

Belevingsgericht koken bij De Oudelandse Hof



Samen koken, boodschappen doen of de afwasautomaat leegruimen schept een band. In De Oudelandse Hof in Berkel en Rodenrijs staat kleinschalig belevingsgericht centraal. In het moderne woonzorgcentrum vormt de keuken het hart van de woning.

Tekst en foto's Charles Hasselman



Han Hendrikse: we hebben bewust gekozen voor apparatuur die tegen en stootje kan.

Er gaat niets boven de geur van sud-dervlees dat zachtjes staat te pruttelen. De bewoners van woonzorgcentrum De Oudelandse Hof in Berkel en Rodenrijs zijn er dol op. En locatiemanager Han Hendrikse ook. “Als er lekkere kookgeuren vrijkomen, worden mensen geprikkeld. Oudhollandse gerechten als draadjesvlees en erwtensoep brengen herinneringen naar boven. Het geeft een gevoel van huiselijkheid.”

In De Oudelandse Hof verblijven zorg-behoevende ouderen in woongroepen van acht tot tien personen. In de belevingsgerichte zorg waarin het centrum wil voorzien, wordt meehelpen aan het bereiden van de maaltijd nadrukkelijk gestimuleerd.

Vandaar dat elke woongroep beschikt over een ruime open keuken in de woonkamer. De keuken is voorzien van inbouwapparatuur van Miele Professional. Een afwasautomaat die binnen een halfuur klaar is, een veilige inductiekookplaat, een koelvriescombinatie en een combimagnetron. “We hebben bewust gekozen voor apparatuur die tegen een stootje kan. Want het laatste wat je wilt zijn storingen. Dan valt je concept in duigen”, zegt Hendrikse.

Schoolvoorbeeld

De Oudelandse Hof is een schoolvoorbeeld van modern kleinschalig wonen in een grootschalige omgeving. Het luxe woonzorgcentrum is twee jaar

geleden nieuw neergezet. Aan de lobby zie je al dat hier nadrukkelijk afstand is genomen van ouderwetse opvattingen. Alles straalt ruimte, licht en openheid uit. Er zijn de gebruikelijke gemeenschappelijke voorzieningen voor de bewoners, maar ook minder voor de hand liggende, zoals een kinderdagverblijf waar buurtbewoners gebruik van maken. De woonverblijven voldoen vanzelfsprekend ook aan de huidige eisen, met een eigen kamer voor de bewoners en royale zit- en eethoeken voor de gemeenschappelijke dagactiviteiten.

Hendrikse: “Deze locatie geeft de bewoners niet het gevoel dat ze weggestopt zitten. De Oudelandse Hof komt voort uit De Rustenburg in Bergschenhoek. Dat was een traditioneel ingericht verpleeghuis in een oud gebouw. De manier van wonen, leven en werken is nu anders dan in Bergschenhoek. Daar werd taakgericht gewerkt op grote afdelingen. Om het in een verpleeghuis cliché te vangen: om halfelf moest je de bewoners gereed

hebben omdat het dan koffietijd was voor het personeel. In de Oudelandse Hof staat de behandeling als element om de dag door te komen niet langer op de voorgrond. Het gaat nu meer om het welbevinden van de bewoner. In jargon noemen we dat kleinschalig belevingsgericht. Ik houd onze visie graag simpel: we proberen een thuisgevoel te creëren door het zo gewoon mogelijk te houden.”

Maaltijd

Daarbij hoort in de visie van De Oudelandse Hof betrokkenheid bij de maaltijd. Hendrikse: “De gedachte achter een groep van acht is eigenlijk dat je een gezinssituatie nabootst. Het is een woongemeenschap waarbij je met elkaar afspraken maakt. Boodschappen doen en koken hoort bij het gewone leven, dus ook bij het leven van onze bewoners. De bewoners beschikken over een budget. Daar doen ze boodschappen van. Deels in onze winkel, deels in het winkelcentrum hier in de buurt.”

