



ZORGGROEP
Ter Weel

Ter Weel onderneemt

Jaargang 2 | Nummer 3 | September 2017



Maaltijd Thuis!

📍 pag. 2 - 5

In ontwikkeling:
de was- en strijkservice

📍 pag. 5 - 6

Ondernemers in de winkel
van Ter Weel Goes

📍 pag. 6 - 7

GEMAK

Zorggroep Ter Weel is als ondernemende organisatie gericht op het ondersteunen van de zelfredzaamheid van ouderen, waardoor zij zo lang mogelijk zelfstandig kunnen blijven. Ook aan de mensen die nog thuis wonen, kunnen wij onze diensten aanbieden. Ter Weel onderneemt, maar wat worden de ouderen hier beter van?

Best een goede vraag! Ondernemen is het verrichten van activiteiten voor anderen om daarmee hun behoeften te vervullen. En daar willen mensen ook graag voor betalen. Hun probleem wordt immers speciaal voor hen opgelost of hun wens komt ermee in vervulling.

Speciaal voor deze betalende klanten heeft Ter Weel een product-marktcombinatie gecreëerd: de gemakdiensten. Dit zijn diensten waar ouderen tegen betaling gebruik van kunnen maken en die ertoe bijdragen dat zij langer zelfstandig thuis kunnen blijven wonen. Denk hierbij eens aan het product 'Maaltijd Thuis!'. Maaltijd Thuis verzorgt gezonde, voedzame en vooral lekkere maaltijden die door vrijwilligers bij mensen aan huis warm worden afgeleverd. Mensen hoeven dus geen boodschappen meer te doen en niet meer zelf te koken. In ontwikkeling is het product 'Was- en strijkservice', waarbij bij mensen thuis hun vuile was wordt afgehaald en weer netjes schoon en eventueel gestreken aan huis wordt afgeleverd. In deze Ter Weel Onderneemt wordt nader op deze diensten ingegaan.

Duidelijk is wel, dat deze diensten betaalbaar moeten blijven voor de klanten. Dit kan alleen maar met de hulp van héél veel vrijwilligers. En gelukkig zijn die er! Mensen die zich belangeloos inzetten en door weer en wind elke dag weer de maaltijden bij mensen brengen. Ik spreek hier nog eens mijn waardering uit voor deze groep en wens u veel leesplezier toe!

Arthur Kranz,
Manager facilitair,
eigenaar van
product-marktcombinatie
'gemak' én
gastredacteur



MAALTIJD THUIS!

Zorggroep Ter Weel voorziet op dit moment de regio Goes, Reimerswaal en Borsele van de warme maaltijd thuis onder de naam 'Maaltijd Thuis!'. In Reimerswaal loopt deze service het langst. Daar worden de warme maaltijden al zo'n 30 jaar verspreid. Sinds ongeveer drie jaar is Ter Weel ook actief in Goes en na de gemeentelijke aanbesteding van vorig jaar ook in de regio Borsele.

Zorgcentrum Randhof is het centrale punt voor de gemeente Goes. Daar wordt het eten bereid en verspreid richting de klanten. Voor Reimerswaal en Borsele worden de maaltijden klaargemaakt in de centrale keuken van Ter Weel Goes. Vanuit daar wordt alles naar de volgende locaties gebracht en thuisbezorgd bij de klanten. Iedere werkdag opnieuw.

Op dit moment worden een paar honderd mensen voorzien in een warme maaltijd. Ze geven zelf per week hun menukeuze door aan de vrijwilliger. De één wil het iedere dag warm bezorgd hebben, de ander maar twee keer per week en warmt zelf zijn maaltijd op.

Voor nu gaat het nog alleen om een warme middagmaal. Wellicht dat er in de toekomst ook 's avonds of in het weekend een warme maaltijd bezorgd wordt. De tijd zal het leren. In de keuken is in ieder geval nog genoeg capaciteit.

Een kijkje in de keuken

Waar worden de maaltijden van Maaltijd Thuis bereid? Martin de Regt, kok in de centrale keuken van Zorggroep Ter Weel, laat ons zijn domein zien.

