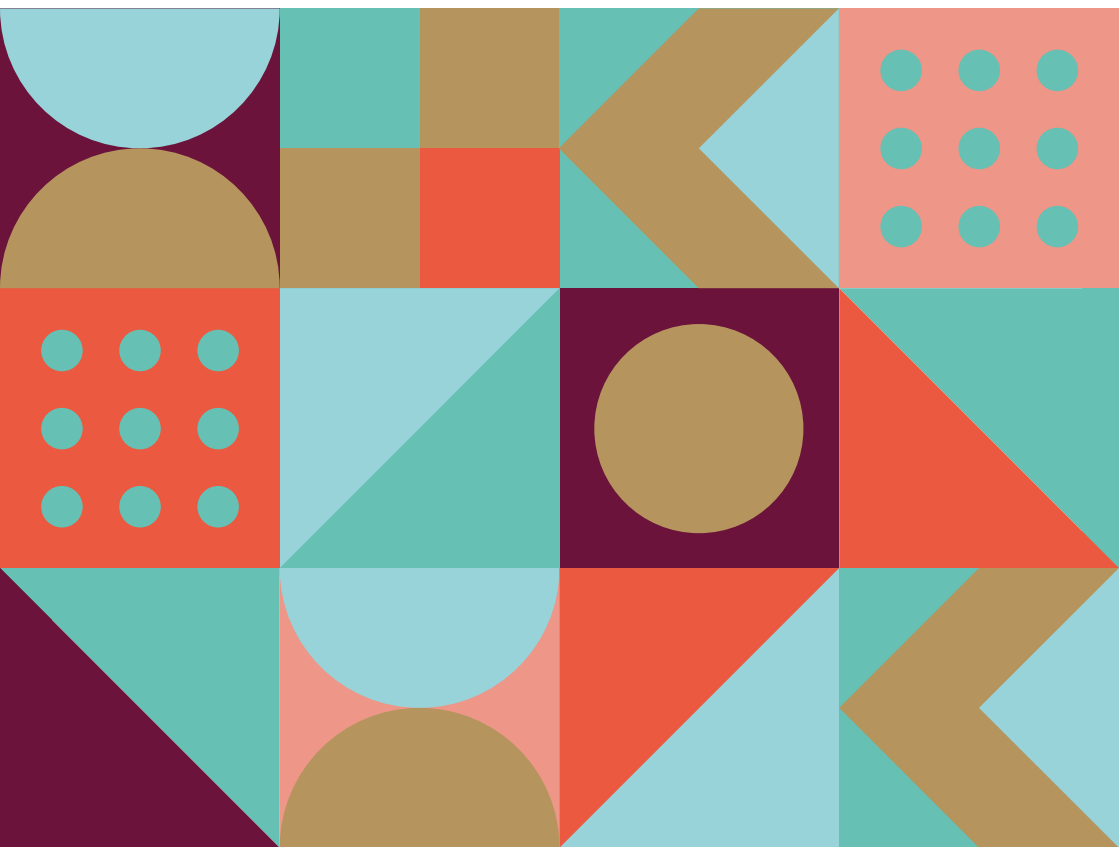


Jaarverslag 2020

# Recept van Raedelijk



R a e d e l i j n 

# FLOW



**Philippe Sprenger**  
directeur / bestuurder  
Raedelijk

**Graag had ik een voorwoord geschreven waarin COVID een voetnoot bij 2020 was geweest. COVID heeft onze maatschappij, zorg, overheid en economie zwaar op de proef gesteld. En als op een zeker moment de economie weer opstart, weten we dat de zorg nog lang de effecten zal voelen.**

En toch... COVID heeft ons ook veranderingen in de zorg aangereikt waarvan we al lang wisten dat we er 'iets mee moesten', maar waarvoor het momentum ontbrak. Preventie staat nu bovenaan de agenda. Digitalisering kent een stroomversnelling. Voor huisartsen en specialisten is een digitaal consult heel normaal geworden. Gemeenten en zorgpartijen werken aan digitale vaardigheden van inwoners. En we denken na over een slimmere, efficiëntere inrichting van zorg.

