

Beste ,

De laatste maand van het jaar is alweer aangebroken, wat vloog het jaar voorbij he! We hopen dat je terug kunt kijken op een goed jaar en wensen je een gezellige decembermaand toe. En misschien neem je ook wel een moment om het jaar eens de revue te laten passeren; wat heb je allemaal meegemaakt, geleerd en heb je mooie mensen ontmoet en misschien wel prachtige plekken bezocht.

Bij ZorgZamePartner kijken we straks terug op een, uiteraard, bijzonder jaar want dit voorjaar startten we met ons portal en mochten we meer dan 400 Zzp'ers en 14 opdrachtgevers welkom heten. Daar zijn we ongelooflijk dankbaar voor en het motiveert ons om met veel bevologenheid door te pakken.

Veel plezier met het lezen van deze nieuwsbrief!

Nieuwe opdrachtgever: De Herbergier

Wij zijn er bijzonder blij mee dat De Herbergier ook bij ZorgZamePartner is aangesloten. Voor de vestigingen in Nieuw Venneep en Assendelft mochten we in korte tijd al veel van onze Zorg-zzp'ers plaatsen.

De Herbergier biedt kleinschalig wonen voor mensen met geheugenproblematiek. De bewoners en de verantwoordelijke zorgverleners wonen er op een zo gewoon mogelijk manier met elkaar samen. Korte communicatielijnen, warmte en persoonlijke aandacht staan er centraal.

Zzp'er van de Maand

Vanaf deze maand gaan we steeds één van onze zzp'ers in het zonnetje zetten, de zzp'er van de maand. Deze maand is dat Pablo Ramos. Pablo is nog maar kort geleden begonnen bij ZorgZamePartner maar zijn drive en enthousiasme raakte ons. Je bent een kanjer Pablo en daarom ben jij onze zzp'er van de maand!

Hieronder kun je kennismaken met Pablo Ramos.



“Ik werk niet als ik werk want ik help mensen en dat voelt nooit als werken.”

Pablo Ramos is 25 jaar, Helpende niveau 2+ en sinds oktober als zzp'er aan de slag via ZorgZamePartner.

"Mijn moeder was in de ouderenzorg-intramuraal werkzaam en als kind van 8 jaar ging ik al met haar mee. Toen wist ik het al, dit was wat ik wilde doen; zorgen voor mensen. Vanaf mijn 15e ging ik aan de slag, eerst met de opleiding Verpleegkunde. Dit werd door vervelende omstandigheden geen succes.

Drie jaar geleden heb ik de opleiding Persoonlijk begeleider specifieke doelgroepen afgemaakt en ik werk echt met heel veel plezier. Ik zeg altijd; ik werk niet als ik werk want ik help mensen en dat voelt nooit als werken. Natuurlijk is het wel eens pittig als ik dubbele shifts draai maar toch doe ik het met plezier.

Ik startte als zelfstandige en had drie kleine klantjes maar vond het moeilijk om genoeg diensten te vinden. Toen ik in contact kwam met David en Ron was mijn keuze snel gemaakt om met ZorgZamePartner in zee te gaan.

Het bevalt mij heel erg goed want er wordt door de mensen van ZorgZamePartner veel geregeld en het contact is heel persoonlijk. Zij denken echt met mij mee. Om een voorbeeld te noemen; ik zag er tegenop om in de winter op mijn scooter naar mijn diensten te gaan maar zij gaven me tips hoe ik een leenauto kon boeken.

Het portal van ZorgZamePartner werkt ook goed maar ik hoop dat er in de toekomst nog wat meer diensten voor mijn niveau bij komen.

Ik heb gewerkt bij de Herbergier in Nieuw Venneep, dat was echt heel prettig. Een fijne omgeving waarin de mens centraal staat; er wordt alles gedaan om de cliënten zich in een huiselijke omgeving thuis te laten voelen. Nu zijn de diensten voor mij daar even gestopt maar ik hoop er snel weer aan de slag te kunnen. Nu werk ik vooral bij Marente. Daar is alles kwalitatief supergoed geregeld en het is ook een fijne en goede leeromgeving. Ik zou willen dat ik daar als 15-jarige gestart was.

Als zzp'er geniet ik vooral van de vrijheid om te werken wanneer ik dat wil hoewel ik ook nog wel moet wennen aan het wisselende aanbod van diensten. Maar dat hoort bij het zzp'er zijn natuurlijk!"

Vacatures

Met name in Zuid- en Noord Holland zijn we nog steeds op zoek naar zzp'ers van alle niveaus. Op onze website vind je via het [vacatureportal](#) een greep uit de vacatures.

Wat eten we vandaag?

Als je steeds druk aan het werk bent, mogelijk nog de zorg voor een gezin hebt, je huishouden, sociale verplichtingen en misschien ook nog een opleiding aan het volgen bent valt het vaak niet mee om iedere avond een verantwoorde en smakelijke maaltijd op tafel te zetten.

In deze rubriek wisselen we recepten uit die snel en makkelijk klaar te maken zijn en ook nog eens gezond.

