

VISIE AANGENAAM ETEN EN DRINKEN VOOR DE OUDERENZORG

Een visie op eten en drinken voor de ouderenzorg gericht op de persoonlijke voorkeuren van bewoners en op medewerkers, vrijwilligers en bezoekers. Met medewerking van innovatieve partners, afgestemd op de vraag van vandaag. Een kijkje achter de schermen bij Beweging 3.0, dat het horecaconcept 'Geniet 3.0' introduceerde.

"MET HET KLEINE AMBACHT HEEFT ZORGMAALTIJD, ONDERDEEL VAN ZORGBOODSCHAP, KLEINERE PORTIES ONTWIKKELD DIE ERUITZIEN ALS VOLWAARDIGE VLEESGERECHTEN"

Beweging 3.0 speelt in op persoonlijke voorkeuren van bewoners



Beweging 3.0 beschikt over dertien intramurale locaties in de regio Eemland, gesitueerd in de volgende plaatsen: Amersfoort, Baarn, Bunschoten-Spakenburg, Eemnes, Hoevelaken, Leusden, Nijkerk, Soest en Woudenberg.

Daarnaast zijn er kleine kantoren ten behoeve van de thuiszorg. Drie jaar geleden besloot men om de horeca te vernieuwen. Een transitie werd in gang gezet. Deze is op drie locaties – 't Hamersveld in Leusden, Mariënborg in Soest en De Pol in Nijkerk – afgerond. De andere locaties volgen.

Ontmoeten en ontspannen

Beweging 3.0 ging drie jaar geleden aan de slag met de visie Aangenaam Eten en Drinken. Deze strekt zich uit over alle onderdelen van de organisatie: de restaurants en de woongroepen op de afdelingen. Het is gericht op alle geledingen: bewoners, medewerkers, vrijwilligers en bezoekers, zeggen Wim Petersen (Hoofd Facilitair) en Niko Klop (Manager Huisvesting en Facilitair).

Stoere look

De kleding van de medewerkers kenmerkt zich door een stoere look, zegt Wim Petersen. "Helemaal van deze tijd. De koksbuizen zijn gemaakt van een spijkerachtige stof, de schorten eromheen kenmerken zich door een leather look." Het bestek, de borden, de kopjes en schotels zijn vervangen met het introduceren van het nieuwe horecaconcept. Om te zorgen voor een eigen uitstraling kreeg het horecaconcept de naam Geniet 3.0 - maak samen sfeer - met een knipoog naar Beweging 3.0.

Ontmoeten en ontspannen zijn belangrijk. Eten en drinken op maat. Bewoners bepalen zelf wanneer, waar, met wie en wat ze eten. Als familieleden of vrienden aan willen schuiven, kan dat. Wim Petersen over het restaurant van 't Hamersveld: "Dat ziet er ook echt uit als een horeca-restaurant. Gedekte tafels, fraai opgemaakte borden, toppings, prettige ambiance. We bieden eet- en drinkmomenten aan waar iedereen naar uitkijkt. Qua diner, ontbijt en lunch."

Werk even loslaten

Een en ander vloeit voort uit de Koers 2025 van Beweging 3.0, die bestaat uit vier ontwikkelingslijnen: aangenaam wonen, aangenaam leven, aangenaam werken en samen leven, zegt Niko Klop. "Deze lijnen zie je terug in het horecaconcept. Dat is er onder meer op gericht om medewerkers in staat te stellen het werk even los te laten om ontspannen te lunchen. Bewoners, familieleden en mantelzorgers kunnen samen wat eten en drinken."

Ruim 2.000 vrijwilligers zijn actief voor Beweging 3.0. "Ze zijn echt een onderdeel van de organisatie, evenals de mantelzorgers", zegt Petersen. "Sommigen blijven hier terugkomen, ook al is hun partner of ouder al overleden. Dat geldt ook voor sommige vrijwilligers die hier niet meer werken. De binding met de organisatie is groot."



Wim Petersen (l) en Niko Klop: "Eten en drinken zullen altijd aandacht vragen, om te blijven voorzien in de persoonlijke wensen en behoeften van bewoners."

Innovatieve partners

De samenwerking met partners ten behoeve van nieuwe ideeën en slimme oplossingen is een ander sterk punt. Met De Rozelaar bijvoorbeeld, dat zich richt op mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Deze organisatie beschikt over een bakkerij. Beweging 3.0 is een van de afnemers. Een staaltje van maatschappelijke betrokkenheid. Een andere partner is Zorgboodschap, dat een belangrijke rol speelt bij het invullen van het horecaconcept. De totaalleverancier was bijvoorbeeld nauw betrokken bij het samenstellen en introduceren van de kleine kaart waarmee wordt ingespeeld op de behoefte aan meerdere eetmomenten.

Kleine kipfilets

Zorgboodschap dacht daarnaast mee over de vraag hoe de vleescomponenten kleiner gemaakt zouden kunnen worden zonder dat de presentatie daaronder lijdt. Ouderen hebben namelijk behoefte aan kleinere porties, zegt Petersen. "Als je een kipfilet of schnitzel kleiner maakt, ziet die er niet echt aantrekkelijk uit. In haar eigen keuken – Zorgmaaltijd - heeft Zorgboodschap kleinere porties ontwikkeld, genaamd Het Kleine Ambacht, die eruitzien als volwaardige componenten. Een kipfilet van 60 of 80 gram toont als een gebruikelijke kipfilet van 100 gram. Daar zijn wij enorm mee geholpen."

De transitie was en is een enorme klus. Beweging 3.0 is tenslotte een grote organisatie met 2.000 vrijwilligers en 3.000 medewerkers. Niet iedereen is een ster op het gebied van gastvrijheid, eten en drinken. Met behulp van twee adviesbureaus – een voor het restaurant en een voor de woongroepen – werden er stappen gezet.

Medewerkers op de woongroepen krijgen workshops aangeboden waarin ze leren om kwalitatief hoogwaardige maaltijden te bereiden en deze met aandacht te serveren. Daarbij maakt men gebruik van de nodige instrumenten, zoals een Verbeterbord, dat aangeeft waar er aanpassingen moeten worden doorgevoerd.

Niko Klop: "Maar we zijn er nog niet. Eten en drinken zullen altijd aandacht blijven vragen. Belangrijk is dat we het samen doen, met z'n allen."

Een dikke 8

Het horecaconcept van Beweging 3.0 is op de locaties De Pol, Mariënborg en 't Hamersveld volledig doorgevoerd. Als we Wim Petersen vragen om het concept met een cijfer te beoordelen, geeft hij een dikke 8. "Het ziet er erg goed uit. We horen dat bewoners blij zijn met de aanpassingen en bezoekers graag in het restaurant komen. Medewerkers zijn als team overal bij betrokken en doen het echt samen. Dat maakt ze trots en het geeft ze energie."