Hygiëne

In de keuken van Ter Weel wordt gewerkt volgens de hygiëncode HACCP. Voor iedere medewerker hangt er een speciale jas klaar. Er is kleding voor de keuken waar het eten bereid wordt, maar ook speciale kleding - een dikke, witte jas - voor de koude keuken. Iedereen die in de keuken werkt is verplicht om deze kleding te dragen, evenals een



Martin de Regt

haarnetje/-kapje. Er hangen schoonmaakroosters waarop aangegeven staat wanneer welke apparaten of vloeren schoongemaakt moeten worden. De lijsten worden keurig afgetekend. Ook wordt wekelijks de temperatuur van de koeling en vriezers bijgehouden en wordt het bereide eten getemperatuur.

Gevarieerde menu's

In de keuken wordt rekening gehouden met de seizoenen. Zo wordt er in de zomer geen erwtensoep geserveerd en in de herfst geen zomergroenten. Er is altijd keuze uit drie menu's, die je met elkaar kunt combineren. Wil je de groente van menu 1 en de aardappelspecialiteit van menu 2? Geen probleem. Menu 3 is altijd vegetarisch. Ook kun je de portiegrootte kiezen (klein, normaal of groot), afhankelijk van je behoefte.

De keukenmedewerkers zorgen er na bereiding voor dat de juiste hoeveelheden opgeschep worden. Dit gebeurt heel nauwkeurig. Zo wordt er voor aardappelpuree een soort ijsbolletjesschep gebruikt en worden stoofpeertjes afgewogen, evenals veel andere groenten en aardappelen.

De warme maaltijden worden bezorgd door vrijwilligers van Maaltijd Thuis of aan intramurale cliënten uitgeserveerd met de Meals on Wheels wagen. Zo heeft iedereen tussen 11.30 en 12.15 uur het eten warm op tafel staan.

Geoliede machine

De keuken van Ter Weel is een geoliede machine. Iedereen is op elkaar ingespeeld, heeft zijn eigen taken en ze lopen elkaar niet in de weg. Er heerst een fijne stilte, iedereen werkt met opperste concentratie.

Overigens staat de vriendelijke keukenbrigade altijd open voor suggesties vanuit medewerkers, vrijwilligers of cliënten. Zo kunnen zij nóg meer inspelen op wensen en behoeften.



Tevreden klanten

In januari 2015 nam Zorggroep Ter Weel de warme maaltijdvoorziening in Goes over van het Nijverheidscentrum (gemeentelijk reïntegratiebedrijf) onder de naam 'Maaltijd Thuis!' (voorheen 'Tafeltje-Dek-Je'). In de zomer van 2015 is een tevredenheids-onderzoek gehouden. Toen gaven 173 klanten hun mening, wat resulteerde in een gemiddelde eindscore van 7,7. Nu is het twee jaar verder. Een mooi moment om opnieuw de mening van de klant te vragen. Dit keer zijn er 200 enquêtes uitgedeeld, waarvan iets meer dan de helft terugkwam. Genoeg dus om de mening van de klant in te schatten.

Uit de resultaten blijkt dat klanten tevreden zijn, met een gemiddelde eindscore van 7,8. Dat is dus net iets hoger dan twee jaar geleden. Echter is het nog altijd lastig om aan ieders wensen te voldoen. Wat de één te warm vindt, is voor de ander te koud en wat de één heerlijk vindt is voor de ander minder lekker. Smaken verschillen, blijkt maar weer.

Voor Maaltijd Thuis een klus om hier voor iedereen de juiste weg te bewandelen. En dat lukt aardig goed, want grote verschillen zijn er nauwelijks. Het overgrote deel vindt de temperatuur goed en ook de verpakking, smaak en het zicht van de maaltijd is dik in orde. Het blijkt dat aardappelpuree de favoriet is, maar dat scheelt niet veel met de overige (delen van de) maaltijden.

Maaltijd Thuis staat of valt met vrijwilligers. Zij leveren al het eten bij de klanten thuis af. En dat wordt positief ervaren. Maar liefst 93% is positief over de vriendelijkheid en de behulpzaamheid van de vrijwilligers. Een mooi compliment voor de mensen die zich in hun eigen tijd inzetten om de klant een warme maaltijd te bezorgen!

WILT U OOK GENIETEN VAN DE WARME MAALTIJD AAN HUIS?

