



Dialyse Centrum
Groningen





Voorwoord



We zitten alweer in de laatste weken van het jaar. Het jaar lijkt voorbij gevlogen. Deels door de verbouwing van onze locatie Groningen die het afgelopen jaar veel aandacht heeft gevraagd. Maar alle tijd en energie die daarin is gestoken is het meer dan waard geweest. Wat is het mooi geworden! De opening op 7 november was een feestelijk moment vol gezelligheid en enthousiaste verhalen van onze medewerkers.

Pia Dijkstra (oud demissionair minister Medische zorg) verrichtte samen met Tanja Lips (directeur algemene zaken DCG) de openingshandeling. Pia Dijkstra gaf in haar speech aan onder de indruk te zijn van DCG. De zorgvuldigheid rondom zorg, maar ook de aandacht voor alle randzaken vond zij geweldig. Ook had zij lovende woorden voor onze prachtige nieuwe locatie. Op pagina 4, 5 en 6 kunt u in een foto-verslag nog even terugkijken op deze dag.

Verder in deze nieuwsbrief weer een leuke, en dit keer feestelijke, puzzel. En natuurlijk het recept van de maand! Graag wijs ik u allen er ook nog even op dat onze Cliëntenraad nog een nieuw lid zoekt. Dat kan een patiënt van DCG zijn, maar mag ook familie van u zijn. Of bijvoorbeeld een mantelzorger. Op pagina 8 staat een oproep en leest u hoe u kunt reageren.

Rest mij nog om u, namens heel DCC, fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar te wensen!

Gina Evenhuis.



De foto's op deze pagina zijn gemaakt door collega Sonja Veltman

Feestelijke opening locatie Groningen

Op donderdag 7 november hebben wij de verbouwde locatie Groningen officieel geopend. Ruim 115 genodigden waaronder (bouw)partners, medewerkers en patiënten waren aanwezig bij het feestelijke moment.

Pia Dijkstra (oud demissionair minister Medische zorg) verrichtte samen met Tanja Lips (directeur algemene zaken DCG) de openingshandeling. Pia Dijkstra: 'Ik ben onder de indruk van dit centrum. De zorgvuldigheid rondom zorg, maar ook de aandacht voor alle randzaken is geweldig. En dat alles in een prachtige, nieuwe locatie.'

Aansluitend aan de officiële opening was er een open huis. Patiënten, medewerkers en hun naasten namen de gelegenheid om de nieuwe afdelingen te bekijken. Op diverse punten kregen zij van enthousiaste medewerkers uitleg over de dialysebehandeling en alles daaromheen.

Duurzame dialyse in huiselijke sfeer

De locatie is patiëntvriendelijk ingericht, met rustige en overzichtelijke units en een huiselijke uitstraling. De verbouwde locatie biedt patiënten een aantrekkelijke omgeving die voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van zorg, comfort en duurzaamheid. Bij de verbouwing stond duurzaamheid steeds hoog in het vaandel. De insteek was om zoveel mogelijk te hergebruiken en energiezuinige keuzes maken. Medewerkers van DCG werken sinds de verbouwing in een eigentijdse en gezellige omgeving waar zij hun werkzaamheden volgens de nieuwste inzichten kunnen verrichten.

Zoutvrij en zoutarme hapjes

Wist u dat alle hapjes op onze opening zoutvrij en zoutarm waren? Dit sluit goed aan bij het dieet van u als nierpatiënt. We hopen dat u van de hapjes hebt genoten. De catering werd volledig verzorgd door de Stadstuin Groningen.

Dialyse Centrum
Groningen





Moeizame onderhandelingen zorgverzekeraars

Ieder jaar voeren wij onderhandelingen met de zorgverzekeraars. Tijdens deze gesprekken maken wij afspraken over de zorg die een verzekeraar gaat vergoeden. Dit jaar lopen de gesprekken zeer moeizaam. Wij vertellen u hier graag iets meer over.

Een groot probleem in de vergoedingen is het zogenaamde zorgplafond. Een zorgplafond betekent dat een verzekeraar de zorg voor een maximum aantal patiënten volledig vergoed. Komen er meer patiënten van die verzekeraar? Dan betaalt DCG die kosten (gedeeltelijk) zelf. Verzekeraars willen dat het aantal patiënten dat wij behandelen op een gelijk niveau blijft. Of zelfs daalt. In die zin beschouwen verzekeraars

DCG als een 'klassiek' ziekenhuis met meerdere types patiënten. Maar, omdat dialyse een levensnoodzakelijke behandeling is en wij geen patiënten willen weigeren, is dit voor DCG geen passende werkwijze.

Onderhandelingen lopen nog

Met name de grootste verzekeraars willen de zorg die wij verlenen niet volledig vergoeden. Als DCG willen we u en alle toekomstige patiënten de meest optimale kwaliteit van zorg blijven bieden. Wij maken ons er dan ook hard voor om de gesprekken met een positief resultaat af te sluiten.

Nieuws van de Cliëntenraad

Nieuw lid Cliëntenraad

Per 1 november is Henk Koolman de Cliëntenraad komen versterken. Even een korte kennismaking.

Mijn naam is Henk Koolman, ik ben 65 jaar en woon in Gorredijk. Sinds een jaar ben ik dialysepatiënt, dat heeft best een impact. Dialyseren vergt ook veel van je sociale leven. Daarom dialyseer ik sinds twee maanden thuis. Gelukkig kon dit in mijn geval, ik krijg hierbij steun van mijn vriendin en het bevalt me heel goed tot nu toe.

