



Themanummer Eten en drinken

- De Feestweek, een impressie 3
- De vele mogelijkheden in het Kooktheater 4
- Klassiek Engels kerstgerecht 5
- Koken op de leefstijlgroep: "In stampot maken zijn we expert" 6
- Cliëntenraad 7
- Kerstgedachte 8

Terugkijken en vooruitblikken

Met de kerstdagen voor de deur is het jaar 2009 weer bijna rond. We gebruiken vaak het woord 'rond' voor een afgelopen jaar. Dit is de tijd die de aarde nodig heeft om een volledige baan om de zon te beschrijven. Deze keer staat 'Onder ons' in het teken van 'Eten en Drinken', een dagelijkse gebeurtenis het hele jaar rond.

Als we zouden optellen wat wij allen allemaal eten, komen we tot zeer grote aantallen. Om iets te noemen: als iedere bewoner en iedere medewerker gemiddeld 1,5 liter water per dag drinken, hebben we in het afgelopen jaar ca. 142.350 liter genuttigd. Ook nemen we gedurende een jaar heel wat voedsel tot ons. Hoe verzorgen wij dit in De Striip? Binnen het kleinschalig wonen wordt de dagelijkse maaltijd in de keuken van elke leefstijlgroep bereid. Gewoon, net als bij u en mij thuis. Dat is een mooi iets want zo kunnen de bewoners ruiken wat er bereid wordt. Bovendien, is het niet heerlijk om door een pand te lopen en te raden wat er gegeten wordt?

Lees verder op de volgende pagina >>

Leven in eigen stijl

WoonZorgcentra Haaglanden

Naast de vele andere taken maken onze verzorgenden elke dag een verse maaltijd klaar. Per leefstijlgroep wordt apart gekookt, en dat is knap, 365 keer per jaar en dan ook nog rekening houdend met elke wens van iedere bewoner. Ook voor de bewoners van VerpleegdWonen wordt dagelijks vers gekookt. Zij kunnen de maaltijd van onze huiskok nuttigen in het Kooktheater.

Terugkijken

Zoals vaak tegen het einde van het jaar kijken we graag nog even met u terug op het afgelopen jaar. We kunnen zeggen dat het een goed jaar is geweest. De Striip is opgegaan voor het Bronzen Keurmerk en we hebben een Feestweek gevierd met onze bewoners, medewerkers en vrijwilligers vanwege het 25-jarig bestaan. We denken dat we wel mogen zeggen dat deze week zeer geslaagd was, voor zowel de bewoners als voor de medewerkers en vrijwilligers!

In de Feestweek hebben we een tegel laten onthullen. Die wordt binnenkort gelegd voor de voordeur van onze woonzorglocatie. Als een soort 'walk of fame', met op de tegel in gouden letters de tekst: "Onze medewerkers zijn Goud Waard". Op de volgende pagina ziet u een impressie van de verschillende activiteiten tijdens de Feestweek.

Vooruitblikken

Wat zijn onze plannen voor het komende jaar? Natuurlijk gaan we door met koken en eten en drinken. We zullen veranderingen doorvoeren waarvan wij denken dat ze tot een verbetering leiden. Zo zullen de verzorgenden voortaan digitaal hun voedingsmiddelen bestellen. Deze verandering heeft tot gevolg dat de verzorgenden de keuze hebben uit een groter assortiment. Uiteraard blijft er dagvers gekookt worden. In het Kooktheater zal zeven dagen per week gekookt gaan worden, eveneens dagvers, met meer keuze à la carte.

In november jl. heeft u allen uw stem kunnen laten horen middels een onderzoek naar de tevredenheid over de zorg en het gebouw. Met de uitkomsten van dit onderzoek gaan we verder aan de slag. Want wij willen niet alleen graag weten wat u ervan vindt in De Striip, we willen er ook wat mee doen! In gemeenschappelijkheid, dus samen met u. Zoals WZH dat aanduidt: Open, Samen en Geborgen. U staat daarbij centraal: "Leven in eigen stijl" binnen De Striip.

