbieder of zo je wilt de instelling thuis aanbiedt bij mensen met een zorgvraag. Eten en drinken zijn hiervan een onderdeel. WijGastvrij wijdt er een symposium aan.

Het is allemaal vrij nieuw. En er zijn veel vragen. Hoe pak ik het aan? En hoe ga ik bij de mensen thuis het eten en drinken verzorgen? Welke voordelen levert mij dat als zorgaanbieder op? Want het gaat veel verder dan tafeltje-dek-je of wat dan ook.

WijGastvrij belegt een symposium gewijd aan het onderwerp Eten en Drinken binnen het kader van VPT. Ervaringsdeskundigen vertellen hun verhaal. Ze beantwoorden vragen. Het symposium vindt plaats in november. Plaats, datum en tijd stonden op het moment van schrijven nog niet vast. Voor informatie en aanmelden, ga naar www.wijgastvrij.nl/evenementen.



ZIEKENHUIS ALKMAAR WijGastvrij organiseert twee excursies

WijGastvrij is dit najaar twee keer te gast in de keuken van Noordwest Ziekenhuisgroep locatie Alkmaar. De eerste sessie – deze was al snel volgeboekt – is op woensdag 20 september van 10.00 tot 13.00 uur. De tweede sessie vindt plaats op woensdag 4 oktober, ook van 10.00 tot 13.00 uur.

Noordwest Ziekenhuisgroep laat weten dat het met voeding bijdraagt aan sneller herstel, betere gezondheid en hogere weerstand van patiënten. Ook aan het klimaat wordt gedacht. Verse, seizoensgebonden en zoveel mogelijk plantaardige producten voeren de boventoon.

Maar hoe gaat dat in zijn werk? En hoe zien de menu's eruit? Hoeveel eetmomenten zijn er per dag? De deelnemers aan de excursie Kijkje in de Keuken – ook wel Gluren bij de Buren genaamd – krijgen de antwoorden op deze vragen. En zien met eigen ogen hoe er gewerkt wordt in de keuken van het genoemde ziekenhuis. Aanmelden voor de sessie van 4 oktober kan op www.wijgastvrij.nl/evenementen.



DRIE BJEENKOMSTEN Aanschuif tafels bij Respect

WijGastvrij organiseert in Brasserie de Windes te Scheveningen (onderdeel van Respect) drie zogeheten aanschuif tafels. Diners voor thuiswonende ouderen uit de omgeving en anderen. WijGastvrij werkt hierbij samen met Respect en de Participatie Keuken. Leden en bestuursleden van WijGastvrij nemen het koken en het serveren voor hun rekening. De Aanschuif tafels vinden plaats op de donderdagen 12 oktober, 9 november en 14 december van 17.00 tot 19.00 uur. De kosten bedragen €10 per persoon. Het fenomeen Aanschuif tafel is in principe bedoeld om thuiswonende ouderen in contact te brengen met mensen uit hun omgeving. Instellingen kunnen zich met aanschuif tafels presenteren aan ouderen. Wil jij er ook bij zijn en wellicht meehelpen met serveren of presenteren, ga naar www.wijgastvrij.nl/evenementen.

UITBLINKERS Duurzaam drukprocedé

Uitblinkers is de glossy ofwel het vakblad van WijGastvrij. Het rolt vier keer per jaar van de persen bij Senefelder Misset in Doetinchem, een van de grootste en modernste drukkerijen van Europa. Dat gebeurt volgens een duurzaam procedé. Senefelder is gecertificeerd volgens ISO 14001, de norm voor een milieuzorgsysteem, en ISO 9001, de norm voor een kwaliteitszorgsysteem. Beide systemen versterken elkaar, want een

goede kwaliteit leidt ook tot een reductie in grondstoffen en afvalstoffen. "In ons managementsysteem gebruiken we een Ecobalans om alle in- en uitgaande stromen in kaart te brengen", aldus Senefelder. "Zo bewaken we ons energie- en grondstoffenverbruik, de hoeveelheid oplosmiddelen en het waterverbruik, maar ook onze afvalstromen." Meer hierover vind je onder het kopje Mvo-beleid op www.Senefelder.nl.

Mascha Vermeer (l) en Elsemiek van der Blom met een bewoner.
"Zelfs het IDDSI 4 brood van Apetito kunnen we besmeren. Een cliënt kan hier echt van genieten."



Maaltijden voor mensen met slikproblemen

HERKENBAAR GENIETEN

Mascha Vermeer en Elsemiek van der Blom zijn logopediste en diëtist bij Frion in Zwolle. Maar wat is nu eigenlijk het verschil? "Een logopedist kijkt hoe iemand eet, een diëtist wat iemand eet", leggen de dames uit. Samen werken ze aan smakelijke maaltijden voor cliënten met slikproblemen.

Als logopediste houdt Mascha zich, samen met nog twee andere collega's, bezig met communicatie, gehoor en het onderzoeken van bewoners met slikproblemen. "Cliënten verouderen sneller wegens (niet-aangeboren) hersenletsel, waardoor slikken al op jongere leeftijd steeds moeilijker wordt", vertelt Mascha. Ze legt uit dat de risico's zijn dat mensen zich verslikken, een

Wat is IDDSI?

"Zorgboodschap biedt een breed assortiment aan voor bewoners met slikproblemen. Het WinVitalis-assortiment is vooral gericht op IDDSI 4 en 5 en biedt ruime keuze voor verschillende eetmomenten. De consistentie van de componenten blijft behouden tijdens het eten en alle maaltijden dragen bij aan de inname van voldoende energie en eiwitten".

Charles Jong, Key Accountmanager intramuraal bij Apetito, legt uit wat IDDSI nou eigenlijk betekent: "Het IDDSI -raamwerk helpt verwarring voorkomen en schept duidelijkheid in de gebruikte consistentie door middel van eenduidige communicatie in kleuren en cijfers. Door consistenties uit te drukken in IDDSI-niveaus is het beter mogelijk om de beste consistenties voor een patiënt uit te wisselen tussen zorgprofessionals en instellingen".



Charles Jong:
"Het IDDSI -raamwerk helpt verwarring voorkomen."

longontsteking oplopen of zelfs kunnen stikken. Uit haar onderzoek volgt een advies aan welke eisen het eten moet voldoen, zodat het veilig is voor de bewoner om te eten en drinken. De begeleiders pakken dit vervolgens verder op.

Elsemiek houdt zich op haar beurt weer bezig wat dan wel bij de bewoner past qua voeding. "Het is heel breed wat we hier doen. Van de logopediste hoor je dat een bewoner iets niet meer mag. Vervolgens ga ik met het diëtietiek-team kijken wat dan wel past in het dieet. Waarbij we het belangrijk vinden dat het voedzaam én nog steeds smakelijk is", vertelt Elsemiek.

Naast dat het eten en drinken veilig en gezond moet zijn, vinden ze het bij Frion ook erg belangrijk dat het er smakelijk uitziet. Gemalen maaltijden hebben helaas geen hele goede reputatie bij bewoners. Doordat de ingrediënten zijn bewerkt tot een fijne of zelfs vloeibare substantie, ziet het er minder smakelijk uit en wordt het product niet meer herkend.

"De componenten bij de maaltijden zijn herkenbaar. Het is niet zomaar een bruin prutje waar alles in verwerkt zit. Zelfs het IDDSI 4 brood kunnen we beleggen! Een bewoner kan hier echt van genieten", vertellen de dames.

"We hebben er binnen Frion voor gekozen om het malen van de maaltijd door een

professionele partner te laten doen. Het risico om zelf maaltijden te puren of glad te malen is te riskant voor onze bewoners die glad gemalen (IDDSI 4) voeding nodig hebben", vertelt Elsemiek. "Dat is gewoon niet te doen met een blender". Ook het resultaat hiervan ziet er anders uit. "De maaltijden met herkenbare maaltijd-componenten zien er veel aantrekkelijker uit dan zo'n bruine drab uit een blender", grappen de dames. De groepen die wel grof gemalen voeding (IDDSI 5) eten, mogen wel zelfgemalen voeding eten.

Wat het werk van Mascha en Elsemiek leuk maakt is dat het zo ontzettend afwisselend is. "Geen dag is hetzelfde en als je rekening moet houden met slikprotocollen is ook geen maaltijd hetzelfde. Wanneer we bewoners met een slikstoornis toch kunnen laten genieten van eten en drinken op een veilige manier, dat is waar we het voor doen!", vertellen de dames trots.

