

## Verpleeghuis De Schilderhoek

### Meer dan dertig nationaliteiten

*Verpleeghuis De Schilderhoek staat middenin de Haagse Schilderswijk. Zestig procent van de bewoners en de helft van de medewerkers heeft een andere culturele achtergrond. De keuken speelt in op de wensen en gebruiken van 180 bewoners, die samen meer dan dertig culturen vertegenwoordigen. Mede door de uiteenlopende religieuze voedselvoorschriften telt de keuken 640 dieetcombinaties. Is dat nog te doen? “Ja”, zegt hoofd keuken Michel Kampert, “Maar het is wel heel hard werken en erg creatief zijn.”*

De Haagse Schilderswijk is vanouds een echte arbeidersbuurt. De afgelopen vijftig jaar kwamen er steeds meer gastarbeiders wonen, die hun vaderland verruilden voor een baan en een klein loontje in Nederland. Inmiddels is een deel van de oorspronkelijke buurtbewoners en de allochtonen in de wijk bejaard en hulpbehoevend. Speciaal voor hen werd dertien jaar geleden verpleeghuis De Schildershoek geopend. Het huis telt inmiddels meer dan dertig nationaliteiten. “Het was al snel duidelijk dat we meer diversiteit binnen zouden krijgen dan ouderen à la mevrouw Jansen”, vertelt Michel Kampert, hoofd keuken. De bewoners komen uit alle windstreken. Van Surinaams en Antilliaans tot en met Irakees en Chinees. De groep Marokkanen is groeiende, het aantal Turkse bewoners is nog vrij klein, omdat het in hun cultuur de gewoonte is om ouderen zo lang mogelijk binnen de familie te verzorgen. Kampert: “Wij proberen zoveel mogelijk in te spelen op de wensen, gebruiken en behoeftes van onze bewoners. Interculturele belevingsgerichte zorg noemen we dat hier.”

#### Roti en schaafijs

Al vrij snel na de opening startte de keuken met het bereiden van Surinaamse maaltijden. “De keukenbrigade was toen minder kleurrijk dan nu. De meeste kennis haalde men van collega’s uit de zorg”, zegt Kampert. “Voor een deel is dat nu nog zo. Regelmatig proberen we ’s middags samen met allochtone zorgmedewerkers een nieuw gerecht uit. Vaak bedenken we zelf aanpassingen in de bereiding, zodat het gerecht binnen ons systeem past. Werken met hele kokosnoten is bijvoorbeeld niet praktisch, net als hele lange bereidingstijden.” Tot vorig jaar kocht De Schildershoek roti’s bij de Surinaamse toko. Inmiddels heeft de keukenbrigade geleerd om ze zelf te maken. Kampert: “Staat er roti op het menu, dan gaan we bij toerbeurt deeg rollen. Ook verplegend personeel helpt soms mee. Zonder je collega’s begin je hier nergens. De wij-cultuur is heel erg belangrijk.”

’s Zomers kunnen de bewoners genieten van hun geliefde Surinaamse schaafijs met siroop. Een hindoestaanse medewerker maakt de tropische siroopjes, met bijvoorbeeld tamarinde- of gembersmaak. Kampert: “Op warme dagen zetten we buiten een tafeltje met een grote bak ijs en dan is het schaven geblazen. Soms staat er iemand van de keuken bij, soms een voedingsassistent. Iedereen is dol op schaafijs, ook de Nederlandse bewoners.”

Voor de warme maaltijden hanteert De Schilderhoek een seizoencyclus met vier menu’s – twee Hollandse, een Surinaams en een vegetarisch menu - die de bewoners uit 21 componenten kunnen samenstellen. Daarnaast kent het huis maar liefst 640 dieetcombinaties, grotendeels geënt op religieuze voedselvoorschriften. En dat is nodig ook, want de islamitische bewoners eten geen varkensvlees en hindoestaanse ouderen mogen geen rundvlees en veelal ook geen varkensvlees. Volgens religieuze voorschriften eten zij meestal één of enkele vaste dagen per week veganistisch. En dan zijn er natuurlijk ook nog de Hollandse bewoners, die zo nu en dan ook een stukje varkensvlees willen. “Dat krijgen ze dan ook”, vertelt Kampert. “Maar voor de buitenlandse voeding gebruiken we voornamelijk vis en

ritueel geslachte kip. Want halal lams- en schaapsvlees is duur en er zijn een aantal hindoeestanen die geen vlees van viervoeters eten. Vis en halal kip eet iedereen. Daar variëren we dan ook zoveel mogelijk mee.”