Toen ik voor de Cliëntenraad gevraagd werd was ik zeer enthousiast. Het is belangrijk om je zegje te doen namens de patiënten. Op die manier vertegenwoordig ik mensen die soms kwetsbaar zijn en kan ik opkomen voor hun belangen. Bovendien ben ik ervaringsdeskundige dus ik weet waar ik het over heb. Fijn om met het bestuur van DCG in gesprek te gaan en ook te horen waar de organisatie mee bezig is. Ik heb er zin in!



Gezocht: lid Cliëntenraad

De Cliëntenraad blijft zich inzetten en komt op voor de belangen van onze patiënten op alle locaties: Groningen, Stadskanaal en Assen en Scheemda.

Binnen de kaders, waar wij aan zijn gehouden, letten wij ook op het welzijn van de patiënten. Op dit moment bestaat de raad uit vier mensen; Jan Hartlief, Mark Mulder, Henk Koolman en Douwe Wolters. Wij zijn op zoek naar nog een kandidaat om de cliëntenraad compleet te maken.

Voor meer informatie kunt u een mail sturen aan clienraad@dcg.nl.

Kerstgroet

De medewerkers van DCG wensen alle patiënten van DCG en hun dierbaren hele fijne feestdagen en een spetterend 2025 toe!

Medewerkers DCG



Kerstgeschenk voor u als patiënt

Bij de uitreiking van deze nieuwsbrief heeft u een kerstgeschenk ontvangen. Het kerstgeschenk bestaat uit een potje met Waddenmix. Dit is een zoutvrije kruidenmix. Heerlijk voor op varkensvlees, kip, vis, gebakken aardappelen, couscous en groente.

Wilt u bijvullen? De Waddenmix is te koop bij De Kruidenkraam op de markt in Groningen.

Wij wensen u veel plezier met het geschenk!



Puzzel



Winnaar vorige nieuwsbrief puzzel

De winnaar van de vorige nieuwsbrief puzzel is geworden de heer A.de Vries! Gefeliciteerd er komt een leuke prijs uw kant op.

R	E	N	I	D	S	R	A	A	K	K	G
N	E	L	O	B	E	I	L	O	O	E	D
G	E	B	C	S	J	G	W	K	Z	E	N
S	O	D	M	L	T	S	E	E	W	T	U
W	T	U	N	E	H	N	L	R	I	F	IJ
U	K	E	D	E	C	L	N	S	N	I	C
E	S	E	R	V	I	E	S	T	T	N	A
E	E	F	I	G	L	R	D	S	E	K	D
N	E	E	H	P	S	T	V	T	R	O	E
S	K	E	R	S	T	B	O	O	M	P	A
E	I	L	I	M	A	F	D	L	A	E	U
D	G	E	N	R	E	K	N	O	D	N	S

CADEAUS	KOKEN
DECEMBER	LICHTJES
DINER	OLIEBOL
DONKER	PIEK
FAMILIE	SERVIES
GEZELLIGHEID	SLEE
GOUD	SNEEUW
INKOPEN	STER
KAARS	VRIENDEN
KERSTBOOM	WINTER
KERSTSTOL	



Oplossing

Lever uw antwoord samen met uw voor- en achternaam in via de mail naar:
communicatie@dcg.nl of op papier bij de verpleegkundige.
Dit kan tot 31 januari 2025. U maakt kans op een leuke prijs.

Ingrediënten voor 4 personen:

Kies voor zelfgemaakte wraps of kant en klare wraps (sla dan onderstaande bereidingsstappen 2-5 over).

Zelfgemaakte wrap:

- ▶ 250 gram volkoren tarwebloem
- ▶ 1 theelepel bakpoeder
- ▶ 2 eetlepels olijfolie
- ▶ 150 ml lauwwarm water
- ▶ snufje peper

Vulling:

- ▶ 4 zalmmoten (eventueel uit de diepvries, ontdooit, á 100 g)
- ▶ 2 eetlepels honing
- ▶ 1 eetlepel sesamolie
- ▶ 1 theelepel chilivlokken
- ▶ 1 eetlepel (=15 ml) sojasaus zonder zout, bijvoorbeeld Biofan ketjap zonder toegevoegd zout of Yakso ketjap manis zonder zout
- ▶ 2 tenen (of teentjes) geperste knoflook
- ▶ 2 avocado's
- ▶ 1 komkommer
- ▶ 4 handjes sla
- ▶ 4 eetlepels sesamzaadjes

Per portie:

- 675 kcal
- 32 g eiwit
- 100 mg natrium
- 1300 mg kalium
- 450 mg fosfaat
- 50 g koolhydraten

Recept van de maand
Volkoren wrap met Oosterse zalm



Bereiden

1. Snijd de zalm in blokjes en meng dit in een kom met de honing, sesamolie, chilivlokken, sojasaus zonder zout en knoflook. Laat het marineren.
2. Doe de bloem, bakpoeder en een snufje peper in een kom en meng het door elkaar heen. Kneed beetje bij beetje de olie door het bloemmengsel. Kneed hierna het water ook beetje bij beetje door het mengsel totdat een mooie deegbal ontstaat.
3. Laat het deeg 30 minuten rusten met een theedoek eroverheen.
4. Maak hierna 4 bolletjes deeg en rol deze met een deegroller uit tot dunne wraps.
5. Verwarm intussen een koekenpan, zonder olie of boter. Bak de wraps op hoog vuur 1-2 minuten per kant. Bewaar de wraps op een bord met een theedoek eroverheen om ze soepel te houden.
6. Bak de gemarineerde zalm blokjes in het marinademengsel.
7. Beleg een zelfgemaakte wrap met sla, schijfjes avocado en komkommer. Doe hier vervolgens de zalmblokjes overheen en garneer deze met sesamzaadjes.



Dialyse Centrum
Groningen

Hanzeplein 1, 9713 GZ Groningen

050 - 36 19 444

dcg.nl