

HUUSKES

MAGAZINE



De app Eten&Zo is vernieuwd!

06

**Ommelander
Ziekenhuis
Groningen**

Verbeterd zorg met nieuw
voedingsconcept

24

**De huiskamer-
begeleiders
van WZH**

Extra aandacht zorgt
voor groot effect

44

**Huuskjes
Petit
Chef**

Kleine porties eiwitrijke voeding
voor sneller herstel

Een échte warme chocolademelk
in een handomdraai..

8 ^{VAN}_{DE} 10

gasten verwacht dat een
warme chocolademelk
wordt gemaakt met
**ÉCHTE CHOCOLADE
EN VERSE MELK***

5  %
VAN DE GASTEN

zou frisdrank zelfs inwisselen
voor een authentieke warme
chocoladedrank, wanneer
deze **op het menu staat***



Zie callebaut.nl voor bereidingsmethode en recepturen
* Bron: consumentenonderzoek van Barry Callebaut uit 2016

Delen = vermenig- vuldigen

De afgelopen jaren is er veel veranderd in de zorg- en cateringsector. Het middenmanagement is grotendeels verdwenen en steeds meer organisatorische taken rondom voeding komen bij uitvoerend personeel te liggen. Voldoende kennis en ervaring om dit goed te doen is bij medewerkers niet vanzelfsprekend. Dit maakt het meer dan ooit belangrijk om hier aandacht aan te besteden.

Door kennis, ideeën en inspiratie te delen kunnen we samen zorgen voor een positief sneeuwbaaleffect binnen het voedingsteam in uw organisatie. Meer kennis draagt namelijk bij aan meer zelfvertrouwen en werkplezier bij medewerkers, kwaliteitsverbetering in voeding en een verbeterde tevredenheid bij gasten, bewoners en patiënten. Kennis en inspiratie delen doen we bij Huuskes op verschillende manieren. Zo delen we praktische kennis over voedselveiligheid en regeneratieprocessen door middel van handige video's en posters. Speciaal voor (bedrijf)restaurants bieden we een compleet 'Broodjes van de maand' pakket met displaykaarten, bestellijsten en instructies voor medewerkers (lees hier meer over op pagina 61). Voor organisaties die structureel medewerkers willen opleiden biedt Huuskes de Huuskes Academy, een compleet opleidingsprogramma gericht op voeding en gastvrijheid.

In deze editie van het Huuskes Magazine vindt u diverse verhalen over voorbeelden van kennis delen in de praktijk. Praktische tips, downloads, video's, achtergrondverhalen en interviews geven inzicht in ervaringen van Huuskes en onze klanten. Door deze kennis door middel van dit magazine en onze specialisten met u te delen, bouwen we samen aan succes. Deelt u met ons mee?





Maakt gewone kaas weer bijzonder

MOOI MEEGENOMEN

Nieuwe
kaassticks



XO (Extra Oud)
en Jong



Lekker én makkelijk, dat zijn onze nieuwe kaassticks. Of uw klanten nu van Jong houden of van Extra Oud (XO), onze nieuwe kaasjes uit het vuistje vallen bij iedereen in de smaak. Ze worden per 20 stuks verpakt in een doos die zich bovendien eenvoudig laat omvouwen tot een handig display. En ook dat is mooi meegenomen.



VERGEERHOLLAND.COM

NIEUW



6

Ommelander Ziekenhuis Groningen

Nieuwe locatie en nieuw voedingsconcept



12

Update app Eten & Zo

Zonder zorgen
maaltijden en boodschappen



24

WZH introduceert huiskamer-begeleiders



28

40

Smaak panel

Wat vinden onze klanten
van de nieuwe kerstmenu's?



44

Huuskjes Petit Chef

Kleine porties eiwitrijke
voeding voor sneller herstel



54

VIVA LA VEGA!



58



Een kijkje in de keuken bij de snijafdeling

> DE SUCCESVOLLE IMPLEMENTATIE VAN HET NIEUWE VOEDINGSCONCEPT BIJ HET OMMELANDER ZIEKENHUIS GRONINGEN

Ommelander Ziekenhuis Groningen verbetert zorg met nieuw voedingsconcept van Huuskjes

Op zaterdag 30 juni was het dan zover. Het Ommelander Ziekenhuis Groningen (OZG) is officieel verhuisd naar de nieuwe locatie in Scheemda. Daarbij heeft het ziekenhuis ervoor gekozen om patiëntenvoeding op een andere manier aan te bieden. Samen met Huuskjes is er gekeken naar een passend voedingsconcept. We spraken met Jan Bijkerk, facilitair manager bij het OZG, over de succesvolle implementatie van het nieuwe concept en de mooie samenwerking.

À la carte aan bed
Met de bouw van het nieuwe ziekenhuis in Scheemda is het Ommelander Ziekenhuis Groningen (OZG) gaan nadenken over de vraag hoe het aanbieden van patiëntenvoeding er in de toekomst uit moest zien. Voorheen, in de oude ziekenhuizen in Delfzijl en Winschoten, werd er gewerkt met het ‘meals on wheels’ concept, waarbij de maaltijden van Huuskjes vanaf een buffetwagen werden geserveerd. De patiënt kon ter plekke bij het uitserveren kiezen uit verschillende losse gerechten. “Bij deze manier van werken ontstaat er helaas waste doordat er patiënten tussentijds ontslagen zijn en er standaard meer maaltijden worden meegenomen in de buffetwagen”, vertelt Jan Bijkerk.

Het ziekenhuis heeft Huuskjes benaderd voor de ontwikkeling van een nieuw voedingsconcept. Er is samen gekeken naar welke opties er zijn om patiëntenvoeding aan te bieden en er zijn gezamenlijk een aantal ziekenhuizen bezocht waar Huuskjes levert, waaronder Rijnstate in Arnhem en het Medisch Spectrum Twente (MST) in



> Jan Bijkerk, facilitair manager bij Ommelander Ziekenhuis Groningen

Enschede. “We waren met name zeer enthousiast over het concept bij MST, waar de patiënt via een app zelf kan doorgeven wat hij wil eten, hoeveel en wanneer. Natuurlijk wel afhankelijk van zijn dieet en medische toestand, maar dit staat vastgelegd in het systeem. Het OZG heeft ervoor gekozen om als extra service de voedingsassistenten het eten samen met de patiënt te laten bestellen.”

Petra Kalsbeek, projectmanager bij Huuskjes en zeer betrokken bij de implementatie van het nieuwe voedingsconcept, vult aan: “Met dit ‘à la carte aan bed concept’ ligt de regie echt bij de patiënt zelf, wat zeer bevorderlijk is voor het herstel. En door de korte tijdsduur (circa 1 tot 2 uur) tussen het bestellen en het eten kan het ziekenhuis nu veel beter inspelen op wat de patiënt wil. Stel dat een patiënt eten heeft besteld, maar plotseling een onderzoek moet ondergaan, dan kan de voedingsassistent direct handelen en de maaltijd annuleren. Na terugkomst op de afdeling kan de patiënt alsnog eten bestellen.”

Warm applaus

De verhuizing op zaterdag 30 juni is uitstekend verlopen. 54 patiënten werden met een speciale vrachtwagen, of indien nodig per ambulance, overgebracht naar het nieuwe ziekenhuis in Scheemda. Jan Bijkerk: “Vier vrachtwagens vertrokken elke twintig minuten met maximaal vier patiënten. Elke patiënt werd met een warm applaus verwelkomd door het personeel. Fantastisch!”



Meer flexibiliteit en minder verspilling

Ook een groot voordeel van het nieuwe voedingsconcept is dat er veel minder voedsel weggegooid hoeft te worden. Maaltijden worden nu op bestelling geportioneerd en geregenereerd in de centrale keuken van het ziekenhuis en vervolgens naar de afdeling gebracht. Het hanteren van een aantal vaste maaltijdcomponenten, die dagelijks door Huuskes worden geleverd en koud worden geportioneerd, zorgt voor flexibiliteit en voorkomt directe verspilling.

Aan de slag

Een nieuw voedingsconcept in een ziekenhuis is niet alleen een hele omschakeling voor de patiënten, maar ook voor de medewerkers. Zo brengt het met zich mee dat kennis en kunde op een andere manier kunnen en moeten worden ingezet. Huuskes denkt graag van begin tot eind mee en ondersteunt op verschillende vlakken bij de implementatie. Nadat het ziekenhuis de definitieve keuze voor het voedingsconcept had gemaakt, werden er door de projectmanagers van Huuskes verschillende werkgroepen opgezet en zijn ze aan tafel gegaan met de diëtisten en de koks van het OZG. “Het is belangrijk dat de medewerkers zich betrokken voelen en zelf ook gaan nadenken hoe het moet,” aldus Petra Kalsbeek. “Daarbij wordt er kritisch gekeken naar welk apparatuur er aangeschaft moet worden. Huuskes heeft kwaliteit hoog in het vaandel staan en wij willen dat het eten zo kwalitatief mogelijk wordt bereid.”

Daat Huuskes heel nauw betrokken is geweest bij de implementatie, komt naar voren uit het feit dat Petra Kalsbeek tijdens de pilot drie dagen in het oude ziekenhuis in Delfzijl is verbleven om te kijken hoe de nieuwe manier van eten en drinken aanbieden in de praktijk werkt. Jan Bijkerk kijkt met een tevreden gevoel terug op de implementatie van het nieuwe voedingsconcept.

“De implementatie is heel soepel verlopen. Mede door de goede communicatie tussen Huuskes en het OZG. We kijken terug op een zeer professioneel begeleid traject.”

Gebouwd voor de toekomst

Als u komt aanrijden via de A7 valt direct op dat het ziekenhuis in Scheemda als het ware wordt opgenomen in het Groningse landschap. Grote raampartijen zorgen voor veel daglicht in het ziekenhuis en patiënten hebben vanuit de kamers een weids uitzicht over het omliggende groen. “We vinden het belangrijk dat patiënten, maar ook collega’s zich thuis voelen in het ziekenhuis”, aldus Jan Bijkerk. Ook typerend voor het OZG is dat het aardbevingbestendig is gebouwd. Het is gelegen in het aardbevingsgebied, waardoor het noodzakelijk was om de constructie aardbevingbestendig te ontwerpen. Het ziekenhuis bestaat uit vier bouwdelen die via een centrale gang met elkaar zijn verbonden: kliniek met verpleegafdelingen, de centrale hal en restaurant, polikliniek en kantoren, en de zogeheten Hotfloor met de ‘intensieve zorg’ afdelingen als de spoedeisende hulp, intensive care en operatiekamers bij elkaar gesitueerd. “Alles is heel logisch ingedeeld. En door de looplijnen en verschillende oriëntatiepunten is het bijna onmogelijk om hier te verdwalen”, vertelt Jan Bijkerk. Daarbij is het ziekenhuis gebouwd voor de toekomst. Er is rekening gehouden met mogelijke groei en veel afdelingen kunnen worden uitgebreid of omgebouwd.

“De patiënt bepaalt nu zijn eigen eetgedrag.”

“Het nieuwe voedingsconcept van Huuskes is een win win-situatie: minder verspilling en de patiënt krijgt wat hij graag lust.”

> Jan Bijkerk, facilitair manager Ommelander Ziekenhuis Groningen (OZG)





ENERGIE- EN EIWITVERRIJKTE PRODUCTEN VAN BOERMARKE.

Herstel na een ziekte of operatie kost veel kracht en tijd. Maar ook ondervoeding blijft actueel binnen de zorgsector. Boermarke ondersteunt zorginstellingen met behulp van pasklare oplossingen voor verschillende zorgbehoeftes.

Zo bieden wij een assortiment met laagdrempelige energie- en eiwitverrijkte producten zoals vla, yoghurt, shakes en fruitmoes.



NIEUW!

XtraVital EIWITVERRIJKT VRUCHTENSAP

Onder het merk XtraVital brengt Boermarke nu ook eiwitverrijkt vruchtensap op de markt. In twee heerlijke smaken: Sinaasappel en Appel-Zwarte Bes. Het hoogwaardige eiwit in deze sappen is afkomstig van BODYBALANCE® en bevat zeven van de acht aminozuren die het lichaam niet zelf aanmaakt. Daarnaast is dit puur sap, zonder toegevoegde aroma's, suikers of zoetstoffen.

XtraVital: Met pure en lekkere producten richting een sneller herstel!

