

Johannes



Hospitium
Vleuten



Johannes Hospitium Vleuten

Nieuwsbrief oktober 2020

Samen

*If you want to go fast, go alone
If you want to go far, go together
(Afrikaans spreekwoord)*

“Als je snel wil gaan, moet je alleen gaan. Maar als je ver wil komen, moet je samen gaan.” Het thema van deze nieuwsbrief is “samen”. Samen werkt beter en brengt je uiteindelijk verder. Dat geldt zeker voor ons hospitium waar we als professionals samen met de vrijwilligers de gast met liefdevolle zorg willen omringen. En we mogen dit samen al bijna 30 jaar doen. Eind volgend jaar vieren we dit als Johannes Hospitium Vleuten.

Die samenwerking beperkt zich niet alleen tot binnen de muren van ons gebouw. Na een lange periode van onderhandelen is vorig jaar de samenwerkingsovereenkomst met het Leidsche Rijn Julius Gezondheidscentrum (LRJG) gesloten. Wat betekent dat voor ons? Een van de huisartsen van het Julius Centrum werkt bij ons als hospitiuarts. Wij maken gebruik van hun elektronisch voorschrijfsysteem. De visites aan de gasten door beide hospitiuartsen kunnen worden gedeclareerd via het LRJG. Dat betekent een substantiële besparing van kosten. Maar er is meer. Uiteindelijk wil het hospitium ook een regionale functie vervullen. Met onze specifieke palliatieve kennis en ervaring willen we huisartsen in de regio bijstaan bij hun zorg thuis voor terminale patiënten. Een voorbeeld daarvan is de recent opgerichte PaTz-groep Leidsche Rijn. Dat staat voor palliatieve thuiszorg groep. Hierin bespreken huisartsen en wijkverpleegkundigen hun palliatieve patiënten. Een van onze hospitiuartsen en een van onze verpleegkundigen zijn deelnemers van deze groep. In nog twee andere PaTz-groepen heeft ook een verpleegkundige vanuit ons hospitium zitting.

Zo komen we dus samen verder en -om bij het spreekwoord van hierboven te blijven- hopelijk ver met ons ideaal om zo veel mogelijk palliatieve patiënten van onze kennis en kunde te laten profiteren. Natuurlijk blijft onze samenwerking met elkaar in het hospitium onze belangrijkste opgave. U leest hier meer over in de volgende bijdragen van deze nieuwsbrief. En dan tot slot. Ondergetekende mag iedere dag getuige zijn van deze onderlinge samenwerking. Een groot voorrecht.

Fons Mathot, directeur



Voor allemaal een ijsje!

Sta ik net op mijn dooie akkertje aardappelen te schillen en te bedenken dat ik in deze hitte beter een salade aan de gasten had kunnen voorstellen, komt zorgvrijwilliger Sandra de keuken in. Ze doet wat opgewonden en het is duidelijk dat zij wat te vertellen heeft:

“Terwijl ik naar de voordeur loop word ik geroepen door een mevrouw die op de fiets de parkeerplaats op komt rijden. Een oudere dame met grijs haar. Ik loop naar haar toe en ze vraagt of ik hier werk. Ik antwoord haar dat ik vanmiddag dienst heb en de gasten verzorg. Ze haalt een briefje van vijftig euro uit haar zak en wil dat aan me geven. Ik aarzel nog even omdat ik niet precies snap wat de bedoeling is, maar ze zegt: Neem het alsjeblieft aan, het is voor jullie, voor allemaal een ijsje!

Ik ben onder de indruk en zeg: “Wat ontzettend lief van u, kan ik doorgeven wie u bent zodat we u kunnen bedanken?” Maar daar wil ze absoluut niet van weten; ze noemt geen naam en weg was ze.....

Wat een hartverwarmend verhaal. Later hoorde ik van een andere zorgvrijwilliger dat ze dit soort verrassingen vaker doet. En als ik weer verder ga met mijn schilwerk, moet ik denken aan een andere gulle gever. Eentje die al meer dan tien jaar lang elke week prachtige boeketten laat bezorgen. Wie dat is weten we ook niet.

