

als ik baas was...

‘Het verzorgingshuis moet een hotel zijn’

Thérèse Boer, gastvrouw, sommeller en auteur

Wat zou jij doen als je de baas was van een zorginstelling? Dat is de vraag waar deze rubriek om draait. We stellen 'm aan mensen die indirect of helemaal niet met de zorg bezig zijn. Waarom? Voor de frisse blik. Deze keer: Thérèse Boer, mede-eigenaar van onder meer restaurant De Librije in Zwolle, één van de twee driesterrenrestaurants in Nederland.

Tekst Dennis van Asselt

“Voor mij moet een verzorgingshuis een hotel zijn; van a tot z verzorgd, een plek waar mensen zich thuis voelen. Die mensen zitten in hun laatste levensfase en hebben het meer dan verdiend. Ik zie het als een grote club van vrienden en vriendinnen die nog één keer bij elkaar komt om een feestelijke periode in te gaan.”

Wat maakt u geschikt om een verzorgingshuis te runnen?

“Mijn ervaring in de horeca, het omgaan met veel verschillende mensen. Ieder mens wil op zijn of haar manier behandeld worden, heeft een eigen gebruiksaanwijzing en ik probeer met mijn persoonlijkheid een relatie met mensen op te bouwen. Verder de logistiek, dat zal in de zorg niet veel anders geregeld zijn dan in de horeca.”

Zou u ooit echt een verzorgingshuis willen runnen?

“Toen we net begonnen met de bouw van Librije's Hotel naast het restaurant, speelde ik met de gedachte om er ook een verzorgingshuis te openen. Op niveau, waar mensen in hun eigen appartementje wonen. Dat zou best werken met het hotel ernaast, omdat mensen van de hotelfaciliteiten gebruik kunnen maken, zoals lekker eten en roomservice. Wie weet komt het er ooit van. Een locatie in Giethoorn, waar mijn schoonmoeder opgroeide, lijkt me ook mooi. Varen in kleine bootjes, daar is ze mee opgegroeid. Het zou geweldig zijn om allerlei activiteiten op het water te organiseren.”

Ziet uw verzorgingshuis er net zo uit als De Librije?

“Dat zou me niet verbazen. Ik hou erg van oude panden, van gezelligheid. Dus geen strak ontworpen huis in ieder geval. Functioneel, zeker, en makkelijk schoon te maken.”

Wat zijn in uw verzorgingshuis belangrijke speerpunten?

“Gastvrijheid, saamhorigheid, thuisgevoel en veiligheid. Gastvrijheid kost niets. Je bent toch aan het werk, dus waarom niet op een gastvrije manier? We doen met z'n allen ons stinkende best om het mensen naar hun zin te maken. Je krijgt daar zelf zo veel voldoening van. En ook belangrijk: bijna nooit 'nee' zeggen.”

Wat gaat u als eerste doen als baas?

“Eerst zorgen dat de veiligheid in orde is. Ik ging laatst mijn schoonmoeder ophalen en ik kon zo naar binnen lopen, zonder dat ik iemand van het personeel zag. Gastvrijheid en veiligheid zijn soms moeilijk te combineren, een open deur geeft natuurlijk een welkom gevoel. Een gastheer zou hier een goed idee kunnen zijn.”

Hoe zou u het eten en drinken organiseren?

“Dat lijkt me moeilijker dan in een restaurant, waar je met de beste ingrediënten kookt en je het gerecht meteen aan de gast serveert. Maar ook in de zorg moet het niveau goed zijn. Met de nieuwe technieken en materialen van tegenwoordig is het heel goed mogelijk om kwalitatief goede gerechten neer te zetten. In zo'n warmhoudkast verliest een gerecht smaak. Momenteel wordt er een machine ontwikkeld die het gerecht verwarmt waarbij de kwaliteit behouden blijft. Wat ik heel leuk zou vinden, is om een dag in de week samen met alle bewoners te koken. Verse producten, à la minute en het daarna lekker met z'n allen opeten.” **GZ**

Met de nieuwe technieken van tegenwoordig is het heel goed mogelijk om kwalitatief goede gerechten neer te zetten