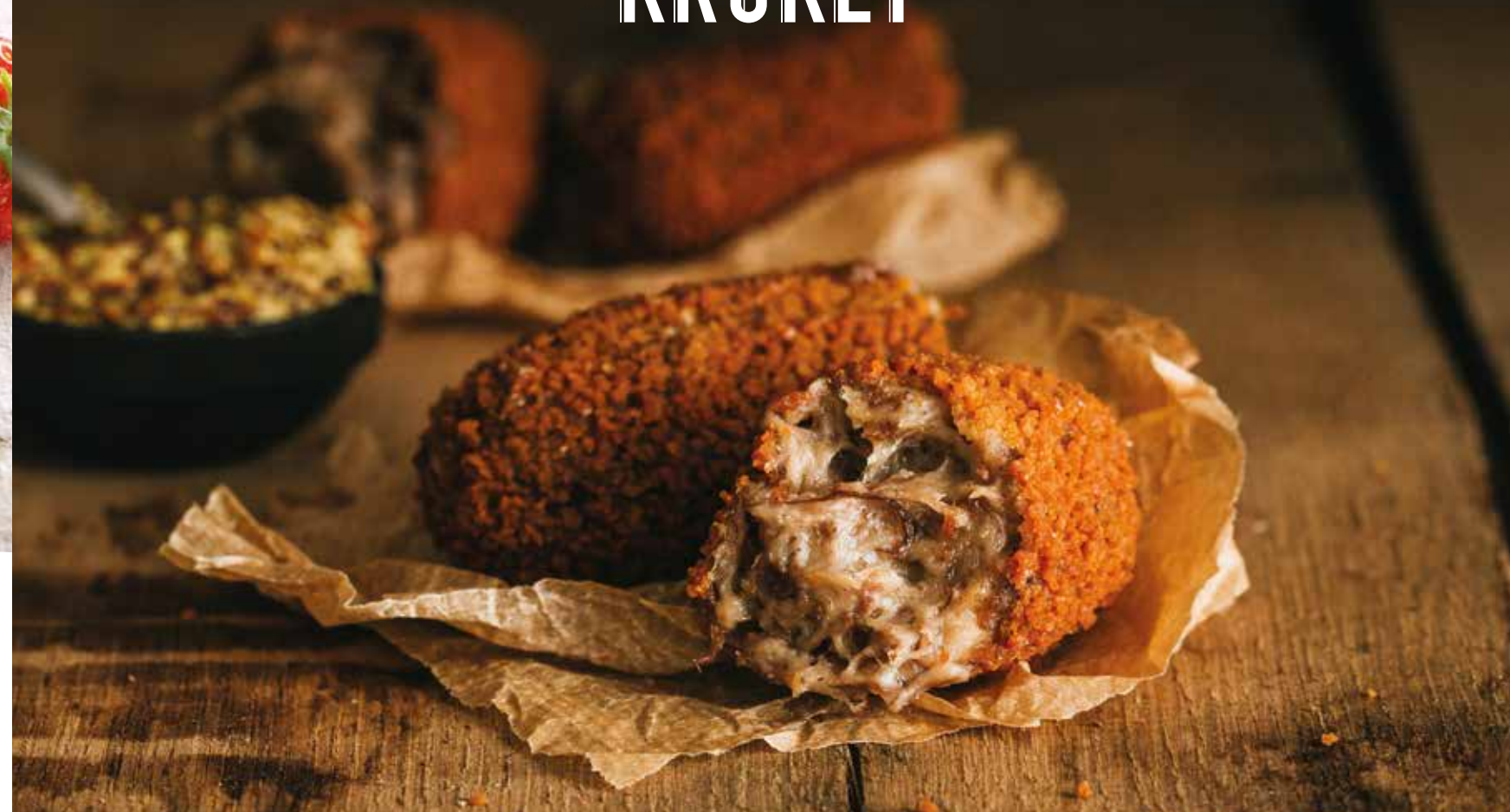


*Natuurlijk
genieten!*

Bezoek www.boermarke.eu voor ons complete assortiment. info@boermarke.eu

kroketterij DE BOURGONDIËR

RUNDVLEES KROKET



volgens traditioneel recept met
speciaal geselecteerd draadjesrundvlees

In het zuiden van het land is het leven goed. De mensen genieten er volop van smaakvol eten, heerlijk drinken en goed gezelschap. In dit zuiden vindt Kroketterij De Bourgondiër zijn oorsprong.

Hier bereiden wij volgens traditioneel recept kroketten & bitterballen. De rundvlees kroketten & bitterballen kenmerken zich door een ragout met rijkelijk gevuld draadjesvlees en een krokante korst.

www.debourgondier.nl



ETEN&ZO

> VERNIEUWD DESIGN EN VERBETERDE FUNCTIONALITEITEN

Eten & Zo is vernieuwd!

Eten & Zo is de app van Huuskes voor het bestellen van maaltijden en boodschappen voor kleinschalige woonvormen in de zorg. Inmiddels bestellen in Nederland ruim 4.000 afdelingen hun maaltijden en boodschappen met Eten & Zo. Het is een van de meest gebruikte apps voor het bestellen van eten en drinken in de zorg. En daar zijn we zeer trots op! Natuurlijk kunnen er altijd functies verbeterd worden. De afgelopen tijd hebben we dan ook hard gewerkt aan een nieuw visueel design en enkele verbeteringen om de app nog gebruiksvriendelijker en completer te maken. Zo is het maaltijdscherm veel overzichtelijker en budgetten kunnen nu door beheerders van Eten & Zo ingedeeld worden in food, non-food en medische voeding. Hierdoor worden kosten voor medische voeding en non-food gescheiden van het voedingsbudget en houden bestellers meer grip op afdelingsuitgaven.

Naast het assortiment is het ook belangrijk dat het bestellen niet teveel tijd in beslag neemt. De app heeft een aantal tijdbesparende functies, waaronder de vaste bestellijsten. Deze lijsten kunnen door de afdelingen zelf worden gemaakt en beheerd, zodat zij boodschappen die elke week terugkeren simpel en snel bestellen.

“De app was al fantastisch, maar is nu nog mooier en gebruiksvriendelijker geworden.”

> Raymond van Aalst, coördinator Services & Voeding bij Opella

Een aantal verbeteringen:

- Vernieuwde maaltijdweergave: nieuwe handige kalender en alle dagmenu's in één overzicht
- Boodschappen bestellen op leverdag i.p.v. consumptiedag
- Maaltijden bestellen vanuit boodschappenassortiment
- Zelf de volgorde van artikelen bepalen in de bestellijsten
- Budgetten indelen in food, non-food en medische voeding

Kies uit meer dan 6.000 maaltijden en boodschappen



Interesse?

Wilt u weten of de app Eten & Zo van waarde is voor uw zorgorganisatie? Neem dan contact op met de accountmanager van Huuskes voor een presentatie over de app. Het is mogelijk om eerst – geheel vrijblijvend – een pilot te starten om de app in de praktijk te proberen. Huuskes zorgt dan voor leentablets. Uiteraard brengt een accountmanager van Huuskes u ook graag in contact met ervaringsdeskundigen, zodat u een goed beeld krijgt van alle mogelijkheden.

Bestel boodschappen nog sneller met je eigen handige bestellijsten

Klant aan het woord

Om de update van de app Eten & Zo op een goede wijze te kunnen introduceren, hebben we de aanpassingen laten zien aan een aantal zorgorganisaties die wekelijks met de app werken. We zijn onder andere bij Opella op de zuidelijke Veluwe geweest, een organisatie die elke week voor meer dan 40 afdelingen in de app besteld.



Christine van den Berg, zorgmedewerker bij Opella, vertelt: "Ik gebruik de app wekelijks en bestel voor meerdere afdelingen alle maaltijden en boodschappen. Het is belangrijk dat het bestellen van eten en drinken niet teveel tijd in beslag neemt, dus ik vind het heel prettig dat we nu vaste bestellijsten kunnen aanmaken en beheren. Op deze manier kunnen wij boodschappen en maaltijden die elke week terugkeren met één klik op de knop bestellen. Ideaal!"



Raymond van Aalst, Coördinator Services & Voeding bij Opella, vult aan: "De app was al fantastisch, maar is nu nog mooier en gebruiksvriendelijker geworden."

Ook hebben we de nieuwe versie laten zien aan Sonja Alberts, woonbegeleider bij Sensire, een zorgorganisatie in de Achterhoek.



Ze reageert zeer positief: "In de app zitten zoveel tijdbesparende functies en doordat we ons budget kunnen indelen hebben we nu veel makkelijker inzicht. Ook is het hele assortiment afgestemd op de kleinschalige zorg. Of er nu mensen zijn die medische voeding nodig hebben of graag vegetarisch eten, alles is terug te vinden in Eten & Zo."



Klantenservice Eten & Zo Thuis

Voor wie niet meer zelf kan koken is het een uitkomst: Eten & Zo Thuis, de maaltijdservice van Huuskes die aan huis bezorgt. Een belangrijk onderdeel hiervan is de klantenservice, die speciaal is opgezet om ouderen te ondersteunen. We spraken met Ellen van den Brink – Schmidt, klantenservicemedewerker vanaf het eerste uur.

Band opbouwen

Ellen werkt al achttien jaar bij Huuskes, waarvan drie jaar met veel plezier op de klantenservice van Eten & Zo Thuis. Ze is een opgewekte vrouw met een fijne telefoonstem en een enorme drive voor haar werk. Eigenschappen die je nodig hebt als je klanten te woord wil staan aan de telefoon. Ook empathie en inlevingsvermogen zijn belangrijke eigenschappen voor een medewerker op de klantenservice van Eten & Zo Thuis. Ellen vertelt: "Mensen die alleen thuis zitten hebben naast een vraag over hun bestelling ook vaak zin in een gezellig praatje. En sommige gesprekken zijn echter niet standaard. We krijgen regelmatig te maken met situaties van gevoelige aard. Je bouwt echt een band met de mensen op en je weet nooit wat de dag gaat brengen. Dat maakt het werk ook zo leuk. Je bouwt echt een band met de mensen op en je weet nooit wat de dag gaat brengen. Dat maakt het werk op de klantenservice ook zo leuk."

Maar op de klantenservice doen ze meer dan alleen telefoneren. Ellen vertelt: "Een dag op de klantenservice van Eten & Zo Thuis begint altijd met een rondje koffie en het doornemen van de mailbox. Nadat ik mijn mail door-



> Ellen van den Brink – Schmidt, klantenservicemedewerker Huuskes

gelopen heb en de meest urgente mails beantwoord heb, is het tijd om de ontvangen bestelkaarten in te boeken. Tussendoor beantwoorden we natuurlijk alle telefoontjes die binnenkomen."

Signalerende functie

Naast het beantwoorden van vragen, heeft de klantenservice ook een signalerende functie. Ellen vertelt: "We houden de bestelling van onze klanten goed in de gaten. Wanneer we bijvoorbeeld zien dat mevrouw Jansen niet besteld heeft, nemen we contact met haar op om te

controleren of ze inderdaad geen maaltijden nodig heeft. Het komt namelijk nog wel eens voor dat iemand zijn of haar bestelling vergeet door te geven. Op deze manier waarborgen we dat ouderen niet zonder maaltijden komen te zitten."

Hecht team

Ook de fijne samenwerking met collega's waardeert Ellen zeer. "We hebben een leuk, hecht en enthousiast team bestaande uit drie medewerkers. Elke dag doen we er alles aan om alle klanten zo snel en goed mogelijk te helpen met al hun vragen en verzoeken. Ik ga nog steeds met veel plezier naar mijn werk!"

Eten & Zo Thuis

Door middel van het concept Eten & Zo Thuis is het voor een zorgorganisatie mogelijk om in een paar stappen een complete maaltijdservice aan te bieden. Hierbij wordt een groot gedeelte van de werkzaamheden door Huuskes uit handen genomen, denk bijvoorbeeld aan het faciliteren van bestelmogelijkheden en het verwerken van bestellingen. Hebben de klanten vragen over het invullen van de antwoordstrook, kloppen de gegevens op het bestelformulier niet of klopt de bestelling niet, dan staat de klantenservice iedere werkdag klaar.



“We houden de bestelling van onze klanten goed in de gaten en bellen hen proactief wanneer ze een bestelling zijn vergeten.”



