

VKGE kijkt terug op een succesvol project “Een Mooie Maaltijd in Brabant”.

In het laatste jaar van het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant” hebben meer dan 250.000 maaltijden in zorginstellingen extra aandacht gekregen door gebruik van biologische en/of streekgebonden producten met een waarde van meer dan 1 miljoen euro. Het hoogtepunt hiervan vond plaats tijdens de Week van de Smaak in 2011, waar met meer dan 45.000 maaltijden zich ruim 200 zorginstellingen in Brabant e.o. zich hiermee hebben geprofileerd.

Drie jaar geleden startte de VKGE (Vereniging Keukenmanagement Gezondheidszorg) als opdrachtgever het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant” op. Dit project richt zich op een structurele verbetering van de maaltijd in zorginstellingen met gebruik van streekgebonden en/of biologische producten met daarbij nadrukkelijke aandacht voor de ambiance waarin de maaltijden genoten worden. Nu, op het einde van het project wordt met grote tevredenheid door VKGE hierop teruggekeken. Alle doelstellingen zijn, naast de ruim 1 miljoen aan omzet op streek- en/of biologische producten in het laatste projectjaar, ruimschoots gehaald en een structurele verandering op dit thema is in Brabant en omstreken bereikt.

De VKGE is heel blij met dit resultaat. Duurzaamheid wordt een steeds belangrijker aspect van elke bedrijfsvoering, ook binnen zorginstellingen. De VKGE vindt het een goede ontwikkeling dat de zorginstellingen extra aandacht besteden aan het gebruik van duurzame grondstoffen, zorgvuldige processen met extra aandacht voor de klant. Het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant” laat zien hoe voedingsdiensten een meerwaarde kunnen zijn voor zowel de zorginstelling als de cliënt, patiënt of bewoner.

Zowel klanten, familie, vrienden als voedingsdiensten zijn enthousiast over de georganiseerde activiteiten, ingezette werkwijzen en het gebruik van smaakvolle, biologische en streekgebonden producten in de maaltijden. Voor een aantal zorginstellingen gebeurde dit op structurele, soms zelfs dagelijkse basis. Andere voedingsdiensten maakten met kleine stapjes duidelijk aan zowel de eigen organisatie,



de distributeurs als de klant dat de meerwaarde van eten en drinken niet onderschat moet worden en dat duurzaamheid ook binnen zorginstellingen een niet meer weg te denken onderwerp is. Veel zorginstellingen en voedingsdiensten hebben dan ook aangegeven deze activiteiten vaker en blijvend te gaan organiseren.

Maar er zijn meer successen te melden:

- Er zijn veel nieuwe samenwerkingsverbanden ontstaan tussen de verschillende schakels in de gehele keten van producent tot klant: partijen in de regio hebben elkaar (beter) leren kennen en zijn op zoek gegaan naar wat zij voor elkaar kunnen betekenen. Dit proces blijft doorgaan, ook al loopt dit project nu ten einde.

- St Joris heeft met stagiaires van de HAS een communicatieplan ontwikkeld om daarmee optimaal met de eigen regionale maaltijden naar buiten te kunnen treden.

- Tijdens het symposium van het 30-jarig bestaan van de VKGE is een boekje aan iedereen uitgereikt waarin goede voorbeelden en nieuwe ideeën zijn gebundeld te inspiratie voor de zorgsector. Ook hierin heeft samenwerking plaatsgevonden met de studenten van de HAS.

- Eten en drinken staat binnen de zorg weer veel positiever op de kaart dan enkele jaren geleden. En ofschoon zorginstellingen nog niet altijd een goede manier hebben gevonden om dit vorm te geven of daar een goede visie over hebben ontwikkeld, heeft dit project zeker bijgedragen aan de meer positieve beeldvorming en mogelijkheden omtrent eten en drinken in de zorgsector



- Door de vraag vanuit de zorginstellingen zijn ook de distributeurs binnen de zorgsector zich meer gaan richten op duurzame producten en concepten.

