



3: Het streekgevoel van Sint Joris



VKGE NIEUWS

VKGEEmail is een uitgave van de Vereniging Keukenmanagement Gezondheidszorg



IN DIT NUMMER:

- 1. Nieuws van de bestuurstafel
- 3. Het Streekgevoel van Sint Joris
- 4. Academiedag
- 5. Wist u dat...
- 5. Colofon
- 5. Agenda



van de VKGE bestuurstafel

Wat heb ik deze keer voor u op het uitdagende nieuwsmenu van dit jaar, 2011?

VERLEDEN

Dit jaar heeft de VKGE haar 30 jarig bestaan op een goede, warme en fijne manier mogen vieren. Enkele hoogtepunten hierbij te benoemen waren:

- De speciaal ontworpen website vkge30jaarduurzaamheid;
- Het VKGE symposium in het teken van duurzaamheid met ruim 200 bezoekers;
- De positieve groei die het VKGE project onder leiding

van Phyllis heeft doorgemaakt en het leuke boekje voor alle symposiumdeelnemers;

- Het "duurzame" VKGE uitstapje met haar leden inclusief partners;
- De prachtige fietstocht met dito opbrengst voor het goede doel.

HEDEN!

Regeren is vooruitzien, dus de VKGE kijkt niet alleen naar het verleden, zeker ook naar haar toekomst. Belangrijk vraagstuk in 2011 is voor het bestuur dan ook geweest: Hoe gaan wij de duurzaamheid van de VKGE realiseren. In het kader van regeren is

vooruitzien heeft het VKGE bestuur tijdens de Academiedag op 1 december jl. met de aanwezige leden uitvoerig stilgestaan bij de vraag: "samen duurzaam samenwerken aan de toekomst van de VKGE als vereniging". Onder deskundige leiding van Frits Schoeren is in de ochtend gekeken naar welke ontwikkelingen er op de vereniging afkomen en wat eventuele oplossingen kunnen zijn. Een eerlijke en levendige discussie met kritische noten, goede adviezen was het gevolg. Het vervolg van dit onderwerp zal aan de orde komen tijdens de eerste academiedag van 2012.

Lees verder op pagina 5



Interview met Erelid en oud secretaris van de VKGE; Frans Jozef van Rooij.



Aangekomen in het mooie Brabantse maar mistige Breugel stond de koffie al dampend klaar om samen terug te kijken op een denkwaardige tijd binnen het gezin, werk en VKGE. We gaan vooral terug kijken want Frans Jozef is al weer 5 jaar met de OBU.

Hij is 64 jaar, 36 jaar getrouwd met Josien, heeft 2 kinderen en 3 kleinkinderen en nog eentje op komst. Zoals hij het zelf terecht noemt, een zeer rijk leven dus.

Frans Jozef werkte ruim 22 jaar in Huize Mariëngaarde in Aarle-Rixtel, dat tegenwoordig de Zorgboog heet. Hij was daar hoofd voeding en beleefde zijn mooiste tijd in het klooster Mariëngaarde met de nonnen. Een eigen groentetuin en boomgaard zorgden steevast voor een succesverhaal binnen het klooster, tot dat Frans Jozef moest gaan vertellen dat de tijd van appels schillen voorbij was. Hij kijkt nu met gemengde gevoelens terug op die tijd. Zijn overtuiging is dat de kwaliteit van leven voor bewoners met een

eigen keuken en het gebruik van verse producten veel beter en goedkoper is. Gaandeweg het gesprek wordt hij ook steeds enthousiaster en vertelt dat het zo jammer is dat er zoveel kennis verloren is gegaan binnen het koksvak. Men dreigt het kwijt te raken. We komen veel vakmensen tekort, maar er is in zijn algemeenheid geen opleiding meer. Soms zijn amateurs beter dan de vakmensen, refereert hij aan het tv programma "de 12 provinciën".