Over Sabine Boerjan

Sabine Boerjan werkt als project- en vormingsverantwoordelijke bij het Regionaal Expertisecentrum Dementie Paradox en is de auteur van het boek 'Als eten een zorg wordt'. Dit boek stelt het maaltijdgebeuren bij personen met dementie centraal in al zijn facetten. Het biedt een duidelijk beeld van de problematiek vanuit verschillende invalshoeken. Naast een theoretisch kader wil Sabine vooral concrete handvatten aanreiken voor situaties waarin het maaltijdgebeuren niet meer loopt zoals tevoren. Er wordt stilgestaan bij vragen als 'Hoe kunnen we voedsel aanbieden?', 'Hoe gaan we om met slikstoornissen?' en 'Wat is de invloed van de zorgverlener en de omgeving op de persoon met dementie bij het maaltijdgebeuren?'

> OVER HET MAALTIJDGEBEUREN BIJ PERSONEN MET DEMENTIE

Als eten een zorg wordt...

Eten heeft een belangrijke betekenis in een mensenleven, naast het nutritionele aspect heeft het ook een belangrijke waarde op sociaal, psychologisch, cultureel en medisch vlak. Die ruime betekenis verandert niet, ook niet als er sprake is van dementie. Personen met dementie kunnen door hun ziekteproces geconfronteerd worden met allerlei symptomen als geheugenverlies, desoriëntatie, gedragsveranderingen en slikstoornissen. Deze problemen kunnen een impact hebben op het maaltijdgebeuren. Sabine Boerjan, dementie-expert en schrijver van het boek 'Als eten een zorg wordt', geeft in dit artikel praktische tips hoe u het maaltijdgebeuren toch een positieve wending kunt geven.

1. Zorg voor herkenbaarheid

Een centraal aandachtspunt bij personen met dementie is herkenbaarheid. Dit geldt zowel voor wat op het bord komt als wat er naast het bord gebeurt. Gerechten of smaken die gekend zijn genieten de voorkeur. Onbekend maakt onbemind.

2. Maak de omgeving leesbaar

Belang van zintuigelijk comfort: beperk geluiden, zorg voor voldoende licht, maak dingen zichtbaar door gebruik van kleurcontrast! Vaak is het nodig om de omgeving te vereenvoudigen (vb. effen tafellaken in plaats van een bedrukt tafellaken.) Kortom, maak de omgeving leesbaar voor de persoon met dementie.

3. Zo lang mogelijk vaste voeding

Het is aan te bevelen om zo lang als mogelijk vaste voeding aan te bieden. Als consistentieaanpassingen noodzakelijk worden, is het belangrijk om in stappen te werken. Weet welk voedsel een probleem vormt en vervang als eerste stap deze voedingsmiddelen, voordat je de textuur volledig elimineert. Indien een gemixte maaltijd aan de orde is, houd er dan rekening mee dat het oog ook wat wil.

4. Zorg voor geurbeleving

Geur en smaak zijn een onlosmakelijk duo, dat onder druk komt te staan bij dementie. Het reukvermogen wordt aangetast door de ziekte, wat zorgt voor een grote impact op de smaak. Tracht dus zoveel mogelijk eten klaar te maken in het bijzijn van de persoon met dementie.

5. Fingerfood

Fingerfood, ofwel kleine hapjes, is absoluut een meerwaarde voor mensen met dementie. De persoon met dementie hoeft geen rekening te houden met bestek. Het is gemakkelijk om aan de tafel te eten, maar ook weg van de tafel. En het verhoogt de zelfstandigheid van de persoon met dementie.

6. Voeg extra smaak toe

Extra smaak toevoegen en meer uitgesproken temperatuurskenmerken in de maaltijd kunnen de sensibiliteit verhogen en het slikken faciliteren. Een zure of zeer koude drank kan de slikbeweging bevorderen, evenals door te spelen met temperatuur en bereidingstechnieken zoals karamelliseren en grillen.

7. Voeding verrijken

De voedingstoestand kan tijdens het proces in gedrang komen, waardoor energie- en eiwitrijke voeding aangewezen is. Om het gewicht beter op peil te houden kun je als eerste stap de gewone dagelijkse voeding verrijken. Bij voorkeur met natuurlijke producten zoals room, roomboter, een ei en honing.

Maaltijdzorg voor personen met dementie moet steeds gezien worden in de context van kwaliteit van leven. Het is een broos begrip waar we zeer bewust en zorgvuldig mee moeten omgaan.

Win het boek!

Wij mogen één exemplaar van het boek weggeven. Wilt u kans maken, stuur dan een mail naar marketing@huuskes.nl en laat ons weten waarom u het boek graag wilt lezen.



Gastvrijheid in de zorg

Gastvrijheid is een thema dat niet meer weg te denken is in de zorg. Toch worstelen veel zorgorganisaties ermee. Wat betekent gastvrijheid nu voor uw zorgorganisatie? En hoe kunnen zorgorganisaties gastvrijheid binnen hun organisatie verbeteren? We spreken erover met Bernadette Molier van Threewise/Horeca Academie, de samenwerkingspartner van Huuskes in de Huuskes Academy.

Sinds april dit jaar biedt de Huuskes Academy in samenwerking met de Horeca Academie/Threewise een compleet programma trainingen en e-learningmodules aan. Alle opleidingen zijn ontwikkeld en worden verzorgd door specialisten van Horeca Academie/Threewise.

Threewise en Huuskes maken in de opleidingen en trainingen voor Huuskes Academy gebruik van het door Threewise ontworpen gastvrijheidsmodel dat bestaat uit zes pijlers: omgeving, kennis, dienstbaarheid, contact, verantwoordelijkheid en verrassen. Deze zes pijlers geven gastvrijheid handen en voeten voor iedereen die werkzaam is in de zorg.

Bernadette Molier vertelt: "De eerste twee pijlers, **omgeving** en **kennis**, behoren tot de basis. Pas als deze twee kloppen is er ruimte om gastvrijheid verder te ontwikkelen. Het is belangrijk dat de **omgeving** ingericht is met zorg en aandacht. Dit hoeft niet standaard te zijn, maar mag best een beetje anders. Ook de meer voor de hand liggende aspecten dienen op orde



> Bernadette Molier, directrice van Threewise

te zijn: de omgeving is schoon en opgeruimd, materialen zijn niet kapot en er is zorg en aandacht besteed om de ruimte functioneel en sfeervol te maken. Medewerkers dienen te beschikken over alle **kennis** die zij nodig hebben om hun functie uit te voeren.

Denk aan kennis over diëten, HACCP, maar ook de juiste serveertechnieken zijn voor een voedingsassistent onontbeerlijk. Deze kennis maakt dat een medewerker zijn of haar werk professioneel kan uitvoeren. Onzichtbare gastvrijheid noem ik deze ook wel eens."

De pijlers **dienstbaarheid** en **contact** zijn essentieel in het menselijk contact in de zorg. In hoeverre ben je in staat om echt naar de mens tegenover je te kijken, te luisteren en je handelen hierop aan te passen? Dit lukt alleen als je in staat bent je hoofd leeg te maken en oprecht nieuwsgierig te zijn naar een zorgvrager. Inspelen op de behoefte vraagt een andere werkwijze dan het afwerken van je eigen takenlijst. Bij contact maken hoort ook dat je je kunt inleven in de gevoelens van de zorgvrager. Het is juist heel professioneel om je daarvoor open te stellen en die gevoelens ook te benoemen. Je kunt op die manier ook handelen naar die gevoelens. Dat betekent trouwens niet dat je deze gevoelens over moet nemen. Iedereen heeft zijn **verantwoordelijkheid**, maar pak je die ook?



Voel je je verantwoordelijk voor het grotere geheel? Zeggen wat je doet en ook doen wat je zegt lijkt misschien een standaard uitspraak, maar geldt nog steeds anno 2018.

Tot slot de pijler **verrassen**. Deelnemers van trainingen vragen vaak aan mij of ze bij deze pijler aan de slag moeten met ballonnen, slingers en cadeautjes. Nee! Het zit hem in de kleine dingen. Dat je iets doet wat de ander niet verwacht, wat niet bij de standaard dienstverlening in zit. Het onthouden en rekening houden met persoonlijke voorkeuren; "Mevrouw de Jong, ik heb hier uw koffie met twee zoetjes en een scheutje gewone melk." Of een ander

voorbeeld: ik was laatst in een verpleeghuis en sprak daar Isabelle, een verzorgende op een afdeling waar mensen wonen met dementie. Isabelle kreeg van een oude Scheveninger man die ze verzorgde telkens weer de vraag wanneer ze een visje gingen eten. Ze had al een paar keer aan haar leidinggevende aangegeven dat ze graag een keer met hem naar de visboer zou willen, maar kreeg steeds te horen dat daar geen tijd voor was. Ze is toen na haar dienst met de bewoner naar de visboer gegaan en heeft daar twee uur in het zonnetje gezeten en een portie kibbeling met hem gegeten. Isabelle heeft daarmee echt iets extra's betekent voor deze man. Soms vraagt dat ook wel een beetje burgerlijke ongehoorzaamheid.



Gastvrijheid vergroten

Een aantal tips die makkelijk toepasbaar zijn, wat het gevoel van gastvrijheid direct zal vergroten:

- > Loop iedere dag de instelling of ziekenhuis in alsof het je eerste dag is. Wat valt je op? Doen de lampen het, ligt er vuilnis naast een prullenbak. Staan de stoelen in de lobby recht?
- > Waar word je zelf blij van? Wat deed de ander waardoor je in je hart geraakt werd, wat maakte het bijzonder? Maar andersom werkt het ook, waar word je vooral niet blij van, doe dat ook niet bij een ander?
- > Kijk de bewoner, cliënt of patiënt aan en praat indien mogelijk met hem of haar, niet met de begeleider!

Gastvrijheid is één van de onderwerpen die aan bod komt in de Huuskes Academy. Meer weten? Ga naar www.huuskesacademy.nl.



VOOR ÉLKE MAALTIJD

DIVERSE
MAALTIJDVERRIJKERS:
REEPJES, RULGEHAKT,
SOEP- EN MINI-
BALLETJES



Bij ENKCO staan constante kwaliteit en behoud van tradities áltijd voorop... al zo'n 60 jaar lang. Of het nou om vleesproducten, vleesvervangers of ei-producten gaat: het assortiment is er om het jou makkelijker te maken. Bijvoorbeeld met de maaltijdverrijkers. Want daarmee doe je er altijd een schepje bovenop. Alle producten zijn zo puur mogelijk en tegelijkertijd zo smaakvol als maar kan met zo min mogelijk E-nummers. Bovendien lijken deze maaltijdverrijkers zó van het slagersmes te komen. Handig! Want laten we vooral niet vergeten dat je óók met je ogen eet.

ENKCO, Waagweg 5, 7451 AZ Holten, Tel. 0548-373737, info@enkco.nl, www.enkco.com

Met de 4 gouden tips van Inge Win je het op smaak, niet op suiker!



Nieuw van Verstegen:
Guilt Free, 4 sauzen zónder
toegevoegde suikers, maar
mét geweldige smaak.



Enjoy great taste

Inge de Bruijn, winnaar
4x Olympisch goud



VerstegenProfessional

Verstegen Spices & Sauces b.v., Postbus 11041, 3004 EA Rotterdam,
telefoon: +31 (0)10 245 51 00, e-mail: info@verstegen.nl, www.verstegen.eu



> WOONZORGCENTRA HAAGLANDEN (WZH) INTRODUCEERT HUISKAMERBEGELEIDERS

Inzet huiskamer-begeleider zorgt bij WZH voor positief effect op voeding

Hoe kun je én het welzijn binnen de langdurige zorg bevorderen en zorgprofessionals ondersteunen? Een vraag waar WoonZorgcentra Haaglanden (WZH) een unieke oplossing op heeft bedacht: een huiskamerbegeleider. Een nieuw gecreëerde functie die bewoners met dementie en de afdeling ondersteunt bij alledaagse activiteiten. Denk aan eten en drinken, lichte huishoudelijke taken en activiteiten met bewoners. Zodoende krijgen bewoners meer persoonlijke aandacht.

Extra handen

In 2017 heeft het kabinet extra geld voor de verpleeghuiszorg beschikbaar gesteld. WZH heeft het budget besteed door 200 huiskamerbegeleiders aan te stellen. "De huiskamerbegeleiders worden niet ingezet om zorg te verlenen en zijn er ook niet in plaats van de zorgmedewerkers, maar zijn extra handen in de huiskamers", benadrukt Leo Koster, adviseur Eten & Drinken bij WZH, die nauw betrokken is geweest bij het opstarten van het project.