Wanneer een bewoner geadviseerd wordt om gemalen voeding te eten, is dat niet altijd leuk om te horen. Niet alleen voor de persoon zelf, maar ook voor de familie van deze persoon. "Het kan erg wennen zijn voor de ouders als ze te horen krijgen dat hun kind gemalen voeding moet eten. We kunnen ze in ieder geval een fijn gevoel geven, wetende dat hun kind een herkenbare, lekkere en voedzame maaltijd krijgt in plaats van zo'n gemixte

consistentie waar we het al eerder over hebben gehad", vertelt Mascha.

Zorgboodschap biedt een breed assortiment aan producten voor bewoners met slikproblemen, waaronder de WinVitalis-maaltijden van Apetito. We zijn voortdurend bezig om meer variaties uit te brengen en nieuwe maaltijden te ontwikkelen. "Het is erg fijn dat dit er is. Niet alleen qua maaltijden, maar ook het brede assortiment tussendoortjes", zegt Elsemiek. En welk gerecht wordt het meest gekozen? "De spaghetti is erg populair. Zoets is zelf gewoon niet te doen om te malen tot IDDSI 4 of IDDSI 5. Ook tussendoortjes als taartjes, tosti en een quiche zorgen ervoor dat de bewoners de hele dag door kunnen genieten zoals wij dat ook doen".

"Tijdens de feestdagen bieden we iedere groep een mooi Kerstdiner aan. Hierbij serveren we ook het assortiment van Fijnproevers, wat onder andere bestaat uit gemalen kaasblokjes, stukjes worst, kip en zelfs kerstkransjes!", vertelt Mascha. "Met Sinterklaas kunnen we de bewoners zelfs pepernoten geven. Hoe leuk is dat?".

Benieuwd wat Zorgboodschap voor bewoners met slikproblemen binnen jouw organisatie kan betekenen? Kijk voor meer informatie op [Zorgboodschap.nl](https://www.zorgboodschap.nl).



IDDSI 4 Maaltijd met braadworst, zuurkool en aardappelpuree.

“MINDER MEDICIJNEN, MINDER PIJN, MEER LEVENSvreugde”

Met de juiste voeding, zoveel mogelijk plantaardig, het herstel van revalidanten bespoedigen. Bij Reade, centrum voor revalidatie en reumatologie in Amsterdam, weten ze wat er mogelijk is. Enkele hoofdrolspelers vertellen het verhaal.

Ze spreken over het herstellend vermogen van voeding. Duurzame voeding bij voorkeur. Dat klinkt hoopvol. En het kan werken, zo ondervinden ze bij Reade, centrum voor revalidatie en reumatologie in Amsterdam. Voorwaarde is dat alle betrokkenen erachter staan. Er moet draagvlak zijn.

Ze zijn er al sinds 2016 mee bezig. Het heeft resultaat. Cliënten die lijden aan reuma en artrose hebben baat bij een volwaardig plantaardig dieet, zo blijkt uit het wetenschappelijk onderzoek Plants for Joint van Reade.

“De klachten van de mensen die meededen aan het onderzoek namen zo duidelijk af dat we ervan schrokken”, zegt Bianca Wester, vanaf het begin als projectleider betrokken bij het nieuwe beleid ten aanzien van voeding. “Het leidde tot minder medicijnen, minder pijn en/of meer levensvreugde.” Om toe te voegen: “Niet alle cliënten hebben de medicijnen kunnen afbouwen, maar ze ervoeren wel minder pijn. Bij anderen was het andersom of voelden mensen zich gewoon beter.”

“VOEDING IS DE BENZINE VAN DE MOTOR. DIE MOET GOED ZIJN”

Eiwitten

“Onderzoeken door andere instanties wijzen uit dat plantaardige voeding ook de klachten van cardio-patiënten (hart- en vaatziekten) doet afnemen”, zegt Wester. Ook die resultaten worden meegenomen in de behandelingen en het voedingsbeleid van Reade.

Maar hoe zit het met de voor herstel zo belangrijke eiwitten? Die komen toch voornamelijk voor in dierlijke producten? “Daar ligt een spanningsveld”, stelt Wester vast, “maar plantaardige diëten kunnen ook voldoende eiwitten bevatten. Producten zoals peulvruchten, linzen, erwten, noten, zaden en eiwitverrijkte gerechtjes kunnen ervoor zorgen dat mensen de nodige eiwitten binnenkrijgen. De diëtisten slagen erin plantaardige menu's samen te stellen die voldoen.”

Sporten of bewegen

Denk ook aan de andere eetmomenten dan de warme maaltijd, zoals ontbijt, lunch en tussendoortjes. Vers fruit en smoothies bevatten vitamine C. Producten als melk, kwark, zaden, noten, eiwitverrijkte ijsjes en limonades zitten vol met eiwitten. “Na de inname sporten of gewoon bewegen zodat het lichaam die eiwitten beter opneemt. Dan ben je op de goede weg”, zegt gastvrouw Rita Pruiksmas.

Het verhaal moet uitgedragen worden. Heldere communicatie is een must. Iedere cliënt krijgt op de eerste of tweede dag van Pruiksmas uitleg over wat voeding met je kan doen. En hoe ze er bij Reade mee omgaan. “Ik vertel ze ook dat er hier geen automaten zijn met daarin chips en Marsen.”

Ook vraagt ze naar de voorkeuren van de cliënten. Wat vinden ze lekker? Wat niet? Een en ander wordt genoteerd in het smaakpaspoort, dat ook dient als naslagwerk. Zo kunnen alle medewerkers zien wat een cliënt graag eet. Daarmee kun je maatwerk verzorgen als dat nodig is. “We willen niets opdringen, we proberen te verleiden.”

Waarom uitbesteed?

Om de kwaliteit op de lange termijn te kunnen waarborgen besloot Reade om de voorziening van eten en drinken uit te besteden aan een dienstverlener. Dat gebeurde in 2021. De aanbesteding werd begeleid door Bianca Wester van bureau Wester & Van Doorn. Er waren meerdere mogelijkheden. 1) Eigen beheer en een grote rol voor de leverancier 2) Deels uitbesteden en gebruikmaken van de kennis van een cateraar. 3) Volledig uitbesteden en het personeel in handen geven van de cateraar. Het werd optie 3. Wester daarover: “We zochten een partij die duurzaamheid en gezonde voeding echt in haar DNA heeft zitten, niet een partij die het alleen doet omdat we het vragen. Het werd Vitam.” De cateraar nam een team van dertig hostesses, restaurantmedewerkers en koks over van Reade. Het budget dat Reade nu aan voeding besteedt, steeg niet, vertelt Wester. “Dit komt doordat er nu efficiënter wordt gewerkt.”

REVALIDEREN IS ZWAAR, TOPSPORT EIGENLIJK, MAAR DAN ZONDER ROEM EN EER

Waarom geen witbrood?

De hostesses (voedingsassistenten) vertellen de cliënten nog meer over goede voeding en de aanpak binnen Reade. Waarom geen witbrood en frituur? Waarom is volkoren zo goed? Wat is de functie van eiwitten? Ze leggen het uit aan de revalidanten. Ze zijn daarvoor opgeleid. Pruikma: "De hostesses zijn een belangrijke schakel bij het herstel van onze cliënten."

Revalideren is zwaar, topsport eigenlijk, maar dan zonder roem en eer. "Toch vinden wij revalidanten niet zielig", zegt Pruikma. "Wij helpen ze om er bovenop te komen. Dat kan alleen met de juiste behandeling en goede voeding. Geen chocola, geen kroketje. Daarmee help je ze niet. Als ze dat toch willen, mogen ze dat zelf regelen, buiten de deur, dat is aan hen."

Menu voor medewerkers

Ook de medewerkers van Reade worden verleid te kiezen voor gezond, meer plantaardig eten en drinken. En dat werkt. Slechts een enkeling houdt vast aan de gewoontes, zo wordt gemeld. In het restaurant – medewerkers en bezoekers kunnen hier terecht – proeven we de woensdagmiddag van ons bezoek een voortreffelijke salade met venkel, sinaasappel, olijven en blauwe kaas. Het menu bevatte verder onder meer: preisoep, paprikabouillon, broodje Caprese, broodje Muhammara en groentewrap.

"ONDERZOEKEN WIJZEN UIT DAT PLANTAARDIGE VOEDING OOK DE KLACHTEN VAN CARDIO-PATIËNTEN DOET AFNEMEN"

Bianca Wester (r) en Rita Pruikma.

"Niet alle cliënten hebben de medicijnen kunnen afbouwen, maar ze ervoeren wel minder pijn."



