

**“Ondanks dat veel van onze patiënten snel vermoeid zijn, blijven de meeste wel gezellig natafelen.”**

> Edwin de Boer, facilitair manager bij Merem

> EEN KIJKJE IN DE KEUKEN EN HET RESTAURANT VAN MEREM

# Restaurant als sociaal hart bij revalidatie

Sinds oktober 2010 vormen behandelcentrum Heideheuvel en revalidatiecentrum De Trappenberg samen Merem Medische Revalidatie, met vestigingen in Hilversum, Almere en Lelystad. Kinderen, jongeren en volwassenen kunnen bij Merem terecht voor specialistische revalidatie en behandeling van chronische (long-)aandoeningen. Merem is daarnaast gespecialiseerd in de behandeling van kinderen met ernstig overgewicht en diabetes. Een gemêleerde doelgroep, waarvan een groot deel elke dag eet in het restaurant dat wordt gerund door Albertje Ruysenaars en Edwin de Boer.

Edwin de Boer, facilitair manager bij Merem vertelt: “Het restaurant op onze zorgcampus in Hilversum vormt een belangrijke spil in het sociale leven van de patiënten die klinisch bij ons verblijven. Patiënten verblijven veelal weken tot maanden bij ons en werken de hele dag aan hun herstel met als doel zelfstandig terug te keren in de maatschappij. Hierbij is het belangrijk dat zij ook regelmatig uit de klinische omgeving stappen en in een normale, niet-klinische omgeving samen met anderen gezellig een maaltijd nuttigen.” Edwin ervaart dat het restaurant wat afleiding biedt. “Ondanks dat veel van onze patiënten snel vermoeid zijn, blijven de meesten toch nog even gezellig natafelen.”

## Lasagne en broodburgers uit eigen keuken

Albertje Ruysenaars, voedingscoördinator bij Merem, is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van het restaurant en de bijbehorende keuken. “Hoewel de dagmenu's grotendeels door de diëtiste worden bepaald, heb ik wel de ruimte om mijn eigen stempel te drukken op de menukaart en de dagelijkse gang van zaken in het restaurant”, vertelt Albertje. “Dat maakt het niet alleen voor mij en mijn collega's leuker, maar heeft het ook een positief effect op de beleving rondom de maaltijd bij onze patiënten. Zo maak ik regelmatig zelf lasagne, taarten of onze befaamde broodburgers, die erg geliefd zijn bij patiënten. Iedereen weet dat we deze producten op basis van eigen receptuur zelf vers maken en dat wordt erg gewaardeerd.”





**Minder verspilling**

De zelfgemaakte gerechten van Albertje worden niet alleen gewaardeerd door patiënten en gasten, maar zorgen ook voor minder voedselverspilling. "We houden onze voorraad goed in de gaten en proberen creatief om te gaan met producten die

over blijven", legt Albertje uit. "Brood is bijvoorbeeld een product dat normaal gesproken veel weggegooid wordt omdat het maar beperkt vers is. Wij proberen zo min mogelijk weg te gooien door zelf broodcroutons, broodtaarten of broodburgers van oud brood te maken."

**Aandacht en eigen regie**

Aandacht en eigen regie zijn speerpunten in de missie van Merem en zijn ook duidelijk zichtbaar in het restaurant. Tafels zijn zorgvuldig gedekt, couverts liggen uitnodigend op tafel, het menu is met liefde samengesteld en er hangt een gezellige sfeer. Edwin vertelt: "Op dit moment is het nog zo dat patiënten van te voren hun menukeuze moeten doorgeven, maar is het wel zo dat zij tijdens de maaltijd nog kunnen wisselen als zij bijvoorbeeld toch geen trek hebben in een gekozen maaltijd. Dit vinden we belangrijk bij Merem, omdat het houden van eigen regie belangrijk is bij zowel de gastvrijheidsbeleving als het herstel."

Ook gasten van patiënten zijn welkom en kunnen meeten bij Merem. Edwin vertelt: "Wij zijn nu bezig met een project waarbij we de mogelijkheid bekijken of we maandelijks een vaste avond kunnen organiseren waar patiënten samen met hun partner, kinderen, familie of vrienden in het restaurant kunnen eten. Het is voor veel van onze patiënten lastig om samen met hun naasten buiten de deur te eten, terwijl hier wel behoefte aan is. Wij faciliteren dit dan ook graag."



**Feedback als vast onderdeel**

Dagelijks eten 80 tot 100 medewerkers en zo'n 40 patiënten in het restaurant op de zorgcampus, wat betekent dat het restaurant meerdere keren per dag vol zit. Omdat we nauw contact hebben met onze gasten en regelmatig feedback vragen, weten we goed waar behoefte aan is. Op tafel staan suggestiebussen, waar patiënten en medewerkers hun feedback in kunnen achterlaten. Albertje vertelt: "We krijgen veel

complimenten en merken dat zowel patiënten als onze collega's zeer tevreden zijn."

**Kennis delen**

Merem werkt al enige tijd samen met Huuskes. Edwin de Boer vertelt: "Voorheen hadden we verschillende voedingsleveranciers voor bijvoorbeeld DKW, diepvries, brood en koelverse voeding. Bij de samenvoeging van onze klinieken, waarbij ook de keuken naar het restaurant is verplaatst, hebben we de keuze gemaakt om met één leverancier te gaan werken. Huuskes is nu onze totaalleverancier. Deze keuze brengt voordelen met zich mee als het gaat om efficiëntie en kostenbesparing, en maakt het mogelijk een nauwere samenwerking te realiseren."

"Wat we fijn vinden aan Huuskes is dat zij in staat zijn met ons mee te denken in de veranderingen die gaan komen," vertelt Edwin de Boer. "Merem staat aan de vooravond van een aantal grote veranderingen, zoals de bouw van een nieuw restaurant en keuken. Het is dan heel fijn om gebruik te kunnen maken van de expertise en het netwerk dat Huuskes heeft."

Huuskes adviseert ons en kan ons meenemen naar vergelijkbare keukens en restaurants om daar gezamenlijk een kijkje te nemen. Zo kunnen we ons laten inspireren en samen bouwen aan de continue verbetering en vooruitgang van onze facilitaire diensten."

**“Onze zelfgemaakte gerechten zorgen voor minder verspilling en worden gewaardeerd door patiënten.”**

> Albertje Ruysenaars, voedingscoördinator