- Doordat regionaal transport toch vaak nog een erg

lastig issue is, is er een nieuw project gestart waarbij twee leden van de VKGE (Amarant en Thebe) tezamen met hun distributeurs DeliXL en Kruidenier, op zoek gaan naar de mogelijkheden om regionaal transport betaalbaar te realiseren.

- Er is veel gedeeld in kennis en ervaringen waardoor zorginstellingen meer samenwerken om tot de beste oplossing voor de eigen organisatie te komen.

- Samen maakt sterk: dit project heeft laten zien dat samenwerking tussen zorginstellingen erg belangrijk is. Door gezamenlijk (beginnend als leden van de VKGE), dit onderwerp op de agenda te zetten en hierin acties te ondernemen, krijg je een veel beter resultaat en daardoor ook meer (media)aandacht. Krachten binnen de zorgsector zouden vaker gebundeld moeten worden om sterker naar buiten te treden en zo mee invloed uit te oefenen. De VKGE heeft met dit project daar een mooi voorbeeld van gegeven!

- Zorginstellingen zijn mede door het project veel meer met elkaar in gesprek gegaan: om te leren van elkaar maar ook om gebruik te maken van elkaars sterke punten.



- Langzaam komt besef: investeren in eten en drinken loont. Dit besef drinkt zowel door bij de overheden, de managers in de zorginstellingen, het personeel, de klant en bewoners als de distributeurs. Niet voor niets wordt steeds meer de uitspraak verkondigd: "Eten en drinken is het beste medicijn"!

Toch zijn er ook nog wel verbeterpunten te constateren:

- Duurzaam eten en drinken moet beter geïntegreerd worden in de visie zorginstelling. Tot nu toe gebeurt dit nog nauwelijks.

- Eten en drinken is een middel. Om te laten zien wat eten en drinken kan betekenen voor een zorginstelling en haar klanten en bewoners, moeten doestellingen hierin nadrukkelijker benoemd worden. Door deze doelen te meten en te communiceren (zonder dat dit veel geld en moeite hoeft te kosten), krijgt het management meer tools in handen om de meerwaarde van eten en drinken aan te tonen. Meer samenwerking met andere disciplines (b.v. met de zorg en therapieën) is hierbij essentieel.

- People, Planet en Profit zijn nog onvoldoende in balans. Behalve een duurzame productkeuze op het gebied van food, is nog nauwelijks aandacht voor producten op het gebied van non-food, processen en duurzaamheid op het gebied van mensen. Op sociaal vlak kan eten en drinken veel betekenen op bijvoorbeeld de gebieden van behoud van sociale netwerken, behoud van vaardigheden en verantwoordelijkheden, samenwerken, behoud van eigen regie en sociale vaardigheden. Deze meerwaardes worden nog onvoldoende gebruikt door zorginstellingen om meer mogelijkheden te creëren voor eten en drinken.

- Maak van gebruik van alle stakeholders: nog onvoldoende worden alle belanghebbenden op het gebied van eten en drinken ingeschakeld. Hiervoor is een integrale benadering van eten en drinken essentieel, zowel in aanpak als in berekening van kosten en opbrengsten financieel.

- Zorg dat jij als voedingsdienst DE specialist bent op het gebied van eten en drinken voor je organisatie!

Naar aanleiding van deze verbeterpunten zal, aansluitend aan de afloop van het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant”, worden doorgegaan met een nieuw project met de naam “Lekker Betrokken!”. Dit vervolgproject heeft als doel het verder verduurzamen van de zorgsector op de gebieden product (zowel food als non-food), proces en mens. De VKGE zal

in dit landelijke project niet als opdrachtgever functioneren, maar ondersteunt wel van harte dit nieuwe project en haar doelstellingen.

Tot slot:

Een van de hoogtepunten van het project is de jaarlijkse Week van de Smaak.

In 2011 namen meer dan 200 zorglocaties met het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant” hieraan deel. Tijdens ruim 45.000 maaltijdmomenten hebben zij extra aandacht besteed aan de kwaliteit en de beleving van de maaltijd. Dit is meer dan een verdubbeling ten aanzien van de aantallen van het jaar daarvoor.