Regio Goes: 0113 - 65 42 59 of maaltijdthuis-goes@terweel.nl

Regio Borsele en Reimerswaal: 0113 - 65 40 07 of maaltijdthuis@terweel.nl



"Je kunt zoveel betekenen voor een ander"

Er gaat heel wat aan vooraf om ervoor te zorgen dat ouderen uit de buurt elke dag hun maaltijd ontvangen via Maaltijd Thuis. Vrijwilligers spelen hierin een belangrijke rol. Zij zorgen ervoor dat de maaltijden op tijd worden bezorgd bij de klant. Eén van deze vrijwilligers is Piet van Zunderen. Hij zet zich al bijna 20 jaar in voor Maaltijd Thuis, voorheen Tafeltje-Dek-Je.

Het takenpakket van Piet is erg breed en begint bij het maken van de maandelijkse planning. "We rijden elke werkdag 11 routes door Goes, Kattendijke en Wilhelminadorp. Ik zorg er samen met mijn vrouw voor dat op elke route een chauffeur staat ingepland. Dat is soms best een gepuzzel en je moet erg flexibel zijn. Soms kan iemand op het laatste moment niet rijden, maar

iedereen is bereid te helpen, dus we lossen het altijd samen op."

Piet bezorgt zelf ook maaltijden, dit doet hij ongeveer 15 keer per maand. Daarnaast behandelt hij nieuwe aanmeldingen. "Als een aanmelding binnenkomt voor Maaltijd Thuis, breng ik zo snel mogelijk een bezoek aan deze nieuwe klant. Tijdens een kennismakingsgesprek breng ik de wensen en behoeften van de klant duidelijk in kaart en leer ik meteen het huis kennen. Dit is voor ons erg belangrijk. Zo weten we meteen hoe lang iemand er over doet om de deur te openen en of we ook via de achterdeur binnen mogen komen. Van een aantal woningen hebben we een sleutel, zodat fysiek beperkte mensen geen extra moeite moeten doen. Ook noteren we altijd een eerste contactpersoon. Zo weten we precies wie we moeten bellen als iemand de deur niet open doet."

Twintig jaar is een lange periode en Piet geeft aan dat er veel is veranderd. "Je ziet met name dat de klantgroep steeds groter wordt, omdat mensen langer thuis blijven

wonen. Soms is dit wel moeilijk, omdat de vrijwilligers van Maaltijd Thuis vaak het enige aanspreekpunt zijn voor deze mensen. Ook de organisatie is veranderd, in positieve zin. Bijvoorbeeld de facturatie van maaltijden. Dit gaat nu allemaal automatisch, wat veel werk en tijd scheelt."

Maaltijd Thuis is een hele organisatie en daarom is Piet altijd op zoek naar nieuwe vrijwilligers. Zelf is hij van plan nog lang niet te stoppen. "Je kunt zoveel betekenen voor een ander! Daarom doe ik dit graag."

VRIJWILLIGERS GEZOCHT

Maaltijd Thuis is op zoek naar vrijwilligers die op werkdagen maaltijden bezorgen bij mensen die zelf niet (meer) in staat zijn te koken.

Een vrijwilliger moet beschikbaar zijn tussen 11.00 en 13.00 uur, in het bezit zijn van een eigen auto en ontvangt een onkostenvergoeding voor de gemaakte ritten.

Wilt u meer informatie of vrijwilliger worden? Neem dan contact op met:

Regio Goes:

Piet van Zunderen, 0113 - 21 21 04 of zunderenpj@zeelandnet.nl

Regio Borsele:

VrijwilligersHuis, 0113 - 31 19 99 of info@vrijwilligershuis.nl

Regio Reimerswaal:

Coördinator vrijwilligers en welzijn, 0113 - 65 42 60



Piet van Zunderen

Tekst: Suzanne Bassie, Roxanne Humme, Janneke de Jonge en Etienne Keijts

IN ONTWIKKELING: DE WAS- EN STRIJKSERVICE

De linnendienst is een bedrijf binnen een bedrijf, volgens Adrie Verbeek. Zij is alweer tien jaar leidinggevende van deze afdeling binnen Zorggroep Ter Weel, waar met enthousiasme en gedrevenheid veel werk verzet wordt. Ook worden hier plannen gesmeed voor een nieuwe gemaksdienst binnen Ter Weel: een externe was- en strijkservice.