### **Ritueel soepje**

“We kunnen slechts beperkt bij Deli XL bestellen”, vertelt Kampert. “Ze hebben wel een massala, maar die is ‘verhollandst’.” In het prille begin deden keukenmedewerkers nog wel eens boodschappen in de wijk, bij buitenlandse winkeltjes op de Hoefkade of op de Haagse markt. Maar daar is men alweer jaren mee gestopt omdat de HACCP vereist dat ingrediënten via verantwoorde kanalen worden ingekocht. Sinds enige tijd betreft De Schildershoek uitheemse groentes en kruiden van groenteleverancier Simon Kramer, die op zijn beurt weer zaken doet met grote Surinaamse toko’s. Ingrediënten als diepgevroren bakkeljauwfilets en pom tajer, cassave, zoete aardappelen en bakbanaan, benodigd voor het Surinaamse visgerecht heri-heri, kan hij allemaal leveren. Op alle producten staat netjes de houdbaarheidsdatum en de producent vermeld. Sambals en chutneys maakt de keuken zelf.

“Het wordt tijd dat leveranciers beter inspelen op de voedingswensen van allochtonen. Die groep maakt een steeds groter deel uit van de bevolking”, zegt Kampert. “Deli XL werkt aan een halal-lijn en veel islamitische slagerijen zijn steeds professioneler georganiseerd. Maar het probleem zit ‘m vooral bij langer houdbare producten. Vooral leveranciers van droge kruidenierswaren, convenience en kant-en-klaarproducten hebben een flinke achterstand. In veel producten zit bijvoorbeeld gelatine, gemaakt van runderbeenderen. Daar kan ik niets mee”, zegt Kampert. “Er staan hier genoeg soepboeren aan de deur. Maar als er in zo’n soep kip of eiwitten zitten die niet halal zijn, houdt het voor mij snel op. Een kant-en-klaar ritueel soepje ken ik nog niet.”

### **Hoge kosten, laag budget**

Door haar werkwijze heeft De Schildershoek inmiddels naam gemaakt en is de drempel voor allochtone ouderen steeds lager geworden. “Maar inspelen op diversiteit kost wel veel geld”, zegt Kampert. “Met halal producten ben je altijd duurder uit. Ook al hebben we best goede prijsafspraken kunnen maken met de leverancier.” Uitheemse groentes als Kousenband, pompoen en amsoi kosten rond de tien gulden per kilo. Voor vissoorten als red snapper is een kiloprijs van 25 gulden niet exorbitant hoog. Door intern met de beschikbare budgetten te schuiven, heeft Kampert voor de voeding net iets meer te besteden dan andere huizen, maar het totaalbedrag waarover De Schildershoek beschikt is hetzelfde. “Om financieel verantwoord te werken, moeten we inventief zijn en goed samenwerken. Iedereen is zich bewust van het gemeenschappelijk belang. Er is een sterke wij-cultuur. Dat is ook goed voor de onderlinge verhoudingen en het werkklimaat. Je moet keihard werken, maar dat maakt het wel gezellig.”

De prettige werksfeer heeft echter ook een keerzijde. “Tijdens vakantieperiodes of als er iemand uitvalt, rijst de werkdruk de pan uit. Op zulke momenten is het heel frustrerend dat de middelen zo beperkt zijn. We moeten smeken om subsidies en zijn constant met commissies en projectgroepen bezig om ergens geld vandaan te peuteren”, zegt Kampert. “In feite zitten we al over de top van ons kunnen. En een eigen bijdrage vragen is onmogelijk. We hebben wel eens gedacht om met uitbrengmaaltijden een derde geldstroom te creëren, maar dat gaat in deze buurt niet. Voor de maaltijden die we bij de aanleunwoningen bezorgen, vragen we f 8,50. Dat is voor die mensen veel geld. Bij ons zijn uitbrengmaaltijden een vorm van sociaal beleid. Je kan er ternauwernood je ingrediënten van betalen.”