En wat te denken van 600 mondkapjes, die we, toen aan het begin van de coronacrisis aan alles gebrek was, cadeau kregen. Of de bloemen van de Vleutense ondernemers, de Tafelronde 152 De Haar en bloemenwinkel Annie.

Helemaal geweldig vind ik de vijf iPads die we kregen, waardoor onze gasten konden facetimen en beeldbellen met hun geliefden, toen een bezoek aan het hospice maar mondjesmaat was toegestaan. Ik kijk in mijn aardappelpan en zie dat ik, al mijmerend over zoveel gulle gevers, wel heel royaal aan het schillen ben geweest. Blijkbaar zou ik heel graag een heerlijk maaltje koken als dank voor al die mooie cadeaus, die veel liefde voor het hospice uitdrukken.

Joop Maissan, kookvrijwilliger



Wij hebben elkaar weer gevonden.

Het is 6 september 2020. Ik interview Ad van de Berg en zijn vrouw Chantal. Ad woont nu vijf weken in ons hospitium. Aad heeft kanker en is twee jaar geleden ziek geworden. Er volgde een pittige tijd. Want twee maanden later overleed de vader van Chantal en werd haar zus ongeneeslijk ziek. In april kreeg Ad te horen dat hij uitbehandeld was. De kanker was uitgezaaid.

Het was te zwaar geworden om samen thuis te zijn. Chantal voelde zich een "vervelende werkster". Ad had continu zorg en toezicht nodig. Hij had veel pijn die niet goed onder controle was. Ad sliep beneden. Chantal moest altijd alert zijn. Ze sliep slecht. Het was geen relatie meer van man en vrouw, maar van patiënt en verzorgster. Het was altijd onrustig thuis. Er kwamen wekelijks zorgverleners over de vloer.



Er is veel veranderd sinds Ad in het Johannes hospitium is komen wonen. Ad heeft het gevoel Chantal "terug te hebben". Voor Chantal is het ook een wereld van verschil; zij weet dat Ad in goede handen is. Het hospice is een waar "vangnet". Hun huis voelt leeg, en zij mist haar man, maar wanneer zij elkaar dagelijks zien, kunnen zij weer van elkaar genieten en echt samen zijn. Zij praten veel, vertellen over wat ieder meemaakt en doet.

Ad ervaart geen pijn meer en eet beter. Ad is nergens bang voor. Als het aan hem ligt kan het een poosje zo doorgaan. Ook heeft hij geen wensen. Hier kunnen zijn in alle rust met Chantal en omringd door lieve mensen is genoeg.

Ad en Chantal hebben elkaar 21 jaar geleden ontmoet op de dansschool. Chantal komt uit Franstalig België en was in Nederland komen wonen en werken. Ad heeft veel verschillende en bijzondere banen gehad waar het contact met mensen centraal stond: waaronder patiëntenvervoer in het Diak, loketdienst bij de PTT in het oude postkantoor op de Neude, magazijnwerk bij de V&D. Die betrokkenheid en nieuwsgierigheid voor de ander is er nog steeds. Ik moet mijn best doen om niet zelf geïnterviewd te worden!

Als ik vraag hoe beiden de toekomst zien, is het antwoord simpel: gelukkig. Er is geen pijn meer voor Ad, en voor Chantal geen zorgen meer.

"Wij hebben elkaar weer gevonden. We zijn nieuwe mensen geworden".

Anne Larue, zorgvrijwilliger

Samen koken

Het is iets voor half drie als ik die middag het hospice binnenloop. Voor de deur heb ik al mijn eigen besognes van me afgeschud, want vanaf nu wil ik er helemaal zijn voor de gasten voor wie ik ga koken. Op het informatiebord hangt mijn foto naast die van Nathalie. Wij gaan samen maken waar de gasten vandaag zin in hebben. Hoe zal dat gaan? We hebben elkaar nooit ontmoet, kennen elkaar niet... leuk en spannend tegelijk.