Zowel klanten, familie, vrienden als voedingsdiensten van de betreffende zorginstellingen zijn enthousiast over de georganiseerde activiteiten en het gebruik van smakvolle, biologische en streekeigen producten in de maaltijden. Veel zorginstellingen hebben dan ook aangegeven dergelijke activiteiten vaker te gaan organiseren.



Als afsluiting van deze nieuwsbrief vindt u daarom een greep uit de activiteiten die door de verschillende zorglocaties tijdens de laatste Week van de Smaak (oktober 2011) zijn georganiseerd. Bij het naar buiten treden met deze activiteiten wordt nauw samengewerkt met “De Mooie Maaltijd”, onderdeel van de landelijke Week van de Smaak.

Voor meer informatie over het project “Een Mooie Maaltijd in Brabant” of de VKGE, zie www.vkge.nl of kunt u contact opnemen met projectleider en VKGE-lid Phyllis den Brok, phyllis@phliss.nl, 06-22956623

Amarant

Week van de Smaak 2011 een groot succes

De voedings- en facilitaire diensten van Amarant hebben ook dit jaar hun uiterste best gedaan om hun cliënten en personeel een mooie ambiance en lekkere streekgerechten te presenteren.



De drie huiswinkels in Tilburg en Rijsbergen hadden een tafel ingericht met producten uit de streek. De Plaza's van Daniël de Brouwer en Hooge Veer en het Dorpshuis in Rijsbergen



hadden lekkere broodjes, soepen en streekgerechten aangeboden. Deze waren afkomstig van Puur Culinaire en aanbieders uit de streek.

De koks van Puur Culinaire uit Tilburg hadden drie menu's samengesteld met streekproducten, zoals pompoensoep en Berkelse stoofpot. Deze menu's konden de klanten tijdens de gehele Week van de Smaak bestellen.

In voorbereiding op de week zijn in samenwerking met de huiswinkels, de drie menu's tijdens een proeverij gepresenteerd. De bezoekers konden de menu's proeven en vragen stellen aan de kok. "Een mooi initiatief" aldus de bezoekers. Een deel van de ingrediënten van de menu's waren afkomstig van boeren uit de streek die aangesloten zijn bij Stichting "Goei Eete".

Amarant kijkt terug op een succesvolle Week van de Smaak. Door de getoonde interesse van andere deelnemers binnen Amarant, zal hun deelname volgend jaar nog uitgebreider zijn.

Bernezorg

Van proefmarkt tot kamelen-boerderij

Dit jaar had Bernezorg een gevarieerd programma opgesteld. Ze maakten een boekje met informatie over de producten die ze in de Week van de Smaak gingen trakteren.



Als onderdeel van het menu uit grootmoederstijd werd dinsdag de stampot van paarse wortelen

geserveerd. Vroeger was de wortel aan de buitenzijde paars en de binnenzijde oranje, maar sommige cliënten vonden het maar een 'modern gedoe'.

Op woensdag werd de traditionele proefmarkt gehouden, met kamelenmelk van Kamelenboerderij Smits uit Berlicum, boerderij-ijs van "op de Nieuwe Kampen" uit Vinkel, ambachtelijke kazen van de Petrushoeve uit Heeswijk-Dinther en citroenrijstepap uit eigen keuken. Ook is genoten van appelsap uit een ware appeltap, krollen met speculaas en van de Dintherse Broeder van bakkerij Doornik.



Bernezorg wil de ambachtelijke producten van de Petrus Hoeve in haar winkel leggen, zodat zij het hele jaar ambachtelijke- en streekproducten in huis heeft.

Brabantzorg Heelwijk

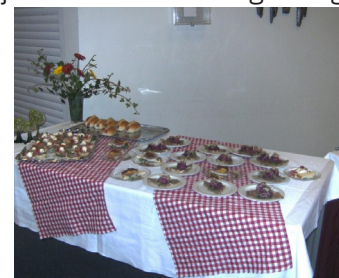
Dag van de Smaak Heelwijk in Heesch

Donderdag 6 oktober was de Dag van de Smaak in Heelwijk te Heesch.