Leo Koster: "De huiskamerbegeleiders ondersteunen bij activiteiten, houden de huiskamer netjes, bereiden de maaltijden en geven de bewoners extra persoonlijke aandacht. Van samen de krant lezen, een rondje wandelen tot het doen van spelletjes.



> Leo Koster, adviseur Eten & Drinken bij WZH

We bekijken alles door de bril van onze bewoners. Het uitgangspunt van alles wat we doen, is de ervaren kwaliteit van leven van onze cliënten, ondanks hun fysieke en/of geestelijke beperkingen". De komst van de huiskamerbegeleiders op de huiskamers maakt het mogelijk dat de zorgmedewerkers meer ruimte en tijd hebben voor het verlenen van zorg. "WZH wil vanaf deze zomer op elke huiskamer dagelijks 8 uur per dag een huiskamerbegeleider inzetten. We streven er naar dit in 2019 te verhogen naar 12 uur per dag. Op die manier denken we écht meer rust en aandacht te creëren op de afdeling. Tevens sluit dit perfect aan bij onze visie dat mensen willen leven met anderen in een omgeving waar ze zich prettig voelen, ongeacht hun lichamelijke en geestelijke gesteldheid", aldus Leo.



Over WZH

Met 12 woonzorgcentra, thuiszorg en meerdere woonzorgprojecten in de regio Haaglanden is WoonZorgcentra Haaglanden op het gebied van ouderenzorg één van de grotere organisaties in de regio. De woonzorgcentra is opgezet volgens het concept kleinschalig wonen, zodat bewoners zoveel mogelijk kunnen wonen net als thuis.

“Er is nu meer aandacht voor het eten en drinken. Dit stimuleert de bewoners om nog meer te genieten van de maaltijd.”

Eten om niet te vergeten

De huiskamerbegeleiders kunnen een positieve bijdrage leveren aan eten en drinken binnen WZH. “Zeker als het gaat om de beleving rondom het maaltijdmoment”, vertelt Leo. “Een mooi gedekte tafel, de geuren tijdens het kokkerellen en de presentatie van de maaltijden zijn allemaal factoren die de eetlust stimuleren en bevorderlijk zijn voor de smaaksensaties. Hier is met de komst van de huiskamerbegeleiders nu veel meer tijd voor.” Daarbij is er nu ook veel meer tijd om de bewoners die willen meehelpen met de voorbereiding van de maaltijd te ondersteunen. Leo vertelt: “Het gebeurt vaak dat bewoners, ook al zijn ze al jaren dementerend, bij het schillen van aardappels of het ruiken van soep of stoofvlees helemaal opleven. De mooiste herinneringen van vroeger komen naar boven. Dat is echt mooi om te zien.”

In samenwerking met Huuskes wil het WZH zowel de maaltijd, als de beleving er om heen, verder verbeteren. Rene Wijnstok, verkoop leider bij Huuskes, vertelt: “Als Huuskes zijnde juichen we de inzet van huiskamerbegeleiders zoals WZH dat doet alleen maar toe. We zagen de afgelopen jaren in de zorg dat er door beperkte budgetten minder aandacht was voor eten en drinken. Dit komt de kwaliteit niet altijd ten goede. Maar kwalitatieve voeding wordt niet alleen goed gewaardeerd door de maaltijd zelf, maar ook de manier waarop deze bereid en gepresenteerd wordt. We zijn dus enorm blij met de stap die WZH heeft gezet.”

Overweldigend succes

Om in aanmerking te komen voor de functie als huiskamerbegeleider bij het WZH is een opleiding of zorgachtergrond niet per se nodig. Er zijn wel vaardigheden belangrijk om de functie goed te kunnen vervullen: affiniteit hebben met ouderen,

de Nederlandse taal goed beheersen en kunnen koken. Nadat de vacature online werd geplaatst, stroomden de aanmeldingen binnen: maar liefst 1200 kandidaten meldden zich bij de organisatie. “Dat is echt veel meer dan we hadden verwacht. Echt overweldigend!”, vertelt Leo enthousiast. Van universitair opgeleiden die hun huidige functie te zwaar of niet meer leuk vonden tot mensen die een familielid hebben met dementie. Omdat het aantal aanmeldingen zo hoog was zijn er informatiebijeenkomsten georganiseerd voor 1200 mensen, verspreid over een periode van een paar weken. Een aantal medewerkers van het WZH heeft hierbij een centrale presentatie gegeven over de inhoud van de functie. De sollicitanten konden nadien een vragenlijst invullen en hun motivatie toelichten. Aansluitend was er de mogelijkheid tot een speeddate.

Voor de nieuw aangestelde huiskamerbegeleiders volgde een meeloopdag, om van beide kanten te bekijken of het bevalt. Daarna volgde een tweewekelijkse training waar onder andere aandacht werd besteed aan het ziektebeeld dementie, de link met voeding, het koken zelf en gastvrijheidsbeleving. Leo vertelt: “Elke kandidaat was zeer enthousiast en gemotiveerd om aan de slag te gaan. Dat geeft veel voldoening.”

Meer aandacht voor eten & drinken

De eerste effecten van de aanwezigheid van de nieuwe huiskamerbegeleiders zijn langzaam merkbaar. “De zorgmedewerkers kunnen zich nog meer op hun zorgtaken richten dan voorheen. Onze cliënten voelen de nabijheid, de persoonlijke aandacht en de huiselijke sfeer in de huiskamers als positief. Er is nu meer aandacht voor het eten en drinken en voor de aankleding van de tafel. Dit stimuleert de bewoners om nog meer te genieten van de maaltijd.”

Huiskamer begeleider

Marjan ter Veld is een van de nieuwe huiskamerbegeleider van het WZH en is erg enthousiast: “Werken in een huiselijke sfeer is erg leuk en gezellig. De bewoners komen vaak tijdens het koken in de keuken voor een praatje en helpen – waar mogelijk – met het schillen van de aardappels en het wassen van de groenten.”





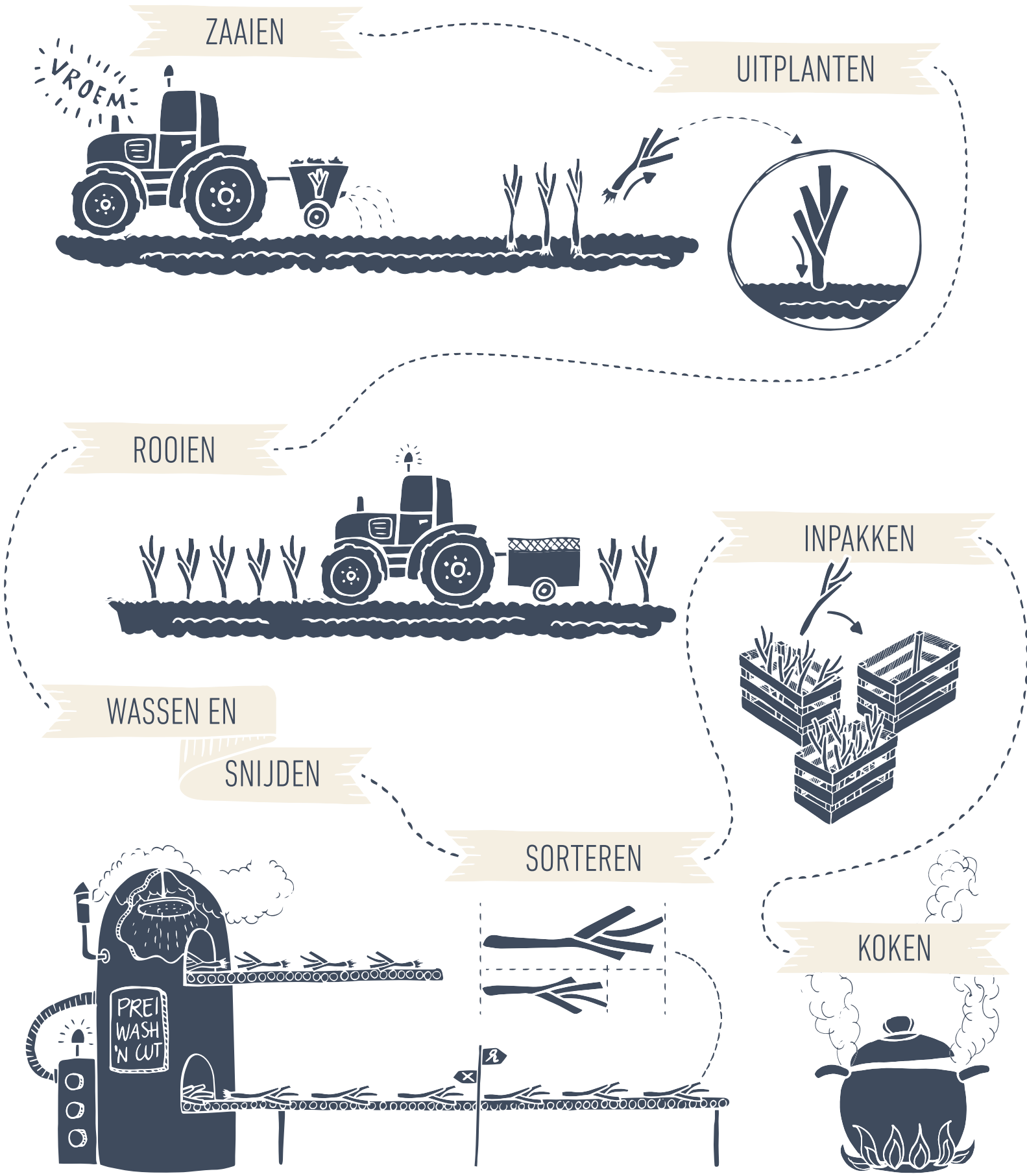
VAN BOER TOT BORD

Wij zijn op bezoek bij Groentekwekerij Smits,
de preileverancier van Huuskes.

Van oudsher is prei een typische herfst-
en wintergroente, maar door gespreide
planting van verschillende rassen kan
Smits Groentekwekerij het hele jaar door
verse prei van goede kwaliteit leveren.

De zaadwinning wordt gedaan door een extern gespecialiseerd bedrijf. Zodra de jonge zaailingen de dikte hebben van een potlood moeten ze worden overgeplant op een andere plek. Ze worden niet uitgeplant, maar worden in een gat gestopt. Halverwege de groei, kan er nog worden aangeaard rond de schachten om extra lange witte schachten te krijgen.

Prei wordt machinaal gerooid. Er is daarvoor onder andere een machine gemaakt die de prei voorzichtig uit de grond haalt en via een afvoersysteem netjes in een gazen kuubskist legt.





Wist je dat:
Prei ondergronds wordt geteeld, om de schacht wit en extra mals te krijgen?

Prei is een echte smaakmaker en heel veelzijdig in de keuken. De licht pittige smaak doet het goed in een soep en in stoofgerechten, maar ook zeker lekker als hoofdingrediënt.

WIST JE DAT?

- ... prei het hele jaar door geoogst kan worden?
- ... prei een bladgroente is en geen wortelgewas?
- ... in het groene gedeelte van de prei zitten de meeste vitaminen?
- ... prei behoort tot de lookfamilie, net als de ui en knoflook?
- ... je prei in de koelkast 2 à 3 weken kunt bewaren?
- ... een prei slechts 32 calorieën bevat?
- ... ondergronds geteeld worden om de schacht wit en extra mals te krijgen?



HET RECEPT VOOR PREITAART

INGREDIËNTEN

- 2 eetlepels ongezouten boter
- 1 kilo gesneden prei
- 4 eetlepels gedroogde basilicum
- 6 middelgrote eieren
- 300 gram geraspte oude kaas
- 250 ml crème fraîche
- 200 gram hamreepjes

BENODIGDHEDEN

- Taartvorm (Ø 24 cm)

BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 225 °C. Snijd de prei in ringen. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en verhit de boter in een braadpan. Fruit de prei en basilicum 3 minuten. Klop de eieren los met zout, peper, de kaas en crème fraîche. Vet de taartvorm in en bekleed met bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Verdeel de prei en ham over de bodem. Schenk het eimengsel erover. Strooi de de kaas erover. Leg de taart in het midden van de oven en bak in 25 minuten. lichtbruin. Eventueel laatste 5 minuten afdekken met aluminiumfolie.





Ondervoeding, maar niet méér eten

Ondervoeding komt vooral voor bij ziekte en bij ouderen. Op oudere leeftijd is het soms lastig om regelmatig, gezond en voldoende te eten, vanwege bijvoorbeeld minder eetlust of kauwproblemen. Daarnaast hebben ouderen minder een 'dorstgevoel', dus ook te weinig drinken is een belangrijke oorzaak van ondervoeding. Bij chronische of acute ziekten heeft u wel 1,5 tot 2 keer meer eiwit nodig.