Voor haarzelf en haar medewerkers heeft Adrie de omgangscodes van Ter Weel hoog in het vaandel staan: Begroeten, Luisteren, Inleven en Kan niet, bestaat niet (BLIK). De medewerkers moeten secuur zijn en flexibel inzetbaar in plaats en tijd. Er is altijd wel discussie over zelf wassen of uitbesteden, maar Adrie is voorstander van zelf doen: er raakt minder zoek, het gebeurt netter, het is sneller en bovendien is het goedkoper. Op termijn wil Adrie op alle locaties zelf gaan wassen en straks ook mangelen en stomen. Ze probeert dit te doen met zo min mogelijk uitbreiding van vaste uren. Wel zijn nieuwe machines nodig, die naar verwachting weer tien jaar mee zullen gaan. Het ondernemerschap is haar wel toevertrouwd.

De linnendienst

Wat wordt er gewassen?

Kleding, gordijnen/vitrages, beddengoed, dekbedden, keuken- en restaurantkleding. Op de kleinschalige verpleegafdelingen wordt persoonsgebonden kleding door de zorgmedewerkers zelf gewassen.



Patchen



Wat wordt er gedaan?

Inname en uitgifte, wassen, strijken, vouwen, sorteren, merken, reparaties. Elke nieuwe opname en elk nieuw kledingstuk wordt ingeschreven en gemerkt, dat is het zogenaamde 'patchen'.

Hun ideeën voor een externe was- en strijkservice hebben Adrie Verbeek en Meggie Vorstenbosch beschreven in een dynamisch ondernemersplan. In dit plan komen heel wat vragen naar boven:

- Kan het vuile goed wel gepatcht worden?
- Hoe stemmen we af met de thuiszorg?
- Hoe moet het vuile goed vervoerd worden, dat kan natuurlijk niet samen met het rondbrengen van de maaltijden?
- Hoe moet de afrekening gebeuren?
- Kunnen we wel of geen vrijwilligers inzetten?

In het najaar wil Adrie middels een enquête, onder andere onder de klanten van Maaltijd Thuis, onderzoeken of en hoeveel belangstelling er is voor de was- en strijkservice en vervolgens een pilot starten in Goes. Voor het einde van het jaar kan de gemakdienst dan aangeboden worden in Goes, later ook in Reimerswaal.

Adrie: "We gaan kijken of er bij de eventuele klanten voor de was- en strijkservice ook behoefte is aan andere diensten binnen Zorggroep Ter Weel, zoals de beweegtuint of de paramedische ondersteuning. Met de was- en strijkservice zet Ter Weel zich op de kaart. Klanten weten dat ze kwaliteit kunnen verwachten en gaan wellicht nog meer diensten afnemen bij Ter Weel. Zo kunnen ze langer thuis blijven wonen. En als het dan toch zover komt dat opname nodig is, dan zijn ze al bekend met Ter Weel."



Marian Wieland en Adrie Verbeek

Tekst: Andries van der Kaaden

ONDERNEMERS IN DE WINKEL VAN TER WEEL GOES

Loop op een willekeurige dag Ter Weel Goes aan het Joannaplantsoen binnen en er is bedrijvigheid. Je blik wordt meteen getrokken naar de winkel links in de hal, een open ruimte met kasten en schappen, waarop de artikelen aantrekkelijk gepresenteerd worden. Loop je de winkel in, dan zie je hoe groot en gevarieerd het assortiment is. Zelfs diepgevroren en gekoelde producten zijn verkrijgbaar. Handig! De winkel heeft mij al diverse keren een ritje naar de super bespaard.

Ik praat met twee enthousiaste collega's, verantwoordelijk voor de opzet en het reilen en zeilen van de winkel: Ad Muller, coördinator winkel, en Yadira Scheepe. Yadira is regelmatig bezig met de verkoop, inventarisatie van de voorraden en bestellingen. Yadira werkt samen met een tiental vrijwilligers in de winkel.

Ad vertelt dat de winkel in oktober 2016 geopend is. De bedoeling is om de afdelingen van Ter Weel Goes zoveel mogelijk hun boodschappen te laten halen in de winkel. Een verzorgende neemt vrijwel altijd een cliënt mee wanneer de dagelijkse boodschappen gedaan worden. Voor de cliënt is dit een uitje. Maar ondernemend als we zijn, willen we natuurlijk ook wijkbewoners binnen krijgen. Een aantal burens hebben de weg naar de winkel al gevonden. Vooral mensen uit Sint Maarten in de Groe, Joanna, Poelhoek, de Watertorenstraat en Boszicht vinden het fijn dat ze dichtbij iets kunnen kopen. De supermarkt ligt voor hen soms net te ver weg. Maar ook buurtgenoten die komen sporten in Sint Maarten in de Groe lopen soms even de winkel binnen. En dan zijn er nog de medewerkers die de afterlunch-dip te lijf gaan met snoep uit de winkel.

