

**Nieuws
voor jou**



Lunet

Juni 2022

Zomerprogramma Lunet 2022

We willen dat iedereen een fijne zomertijd heeft. Met elke dag leuke activiteiten, je collega's zien op de dagbesteding of op je werk en voldoende personeel voor zorg en ondersteuning. Om hiervoor te zorgen, maken we een programma. Wil je hier meer over weten? Kijk dan naar dit filmpje waarin bestuurder Hilda Barnhoorn vertelt over het zorgprogramma Lunet 2022.

Raad van Bestuur

Zomerprogramma Lunet 2022



Lunet

Samen werken aan een goed leven

Kijk in je zorgplan: waar en wanneer jij maar wilt

Wist je dat je via het Lunet cliëntportaal online jouw zorgplan kunt inzien? Waar en wanneer jij dat wilt. Lees meer over bestaande en nieuwe mogelijkheden van het cliëntportaal, zoals de rapportages die vanaf 1 maart j.l. zichtbaar zijn. Ga naar de website van Lunet.



Cliëntportaal

Bekijk je zorgdossier waar en wanneer je wilt

Het cliëntportaal is een beveiligde online omgeving waar je je dossier in kunt zien.

[Inloggen cliëntportaal →](#)

Marilijn van der Sterren is de nieuwe directeur Zorg



"Iedereen verdient een goed leven. Sommigen kunnen hier zelf voor zorgen, anderen mensen moet je daar een handje mee helpen. En dat doe ik graag. Dat deed ik al als begeleider in de zorg en later ook in verschillende leidinggevende functies bij zorgorganisaties. En in mijn nieuwe baan als directeur Zorg bij Lunet zal dit niet anders zijn."

"Voor jou en alle andere mensen die elke dag op onze ondersteuning rekenen wil ik werken aan zorg en ondersteuning die past bij jou en waar je jezelf door kunt ontwikkelen. En dat zonder een teveel aan registratie en administratie. En als het aan mij ligt werken we aan zorg die nóg innovatiever, creatiever en duurzamer is."

"Op 1 juni ben ik begonnen in mijn nieuwe functie. De komende periode zal ik veel op pad zijn binnen Lunet. Kennismaken met de mensen die er ondersteuning krijgen en de mensen die er werken. Ik heb er zin in en ik hoop je graag te ontmoeten. Tot dan!"

Woonhulpen geslaagd

Op 4 mei kregen zes cliënten hun diploma Woonhulp & Activiteitenhulp. Allemaal proficiat, een topprestatie!



Heb je deze leuke vacatures al gezien?

Demontage medewerker ICT middelen

[Sims Eindhoven >](#)

Medewerker LuuXX Budel

[LuuXX in Budel >](#)

[Op website van Lunet meer vacatures](#)

WOW in Woensel

Gezond, fit, lenig, vrolijk en gelukkig. Als je dat zo leest, dan denk je: Dat wil ik ook wel. Waar kan ik dat halen? Halen? Voor cliënten in Woensel hebben ze het gemakkelijk gemaakt. Ze komen het brengen. Want WOW - de grootste mobiele gym van Nederland - komt 10 keer naar Woensel.



Kunstexpositie LuuXX Budel

Na een hele mooie expositie van LuuXX Budel op 7 en 8 mei j.l., heeft gemeenschapshuis De Borgh in Budel een permanente expositieruimte beschikbaar gesteld aan LuuXX Budel. De creatievelingen van het kunstatelier LuuXX Budel zijn enorm trots op deze prestatie. Maar veel tijd om te genieten van dit succes is er niet. Tijdens de expositie zijn alle kunstwerken van LuuXX Budel verkocht. Ze moeten dus als de wiedeweerga aan de slag.



Italiaanse lasagne

Voor 4 personen

De tekening is gemaakt door Ilona van

Kessel van LuuXX Valkenswaard.

Het recept is van team 'Culinaire

coaches Lunet'.



Dit heb je nodig

- 500 gram gehakt
- Groenten (1 paprika, 1 ui, 1 courgette, 1 doosje champignons of 1 zakje Italiaanse groente)
- 1 blikje tomatenpuree (140 gram)
- Kookroom
- Margarine
- 7 afgestreken lepels bloem
- 50 gram geraspte kaas
- 1 halve liter water
- Zout en peper

- Paprikapoeder
- Knoflookpoeder
- Italiaanse kruiden
- Lasagnebladen

Zo maak je 't klaar

Lasagnesaus

1. Bak het gehakt in een beetje margarine.
2. Als het gehakt bruin is, doe je de uien erbij en fruit deze aan.
3. Daarna paprika en champignons erbij en 4 minuten meebakken.
4. Dan de kruiden erbij.
5. Tomatenpuree toevoegen en door het gehakt-groentemengsel roeren.
6. Wat toevoegen en saus 5 minuten inkoken.
7. Scheutje room toevoegen en pan van het vuur halen.

Kaassaus

1. Klontje boter in een pan smelten.
2. Bloem erbij en roeren.
3. Melk erbij en roeren tot er een gladde saus ontstaat.
4. Kaas, zout en peper erbij en goed roeren.
5. Pan van het vuur halen.