Ik wens u namens het managementteam goede en gezegende kerstdagen toe en een gezond en goed 2010.

Tjerk Beekman, locatiemanager WZH De Striip

Feestweek: 25-jarig bestaan De Striip

Nog even nagenieten van de activiteiten en gebeurtenissen in die ene, bijzondere week in oktober: De Feestweek...



Marinus van den Berg onthult tijdens de Feestweek de tegel onder toezien oog van genodigden en locatiemanager.



De vele mogelijkheden van het Kooktheater



Het Kooktheater valt op. Er is een modern en ruim kookgedeelte en een vergrootbare of -als de gelegenheid erom vraagt- verkleinbare, zaal. Voldoende mogelijkheden dus in dit bijzondere theater.

In 2010 willen we de mogelijkheden van het Kooktheater meer benutten. We hebben een bruisend en levendig theater voor ogen, waar het gezellig verpozen



is. Er zal zeven dagen per week gekookt worden door onze kok, met meer keuze à la carte. Maar ook als het geen etenstijd is, is iedereen welkom in het Kooktheater. De koffie en thee staan klaar en u kunt er rustig plaatsnemen. Ook uw bezoek kunt u meenemen naar het Kooktheater. Zomaar, voor de gezelligheid. Maar bijvoorbeeld ook om uw verjaardag te vieren. Wanneer u de taart meeneemt, zorgen wij voor bordjes en bestek.

Naast deze mogelijkheid zullen in 2010 ook Haagse Kroon-avonden worden georganiseerd. Elke maand, met uitzondering van de zomermaanden en rond de kerst, is er een gezellige avond met lekker eten. Familie kan tegen een geringe vergoeding op inschrijving gezellig mee-eten. Ook zullen er themamiddagen komen op de dinsdag en bestaat er de mogelijkheid kookworkshops te volgen. De eerste workshops hebben inmiddels plaatsgevonden.

Suggesties?

Kortom, de mogelijkheden zijn legio en de plannen ook. Heeft u nog leuke suggesties? Laat het ons weten en wij gaan kijken wat er mogelijk is. Vindt u het bijvoorbeeld een goed idee als we in het Kooktheater wat vaker muziek opzetten? Hoe denkt u over de aankleding? Heeft u ideeën, laat het ons weten. U kunt dit doen middels een briefje bij de receptie t.a.v. Sanne Kokke.

Klassiek Engels kerstgerecht

Met kerst willen we graag lekker eten en iets bijzonders op tafel zetten. Voor degenen die de tijd hebben, is dit een gerecht om eens uit te proberen. Want het duurt even, maar het ziet er mooi uit en is zeer smakelijk: gepocheerde ham met mosterdsaus en gekarameliseerde sjalotten.

Ingrediënten voor 10 personen

- 1 stuk gepekeld varkensvlees (ca. 2 kg). Tip: bestel de ham ruim op tijd bij de slager, vraag om een stuk vlees van het bil met aan een kant een vetrand met zwaard. Laat het vlees door de slager pekelen en houd hierbij rekening met het feit dat 500 gr vlees één pekeldag kost.
- 1 grote ui
- veel kruidnagelen
- 1 wortel
- 2 takjes tijm
- 3 el mosterd
- 3 el donkere basterdsuiker.

Voorbereiding

Leg de ham in een royale pan, schenk er water bij tot de ham onderstaat. Steek in de ui twee kruidnagelen en doe de ui, wortel en tijm in de pan. Verwarm het water tot 80 gr (controleren met thermometer). Laat de ham op deze temperatuur 1 uur en 15 minuten

garen. Laat de ham in het vocht afkoelen (ca. 3 uur). Verwarm de oven 45 minuten vóór het serveren voor op 190 gr.