"DE HOSTESSES ZIJN EEN BELANGRIJKE SCHAKEL BIJ HET HERSTEL VAN ONZE CLIËNTEN"

Hostesses in dienst cateraar

Reade heeft het bereiden en verstrekken van voeding in handen gelegd van cateraar Vitam (zie kader 'Waarom uitbesteed?'). Vooral om de continuïteit te waarborgen. Dat betekende ook dat 30 hostesses, restaurantmedewerkers en koks van Reade in oktober 2021 in dienst van Vitam zijn getreden.

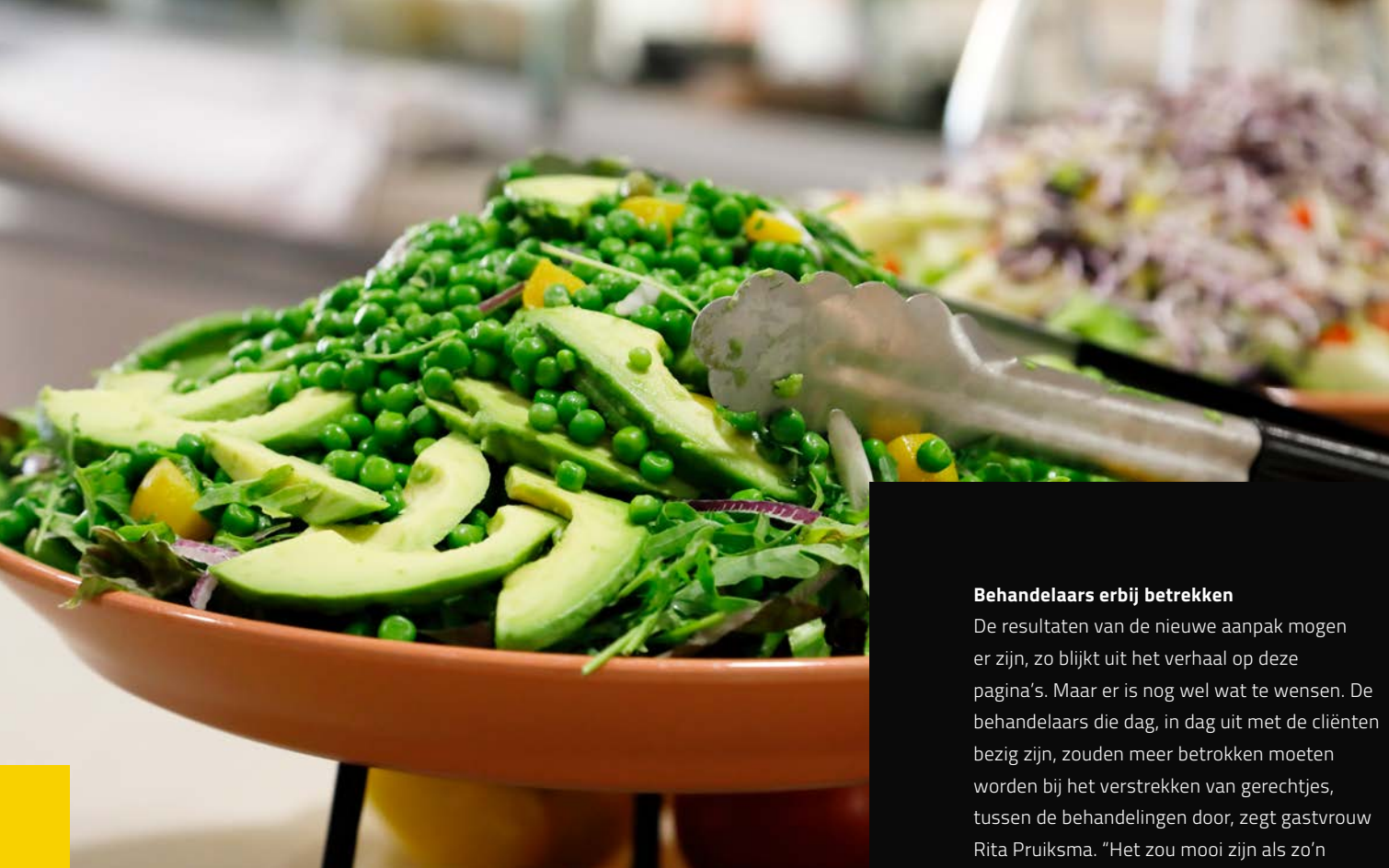
De maaltijden worden beneden in een keuken bereid. Ter plekke dus en vers. Dit wordt op drie afdelingen, de zogenoemde huiskamers, verstrekt aan de revalidanten. Daarnaast is er een restaurant waar medewerkers, bezoekers en desgewenst ook cliënten gebruik van kunnen maken.

De revalidanten kunnen aangaande de warme maaltijd dagelijks kiezen tussen het plantaardige herstelmenu – dat wordt ze aangeraden – en diverse opties die vaak vlees of vis bevatten. Alle keuzes zijn goed uitgebalanceerd in voedingsstoffen, meldt Vitam. Mocht de revalidant wat anders willen, dan kan dat. Alternatieven zijn voorradig.

Hostess Martha:
"Als brood smeren lastig is,
doe ik dat voor ze."



Lees verder »



Behandelaars erbij betrekken

De resultaten van de nieuwe aanpak mogen er zijn, zo blijkt uit het verhaal op deze pagina's. Maar er is nog wel wat te wensen. De behandelaars die dag, in dag uit met de cliënten bezig zijn, zouden meer betrokken moeten worden bij het verstrekken van gerechtjes, tussen de behandelingen door, zegt gastvrouw Rita Pruiksma. "Het zou mooi zijn als zo'n behandelaar dan zegt: U heeft de eiwitten en vitamines in deze smoothie nodig om snel te herstellen. Dat is wat mij betreft de uitdaging die we nu hebben."

Contact met diëtisten

Inmiddels is Alex Dekker aangeschoven, general manager van Vitam locatie Reade. Hij werkt twintig jaar voor de cateraar en is sinds oktober 2022 werkzaam bij Reade. "Ik heb hier zo veel nieuwe dingen ontdekt met betrekking tot voeding en herstellen. Heel bijzonder. Dat contact met diëtisten bijvoorbeeld. Superleuk."

Om toe te voegen dat de drie chefs die de voeding voor Reade bereiden, geschoold en getraind zijn op het gebied van plantaardig koken. Ze gebruiken kruiden, maar geen zout. Daarover: "Na drie dagen of eerder zijn de cliënten daaraan gewend."

Heeft hij veel te stellen met revalidanten die niet zo veel op hebben met gezonde voeding? Dekker: "Sinds Rita de cliënten bij binnenkomst uitlegt hoe wij werken, is het aantal klachten tot nul gereduceerd. Ze zijn daardoor voorbereid en weten wat er gaat komen. Ja, ik denk dat we op de goede weg zitten."

Alles zien

We ontmoeten Martha, een van de hostesses. Ooit, heel vroeger, was ze dieetkok, maar ze wilde contact met mensen, niet meer de hele dag achter gesloten keukendeuren. Dat contact heeft ze nu.

Martha vertelt over vers fruit, salades, gekookte eitjes, afgebakken broodjes en over Skyr dat extra eiwitten bevat. Ze ziet veel tijdens haar werk, eigenlijk alles, zodat ze kan bijspringen als er dingen mislopen.

Als cliënten worstelen met kwaaltjes adviseert ze hen. "Hebben ze moeite met de stoelgang, dan raad ik ze aan een kiwi of water te nemen. Als brood smeren lastig is, doe ik dat voor ze. En af en toe verwen ik ze met een extra koffie of suikervrije limonade. Of ik daar tijd voor heb? Ik maak tijd. Het gaat mij erom dat ze tevreden zijn, blij zijn. Dat hoor je ook terug. Het lijkt hier wel een hotel, zeggen ze vaak."

Terecht dat er zoveel aandacht is voor voeding, merkt Rita Pruiksma op. "Want voeding is de benzine van de motor. Die moet goed zijn."