Ondervoeding bij ouderen komt in verpleeghuizen bij 20 tot 25% voor en in de thuiszorg bij 15 tot 25%. Iemand met ondervoeding krijgt minder eiwitten, vitamines, mineralen en energie (calorieën) binnen dan nodig is. Het lichaam gebruikt dan reservevoorraden in vet- en spierweefsel. Zo worden vet en spieren afgebroken. Vooral de afbraak van spieren is nadelig, bij mensen op leeftijd.

Niet meer eten

Als er via gewone voeding niet genoeg voedingsstoffen ingenomen worden kan een arts of diëtist dieetvoeding adviseren. Deze voeding moeten extra eiwitten bevatten,

waarmee tekorten aangevuld kunnen worden. Eiwitten zijn de bouwstoffen voor spieren. Maar meer eten lukt veel ouderen vaak niet. Door minder eetlust en minder beweging is de energiebehoefte lager. Toch hoeft er niet meer gegeten te worden om meer eiwit binnen te krijgen. Carezzo biedt een effectieve oplossing voor het probleem van ondervoeding. Met eiwitverrijkte basisvoeding en keuze in verschillende smaken, texturen en eetmomenten. Het consumeren van een te grote hoeveelheid eiwit in één keer heeft geen zin. Dat kan het lichaam niet omzetten in spierweefsel. Daarom bestaat het Carezzo assortiment uit producten die tijdens ontbijt, lunch en

als tussendoortje gegeten of gedronken kunnen worden. Daarmee hoeft het vertrouwde voedingspatroon niet gewijzigd te worden.

Betere spreiding

Omdat de warme maaltijd vaak al is voorzien van voldoende eiwit, is het van groot belang dat er extra eiwit tijdens het ontbijt en de lunch wordt geconsumeerd. Een betere spreiding van het extra eiwit gedurende de dag over de drie maaltijden is gunstiger voor de spieropbouw. Ook op de tussendoormomenten kan extra eiwit geconsumeerd worden, om een betere spreiding van eiwitopname te realiseren. Zelfs 's avonds voor het slapen is er een gouden moment omdat de eiwitname 's nachts doorgaat. Drie maaltijdmomenten van 25 tot 30 gram eiwit, gecombineerd met drie tussendoormomenten van 10 gram eiwit, zou optimaal zijn.

“Eiwitopname moet verspreid over de dag gebeuren want teveel eiwit in een keer heeft geen zin.”

Gewone voeding

Eiwitverrijkte voeding is gewoon eten waar extra eiwit aan is toegevoegd. Brood waar twee en half keer zoveel eiwit als gewoon brood in zit of fruitdrink, waar normaal geen eiwit in zit. Eiwitverrijkte voeding verschilt dus van eiwitrijke voeding, omdat er extra eiwit aan toegevoegd is. Carezzo biedt een hele range van eiwitverrijkte voeding in brood en banket, fruitdrink en soep en roomijs. Ons uitgangspunt bij eiwitverrijkte voeding is dat het lekker moet zijn, net zo lekker als het gewone product. Als u zegt: "het is lekker" of "ik proef geen verschil" is dat voor ons een compliment. Vervang gewoon eten door gewoon eten met meer eiwit erin. Zo kunt u de eiwit inname over de gehele dag verspreiden.

Eiwitverrijkte voeding voor ouderen is de oplossing als meer eten niet lukt. Het zijn vertrouwde producten die u gewend bent te eten. U hoeft dus niet van voedingspatroon te veran-

deren, en dat is een groot voordeel omdat het geen moeite kost om het vol te houden. Wetenschappelijk onderzoek heeft aangetoond dat met Carezzo eiwitverrijkte voeding u 1,5 keer meer eiwit kunt innemen, zonder meer te eten. Dat is precies waar we naar streven bij een risico op ondervoeding.

Carezzo

De producten van Carezzo zijn verkrijgbaar bij Huuskes. Heeft u vragen hierover? Neem contact op met de Klantenservice van Huuskes.

“Door de praktijk-voorbeelden konden we eenvoudig de vertaalslag maken naar onze eigen woongroep.”

> Jan Aman, eigenaar van de Amanshoeve



> KENNIS DELEN IN DE ZORG

Samen werken aan verbetering

In april 2018 heeft Huuskes de Huuskes Academy gelanceerd. Dit opleidingsprogramma bevat e-learnings en trainingen voor medewerkers in de zorg om de gastvrijheid en kennis over eten en drinken te vergroten. De Amanshoeve, een kleinschalige woonzorgvoorziening voor dementerende ouderen, heeft de eerste online e-learning 'Voedselveiligheid voor kleinschalig wonen' al gehad en wij waren erg benieuwd wat ze er van vonden.

De Amanshoeve heeft twee locaties waar mensen met dementie samenwonen in een huiselijke omgeving. De verzorgenden voeren samen met de bewoners zo veel mogelijk een normaal huishouden. De maaltijden worden met verse ingrediënten van Huuskes zo veel mogelijk in de woning zelf bereid. "Voor mensen met dementie zijn de geuren en geluiden die bij de bereiding van een warme maaltijd horen van wezenlijke betekenis: ze zijn verankerd in hun herinneringen en roepen een vertrouwd gevoel op. Het bereiden is van een verse en warme maaltijd is daarom een belangrijk onderdeel bij onze organisatie", aldus eigenaar Jan Aman. "Daarbij is goede zorg bij eten en drinken belangrijk om mensen met dementie zo gezond mogelijk te houden en hun kwaliteit van leven hoog te houden."

De Amanshoeve heeft 44 medewerkers en op elke locatie zijn er twee vaste medewerkers naast de zorgverlening verantwoordelijk voor het bestellen en bereiden van het eten en drinken. Maar zelf koken, dat is gemakkelijker gezegd dan gedaan, meent Jan Aman. "Tijdens de zorgopleiding is eten en drinken wel een vast onderdeel, maar heel beperkt. Vooral de jongere generatie ervaart het als een opgave om elke dag een maaltijd op tafel te moeten zetten die niet alleen smakelijk is maar ook verantwoord. De professionele kennis en vaardigheden met betrekking tot werken

met eten en drinken mag dus zeker wel bijgespijkerd worden. We zijn dan ook erg blij met extra ondersteuning bij de organisatie van eten en drinken en hebben ons naar aanleiding van de mail meteen aangemeld voor een aantal online e-learningmodules van de Huuskes Academy. En daarbij is het ideaal dat medewerkers de e-learnings op de Ipad thuis kunnen volgen."

Ze hebben de eerste training, voedselveiligheid voor kleinschalig wonen, er op zitten en zijn zeer enthousiast. Jan vertelt: "Wij - de vier medewerkers die verantwoordelijk zijn voor het eten en drinken, mijn zoon en ik - hebben een groot scherm opgehangen en de training samen gevolgd. Erg leuk en leerzaam. Je wordt als cursist bewust gemaakt van welke risico's er op het gebied van eten en drinken zijn. Met name over hoe snel en makkelijk bacteriën zich verspreiden hebben we ons verbaasd en gaan we zeker goed op letten. Door de praktijkvoorbeelden konden we eenvoudig de vertaalslag maken naar onze eigen woongroep en de opgedane kennis makkelijk toepassen in ons dagelijks werk." Of ze de kennis gaan delen met collega's? "Ja zeker!", vertelt Jan. "Op de werkvloer wordt er onderling veel gedeeld en vier keer per jaar hebben we een teamoverleg, waarin we dit soort onderwerpen onder de aandacht brengen."

BET YOU GET A CRUNCH ON ME!



Verse friet die extra lang knapperig blijft.

Deze baanbrekende innovatie van Aviko maakt het je een stuk makkelijker. De verse friet blijft extra lang knapperig en heeft een baktijd van maar 3 minuten. Meer weten? Bel de Crunch hotline 0575 458259 of mail naar supercrunch@aviko.nl

FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS



KNORR'S AUTHENTIEKE VEGETARISCHE JUS



KNORR VEGETARISCHE JUS

- Authentieke jus met een gebalanceerde smaak.
- Geschikt voor een vegetarische voeding.
- Eenvoudig oplosbaar in kokend water met een opbrengst van 30 liter.

Kijk voor meer inspiratie op [ufs.com](https://www.ufs.com)





Mevrouw van der Zande

Mevrouw van der Stelt

Meneer oude Holtkamp

Mevrouw Scheepers

★ Ons smaak panel

Kerst is hét moment om eens lekker uit te pakken. Huuskes stelt daarom elk jaar met veel zorg verschillende kerstmenu's samen. Ook dit jaar is er weer volop keuze uit de meest smaakvolle maaltijden.

Omdat we veel waarde hechten aan de mening van onze klanten, hebben we een aantal nieuwe kerstgerechten laten testen door vier bewoners van Woonzorgcentrum de Molenkamp, een van de 17 locaties van Zorggroep Sint Maarten waar Huuskes maaltijden levert.

Waldorfsalade

Een frisse salade met onder andere bleekselderij, rozijntjes en walnoten.



Mevrouw van der Zande:

“Een smakvolle en frisse salade.”

Meneer Oude Holtkamp:

“Lekker, maar persoonlijk vind ik de andere salade lekkerder.”



Stooferen salade

Een feestelijke salade met stooferen, bleekselderij, paprika en selderie.



Kerstmenu 1

Gebraden kipdijfilet gevuld met zoete uitjes, geserveerd met een gebonden jus met appeltjes, aardappeltjes met een pompoensaus en gestoofde zuurkool met appeltjes.



Mevrouw van der Zande:

“Het vlees is erg mals, maar de gestoofde zuurkool is niet mijn ding.”

Meneer oude Holtkamp:

“Lekker gerecht! Alleen de winterse groentemix is wat aan de flauwe kant.”



Kerstmenu 2

Gebraden varkenshaas gevuld met paddenstoelen, geserveerd met een peperroomsaus, winterse groentemix en een gratin van aardpeer en pastinaak.

Kerstmenu 3

Kalkoenfilet met preiselbeerensaus, geserveerd met een aardappel-knolselderijpuree en stooftpeertjes.



Mevrouw Scheepers:

“De kalkoenfilet is heerlijk mals en de saus is verrukkelijk!”

Mevrouw van der Stelt:

“Het vlees is lekker, maar toch houd ik liever van puur vlees. De vulling had niet hoeven.”



Kerstmenu 4

Varkenshaas met een rodekool vulling, geserveerd met een gebonden jus, aardappelschijfjes met gebakken ui en spekjes en schorseneren met een sausje van sinaasappel-piccalilly.

Kerstmenu 5

Een trio van de zee met scholfilet, zalm en gamba's, geserveerd met dillesaus, aardappelpuree met crème fraîche en bieslook en gekookte venkel.



Mevrouw Scheepers:

“De combinatie van de vissoorten is goed, maar het is wel aan de droge kant.”



> KLEINE PORTIES EIWITRIJKE VOEDING VOOR SNELLER HERSTEL

Huuskes Petit Chef

Bij ondervoeding of herstel na een ingreep is de eiwitbehoefte van patiënten en cliënten groter dan normaal. Terwijl er juist vaak dan sprake is van een verminderde eetlust. Door de inzet van kleine, eiwitrijke producten krijgen patiënten en cliënten voldoende eiwitten binnen, zonder dat zij daar veel meer voor hoeven te eten.

Huuskes introduceert Huuskes Petit Chef: een lijn kleine, eiwitrijke producten speciaal ontwikkelt voor patiënten met een verhoogde eiwit behoefte. De lijn bestaat op dit moment uit 12 minimaaltijden, maar zal in de toekomst uitgebreid worden.

Alle voordelen van Huuskes Petit Chef producten op een rij:

1 Voedzaam en eiwitrijk

Alle producten zijn vers bereid en direct ingevroren, waardoor voedingsstoffen en smaak optimaal bewaard blijven. Daarnaast zijn alle producten in onze lijn eiwitrijk, wat betekent dat minimaal 20% van de energie in een product bestaat uit eiwit. Eiwit is immers één van de belangrijkste voedingsstoffen voor herstel na een ingreep of bij ondervoeding. Alle mini maaltijden bevatten minimaal 10 gram eiwit.