Bereidingswijze

Neem de ham uit het vocht, verwijder zwaard en een dun laagje van de vetlaag. Snijd in de rest van de vetlaag tot op het vlees een ruitpatroon en steek in elke ruit 1 kruidnagel. Meng de mosterd en basterdsuiker en wrijf de ham hiermee in. Verwarm de ham vervolgens 25 tot 30 minuten in het midden van de oven. Wrijf tussentijds nog enkele malen het mosterdmengsel in. Serveer de ham met mosterdsaus en gekarameliseerde sjalotten.

Serveertips

Mosterdsaus: 1 sjalot in 2 el boter 5 minuten zacht bakken, 2 el grove mosterd en 2 el cognac toevoegen, 3 minuten verwarmen, 4 dl kalfsfond erdoor roeren en het geheel tot de helft laten inkoken, 1 1/4 dl slagroom toevoegen en nog 5 minuten laten inkoken.

Gekarameliseerde sjalotten: 500 g kleine sjalotten pellen, in 3 el boter 10 minuten zachtjes bakken, 2 dl vleesbouillon en 1 flinke eetlepel suiker toevoegen, erdoor roeren, mengsel op zacht vuur verwarmen tot het vocht verdampt is en de sjalotten mooi bruin zijn en een dun karamellaagje hebben.



“In stampot maken zijn we expert” Koken op de leefstijlgroep



We koken elke dag op de leefstijlgroepen in De Strijp. Maar wie kookt er eigenlijk en bovendien, wie bepaalt wat er gegeten wordt? Arnold van Gessel, werkzaam op Bloemenwijk, vertelt er meer over.

“Het koken en samen eten op de leefstijlgroep verloopt heel natuurlijk, eigenlijk zoals thuis. 's Ochtends overleggen we met de bewoners wat ze willen eten die dag. Daarbij houden we rekening met hun voorkeuren. Sommige bewoners houden niet van vis, dus als dat is wat we die dag eten, maken we voor hen

iets anders klaar. We hebben ook een kookdagboek liggen, waarin we bijhouden wat we gegeten hebben. Zo kunnen we voor voldoende variatie in de maaltijden zorgen. Als we een beslissing hebben genomen over wat er gegeten zal worden, gaan we boodschappen doen bij De Gruyter. Meestal samen met één van de bewoners. Zo rond de klok van vijf uur starten we met koken. Maar, mocht er bijvoorbeeld suddervlees op het menu staan, dan zet de ochtendploeg dat natuurlijk 's ochtends na het boodschappen doen al op. De bewoners helpen mee met koken. Ze schillen de aardappelen of wassen de groenten. Of ze zitten er gewoon gezellig bij.”

“Als er familie op bezoek is, nodigen we die uit om mee te eten. Vaak helpt de familie dan ook met de voorbereidingen van de maaltijd. Dat is ook zeker het geval met familieavonden. Dat zijn informatieavonden waar besproken wordt wat er in de afgelopen tijd zoal is gebeurd en wat voor de komende tijd op het programma staat. In dit geval vertellen we de familie over onze plannen voor kerst. Als er familieavond is, helpt de familie ook mee met koken en dan eten we samen.”

“Je ziet dat de bewoners echt genieten van het kokkerellen in de huiskamer. Ze ruiken de geuren, zien de etenswaren... Het geeft hen een rustig gevoel, een vertrouwd gevoel ook; dit is thuis. De familie waardeert het ook. Bezoek vindt het prettiger om te zien dat een bewoner een aardappeltje schilt dan voor de televisie zit te wachten tot het eten klaar is. Voor mij als verzorgende voegt het samen koken zeker iets toe aan mijn werk. Ik ben hierdoor meer betrokken bij de bewoners. Je maakt de maaltijd klaar op de manier waarvan je weet dat ze het graag hebben. Want je wilt dat zij het lekker vinden. Inspiratie doen mijn collega's en ik op uit kookboeken of op internet. En uiteraard wisselen we onderling recepten uit. Favoriet onder de bewoners blijft de stampot. Daar zijn we inmiddels dan ook expert in!”

