

# De Ruysteraar

Maart 2026

WZC en GAW



# Inhoud

**3.** Terugblik

**9.** Valincidenten januari 2026

**9.** De Ruyschaert viert 25-jarig bestaan in 2026

**12.** Pastoraal nieuws

**14.** Jarigen

**15.** Spelletjespagina

**16.** Menu maart



# Terugblik

We maakten lekkere rijstpap...



... speelden een balspel



We trokken eropuit met de fiets.



We gingen op uistap naar de Koekedoze en het Ring Shopping Center.





We bakten pannenkoeken voor Maria Lichtmis



We gingen Chinezen met de bezoekers van de Pendel.

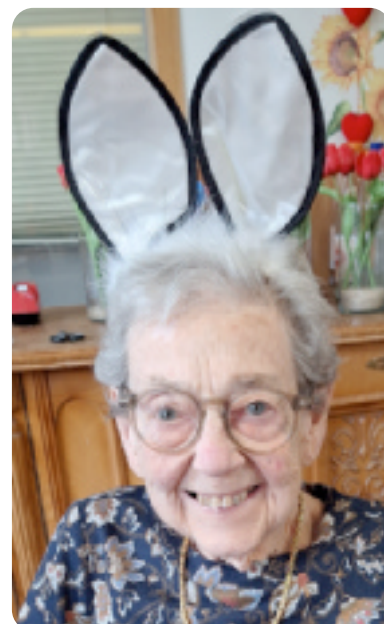




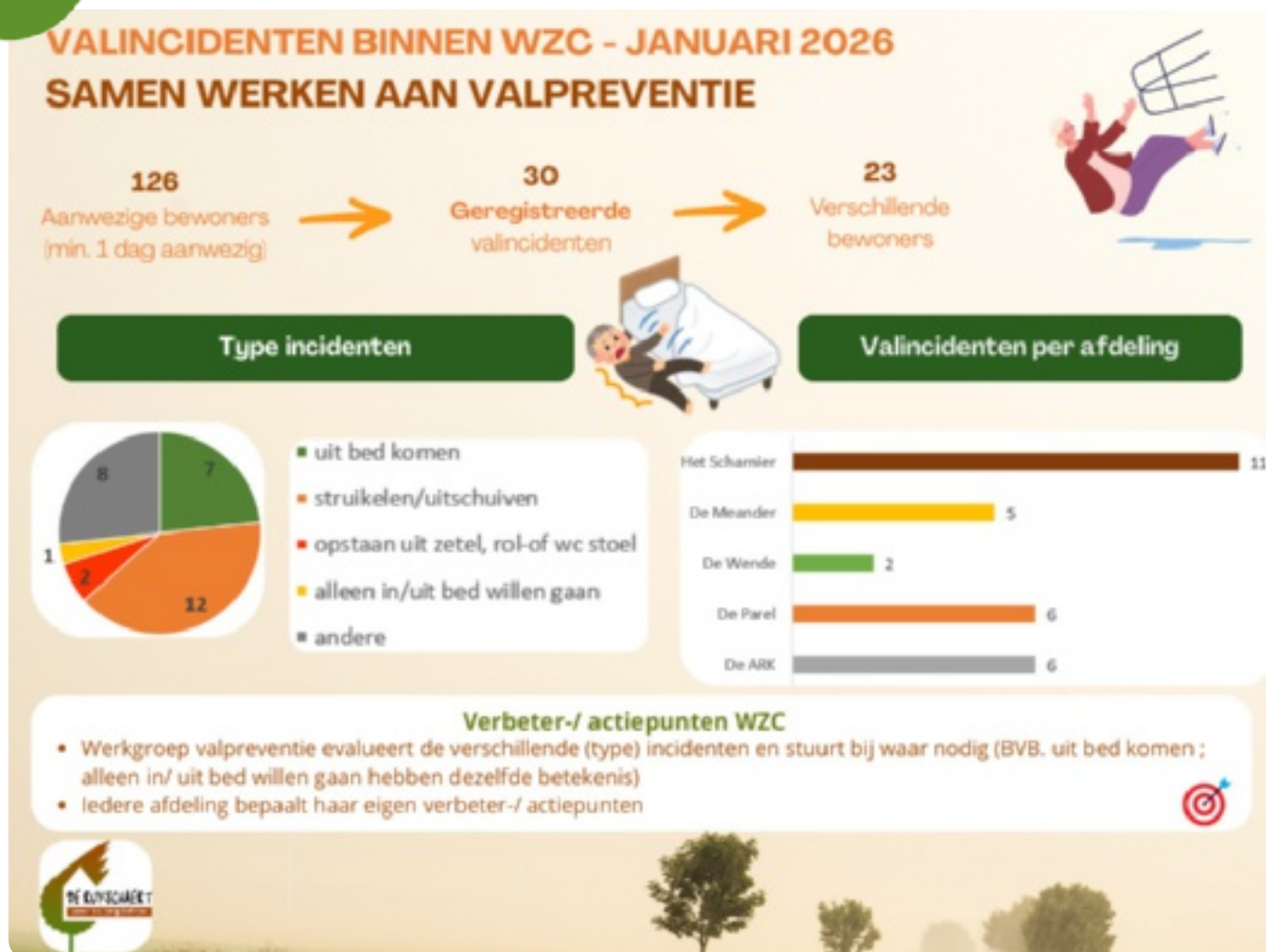
We vierden natuurlijk ook het 'feest van de geliefden'