Heb je ook een recept wat je wilt delen met je mede-zzp'ers in de zorg, stuur dit dan naar info@zorgzamepartner.nl



Pasta met Pompoen en Gorgonzola

Benodigdheden:

(voor 4 personen)

250 gr. (volkoren) pasta, bijvoorbeeld Penne

800 gr. Pompoen in blokjes

2 uien

80 gr. walnoten

200 gr. Gorgonzola of een andere blauwe kaas

1 ovenschotel

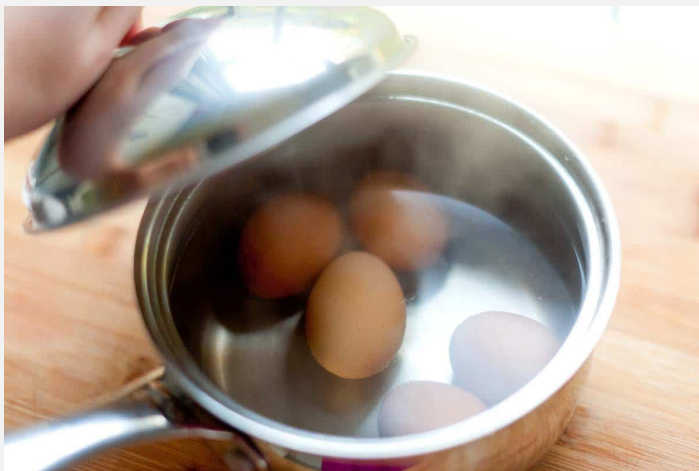
Bereiding:

- Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar en verwarm de oven op 180 graden.
- Breng een pan met water aan de kook en voeg de pompoen in blokjes toe. Kook deze 12 minuten en giet deze af.
- Snijd ondertussen de uien in halve ringen en hak de walnoten grof.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit hierin de ui ongeveer 3 minuten
- Giet de pasta af en voeg dit samen met de pompoenblokjes, 50 gram van de blauwe kaas en een flinke scheut olijfolie toe aan de ui. Roer totdat de kaas gesmolten is. Breng op smaak met een snuf peper en zout.
- Vul een ovenschaal met de pasta. Verdeel de rest van de blauwe kaas en de walnoten over de pasta.
- Zet de schaal 5 minuten in de oven zodat de kaas kan smelten.

Je kunt deze schotel ook van te voren maken en dan later in de oven doen. In dat geval moet de schotel ongeveer 20 minuten in de oven.

Tip: zuiniger met gas of elektra bij het koken

Bezuinigen op elektriciteit en gas, het is in deze tijd meer nodig dan ooit. Met koken valt heel veel te besparen want als je iets eenmaal aan de kook hebt gebracht dan gaart je eitje of pasta nog door als je de warmtebron al uit hebt gezet.



Neem het koken van eieren. Als je deze methode toepast dan scheelt dat alweer veel. Je neemt een zo klein mogelijk passende pan met deksel waarin de eieren onder water kunnen staan maar waar niet veel ruimte overblijft. Je brengt de eieren aan de kook met de deksel op de pan en zodra ze koken, zet je het gas/elektra uit. Laat de deksel op de pan. Het water blijft zo dicht bij het kookpunt en dat is voldoende om de eieren te koken. Het duurt alleen een paar minuten langer. Als je 2 à 3 minuten optelt bij de tijd die je normaal zou wachten, kom je goed uit. Dit kun je ook met bijvoorbeeld pasta doen. Vaak is een paar minuten bij de bereidingstijd optellen al voldoende.

Voldoe jij aan de Wet Toelating op de ZorgAanbieders?

Sinds 1 januari van dit jaar is de Wet Toelating op de ZorgAanbieders, de Wtza, in werking getreden. Dit wil zeggen dat je (naast je inschrijving bij de KvK) verplicht bent om je te melden bij de Inspectie Gezondheidszorg en Jeugd (IGJ) zodat je registratie in het

Zorgaanbiedersportaal gemeld wordt. In dit Landelijk Register Zorgaanbieders (LRZa) wat openbaar is moet je dus als zelfstandig zorgaanbieder te vinden zijn.

Bij je inschrijving bij ZorgZamePartner is dit één van de zaken die we controleren want wij zijn ervoor om te zorgen dat je als zzp'er in de zorg aan alle verplichtingen voldoet en we je met een gerust hart bij onze opdrachtgevers kunnen plaatsen.

Ben je er nog niet aan toegekomen om je in te schrijven doe dit dan zo snel mogelijk want je kunt een enorme boete opgelegd krijgen. Op onze website hebben we een [link](#) gezet waarbij je op de site kunt komen waar je alle informatie kunt vinden en je in te schrijven, mocht dit nog nodig zijn.

Met een ZorgZame groet,



ZorgZamePartner
de onmisbare schakel

www.zorgzamepartner.nl

T: 085 760 42 01

E: info@zorgzamepartner.nl

U ontvangt deze mail omdat u zich heeft ingeschreven voor onze nieuwsbrief.
[Nieuwsbrief niet meer ontvangen?](#)