

TrendExpedition

Zorgmanagers laten zich inspireren buiten de

Hans Kraak

Een kleine groep facilitair managers, unithoofden voeding, hoofden hoteldienst en beleidsmakers van zorginstellingen nam eind mei een kijkje buiten de instellingsmuren. Monique Willemse, visieontwikkelaar van TrendExpedition.com en Momoko Concepts, nam ze mee op een tocht langs voedingsbedrijven om ze te laten kennismaken met nieuwe ontwikkelingen en voedingstrends, om inspiratie op te doen voor de zorgsector.

'Innovatie komt van binnen, maar inspiratie haal je buiten', stelt Willemse die voor de derde keer de zogeheten TrendExpeditie over voedingstrends in de zorgsector hield, een tocht langs nieuwe ontwikkelingen buiten de instellingsmuren. Willemse houdt zich als visieontwikkelaar dagelijks bezig met het ontwikkelen van visies en concepten voor zorginstellingen, zoals voor het Ziekenhuis Rijnstate in Arnhem en het Groene Hart Ziekenhuis in Gouda. Ook werkte ze aan stationsconcepten voor Nederlandse Spoorwegen. Haar overtuiging is dat de nieuwe menselijke maat ervoor zorgt dat zorgconsumenten nu instellingen waarderen die een geheel eigen stijl voeren. Ze vindt het 'tijd voor een eigen handschrift, dus per zorggroep- of instelling'. Op 23 mei was de dag gewijd aan trends die van invloed zijn op de zorgconsument met speciale aandacht voor voeding. 'De patiënt in een ziekenhuis is steeds meer een gewone consument aan het worden,



HET TERRAS VAN HET RESTAURANT VAN VILLA AUGUSTUS MET UITZICHT OP DE MOESTUIN

die gewend is geraakt aan nieuwe zaken op het gebied van smaak, sfeer, kleur, geur, service, ruimte en beleving', aldus Willemse.

De dag begon met een bezoek aan Proef in Rotterdam, waar de groep onthaald werd met een andere beleving van het koffiemoment. 'De koffie werd geserveerd in bijzondere porseleinen kopjes op een houten plank samen met heerlijk versgebakken zoetigheden waarop een vlaggetje was geplaatst met de tekst "Op uw gezondheid"'. Op een TrendExpeditie kunnen de deelnemers de bestaande kaders van hun werk even loslaten. De deelnemers reageren daar positief op, ervaren een dag als deze als een verademing en staan open voor originele en creatieve nieuwe ideeën.'

De tour werd vervolgd bij Foodelicious, een trendy delicatessen- en kookwinkel in het centrum van Rotterdam, waar eetontwerpster Marije Vogelzang haar visie op eten weergaf en enkele van haar projecten toelichtte. 'Als het om de beleving van eten gaat, draait het naast zintuigelijke ervaring, onder andere ook om de achtergrond van de cultuur of het milieu waaruit de consument komt', licht Willemse het bezoek toe. 'Wat we zien is dat consumenten steeds meer over het eten willen weten. Dat merk ik ook aan de deelnemers van de trendexpeditie, die hebben hetzelfde. Veel mensen zijn zich bewuster van kwaliteit. Klanten in zorginstellingen zullen ook veel meer vragen gaan stellen over de voeding.'

Tijdens de tour discussieerden de deelnemers regelmatig over de implicaties van de overschakeling naar een ander voedingsconcept, de betekenis van een andere menucyclus of over hoe om te gaan met de weerstanden in de eigen organisatie bij dergelijke veranderingen. Tijdens een eerste busrit introduceerden de deelnemers zich uitgebreid aan elkaar, waarbij ze ook hun motivaties om mee te gaan toelichtten.

Reacties

Elly Cornel, Manager Facilitair Bedrijf van het Zaans Medisch Centrum gaf aan dat het programma een leuke mix opleverde en dat de voordrachten interessant waren. 'Het strakke tijdschema was misschien een factor, maar soms hadden de voordrachten nog wat specifieker gemogen.' René Markus, Hoofd Gastenservice van Bethesda in Hooftgeveen concludeerde: 'Het was een mooi cadeau om nu eens met een groep vakgenoten onderweg te zijn. En dan te horen waar wij staan binnen de ontwikkelingen.'