In de keuken pak ik de map om te kijken hoeveel gasten er zijn en wat er de afgelopen dagen zoal gegeten is. En daar is Nathalie, we begroeten elkaar 'coronaproof' en na het invullen van de namen van de gasten op het kookformulier, lopen we al kletsend naar de verpleegkundige. Zij zal ons bijpraten over de gasten: wie eet niet of nog maar een heel klein beetje, wie heeft hulp nodig bij het eten en wie eet gezellig bij ons in de keuken.

Dan maken we een rondje langs de gasten, maar op weg naar de eerste gastenkamer overleggen we snel nog even welke soep we die dag zullen maken.

Ons lijstje is al snel gevuld met verschillende vlees-, vis-, en vegetarische gerechten voorzien van lekkere groenten en aardappeltjes. Natuurlijk ontbreken ook de toetjes niet!

In de keuken kijken we wat er nog in huis is en maken we een boodschappenlijstje. En dan op naar Albert Heijn! Onderweg kletsen we over wat ons zoal bezighoudt en natuurlijk vertellen we elkaar waarom we zo graag kok willen zijn in het hospice.

Snel werken we samen ons lijstje af en in no time lopen we weer terug naar het hospice. "Zal ik vast beginnen met de soep?". "Prima, dan ga ik vast de aardappels schillen". Zonder al te veel woorden verdelen we de taken en bereiden we samen de menu's. Ondertussen is er natuurlijk tijd voor een 'goed gesprek'. We brengen het eten rond en gaan dan zelf ook even genieten van onze 'kookkunst'. Maar ja, dan zijn we nog niet klaar: er staat nog heel veel vaat en we moeten de keuken weer spic en span 'opleveren'. Aan de slag dus: voorspoelen, afwasmachine in- en uitruimen, alles opbergen, fornuis en kastjes soppen, stofzuigen en als laatste wordt de keukenvloer gedweild.

Schorten in de was, badge ophangen en dan zit het erop voor vandaag. We nemen afscheid en bedanken elkaar voor de fijne en gezellige samenwerking.

Als ik naar mijn fiets loop, denk ik hoe bijzonder dit eigenlijk is. Nathalie en ik kenden elkaar niet, hadden nooit iets samen gedaan en toch hebben we, in de kleine keukenruimte, super samengewerkt en gaan we beiden met een glimlach op ons gezicht weer op weg naar ons eigen leven. Al fietsend denk ik te weten waardoor dit komt: alle koks koken namelijk met hetzelfde doel. En dat doel is om met z'n tweeën de gasten te verwennen met een met veel zorg en liefde bereide maaltijd.

Ada van Achterberg, kookvrijwilliger



Oma's zoetzure komkommer (4 personen)

Verwarm 150 ml azijn, 150 ml water, 1 eetlepel suiker en 1 theelepel zout in een steelpan. Zo nodig extra suiker, water of azijn toevoegen.

Was de komkommer en halveer hem in de lengte. Verwijder met een lepeltje de zaadjes. Snijd de komkommer vervolgens in kleine stukjes en doe ze in een schaal met het azijnmengsel en laat dit een paar uur intrekken.

Tip: Je kunt de zoetzure komkommer een paar weken bewaren in een met kokend water schoongemaakte glazen pot.

Komkommer in een modern jasje (4 personen)

Verwarm 50 ml azijn en los er 3 eetlepels suiker in op. Laat afkoelen. Halveer de gewassen komkommer in de lengte, verwijder de zaadjes met een theelepel en snijd de helften in blokjes. Halveer 1 rode ui en snijd de helften in plakjes. Verwijder steel en zaadlijsten van de rode peper en snijd hem in reepjes. Meng de komkommer, de ui en de peper met de azijn.

Tip: heerlijk bij een pittige gerechten.

Eet smakelijk

