

Verpleeghuis Vrijthof

Keuken in T-vorm



Het nieuwe restaurant van het Tielse verpleeghuis Vrijthof heeft de uitstraling van een grand café.

[DOOR CAROLIEN MEIJER]

Jarenlang werkte de brigade van verpleeghuis Vrijthof in Tiel in een tot op de draad versleten keuken. Van een logische indeling was door opeenvolgende tijdelijke aanpassingen nauwelijks meer sprake. Nu is de nieuwe productiekeuken een feit. Met gloednieuwe apparatuur en een doordachte routing. Manager voeding Rens van Raan: 'We wisten na al die jaren improviseren precies hoe we het wilden hebben'.

Na acht jaar renovatie is voor verpleeghuis Vrijthof in Tiel dan toch het eind van de verbouwingen in zicht. In februari zijn de nieuwe facilitaire afdelingen feestelijk ingewijd. De vernieuwing van Vrijthof, onderdeel van Stichting Zorgcentra Rivierenland, ging in 2001 van start met de verpleegafdelingen. Van een ouderwets tehuis is Vrijthof een modern verpleeghuis geworden met overwegend eenpersoonskamers, vertelt algemeen directeur Frits van Es. 'Een grootschalig verpleeghuis maar de zorg en aandacht zijn kleinschalig georganiseerd. Vrijthof is een veilig en gezellig verpleeghuis met een prachtige ontmoetingsruimte voor bewoners en bezoekers: Plaza Vrijthof.' Aan de renovatie van het restaurant en de overige facilitaire afdelingen is anderhalf jaar geleden begonnen. Nu die is afgerond, treedt

de laatste fase in. Het oude parkeerterrein wordt bebouwd met 34 seniorenappartementen. Als ook het terrein is aangepakt – er komt een grote binnentuin – is het Vrijthof Nieuwe Stijl een feit.

Geborgenheid

Het restaurant heeft de uitstraling en sfeer van een gemoedelijk grand café. Een ambiance waarin bewoners en bezoekers zich prettig voelen. In Vrijthof Nieuwe Stijl kan van half twaalf tot drie uur een warme maaltijd worden gebruikt. Het restaurant is zodanig ingericht dat er verschillende hoeken zijn ontstaan zonder dat de open structuur wordt aangetast. De bewoners kunnen zo kiezen voor geborgenheid. Dat is belangrijk, zegt manager voeding Rens van Raan, 'want hier in



Het gloednieuwe restaurant Plaza Vrijthof.

de Betuwe hebben we geen Bourgondische inslag. Wij maken van de maaltijd wel een feestje maar de bewoners zijn gewend op hun kamer of op de afdeling in de huiskamer te eten. Om ze te laten ervaren dat het leuk is om ook eens naar het restaurant te komen, gaan we alle bewoners een eetarrangement aanbieden.' Door de renovatie gaat de integrale kostprijs van de maaltijden wel enigszins omhoog. Met hoeveel? Dat moet hij nog narekenen.

Productiekeuken

De productiekeuken van Vrijthof is de enige van dit formaat in de regio; de capaciteit is negenhonderd maaltijden per dag. De keuken produceert vijf dagen per week, met twee extra kookmomenten vlak voor het weekend. Het kookgedeelte wordt gedomineerd door vier grote kookketels van het fabriekaat Ambach waar eerste kok Tiny Visschers met zijn team de dagelijkse verse maaltijden bereidt. 'In het weekend koken we niet. Er wordt maximaal drie dagen vooruitgekookt', vertelt Visschers. 'Volgens de nieuwe hygiëncode kunnen we

de op vrijdag geproduceerde maaltijden tot op de maandag uitgeven', vult Van Raan aan. Zijn keukenbrigade draait momenteel zeshonderd maaltijden voor Vrijthof en de diverse locaties van Stichting Zorgcentra Rivierenland die geen eigen keuken meer hebben. Er wordt ook gekookt voor andere zorgaanbieders in de regio. Aan ziekenhuis Rivierenland in Tiel, waar cateraar Medirest de maaltijden verzorgt, worden in bulk componenten aangeleverd: aardappelen, jus, sauzen. De producten worden vacuüm getrokken en begast. Ze gaan in een tweeki- loverpakking naar de afnemer. Van Raan: 'Zo'n vierhonderd kilo in de week.' Vrijthof staat garant voor een houdbaarheid van zeven dagen. 'We laten dat twee keer per jaar checken door een kwaliteitsbureau. In principe is met deze methode voeding twee weken gekoeld bewaard houdbaar maar wij hanteren een lagere ondergrens. Zo kunnen we de kwaliteit voor de volle honderd procent garanderen.'

Om de extra capaciteit verder te benutten wordt een PR-actie gestart onder wijkbewoners. 'We zijn omringd door seniorenwoningen. In ons restaurant zijn zij van harte welkom.'