De budgetverantwoordelijkheid ligt bij de woonbegeleiders. “De bewoners beslissen zelf wat ze eten en helpen onder begeleiding mee aan de bereiding. De bewoners eten per definitie lekkerder en beter omdat ze zelf de regie hebben over wat er gekookt wordt. Op steeds meer woongroepen koken ze zeven dagen per week. Er is ook een groep die zes

< We proberen een thuisgevoel te creëren door het zo gewoon mogelijk te houden >



Han Hendrikse in de centrale wasserij, waar ook apparatuur staat van Miele.

dagen kookt en één dag frites en kroketten haalt. Dat beslist de groep zelf. Ook op de dagbehandeling koken we regelmatig.” Hendrikse is goed te spreken over de samenwerking met Miele Professional, de leverancier van de inbouwapparatuur in de keukens op de woongroepen. “Ze begrijpen het concept van kleinschalig wonen. Dat is heel belangrijk.” De apparatuur moet een huiselijke uitstraling hebben. Andere vereisten zijn een probleemloze bediening en het moet gemakkelijk te reinigen zijn. Heel belangrijk vindt Hendrikse verder dat de apparaten ook bestand zijn tegen een onbesuisde uitschieter van een kokkerellende bewoner. “Het moet stevig zijn. Ik moet er niet aan denken dat ik B-kwaliteit keukenapparatuur heb die om de haverklap kapot is. Dan kan een medewerker niet koken. De apparatuur moet het gewoon altijd doen.” Afgezien van de kwaliteit, is goede service en dienstverlening ook een vereiste, vindt Hendrikse. “Miele zorgt niet alleen dat de apparatuur blijft werken, maar verdiept zich ook in waar we hier mee bezig zijn. We hebben recent een kookworkshop gevolgd gericht op kleinschalig wonen en werken. Mijn medewerkers zijn overigens betrokken geweest bij het ontwikkelen van die kookworkshop.” Hendrikse: “Het was de demokoks van Miele bijvoorbeeld opgevallen dat we hier vaak suddervlees bereiden omdat het zo lekker ruikt. Dat deden we in een

braadpan op het fornuis. Nu gaat het op aanraden van Miele na het aanbraden op de inductieplaat een paar uur de oven in. Dat is veel veiliger.” Tevens zit in de oven van Miele een geautomatiseerd proces, waardoor de maaltijd niet kan aanbranden of droogkoken. Hierdoor hebben woonbegeleiders meer tijd voor de bewoners. Hoewel Hendrikse tevreden is met kookfaciliteiten in de woningen, vindt hij het achteraf jammer dat niet gekozen is voor een andere keukenopstelling. “Nu kook je met de rug naar de groep toe. Een kookeiland zou ideaal zijn. Ook wil hij managers die nu bezig zijn met het realiseren van nieuwe projecten, meegeven te denken aan voldoende koel- en vriescapaciteit.”

Wassen en strijken

De locatiemanager heeft zelf een hekel aan wassen en strijken. Maar dat is niet de reden dat op de woongroepen geen wasautomaten staan, toch ook een gewone huiselijke activiteit, zou je denken. “Ten eerste zijn groepen van acht te groot om de was zelf te doen”, aldus Hendrikse. “Verder draagt het volgens onze visie niet bij aan het proces van alledag. Ik zie het eerder als een belasting voor de medewerkers. Maar de hoofdreden dat we gekozen hebben voor een centrale wasserij, is dat we er al een had-

De Oudelandse Hof

- Woonzorgcentrum De Oudelandse Hof in Berkel en Rodenrijs maakt deel uit van de sinds 2008 samenwerkende zorgorganisaties Zorg Compas en Laurens. Beide organisaties zijn actief in de regio Rotterdam. Per 1 januari 2010 gaan de fusiepartners verder onder de naam Laurens.
- De Oudelandse Hof telt 179 bewoners, verdeeld over 22 woongroepen. Het zorgcentrum huisvest geronto-psychiatrische bewoners, dementerende ouderen, somatische bewoners en een aantal groepen ouderen met een verstandelijke beperking.
- De woongroepen bestaan voor het merendeel uit acht bewoners. De woningen voor ouderen met een psychiatrische aandoening bieden plaats aan tien bewoners. De Oudelandse Hof heeft hiervoor gekozen omdat daardoor meer ruimte beschikbaar is, wat benut is voor een rookruimte en suite.

den in De Rustenburg. Daar wassen we ook voor andere locaties. En dat doen we nog steeds.” Ook in de wasserij staat apparatuur van Miele Professional. “Daar hadden we al goede ervaringen mee”, aldus Hendrikse. “We besteden het stoomgoed uit, evenals het platgoed, zoals zoals handdoeken en beddengoed. Alle bovenkleding doen we zelf. We hebben voor Miele gekozen vanwege het volledig geautomatiseerde wasproces. Je hebt er geen omkijken naar. Maar belangrijker is dat je geen fouten kunt maken met bijvoorbeeld de zeepdosering. Veel van onze kleding drogen we hangend in een droogkamer. De kleding is makkelijker te strijken en blijft langer mooi. Dat leidt weer tot meer tevredenheid bij mijn bewoners. En daar gaat het uiteindelijk om.”⁴