

# Minder regelen, meer tijd voor zorg

*Het belang van een culinair adviseur*

Als culinair adviseur bij Daily Fresh Food is Iris Golsteijn dagelijks te vinden binnen zorgorganisaties. Haar rol draait, net als die van de andere culinair adviseurs, om één ding: zorgen dat alles rondom eten en drinken soepel verloopt in de praktijk van de zorg. Gedurende het hele proces van klantcontact zijn zij nauw betrokken: van de opstart van een nieuwe locatie tot de dagelijkse ondersteuning daarna. “We begeleiden zorgteams vanaf de implementatie tot het moment dat alles echt goed draait,” vertelt Iris. “En ook daarna blijven we betrokken.”

## *Van opstart tot dagelijkse ondersteuning*

Tijdens zo’n opstart zijn de culinair adviseurs regelmatig op locatie aanwezig. Ze ondersteunen zorgmedewerkers, geven uitleg over producten, het bestelsysteem en de bereidingswijze, en denken mee over hoe processen zo efficiënt mogelijk ingericht kunnen worden. Daarbij kijken ze ook naar manieren om het werk structureel te vereenvoudigen, bijvoorbeeld door het slim inrichten van het bestelsysteem en het werken met vooraf samengestelde menucycli.

Deze menu’s zijn zorgvuldig opgebouwd op basis van voedingswaarden en variatie. Het doel is duidelijk: zorgmedewerkers ontzorgen, zodat zij minder tijd kwijt zijn aan bestellen, plannen en organiseren en juist meer tijd overhouden voor waar het echt om draait: de bewoners, cliënten of patiënten.

## *Inspiratie op de werkvloer en daarbuiten*

Naast deze begeleiding zijn de culinair adviseurs ook nauw betrokken bij evenementen en proeverijen, zoals

de voorjaarsproeverij die onlangs plaatsvond. Dit zijn waardevolle momenten waarop zorgmedewerkers inspiratie opdoen. Ze ontdekken nieuwe gerechten, krijgen ideeën voor presentatie en zien hoe ze met eenvoudige middelen een maaltijd net dat beetje extra kunnen geven. “We horen vaak dat mensen het leuk vinden om te zien hoe makkelijk je iets moois op tafel kunt zetten. Het hoeft helemaal niet ingewikkeld te zijn,” zegt Iris.

## *Praktische ondersteuning in de zorg*

In haar dagelijkse werk fungeert Iris als een toegankelijke sparringpartner voor alles wat met eten en drinken te maken heeft binnen de zorg. Ze denkt mee met zorgteams en geeft praktische tips die direct toepasbaar zijn op de afdeling. Die ondersteuning is breed: van vragen over het verwarmen van maaltijden tot het slim inrichten van het bestelproces. “Elke locatie werkt anders. De ene werkt met een steamer, de andere met een oven. Dan kijken we samen wat het beste past binnen hun manier van werken.”

“

*Ik begeleid  
zorgteams vanaf de  
implementatie tot het  
moment dat alles echt  
goed draait.*

*Iris*

## Bewuste keuzes

Ook thema's als duurzaamheid en budget spelen een steeds grotere rol binnen zorgorganisaties. Hoe ga je om met voedselverspilling? Hoe bied je gevarieerde, verantwoorde maaltijden aan binnen een bepaald budget? De culinair adviseurs helpen zorgteams om hierin bewuste keuzes te maken die aansluiten bij de doelgroep. Door slim in te kopen, bijvoorbeeld door waar mogelijk te kiezen voor alternatieve (B-)merken, kunnen organisaties vaak kosten besparen zonder in te leveren op kwaliteit. Dat levert niet alleen voordeel op in de dagelijkse praktijk, maar biedt ook ruimte voor iets extra's. "Je ziet dat teams die bewust inkopen, aan het einde van de maand soms budget overhouden," legt Iris uit. "Dat gebruiken ze dan bijvoorbeeld om iets leuks te organiseren voor de bewoners, zoals een barbecue of een high tea. Juist die extra momenten maken een groot verschil. Ze zorgen voor beleving, afwisseling en een stukje extra aandacht, iets waar bewoners enorm van genieten."

## De kracht van persoonlijk contact

Wat Iris het meest waardevol vindt aan haar functie, is het persoonlijke contact. "Je bouwt echt een band op met de zorgteams. Je ziet direct wat jouw ondersteuning oplevert en dat maakt het werk heel mooi."

## Een nieuw bestelsysteem in aantocht

Binnenkort staat er een belangrijke ontwikkeling op de planning: de vernieuwing van het bestelsysteem. Dit nieuwe systeem wordt overzichtelijker, gebruiksvriendelijker en krijgt een frisse uitstraling. Ook komt er een vernieuwd bestellingsdashboard, waardoor zorgorganisaties nog eenvoudiger hun bestellingen kunnen beheren.

Om de overgang zo soepel mogelijk te laten verlopen, worden klanten goed begeleid. Er komen mogelijkheden voor groepstrainingen, duidelijke instructies en praktische uitleg over het systeem. Ook wordt gewerkt aan aanvullende hulpmiddelen, zoals korte instructievideo's, zodat medewerkers altijd ondersteuning binnen handbereik hebben.



## Onmisbaar op de werkvloer

Doordat Iris zo nauw betrokken is bij de werkvloer binnen zorgorganisaties, weet ze precies waar de uitdagingen liggen. Juist daarom is ze enthousiast over deze ontwikkeling. "Het nieuwe systeem sluit beter aan op hoe er in de zorg gewerkt wordt. Het wordt overzichtelijker en makkelijker in gebruik. Dat gaat echt helpen in de dagelijkse praktijk."

Doordat de culinair adviseurs zo dicht op de praktijk werken, zijn ze van grote waarde voor zorgorganisaties. Ze combineren kennis van voeding, processen en de zorgomgeving en vertalen dit naar oplossingen die écht werken op de werkvloer. Daarmee vormen ze een onmisbare schakel tussen Daily Fresh Food en haar zorgklanten.

## Ontmoeten, proeven en inspireren op de Zorg & Food Beurs

Van 14 tot en met 16 april vond in de Jaarbeurs in Utrecht de Zorg & Food Beurs plaats. Tijdens deze dagen hebben we veel bekende gezichten mogen verwelkomen, maar ook nieuwe ontmoetingen gehad. Het was een mooie gelegenheid om elkaar te spreken, te inspireren en ideeën uit te wisselen. Extra bijzonder was dat we tijdens deze beurs ook ons 25-jarig jubileum hebben gevierd.

De beurs stond voor ons in het teken van een aantal belangrijke thema's: warme zorg, groene zorg en het menu van de toekomst, speerpunten waar wij ons dagelijks op richten. Bij onze stand konden bezoekers dan ook kennismaken met diverse innovatieve hapjes, zoals Aziatische hybride balletjes en rendang Bumi. Daarnaast presenteerden we ook gerechten met lokale ingrediënten, zoals Limburgse hoender met asperges en aardappelcrème.

We kijken terug op een zeer geslaagde editie en willen iedereen bedanken die onze stand heeft bezocht.

