

Nieuwsbrief 2010

Hospice Veerhuis

persoonlijke zorg voor stervenden



Hospice Veerhuis aan de Vincent van Goghstraat in Amsterdam bestaat 10 jaar. Daar zijn we zeer trots op. Dankzij vele vrijwilligers die tien jaar lang in uiteraard wisselende samenstelling zich hebben ingezet voor de mensen die zich aan de zorg in het Veerhuis toevertrouwen, staat het als een huis. We gaan dat natuurlijk vieren in de loop van dit jaar.

Het is al geruime tijd duidelijk dat we eigenlijk uit ons jasje groeien. In tien jaar verandert er veel, stellen we andere eisen aan huisvesting van en faciliteiten voor onze gasten en aan de werkomstandigheden. We zouden graag meer ruimte hebben om het werk dat we op ons hebben genomen nog beter te doen. Aan de andere kant zijn we erg gehecht aan de plek van het Veerhuis in Amsterdam-Zuid. Het is een gezellig huis op een mooie plek, goed geïntegreerd in de buurt, met een prachtige stadstuin. We willen er niet weg.

Het bestuur spant zich in om alle mogelijkheden te verkennen om binnen de grenzen van wat we hebben tot een optimale benutting van de vierkante meters te komen. Maar daaraan zijn inderdaad grenzen. Als er al een verbouwing of uitbreiding mogelijk zou zijn dan is er het gegeven dat verbouwen veel lawaai en overlast met zich kan meebrengen, terwijl onze gasten in een levensfase verkeren waarin stilte en rust haast een eerste vereiste zijn. Wat een dilemma!

Goed onderhoud en kleine aanpassingen kunnen wel, maar als we meer willen vraagt dat om rigoureuze maatregelen die we nu nog niet kunnen overzien. Wanneer daarover meer duidelijkheid komt maken wij dat zeker kenbaar. Maar eerst gaan we ons tweede lustrum vieren.

Het is belangrijk om melding te maken van het feit dat in het voorbije jaar Fredy Blom, één van de coördinatoren, met pensioen ging. We hebben in dankbaarheid afscheid van haar genomen. In haar plaats is Christa Kristensen benoemd, die inmiddels al een aantal maanden tot haar en ons genoegzaam is naast en met Ineke Zweers, die overigens al die tien jaar al in het Veerhuis werkt.



Christa Kristensen

Bestuur Hospice Veerhuis

Stichting Hospice Amsterdam

Vincent van Goghstraat 1 – 3 • 1072 KJ Amsterdam

020 - 671 36 81 • www.hospiceveerhuis.nl

Bankrekening: Triodosbank 21.21.88.399

Een nieuwe bewoner spreekt met zijn zoon vol lof over het eten van de vorige dag: 'Wat ik nu heb gegeten zo exclusief, zo geweldig. Ik ben terecht gekomen in een *** sterren restaurant! Wat hij niet wist was dat het eten net die keer was gehaald bij één van de beste Italiaanse traiteurs in Zuid en dat alleen de rabarbertaart door onze Hennie was gemaakt. Toen dat duidelijk werd zei hij: 'Nou maar die was ook heel lekker, hoor'.



In de vorige nieuwsbrief is al aandacht besteed aan de wens tot uitbreiding van het huis, maar zoals een ieder weet draaien de ambtelijke molens nou eenmaal langzaam. Er wordt door ons bestuur stevig onderhandeld met de ambtenaren en woningbouwvereniging.

Tot zover doen we het met de bestaande ruimte en in het voorjaar en de zomer hebben we immers altijd nog de prachtige tuin om naar uit te wijken...

Het Veerhuis ligt nu eenmaal op een unieke plek in de stad, een gewoon woonhuis in een doodgewone wijk. Een Bijna Thuis Huis waar mensen kunnen sterven op hun manier, dit is het uitgangspunt van het Veerhuis.

Aan onze visie is in de afgelopen 10 jaar niets veranderd. We blijven gaan voor de kleinschaligheid. Naast de betrokken en deskundige huisartsen en verpleegkundigen werken we met zeer gemotiveerde vrijwilligers. Het huiselijke karakter staat voorop zonder dat er aan hoogwaardige zorg wordt ingeboet.

Vrijwilligers spelen een belangrijke rol in het geheel en dragen een grote mate van verantwoordelijkheid. Naast de 'zorgvrijwilligers' zijn er de tuin-, kook-, klus-, boodschap-, database-, en niet te vergeten, bestuursvrijwilligers. Vrijwilligers komen over het algemeen vanuit een zeer uiteenlopende beroepsachtergrond, maar allen met een gemeenschappelijke motivatie.