Ze kozen ervoor dit jaar alles biologisch te presenteren en te serveren. Ook waren dieren van de boerderij aanwezig. De geitjes, biggetjes, een ezel en een kalfje huppelde door de hal. Ze hadden een markt opgesteld met biologische producten, zoals vers gebakken appeltaart, advocaatje met slagroom en biologische kip met groenten uit de wok. Daarnaast was er een ouderwetse bakkersbakfiets met biologisch ijs en had de plaatselijke kaasboer een gezellig kraampje ingericht met heerlijke kaasjes en snoepboekjes.

De gasten konden pruimenjam kopen, die door de cliënten van de dagopvang was gemaakt.



De dag ging snel voorbij. Heelwijk ziet uit naar de Dag van de Smaak 2012.

Gasterij Genderhof en Orangerie

Onze gasten genieten van de Week van de Smaak

Het Team Horeca Genderhof en Orangerie nam voor de tweede keer deel aan de Week van de Smaak. Het startschot werd op zondag gegeven, waarbij de bewoners bij de koffie een heerlijk Eindhovenaartje aangeboden kregen.



Met als thema “biologische en streekgerechten” genoten bewoners en gasten van de verschillende gerechten in de Gasterij. Met onder andere een goed belegd biologisch volkorenbroodje met geitenkaas en honing, bloedworst met appel, gebakken balkenbrij en heerlijk biologisch ijs met fruit.

Ook de terugkerende frietjesmiddag was in stijl van deze themawEEK, met biologische friet en een goed gevulde biologische kroket.

Ter afsluiting van een succesvolle en smakelijke week werd een speciaal aangepast 3-gangen diner geserveerd. In het menu waren zowel biologische als streekproducten verwerkt. Volgens de bewoners en medewerkers is het zeker voor herhaling vatbaar!



Máxima Medisch Centrum

Culinaire ontdekkingsstocht voor patiënten en medewerkers

Tijdens de Week van de Smaak bood de restauratieve dienst van Máxima Medisch Centrum haar patiënten en medewerkers een keur van ambachtelijke, biologische en streekproducten aan. Met een interne nieuwsbrief, spandoek, flyers en de Week van de Smaak-placemats hebben zij fleur en bekendheid gegeven aan de themawEEK.



Bij het personeelsrestaurant stonden leveranciers met een stand. Zij boden de medewerkers biologische, ambachtelijke



producten en hapjes uit de streek aan.

De medewerkers konden daarnaast ook genieten van een saladebord met Brabantse kazen en van een preiprol met Bourgondisch gestoofd Valkenswaards varkensvlees.

De patiënten werden vanuit het brood buffet en warme buffetwagens getrakteerd op biologisch brood met Kempenham en rode uienchutney, preiprol met Brabantse hachee en salade van scharrelei met Kempische hoender.

Verder konden de patiënten en medewerkers proeven van kaas met fenegriek, ecologische broodsoorten, het Brabantse worstenbroodje, Hizzer hammeke, Livar varkensfilet met Brabantse mosterdsaus en nog veel meer. Wat was het een heerlijke culinaire ontdekkingsstocht.

Savant Zorg

Een Mooie Maaltijd van Savant Zorg

Dit jaar heeft Savant Culinair een Mooie Maaltijd geserveerd en informatie gegeven over de leveranciers van de gerechten en grondstoffen.



Tijdens de startmiddag op maandag vertelde boerin Vermeltfoort uit Lieshout over het maken van yoghurt op de boerderij. De visboer vertelde die middag met evenzoveel enthousiasme over de visvangst en de visverwerking. Met name het deel van de haringvangst (slechts 6 weken per jaar!) was boeiend.

