



inter
zorg

Interzorg viert 25-jarig bestaan



Dit jaar is het 25 jaar geleden dat negen locaties in Noord- en Midden-Drenthe samen Interzorg Noord-Nederland vormden. Reden genoeg om stil te staan bij de ontwikkelingen die we hebben doorgemaakt. Zo koken we sinds 2020 weer zelf, sinds de opening van het Servicecentrum in Assen. Met regionale ingrediënten die passen bij het seizoen en met zo weinig mogelijk additieven. Koks Bea Hovinga en Christian Biek zetten zich iedere dag in om van eten een genietmoment te maken.

“We koken met eerlijke ingrediënten én met veel liefde”

Bea Hovinga is al bijna 40 jaar in dienst bij Interzorg, en heeft van dichtbij meegeemaakt hoe voeding binnen Interzorg een ontwikkeling doormaakte. Als jonge meid kwam ze bij De Hullen in Roden terecht. In die tijd kookten veel zorgorganisaties nog zelf, totdat de trend ontstond dit uit te besteden. Ook Interzorg ging hierin mee. “De witte lakens gingen letterlijk over de keukens, dat vond ik best lastig. Zeker omdat ik net een jaar daarvoor mijn koksdiplooma had behaald”, vertelt Bea.

Anders doen

Een aantal koks was ontevreden over de nieuwe situatie. Zoals over de eiwit verrijkte bijvoeding die een groot deel van de cliënten nodig heeft. Dit werd vaak als niet smakelijk ervaren. De koks vonden dat dit beter kon. Lekkerder, vers en streekgebonden. Zodoende ontwikkelden ze in 2013 een bijvoedingslijn van 24 eiwitrijke hapjes. Het werd een groot succes. Bea werd in 2018 gevraagd te komen werken in de dieetkeuken, die toen nog bij Interzorg Anholt was. Het zorgde ervoor dat ze de liefde voor het koken weer terugvond.

Ontstaan Servicecentrum

Toen ging het balletje rollen. Duurzaamheid werd een thema. Interzorg wilde over naar

eerlijke, streekgebonden maaltijden. Zo is het Servicecentrum ontstaan: een centrale locatie waar we koken én wassen, van waaruit we de logistiek regelen en waar mensen kunnen samenwerken. Christian werkt sinds een jaar bij Interzorg, en kent alleen de hypermoderne keuken van het Servicecentrum. “Ik kom uit de horeca, maar besloot de overstap te maken naar de grootkeuken. Het viel me meteen op dat Interzorg qua duurzaamheid echt vooruitloopt en dat de kwaliteit van het eten goed is. Dit is mede te danken aan de samenwerking met lokale boeren, zoals Botmas uit het Friese Engwierum. Daarnaast is er goed nagedacht over het terugkoelen van de maaltijden. Het zorgt voor smaakbehoud en houdbaarheid.”

Keuzevrijheid

Doordat we weer zelf koken, hebben cliënten veel meer keuzemogelijkheden om zelf te beslissen wanneer en waar ze hun maaltijd willen gebruiken. En om er echt een genietmoment van te maken, wordt het eten uitgeserveerd in porseleinen dekschalen. Zo produceren we gelijk een stuk minder plastic afval.

Omdat het koken centraal in het Servicecentrum plaatsvindt, bezoeken de koks regelmatig de locaties om van cliënten zelf te horen wat ze van de maaltijden vinden. Christian vertelt: “De kok komt letterlijk

weer aan tafel. We bezoeken de afdeling en gaan in gesprek met cliënten en collega's. We merken dat de meeste cliënten tevreden zijn en het eten lekker vinden. Maar we krijgen ook tips. Bijvoorbeeld als ze het eten te zout vinden, of weer eens zin in hachee hebben. We vinden het leuk daar met het menu op in te spelen.”



Scan de QR-code om het hele interview met Bea en Christian te lezen. Of ga naar: www.interzorg.nl/25jaar

Je bent van harte welkom!

Bij Interzorg wordt gelachen en geleefd. Wij investeren in de vitaliteit en inspiratie van onze medewerkers, zodat zij mensen kunnen ondersteunen hun eigen leven voort te zetten. We zijn immers allemaal mensen met een verhaal. Meer weten over werken bij Interzorg?

Kijk op: werkenbijinterzorg.nl

Meer weten?

Voor meer informatie over Interzorg of specifiek één van onze vormen van dienstverlening, bel ons Klantencentrum 0800 22 33 404 (gratis) mail: klantencentrum@interzorg.nl of ga naar: www.interzorg.nl

Interzorg biedt verschillende vormen van zorg, behandeling, service en wonen. Zelfstandig in uw eigen huis met Wijkzorg of op één van de negen locaties in Noord- en Midden-Drenthe: Anholt, De Driemaster, Hendrik Kok, De Hoprank, De Hullen, Kornoeljihof, Nieuw Graswijk, De Slingeborgh en De Wijde Blik.