Als COVID ooit een voetnoot wordt, hoop ik dat dit het begin is van een positieve flow in zorg en gezondheid. Daar werken wij elke dag met grote toewijding aan. We zijn trots op wat we met u realiseren.

Hoe we dat hebben gedaan? We delen graag onze recepten. En niet alleen die van ons: ook chef-koks uit de regio bieden u hun recepten aan om op een gezonde manier te genieten. Ik hoop dat u ons verslag leest als een aanmoediging om vooral door te gaan met al die vernieuwingen in zorg en gezondheid!



**1,7 MLJ.**  
inwoners over  
36 gemeenten



**25**  
medewerkers



**520**  
online meetings  
met circa 4000  
deelnemers



**157**  
projecten

**6,5**  
samenwerkings-  
partners per project



**8,1**  
uw rapportcijfer  
voor onze inzet

# GEBOORTEZORG VAN DE TOEKOMST



## INGREDIËNTEN

**basis: aanstaande ouders en kind**

- **geboortezorg-professionals**
- **enthousiasme**
- **samenwerken**
- **casuïstiek**
- **klein beginnen**
- **medisch, sociaal en informeel domein**



## BEREIDING

Een aanstaande moeder in een onveilige thuissituatie kan terecht in een moeder-kindhuis. Hoe logisch dat ook klinkt, dat is het niet. Het vergt samenwerking en afstemming van verschillende disciplines en die is er niet vanzelf.

In Utrecht en Amersfoort begeleiden we experimenten waarbij verloskundigen, kraamzorg, huisartsen, JGZ en buurtteams als een team samenwerken rondom zwangeren. Door middel van casuïstiekbespreking, multidisciplinair overleg en werkafspraken worden zwangeren in een kwetsbare situatie eerder gesignaleerd én wordt er actie ondernomen. Zodat de aanstaande moeder veilig en rustig haar zwangerschap kan volbrengen en haar kind een geborgen en veilige start kan geven.

Dit is een voorbeeld van wat wij doen om een kansrijke start voor kinderen in onze regio te realiseren. We adviseren en begeleiden gemeenten en zorgprofessionals bij experimenten en interventies. De focus ligt hierbij op een preventieve aanpak, met de impact op de inwoner continu centraal. En we beginnen bij de inwoners in kwetsbare situaties, omdat we weten dat daar de gezondheidswinst het grootst is.

Smaakt dit naar meer?

Kijk op [www.raedelij.nl/actueel/wijknetwerken](http://www.raedelij.nl/actueel/wijknetwerken)

# VERBETERDE ARTROSEZORG



## INGREDIËNTEN

**domeinoverstijgende  
samenwerking**

•

**dezelfde taal spreken**

•

**stepped-care methodiek**

•

**proeftuinen**

•

**ervaringsdeskundigen**

•

**monitoring**

•

**[pak-artrose-aan.nl](http://pak-artrose-aan.nl)**



## BEREIDING

In Nederland wordt artrose het meest gediagnosticeerd. Kraakbeen tussen de gewrichten wordt dunner, waardoor het openen van een potje jam bijvoorbeeld meer moeite kost en pijn doet. Het gevolg: men gaat minder bewegen, wat de kans op diabetes en obesitas verhoogt. Artrose is niet te genezen, maar de pijn is goed onder controle te houden. Dat kan met bewegen, omdat gewrichten dan opnieuw kraakbeen aanmaken. Maar hoe zorg je ervoor dat iemand toch blijft bewegen?

Als alle betrokken specialisten de patiënt samen de juiste richting op wijzen. Om dat te realiseren zijn er 12 proeftuinen georganiseerd in Noordwest Utrecht waarin een huisarts, fysiotherapeut en vaak een orthopeed gezamenlijk deze richting bepalen. Raedelijk heeft dit proces en de samenwerking vormgegeven. En met resultaat!

Zo zijn er nu 'anderhalvelijns consulten', waarbij alle zorgverleners en patiënt in één consult meedoen, zodat de behandelingen en adviezen eenduidig zijn. Het resultaat: patiënten zijn zich meer bewust dat artrose om een aanpassing in hun leven vraagt. Bewegen kan, maar op een andere manier. En dat is het beste medicijn tegen de pijn. Het gevolg: ze blijven mobieler en hebben minder pijn. En met als gewenst neveneffect: minder gebruik van de tweedelijnszorg waardoor zorgkosten afnemen.