"PLANTAARDIGE DIËTEN KUNNEN VOLDOENDE EIWITTEN BEVATTEN"

Straatarm

"Soms moet je je eigen geld gebruiken als mensen geen eten en drinken hebben of geen geld hebben om medicijnen te kopen. Ook mijn collega's doen dat regelmatig." *Wijkverpleegster Eunice Pantophlet vertelt op Caribischnetwerk.ntr.nl over haar werk voor straatarme mensen op Curaçao.*

Macht verzekeraars

"Totaal onwenselijk dat de macht van verzekeraars zo ver reikt, dat goede gezondheidszorg, een basisrecht in een welvarend land als Nederland, achterwege blijft." *Tweede Kamerlid Wybren van Haga vindt het 'totaal onwenselijk' dat Alrijne Ziekenhuis in oktober de operatiekamers in Leiden en Alphen aan den Rijn sluit, meldt de nieuwssite Sleutelstad.nl.*

Ei van gelukkige kip

"Er zijn maar weinig ingrediënten die zo simpel en goedkoop zijn, en toch zo veel smaak bieden. Zorg dat je kiest voor een ei van een gelukkige kip, want dat proef je." *Wim Lybaert maakte voor de Belgische tv in het programma Zomeravonden gerechten klaar waar zijn gasten mooie herinneringen aan hebben, zoals Zachtgekookt ei met soldaatjes.*

Eenzame 75-plussers

"Meer dan de helft van 75-plussers voelt zich geregeld eenzaam, zeker in de zomer." *Babs van Geel van Stichting Met Je Hart vertelt tegen EenVandaag dat ze zich zorgen maakt.*

Depressie en voeding

"Het is waarschijnlijk dat mensen met een depressie maaltijden eten die onvoldoende voedzaam zijn en als gevolg daarvan een tekort hebben aan vitamines en mineralen." *De Finse onderzoeker Anu Ruusunen laat op Nationalezorggids.nl weten hoe zij denkt over het verband tussen depressie en voeding.*

Gastvrij schoonmaken

"Voor alle schoonmakers: onthoud te allen tijde dat je onmisbaar en enorm belangrijk bent!" *Servicemanagement.nl geeft vijf tips die betrekking hebben op gastvrij schoonmaken. Bovenstaande tip is daar een van.*

Maak het verschil

"Gastvrijheid is het verschil tussen een goede dienstverlening en een gastvrije dienstverlening waar een herinnering wordt achtergelaten met een positieve verwondering. Maak jij het verschil?" *Het bedrijf GIDZ laat op Gastvrijheidinzorg.nl weten hoe je gastvrijheid kunt bevorderen.*

Long Covid

"Ik heb een man en vijf kinderen in de leeftijd van 10 tot 21 jaar, stond midden in het leven. Nu moet ik per dag mijn energie verdelen." *De Hasseltse voedingsassistent Marjan van Herk (46) liep begin 2022 corona op. Het had grote gevolgen, ze kampt nu met Long Covid, vertelt ze in De Stentor.*





Voldoet u aan de vernieuwde hygiëncode?

RmoniWeb is dé oplossing voor het digitaliseren van HACCP-registraties, schoonmaaklijsten en alle andere lijsten van uw organisatie. Conform de nieuwe hygiëncode bent u verplicht deze registraties vast te leggen. Met RmoniWeb beheert u dit eenvoudig in uw eigen digitale platform. Daarnaast is automatische temperatuurregistratie door middel van gekoppelde meetinstrumenten (zoals temperatuursensoren of bluetooth thermometers) gemakkelijk te integreren in het platform.

De voordelen op een rijtje:

- Tijdsbesparing
- Duurzaamheid
- Kwaliteitsbewaring
- Managen op afstand

Digitaliseer nu uw checklists met RmoniWeb!

Gratis demo?



www.gullimex.com

gullimex



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE COLOGNE, 07.-11.10.2023



Anuga Drinks - the perfect choice for every thirst.

Key theme: SUSTAINABLE GROWTH - moving towards a more sustainable food future together with the industry.

Secure your tickets now:
anuga.de

RS Vision Expo BV
Excl. Vertegenwoordiging van Koelnmesse in Nederland
3401 RA IJsselstein
Tel. 030 3036450, info@koelnmesse.nl

koelnmesse

BEDRIJFSLEDEN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



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

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

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

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

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



OOK PROFITEREN?

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

Technische vooruitgang maakt regenereren kansrijk

KWALITEIT EN SNELHEID STIJGEN MET SPRONGEN

De techniek schrijdt voort en daardoor is perfect en snel regenereren nu mogelijk. En je kunt maaltijden gedurende lange tijd warm houden zonder kwaliteitsverlies. Maar dan moet je dat wel op de juiste wijze doen. Met de juiste apparatuur.

METOS

“Gast bepaalt samenstelling maaltijd”

Metos laat weten dat gastvrijheid belangrijker wordt in de zorg. Naast bewoners eten familieleden, vrienden en buurtbewoners in het restaurant. Men eet niet alleen van 12.00 tot 13.00 en van 17.00 tot 18.00 uur warm, maar ook rond 16.00 uur. En iedere gast heeft zijn of haar eigen voorkeur: vlees, vis, vega, twee verschillende soorten groenten of een combinatie van deze componenten.

Metos biedt een innovatief koelmeubel aan, waarin alle maaltijdcomponenten langdurig bewaard kunnen worden. De gast bepaalt de samenstelling van zijn of haar maaltijd. “Daarnaast programmeren wij de oven zo dat iedereen deze kan bedienen. De medewerker drukt op de juiste afbeeldingen en het regeneratieproces start. De gastvrijheidsmedewerker houdt hierdoor tijd over voor de presentatie van de maaltijd.”

Maaltijden of componenten uit de diepvries of koelkast kun je op verschillende manieren regenereren. Door de juiste apparatuur te gebruiken, bereik je een resultaat dat niet of nauwelijks onderdoet voor versbereid. Met behoud van smaak, kleur, vitamines, mineralen en voedingswaarde.

Daarnaast kun je gerechten, zonder kwaliteitsverlies, gedurende lange tijd warmhouden, zo wordt gemeld op Grootkeuken.nl, het kennisplatform van keukenleveranciers. Meerdere leveranciers en producenten werkten mee aan het artikel.

Toch blijft het raadzaam om in jouw praktijk uit te proberen of de aangedragen oplossingen werken. Zijn ze echt zo goed? Of vallen de resultaten toch wat minder gunstig uit? En als dat zo is: ligt dat aan de apparatuur of de toepassing ervan? Laat je de temperaturen misschien te snel stijgen en is de luchtvochtigheid wellicht niet juist ingesteld?

Nauwkeurig instelbaar

Professionele regeneratieapparatuur is anno 2023 zeer nauwkeurig instelbaar, af te stemmen op het product en het gewenste resultaat. Dat betekent hoegenaamd geen kleurverlies en bovendien behoud van smaak, consistentie, vitamines en voedingsstoffen.

Dat is te danken aan ovens waarvan je het microklimaat nauwkeurig kunt bepalen. Luchtvochtigheid, temperatuur en eventueel luchtcirculatie zijn tot op tienden van procenten instelbaar. Dat komt de kwaliteit van de maaltijden

ten goede, maar dan moet je wel weten hoe je de oven in moet stellen. Een bonafide leverancier kan daarbij helpen.

Microklimaat

Regenereren kan in een oven, een regeneratiewagen, een rookoven, een combisteamer of onder de salamander. De beste resultaten bereik je met gespecialiseerde apparatuur waarvan je het microklimaat nauwkeurig kunt afstemmen op het beoogde resultaat.

Moderne regeneratieapparatuur beschikt over een indrukwekkende hoeveelheid techniek. Regeneratieovens zijn bijvoorbeeld uitgerust met 160 parameters (instellingen), instelbaar tot op tienden van procenten. Vele malen nauwkeuriger dan vroeger. Het gaat over zaken als vocht, waterdruk, ventilatie en hete lucht. Alles op elkaar afgestemd.

De gebruiker hoeft die 160 parameters overigens niet zelf in te stellen, nee, hij stelt de oven in op het door hem gewenste resultaat. De apparatuur doet de rest. Een servicemonteur controleert de parameters om de zoveel tijd, jaarlijks bijvoorbeeld, zodat de afstelling optimaal blijft.

HET IS RAADZAAM OM IN JOUW PRAKTIJK UIT TE PROBEREN OF DE AANGEDRAGEN OPLOSSINGEN WERKEN

Lees verder »



VAN GESTEL GROOTKEUKENTECHNIEK “Trainingen leiden tot betere maaltijden”

De culinair adviseurs van Van Gestel Grootkeukentechniek en van de partners van dat bedrijf verzorgen trainingen voor het zorgpersoneel op locatie. “We merken dat goede trainingen voor het personeel leiden tot een betere maaltijd kwaliteit.”

Men kiest vaker voor een combinatie van regenereren en vers koken. Tijdens de opstart zorgt de leverancier voor ondersteuning. “Dat zorgt voor meer draagvlak in het gebruik van de apparatuur.” De gebruiksvriendelijkheid van die apparatuur is overigens toegenomen. “Het personeel geeft aan dat er meer rust en controle ontstaat dankzij het regenereren van de maaltijden.”

