

**Kleinschalig koken in woonkamers wint steeds meer terrein bij AxionContinu. Maar ook het restaurant met voornamelijk zelfgemaakte maaltijden en verse ingrediënten is bezig aan een opmars. In woonzorgcentrum Mariënstein pruttelen vanaf mei de spekjes in de pan en kunnen bewoners lekker tafelen in eigen huis.**



## Restaurant Mariënstein

# Lekker tafelen in eigen huis

**B**ij binnenkomst kan iedereen al ruiken dat kok Wilco Cromwijk aan het koken is. Wat zit er in de pan! Sukadelapjes misschien? Of toch gehaktballen? Bordjes op de tafels geven het geheim prijs, de bezoeker kan lezen wat er iedere dag van de week op het menu staat. En voor wie daar geen trek in heeft, is er een alternatief beschikbaar. “Drie weken van tevoren een menulijst invullen, is er niet meer bij,” zegt facilitair manager Karen Coenraads Nederveen. “We kunnen nu veel flexibeler werken. Door zelf te koken kunnen we zien waar het merendeel van de bewoners behoefte aan heeft. De ene keer kan dat een salade met stokbrood en een tartaartje zijn, de andere keer het menu-van-de-dag. Onze kok heeft hierin een sleutelrol. We kunnen het misschien niet iedereen altijd naar de zin maken, maar de wensen van bewoners zijn wel ons uitgangspunt.”

### Geen bietjes, maar spruitjes

Toen Karen twee jaar terug begon als facilitair manager vielen haar de vele discussies over de

menulijsten op. Dan dacht bijvoorbeeld een bewoner bietjes besteld te hebben, maar lagen er spruitjes op het bord. Ze besloot daarom een enquête te houden onder bewoners om te achterhalen wat nou eigenlijk de meningen waren over het restaurant. Daaruit kwam onder meer naar voren dat bewoners zich buiten de gezette tijden om niet welkom voelden in het restaurant. “We werken hard om dat te veranderen en hopen dat ‘even eten’ straks ‘lekker tafelen’ betekent. Die verandering is onderdeel van een groter geheel: we willen dat het restaurant meer een centrale, gastvrije ontmoetingsplek is voor de bewoners en hun gasten.”

### Gastvrijheidstraining

Wat daarvoor nodig is? Het afschaffen van de vaste eettijden, bijvoorbeeld. En de vaste plekken hebben eveneens hun langste tijd gehad. Ook de werkverdeling gaat op de schop: twee medewerkers voor de gasten in plaats van één, de vaat na afloop van de maaltijd wordt een gezamenlijke verantwoordelijkheid. “De vaste medewerkers hebben een gastvrij-

heidstraining gekregen om de gasten in de watten te kunnen leggen,” zegt 1e medewerker facilitair Kim Boekhout lachend.

In november stapte ze over van De Parkgraaf, de eerste locatie die aan de slag ging met het zelf bereiden van maaltijden in het restaurant. “Ook in Mariënstein kan het allemaal leuker en gezelliger, met meer aandacht voor de bewoners.”

### ‘Belevingskoken’

De misschien wel belangrijkste vernieuwing heet Wilco, een kok die vindt dat gezellig eten óók een showelement heeft. Dat noemt hij ‘belevingskoken’. “Natuurlijk draait het om de ingrediënten die je gebruikt, maar sfeer is ook belangrijk. Producten die een lekkere geur verspreiden zet ik dus wat eerder op het vuur om lekker te pruttelen, zodat iedereen al een beetje in de stemming komt. En als het even kan, vraag ik tijdens de maaltijd zelf wat de gasten van het eten vinden, dat is voor bezoekers toch net even anders dan wanneer de bediening dat doet.”

### Cliëntenraad

Vroeger werden de maaltijden ook al in Mariënstein bereid, weet mevrouw Heykamp nog. Ze is voorzitter van de cliëntenraad, die nauw bij de ‘kookplannen’ werd betrokken. “Ik heb vertrouwen in de nieuwe koers, maar er zijn ongetwijfeld bewoners die moeite hebben met de veranderingen. Zij moeten wel de tijd krijgen om aan de nieuwe werkwijze te wennen.



Wilco Cromwijk:

*“Natuurlijk draait het om de ingrediënten, maar de sfeer is ook belangrijk.”*

De cliëntenraad zal de vinger aan de pols houden.” De medewerkers zijn daar alleen maar blij mee. Karen: “Wat voor ons vanzelfsprekend is, kan voor iemand die verzorgd woont ingrijpend zijn. Het is inderdaad een gevaar te snel te gaan, we zullen daar zeker op letten en bijsturen wanneer het nodig is.” Maar de dames zien vooral een gezellig restaurant voor zich. Waar je ‘s middags ook limonade kan drinken met de kleinkinderen of ‘s avonds aan een wijntje nipt, nagenietend van het lekkere eten. Waar je in een mooie vitrine alle producten kan zien. Waar een comfortabel zitje is voor het ontvangen van de visite. “Vergeet niet dat dit ons thuis is,” zegt mevrouw Heykamp. “Ik ben trots op wat er allemaal staat te gebeuren om dat gevoel te versterken.” (ES)

## Kleinschalig koken

Het idee voor zelf koken in het restaurant van Mariënstein komt van voedingsmanager Alphons Rijnbeek. “Ik zie dat het in De Parkgraaf ook heel goed werkt: je bent flexibeler, biedt meer kwaliteit en er is meer gelegenheid voor contact.” De functie van de centrale keuken neemt af, maar er zijn nog steeds bewoners van appartementen die daar vandaan geportioneerde maaltijden krijgen. “Ik hoop dat ook zij zullen zeggen: het is zo gezellig in het restaurant, laten we daar gaan eten.” Ook locaties zonder restaurant zorgen steeds vaker zelf voor de bereiding van maaltijden, maar dan in de woningen. Sommige pikken dat kleinschalige koken goed op, andere hebben wat meer moeite met bijvoorbeeld het bieden van voldoende afwisseling of het gebruik van genoeg gezonde ingrediënten. “Onze kok Jaap van der Veer neemt daarom overal een kijkje, niet uit bemoeizucht maar ter ondersteuning. Hij kan onder meer de zorg ontlasten door tips te geven voor een efficiëntere manier van werken.”



Mevrouw Heykamp

*“Vergeet niet dat dit ons huis is.”*