



In het nieuwe restaurant van De Hogeweyk zijn ook mensen van buiten welkom.

Restaurant van De Hogeweyk kookt voor dementerenden

Alles zelf koken mag gezien worden

[DOOR CAROLIEN MEIJER]

Door het park, over de boulevard en dan rechts de hoek om naar het restaurant: het kan in De Hogeweyk in Weesp. Dementerende ouderen wonen er in een wijk. De (verpleeghuis)bewoners kunnen zich veilig en vrij door de hele wijk bewegen. Manager horeca Peter van Gils ontvangt ze 's avonds in zijn gloednieuwe restaurant. De keuze voor een open keuken past in zijn visie. "We willen zoveel mogelijk een ambachtelijke keuken. Veel à la minute werken. We koken alles zelf en dat mag iedereen zien."

Na een jarenlange verbouwing nam verpleeghuis Hogeweyk de nieuwbouw De Hogeweyk in Weesp in gebruik. De officiële opening volgt in mei. Het verpleeghuis is altijd al een voorloper geweest op het gebied van kleinschalig wonen. Bewoners wonen er sinds 1993 in leefstijlgroepen met ieder hun eigen sfeer. Zo kunnen ze er leven net als thuis, zelf beslissen wat ze eten of hoe laat ze naar bed gaan. In de Hogeweyk werkt op een groep van zes bewoners meestal één medewerker die met de bewoners boodschappen doet, voor het eten zorgt en in de eigen wasmachine een was draait. Er is ondersteuning van verpleegkundigen en sociaal agogen. Huisdieren zijn welkom. Hogeweyk kent zeven leefstijlen: Indisch, huiselijk, stads, christelijk, ambachtelijk, cultureel en Goois. Aan het kleinschalige wonen is iets unieks toegevoegd: wonen in een wijk. Zodra je de beveiligde poort, die de noodzakelijke barrière vormt met de buitenwereld, bent gepasseerd, begint een echte buurt met straten en pleinen, tuinen en stegen. De bewoners kunnen er zoveel buiten zijn als ze willen, op een bankje zittend de seizoenen beleven, naar de clubmiddag van een van de 25 verenigingen of naar de kapper.

Aan het Theaterplein spuiten fontein in een vijver, verderop zijn winkels, een café, terrassen, een park en de 23 woningen voor 139 dementerende ouderen. Stadsleefgroepen wonen aan het Grote Plein waar altijd reuring is, groepen die het liever wat rustiger hebben in een hoek van de wijk.

Horecakeuken

Links van de poort is het restaurant. Manager horeca Peter van Gils vertelt dat het

verpleeghuis al sinds 1993 een restaurant runt. Hij wist dan ook wat hij wilde: een open keuken. "Het past in onze visie van à la carte koken, à la minute gerechten bereiden. De routing van een open keuken, met zo kort mogelijke lijnen, past daar goed bij. En we willen vers koken, zo veel mogelijk ambachtelijk. Zelf je gerechtjes maken en dat mag iedereen zien." Van Gils prijst zich gelukkig met een keukenteam dat de gewenste omslag naar restaurantkok al jaren geleden heeft ge-



Het theaterplein met eigentijdse kunst.



Peter van Gils en, in de keuken, Mark ten Tije, zelfstandig werkend kok.

maakt. "Het instellingskoken heeft iedereen volledig afgeschud. Wij werken al heel lang horecagericht met werktijden van tien uur tot half acht. We draaien een negenurige werkdag, dus een werkweek van vier dagen en dat heeft ook zijn voordelen."

Met zijn team inventariseerde hij wat nodig was in de nieuwe keuken. Zoals de meeste koks wil hij op gas koken. "Zien wat je doet." Van Gils heeft gekozen voor apparatuur van goede kwaliteit. "Geen Italiaanse rotzooi of tweede keus maar Küpperbusch voor de gasfornuizen en de opbouw van de keuken. Verder zijn de ovens van Rational. De capaciteit is voldoende voor grote partijen. Dat werkt perfect. We hebben in feite een horecakeuken, praktisch ingedeeld in een warme en een koude kant. Je loopt elkaar niet in de weg. Alles is afgestemd op de zestig zitplaatsen die we hebben."

Hij wijst op de koelwerkbanken en de koellades, handig om snel iets te kunnen pakken. Dat bespaart menig loopje naar de koelcel, zoals in de oude situatie het geval was. "Vergeleken met een zorgkeuken hebben we hier geen kantelbare braadpannen want we bakken geen grote hoeveelheden vlees tegelijk meer. Een bakplaat volstaat. Ook bain maries zijn niet meer zo nodig. En de afwasmachine is compact."

Gekoppeld koken

"We hebben een supergekoppelde keuken", zegt Van Gils trots. "Tegen koks die

Sponsoring

Anderhalf miljoen euro te weinig was er voor alle ambities van De Hogeweyk. Om toch te kunnen bouwen zoals was voorzien en veel welzijnsactiviteiten aan te kunnen bieden, werden sponsoren gezocht en gevonden. Want zonder een theaterzaal of restaurant zou het geen echte wijk zijn geworden. Inmiddels is een fors bedrag binnengehaald. De Hogeweyk is genomineerd voor de Hedy d'Anconaprijs, een prijs voor excellente zorgarchitectuur die medio dit jaar wordt uitgereikt.

denken met het inkopen van convenience kosten te besparen, zou ik zeggen: probeer het eerst eens gewoon zelf te doen. Zeg niet meteen dat het niet lukt. Maak je medewerkers enthousiast voor zelf koken want er kan veel meer dan je denkt. Op onze kaart staan gerechten die zoveel mogelijk à la minute kunnen worden bereid en met onze zestig zitplaatsen is dat met twee koks goed te doen. We zoeken ook specifiek naar gerechten die we bijvoorbeeld alleen even hoeven aan te bakken voor ze de oven in gaan. Voorgegarede producten of kant en klaar inkopen, dat is niet de bedoeling. We maken alles zelf. Mocht het straks zo druk worden dat we wel aanpassingen moeten doen, dan gaan we op zoek naar producten die passen in onze filosofie."