Supersnel

Regenereren kan supersnel, binnen enkele minuten. In de combisteamer of de high speed oven bijvoorbeeld. In het eerste geval maak je gebruik van hitte, luchtcirculatie en vocht. In het tweede geval gebruik je contactwarmte, hete lucht en microgolven.

Vleesgerechten worden in zo'n snelle oven soms voorzien van een 'drager', bijvoorbeeld een schijfje aardappel of een ondergrondje van aardappelpuree, zodat ze niet te veel warmte in korte tijd moeten opnemen. Zo voorkom je dat ze 'doorslaan'.

High speed ovens bewijzen hun nut op plaatsen waar snelheid vereist is, zoals restaurants voor bezoekers en medewerkers. Een kroket is warm in anderhalve minuut, kibbeling in één minuut, tosti in 45 seconden.

Procesgestuurde apparatuur doet het werk. Een combinatie van microgolven en convectiewarmte zorgt voor snelle opwarming.

Moderne snufjes

Sommige ovens zijn voorzien van extra snufjes die het gebruikersgemak vergroten. Zo is er een high speed oven die beschikt over meerdere compartimenten – twee of vier – die je apart van elkaar kunt instellen.

Daardoor kun je voor maximaal vier verschillende producten tegelijkertijd het gewenste microklimaat creëren. En die tegelijkertijd regenereren.

De veelgebruikte term cook & hold staat voor bereiden, regenereren en warmhouden. Een techniek die in bepaalde situaties van pas kan komen. Als je in korte tijd veel warme maaltijden moet doorgeven.

Als je die van tevoren kunt bereiden heb je wellicht minder personeel nodig. Er treedt minder stress op en de koks krijgen meer tijd om de puntjes op de i te zetten. De kwaliteit van de gerechten kan daardoor toenemen.

Ondervoeding

Het regenereren van maaltijden biedt veel mogelijkheden, maar als je het niet goed doet kun je er ook ellende mee veroorzaken, zo meldt Grootkeuken.nl. Als voorbeeld wordt de magnetron genoemd. "Die steriliseert en pasteuriseert en trekt de smaak uit de maaltijd."

Ook huishoudovens zijn niet geschikt. De maaltijden worden warm, maar de kwaliteitsverliezen zijn aanzienlijk. Dat komt doordat je deze ovens niet nauwkeurig in kunt stellen en al snel te veel warmte in een te korte tijd op de verkeerde manier toedient.

"Als dit dag in, daguit gebeurt, zoals in de zorg soms het geval is, kan dat leiden tot ondervoeding bij de cliënten."

Ook wordt opgemerkt dat niet iedere combisteamer geschikt is om te regenereren. Alleen hoogwaardige uitvoeringen, waarbij je het percentage vocht en de snelheid van de ventilatoren in kunt stellen, zijn geschikt.

Ze zeggen wel eens dat regenereren een vak is. Dat is het niet, maar het is wel een specialiteit die alle aandacht verdient. Van koks, medewerkers en voedingsassistenten.

REGENEREREN KAN SUPERSNEL, BINNEN ENKELE MINUTEN



MAALTJUBOX MONDO PREMIUM Drie uur lang boven 65°C of onder 7°C

Warme maaltijden die drie uur lang boven de 65°C blijven, terwijl nagerechten of koelverse maaltijden vier uur onder een koelkasttemperatuur van maximaal 7°C gehouden kunnen worden. Dat kan allemaal met de maaltijdbox Mondo Premium, meldt Bert Muller, het bedrijf dat de maaltijdbox samen met Dinner-max op de Nederlandse markt heeft geïntroduceerd. "Dit alles is mogelijk dankzij een systeem met porselein en siliconen deksels, geschikt voor oven, combisteamer, magnetron, regeneratieoven en de professionele vaatwasser."

Enkele verschillen ten opzichte van bestaande systemen zijn: 1) temperatuurbehoud door hoogwaardige isolatie, 2) de box is geschikt voor Dinner-max porselein en kunststof borden en schalen, 3) het serveren van schepijs wordt mogelijk gemaakt door toepassing van een speciaal koeldekseel op het nagerechterschaaltje. Wie meer wil weten over deze en andere oplossingen kan de demodagen van Bert Muller bezoeken in september of november, zie www.bertmuller.nl/apparatuur/demo-aanvragen.

Nieuw & verbeterd: IDDSI 3-4-5 maaltijdranges

Veilig door verschillende consistenties
Smaakvol door diverse soorten maaltijden
Meer afwisseling door nieuwe maaltijden

NIEUW

Als ervaren zorgspecialist beschikt Van Hoeckel over kennis, daadkracht en innovatief vermogen. Voor personen met kauw- en slikproblemen ontwikkelden we een nieuwe range IDDSI-maaltijden. Vers bereid en gemalen in onze culinaire productiekeuken.

Onze range maaltijden bestaat uit smaakvolle, kleurrijke maaltijden met herkenbare smaken geheel volgens de IDDSI-richtlijnen.

NIEUW

IDDSI 4:
Keuze uit 15 super gladgemalen volwaardige maaltijden die met minimale slikbeweging geconsumeerd kunnen worden.

- Portiegrootte: 350g
- 25g eiwit
- 400 kcal
- < 2g zout

VERBETERD

IDDSI 3:
Keuze uit 7 dik vloeibare maaltijden als afwisseling op (veelal zoete) drinkvoeding.

- Grotere porties van 350g
- Kleurrijk
- 25g eiwit
- 400 kcal
- < 2g zout

IDDSI 5:
Keuze uit 22 fijn gemalen en smeugige maaltijden met nieuwe smaken en verbeterde voedingswaarden.

- Portiegrootte: 450g
- Kleurrijk
- 20-27g eiwit
- < 3g zout
- Ook beschikbaar in 7 zoutarme varianten



Meer informatie? Ga naar
vanhoeckel.nl/iddsi



Goed eten, onze zorg



WEBINARS

5 x over duurzame voeding en eiwittransitie

Vijf gratis webinars van drie kwartier over duurzame voeding en eiwittransitie. Die vinden plaats in het kader van de SDG Action Week van 21 tot en met 27 september. ToekomstProef doet mee. De letters SDG staan voor Sustainable Development Goals, ofwel het bevorderen van duurzame ontwikkelingen. Ieder jaar is er een actieweek. Dit jaar houdt men tussen 9.00 en 9.45 uur vijf webinars op verschillende dagen met steeds een ander thema.

Donderdag 21 september. Verduurzaming voeding. Wat wordt van de zorg verwacht? Een derde van alle klimaatbelasting wordt veroorzaakt door het maken en eten van voedsel. De zorg geeft jaarlijks 2 miljard euro uit aan voeding en catering. Waar staan we nu, wat is de opdracht (vanuit de Green Deal en het Klimaatakkoord), welke afspraken maken zorgorganisaties met ketenpartijen voor 2024?

Vrijdag 22 september. Verduurzaming is niet duur. Bij een duurzaam voedselbeleid zijn de organisatie en de toeleveranciers betrokken. Wat levert verduurzamen op aan besparingen en kwaliteit? Wat moet ik daarvoor doen? Hoe makkelijk of moeilijk is het?

Maandag 25 september. Eiwittransitie in de praktijk. Een duurzaam assortiment betekent onder meer toewerken naar minder vlees, meer plantaardige eiwitten, meer groente & fruit, duurzame alternatieven en het toepassen van effectieve promotie- en presentatietechnieken. Hoe pak je dat aan?

Dinsdag 26 september. Draagvlak voor verandering. Help medewerkers, patiënten en cliënten om gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken. Hoe neem ik mijn medewerkers, collega's, bewoners of patiënten mee op dit thema?

Woensdag 27 september. ToekomstProef hielden. Welke zorgorganisaties, concepten en producten zijn ToekomstProef hielden? Luister naar bijzondere en succesvolle praktijkverhalen in de zorg, stel vragen over hoe ze dit voor elkaar hebben gekregen en raak geïnspireerd.

Aanmelden kan op www.toekomstproef.nl

UMCG

Met zieke knuffel naar de dokter

Kinderen speels kennis laten maken met het ziekenhuis. Het gebeurde in het UMCG te Groningen. 800 schoolkinderen bezochten met hun knuffels, veelal teddyberen, artsen in het genoemde ziekenhuis. Het festijn Teddyberenziekenhuis vindt jaarlijks plaats in het UMCG. De kinderen treden op als begeleiders van hun favoriete knuffel. Ze gaan daarmee langs verschillende 'artsen' voor medisch consult. En zo wordt iedere knuffel weer beter. De kinderen leren dat het ziekenhuis niet eng hoeft te zijn.

