



Thuis in het Verpleeghuis
Waardigheid en trots op elke locatie

Voor het kerstdiner haalt Rivas Zorggroep alles uit de kast



Van koks die het “Beste Menu van de Zorg 2017” hebben gewonnen, mag je iets verwachten van het kerstmenu. De koks van diverse woonlocaties van zorgaanbieder Rivas Zorggroep in Gorinchem en omgeving maken daar dan ook veel werk van.

De lat ligt hoog

Gelet op het feit dat de drie koks van Rivas dit jaar op de dag van de gastvrijheid de titel het “Beste Menu van de Zorg 2017” wonnen, is het logisch dat de lat hoog ligt voor de maaltijden die ze de bewoners iedere dag voorschotelen. Maar vooral voor de menu's die zij bedenken voor feestdagen als Pasen, Sinterklaas en Kerst. Toch worden koks Niels Bron, Niels Zillig en Robin Schaap daar niet zenuwachtig van. Het geheim voor die kalmte, zo blijkt, zit in de goede voorbereiding, ‘Het menu voor het kerstdiner verzinnen we al in september’, zegt Zillig. ‘Lang van tevoren weliswaar, maar het is ook echt wel iets waarover je moet nadenken. Niet alleen omdat de feestdagen voor onze bewoners belangrijke momenten zijn waarop bovendien familieleden mogen aanschuiven voor de maaltijd, maar ook omdat het menu werkbaar moet zijn. Bovendien is het niet één

maaltijd die we bereiden. Juist omdat familieleden mogen aanschuiven verdelen we het voor onze bewoners over twee dagen. En we organiseren een aparte feestavond voor de mensen die een appartement huren en de mensen uit de wijk.'



Gas geven

Leuk om te doen? 'Voor onze gezinnen misschien wat minder', zegt Schaap, 'maar voor ons wel. En het hoort er ook gewoon bij als je in de horeca werkt natuurlijk. December is gas geven. En in ons geval natuurlijk ook heel goed rekening houden met de doelgroep. Het menu moet bij de mensen passen.' Daarop leer je vanzelf sturen als je wat langer op een locatie werkt, vult Zillig aan. 'Dan weet je bijvoorbeeld dat de bewoners van de ene locatie liever geen rabarber eten', zegt hij, 'terwijl ze dat op een andere locatie juist weer heerlijk vinden. Daarom is het ook zo mooi dat ieder huis vrij is in de menukeuze, zodat die aansluit op de wensen van de bewoners.'

In de locatie Bannehof in Gorinchem maken de koks voor de bewoners een klein aantal aanpassingen. Schaap: 'We hebben slechts twee bewoners die natriumarm eten, één veganist en één bewoner die gepureerd moet eten. Met dat laatste hou je direct rekening op het moment dat je de gerechten uitserveert. En je stelt het menu zo op dat het voor alle consistenties geschikt is.'

Is het moeilijk om er dan toch iets leuks van te maken? ‘Nee, het is juist een uitdaging om dat te doen’, zegt Zillig enthousiast. ‘Je wordt daar steeds creatiever in. Voor wie het eten gepureerd moet worden, pureren we niet alles door elkaar, maar behouden we de drie gerechten zodat iemand toch drie smaakbelevingen heeft. In het nagerecht laten we de kokos achterwege en temperen we de chocoladescherven niet, zodat die niet hard zijn maar meteen in de mond smelten.’

Op 21 december 2017 verstuurd we een kerstspecial-nieuwsbrief. Boordevol met mooie kerstverhalen!

[Lees ook de andere verhalen uit deze special](#)

Heel veel extra's

Hoewel het kerstmenu natuurlijk extra feestelijk is, proberen de koks de bewoners iedere dag een lekkere maaltijd voor te zetten. ‘We werken met een vijfweekse menucyclus’, legt Zillig uit, ‘waarbij de bewoners aan tafel kunnen kiezen wat ze die dag willen eten uit de beschikbare menukeuze. Maar Kerst is natuurlijk wel extra bijzonder. Een amuse als lolly van kip en port eten mensen niet iedere dag. Ook de aankleding is anders. De mensen worden uitgenodigd om netjes gekleed te komen, en de hele middag zijn al kappers en pedicures in de weer. De tafels zijn mooi gedekt, we huren een speciaal servies, serveren een welkomstdrankje en zorgen voor mooie wijnglazen.’ Logisch, vindt Schaap. ‘Dat doe je thuis ook, dus waarom zou je het niet doen.’ Als extraatje is er ook nog live muziek.

Uitserveren gebeurt door de medewerkers en door vrijwilligers. ‘Ook die laatste zijn enorm belangrijk voor ons’, zegt Zillig, ‘en zeker niet alleen met Kerst.’