Eten en drinken: belangrijk hoogtepunt van de dag

Eten en drinken is voor de bewoners van De Strijp, zoals voor alle mensen, een belangrijk hoogtepunt van de dag. Op de leefstijlgroepen wordt door het personeel dagelijks vers gekookt. Voor de bewoners van VerpleegdWonen/Somatiek is er het Kooktheater, waar op werkdagen door een kok het eten vers wordt bereid.

Hoe was het voorheen?

Voorheen kwam het eten uit de centrale keuken van de woonzorglocatie zelf. Op een gegeven moment heeft WZH het besluit genomen om niet in iedere locatie van WZH in eigen keuken eten te bereiden. Het eten wordt nu klaargemaakt in de centrale keuken van WZH in de vestiging Prinsenhof en wordt vervolgens gedistribueerd naar de overige locaties. Dit noemt men: ontkoppeld koken. De Centrale Cliëntenraad (CCR) heeft hierover geadviseerd. De Cliëntenraad (CR) van De Strijp heeft deze besluitvorming niet meegemaakt, aangezien de raad in de huidige samenstelling daarvoor te kort in zitting is.

Wat heeft een Cliëntenraad met eten en drinken?

Op grond van de Wet medezeggenschap cliënten zorginstellingen (Wmcz) uit 1996 heeft de Cliëntenraad verzwaaard adviesrecht als het gaat om voedingsaangelegenheden van algemene aard. Enkele voorbeelden hiervan zijn:

- Veranderen van etenstijden, keuzemenu's, het instellen van een menukeuzecommissie, ambiance bij de maaltijden.
- Besluit over ontkoppeld koken.

Het begrip ontkoppeld koken

Bij het ontkoppeld kookstelsel wordt het proces van bereiden en consumeren van de maaltijd onderbroken door twee tussenschakels. Deze tussenschakels omvatten de functies gekoelde opslag en regeneratie (verhitten). Er vindt dus binnen dit stelsel een loskoppeling plaats tussen

de bereiding en de consumptie van de maaltijd. Per dag worden de maaltijdcomponenten tot het gewenste aantal en soort maaltijden geassembleerd. Bij het ontkoppeld kookstelsel is het portioneren het eindpunt.

Binnen de Centrale Cliëntenraad (CCR) bestaat de commissie Eten en Drinken. In 2009 heeft deze commissie zich onder andere beziggehouden met de samenstelling en het aantal keuzemenu's. Overleg hierover heeft de commissie gevoerd met de facilitair manager Eten en Drinken. Met de inbreng van deze commissie houdt het bestuur van WZH terdege rekening. De lokale CR van De Strijp heeft binnen de CCR haar inbreng.

Overleg met de locatiemanager

De lokale CR houdt zich onder andere bezig met de mogelijke problematiek Eten en Drinken op de eigen locatie De Strijp. Voor zover bekend bij de CR zijn er geen tot weinig problemen met Eten en Drinken op de leefstijlgroepen. Voor wat betreft het Kooktheater, waar de cliënten van onder andere de afdeling somatiek hun maaltijden gebruiken, wordt door de kok vijf dagen per week vers gekookt. In het weekend en bij afwezigheid van de kok, bijvoorbeeld door ziekte of vakantie, krijgen deze cliënten hun maaltijd vanuit de centrale keuken. De CR voert overleg met de locatiemanager om de mogelijkheden te onderzoeken of zeven dagen per week vers gekookt kan worden in het Kooktheater.

Wilt u zeggenschap in het belang van de cliënten, onder andere op het vlak van Eten en Drinken, meldt u zich dan aan als lid van de Cliëntenraad De Strijp. Of kom eens vrijblijvend een vergadering bijwonen alvorens u besluit lid te worden.