2 Kleine porties

Bij een verminderde eetlust kunnen grote porties en 3 hoofdmaaltijden per dag tegenstaan. Door 6 tot 8 keer per dag voeding in kleinere porties aan te bieden stimuleert u patiënten en cliënten om genoeg te eten en ondervoeding zoveel mogelijk tegen te gaan.

3 Doelgroepgericht

Bij de ontwikkeling van het assortiment is rekening gehouden met diverse ziektebeelden, diëten en persoonlijke voorkeuren. Zo zijn er producten beschikbaar voor patiënten met kauw- en slikproblemen en zijn de maaltijdjes geschikt voor diverse diëten. Tevens zijn er producten voor vegetarische patiënten.

Alle gerechten zijn hoog op smaak en alle basissmaken (zout, zoet, bitter, zuur en pittig) zijn vertegenwoordigd. Dit maakt de producten ook uitermate geschikt voor oncologie patiënten, die door hun behandeling te maken krijgen met een verminderde eetlust en een afwijkend smaakprofiel.

4 Op elk gewenst moment

Alle producten zijn vriesvers en kunnen eenvoudig op elk gewenst moment geregenereerd worden. Hierdoor kunnen patiënten op elk gewenst moment een gerecht nuttigen.

5 Aantrekkelijke presentatie

Door gerechten op een aantrekkelijke manier te presenteren worden patiënten verleid om toch te blijven eten. Om die reden zijn Huuskes Petit Chef producten met veel aandacht en zorg geportioneerd en bieden een hoogwaardige uitstraling. Serveer Huuskes Petit Chef eenvoudig op porselein servies voor een nog aantrekkelijkere presentatie.

Petit Chef

Huuskes Petit Chef is kwartaal 1 van 2019 beschikbaar in onze bestelportalen.

Leuk om te weten

Huuskes Petit Chef is tot stand gekomen in samenwerking met onze klanten Isala, Rijnstate, Medisch Spectrum Twente, Streekt ziekenhuis Koningin Beatrix en Ommelander Ziekenhuis Groningen.



Huuskes Petit Chef in uw bestaande voedingsconcept

Een hoogwaardige presentatie met minimale handeling

Met Huuskes Petit Chef creëert u met minimale inspanning een hoogwaardige presentatie en gastvrijheidsbeleving. Alle producten zijn vriesvers en eenvoudig te regenereren in een magnetron, hete lucht oven of combi-oven. Dit maakt dat de maaltijden zowel op de afdeling(skeuken) als in een centrale keuken bereid kunnen worden. U kunt Petit Chef producten zowel in de disposable als op uw eigen servies serveren. Door het product bevroren uit de verpakking te halen, in een porseleinen schaalteje te plaatsen en vervolgens te regenereren, creëert u met een kleine handeling een aantrekkelijk gepresenteerd product, zonder dat hier veel bij komt kijken.

Minimale voedselverspilling

De lange houdbaarheid en het feit dat de producten per stuk te bestellen zijn zorgt voor optimaal voorraadbeheer en draagt bij aan minimale voedselverspilling. Daar komt bij dat door de kleine porties patiënten ook sneller hun bord leeg eten, waardoor ook na het uitserveren aan de patiënt minder voeding verspild wordt.



Varen met ZINN & het Nationaal Ouderenfonds



Op de zandplaten lagen de zeehonden op ons te wachten.



Alweer voor de vierde keer heeft Huuskes een grootschalig evenement samen met het Nationaal Ouderenfonds georganiseerd. Donderdag 6 september reisden we samen met ruim 65 ouderen van ZINN, de zorgorganisatie voor (thuis)zorg, wonen en welzijn in Groningen, Haren en Hoogezand, af naar het Lauwersmeer voor een prachtige rondvaarttocht.

Na een hartelijk ontvangst met een heerlijk kopje koffie en een Friese kruidkoek bij Restaurant Het Booze Wif was het tijd om aan boord te gaan van ms Silverwind. Dit luxe passagiersschip vaart 2,5 uur langs fraaie natuurgebieden en de kapitein vertelt onderweg graag over het ontstaan van het Lauwersmeer en over alles wat er onderweg te zien valt. Vele vogels onder andere, maar het hoogtepunt was toch wel de zeehonden!

Aan boord zorgde accordeonist Cor voor muzikaal entertainment en tijdens de lunch genoot men van een kopje tomatensoep, een broodje kroket en een plak suikerbrood. Het was een prachtige dag en iedereen heeft zó genoten!



Accordeonist Cor zorgde voor muzikaal entertainment aan boord.



Partnership Huuskes en Het Nationaal Ouderenfonds

Sinds 2017 is Huuskes een partnership aangegaan met het Nationaal Ouderenfonds en ondersteunt hen in de strijd tegen eenzaamheid bij ouderen in Nederland. Ieder jaar organiseren we samen bij één van de klanten van Huuskes een compleet verzorgde dag. Zo zijn we met WoonZorgcentra Haaglanden al een middag naar de zee geweest en hebben we met ruim 80 ouderen van verschillende zorgcentra door de grachten van Amsterdam gevaren.



We startten met een kopje koffie en een heerlijke Friese kruidkoek.



Huuskes events

Events die mede mogelijk gemaakt zijn door Huuskes.

Hollandsche Gezelligheidskwiss

Bij Huuskes werken we volgens het toegevoegde waarde principe en wij zien onszelf dan ook meer als een samenwerkingspartner dan een traditionele leverancier. Het ondernemen met verantwoordelijkheid en respect is verankerd in de missie van onze organisatie.

Al enkele jaren heeft Huuskes een samenwerkingsovereenkomst met het Nationaal Ouderenfonds. Samen organiseerden we ieder jaar een evenement voor één van onze klanten. Toch willen we meer doen dan een eenmalig evenement en willen we de samenwerking met het Nationaal Ouderenfonds verder verduurzamen. De eenzaamheid onder ouderen in Nederland is groot, al jarenlang strijd het Nationaal Ouderenfonds hiertegen. Huuskes wil dit graag ondersteunen en gaat binnenkort meerdere klanten verassen met de Hollandsche Gezelligheidskwiss! Onder begeleiding van de quizmaster, lekkere hapjes en drankjes bieden we leuke middagen met als doel om de contacten in en rondom zorginstellingen tussen ouderen te verbeteren.

Huuskes onderstreept de visie van het Nationaal Ouderenfonds en wil samen mogelijkheden en kansen bieden voor ouderen, zodat zij oud kunnen worden zoals zij dit zelf willen en betrokken zijn in de samenleving op de manier die hij of zij wenst.



Social Inclusion Games

Op zondag 29 juli begonnen op het Diekmanterein in Enschede de Social Inclusion Games. Duizend deelnemers, uitgenodigd via welzijns-, zorg- en opvangorganisaties uit heel Europa, reisden af naar het Diekmanterein om een week lang te sporten in Olympische sferen. Ruim 150 vrijwilligers zetten zich een week lang belangeloos in. Huuskes verzorgde in samenwerking met QBlue deelnemers en vrijwilligers dagelijks met een ontbijt, lunch en warme maaltijden.

Vanwege de hoge temperaturen konden ook de ijsjes niet ontbreken. Vrijdagavond werden de medailles uitgereikt op Medal Plaza en met een feestelijke ceremonie afgesloten. Het was een groot succes!

Nijmeegse Vierdaagse

Maar liefst 41.006 mensen liepen de Nijmeegse Vierdaagse dit jaar uit. Door de Betuwe, richting Arnhem, om vervolgens via Bemmelen weer terug aan te komen in Nijmegen. De lopers moesten dit jaar echt doorbijten, het was een warme en zonnige editie!

Maar de Nijmeegse Vierdaagse organiseer je niet alleen, er zijn alleen al 700 vrijwilligers van het Nederlandse Rode Kruis en het Nederlands Genootschap voor Sportmassage in touw, die allen dagelijks voorzien werden van een Huuskes lunchpakket. We kijken er naar uit om deze mooie samenwerking voort te zetten!



Benefietdiner Isala Klinieken

Sinds de oprichting in 2009 organiseert Stichting Benefietdiner Isala Klinieken ieder jaar een terugkerend Benefietdiner. De organisatie is in handen van co-assistenten die momenteel werkzaam zijn in de Isala Klinieken. Elk jaar kiest de stichting een inspirerend doel uit die bijdraagt aan lokale, nationale of internationale medische zorg. De gehele avond staat in het teken van dit gekozen doel en alle opbrengsten van het diner gaan naar deze organisatie. Huuskes heeft een mooie bijdrage kunnen leveren aan het diner. Er werd in stijl gezellig getafeld met 4 heerlijke gangen en bijpassende wijnen.

Dit jaar is er gekozen voor het goede doel Stichting Empower. Deze non-profit organisatie voor begeleiding van kinderen, jongeren en jong volwassenen met een Autisme Spectrum Stoornis (ASS) en/of ADHD. De begeleiding is gericht op het ontwikkelen van zelfredzaamheid, zelfstandigheid en een gezonde levensstijl. Door middel van bewegen en actief samenwerken overwinnen cliënten angsten, ervaren ze successen en ontwikkelen ze een positief zelfbeeld. Dankzij vele donateurs, sponsors en aanwezigen kon er maar liefst € 27.111,73 overhandigd worden aan deze stichting!



*Wát je
ook kiest:
altijd lekker!*



FRICO KAAS

ÉCHT HOLLANDSE KAAS

In 1898 besloten zes Friese melkfabrieken de handen ineen te slaan. Hiermee werd de basis gelegd voor het merk Frigo. Anno 2017 is Frigo - de samenstelling van 'Fries' en 'Coöperatie' - nog steeds het merk van samenwerkende Nederlandse boeren en kaasmesters. Door de unieke kwaliteit en smaak geniet de kaas inmiddels echter wereldfaam.

Betrouwbare kwaliteit door onderscheid

Frico houdt al bijna 120 jaar vast aan drie uitgangspunten: afkomst, vakmanschap en het goede van de natuur. Hierop is onze overtuiging gebaseerd dat we de lekkerste Nederlandse kaas maken. Het is hoe dan ook de reden dat we zijn uitgegroeid tot de grootste kaasproducent van Nederland.

Unieke herkomst en smaak

Onze Goudse kaas is voorzien van het Gouda Holland kwaliteitszegel. Dit beschermde keurmerk garandeert dat de kaas is gemaakt van melk van koeien die grazen in Nederlandse weilanden. En dat de kaas in Nederland is gerijpt. Dit rijpen gebeurt op dikke houten planken. Hierdoor ontwikkelt zich langzaam maar zeker de unieke, volle en licht ziltige smaak.

Écht Hollandse kaas: Huuskes biedt smaakvolle Frigo Goudse kaas in diverse verpakkingen, variërend van 1-plaksverpakking en hersluitbare winkelverpakkingen tot grootverpakkingen.



VIVA LA VEGA!

Eten en drinken in de zorg is en blijft volop in beweging. Daarom houden onze productontwikkelaars de foodtrends nauwlettend in de gaten, om steeds weer iets nieuws te lanceren en het aanbod aan te laten sluiten bij de wensen van onze klanten.

Een van de trends is dat we steeds minder vlees gaan of proberen te eten. Groente krijgt een prominentere rol op tafel. Met deze gedachte komt Huuskes met een nieuw vegetarisch assortiment met 10 heerlijke wereldgerechten. Van Indische curry's met vegetarische kipreepjes tot een kleurrijke Griekse roerbakshotel. Serveer met pasta of rijst en voilà, je hebt een heerlijke complete maaltijd!

VEGETARISCHE CURRY'S

> RODE CURRY MET VEGETARISCHE KIPSTUKJES, BLOEMKOOI, APPEL EN PAPRIKA

> GROENE CURRY MET ROERBAKKEEPPJES, KOKOSMELK, PREI, TUINERWTEN, PAKSOI EN SPERZIEBONEN

> LINZENCURRY MET ROERBAKKEEPPJES, KOKOSMELK, PAPRIKA EN BOSUI

VEGETARISCHE BALLETTJES

> GROENTEBALLETTJES IN TOMATENSALSA

> WOKKEEPPJES IN SATÉSAUS

> BALLETTJES MET GRIEKSE ROERBAK

> BALLETTJES IN SATÉSAUS

MEDITERRAANS & VEGETARISCH

> ITALIAANSE BROCCOLI-PESTOSCHOTEL

> ITALIAANSE STOOFF

> GRIEKSE ROERBAKSCHOTEL

Een kijkje in de keuken bij:

De snijafdeling van Huuskes

Ruim aanbod

Ons ruime assortiment met circa 70 verschillende soorten vleeswaren, 20 verschillende soorten rollades en circa 30 soorten kaas wordt aangevuld met exclusieve vleeswaren uit het buitenland. Zo importeren wij de wat luxere vleeswaren zoals ‘Prosciutto’ uit Italië, ‘Chorizo’ uit Spanje en ‘Schwarzwaldler schinken’ uit Duitsland. Wat kaas betreft blijven we graag dicht bij huis. Hollandse kaas is tenslotte wereldwijd beroemd om haar kwaliteit en wij weten waar je de lekkerste kunt vinden.