Studenten van verschillende medische opleidingen begeleiden het project. Knuffels krijgen medicijnen toegediend en ze worden indien nodig verbonden of van pleisters voorzien. De kinderen ontvangen na afloop een teddyberendokter-diploma. De 800 schoolkinderen die deelnamen komen uit de groepen 1 en 2 van verschillende basisscholen.



VERENIGDE STATEN

Duizenden artsen promoten plantaardig

Plantaardige maaltijden winnen terrein in ziekenhuizen in de Verenigde Staten. Duizenden artsen promoten deze maaltijden. Een veganistische kookwedstrijd voor ziekenhuizen trok de aandacht. De kookwedstrijd was georganiseerd door DCHA, een organisatie van ziekenhuizen in de staat Columbia. Gerechten zoals paarse wortelravioli gooiden hoge ogen.

Het evenement werd gesponsord door het PCRM, een organisatie waar 17.000 artsen bij zijn aangesloten. Zij leggen zich toe op voedingsvoorlichting en het promoten van plantaardige maaltijden in ziekenhuizen. Met de wedstrijd wil de organisatie aantonen dat gezonde, plantaardige maaltijden erg goed kunnen smaken. MedStar National Rehabilitation Hospital in Washington kwam als overall winnaar uit de bus.



DISCUSSIE

Schoonmakers inschakelen?

Meer efficiëntie in de zorg door schoonmakers in te schakelen bij logistieke en facilitaire processen, zoals eten en drinken. Is dat haalbaar en wenselijk? Dat vraagt Zorgmakers.com zich af, een platform dat ideeën verzamelt die het werken in de zorg efficiënter moeten maken.

Probleem is dat zorginstellingen traditioneel georganiseerd zijn, waardoor schoonmakers als externe medewerkers worden gezien. Dat kan leiden tot een gebrek aan communicatie en beperkte samenwerking, wat de efficiëntie van de zorg belemmert, schrijft Zorgmakers.

Door schoonmaakpersoneel te betrekken bij niet-patiëntgebonden taken en ze als integraal onderdeel van het zorgteam te beschouwen, kunnen we zorginstellingen efficiënter maken, zo wordt gemeld. "Dit kan door schoonmakers taken te laten uitvoeren zoals het organiseren van logistieke en facilitaire processen." Het is niet de eerste keer dat er gesproken wordt over het clusteren van taken. Eerder al was er een discussie gaande over de vraag of voedingsassistenten ook schoonmaakwerk voor hun rekening zouden moeten nemen.

De reacties die Uitblinkersindezorg.nl op LinkedIn kreeg op deze suggesties lopen uiteen. "Helemaal mee eens, meer gebruik maken van elkaars talenten en discipline", zegt de een. "Was het maar zo eenvoudig", reageert de ander.

"IK HOU VAN WERKEN ZOLANG HET WERKEN IS WAARVAN IK HOU"

Johan Crujff, voetballenomeen 1947 – 2016

COLUMN

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



Plantaardige revolutie

De laatste jaren is er een duidelijke trend te zien in de zorg: steeds meer mensen kiezen voor plantaardige voeding. Dit wordt onder andere gestimuleerd door de overheid, die plantaardige voeding promoot als een manier om de gezondheid te verbeteren en de milieubelasting te verminderen.

Ook in de zorg zijn er steeds meer initiatieven om plantaardige voeding te promoten. Zo bieden veel ziekenhuizen en zorginstellingen tegenwoordig vegetarische of veganistische maaltijden aan. Ook zijn er steeds meer zorgverleners die hun cliënten adviseren om een plantaardig dieet te volgen.

Deze trend is niet zonder kritiek. Sommigen vinden dat de zorg zich niet moet bemoeien met de eetgewoonten van mensen. Anderen vinden dat plantaardige voeding niet gezond is en dat het kan leiden tot tekorten aan voedingsstoffen.

De kritiek is echter ongegrond. Plantaardige voeding is juist zeer gezond. Het bevat veel voedingsstoffen die essentieel zijn voor een goede gezondheid, zoals vezels, vitamines en mineralen. Bovendien is plantaardige voeding veel beter voor het milieu dan dierlijke voeding.

De plantaardige revolutie in de zorg is dus een goede zaak. Het helpt mensen om gezonder te eten en het vermindert de milieubelasting. Ik hoop dat deze trend zich in de toekomst zal voortzetten.

WijGastvrij is juist vanwege deze trends ook actief met het bezoeken van gezondheidszorglocaties waar het thema plantaardig hoog op de agenda staat. Dit om te luisteren naar de filosofie en te zien en proeven wat dit betekent voor de maaltijden. Daarnaast zullen wij het thema duurzaamheid in beeld houden en hier regelmatig over berichten. Bijvoorbeeld in 'Kijkje in de keuken' in Uitblinkers.

Deze ontwikkelingen staan nog aan het begin, maar zullen zeker op termijn opnieuw gaan zorgen voor grote veranderingen in het aanbod van maaltijden in de zorg.



Voedzaam genieten

Soep is een geweldige manier om een verscheidenheid aan voedingsstoffen binnen te krijgen, vooral voor mensen die moeite hebben met vast voedsel. Pureer je soep tot een zijdezacht geheel of ga helemaal los met verschillende texturen. Upgrade je soepen met eiwitrijke toppings, vezelrijke groentes of maak er een maaltijdsoep van zoals deze Toscaanse Tomatensoep met tortellini's.



Toscaanse tomatensoep met groene asperges en tortellini's

Ingrediënten voor 10 personen

- 1 bos groene asperges
- 2 l water
- 200 g **Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep**
- 100 g Knorr Collezione Italiana Tortellini Al Formaggio
- zout
- 50 g verse basilicum

Bereiding

Schil de groene asperges en snijd ze fijn in schuine stukjes. Blancheer ze kort en laat afkoelen.

Breng vervolgens het water aan de kook. Draai het vuur wat lager en voeg al roerend de Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep toe. Kook de soep 5 minuten rustig door.

Kook de Knorr Collezione Italiana Tortellini Al Formaggio in ruim kokend water en wat zout.

Voeg de warme tortellini en de groene asperges in een soepkom of bord en schep hierop de soep. Werk af met wat basilicum

Tip: voeg eventueel wat fijngesneden basilicum toe.

Albeda Zorgcollege maakt zich sterk voor technologie

DOORBRAAK ZORGROBOT? NOG EVEN GEDULD!



Robots, technologie, slimme oplossingen. Ze beginnen van de grond te komen in de zorg, maar snel gaat het niet. Waar stagneert het en kan het ook anders? Docent Arjan van den Broek en drie studenten van het Albeda Zorgcollege in Rotterdam dragen oplossingen aan.

"ZORGINSTELLINGEN WILLEN ZO'N ROBOT EERST UITPROBEREN VOORDAT ZE HAAR KOPEN"



Support. Inspire. Progress.



V.l.n.r. Soraya Pascual,
Carina Pereira, Arjan van den
Broek en Karin Foppen.

“Inspelen op wat de praktijk vraagt. En niet zelf iets verzinnen omdat je denkt dat de zorg daar behoefte aan heeft”, is de boodschap waarmee Van den Broek zich richt tot producenten van technologie.

Te duur onderzoek

Geldgebrek is een ander obstakel. Zorgverzekeraars gaan pas financieren als er onderzoek is gedaan naar de toepassing van een innovatie, zegt Van den Broek. Logisch, maar het pakt vaak slecht uit in de praktijk. “Zo’n onderzoek kost pakweg € 150.000 en je bent er al snel twee tot drie jaar mee bezig. Het bedrijf is dan vaak al failliet voordat het de robot op de markt kan brengen.”

De oplossing? Die is er niet van vandaag op morgen, wellicht wel op de lange termijn. Van den Broek: “Wij proberen studenten bekend te maken met de mogelijkheden die de technologie te bieden heeft, zodat zij in de praktijk als ambassadeurs kunnen fungeren met als gevolg dat de zorg de technologie gaat toepassen.”



Subsidie over de balk

Het komt niet zelden voor dat zorgorganisaties of bedrijven subsidie in de wacht slepen voor een project robotica en daar na een jaar mee stoppen. Zonde van het geld en de moeite, zegt Arjan van den Broek. “Investeren ze € 50.000 in robotica en komen ze erachter dat de subsidie na een jaar stopt. Het gevolg is dat ze het project ook stopzetten.”