Lasagne

1. Vet een ovenschaal in met margarine.
2. Begin met een laag lasagnasaus en bouw dit met de lasagnabladeren laag voor laag op. Je eindigt met een laag kaassaus.
3. Verwarm de oven voor op 170 graden.
4. Bak de lasagna af in 35-40 minuten op 170 graden.

TIP. Dit recept kun je ook vinden op You Tube ['Koken met Dave en Fred'](#). Eet smakelijk!

Contant of digitaal betalen?

Betaal jij nog met contant geld? Of betaal je met je pasje? Of met je telefoon? Bij Lunet kun je nu nog betalen met contant geld. In De Herberg op woonpark Eckartdal bijvoorbeeld. Maar pinautomaten zie je steeds minder en misschien kunnen we straks ook bij de supermarkt niet meer contant betalen. Een team van Lunet-medewerkers en cliënten denkt na over hoe we ons gaan voorbereiden op betalen zonder contant geld. Wordt dus vervolgd.



Media groep maakt vlog 12 mei

Op 12 mei was er de jaarlijkse Dag van de Zorg. De Mediagroep van LuuXX Kleine Berg uit Eindhoven maakte hiervoor een prachtig filmpje. In dat filmpje bedanken acht cliënten onze zorgmedewerkers.



Kwaliteitsrapport Lunet 2021

Lunet vindt cliënten en de kwaliteit van zorg heel belangrijk. We werken elke dag aan een goed leven voor de cliënt. Wat is een goed leven? Hoe krijgen we een goed leven? Hoe zorgen we voor goede zorg? Wil je meer weten? Lees dan het jaarverslag op de website van Lunet.



Lunet vindt cliënten en de kwaliteit van zorg heel belangrijk. We werken elke dag aan een goed leven voor de cliënt. Wat is een goed leven? Hoe krijgen we een goed leven? Hoe zorgen we voor goede zorg. Wil je meer weten? Lees dan dit jaarverslag.

Samen in gesprek Persoonlijk Plan

Wat hebben we gedaan?

De cliënten van Lunet hebben een persoonlijk plan. In dit plan staat precies wat voor jou een goed leven is. Het is dit plan dat we samen met de juiste indicatie en passende zorg.

In 2021 is door de medewerkers extra gelet op het goede leven van het plan.

Twee keer per jaar praten we samen over de afspraken in je plan.

Wat gaan we doen?

Er komt een Bureau Medezeggenschap cliënten. Het helpt cliënten in de dialyse en praten mee over het beleid en besluiten die van invloed zijn op het leven van cliënten. Dit kunnen regelgeving changes zijn, maar ook andere besluiten.

We houden je op de hoogte via 'Nieuws voor jou'.

Ben nieuwsgierig voor en door cliënten met nieuws van Lunet, alle wijzigingen, tips en andere onderwerpen die cliënten belangrijk of interessant zijn.

Er zijn ook videocassettes. Zij helpen je werk en laten dat je graag ook in andere delen van de dialyse wilt ontwikkelen. Als cliënt meer meedelen in de medezeggenschap en andere verhalen en een betrouwbare plek. Daar samen we op in.



Leuke Leercentrum Tips

Op steeds meer plekken vragen ze tegenwoordig naar een Digi-D. Een eenvoudige uitleg over wat dat is en hoe je die bij de overheid aanvraagt, vind je **hier**!

Ben jij actief op de Sociale Media en wil je er meer over weten? Meld je dan aan voor een cursus Sociale Media bij het leercentrum.

Praat jij mee over zelfstandig wonen en leven?

De gesprekken vinden plaats in juni en juli. Een gesprek duurt 1 tot 1,5 uur.



Het is belangrijk dat jij zo zelfstandig als mogelijk een fijn leven leeft. Dat je de dingen doet die je zelf goed kan doen en dat je geholpen wordt als je iets moeilijk vindt. Lunet wil graag weten wat en hoe wij hierin kunnen betekenen. Hierover willen we graag in gesprek met cliënten van Lunet.

Ben jij iemand die wil vertellen over de dagelijkse dingen in je leven en waar je tegenaan loopt? Geef je snel op bij projectleider Lea de Vries via het emailadres l.d.vries@lunet Zorg.nl. Wij nemen dan zo snel als mogelijk contact met je op.

Agenda

Onbeperkt on stage (optreden Drumband Eckartdal)
Boxtel, 9 en 10 juli 19.30 uur >

Heb je een probleem of klacht?

Ben je niet tevreden? Of heb je een klacht? Dan kun je contact opnemen met de cliëntenvertrouwenspersoon.

Kijk voor meer informatie op www.lunet.nl

Deze nieuwsbrief digitaal?

Een digitale versie van deze nieuwsbrief vind je op www.lunet.nl.

Informatie

Telefoon: 088 551 5000

E-mail: redactie@lunetzorg.nl



www.lunet.nl

© 2022 Lunet. Alle rechten voorbehouden.

Deze nieuwsbrief verschijnt elke maand. Zo houden we je op de hoogte van het laatste Lunet nieuws.

Een digitale versie van deze nieuwsbrief vind je op www.lunet.nl.

Heb je nieuws dat je wilt delen? Stuur je kopij naar redactie@lunetzorg.nl.

Eindredacteur Paul Janssen