Gericht op winnen

Zo'n kerstmenu mag dan ook wel een beetje extra geld kosten. Daarin onderscheidt het zich heel nadrukkelijk van het menu waarmee de koks dit jaar de prijs voor het “Beste Menu van de Zorg 2017” wonnen, want daar mocht het totale menu juist slechtst vier euro per persoon kosten. ‘En daarbij moet je er ook nog rekening mee houden dat het natriumarm moet zijn en in verschillende consistenties moet kunnen worden opgediend’, zegt Zillig. ‘We voelden echt wel een uitdaging want vorig jaar wonnen we weliswaar de hoofdprijs voor het beste dessert, maar waren we in de algehele competitie tweede geworden. Dan wil je het jaar daarop wel winnen hoor.’ Schaap vult aan: Dus hebben we in de avonduren heel veel geoefend. Als we klaar waren met werken, sprintten we weer terug de keuken in.’



Spelen met de smaakbeleving

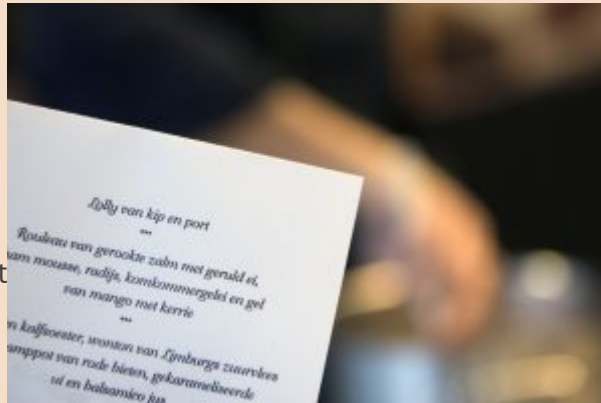
Wat eruit kwam, was zoete aardappelstampot met een gehaktbal. Maar niet zomaar een gehaktbal. ‘Je moet inspelen op de smaakbeleving van de bewoners’, legt Zillig uit. ‘Met het ouder worden neemt het reukvermogen af en wordt de smaak- en mondbeleving dus steeds belangrijker. Daar kun je mee spelen, maar ook met het gegeven dat de herinnering aan smaakbeleving in de hersenen intact blijft. Daar kun je vooral met kruiden heel veel mee doen. Je hoeft bij het eten niet te detecteren dat het bijvoorbeeld basilicum is, maar je moet wel zorgen dat de hersenen worden getriggerd om iets te herkennen. Hetzelfde kun je doen met het mondgevoel, door knoflook of cayennepeper toe te voegen. Niet zoveel dat het als hinderlijk wordt ervaren natuurlijk, maar wel zoveel dat speeksel wordt aangemaakt, wat een transporteur van smaak is.’

Zillig: ‘Lekker is de trekker. Als het niet lekker is, eten de mensen het niet op.’

Schaap: ‘Dan eten mensen lekkerder en beter en dat heeft een positieve invloed op hun algemene gezondheidstoestand. We gaan er echt heel ver in om dat te bereiken. In die gehaktbal zat een melange van vijftien kruiden, maar helemaal geen zout.’ Diezelfde passie om mensen lekker te laten eten en zo bij te dragen aan hun gezondheidstoestand, is ook terug te vinden in de workshops die de koks verzorgen voor kankerpatiënten bij wie de smaakbeleving is aangetast. ‘In overleg met de diëtist bekijken we altijd of we een alternatief voor nutridrink kunnen maken wanneer iemand geen vast voedsel kan nuttigen’, zegt Zillig. ‘Voor

die mensen maken we bijvoorbeeld shakes. Bij eten gaat het over lekker, gezond en veilig. Maar lekker is toch de trekker. Als het niet lekker is, eten mensen het niet op.'

Het kerstmenu van Rivas Bannehof



Lollie van kip en port

—

Rouleau van gerookte zalm met geruld ei, ham mousse, radijs, komkommergelei en gel van mango met kerrie

—

Gebakken kalfsoester, wonton van Limburgs zuurvlees met stappot van rode bieten, gekaramelliseerde ui en balsamicojus

—

Witte chocolademousse met caramel, sinaasappel, gemarmerde chocoladescherven, geroosterde kokos en limoncross

Meer weten

- Rivas Zorggroep is deelnemer aan Waardigheid en trots – Ruimte voor verpleeghuizen. [Lees meer over de verbeterplannen van de organisatie.](#)

tags:

[Kerst](#) (10), [Rivas Zorggroep](#) (12), [Voedselveiligheid](#) (23)

thema's:

[Veilige zorg en ondersteuning](#) (230), [Wonen en welzijn](#) (245)