Het menu dat donderdag werd geserveerd, bestond uit zoveel mogelijk lokale ingrediënten. De groenten voor de heldere boeren-groentensoep en de pompoenen voor de gebonden soep kwamen van boerderij Habraken. Ook de spruiten voor de stampapot en de aardbeien waren afkomstig van Habraken. Voor het konijn met pruimenjam en de gevulde kipfilet kwam het vlees van de ambachtelijke slagerij Van Hooff. De nagerechten vonden we in Lieshout waar het echtpaar Vermeltfoort op hun boerderij van de koeienmelk zelf de yoghurt maakt.

St. Elisabeth Ziekenhuis

Promoot de smaak van het Brabantse land

Het St. Elisabeth Ziekenhuis in Tilburg neemt ieder jaar deel aan de Week van de Smaak. De patiënten en het personeel hebben volop genoten van de verschillende smaken van het Brabantse land.

Patiënten genoten op dinsdag van gestoomde appel met vanille-yoghurt. Op vrijdag werden zij verwend met hangop van streek-yoghurt met rood bosfruit.



De medewerkers kregen op dinsdag hangop van streek-yoghurt, gerookte paling en Hollandse garnaal met appel, veldsla en brood. Donderdag werd een bouillon van tomaat met geitenroomkaas en van scharrelkip in bruine biersaus, met uiringen en appel met aardappelblokjes geserveerd.

Ook buiten de Week van de Smaak laat het ziekenhuis haar patiënten wekelijks uit verschillende streekproducten kiezen. De positieve reacties stimuleren de keukenmedewerkers om ieder jaar weer speciale gerechten te bereiden. Door het gebruik van biologische en streek-eigen producten wordt het aanbod op smakelijke wijze uitgebreid.

Stichting Schakelring

"All hands on deck" bij Tastou

Het was weer "all hands on deck" bij Tastou Keuken van Stichting Schakelring. Daar bezocht het keukenteam in de Week van de Smaak zeven verschillende locaties om hun bewoners te verwennen met streek-gebonden producten uit de tijd van weleer.

Onder andere balkenbrij en gebakken bloedworst uit Waalwijk, ouderwetse griesmeel- en rijstepap met melk rechtstreeks van de koeien van de burens in Drunen, kaantjes en spekpannenkoeken.



De bewoners vonden de week geslaagd en Tastou werkt nu aan de voorbereidingen voor de Week van de Smaak 2012.

Stichting Woonzorgcentrum Sint Anna

Weekmenu met verse, streek-, biologische én vergeten gerechten

De voedingsdienst van Stichting Woonzorgcentrum

Sint Anna Boxmeer

Sint Anna doet al enkele jaren met veel plezier mee aan de Week van de Smaak.

Op woensdag organiseerden ze een diner buffet voor haar bewoners, vrienden en familie. Het doel was een gezellige en leuke avond te beleven met de passie om aan tafel met elkaar in gesprek te gaan.

Het menu bestond onder andere uit een voorgerecht van salade van biologische maiskip, kaas, appel en geroosterde pijnboompitjes. Een tussengerecht van biologische runderbouillon met verse kastanjechampignons uit Sint Anthonis en verse tuinkruiden. En als hoofdgerecht hachee van biologische kalfsvlees en hutspot van biologische gele wortel en ui(siepel). Het diner buffet viel in de smaak. Een broeder (bewoner) had op het einde van de avond nog een gedicht geschreven en voorgelezen met als titel 'diner buffet smaak'.

Sint Joris zorg- en dienstverlening

Week van de Smaak bij Sint Joris

Zorginstelling Sint Joris heeft ook de Week van de Smaak gevierd. Een mooie aanleiding om de culinaire krachten te bundelen met College Kempenhorst in Oirschot.



Op dinsdag gaf Ton de Louw, hoofd voeding bij Sint Joris, samen met een lokale groenteteler kookles op College Kempenhorst. Het thema was 'vergeten groeten' waarbinnen de pastinaak centraal stond. Na het theoretische deel was het tijd om gezamenlijk te koken. Leuk én leerzaam, want hoeveel leerlingen van 13 hebben ooit Pastinaaksoep bereid?