### **Zoveel culturen, zoveel feestdagen**

De keukenbrigade van De Schildershoek telt twaalf full- en parttimers. Er wordt zeven dagen per week gekoppeld gekookt. Het is dan ook een drukte van jewelste in de keuken, zeker rond alle verschillende culturele feestdagen. Rond dagen als Holi of Phagwa, het hindoestaanse nieuwjaar, en Divali, het hindoestaanse lichtjesfeest, eten veel mensen veganistisch. “De afleidingen daarvoor zijn standaard, maar meestal proberen we ook speciale hapjes te serveren bij die feesten”, vertelt Kampert. Moeilijker was dat het einde van de ramadan vorig jaar direct na kerstmis viel. In de week voor de kerst hanteert De Schilderhoek à la carte menu’s, zodat bewoners met hun familie het kerstdiner kunnen gebruiken in de passend aangeklede recreatiezaal. De keukenbrigade werkte die dagen van half acht ’s ochtends tot tien uur ’s avonds. “Vlak erna kwam het offerfeest, waarvoor we een uitgebreide rijsttafel met lamsvlees maakten”, zegt Kampert. “Soms zijn we hier echt een beetje gek. Volgend jaar willen we ook inspelen op het Chinese nieuwjaar. Maar als een feestdag moeilijk valt en we het op een verantwoorde manier niet voor elkaar te boksen is om iets extra’s te doen, is daar echt wel begrip voor. De keuken is hier geen eiland. We werken nauw samen met het verzorgend personeel.”

### **Gemixt team**

De afgelopen jaren zocht De Schildershoek naar meer diversiteit in de keuken. “Het was niet makkelijk om een goed gediplomeerde hindoestaanse kok te krijgen”, zegt Kampert. Uiteindelijk maakte Helen Sultan, die al bij de linnendienst werkte en al begaan was met voeding, de overstap naar de keuken. “Helen kent de fijne kneepjes van de hindoestaanse keuken. Daar leren we een hoop van. En van ons leert zij de professionele werkwijze en het bereiden van grote hoeveelheden binnen een beperkt tijdsbestek.” Voor buitenlandse bewoners is het prettig als er personeel rondloopt met dezelfde komaf. Dat geldt ook voor de keuken. “Sommige buitenlanders vertrouwen de voeding minder snel als ze alleen Nederlanders in de keuken zien. Dan vragen ze zich eerder af of het vlees wel echt halal is. Ook daarom is het belangrijk dat de keukenbrigade een afspiegeling vormt van de bewoners”, vindt Kampert. Toch selecteert hij niet op afkomst. “Dat is onzin. Ik kijk vooral of iemand geschikt is en bijvoorbeeld kennis heeft van de hindoestaanse keuken. Het is niet erg als iemand in het begin een hoop niet weet, maar je moet wel open voor staan voor andere culturen. Fouten maken mag, als je maar wilt leren. Toen ik voor het eerst heri-heri maakte, kreeg ik het ook niet op smaak. Toen moest ik ook aan anderen vragen hoe dat moest.”

Kampert steekt nog steeds veel op bij De Schildershoek. “Ik vraag bewoners of ze tevreden zijn, want zeker allochtonen klagen niet snel. Van je bewoners kun je veel leren. Bij rijst denkt een kok bijvoorbeeld aan een mooie droge korrel met wat garnituur erbij, maar de mensen hier willen het liefst plakrijst”, zegt Kampert. “Daar kom je alleen achter door met je bewoners te praten, te vragen wat ze willen en wat ze gewend zijn. Want uiteindelijk gaat het erom dat je het hen naar de zin maakt. Dat maakt het vak bijzonder. Ik haal hier veel meer waardering uit dan toen ik nog in de partycatering zat en kookte voor mensen die alles konden betalen.”

*Meer informatie:* [centrum.voeding@12move.nl](mailto:centrum.voeding@12move.nl)