Er zichzelf druk over maken doet Frans Jozef niet. Dat heb ik voldoende gedaan toen ik in het bestuur zat van de VKGE. Hij heeft de titel Erelid en is al een tijdje niet meer geweest bij bijeenkomsten. Hij kijkt te-

rug op een bijzondere mooie en bewogen tijd binnen deze club. Als grootste verschillen met de VKGE van nu noemt hij enkele speerpunten: Vakopleiding, het opzetten van het roulatiesysteem, de cursus leermeester, afnemen van examens in Haarlem etc. Allemaal belangrijke onderwerpen die er in zijn ogen niet meer zijn. Maar als oud secretaris heeft hij een geweldige tijd gehad binnen de VKGE. Vooral de buitenlandse reizen waren erg gezellig maar ook educatief. Hij herinnert zich nog goed dat hij vaak gezien werd als politieagent maar het was nou eenmaal belangrijk dat iedereen zich aan de afspraken hield. Hij vertelt met veel plezier dat Jan Goedhardt wel eens tijdens zo'n reis in Luik met de trein naar huis moest omdat ie weer eens te laat bij de boot was voor het diner. Geheel onterecht werd vaak gezegd dat ze weer met vakantie gingen met de VKGE. Hijzelf vond de reisjes, die vaak naar Frankrijk gingen, erg leerzaam. Hij herinnert zich een bedrijf dat champignons vriesdroogde maar om de lege uurtje te vullen restaureerden ze in datzelfde proces ook boeken.

Een memorabele tijd, maar Frans Jozef verveelt zich geen minuut nu hij thuis is. "Sterker nog, het is drukker dan vroeger, terwijl ik toch een stelregel hanteerde toen ik met de OBU ging: als je morgen wakker wordt zeg dan NEE tegen de eerste vraag." Hij lacht er nu mee want dat gaat je natuurlijk nooit lukken. Hoeft ook niet want hij geniet zichtbaar van het leven. Frans Jozef tuiniert graag (ook bij de kinderen), heeft een vaste opadag waar echt niemand tussenkomt. Het is de donderdag dat ook de kinderen thuis komen eten. Een echte familie-

dag waar hij samen met Josien erg van geniet. Er wordt gewoon Hollandse kost gekookt want mijn stelling is dat de kinderen gewoon moeten eten wat de pot schaft en daarmee uit. Verder is hij erg druk met het plaatselijke mannenkoor. Hij zingt 1e tenor en vervult bestuursfuncties. Knutselen mag hij ook graag doen maar dan vooral voor zijn eigen kinderen. Hij heeft het daar zo druk mee dat hij tot op de dag van vandaag nog geen tijd vond om zijn kleinkinderen te schilderen, dat ook al een hobby is.

Daarnaast vervult hij in de ogen van onze kinderen het meest belangrijke beroep ter wereld; Sint Nicolaas. Drukke weken voor de boeg dus. Samen met zijn zoon, die zwarte Piet is, trekt hij erop uit om zoveel mogelijk kinderen in het dorp, verenigingen, dorpshuizen etc. gelukkig te maken. Allemaal zaken die hij met veel plezier doet maar tussen alle bedrijven door vindt hij toch ook nog altijd tijd om op vakantie te gaan. Vroeger met de kinderen naar campings, vooral in Frankrijk maar daarna veel naar leuke hotelletjes in Spanje en Portugal. Sinds enkele jaren heeft hij samen met Josien de pijlen gericht op vakanties in eigen land. Er is hier nog zoveel te zien.

Nee, Frans Jozef verveelt zich niet. Zijn huidige motto: niets moet, alles mag! Tijdens het interview bladert hij tevreden door het boek "koken met de VKGE" en haalt moeiteloos herinneringen op. Ik kom tot de conclusie dat hij jarenlang bijzonder graag van dienst is geweest voor de VKGE en dat hij een beetje betrokkenheid mist. Af en toe een nieuwsbrief ontvangen zou mooi zijn.



HET STREEKGEVOEL VAN SINT JORIS

Sint Joris uit Oirschot heeft streekproducten al ruim drie jaar hoog in het vaandel staan. Een bezoek aan 'de streek' met cliënten kon tijdens de Week van de Smaak dan ook niet achterwege blijven.

Tekst: Sanne Raghoobar

Terwijl de lucht na een regenachtige ochtend opklaart, komen 21 bewoners, onder begeleiding van medewerkers van brancheorganisatie Actiz en Sint Joris, op 5 oktober aan bij viskwekerij de Stroom. Met een kop koffie of thee en een stuk zelfgemaakte appeltaart krijgen de bezoekers uitleg over de kweek in Oirschot. De sfeer zit er meteen goed in. "De Afrikaanse meerval is knap, maar niet zo knap als de eigenaar zelf", aldus Jack van der Schoot, eigenaar van de Stroom. Vervolgens krijgen de cliënten de kans om dit zelf te beoordelen. In grote bakken, met elk ongeveer duizend meervallen, spartelen de vissen rond. Later op de middag krijgen de bezoekers de kans om een meerval vast te houden, maar daarvoor blijkt niet veel animo. Het proeven van een bereide meerval valt een stuk beter in de smaak.