Smaakt dit naar meer?

Kijk op [www.raedelijk.nl/actueel/artrosezorg](http://www.raedelijk.nl/actueel/artrosezorg)

# DE NETWERKTHERMOMETER



## INGREDIËNTEN

- 2 Raedelijkj-adviseurs**
- 
- 1 communicatieadviseur**
- 
- 2 adviseurs**  
**Common Eye**
- 
- 2 webbouwers**  
**Cybox**
- 
- condities voor**  
**succesvolle**  
**samenwerking van**  
**Common Eye**
- 
- theorie over publieke**  
**waarde (Mark Moore)**
- 
- theorie over governance**  
**van een netwerk**  
**(Patrick Kenis en Keith**  
**Provan)**
- 
- spinnenweb met**  
**resultaten**



## BEREIDING

In zorg en gezondheid wordt steeds meer in netwerken gewerkt om omvangrijke en complexe opgaven aan te pakken. Maar werkt zo'n netwerk? Dat is de vraag die netwerken zichzelf stellen en waar tot nu toe een antwoord op ontbrak. Dat antwoord is er nu! Raedelijkj heeft een tool ontwikkeld waarmee netwerken zelf kunnen testen hoe hun netwerk functioneert: de Netwerkthermometer. Het geeft direct inzicht in de sterke punten én ontwikkelpunten.

Het is ontstaan vanuit een inventarisatie van het Netwerkbureau langer thuis: waar bevinden zich regionale netwerken voor ouderenzorg? Niet snel daarna volgde de vraag: hoe functioneren deze netwerken? Om die vraag te beantwoorden, hebben we de thermometer ontwikkeld. Deze is beschikbaar voor organisaties die werken in zorg en gezondheid.

Na invullen wordt direct duidelijk hoe het netwerk scoort op condities voor succesvolle netwerken, zoals de regie van het netwerk en het betrekken van de doelgroep. Al zo'n 41 netwerken vulden de netwerkthermometer in.

Smaakt dit naar meer?

Kijk op [www.raedelijkj.nl/actueel/netwerkthermometer](http://www.raedelijkj.nl/actueel/netwerkthermometer)

# ACUTE ZORG VERBETEREN



## INGREDIËNTEN

**zorgdeclaratiegegevens  
van ouderen**

•

**patiëntreizen**

•

**2 data scientists  
van Vektis**

•

**1 online portal**

•

**2 Raedelijkj-adviseurs**



## BEREIDING

Om inzicht te krijgen in hoe we de acute zorg voor ouderen kunnen verbeteren, heeft Raedelijkj de *Acute Zorg Monitor* ontwikkeld. Deze tool maakt duidelijk om wat voor acute zorgvragen het gaat en welke zorg deze ouderen ontvangen, voor én na bijvoorbeeld een opname op de spoedeisende hulp.

Wat is nu het verbeteren van de acute zorg voor ouderen? Dat behelst dat het aantal spoedgevallen afneemt: zo wordt een longontsteking idealiter opgespoord bij de huisarts, waardoor iemand een rit met de ambulance naar het ziekenhuis bespaard blijft. Daarnaast betekent het verbeteren van acute zorg dat we mensen die acute zorg nodig hebben zo snel mogelijk de juiste zorg en - vooral ook - nazorg geven. Een voorbeeld is een oudere die geopereerd is en niet in het ziekenhuis kan blijven maar nog wel moet herstellen. Met deze monitor zorgen we dat deze oudere naar een zorglocatie buiten het ziekenhuis kan in plaats van langer in het ziekenhuis blijven. Een prettigere omgeving om te herstellen én weer een ziekenhuisbed beschikbaar.

Het Zorg Coördinatie Centrum gebruikt de inzichten om de patiënt zo goed mogelijk door de zorgketen van de acute zorg te verwijzen. Zodat ze uiteindelijk de patiënt zo gezond mogelijk weer thuis krijgen. Huisartsen en thuiszorgorganisaties kunnen de inzichten gebruiken om kwetsbare ouderen eerder in beeld te krijgen en te helpen.

Smaakt dit naar meer?