Vleeswaren en kaas, met uitzondering van de rollades, worden extern ingekocht bij verschillende leveranciers. Deze worden gekoeld in speciale dieptekoelers met verschillende temperaturen, omdat elk product specifieke eigenschappen kent. Mede hierdoor zijn wij in staat om zo tot een perfecte snit te komen. Kaasproducten liggen uiteraard in een andere opslagcel en niet tussen de vleeswaren.



Eigen snijafdeling

Alle ambachtelijke vleeswaren en diverse kaassoorten van Huuskes worden gesneden in onze eigen hypermoderne snijafdeling, waarmee aan bijna alle wensen gehoor kan worden gegeven, van 1, 2, 6, 10-plaks en bulk verpakkingen 60 plaks tot verschillende diktes met of zonder tussenleggers.

Verpakken

Alle vleeswaren en kazen worden op de snijafdeling van Huuskes verpakt in zuurstofarme verpakkingen. Dit zorgt ervoor dat ze nauwelijks vatbaar zijn voor schimmels en bacteriën en dat de smaak optimaal blijft. Daarnaast zijn de verpakkingen beter en sneller te openen met onze nieuwe hersluitbare verpakking (6-10 plaks).



Hypermoderne machines

De snijafdeling van Huuskes snijdt en verpakt dagelijks ambachtelijke vleeswaren en kazen met de meest hypermoderne machines. Het snijproces is van het snijden tot het verpakken geautomatiseerd (one touch finish). Het product wordt gesliced, verpakt onder zuurstofarme atmosfeer en geëtiketteerd. Vervolgens gaat het product door een metaaldetector en wordt het gebundeld. Onze snij- en verpakkingsmachines zijn ingesteld met snijlijsten zodat dagelijks de producten in de juiste volgorde worden gesneden

en zo optimaal en hygiënisch mogelijk te snijden. Onze ervaren medewerkers bewaken daarnaast uiteraard het proces om uiteindelijk een kwalitatief en hoogwaardig product uit te leveren volgens Ersin Tastekin, de afdelingsverantwoordelijke.

De ontwikkelingen betreft snij- en verpakkingsoplossingen worden door Huuskes altijd nauwlettend in de gaten gehouden.

“De rollades van Huuskes worden huisgemaakt en heerlijk gekruid.”

> Ersin Tastekin, meewerkend voorman snijafdeling



Huuskes nieuws

Kort nieuws uit de wereld van Huuskes.



Regenereer video's

Niet alleen het koken van een maaltijd is belangrijk. Het verwarmen is misschien nog wel belangrijker! Daarom heeft Huuskes drie video's gemaakt, voor de combi-oven, hetelucht-oven en verwarmen met contactwarmte. Hierin leggen we stap voor stap uit hoe u de maaltijd verwarmt én geven we extra tips! De video's zijn te vinden op ons YouTube-kanaal: www.youtube.com/Huuskes1956 Gaat het nog niet naar wens? Onze projectmanagers helpen u graag!

Petje af!

Chauffeur Hans van den Heuvel uit Beuningen heeft bewoonster van de instelling Sam Sam uit Duiven blij gemaakt met een pet, omdat zij hem altijd helpt met de boodschappen uitpakken.



Voedsel veiligheid poster

Veilig werken met eten en drinken, hoe zit het ook alweer? Stuur een mail naar info@huuskes.nl en ontvang gratis onze Voedselveiligheidposter!



Gratis Voedsel veiligheid poster!

Eindejaars special 2018

De Huuskes Eindejaarsspecial 2018 is er weer! Een editie vol inspiratie voor de gezellige feestdagen in de laatste maanden van het jaar.

Net als ieder jaar hebben we weer een aantal heerlijke kerstmenu's samengesteld. Herkenbare recepturen, maar mét een moderne twist! Van een smakelijk kipdijfilet gevuld met gebakken uitjes geserveerd met aardappeltjes in een pompoenroomsaus tot schorseneren in een sinaasappel-piccalillysaus en gestoofde zuurkool met zoete appeltjes. Naast de menu's zijn er ook verschillende soepen en salades om het kerstdiner compleet te maken. En natuurlijk mogen de kerst-klassiekers als stoofperen en onze gebraden rollades niet ontbreken.

Met Oud & Nieuw gaan we voor een gezellige spelletjesavond met briochebroodjes gevuld met onze hachee, kalfs- en wildragout. Haal de spelletjes als Mens-erger-je-niet en Mikado maar uit de kast! Ook mag er weer lekker gesnoept worden. Huuskes heeft het assortiment met diverse lekkernijen verder uitgebreid.

Vraag op de website van Huuskes gratis een exemplaar aan of bekijk online.



Broodje van de maand & Specials

Huuskes denkt graag mee met haar klanten. Niet alleen in de zorg, maar ook op het gebied van bedrijfscatering. De vraag naar gezonde en afwisselende lunches neemt toe. Als antwoord op deze vraag heeft Huuskes 'Broodje van de maand' bedacht die bedrijfsrestaurants kunnen inzetten om een gevarieerd(er) menu aan te bieden. Daarnaast zijn er een aantal Specials voor onder andere de feestdagen.

Alle producten voor de broodjes en Specials zijn eenvoudig te bestellen via het bestelsysteem van Huuskes.



Huuskes events

Events die mede mogelijk gemaakt zijn door Huuskes.

> 3 OKTOBER 2018

Health & Care Day 2018

Samen voor de zorg van de toekomst – “In je eentje ga je snel, maar samen kom je ver.”

Als de zesde editie van de Health & Care Day een centrale boodschap heeft, dan is het deze. Het jaarlijkse event, dat georganiseerd wordt door Zorgnetwerk Nederland, vond dit jaar op 3 oktober plaats in Theater Spant! in Bussum. Het thema was ‘Samen voor de zorg van de toekomst’.

“Kinderen helpen ons om echt waarachtig te zijn,” aldus niemand minder dan Prinses Laurentien, de eerste keynotespreker van de dag. Als ambassadeur van de Raad van Kinderen vertelt ze hoe moderne leiders er goed aan doen om hun hulpvragen te toetsen aan kinderen. Waarom kinderen? Omdat kinderen je terug brengen naar de fundamenteën die je in al je volwassenheid verloren hebt. Terug naar de harmonie van hart en hoofd, naar oprechtheid, positivisme, en naar luisteren zonder oordeel. Ze sluit haar speech af met: “Leiderschap is leren loslaten te denken altijd de beste te moeten zijn.”

Na de openingsspeech werden de pijlers ‘samen, zorg en toekomst’ besproken. Corporate antropoloog Dr. Danielle Braun vertelt in het kader van samen over de ruimte tussen mensen. De ongeschreven regels, conventies en nuances die de mensheid meer maakt dan een verzameling individuen: onze cultuur. Ze heeft het over echt zien. Dat is de essentie van een succesvolle samenwerking. Echte aandacht voor personen. Dat betekenisvolle verandering moeilijk is beaamt ook Mariëtte Verhoef van zorgorganisatie Spirit, keynotespreker in het kader van zorg. Mariëtte: “We moeten verschillen benutten om het beter te doen.”

Na een ochtend met heel veel informatie is het lunchtijd. Huuskes serveerde gerechtjes van het nieuwe concept Huuskes Petit Chef, kleine porties eiwitrijke voeding voor een sneller herstel. Ook de nieuwe gerechten van Zinzia Zorggroep, gemaakt door de Indonesische koks van verpleeghuis Rumah Kita, vielen in de smaak. Deze échte Indonesische maaltijden zijn binnenkort ook bij Huuskes verkrijgbaar.

Na de break konden gasten de keuze maken voor een diepduiksessies onder leiding van de keynotesprekers van de ochtend of een keukentafelgesprekken onder de hoede van een select aantal partners. Huuskes was één van de partners die een keukentafelgesprek verzorgde. Hiervoor hebben we transitie-manager Reint Scholten van GGNet, een organisatie voor geestelijke gezondheidszorg, uitgenodigd om samen met de bezoekers aan de keukentafel plaats te nemen. Facility management en ondersteuning aan het primaire proces van een organisatie speelt bij Reint Scholten in zijn hele werkzame leven een rol. Dienstbaar zijn aan anderen zit in zijn bloed.



Hij heeft een brede ervaring opgedaan binnen diverse zorgorganisaties, onder andere (academische) ziekenhuizen, verpleeg- & verzorgingshuizen en de geestelijke gezondheidszorg. Daarnaast is hij actief als toezichthouder in het primair onderwijs, kinderopvang, het sociaal domein en bij een woningbouwcorporatie. Belangrijke drijfveren daarin zijn vernieuwing, verandermanagement en verbetering, waardoor efficiënter en Lean gewerkt kan worden. Reint nam de bezoekers mee in zijn wereld en visie op zelforganiserende teams en zelfmanagement, dat vaak verder gaat dan de aspecten van eten, drinken en gastvrijheid. Afgelopen jaren heeft GGNet vele transitieën meegemaakt die van invloed zijn geweest op de directe ondersteuning en hulp bij (zorg)professionals. Gastvrijheid en zelforganisatie is bij de organisatie vanzelfsprekend: hoe werkt dat in de dagelijkse praktijk, waar is het een succes? En wat hebben we nog te doen?

Reint: “Er kwamen een ontzettend leuk gesprek op gang, zelforganisatie werkt binnen GGNet heel goed, maar het is nooit klaar. We moeten blijven investeren en leren van elkaar. Dit gesprek heeft mij ook weer nieuwe inzichten gegeven.” Uit het gesprek bleek dat bij sommigen organisaties zelforganisatie, al geven sommigen de voorkeur aan het woord zelfsturend, ontzettend goed werkt. Maar er werden ook kanttekeningen geplaatst. Een medewerker die jarenlang binnen de organisatie werkt en verantwoordelijk is voor één taak, kiest vaak niet zelf voor zelforganisatie. Dit kan voor ontevredenheid zorgen. Ook het in één keer invoeren

zonder duidelijke kaders blijkt geen succes. Marianne Mutsaers: “Zelfsturing is een middel om de patiënt bovenaan te zetten. Een zelfsturend team moet weten waar het om gaat en welke verantwoordelijkheden zij hebben.” Een mooie link kon worden gelegd naar de ochtend sprekers, waarbij ook gezegd werd: “Zet je klant centraal, ken je klant”. Ook voor zelforganisatie is dit een cruciaal punt. “Waar wordt onze cliënt beter van?” is een vraag die iedereen binnen een organisatie zich dagelijks moet stellen.

Na het keukentafelgesprek reisden we weer af naar de grote zaal, waar onder andere Diana Monissen ons het inspirerende verhaal rond de totstandkoming van het Prinses Maxima Centrum voor kinderoncologie vertelde. In alles wat het Centrum doet staan de kinderen en hun ouders centraal. Zo vanzelfsprekend eigenlijk, maar toch weten niet veel instanties dat in de praktijk te brengen. Als afsluiter brengt Diana een aantal succesfactoren onder woorden. “Durf je zekerheden op te geven. Als je jouw doel voor ogen houdt, durf hebt, en mensen om je heen zoekt, dan kom je er.” Na Diana volgende de Pioneers van Zorgnetwerk Nederland en mocht Jim Stolze zorgen voor de afsluiting, waarbij de link gelegd wordt naar technologie. Waar elk aspect van de zorg mee in aanraking gaat komen. En dat is eigenlijk alleen maar goed. De machine gaat de mens niet vervangen, want hoe geavanceerd ook, alleen de mens kan andere mensen centraal stellen. Echte aandacht geven. Echt samenwerken aan een betere toekomst. Voor de zorg, en voor onze kinderen.