Welzijnsaspect

Arnold Vosters, directeur van Sint Joris, is ook mee naar de viskwekerij. De directeur haalt onderzoek aan waaruit blijkt dat de maaltijdbeleving beter is bij het gebruik van streekproducten. Vosters: "Het welzijnsaspect is belangrijk bij Sint Joris, daar is een goede maaltijd onderdeel van. Daarom maken wij gebruik van streekproducten bij de bereiding van maaltijden."

Cliënten beoordelen de warme maaltijdvoorziening in Sint Joris met een 8,2, zo bleek uit het cliënttevredenheidsonderzoek van eind vorig jaar. Toos Dieker, cliënt in Sint Joris, bevestigt dit: "Ik houd van gevarieerd eten, bij Sint Joris kan dat goed. Het eten is echt lekker."



Jos de Louw, hoofd voeding Sint Joris

Herkenbaarheid

Niet iedereen wist echter dat er voor de maaltijden gebruik wordt gemaakt van streekproducten. Hoofd voeding van Sint Joris Ton de Louw: "Samen met studenten van HAS Den Bosch hebben we daarom een brochure ontwikkeld waarin het gebruik van streekproducten naar voren komt. Deze brochure is zowel in de zorginstelling verkrijgbaar als bij zorglocaties."

Om het gebruik van streekproducten herkenbaarder te maken onder de bewoners, staat op het menu aangegeven waar de producten vandaan komen. Sint Joris wil eraan toe dat dit ook op de menu's op de tafels in het restaurant wordt aangegeven.

Voordelen

De voordelen van streekproducten vindt De Louw evident. "Ze smaken beter en hebben een betere kwaliteit. Daarnaast geven wij lokale leveranciers op deze manier een kans en zorgt het voor herkenbaarheid bij onze bewoners. We proberen de nostalgie vanuit het verleden terug te laten komen." Volgens De Louw zijn er niet veel extra kosten voor het gebruik van streekproducten. "Als je goede afspraken met leveranciers maakt hoeft het niet tot extra kosten te leiden."

Logistiek gezien kunnen er nog wel verbeteringen plaatsvinden, aldus het hoofd voeding van Sint Joris. "De logistiek kost momenteel erg veel energie. We hopen daarom in de toekomst samen te gaan werken met andere zorginstellingen op dit gebied."

LEERLINGEN VAN COLLEGE KEMPENHORST

Het bezoek aan de meervalkwekerij was slechts één van de vele activiteiten van Sint Joris tijdens de Week van de Smaak. Zo gaf hoofd voeding Ton de Louw op 3 oktober samen met een lokale groenteteler kookles op College Kempenhorst in Oirschot. Ze vertelden de leerlingen over de productie en bereiding van groenten van weleer, waarna de leerlingen zelf pastinaaksoep kookten. Op vrijdag ontving De Louw de leerlingen met een rondleiding in de keuken van Sint Joris, waar dagelijks zo'n 450 maaltijden worden bereid. De leerlingen mengden zich onder de bewoners en gezamenlijk maakten en verorberden ze tientallen fruitsalades.

“Regeren is vooruitzien, samen duurzaam werken aan de toekomst VKGE” én “Hoe kom ik op de agenda”

We kunnen terugkijken op een vruchtbare, conservatieve en een op de toekomst gerichte academiedag! In het bijzonder deze dag aan ons nieuwe VKGE lid; Ido Verbree werkzaam bij intrakoop en aan de heer Alex Ching, werkzaam bij Bonduelle die vandaag voor de eerste keer onze gast als samenwerkingspartner is. Frits Schoeren van Proces coaching zal de ochtend begeleiden bij het thema “regeren is vooruitzien, samen duurzaam werken aan de toekomst VKGE”. Hij is dagvoorzitter/ gespreksleider en bemoeit zich niet met de inhoud van de gesprekken, zoals hij zelf mocht schetst.