Kijk op [www.raedelijkj.nl/actueel/acutezorgmonitor](http://www.raedelijkj.nl/actueel/acutezorgmonitor)

# Samen werken aan de gezondste regio van Nederland



## Slimmer werken

Als we willen dat zorg en ondersteuning voldoende beschikbaar zijn en aansluiten bij veranderende wensen, moeten partijen in en rond de zorg met elkaar slimmer (samen) werken.



## Gezondheid van de toekomst

Gezondheid van de toekomst is volgens ons vooral een combinatie van het medische model samen met sociale factoren. De kern is om aan te sluiten bij de leefwereld in brede zin van de inwoners. Preventie, sociale en technologische innovaties en e-health spelen daarbij een belangrijke rol.



## Betekenisvolle netwerken

Alleen samen maak je echt een verschil. Organisaties op het gebied van zorg en gezondheid staan voor de uitdaging om de zorg kwalitatief, bereikbaar en betaalbaar te houden. Dat kan alleen door samen te werken. Tussen organisaties, maar vooral ook over de verschillende domeinen heen.



## Data intelligence

Kwalitatieve en kwantitatieve data zetten we om naar informatie en kennis. Zo geven we inzicht in trends en ontwikkelingen op zowel wijkniveau als voor de regio. Hiermee kunnen we samenwerkingen verbeteren en de impact van ons werk laten zien.



Zelf de keuken in met

# recepten van Raedelijk



R a e d e l i j n ▶

# OP DE HUID GEBAKKEN CORVINA EN TUINKRUIDEN VINAIGRETTE



## INGREDIËNTEN

- corvinafilet met vel (300 g)
- aardpeer (200 g)
- krieltjes in de schil (200 g)
- bospeen (200 g)

### Voor de saus

- kervel (10 g)
- peterselie (10 g)
- dragon (10 g)
- olijfolie extra vierge
- peper en zeezout
- citroensap van ½ citroen

### Om te bakken

- zonnebloemolie

De corvina kan je ook vervangen door kabeljauw of zeebaarsfilet met vel.



## BEREIDING

Schil en was de aardpeer. Kook de aardpeer in ongeveer 15 minuten gaar in een pan met een laag water en zeezout. Verwarm de heteluchtoven voor op 200 °C. Was (of schil) de bospeen en verpak in aluminiumfolie met olijfolie en versgemalen

peper en zeezout. Pof de bospeen in ongeveer 20 minuten gaar. Was de krieltjes. Verpak in aluminiumfolie met olijfolie en versgemalen peper en zeezout. Pof de krieltjes in ongeveer 20 minuten gaar.



Giet 1 dl olijfolie en het sap van een ½ citroen in een litermaat. Was de tuinkruiden, haal de blaadjes van de stelen en doe dit bij de olijfolie in de litermaat. Maal met de staafmixer fijn en bewaar tot gebruik in de koelkast. Als alle groenten gaar zijn, uit de pan en oven nemen. Bak de corvina op de huid in een koekenpan tot hij gaar is en de huid mooi krokant. Schik alle ingrediënten mooi op een bord.

Eet smakelijk!



**Mark Kloosterman** van [De Vlamme Chef](#) is al 25 jaar als chef-kok in de horeca aan het werk. In die jaren heeft hij alle facetten van de horecabranche doorlopen van restaurants in Nederland tot in Spanje.

# GAZPACHO



## INGREDIËNTEN

### Voorgerecht

- pomodori tomaat (500 g)
- komkommer (100 g)
- knoflook (1 teentje)
- sjalot (1 stuks)
- olijfolie (50 ml)
- gamba's (4 stuks)
- peper
- zout
- tabasco

### Hoofdgerecht

Neem voor een hoofdgerecht van alle ingrediënten een dubbele portie.



## BEREIDING

Gazpacho is een Spaans (voor)gerecht. Het is een koude soep van rauwe groenten en kruiden, meestal met tomaat en in de originele versie beslist zonder vlees of bouillon. Deze soep wordt niet verwarmd maar behoort ijskoud gegeten te worden. Gazpacho stilt de honger, lest de dorst en voorziet het lichaam van de nodige vitamines en zout. Het gerecht wordt zowel als amuse, voorgerecht, hoofdgerecht, tapa of als tussendoortje gegeten.