De keuken maakt vrijwel geen gebruik van convenience. Van Raan schat het op tien procent, vooral het zondagdessert omdat het vanwege de HACCP-eisen nauwelijks verantwoord is om dat nog zelf te maken. Voor de basis van de soepen worden bouillonkorrels gebruikt. 'Meer convenience hebben we niet. We kiezen bewust voor vers koken. We hebben er voldoende personeel – 3,5 fte koks plus keukenassistenten – voor en met zelf koken voorkom je smaakvervalking. Iedere kok kookt toch anders.'

Voor de beheersing van het productieproces is in de nieuwe keuken een flinke stap voorwaarts gemaakt. In de oude situatie werd op de computer de temperatuur bijgehouden van de koelkasten in de keuken en op de afdelingspantry's. 'Nu bewaakt Carrier Bedrijfskoeling het proces. Die firma houdt de koelapparatuur 24 uur per dag



De eerste kok in gesprek in de nieuwe keuken.

Vrijthof

Verpleeghuis Vrijthof in Tiel heeft 220 bewoners. Er zijn 8 afdelingen: waarvan 4 somatiek, 4 afdelingen PG en een jongerenopvang (tot 55 jaar) en dagverzorging die ook gescheiden is in somatisch en psychogeriatrisch. Het verpleeghuis biedt zorg bij revalidatie, voor mensen met een beroerte en bij dementie. Verder is er een hospice.



Over de routing van de T-vormige productiekeuken is goed nagedacht.

in de gaten', vervolgt Van Raan. 'Stel dat de temperatuur in de koelkast plus 6 wordt, dan krijgen we automatisch een belletje met de vraag of er een deur openstaat of er anderszins iets fout gaat. Een perfect beheerssysteem waardoor we ook zijn verlost van de HACCP-registratie. Ik heb de temperatuurlijsten namelijk op mijn computer beschikbaar. Een veilig en prettig gevoel.'

Routing

Wat opvalt in de productiekeuken is de goed doordachte routing die in nauw overleg met leverancier Bouter in Zoetermeer is gerealiseerd. Er is een aparte bufferkeuken, waar bijvoorbeeld voor partijen koffie kan worden gezet. De grote keuken is compact opgebouwd. Manager voeding Van Raan: 'De keuken heeft een T-vorm. Onderin de T wordt gekookt, verderop wordt geforceerd teruggekoeld met blastchillers, daarachter is de bewaarcel, weer verderop de portioneerruimte. In de beide vleugels van de T-vorm zijn de ontvangst en de uitgifte gesitueerd. We hebben er voor gekozen

om de ruimtes te scheiden met wanden, maar door de vele ramen zijn er geen hokjes ontstaan en is visueel contact gegarandeerd. Voor het keukenontwerp is advies ingewonnen van Grontmij. Het adviesbureau heeft vanuit het plan van aanpak dit logistiek concept voorgesteld dat in de praktijk heel functioneel werkt' aldus Van Raan.

De T-vorm maakt het mogelijk om hier te koken, daar te koelen en bewaren en verderop uit te serveren zonder lange looplijnen. 'Vrijthof heeft drie keer een fusieproces meegemaakt. In onze oude keuken liep onze logistiek met al die verbouwingen volledig mis. Tijdens de bouw van de productiekeuken heeft de keukenbrigade ook nog zeven maanden in een tent gekookt. Op zich luxe in vergelijking met de oude keuken die echt op was. Maar je maakt lange afstanden en bent beperkt in je ruimte. We hebben dus heel veel ervaring met hoe het niet moet en wisten daarom precies hoe we het qua keukenlogistiek nooit meer wilden hebben.'

www.gastvrijezorg.nl

Keukeninrichting

De keukeninrichting is geleverd en geïnstalleerd door Bouter BV. Vrijthof heeft gekozen voor degelijk materiaal, dat duurzaam is en vriendelijk in gebruik en onderhoud. De aanschafwaarde van de keuken loopt over het miljoen heen.

De keukenapparatuur wordt in tien jaar afgeschreven. De meeste keukenapparatuur – vier kookketels, gasfornuis, frituur, werkbanken – is van Ambach. De twee ovens zijn van Rational. Van Raan: 'In onze oude keuken werkten we daar al mee, tot volle tevredenheid. Kwalitatief goede ovens met een goed eindresultaat.' In de portioneerruimte is het dockingsysteem van Blanco, evenals de regaalwagens en de gekoelde portioneerband. Van Hobart zijn de highspeed ovens. Verder is gekozen voor twee blastchillers van Gram omdat ze meer vermogen hebben en zo kunnen garanderen dat 180 kilo voeding binnen anderhalf uur kan worden teruggekoeld van 95 naar 4 graden.