> 12 T/M 14 MAART 2019

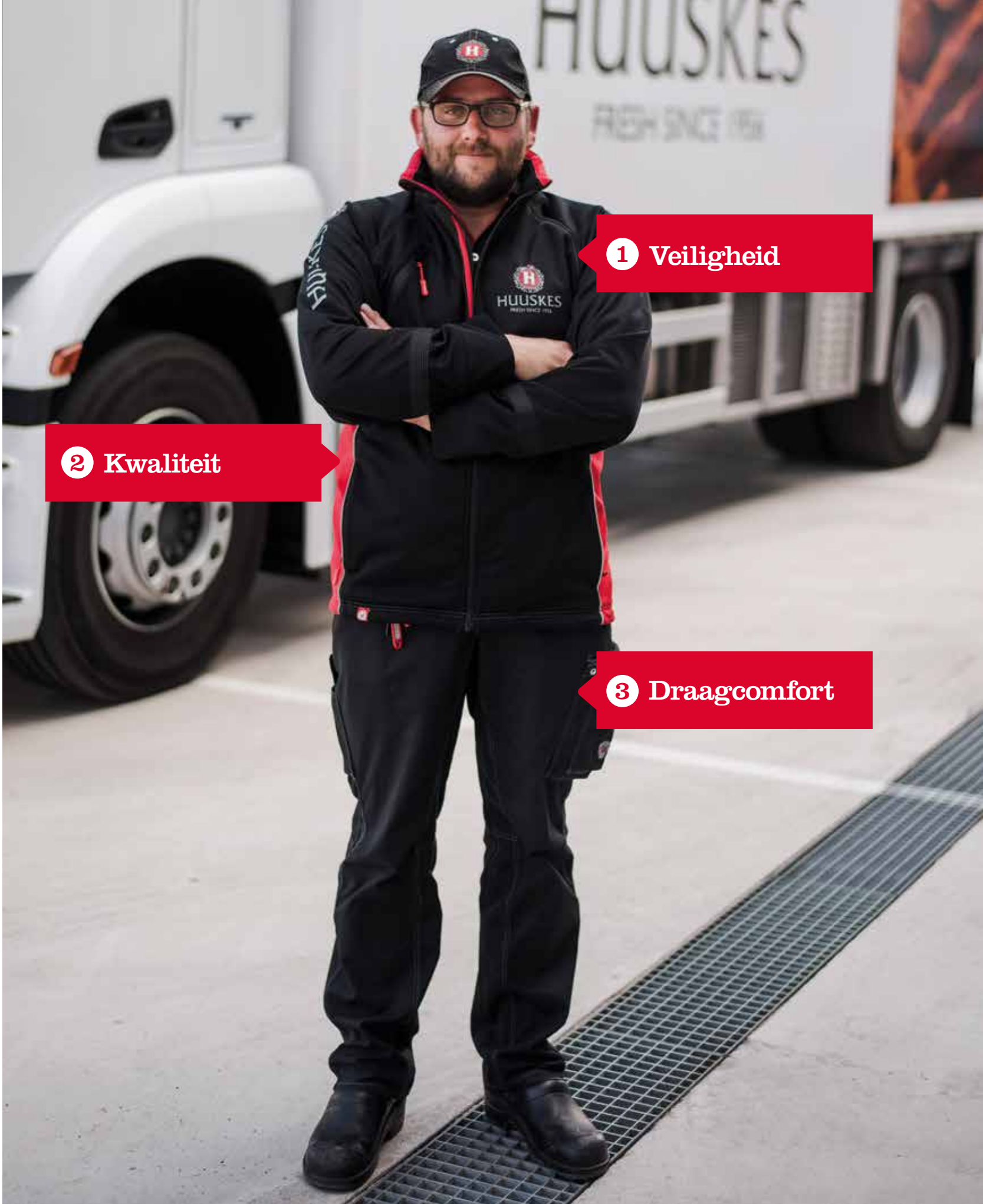
Zorgtotaal 2019

Noteer 12, 13 en 14 maart 2019 alvast in uw agenda, want dan vindt de Zorgtotaal weer plaats in de Jaarbeurs te Utrecht. Zorgtotaal staat voor drie inspirerende vakbeursdagen met volop inhoud, beleving en entertainment. Het uitgebreide expositieprogramma is het kloppend hart van de beurs. Hier tonen marktleiders, start-ups en het mkb het nieuwste en meest complete aanbod van producten, technieken, innovaties en diensten voor de intra- en extramurale zorg.

Innovaties, kennisdeling en netwerken

Naast een groot exposantenaanbod, is er een uitgebreid inhoudelijk programma vol lezingen, demonstraties en simulaties. Het is bovendien de plek om te netwerken en te leren hoe andere bedrijven en instellingen probleemoplossend te werk gaan. Ook Huuskes zal zich hier weer presenteren. U kunt ons vinden in hal 7. Komt u onze stand (weer) bezoeken?





2 Kwaliteit

1 Veiligheid

3 Draagcomfort



Nieuwe kleding voor 'service-medewerkers met groot rijbewijs'

Het perfecte visitekaartje

Werknemers veilig, comfortabel en representatief kleden is vandaag de dag erg belangrijk. Professionele en goed zittende bedrijfskleding is daarom steeds meer in trek. Huuskes heeft Moderna Textielservice in de arm genomen voor de nieuwe kleding van chauffeurs. Vincent Koenderink, accountmanager Moderna Textielservice vertelt: "Bij Moderna begeleiden we bedrijven die het belang van professionele bedrijfskleding begrijpen. De mogelijkheden zijn eindeloos. Moderna verzorgt het creatieve proces, de productie en regelt de uiteindelijke levering."

"Onze chauffeurs zijn eigenlijk geen chauffeurs, maar servicemedewerkers met een groot rijbewijs", vertelt Johan Greven, vestigingsmanager Huuskes Nijkerk en Beuningen. Iets waar Moderna Textielservice zich ook volledig in herkent. "Zij komen dagelijks bij onze klanten, drinken een kopje koffie en horen wat er speelt bij klanten. Voor ons dus hele belangrijke collega's. En naast dat ze in nette vrachtwagens rijden, is het ook van belang dat ze er representatief uitzien. Het werd tijd voor een nieuw jasje! Na een bezoek in Hardenberg ontdekten we de overeenkomsten (bijna eng zoveel). Het is een echt familiebedrijf waar alles in het werk gesteld wordt voor de klant. Het klikte en uiteindelijk hebben we samen de nieuwe bedrijfskleding uitgezocht, ieder detail werd bekeken. We hebben een aantal chauffeurs gevraagd of zij enkele weken de kleding wilden testen, naast kwaliteit en veiligheid moest het ook vooral lekker zitten. Op basis van die resultaten hebben we enkele aanpassingen doorgevoerd en inmiddels zijn bijna alle 'chauffeurs' van Huuskes voorzien van nieuwe kleding", aldus Johan Greven.

Nieuw dashboard

Misschien zien we de oude bedrijfskleding wel terug in één van de dashboards van de vrachtwagens van Huuskes. Moderna Textielservice heeft ook geadviseerd in het recyclen van de oude kleding. Deze wordt ingezameld en de gerecyclede vezels worden

vooral toegepast in de non-woven industrie. Met als belangrijke toepassingsgebieden de automobiellindustrie en witgoed. Er worden onder andere dashboards, deurpanelen, maar ook nieuwe (wand)bekleding van gemaakt. Een mooi initiatief waar Huuskes graag aan meewerkt.

Coporate Fashion Award

Niet alleen Huuskes is tevreden over de nieuwe uitstraling, ook Moderna Textielservice is trots op het resultaat. Enkele weken geleden hebben ze de nieuwe Huuskes' bedrijfskleding aangemeld voor de Corporate Fashion Award 2018. "De eerste selectieronde zijn we doorgekomen, nu hopen we geselecteerd te worden voor de eindronde. Dat zou de kroon op deze mooie samenwerking zijn!" aldus Vincent Koenderink, accountmanager Moderna Textielservice.

Over Moderna Textielservice

Moderna Textielservice is een landelijk opererend familie bedrijf dat in 1964 werd opgericht en is in de loop der jaren uitgegroeid tot een van de grootste bedrijven in de branche in Nederland. Moderna biedt een totaalpakket aan producten op het gebied van bedrijfskleding, horecalinnen, sanitaire hygiëne, schoonloopmatten, veiligheidsschoenen en PBM artikelen. Tot de diensten behoren de verkoop, verhuur en reiniging van textiel, matten en handdoekrollen, stomerijservice, inlegservice en kledingreparatie. Alles in één one-stop-shopping. Bij Moderna werken momenteel 380 mensen (275 fte). Daarmee is Moderna een belangrijke werkgever in de regio Hardenberg.

BONDUELLE MINUTE®

KLAARGESTOOMD VOOR PERFECTIE!

- ✓ OPTIMAAL GEBRUIKSGEMAK: DE MINUTE GROENTEN ZIJN DIRECT REGENEREEBAAR.
- ✓ RENDEMENT: 2,5 KG = 2,5 KG
- ✓ DOOR HET UNIEKE MINUTE PROCES BEHOUDEN DE GROENTEN HUN OORSPRONKELIJKE SMAAK, KLEUR, GOEDE BEET EN VOEDINGSWAARDEN.

GROENTECRÈME MET GEPOCHEERDE ZALM

AANTAL PORTIES: 10 | MENUANG: HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN

- 100 g Garden Peas Bonduelle (jonge velderwtjes)
- 500 g Puree Plus met eiwitten verrijkte puree van groene groenten Bonduelle
- 10 g verse dille, fijn gesneden
- 400 g zalmfilet in 10 gelijke stukken
- 2 dl kreeftensaus
- 10 st dille topjes
- boter
- zout

BEREIDING

1. Verwarm op laag vuur de Puree Plus tot serveertemperatuur en meng deze met de fijn gesneden dille. Houd warm.
2. Pocheer de zalm en houd warm.
3. Verwarm de saus.
4. Verwarm de jonge velderwtjes met boter en zout.
5. Dresseer de Puree Plus op de bordjes.
6. Verdeel de zalm en de velderwtjes over de bordjes.
7. Dresseer de saus.
8. Garneer met de dille topjes.



Social update

Altijd op de hoogte blijven van ontwikkelingen bij Huuskes? Volg ons op social media of meld je aan voor onze nieuwsbrief!



TRUUS WEUSTINK: WAT VAN HUUSKES KOMT IS ALTIJD GOED!



JOKE KUIPER: ALLEMAAL HEEL GOED VERZORGD!



HUUSKES: BEKIJK OP ONS YOUTUBE-KANAAL DE AFTERMOVIE VAN DE VERWENMIDDAG BIJ HET KLOEKHUIS.



HUUSKES: HOE ZIET EEN DAG VAN EEN CHAUFFEUR BIJ HUUSKES ERUIT? KIK MEE MET PETER: OOK ROUTECHAUFFEUR WORDEN? GA DAN NAAR [HTTPS://HUUSKES.NL/CHAUFFEUR-40-UUR-ENSCHDE](https://huuskes.nl/chauffeur-40-uur-enschede). TOT SNEL!



THEO GERRIST: DE APP IS ERG MOOI GEWORDEN! OOK ERG OVERZICHTELIJK!

HUUSKES MAGAZINE

NAJAAR 2018

Dit magazine is een uitgave van Huuskes.

Redactie

Huuskes, afdeling Marketing;
marketing@huuskes.nl

Adresgegevens

Postbus 6107
7503 GC Enschede
T. +31 (0)88 – 383 60 00
E. info@huuskes.nl
I. huuskes.nl

Oplage

Huuskes magazine verschijnt twee keer per jaar in een oplage van 2.100 exemplaren.

Uitgave

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze opgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale publicatie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van Huuskes. De uitgever sluit iedere aansprakelijkheid voor schade als gevolg van zet- en drukfouten uit.

Vormgeving

Aandagt Reclame & Marketing - Almelo

Druk

Drukkerij Roelofs – Enschede



Kerstpakketten



ONLINE BESTELLEN VIA HUUSKES

VERWEN UW MEDEWERKERS OF RELATIES MET EEN UITGEBREID KERSTPAKKET OF GEWOON EEN GOEDE FLES WIJN. VIA DE HUUSKES KERSTWEBSHOP KUNT U KIEZEN UIT MEER DAN 100 VERSCHILLENDE PAKKETTEN. VAN EEN TRADITIONEEL KERSTPAKKET TOT EEN PAKKET VOLLEDIG OP MAAT MET EIGEN BRANDING. LAAT U LIEVER UW MEDEWERKERS ZELF EEN CADEAU UITZOEKEN? OOK DAT BEHOORT TOT DE MOGELIJKHEDEN!

KERST.HUUSKES.NL