



Partner in food care

Quickscan bij Vughterstedede

Behalve leverancier van een uitgebreid assortiment kwaliteitsproducten, is Van Hoeckel ook uw partner in het begeleiden van trajecten. Er is veel expertise beschikbaar die op allerlei manieren naar wens kan worden ingezet. Zo vroeg ouderenzorginstelling Vughterstedede aan Van Hoeckel om eens kritisch te kijken naar de keukenprocessen en mogelijke verbeteringen aan te dragen.

"Vroeger hadden we twee keukens, in Huize Elisabeth en in Huize De Braacken", vertelt Frank de Haas, manager beheer van Stichting Vughterstedede in Vught. "We hebben ervoor gekozen om dit terug te brengen tot één keuken, waar we dagelijks circa 430 maaltijden bereiden, voor de eigen drie locaties in Vught, voor bewoners van de aanleunwoningen, tafeltje-dek-je en voor één andere zorginstelling. Door de samenvoeging van de keukens ontstond bij ons de vraag of de processen wel optimaal verlopen wat betreft inkoop, logistiek, personele inzet en dergelijke. We moeten heel kritisch met die zaken omgaan, omdat de overheidsbijdragen steeds lager worden. We hebben daarom twee externe partijen gevraagd om eens met een frisse blik naar de processen te kijken. Eén daarvan is onze dkw-leverancier Van Hoeckel."

In de project van Cees Hoefs kwam er namens Van Hoeckel een projectmanager, die als start van de quickscan ging meelopen in de keuken. "Ik ben letterlijk tussen de mensen gaan staan en kon zelf bepalen met wie ik meekeek en -liep. Paars om te observeren wat er gebeurde. We hebben de chef en



de souchef duidelijk gemaakt dat we niet langskwamen om met het vingertje te wijzen. De insteek van zo'n project is samen op zoek te gaan naar mogelijke verbetering."

Mise en place

Cees kwam een aantal verbeterpunten tegen. "Uit ervaring weet ik dat hoe beter je mise en place is, hoe makkelijker de rest wordt. Als je à la minute nog al je spullen bij elkaar moet pakken, werkt dat niet. Dus dat proces kan efficiënter. Een ander punt is dat de processen deels nog afgestemd zijn op meals-on-wheels, terwijl het bijbehorende systeem, waarbij de bewoners ter plekke een keuze maken, niet meer gebruikt wordt. Men maakt nu namelijk weer een keuze vooraf, zoals vroeger. Daardoor kan je je bijvoorbeeld afvragen wat de toegevoegde waarde is van de kok die meegaat op de vrachtwagen." Van Hoeckel heeft ook de cijfers van de voedingsdienst bekeken, vervolgt Cees. "Dat was goed mogelijk, omdat Vughterstedede alles perfect documenteert. Zo konden we precies aangeven hoeveel het zou schelen om over te stappen naar een pakketleverancier." Frank: "Nu kopen we in bij zes à zeven partijen met het argument om de leveranciers scherp te houden. Maar je kunt je afvragen hoeveel tijd dat kost. Het is een van de processen die geleidelijk ingesloten zijn en waar we naar moeten kijken."

Kwaliteit

Cees benadrukt dat het niet alleen om bezuinigingen gaat. "Ook insteek is om samen te zoeken naar mogelijkheden

Projectmanagement

Een projectmanager van Van Hoeckel is op vele manieren inzetbaar. Behalve voor een quickscan, zoals bij Vughterstedede, kan hij ook op allerlei fronten advies geven, bijvoorbeeld bij de introductie van een nieuw concept in het kader van gastvrijheid en ambiance. Cees Hoefs: "Het is niet wat gewenst is, we leveren maatwerk. Momenteel ben ik gedetacheerd bij een zorgcluster waarvoor ik facilitaire en organisatorische taken uitvoer en de voedingsdienst opnieuw inricht."

om voordeel te behalen door anders te werken, niet puur gericht op het laatste dubbelteje." Frank: "Daar ben ik het mee eens. Je merkt dat mensen meer kostenbewust aan het worden zijn en dat is prima, maar het moet niet doorslaan. De kunst is om zo efficiënt mogelijk te werken, maar het is ook ónze keuken, die in de regel kwaliteit biedt. Het blijft dus balanceren. Maar ik denk wel dat we meer rust in de keuken kunnen brengen door een betere organisatie." Het rapport met aanbevelingen van Van Hoeckel is een startpunt, vindt Cees. "Dan begint het pas echt. Met een gedegen plan van aanpak kan je aan de slag met de back-end frontoffice." Frank bevestigt de meerwaarde van zo'n samenwerking: "Het is geen sinecure als je reeds lang bestaande patronen wilt doorbreken; zo'n proces vergt tijd en heeft vaak bij een goede begeleiding."

COLUMN

Zomervakantie

Het hele jaar door plannen werkende mensen hun vrije uren, dagen, weken en natuurlijk hun zomervakantie. Dat gebeurt vaak in digitale agenda's en zelfs op de iPad, zodat de hele familie kan meekijken om te zien wie wanneer vrij is. Medewerkers met kinderen willen natuurlijk graag met de kinderen op vakantie en zijn dus gebonden aan de schoolvakanties. Als je zelf geen kinderen hebt moet je dan ook vrijwel je hele carrière door horen: "Jij kan wel dienst doen. Jij kunt dan wel werken." Er is bijna niemand die verder vraagt. Want misschien heeft die collega zonder kinderen wel een moeder die ziek is en voor wie hij of zij altijd zorgt. Of past op de kinderen van de buurvrouw die invalide is of met wie hij mee op vakantie wil gaan.

Toen ik zelf nog in de zorg werkte wilde ik altijd juist graag werken wanneer iedereen op vakantie was. In de zomer had iedereen goede zin, kon vrijwel alles en was de weg bijna helemaal vrij. Als ik in die dagen zomaar iets onverwachts kon regelen, dan genoot iedereen extra. De bewoners's morgens trakteren op een vers, warm croissantje met roomboter en lekkere kersenjam bijvoorbeeld. Of in de middag op een ijsje met een cerise-dressing, of in de Betuwe nog snel de laatste kersen van de boer halen om de bewoners nog één keer te trakteren. Of als we minder tijd hadden, naar de Verwenzorg-winkel gaan om iets lekkers te halen.

Een kleine attentie in de zomer, wanneer iedereen op vakantie is, doet wonderen. Bedrijven en zorginstellingen kunnen dat in gedachten houden. Maar vooral: denken, durven en gewoon doen.

Joke Zwanikken-Leenders Ambassadeur van de verenzorg

P.S.: Denkt iedereen er nog aan? Kers(t)pakketjes bestellen voor chronisch zieken, jong en oud! Het doet wonderen in de zorg en het is leuk en goed om te doen.