Tom Serier begint het thema van de ochtend met een presentatie. Het gegeven dat we een vereniging zijn om trots op te zijn en dat zijn we. De VKGE heeft de TOP bereikt en nu is het zaak om aan de top te blijven. Dit is moeilijker dan aan de top komen, dat blijkt. Organisaties die niet bereid zijn om door een dal te gaan en echt offers te brengen zullen de top van de berg nooit bereiken. Hoe duurzaam is het succes van de VKGE? Het bestuur is er dan ook al een jaar mee bezig om de mogelijkheden te bekijken van hoe nu verder. Tijdens deze academiedag wordt hierover met de leden verder van gedachte gewisseld. Aan de hand van de SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) analyse zijn de sterke en zwakke punten in kaart gebracht, zo ook de kansen en bedreigingen van onze vereniging. Deze sterke, zwakke punten, kansen en bedreigingen zijn in confrontatiematrix uitgewerkt. De vraag c.q. uitdaging, waar we

met zijn allen voor staan is “op welke wijze kan het bestaan van de VKGE op lange termijn gewaarborgd blijven waardoor de vereniging zich minimaal op het huidige niveau kan handhaven en door kan ontwikkelen? Hierbij gebruik makend van voornamelijk de sterktes en de kansen van de vereniging”.

Na de presentatie van Tom is het tijd om met de leden over het gegeven te brainstormen en te discussiëren. Zijn de leden zich wel voldoende bewust van de situatie? En hoe denken zij over de toekomst van de VKGE. Er komt een goede discussie op gang en er komen diverse bruikbare items op tafel, die het bestuur mee kan nemen in hun verdere zoektocht naar de oplossing. Na een korte koffiepauze wordt het programma voortgezet door Frits Schoeren. De situatie rondom de bestuurswisseling en ledenaantal is deze ochtend onder een vergrootglas gelegd. De genoemde punten van de discussieronde worden

nogmaals benoemd en verder geconcretiseerd. Voorstel is dat elk lid komende week verder nadenkt over de toekomst van de VKGE en hierover het bestuur een terugkoppeling geeft, voor vrijdag 9 december. Rond de klok van 12.00 uur staat er een lunch te wachten in de foyer van het congrescentrum Koningshof, waarna het programma van de middag van start gaat.

Het middag programma neemt Friesland Campina voor hun rekening. Femke Jansen dankt de VKGE dat ze deze middag heeft mogen organiseren. Monica Haimé van Haimé consult bv. neemt het thema “hoe kom ik op de agenda” voor haar rekening. Ze voelt zich als een vis in het water in de zorg. Maar heeft verder ook een haat - liefdeverhouding met de zorg. Het werk vind ze erg leuk, maar het duurt vaak erg lang voordat je er iets voor elkaar krijgt, vandaar. Met voorbeelden uit de praktijk maakt ze onderwerpen duidelijk. Het

voorbeeld van het St. Charles medical centre, waarbij elke patiënt een eigen kamer heeft. Hier kan op elk gewenst tijdstip gebruik gemaakt worden van een maaltijd of een snack. De keuze ligt bij de patiënt. Hierdoor is er veel minder derving en nog belangrijker: de patiënt herstelt vele malen sneller. We moeten leren “out of the box” te denken. Neem de voorbeelden van de fosburyflop, een springtechniek, waarbij men vanuit de rug over een hoogte sprong en daardoor veel hoger sprong.

Tijdens workshop werden de leden verzocht een idee op te schrijven. De ideeën werden later gepresenteerd door de leden waarbij 3 dragons hierover kritische vragen stelden. Diverse ideeën passeerden de revue. Van hoe we veel geld kunnen besparen met digitale lonen tot een gezond marketingverhaal voor het promoten om de Nederlanders meer melk te laten drinken. Goed om te zien hoe de leden pro-actief bezig zijn tijdens de academiedag.

“Soms heb je van die dromen die je wakker houdentot je ze uitvoert”

Na de workshop werden er nog praktijk voorbeelden getoond, die we overal tegenkomen. Zoals papieren memo's die overal opgehangen worden en erg klant onvriendelijk zijn. Zoals een bewegwijzering die erg onduidelijk is. Deze voorbeelden werden gebruikt om een ieder bewust te maken. Nadat Monica en Femke werden bedankt voor de geslaagde invulling van de middag werd de academiedag afgesloten door Ruud van Brussel en werd ieder uitgenodigd voor een hapje en een drankje.

