

# ER VAAR

werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven

ERVAAR IS EEN  
NIEUWSBRIEF VAN  
CULINAIRE  
PROFESSIONALS

WWW.CULIPROFS.NL



02 / 2011

ALGEMEEN



## GASTVRIJHEIDSRROUTE

**Gastvrijheid staat hoog op de agenda in de zorg. Gastvrijheid is beleving, je welkom voelen, keuzevrijheid hebben. Deze beleving zal ieder mens anders ervaren, maar menselijke relaties zijn het uitgangspunt voor gastvrijheid in de zorg.**

De overgang van zelfstandig wonen naar wonen in een zorginstelling is ingrijpend. Het gevoel van de eigen regie hebben is weg. Een goed gastvrijheidsconcept geeft deze eigen regie terug. Verhoging van de dienstverlening en gastvrijheid en het stimuleren van zelfredzaamheid draagt bij aan het welbevinden van de bewoner. Door het gekozen gastvrijheidsconcept zowel door het management als de operationele medewerkers uit te dragen, te implementeren en te borgen op gelijkwaardig niveau in de dagelijkse werkzaamheden, wordt het gastvrijheidsconcept verankerd in uw totale organisatie. Eten en drinken is een belangrijk dagelijks moment en een onderscheidende primaire factor in de zorgmarkt. De kwaliteit van de producten speelt een belangrijke rol bij de gastvrijheidsbeleving, maar ook de omgeving waarin eten en drinken wordt gebruikt is een niet te onderschatten factor in de kwaliteitsbeleving en het gastvrijheidsgevoel. Een herkenbare en huiselijke sfeer verhoogt het welzijn. De belangrijkste factor is echter de medewerker. Het gedrag van de medewerker beïnvloedt de dienstverlening positief of negatief en indirect daarmee het welbevinden van de bewoners en gasten. Het is van cruciaal belang dat de medewerkers gastvrij zijn in de dagelijkse gang van zaken. Bijvoorbeeld door rekening te houden met gewoontes van de bewoner en persoonlijke betrokkenheid. Hierbij telt niet alleen

het gedrag van de medewerker die de warme maaltijd serveert, maar van alle medewerkers die de bewoners in hun woonomgeving tegenkomen. Gemotiveerde medewerkers met passie voor het vak en inlevingsvermogen in de bewoner. Want de bewoner, daar draait het allemaal om.

### Gastvrijheidsroute

Een gastvrijheidsconcept kan niet alleen uitgedragen worden door het management óf de operationele medewerkers. Er zal een gezamenlijke omslag gemaakt moeten worden door de organisatie waarbij naast de directie en de teammanagers ook de operationele medewerkers van alle diensten en afdelingen het gastvrijheidsconcept moeten uitdragen. Met onze gastvrijheidsroute bereiden wij uw organisatie op een juiste wijze voor op uw gastvrijheidsconcept en wij helpen u bij het integraal implementeren en borgen van het concept in uw organisatie. Met trainingen op diverse niveaus enthousiasmeren wij uw medewerkers en creëren wij vaandeldragers van uw gastvrijheidsconcept. Voorafgaande aan de trainingen wordt er een startbijeenkomst georganiseerd, waarin de uitgangspunten van het gastvrijheidsconcept en de implementatieroute worden gepresenteerd.

**Lees verder op pagina 2 >>**

>> Vervolg van pagina 1

### Als Disney de baas was...

Onze trainingen zijn gebaseerd op de filosofie van Fred Lee, auteur van het boek "Als Disney de baas was in uw ziekenhuis". Bij de opening van Disneyland Californië sprak Walt Disney:

*"Zolang de mensen in mijn park zijn, zou ik willen dat ze de werkelijkheid waarin ze leven voor één moment vergeten. Ik zou willen dat ze zich in een andere wereld waanden. Een sprookjeswereld, waarin niemand wordt opgejaagd en iedereen gelukkig kan zijn."*

Met dit gedachtegoed willen wij graag uw organisatie helpen te werken vanuit een gastvrijheidmodel waarbij uw bewoners zich thuis voelen in uw organisatie. Sprookjes bestaan uiteraard niet, maar een gelukkige oude dag realiseren met een goed doordacht gastvrijheidsconcept is absoluut haalbaar.



## TRAINING KLEINSCHALIG- WONEN



**Lekker en vooral gezellig bezig zijn, dit zijn kenmerken van samen koken. Samen met de bewoners in een huiselijke omgeving een smakelijke en verse maaltijd bereiden, met vertrouwde geuren en smaken.**

Een van de kenmerken van kleinschalig wonen is dat er zelf gekookt wordt. Vooral voor dementerende ouderen is gevarieerd en lekker eten ontzettend belangrijk. Het draagt bij aan de lichamelijke gezondheid en voorkomt ondervoeding. Door te helpen met het kookproces zijn bewoners actief en voelen zich nuttig.