Namens de Cliëntenraad De Strijp,
Wil van der Giessen, voorzitter
Mobiele telefoon: 06 - 537 126 75

Kerstgedachte

Een van Gods wonderen is te zien in het gelaat van veel mensen. Men zegt weleens dat een mens zo jong is als hij zich voelt. Misschien mag je ook zeggen: een mens is zo mooi als de hoop die hij in zich voelt. Dit te zien in de ogen van mensen die lichamelijk oud zijn, is een ongelooflijk groot geschenk in het leven. Mensen die niet opgehouden zijn te zoeken, te vragen, te geloven, te hopen. Dit heeft ze tot mensen gemaakt en hen, wellicht zonder dat zij het zich bewust waren, dichter tot God gebracht.

Eugen Drewermann

Licht, Vreugde, Vrede en Samen-zijn

Kerstfeest is het feest van Licht, Vreugde, Vrede, Samen-zijn. Kerstfeest is het feest van het zien van het pasgeboren, kwetsbare Kerstkind. Wat zal er van dit kind worden? In het aanschouwen van het kwetsbare Kerstkind licht iets op van onze eigen kwetsbaarheid en de kwetsbare mensen in ons midden. Het kwetsbare Kerstkind kijkt ons aan en vraagt: 'Help mij om te groeien in mijn God-zijn en jij zult groeien in je mens-zijn'. Gods gelaat is zichtbaar in een mens zolang je de mens aankijkt met zo'n eerbied dat hij een engel wordt.

Graag maken we u attent op het initiatief van ons verpleeghuis om maandelijks kerkdiensten te houden in het Kooktheater. De kerkdiensten worden gehouden in samenwerking met de Marcuskerk op de tweede donderdag van de maand om 14.00 uur. De eerste kerkdiensten zijn inmiddels gehouden op donderdag 14 november en op 10 december. Volgende data zijn: 14 januari en 11 februari. In de kerkdiensten zullen steeds predikanten uit de buurt voorgaan. Iedereen is van harte welkom.

Naast de maandelijks kerkdiensten voor iedereen zijn er ook de maandelijks groepsbijeenkomsten in Concordia voor de bewoners van de leefstijlgroepen. Deze groepsbijeenkomsten zijn voortaan op de vierde vrijdag van de maand. Zo is er om 14.00 uur een bijeenkomst voor de katholieke bewoners en om 15.30 uur voor de protestantse bewoners. Deze groepsbijeenkomsten worden geleid door de geestelijk verzorgers.

Hans de Rie, geestelijk verzorger

Colofon

Onder ons
Eerste jaargang, nummer 6
December 2009

Redactieadres

WZH De Strijp
Polanenhof 525
2548 MP Den Haag
Telefoon: (070) 890 1400
E-mail: destrijp@wzh.nl
Website: www.wzh.nl/destrijp

Redactie

Tjerk Beekman
Kim Kreffer
Jolanda Beurze
Susan Deurloo
Charles de Vré (eindredactie)

Aan dit nummer werkten mee:

Sanne Kokke, Hans de Rie,
Cliëntenraad, Hans Brinkel,
Arnold van Gessel

Fotografie

Vincent Basler, Eline Broere,
Richard Zandberg, Susan Deurloo

Ontwerp, vormgeving en drukwerk

Adepth Advertising bv

Uw reactie op deze 'Onder Ons' of uw ideeën voor een volgende aflevering zijn welkom op het redactieadres. Of stuur een e-mail naar bovenstaand adres.

WZH De Strijp maakt deel uit van WoonZorgcentra Haaglanden (WZH). WZH is een vernieuwende, toonaangevende organisatie op het gebied van wonen, zorg en welzijn voor ouderen en mensen met Niet Aangeboren Hersenletsel (NAH) in de regio Haaglanden. Vanuit dertien woonzorgcentra in Den Haag en Leidschendam-Voorburg bieden wij verpleeg- en verzorgingshuiszorg, thuiszorg en allerlei welzijnsactiviteiten. Elk WZH-woonzorgcentrum heeft een eigen identiteit en cultuur. Zo bieden wij voor iedereen een woonomgeving die bij u past: een plek waar u zich thuis voelt.

© WZH De Strijp 2009

Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of enige wijze zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van WZH De Strijp.