De volgende bijeenkomst van de VKGE is de Nieuwjaarsreceptie op donderdagavond 19 januari in het Elisabeth ziekenhuis. Tot dan.





Wist u dat ...

Koos Rovers is benoemd tot Erelid van de VKGE.?

Hier tijdens de komende nieuwjaarsreceptie op passende wijze aandacht voor zal zijn.

Judith Van Lierop de nieuwe voorzitter van de PR commissie is? Zij volgt Han van de Laar op.

U alle leuke en interessante (bedrijfs) nieuwtjes, ontwikkelingen, bestemd voor een groter publiek mag doorgeven aan de commissie PR om in de nieuwsbrief te plaatsen?

De "Doe een wens sponsor actie" € 1802,60 heeft opgeleverd en de commissie bezig is om de aangevraagde doelen van de VKGE leden in te vullen?

De nieuwjaarsreceptie volgend jaar zal plaats vinden op donderdag 19 januari in het St. Elisabeth ziekenhuis in Tilburg?

Dat u binnenkort de uitnodiging hiervoor zult ontvangen Alle belangrijke data voor 2012 al sinds november op de VKGE site staan vermeld bij de ledeninformatie?

De VKGE vanaf medio 2012 een nieuw project "de (M) eetlat gaat initiëren. Geïnteresseerden leden en samenwerkingspartners (food gerelateerd) contact kunnen opnemen met het VKGE Bedrijfsbureau?

De VKGE, Ruud van Brussel heel veel succes wenst bij zijn nieuwe uitdaging in het mooie Veghel.

De VKGE Cor van de Graaf hartelijk dankt voor zijn jarenlange inzet voor de VKGE. We nu een fotograaf te kort gaan komen?

De VKGE ledenopkomst in 2011 gemiddeld ruim 67 % is geweest? Dat dit een dalende lijn is ten opzichte van vorig jaar.



Agenda

- 19 Januari 2012 VKGE Nieuwjaarsreceptie
- 16 Februari 2012 Academiedag

COLOFON

VKGE NIEUWS verschijnt circa 5 keer per jaar.

De volgende editie van deze nieuwsbrief kunt u rond 21 februari in uw mailbox verwachten.

Vormgeving: De Sterke Merken

Redactie leden: PR Commissie VKGE.
e-mail: judith@dekookacademie.nl



Vervolg pag 1



Van de VKGE bestuurstafel

TOEKOMST?

Voor de VKGE staat in 2012 de meerdaagse studiereis op het programma. Nieuw hierbij is dat in het programma vooralsnog ook een zaterdag is verwerkt. Voor veel deelnemers was het toch een probleem om drie volle werkdagen uit het arbeidsproces te worden getrokken. Wij hopen met deze aanpassing wederom veel deelnemers over de streep te trekken om deel te nemen aan deze meerdaagse studiereis. Inmiddels zijn de voorbereidingen hiervoor al weer in volle gang. Een tipje van de sluier!! In Limburg zijn de eerste contacten gelegd

met de Floriade en de bestuurders van de provincie om ook voor 2012 een geweldige studie reis te organiseren. De rest blijft nog even geheim maar ook dat gaat goed komen kan ik u beloven. De organisatie is bij onze commissie in goede handen.

Ik wens u fijne en culinaire feestdagen toe en zie u allemaal graag op de nieuwjaarsreceptie op 19 Januari as.

Hartelijke groet,
Ruud van Brussel
Voorzitter VKGE

Wat de vereniging met elkaar in het afgelopen jaar heeft laten zien dwingt respect af. De inzet en het enthousiasme waarmee door leden, commissies, samenwerkingspartners, raad van bestuur, adviesraad is gewerkt, is in één woord geweldig.

Wat dat betreft mogen we ook best wel even genieten van het mooie kerstlandschap, even en dan met elkaar in 2012 weer duurzaam verder!

Het bestuur van de VKGE wenst alle leden, oud leden en haar samenwerkingspartners, vrienden en relaties fijne feestdagen toe en een goed, succesvol, maar bovenal een heel gezond 2012.

Wij verwelkomen u graag op onze Nieuwjaarsreceptie, op donderdag 19 januari 2012 in het St. Elisabeth ziekenhuis in Tilburg.