Sinds kort is er voor alle klanten vers brood van Den Soeten Inval verkrijgbaar in de winkel. Konden eerst alleen de afdelingen hier hun dagelijks brood kopen, nu is dat voor iedereen verkrijgbaar. En, zijn er wensen voor een speciaal broodje? Geen probleem. Bestel het van tevoren en het wordt, zo vaak jij dat wil, vers geleverd. Dat geldt ook voor gebak, als je bijvoorbeeld je collega's wil trakteren. Hoe fijn is dat, collega's? Na het werk niet meer naar de bakker, maar rechtstreeks vanaf je werk met vers brood naar huis. Ook hier blijkt weer hoe ondernemend we bezig zijn. Ad heeft met de bakker afgesproken dat deze een stuk 'derving' overneemt. Wat niet verkocht wordt, hoeven wij ook niet te betalen.

Blikvangers in de winkel zijn de Zeeuwse artikelen en de cadeauartikelen. De cadeauartikelen worden gemaakt door cliënten van werkleerbedrijf De Motte (Emergis), waarmee Zorggroep Ter Weel een samenwerking is aangegaan. Artikelen worden in de winkel gepresenteerd en wat verkocht wordt, betaalt Ter Weel weer aan De Motte. Binnenkort verschijnt er een catalogus met de verschillende artikelen, die door mensen van De Motte gemaakt kunnen worden. Een greep uit het assortiment: insectenhôtels, steigerhouten schappen en glasmozaïek. Een mooi voorbeeld van maatschappelijk verantwoord ondernemen. De Zeeuwse cadeauartikelen worden in de winkel aanzienlijk goedkoper aangeboden dan elders. Vergelijk maar eens de prijzen van de koffiemokjes en theeglazen van 'Mok ôk è'. Ook typische Zeeuwse lekkernijen vinden een plekje in de schappen. Naast vele levensmiddelen zijn er ook kaarten en postzegels te koop.

Verder liggen er spullen, afkomstig uit Gambia, in de winkel. Een vrijwilligster die zich samen met anderen inzet voor verbetering van de leefomstandigheden in Gambia, biedt daar gemaakte producten aan.



Yadira Scheepe en Ad Muller

Ad is gedreven om voedselverspilling ('waste') zoveel mogelijk tegen te gaan en probeert scherp in te kopen. Een mooi voorbeeld zijn de koelversmaaltijden. Heerlijke maaltijden die vers bereid worden in onze keukens en te koop zijn in de winkel. De maaltijden worden door Maaltijd Thuis bij de klanten thuisbezorgd. De koelversmaaltijden worden vanuit de lijn in onze keukens opgeschept en op de facebookpagina van Ter Weel worden de maaltijden benoemd. Er valt wat te kiezen en is er vraag naar! Mensen uit de wijk en medewerkers weten ons al te vinden. De reacties op de kwaliteit van de maaltijden zijn positief. Toppers in het assortiment zijn de nasi en de gerechten met vis.

Yadira geniet van haar werk. Het contact met klanten, en vooral klanten die in een van de locaties van Ter Weel wonen, is waardevol. Deze mensen moeten meestal geholpen worden met hun inkopen. Op een bepaalde manier zorgt ze zo toch nog een beetje voor de cliënten.

Tekst: Ellen Koole



Colofon

Ter Weel Onderneemt is een uitgave van Zorggroep Ter Weel en verschijnt eens per kwartaal.

Redactie:

Suzanne Bassie
Roxanne Humme
Janneke de Jonge
Andries van der Kaaden
Etienne Keijts
Ellen Koole
Helma Telleman
en
Arthur Kranz (gastredacteur)

Hoofdredactie:

Janneke de Jonge

Redactieadres:

Zorggroep Ter Weel
Joannaplantsoen 1
4462 AV Goes
0113 - 65 40 00
pr@terweel.nl
www.terweel.nl

Alleen met toestemming van de redactie is overname van artikelen toegestaan.



www.terweel.nl