Het restaurant is nadrukkelijk ook gericht op mensen uit de omgeving. De Hogeweyk wil geen ommuurde samenleving zijn en

daarom wordt de buitenwereld zoveel mogelijk binnen de poorten gehaald. Met dagelijkse openingstijden van tien tot acht, een volledige horecavergunning (is nog niet afgegeven) en een schappelijke prijsstelling (koffie 1,50 euro, dagschotel 7,50 euro) verwacht Van Gils veel klanten van buiten binnen te halen. Hij noemt drie speerpunten van het restaurant: scherp inkopen, zo weinig mogelijk weggooien, commercieel exploiteren. Voor de horeca-activiteiten is samen met Foodstep een businessplan opgesteld.

Commercieel denken moet ook wel, want voor hun natje en hun droogje zijn de bewoners niet aangewezen op het restaurant. In het kleinschalige woonconcept koken de medewerkers immers in de woning de maaltijden. Het restaurant heeft wel een afhaal-service voor eenpansgerechten als paella en hachee en andere bewerkelijke maaltijden. De bewoners eten trouwens



Bij de inrichting van het restaurant is gekozen voor rustige kleuren.

heel regelmatig in het restaurant, zeker enkele keren per maand. “De Gooise groepen eten hier zelfs twee keer in de week”, vervolgt Van Gils. “Zo zijn ze het van huis uit gewend. Van het voedingsbudget kunnen ze natuurlijk niet zo vaak uit eten; deze bewoners hebben daarom een Pluspakket. Elke bewoner betaalt (vrijwillig) een extra bedrag per maand om die dingen te kunnen doen die niet uit het reguliere AWBZ-budget betaald kunnen worden, zoals uit eten gaan in een restaurant of elke week verse bloemen op tafel in de woning. Verder komen hier veel clubjes en verenigingen eten en verwacht ik de nodige aanloop van bijeenkomsten in de theaterzaal.”

Bewoners worden in het restaurant begeleid door verzorgenden. Gemalen maaltijden en diëten zijn een uitzondering. Van

Leefstijl kiezen

Marktonderzoekbureau Motivaction ontwikkelde voor De Hogeweyk een digitale leefstijlwijzer. Op www.motivaction.nl geeft een mentality-test uitsluitsel over de leefstijl waar toekomstige bewoners zich het beste bij thuis voelen.

Gils: “Waar is dat voor nodig? Moet je dat dementerenden aandoen? We zetten ze het liefst het gebruikelijke gerecht voor. Er zijn vaak wel alternatieven te bedenken voor dieetmaaltijden en vloeibaar eten. En een beetje aandacht doet wonderen.”

Uitstraling

Bij de inrichting van het restaurant heeft

directeur Jannette Spiering gekozen voor rustige kleuren. De sfeer is open. Blikvanger is de metershoge achterwand bij de bar die de uitstraling van een exclusief grand café geeft. Voor de afscheiding met de open keuken staat een bank. Daarachter, onttrokken aan het gezichtsveld, kasten met bestek en dergelijke. Zo is een mooie oplossing gevonden om het werkgebied van de bediening af te scheiden van het restaurantgedeelte. De lampen zorgen voor een warme sfeer. Dat was nog wel even zoeken, vertelt Van Gils. “Oorspronkelijk was de keuze gevallen op lichtmetalen lampen. Maar die moesten wijken voor goudkleurige lampen die beter passen bij de gezellige en warme details van ons restaurant.”

www.gastvrijezorg.nl

 **Rentokil**
De expert in pest control

Last van ongedierte?

Maak gebruik van de expertise van een specialist

Uw onderneming is natuurlijk een schone zaak. Met een aantrekkelijk assortiment. Niet alleen voor uw klanten, maar ook voor allerlei ongenode gasten, zoals ongedierte.

Ongedierte kan niet alleen schadelijk zijn voor uw interieur, maar ook voor uw imago. Rentokil Pest Control is gespecialiseerd in de bestrijding en preventie van ongedierte, waaronder knaagdieren en insecten in en rond bedrijfspanden. Op basis van onze ervaring kunnen wij waarmaken dat we voor elk ongedierte-probleem een oplossing hebben of zonodig speciaal ontwikkelen. PestNetOnline (digitale rapportage van ongediertepreventie en -bestrijding), de Mouse Monitoring Unit en de RADAR voor muizendetectie alsmede de Luminos vliegenlamp zijn daar enkele voorbeelden van. Alles volgens wettelijke eisen, voldoende aan HACCP- en hygiëncodes. Belangstelling voor een geheel vrijblijvende inspectie en advies? Neem dan contact met ons op.



Bel 0800-Rentokil (0800-7368654) of kijk op www.rentokil.nl