Woensdag hebben 21 cliënten van Sint Joris Zorg en Dienstverlening een bezoek gebracht



aan Viskwekerij 'De Stroom' in Spoorndonk. Ze werden gastvrij ontvangen door Marij en Jack van der Schoot. In de viskwekerij wordt de Afrikaanse meerval gekweekt. De echte durfals kregen de gelegenheid om de vis te aaien. Als afsluiting kon iedereen gerookte en gebakken meerval proeven. Iedereen genoot van de omgeving, de persoonlijke aandacht en "het er echt even uit zijn – gevoel". Het was gezellig en smaakvol en paste perfect bij de Week van de Smaak!

Op vrijdag ontving Ton de Louw de leerlingen van College Kempenhorst met een rondleiding in de keuken van Sint Joris. Na de themadag met ouderwetse groenten, was het tijd voor vers fruit. De leerlingen mengden zich onder de bewoners en gezamenlijk werd een enorme berg fruit, slagroom en siroop getransformeerd tot tientallen fruitsalades.



De Week van de Smaak had de functie van maïzena, het bracht verbinding. Tussen jong en oud, tussen vroeger en nu. En de streek, de 'geboortegrond' rond Oirschot was de basis.

Vincent van Gogh Streekgebonden menu's

Bij Vincent van Gogh werd tijdens de Week van de Smaak zoveel mogelijk gebruik gemaakt van streekproducten. In het restaurant zijn de snacks goed ontvangen door de cliënten en het personeel. De nieuwe streekgebonden menu's worden meegenomen in de cyclus voor de komende jaren.



Vitalis Wilgenhof Genieten van wijn- en kaasproeverij

De Wilgenhof nam dit jaar voor de derde keer deel aan **vitalis wilgenhof** de Week van de Smaak. Het thema Biologische kaas en zuivelproducten hebben ze zoveel mogelijk verwerkt in de verschillende dagactiviteiten. Op maandag begon-nen ze met een wijnproeverij

geregeld door Rossano wijn-import en een kaas-proeverij die werd georganiseerd door Eko-plaza. Dinsdag stond in het thema van Biologisch ijs van ijssalon



Bastani. Op woensdag heeft hun kok Herman voor geflambeerd fruit gezorgd. Op donderdag werd een markt georganiseerd om iedereen bekend te maken met biologische producten van diverse bedrijven uit de omgeving. Op vrijdag werd door de keuken rijstepap gemaakt en op zaterdagmiddag werden er biologische pizza's van Bakker Meelmuts verkocht. Een pastetje van biologische producten werd op zondag aangeboden.

Door intensieve samenwerking met de activiteitenbegeleiding, horeca, keuken, leveranciers en relaties hebben zij vol trots de bezoekers een uitgebreid programma kunnen aanbieden.

Zonnehuizen

Menu vol zelfgeproduceerde bio-groenten en -zuivel

Woon-werkgemeenschap Bronlaak in Oploo kookt het hele jaar door met enkel biologische- en BD-ingrediënten. "Het is dus een logische stap dat we aan de Week van de Smaak deelnemen", aldus Huub Deckers, hoofd voeding. Bronlaak heeft een eigen zuivelboerderij en teelt zelf haar groenten. De rest van de benodigde producten worden bij BD-Totaal ingekocht. "Dit concept is volgens ons uniek in Nederland." In de tuin, de zuivelboerderij en de keuken zijn de bewoners zelf actief.



"In ons menu zit veel variatie", aldus Huub. De inspiratie wordt veelal gehaald uit de verschillende groenten die net van het land komen. "We telen veel vergeten groenten, zoals snijbiet en pastinaak. En we maken zelf zuurkool klaar. In onze zuivelboerderij produceren we kwark, yoghurt, melk en kaas."

In de Week van de Smaak was het anders. Toen heeft Bronlaak twee thema-avonden georganiseerd: een mosselavond en een Italiaanse buffetavond met biologische ingrediënten.