Uiteraard vraagt deze vorm van bereiding van eten en drinken om een juiste voorbereiding van de zorgmedewerkers die verantwoordelijk zijn voor de inkoop en bereiding van het eten en drinken.

De bereiding van het eten en drinken wordt gezien als een belangrijke activiteit die een positieve stimulans is voor de cliënten, maar ook voor de zorgmedewerkers om de dag zinvol en met plezier door te brengen. De zorgmedewerker zal net als in een normale huishouding voor een aantal cliënten gaan

Het hele proces dient daarnaast te voldoen aan de HACCP regels en veiligheidsvoorschriften. Dit concept vraagt om de nodige creativiteit en culinaire kennis. Niet alle zorgmedewerkers hebben deze kennis in huis. Ook kan een andere culturele achtergrond zorgen voor onwetendheid.

### *"Gevarieerd en lekker eten draagt bij aan de gezondheid"*

koken en zal hiervoor een boodschappenlijst opstellen, de ingrediënten inkopen, ontvangen, opslaan en daarna bereiden. Er wordt een verantwoord menu gekozen op basis van de menucyclus van de leverancier, zodat de cliënten leren een gevarieerd en gezond voedingspatroon op te bouwen.

Tijdens onze training geven we tips over het gebruik van (online) kookboeken en het toepassen van gezonde voeding, wordt het menuplan van de leverancier doorgenomen en toegelicht, besteden we aandacht aan voorraadbeheer en HACCP en wordt gezamenlijk de maaltijd bereid en geserveerd.

# DETACHERING KOKS BIJ ZORGGROEP SINT MAARTEN

**De Zonnestraal, onderdeel van de Molenkamp, is een nieuwe locatie in Oldenzaal van Zorggroep Sint Maarten voor circa 45 bewoners welke medio 2011 is opgeleverd. Op deze locatie is een nieuw restaurantconcept neergezet.**

De maaltijdcomponenten worden dagelijks in multiporties ingekocht bij De Boeskool. In plaats van een menukeuze twee weken voorafgaand aan het consumptiemoment, kunnen de bewoners in het restaurant à la minute kiezen welke gerechten zij willen eten. Vanuit CuliProfs zijn gedurende een periode van drie maanden zeven dagen per week koks ingezet om de gastvrouwen te trainen en te begeleiden naar het werken in dit nieuwe gastvrijheidsconcept. Iedere dag kregen de gastvrouwen ondersteuning om de bewoners gastvrij te ontvangen en de gerechten uit te serveren. Achter de counter werden de gastvrouwen klaargestoomd om de gerechten te regenereren en te voorzien van eigen toevoegingen en garneringen. Daarnaast hebben de gastvrouwen meer kennis en inzichten opgedaan op het gebied van restauranttechnieken, bestelmethodeken en de bijkomende HACCP regelgeving. De inzet van de koks is geleidelijk afgebouwd, waarbij de gastvrouwen steeds meer werkzaamheden zelfstandig gingen uitvoeren. Uiteindelijk hadden de koks voornamelijk een controlerende rol.

CuliProfs verzorgde tevens de nodige ondersteuning op operationeel gebied. Door middel van een uitgebreid Plan van Aanpak werden acties uitgevoerd op de korte, middellange en lange termijn, waarbij zoveel mogelijk acties binnen de drie implementatie-maanden uitgevoerd werden. Het Plan van Aanpak is periodiek met de betrokkenen van Zorggroep Sint Maarten en CuliProfs op locatie besproken.



**zorggroep sint maarten**

## **Reactie van Gerard Helmink, manager Zorg bij Zorggroep Sint Maarten**

*Zorggroep Sint Maarten is positief over de samenwerking met CuliProfs, de samenwerking is goed verlopen na een zeer korte voorbereidingsperiode. Men is tevreden met de wijze waarop CuliProfs de opdracht heeft uitgevoerd; tijdens de regelmatige evaluaties gedurende het traject zijn zaken aangepast en doorgesproken.*

*Het eindresultaat mag er zijn en heeft er voor gezorgd dat bewoners graag de maaltijd komen gebruiken in het restaurant. In het hele concept is vooral de ondersteunende rol van de verpleging meegenomen tijdens de maaltijden.*

*De aanbevelingen van CuliProfs zijn over het algemeen opgepakt en worden ook nog steeds uitgevoerd. De rol van CuliProfs is hier zeker ondersteunend in geweest.*

## TRAINING FRONT COOKING

**Front Cooking is op locatie in het zicht van uw gasten cateren; het is een Culinair Concept dat zorgt voor entertainment waarbij vooral de culinaire beleving centraal staat. Gasten worden in een smaakvolle entourage verrast met gerechten die in het zicht van de gasten vers worden bereid.**

Gasten kunnen ter plekke kiezen wat zij willen eten en worden betrokken bij de bereiding van de warme maaltijd. Zij worden gedurende dit 'proces' verleid met verse en smakvolle gerechten waarbij alle zintuigen worden geprikkeld. De gasten kunnen zorgeloos genieten van een unieke smaakbeleving.

