

Weer een stapje dichterbij het vijfsterrengevoel

Beste collega,

De focus van dit magazine ligt steeds op de zorg in ons ziekenhuis in al zijn aspecten. De zorg die we kwaliteitsvol, innovatief en vooral veilig willen maken.

In dit nummer van ZOLarium richten we de schijnwerpers ook op een dienst die u misschien minder associeert met zorg: de keuken, of de dienst Food Services zoals wij het vandaag wat moderner benoemen.

Dit is onterecht, want voeding is een hoeksteen van een gezonde levensstijl die in belangrijke mate bijdraagt tot een goede gezondheid. Zeker na een ziekte of ingreep is lekkere en gezonde voeding essentieel voor een goede inname en een goed herstel.

Onze keuken heeft de laatste jaren enorme inspanningen geleverd om de kwaliteit van de maaltijden te verbeteren en de patiënt meer keuzemogelijkheden te bieden. Dit is nochtans een hele uitdaging als je weet dat ze 800 maaltijden gelijktijdig verdelen en bovendien rekening moeten houden met vele diëten.

Toch serveren zij de patiënt vandaag in huis gekookte, verse bereidingen met veel variatie, op een aantrekkelijke manier gepresenteerd. Zowel voor de koude als voor de warme maaltijd zijn er meerdere keuzemogelijkheden. Die keuze moet de patiënt niet een week op voorhand maken. Neen, het kan kort voor de maaltijd, naargelang de 'goesting' op dat moment.

We willen in ZOL de patiënt centraal zetten. Dat betekent dat de patiënt zelf mee keuzes kan maken en dit op vele gebieden. De filosofie van ons keukenteam levert een belangrijke bijdrage aan die visie.

Uiteraard kunnen ook onze medewerkers en artsen in het personeelsrestaurant dagelijks meegenieten van de kwaliteit en variatie die onze dienst Food Services aanbiedt. Want ook zij verdienen de beste behandeling.

Zo brengt het keukenteam ons een stapje dichterbij het vijfsterren gevoel dat we nastreven in ons ziekenhuis. Voor patiënten en voor medewerkers!

Met collegiale groeten,

Dr. Martijn Grieten
medisch directeur

Prof. dr. Michiel Thomeer
adjunct medisch directeur

