

Monique Willemse regievoerder 'Visie en strategie rond eten en drinken'

De lerende netwerken van de stichting Eten+Welzijn hebben elk een eigen 'regievoerder', iemand die de voortgang onder de deelnemers bewaakt en als vraagbaak dient op zijn of haar expertisegebied. Voor het lerend netwerk 'Visie en strategie rond eten en drinken' presenteren we visieontwikkelaar Monique Willemse van Momoko.

Als u alle benodigde middelen en tijd tot uw beschikking heeft? Welk eten en drinken serveren uw mensen dan aan uw gasten en bezoekers? "Dit is voor mij de ultieme vraag, die tijdens het [lerend netwerk](#) ook zeker aan bod zal komen", vertelt Willemse, die voor tal van zorginstellingen al visies ontwikkelde.

Waardevolle momenten

Gevraagd naar haar eigen visie op eten en drinken in de zorg zegt ze: "Mijn visie is dat je mensen intuïtief en met empathie wilt benaderen. Je ziel en zaligheid leggen in oprechte aandacht. Alle signalen en informatie tellen mee. In mijn werk valt het mij altijd weer op dat kleine waardevolle momenten soms jaren later nog worden herinnerd. Terwijl een breed assortiment of elke dag hetzelfde niet per se het gewenste effect genereert. Eten en drinken wil je klein houden, intiem, bijzonder, persoonlijk en verrassend."

Goede ontwikkelingen

Willemse noemt het 'top' dat er de laatste tien jaar veel positiefs is gerealiseerd op het gebied van eten en drinken in de zorg. "Ziekenhuizen waar elke dag vers en lekker wordt gekookt, waar een sterrenchef het keukenteam inspireert en andersom, streekgerechten nog lekkerder worden gemaakt dan thuis, waar portiegroottes kleiner worden, smaak van gerechtjes wordt afgestemd op het stadium van een chemokuur, waar zes originele verrassingen per dag worden geserveerd. Zorgorganisaties die geluksmomenten bedenken en plannen. Een grootkeuken met een wormenhotel dat het afval composteert. Zorgorganisaties die regionale zorgcliënten met vrijwilligers van versgekookte maaltijden voorzien. Er gaat heel veel goed."

Inzetten op eten, drinken en gastvrijheid

Willemse ziet echter ook organisaties waar eten en drinken aan de bestuurstafel een bijzaak blijft. "Of waar het voor managers niet mogelijk is om aan innovatie toe te komen. Of waar te veel bezuinigd wordt op eten en drinken." Terwijl er volgens Willemse alle reden is om als zorgorganisatie in te zetten op eten, drinken en gastvrijheid. "Als je het goed doet, is de patiënt bijvoorbeeld minder bang, communiceert hij of zij beter, kan de arts de diagnose sneller en beter vaststellen, werkt de patiënt beter mee aan het eigen herstel, is de gast en de bezoeker positiever, is het personeel trotser op de eigen organisatie en krijgen medewerkers complimenten van de gasten."

Gasten- en medewerkerswensen

De visieontwikkelaar van [Momoko](#) kijkt ernaar uit om met de deelnemers aan het lerend netwerk aan de slag te gaan. "Belangrijk voor mij is dat er tijdens de workshops veel aandacht komt voor het luisteren naar de mensen mét en vóór wie deelnemers werken en het interpreteren van gasten- en



Eten+Welzijn

medewerkerwensen. We gaan ervoor om concrete resultaten te boeken. Ik ben superblij en vereerd dat ik gevraagd ben om een bijdrage te leveren aan het vakgebied waar ik al 17,5 jaar zo veel van houd. Ik kijk er naar uit.”

Het [lerend netwerk 'Visie en strategie rond eten en drinken'](#) start op 20 september, betreft vijf workshops voor slechts €202,50 in totaal en is bestemd voor managers/leidinggevenden in ziekenhuizen, verpleeghuizen, GGZ, gehandicaptenzorg en wijkzorg.