



Liefdevolle bejegening

Het gaat allemaal om een persoonlijke en liefdevolle bejegening van cliënten, benadrukt de trendforecaster. Bij het serveren van de maaltijden moet er bijvoorbeeld oogcontact zijn. De medewerker hoort ook de naam van de cliënten te kennen. Dat ligt voor de hand, maar helaas is de praktijk is vaak anders. Hoe ga je te werk bij het invoeren van deze en andere aanpassingen? Monique: "De raad van bestuur zal een eigen visie moeten willen ontwikkelen. Vervolgens zal die visie handen en voeten moeten krijgen. Het liefst met behulp van een creatieve buitenstaander die met handreikingen komt die tot een andere aanpak kunnen leiden."

Ze verstrekt een voorbeeld. "Ik zou zeggen: ga zelf eens in dat bed liggen, ervaar wat het is om een maaltijd van een dienblad met een kap eroverheen voorgezet te krijgen. Dan weet je wat het is en kun je wellicht wat makkelijker aangeven hoe het anders zou kunnen."

Sprinkhanen op het menu

Als het gaat om welbevinden is alles van invloed op alles: inrichting, kleuren, ligging, uitzicht, bejegening en natuurlijk de versbeleving. Voeding mag in een instelling niet onder doen voor de 'gewone' maatschappij. Monique: "Ga uit van jezelf. Zou jij het prettig vinden als de plastic kap over jouw eten ruikt naar het eten van de avond ervoor?"

Ze pleit voor versbeleving: fruit en gevarieerde, kleurrijke groenten. Daarnaast is verrassing belangrijk en doen kleine porties het bij de ouderen goed. Over die verrassing: "Waarom zet je geen gefrituurde sprinkhanen op het menu? Het biedt in ieder geval gespreksstof. In een ziekenhuis bijvoorbeeld, maar wellicht ook in zorgcentra. Een nieuwe lichte bewoners is in aantocht, die willen

best eens wat anders proeven." Een andere manier van presenteren kan ook. Verstrekt de informatie over een gerecht eens op een andere manier, oppert ze, vertel een mooi verhaal, een sprookje, dan gaat het leven. Voor koks is er ook een rol weggelegd. Zij zijn verantwoordelijk voor de presentatie van de maaltijd. En moeten dus ook weten hoe hun cliënten daar over denken. "Feedback is van belang. Plaats een 'chefs table' in het restaurant. Laat de cliënten om de beurt aanschuiven bij de chef. Dat vinden de mensen leuk en de chef krijgt meer inzicht in de wensen van zijn gasten."

Wie gaat er mee?

De volgende Trend Expeditie Voedingstrends in de Zorgsector vindt plaats op vrijdag 29 mei. In Rotterdam en omstreken worden enkele aansprekende horecabedrijven bezocht. Monique Willemse houdt ter inleiding de presentatie 'Beleving? Ze zien me niet eens liggen'. Daarnaast zijn er voordrachten van een ontwerper van voeding en een columnist. En er wordt geproefd. De expeditie is bestemd voor raden van bestuur, directeuren, managers, hoofden voeding en andere leidinggevenden werkzaam in de zorg, die hun beleid beter willen afstemmen op de wensen van patiënten en cliënten en buiten de muren van hun instelling ideeën willen opdoen. Monique Willemse: "Deelnemers zien veel en vernemen hoe anderen er tegenaan kijken." Deelname kost € 595,- per persoon. Meer informatie vindt u op www.trendexpedition.com. Aanmelden per e-mail of per telefoon is ook mogelijk: office@trendexpedition.com (035) 533 76 97

