



Stelling van Midas Dekker



- De traditionele voedselproductie biedt geen soelaas in de toekomst.
- Ook de biologische landbouw niet.
- Daarom moeten we overschakelen op eten uit de fabriek, gemaakt met micro-organismen.
- Duurzaam, gezond, goed voor het milieu en zonder dierenleed.

1



De Kracht van de keuken: wat valt er te kiezen?

HAARDERHEEN

Marco Wisse Directeur

2



Wat valt er te kiezen en voor wie?

- **Keuze van de client**
 - Participeren
 - In gezin
 - Op de club
 - Theater
- **Keuze van de organisatie**
 - Kwaliteitskader
 - Rendement
 - Continuïteit
 - IGJ
 - VWS
 - De banken
 - Zorgverzekeraar
 - De manager

3



Wat valt er te kiezen

- Voor mij is de vraag zijn wij een systeem gedreven organisatie in de GRZ of kunnen we systemen in verbinding brengen met de bedoeling.



4



Of een clientgedreven organisatie?



5



Waarom raken we weg bij de bedoeling?

- Verandering op verandering, maar waar deden we het ook al weer voor?



6

Stof tot nadenken:

- 300.000 ouderen zijn aangewezen op een maaltijd in zorginstellingen.
- > 1.000.000 ouderen eten nog maar zelden een vers bereide maaltijd.
- 2 keer in de week warm eten komt vaker voor dan je denkt onder ouderen.
- **Met welke (voedings-)conditie komen de revalidanten binnen?**

7

Stel je voor;

- Dat je elke dag een kant & klaar maaltijd moet eten;
- Of 365 dagen per jaar bent aangewezen op een wegrestaurant of ziekenhuiseten!



8

Waar of niet waar ?

- De veronderstelling is dat een industrieel proces van het bereiden van voedsel goedkoper is en van dezelfde kwaliteit als de traditionele keuken.



9

Waarom zo veel aandacht voor eten en drinken

- In Naarderheem revalideren cliënten sneller en beter dan gemiddeld, als we de zorginkopers mogen geloven.
- Toch krijgen wij de meeste positieve reacties over het eten en drinken in het restaurant.
- Lekker en verantwoord eten en drinken in een gastvrije omgeving draagt in hoge mate bij aan het succes van Naarderheem als revalidatie-instelling maar vooral aan de succesvolle revalidatie voor de cliënt.

10

De professional

De manager

- Gastvrijheid is een vak en dient overgelaten te worden aan professionals.



11

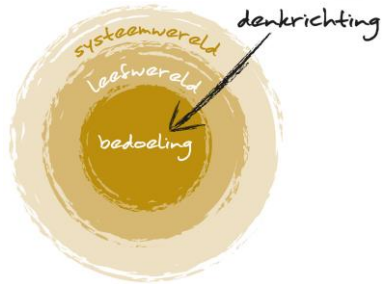
Stelling:

- **Ik beweer dat het NIET goedkoper is en zeker niet van dezelfde kwaliteit.**
- En als het dan anders moet hoe doe je dat dan?

12



Terug naar de bedoeling



13



De zorg rond eten en drinken is een vak en dient overgelaten te worden aan vakmensen

14



Geef het vak terug aan de professionals zij zullen u niet teleurstellen.

Leadership

is about making others better as a result of your presence and making sure that impact lasts in your absence.

15



Gastvrijheid

- Gastvrijheid is een vak.
- Even uit de omgeving waar alles gefocust is op de beperking.
- Ontmoeting en contact.
- Rust en aandacht rond de maaltijd.



16



Ambachtelijk

- Kwaliteit
- Flexibiliteit
- Creativiteit
- Contact tussen gast & kok
- De smaakbeleving



Flexibiliteit voor koks

17



Waarom ambachtelijk koken?

- Meer mogelijkheden.
- Minder verlies van producten.
- Minder belasting voor het milieu.
- Aangepast aan de behoefte
- Lekkerder.
- Gezonder.



18

Waarom is het nauwelijks duurder?

- Minder verlies van producten.
- Scherpe inkoop door relatief groot volume.
- Geen menucyclus meer.
- Verkoop aan derden.
- Geen winstmarge voor cateraar.
- Minder gebruik van dieetproducten.

19

Wat is er voor nodig ?

- Lef
- Visie
- Passie
- Doorzettingsvermogen
- Overtuigingskracht
- Een beetje extra geld

20

100 redenen om het niet te doen, één om het wel te doen

Doe niet zo dwaas.
Het gaat toch goed zo?
Dat is niet ons probleem.
Denk er nog eens over na.
Laten we realistisch blijven.
Zet het eerst maar op schrift.
Dat is in strijd met ons beleid.
Daar zijn wij nog niet rijp voor.
Laten we het in beraad houden.
Sta je er garant voor dat het werkt.
Sinds wanneer ben jij een expert geworden?
Daar moeten we nog maar eens over praten.
Als het echt een goed idee was, hadden anderen het al lang geprobeerd.



21

Thank you

The best way to make your dreams come true is to wake up!

- Laat je dromen niet bederven door de boekhouder.
- De minister die ooit besloten had een rioolstelsel aan te leggen in dit land had geen sluitende businesscase. Toch heeft dat besluit meer bijgedragen aan de nationale gezondheid dan alle ziekenhuizen bij elkaar.

22