Naast het front cooking trainen kan ook de frontcooking on tour worden ingezet. De mobiele keuken is zowel binnen als buiten inzetbaar waardoor er diverse eet ambiances kunnen worden gecreëerd. U hoeft de mobiele keuken niet zelf aan te schaffen. U huurt dit unieke concept, inclusief professionele kok, die de gerechten voor u klaarmaakt volgens een vooraf afgesproken thema.



Frontcooking on Tour neemt u alle zorgen uit handen en zorgt voor een smakelijke beleving van uw gerechten. Op locatie en in het zicht van uw gasten cateren; een nieuw kookconcept waarbij vooral de culinaire beleving centraal staat. De frontcooking on tour kan ook worden ingezet om draagvlak te creëren bij de overgang van backoffice naar frontoffice, men ervaart live het nieuwe frontoffice concept.

**Voor meer informatie over front cooking kunt u contact met ons opnemen.**



# INSPIRATIEDAGEN GASTVRIJHEID

**U wilt een gastvrije organisatie? Wij helpen u graag!**

**In samenwerking met St. Veiligvoedsel.nl en Amyon Food heeft CuliProfs in oktober en november net als in het voorjaar weer inspiratiemiddagen georganiseerd.**

De opkomst was boven verwachting en de deelnemers waren zeer enthousiast. Op een ontspannen wijze werd tijdens workshops met elkaar van gedachten gewisseld over het thema gastvrijheid. De workshops werden beoordeeld als constructief en verhelderend en een aanrader voor zowel managers als operationele medewerkers. Het resultaat van de middagen is drie enthousiaste gezelschappen die er zin in hebben de uitkomsten van de workshops in de praktijk te gaan brengen in hun eigen organisatie.

Men voelt zich zeer geïnspireerd en heeft veel goede ideeën opgedaan. De workshops worden als leerzaam ervaren (er is meer dan je denkt), men heeft een andere kijk op gastvrijheid gekregen (het borrelt) en is zich weer bewust geworden waar men dagelijks mee bezig is (open je ogen).

Als CuliProfs kijken we terug op vier succesvolle inspiratiemiddagen. De inspiratiedagen zullen in 2012 zeker een vervolg krijgen. Wanneer en in welke vorm kunt u lezen in de volgende nieuwsbrief!



*“Heerlijk als toetje of bijgerecht”*

## STOOFPEERTJES

**Stoofperen zijn een heerlijk toetje of bijgerecht tijdens de herfst- en wintermaanden. Ze zijn eenvoudig te maken en als toegift ruikt je huis heerlijk.**

Iedereen lust stoofpeertjes, dus succes gegarandeerd. Er zijn verschillende soorten stoofperen, de bekendste zijn de Gieser Wildeman en de Brederode. Deze stoven rood, de Saint Remy bijvoorbeeld kleurt roze.

### **Ingrediënten:**

**1,5 kilo stoofperen, 1 flesje rode bessensap of fruitige wijn, 1 kaneelstokje, 1 vanillestokje, 100 gram suiker, 1 citroen, 3 eetlepels honing**

Voor een klassiek stoofpeertje houd je de peer heel en laat je het steeltje aan de peer zitten. Je schilt de schil dun af en om het peertje mooi te kunnen laten staan een plakje van de onderkant. Maar je kunt stoofpeer uiteraard ook gewoon in

stukjes presenteren, dan schil je de peren, snijd ze in partjes en verwijder je het klokhuis.

Zet de peren rechtop in een pan (of de stukjes) en giet de rode bessensap of wijn erbij. Voeg het kaneelstokje, vanillestokje (opensnijden!), de suiker, honing en een reepje citroenschil toe. Voeg zoveel water toe dat de peertjes onder water staan. Breng de peertjes aan de kook en laat ze op een laag vuur minimaal twee uur (stukjes)/4 uur (hele peer) pruttelen. De peren zijn klaar als ze zacht zijn en een mooie rode kleur hebben.

De peertjes kunnen als toetje of tussendoortje gegeten worden met vanillevla, yoghurt of ijs, maar ook goed als bijgerecht bij hazenpeper, hachee of als vervanger van appelmoes.

### **Nieuwsbrief ontvangen?**

Wilt u onze nieuwsbrief ook door uw collega's laten lezen? Dat kan! Extra exemplaren kunt u aanvragen door een mailtje te sturen naar [contact@culiprofs.nl](mailto:contact@culiprofs.nl). Via onze website [www.culiprofs.nl](http://www.culiprofs.nl) kunt u zich aanmelden voor de digitale versie van onze nieuwsbrief.

Twentepoort West 10-10, 7609 RD Almelo, Telefoon (0546) 451915 of kijk op onze website [www.culiprofs.nl](http://www.culiprofs.nl)