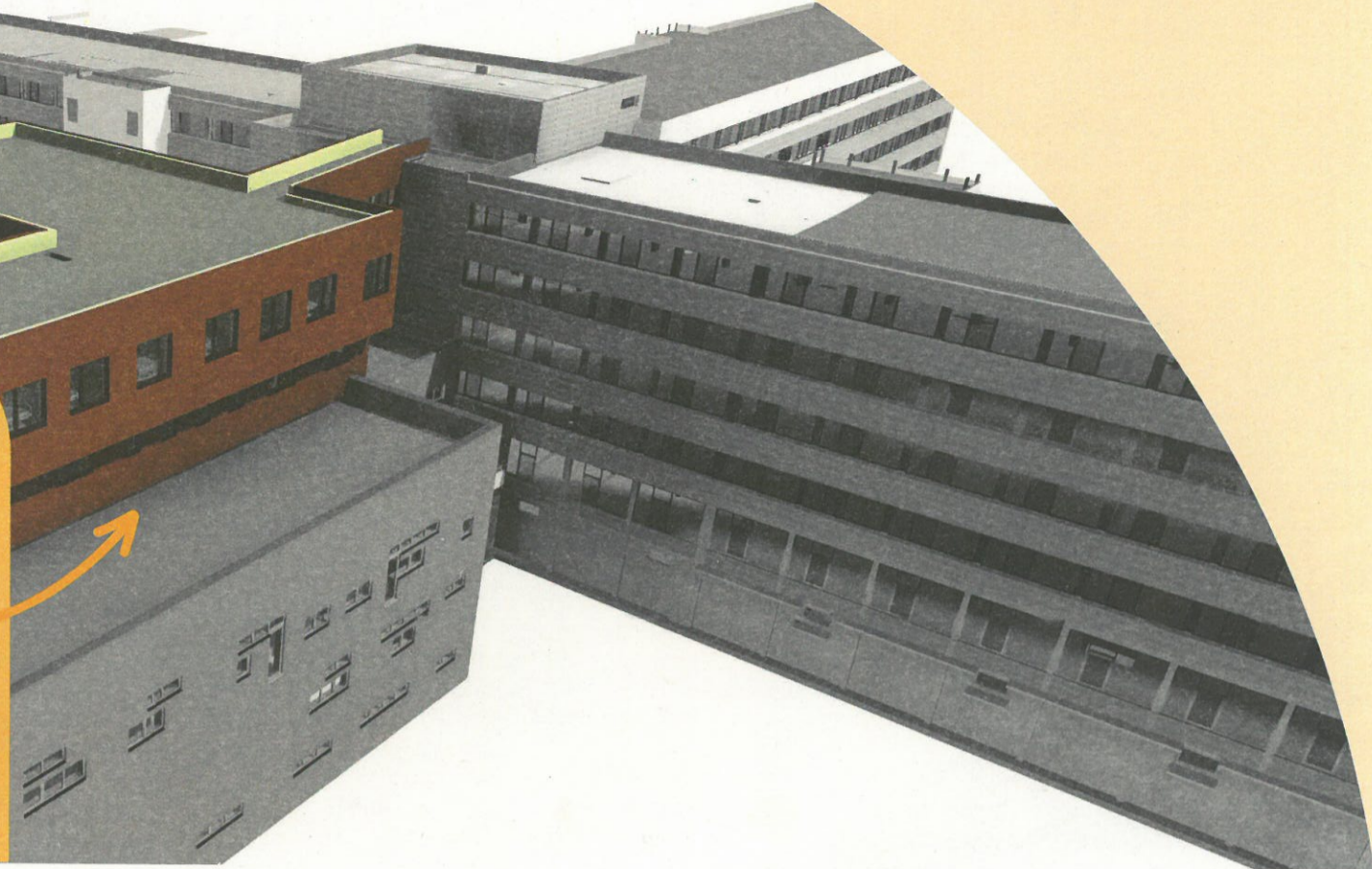


## Sint-Andries- ziekenhuis in de steigers

Het einde van de nieuwbouw- en renovatiewerken in het ziekenhuis is voorlopig niet in zicht. Naar aanleiding van de nieuwe normering, de uitbreiding van de rugschool in de dienst Fysio en de bijgekomen afdeling SP-Psychogeriatric dient het ziekenhuis extra plaats te creëren. De werken voor het bijbouwen van twee verdiepingen op het blok vooraan het ziekenhuis waar de dienst Fysio en de afdeling SP-Psychogeriatric zullen worden ondergebracht zijn inmiddels gestart en zullen tegen de zomer van 2024 afgewerkt zijn. Ondertussen wordt omwille van de verdere toename van pijnbehandelingen de pijnkliniek ondergebracht in een aparte unit. Deze volledige nieuwe unit werd recent in gebruik genomen.



## Keuken Sint-Andriesziekenhuis wint Gault&Millau-award

**DE KEUKEN VAN HET SINT-ANDRIESZIEKENHUIS MOCHT DE INNOVATION IN CATERING AWARD IN ONTVANGST NEMEN TIJDENS DE CATERING AWARDS 2023 VAN GAULT&MILLAU. HET RESULTAAT VAN GESLAAGD TEAMWORK ONDER LEIDING VAN DIENSTHOOFD VOEDING ROB VAN ROMPUY EN EEN SUCCES WAAR ZE UITERAARD FIER OP ZIJN**



Diensthoofd Voeding Rob en zijn team poseren met de Gault&Millau-award

Vers, smaakvol en korte keten, dat zijn de pijlers van de keuken van het Sint-Andriesziekenhuis. Concreet vertaalt zich dat onder meer in de dagelijkse levering van vers geschilde aardappelen van landbouwbedrijf De Boterhoeve uit het nabijgelegen Pittem. Het keukenteam focust meer en meer op verse bereidingen om het natuurlijke smaakeffect in gerechten te verhogen. Verse zalm wordt bijvoorbeeld zelf warm gerookt. Met verse hoeveroom wordt panna cotta bereid. Voor het maken van ossenstaartbouillon gebruiken ze hele staarten en soepen worden niet langer op basis van poeders gemaakt.

Voor het behalen van de Gault&Millau-award diende diensthoofd voeding Rob Van Rompuy een dossier in. Daarop volgend bracht een team van Gault&Millau een bezoekje aan de keuken van het ziekenhuis. Een succes, zo is gebleken, want in september werd de Innovation in Catering Award (Innovatie, Vernieuwing & Originaliteit) in eigen beheer toegekend aan het ziekenhuis tijdens de Catering Awards van Gault&Millau. Rob Van Rompuy: "We bekijken het bereiden van maaltijden in de zorgsector

niet vanuit een economisch model maar wel vanuit een kwalitatief smaakmodel waardoor we onze patiënten een lekkere maaltijd kunnen garanderen. Kwaliteitsvolle producten die we uit de nabije omgeving halen zijn niet duurder dan andere en ze hebben bovendien een kleinere ecologische voetafdruk. Lekker is voor ons de trekker. Deze award is in elk geval een mooie beloning voor onze inspanningen en motiveert om het in de toekomst nog beter te doen."