Grote verwachtingen. Al jaren. Robots en andere technologische toepassingen gaan het maken. Het zijn dé oplossingen voor het personeelstekort in de zorg. Maar dat valt een beetje tegen. Het gaat niet zo hard en veel technologische beloftes redden het niet in de praktijk. Andere weer wel, maar in een traag tempo.

Toch gaat het de goede kant op. “De robottechnologie begint in de zorg in rap tempo volwassen te worden”, zegt Arjan van den Broek, docent en coördinator technologie aan het Albeda Zorgcollege. Maar hij waakt ervoor om hooggespannen verwachtingen uit te spreken, want die zijn in het verleden vaak op teleurstellingen en desinvesteringen uitgelopen.



Eetrobot Obi kan ervoor zorgen
dat het eetplezier aan tafel toeneemt
en de agressie afneemt.

Wegwijs in zorginnovatie

Er is een website voor zorggebruikers en zorgprofessionals met informatie over ziekten en technologische hulpmiddelen. Het gaat onder meer om de volgende oplossingen: eten met een anti-trillepel, lekkerder eten met 3D voedselprinter, robot om mee te knuffelen, opvouwbaar scootmobiel, zorgrobots voor dagstructuur, eetrobot en een slimme waterfles met wateralarm. Zie www.zorgvannu.nl.

Namaakvrouwkje

We bevinden ons in de belevingsruimte van het Albeda Zorgcollege. Te midden van robotjes en een keur aan technologische en andere toepassingen. Succesvolle innovaties en innovaties die het niet redden staan door elkaar. Zoek de verschillen.

Het Robotmaatje doet het goed, krijgen we te horen. Klein namaakvrouwkje met een jasje aan, interactief. Beantwoord vragen, bijvoorbeeld de vraag hoe laat er gegeten wordt. “Deze zorgt voor begeleiding en structuur voor mensen die afhankelijk zijn van thuiszorg. Is ook in staat om onderweg te vertellen waar de man of vrouw moet zijn.”

De 300 Robotmaatjes – om en nabij € 2000 per stuk – die in Nederland actief zijn, vind je voornamelijk terug in de thuiszorg en verder in de geestelijke gezondheidszorg en in gevangenissen. Het robotje kan de agressie verminderen. Middels een horloge dat in verbinding staat met de robot, wordt de hartslag van de cliënt gemeten. Een hogere hartslag duidt mogelijk op agressie. Ga maar even zitten en luister naar muziek, adviseert Robotmaatje dan. Als de spanning niet afneemt, stuurt het kleine robotje een bericht naar de bewaking.

Eenvoudige toepassingen

Soms volstaan eenvoudige toepassingen. Neem de Stomido voor mensen met een stoma. Deze wordt bij het verwisselen van het zakje onder de douche om de stoma heen bevestigd. Via een slang komt de ontlasting in een emmer terecht. Het warme water uit de aangesloten douchekop zorgt voor reiniging. “Bedacht door een cliënt”, vertelt Karin Foppen, die werkzaam is in de thuiszorg en een deeltijdopleiding volgt aan het Albeda Zorgcollege.

Maar hou het wel eenvoudig en functioneel, adviseert de docent. Hij draagt het voorbeeld aan van een robotrollator. Deze komt naar je toe als je hem roept. Handig dus. Maar de producent heeft er veel extra software ingestopt. De rollator voert bijvoorbeeld correcties uit als je er niet helemaal recht achter staat. Ook beschikt de rollator over een dansfunctie. En nog wat van die dingen. Gevolg: de rollator kost € 14.000. Karin Foppen: “Te duur. Werd niet gekocht. Het bedrijf ging failliet.”

“WIJ PROBEREN STUDENTEN BEKEND TE MAKEN MET DE MOGELIJKHEDEN DIE DE TECHNOLOGIE TE BIEDEN HEEFT”

“IN SPELEN OP WAT DE PRAKTIJK VRAAGT. EN NIET ZELF IETS VERZINNEN OMDAT JE DENKT DAT DE ZORG DAAR BEHOEFTE AAN HEEFT”

Bloemenstandaard

Soraya Pascual, die de opleiding Verzorgende volgt, laat zien dat oplossingen niet altijd hightech hoeven te zijn. Ze showt een aangepaste bloemenstandaard die je kunt inzetten voor het aantrekken van steunkousen, voor de benen of de armen.

De thuiszorgmedewerker hoeft dankzij deze toepassing niet tussen 8.00 en 10.30 uur langs te komen, maar kan dat ook later doen, omdat de cliënt zichzelf kan helpen met het aantrekken van de steunkousen. Dankzij die aangepaste bloemenstandaard.

Om meer oplossingen te bedenken houden de onderwijsinstellingen Albeda, Zadkine en Hogeschool Rotterdam sinds 2016 zogenoemde hackatons. Daarbij dragen deelnemers oplossingen aan voor knelpunten.

Dat leidde onder meer tot het ontwikkelen van een alarmering in een ring met een valchip en een bloeddrukmeter die de mantelzorger alarmeert als er zich iets voordoet.

Gezichtsherkenning zorgt er vervolgens voor dat de betrokken ‘hulpverleners’ de woning in kunnen, ook als zij geen sleutel bij zich hebben. Reageert de mantelzorger niet, dan wordt het alarmnummer 112 gebeld.

Grotere rol technologie

De ontwikkelingen zijn erop gericht om technologie een grotere rol te laten spelen. Dat is logisch, want de vraag naar zorg neemt toe, terwijl het aantal zorgmedewerkers zwaar onder druk staat.

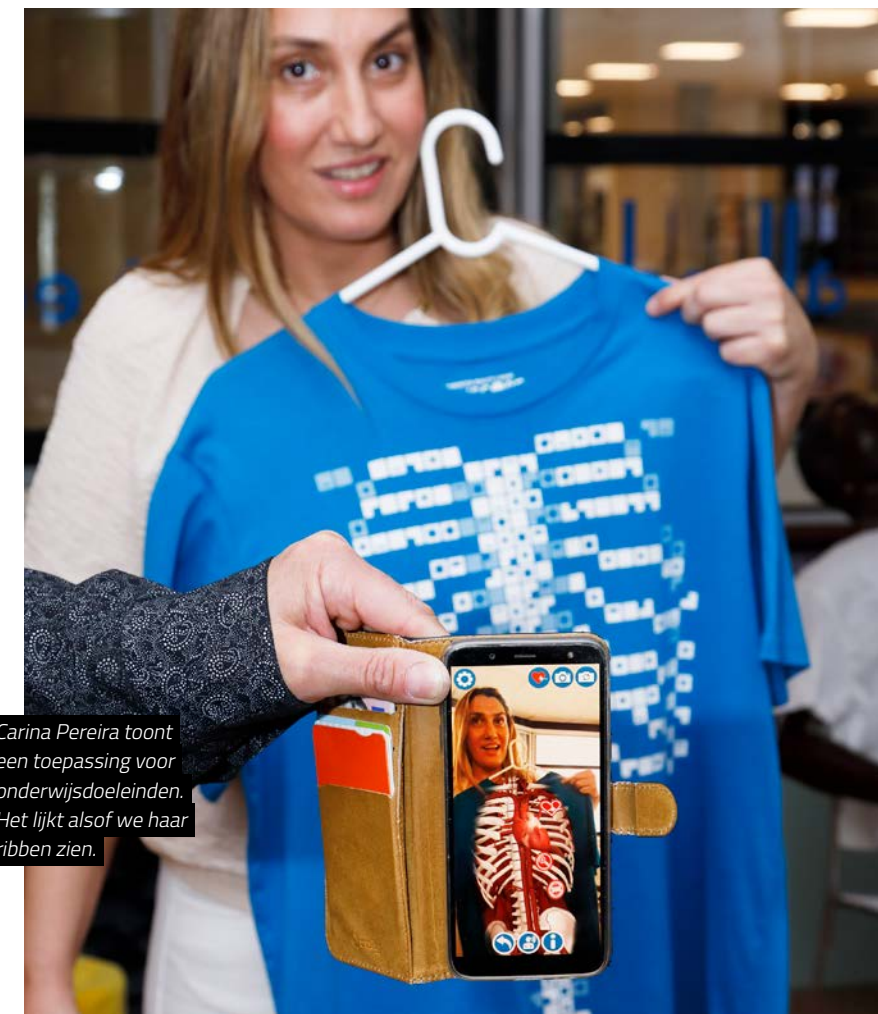
De Medido is een voorbeeld van een technologische oplossing die de zorg werk uit handen kan nemen. Deze zorgt ervoor dat mensen, op een bepaald tijdstip, bijvoorbeeld om 08.00 uur, hun medicijnen innemen. En niet eerder of later. De thuiszorgmedewerker hoeft dan niet per se rond die tijd aanwezig te zijn. Wordt het medicijn niet ingenomen, dan krijgt de thuiszorg of de mantelzorger per telefoon een signaal.