Ons vrijwilligersprofiel blijkt een grote hulp in de selectie van een vrijwilliger. Dit blijkt ook uit de vraag die we van hospices uit het land krijgen of zij onze profielschets over mogen nemen.

We zijn er trots op dat we met zulke gemotiveerde mensen mogen werken: er met elkaar kunnen zijn voor de bewoners, hen nabij te blijven waar nodig, hen te laten, zonder te verlaten, aan te sluiten bij hun leefwereld, kortom af te stemmen op de behoefte van de bewoners.

De vrijwilligers krijgen scholing in praktische vaardigheden, til – en verplaatstechnieken, laatste verzorging en meer persoonsgerichte training en workshops.

Amsterdam is een grote stad en dus hebben we te maken met een grote diversiteit aan bewoners. Hierin komen we ons zelf ook tegen, dat kan niet anders. Dat maakt het werk tegelijkertijd ook heel erg boeiend. Het is nodig dat je als vrijwilliger die innerlijke

ruimte kan hebben om daarmee te kunnen omgaan en dit werk te kunnen doen.

De diversiteit aan bewoners maakt ook dat mensen die elkaar nimmer zouden tegenkomen, zich in het Veerhuis tot elkaar moeten verhouden en dat levert prachtige ontmoetingen op. Dat geldt ook voor familieleden die elkaar treffen in de gezamenlijke keuken of kamer, en gemeenschappelijk leed met elkaar delen, waaruit al mooie vriendschappen zijn ontstaan.

Zo kunnen we na tien jaar Veerhuis nog steeds stellen dat deze diversiteit maakt dat er intensief wordt geleefd in het Veerhuis!

De coördinatoren

MEER DAN KOKEN ALLEEN

Sinds februari heb ik mijn taak als zorgvrijwilliger ingeruild voor kookvrijwilliger. Dit betekent voor de zorgvrijwilligers dat ik gemiddeld twee keer in de week beslag leg op de kookhoek van de keuken en ik in de weer zal zijn met potten, pannen, kook, bakplaten en taartvormen. Dit vergt dus enige aanpassing van beide zijde. Het is leuk om te merken dat eten een belangrijk onderdeel wordt zodra er meer activiteit in de keuken is en de geur van koekjes en ander baksel de reukorganen strelen. Hoe vaak ik al niet gehoord heb "Wat ruikt het hier lekker" "Wat gezellig, huiselijk is het hier" ook komen er herinneringen naar boven aan vroeger toen moeder koekjes bakten en lepels afgelikt mochten worden. Ook gaan gesprekken over eten, kookboeken, lekkere recepten en worden er wensen geuit wat er gebakken kan worden zoals kletsoppen en roomsoesjes. Ik vind het leuk om de uitdaging aan te gaan. De bedrijvigheid in de keuken brengt een bepaalde sfeer in huis en kan even die afleiden geven die nodig is. Het komt dus regelmatig voor dat een familielid van een van onze bewoners graag wil mee helpen met het schillen van de aardappelen, speciebonen schoonmaken, of de taak op zich neemt om zorgvuldig pinda's op het beslag van de koekjes te drukken alvorens het de oven in gaat of dat er aan de keuken tafel de versgebakken taart wordt gegeten. Het maakt niet uit hoeveel iemand eet, soms zijn het maar twee hapjes, maar belangrijk is dat wij de bewoners de gelegenheid bieden om samen met hun dierbare, of met de kok, of beide, aan tafel te zitten en te genieten van het eten en te weten dat het met liefde is klaargemaakt.

Hennie



Het hospice is geen sterfhuis, maar een huis waar je de laatste periode van je leven kunt leven

Na een aantal onrustige nachten vraagt één van onze bewoners of er een harder matras in huis is. Er wordt direct aan een oplossing gewerkt en in huis gezocht naar een matras die wel voldoet aan zijn wensen, zonder resultaat. Volgens mij staat er nog een matras in de garage zegt één van de vrijwilligers. Waarop de bewoner met verontwaardiging in zijn stem zegt: "Ja, maar ik ga niet in de garage slapen"

Begroting 2010

Inkomsten

Subsidie VWS	€ 185.000
Bijdrage bewoners	€ 16.000
Diversen	€ 15.000

Totaal € 216.000

Kosten

Coördinatoren	€ 110.000
Vrijwilligers	€ 30.000
Huisvesting	€ 57.500
Huishouding	€ 11.000
Herinrichting keuken, huiskamer, bewonerskamer	€ 45.000
Kantoorkosten, Administratie	€ 6.850
Overig	€ 12.000

Totale kosten € 272.350

Te dekken uit donaties € 56.350

Aantal bewoners in 2009: 47

Foto's: Date van Utteren