- 1 Snij de tomaten, komkommers, knoflook en sjalotten in stukjes.
- 2 Meng alle gesneden ingrediënten, voeg peper en zout toe naar smaak en laat dit marineren voor 2 uur.
- 3 Draai alles fijn in de blender en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe.
- 4 Voeg naar smaak druppels tabasco toe.
- 5 Doe de de gazpacho in een diep bord en serveer hierop de gebakken gamba's.



**Bjorn Stukje** is eindverantwoordelijke in de keuken van [HFSLG](#) (De Hoefslag in Bosch en Duin).

# SPICY WORTELSOEP MET BUMBU BALI



## INGREDIËNTEN

### Bumbu Bali

- 1 witte ui en 1 rode ui
- 5 tenen knoflook
- 50 gram gember
- 3 stengels citroengras
- 2 rode pepers
- 4 blaadjes limoenblad
- 1 eetlepel tomatenpuree

### Wortelsoep

- 2 bossen bospeen (ongeveer 10 stuks per bos)
- 1 witte ui
- 2 tenen knoflook
- 1,5 liter bouillon (groenten of ui)
- zout
- room
- olie



## BEREIDING

**1 Bumbu Bali:** Schil de uien, gember en knoflook. Snijd dan alle ingrediënten fijn. Zet alles op in een pan en stooft dit op laag vuur helemaal gaar. Voeg nu telkens kleine hoeveelheden water toe (zo weinig mogelijk), zodat het niet aanbrandt. Doe alle ingrediënten in de blender wanneer alles gaar is en blend het tot een puree.

**2 Wortelsoep:** Snipper de ui en knoflook, schil de bospeen en snijd fijn. Verhit olie in een pan en voeg de ui, knoflook en bospeen toe. Stooft dit even aan en blus het af met de bouillon. Wacht tot alles gaar is en pureer de soep glad met de staafmixer. Breng op smaak met room, zout en Bumbu Bali.



Schenk de soep in een bord of glas. Maak eventueel een broodcrouton en leg deze op de soep. Eet smakelijk!



**Timo Agterberg** is chef in de keuken van De Witte Zwaan. Geboren en getogen in De Bilt en letterlijk opgegroeid in de Witte Zwaan, waar zijn vader in 1993 is begonnen.

# BIET MET HAZELNOOT, AARDBEI & WASABI



## INGREDIËNTEN

- 600 gram rauwe bieten
- 8 grote aardbeien
- 1 fles bietensap
- tube wasabipasta
- 100 gram mayonaise
- 50 gram hazelnoot gebrand
- 1 citroen
- 1 limoen
- 1 sinaasappel
- 1 dl olie
- 1 bakje tuinkers
- zout
- 1 rode peper
- soja saus

### Dressing

- 1 dl bietensap
- rasp van limoen
- sap van limoen, citroen en sinaasappel
- 1 dl soja saus
- 1 dl olie



## BEREIDING

### Wasabimayonaise

- 1 Rasp de peper, net wat je lekker vindt qua pittigheid.
- 2 Wasabi toevoegen, zelfde als de peper.
- 3 2 eetlepels mayonaise toevoegen.

### Bereiding

- 1 Zet de oven op 150 °C.
- 2 Rooster de hele bieten tot ze gaar zijn.
- 3 Laat afkoelen, pel de biet en rasp ze daarna op de blok rasp.
- 4 Bewaar in de koelkast.
- 5 Haal de kroon van de aardbei af.
- 6 Snij elke aardbei in 4 stukken.
- 7 Knip een vierde deel van de tuinkers.
- 8 Plet de hazelnoot met een pan tot grof kruim.

### Opmaak

- 1 Maak de biet aan met een beetje dressing en zout.
- 2 Doe dit in een diep bord.
- 3 Schenk er lekker wat van die dressing omheen.
- 4 Verdeel met een lepel de wasabimayonaise.
- 5 Verdeel de aardbeien er over.
- 6 Garneer dan met de hazelnoot en tuinkers.

Eet smakelijk!



**Tamara de Borst** is chef in de keuken van [Le Jardin](#). Koken met groenten en kruiden is haar uitgangspunt. Het liefst met groenten van het seizoen.