Ook is het mogelijk dat de zorgmedewerker via een tablet contact maakt met de cliënt. En op afstand vraagt of die het medicijn al ingenomen heeft. Met wellicht de mededeling: we komen straks om 11.00 uur langs om u te douchen en uw wond te verzorgen. De zorgverlening kan dankzij deze toepassingen beter gespreid worden. En dus efficiënter te werk gaan.

Eetrobot

We zien vervolgens de eetrobot Obi. Mensen die kampen met spierziekten kunnen hiervoor een vergoeding krijgen van de zorgverzekeraar. Maar dan moeten ze wel aan beide handen ‘aangedaan zijn’, anders krijgen ze niets.

In verpleeg- en verzorgingshuizen kan de Obi goed werk leveren. Dankzij deze eetrobot kunnen mensen in hun eigen tempo eten. Het eetplezier neemt daardoor toe, de agressie aan tafel neemt af. Van den Broek: “Deze Obi zal z’n geld zeker opleveren, maar zorginstellingen willen zo’n robot eerst uitproberen voordat ze haar kopen. Maar helaas zijn er geen uitleenplekken, waardoor er in veel gevallen niets gebeurt.”



Carina Pereira toont een toepassing voor onderwijsdoeleinden. Het lijkt alsof we haar ribben zien.

Hologram op een ventilator. Helpt tegen onrust.



EEN HOUTEN VOORWERP IN DE VORM VAN EEN RUGBYBAL ZORGT ERVOOR DAT MENSEN DIE ZWAAR DEMENT ZIJN, GELUIDEN TE HOREN KRIJGEN DIE ZE HERKENNEN

Te hoge verwachtingen

Het verwachtingspatroon van technologische hulpmiddelen in de zorg is dikwijls te hoog. Een robot werd bijvoorbeeld gepresenteerd als een alleskunner, maar dat viel tegen, zegt Arjan van den Broek. “Op een filmpje zie je een robot die met iemand een gesprek voert. Wat je niet ziet, is dat een medewerker de antwoorden typt die de robot laat horen. Probeer zo’n robot dus eerst goed uit, voordat je haar koopt.”

Een technotheek kan de oplossing zijn, een plaats waar je deze en andere apparaten kunt lenen, om te kunnen nagaan of ze werken in de praktijk, oppert de docent. Hij besprak het voorstel met een commerciële partij namens de gemeente Rotterdam, die daar niet op inging. “Nog niet.”

Hologram op ventilator

Het licht gaat uit. We zien driedimensionale beelden ofwel een hologram op een ventilator. Helpt tegen onrust. Door bijvoorbeeld beelden van een zoon of dochter te vertonen. Een kleine investering van € 200. Zit nog in de pilotfase.

En dan zien we een stukje technologie voor onderwijsdoeleinden. Carina Pereira die evenals de twee andere studenten een deeltijdopleiding volgt, houdt een T-shirt voor zich. Via een zogenoemde hololens en beeldscherm lijkt het alsof we haar ingewanden zien. Kan ook met je smartphone. Carina: “Zo maak je het interessanter en indringender om dingen te leren betreffende het menselijk lichaam. De stof blijft zo ook beter hangen bij de studenten.”

We zien de ene technologische toepassing na de andere. Google-glass brillen die studenten tijdens hun stage kunnen dragen waardoor begeleiders ze op afstand kunnen volgen. En zo mogelijk corrigeren. Vooral in de coronatijd was dat een uitkomst.

Slaaprobot

Een houten voorwerp in de vorm van een rugbybal zorgt ervoor dat mensen die zwaar dement zijn, geluiden te horen krijgen die ze herkennen. Dat gebeurt alleen als de zorgvrager contact maakt met een ander persoon én de ‘rugbybal’. Aanraking, geluiden en emoties zorgen voor de gewenste interactie.

Voor onrustige mensen hebben ze de slaaprobot. Deze drukt de cliënt tegen zich aan. De tragere ademhaling van de robot wordt na verloop van tijd overgenomen. De rust keert weer. Slaapmedicatie is daardoor niet nodig en van dwalen is geen sprake, als het allemaal goed werkt. En zo is het met alle technologische toepassingen die de zorg op zich af ziet komen.

NIEUWE HYGIËNECODE Minder registreren, meer duidelijkheid

Vanaf 1 juli 2023 is de nieuwe Hygiëncode voor zorginstellingen, woonvormen en Defensie, editie 2023, bindend van kracht geworden. Maar wat is er nu veranderd? Het Voedingscentrum laat weten dat er meer duidelijkheid is gekomen. Het was vaak onduidelijk welke hygiëncode gebruikt moest worden. In de nieuwe situatie zijn twee hygiëncodes samengevoegd.

Dat komt de duidelijkheid ten goede, aldus het Voedingscentrum. "De vorm van zorg bepaalt niet meer welke maatregelen moeten worden uitgevoerd voor de voedselveiligheid, maar de processen zoals beschreven in de hygiëncode."

Daarnaast zijn enkele standaardregistraties voor zorginstellingen geschrapt. Het blijft belangrijk dat de temperaturen van producten in orde zijn en gecontroleerd worden, maar het is niet meer nodig om hier standaard een formulier voor in te vullen.

Het is belangrijker dat medewerkers weten op welke temperatuur de koelkast moet staan, dat ze dit controleren en ook actie ondernemen als dat nodig is. "Kortom: met minder standaardregistraties, maar nog net zo veilig", aldus het Voedingscentrum. Je kunt de hygiëncode bestellen via www.voedingscentrum.nl/professionals/hygiencode.aspx.

LIVIO Grand cafés



Bij diverse locaties van Livio heeft Van Gestel naast de kleinschalig wonen keukens ook de keukens geleverd voor de grand cafés. Deze keukens zijn allen voorzien van combisteamers van MKN voor het regenereren en bereiden van maaltijden voor de bezoekers van het grand café. Daarnaast beschikken de keukens over warmhoudlades voor het warmhouden van de gerechten, tijdens de diverse bereidingen in de combisteamers.

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

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

van
gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

COLUMN

Hotelervaring

Hoewel mijn ziekenhuiservaring waarschijnlijk een stuk beperkter is dan die van SVH Meestergastheer Harald Hovenkamp, heb ik na het lezen van het interview met hem de behoefte om op te komen voor verplegers en gastvrijheidsmedewerkers. Ik begrijp dat hij vanuit zijn achtergrond kritisch is over gastvrijheid in de zorg, maar ik denk dat veel mensen zonder die achtergrond een stuk milder oordelen over die gastvrijheid.

De week ziekenhuisopname waarin mijn hersentumor grotendeels werd verwijderd, heb ik – zonder overdrijven – ervaren als een verblijf in een modern hotel. Dat had mede te maken met het feit dat de vleugel waarin ik lag nog geen half jaar eerder was opgeleverd, maar zeker ook met de gastvrije sfeer op de afdeling.

Oké, ik had het voorrecht alleen op de kamer te liggen. Iedere keer als een verpleger, specialist

of gastvrijheidsmedewerker binnenkwam, was de aandacht dus volledig voor mij. En het zal ongetwijfeld per ziekenhuis en afdeling verschillen, maar verpleegsters en verplegers namen dagelijks de tijd om aan het begin en eind van de dienst hun gezicht even te laten zien en te informeren hoe het met me ging. Ik heb dat als erg gastvrij ervaren.

Eten en drinken bestellen deed ik via een iPad die naast m'n bed stond. Wellicht onpersoonlijk in de ogen van sommigen, zeker vergeleken met de reguliere horeca, maar wel effectief. Ik begrijp heel goed dat een gastvrijheidsmedewerker niet de tijd heeft om dagelijks het menu toe te lichten en de bestellingen persoonlijk op te nemen, zoals een ober dat in een restaurant doet. Maar dat is in mijn ogen ook wel een beetje appels met peren vergelijken. Gastvrijheid in de zorg is anders dan gastvrijheid in de (top)horeca en daar passen dan ook andere verwachtingen bij.



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.



SINDS 1898

BERT MULLER

GROOTKEUKEN

125 jaar professionals
in grootkeukens



Ontwerpen



Inrichten



Leveren



Installeren



Service & Onderhoud



Nederland

Almere

Telefoon **036 536 71 40**

info@bertmuller.nl

bertmuller.nl

België

Sint-Stevens-Woluwe

Call center **02/216.26.26**

info@bertmuller.be

bertmuller.be