We vierden ook carnaval.



# Valincidenten januari 2026



## De Ruyschaert viert 25-jarig bestaan in 2026 ...een vleugje geschiedenis

Ons woonzorgcentrum bestaat dit jaar 25 jaar onder de naam "De Ruyschaert". Inderdaad bij het verhuizen naar een nieuw gebouw stapten we af van onze vroegere naam "Rusthuis Sint-Jozef" en kozen we voor De Ruyschaert. We blikken in een paar afleveringen terug op de geschiedenis van de ouderenzorg in Marke: 25 jaar de Ruyschaert en 170 jaar ouderenzorg in de Kloosterstraat.

Vandaag keer ik terug naar één specifieke periode: de jaren 1993-2001: de bouw van het dagverzorgingscentrum en 65 woongelegenheden woonzorg, waarvan we deze maand het 25-jarig bestaan vieren.

## **1993 - 2001. Naar Woonzorgcentrum De Ruyschaert**

Ik keer terug naar 1993: de volgende stap na de essentiële brandbeveiligingswerken in het oude gebouw was dan inderdaad een nieuw woonzorgcentrum bouwen aangepast aan de eisen van de tijd en de normen van de overheid.

Daarvoor hadden we grond nodig. Gelukkig schonk de congregatie ons een stuk achterliggende grond in ruil voor de verzorging en huisvesting van de overblijvende zusters. Een architect werd aangesteld, we kozen voor het bureau Jacques Lannoo uit Marke die de eerste plannen voorstelde en waarop we een aanvraag konden indienen om onze subsidiebelofte te kunnen krijgen van de Vlaamse Overheid. Na onderhandelingen met de administratie, aanpassingen, herwerkingen konden we onze uiteindelijk aanvraag doen op 21 maart 1995. Het duurde echter nog bijna twee jaar eer de toenmalige minister Demeester ons dossier kon goedkeuren. Het bedrag werd vastgesteld op 108 miljoen Belgische Frank (2 675 000 €), wat ongeveer 60 % was van de uiteindelijke kostprijs. In vergelijking met wat we nu maar krijgen voor het bouwen van de 31 woongelegenheden was dat toen heel veel geld. We waren kandidaat om 90 woongelegenheden te bouwen maar kregen alleen toelating voor een eerste fase van 65 woongelegenheden vervangingsnieuwbouw van het bestaande oude rusthuis. We kregen wel het dagverzorgingscentrum goedgekeurd en dat was positief

Nog een klein jaar later (eind 1997) mochten we beginnen aan de afbraakwerken: de vroegere kloosterboerderij en een stuk van het internaat en de middelbare school werden afgebroken want daar zouden de nieuwbouwwerken starten. Het architectenbureau werkte naarstig door om het hele dossier aanbestedingsklaar te krijgen. Uiteindelijk konden we tegen de zomervakantie aanbesteden en werd BBC uit Waregem de aannemer die de aanbesteding binnenhaalde wat de ruwbouw betrof. De bouw kon starten o.l.v. architect Dominiek Schietgat van het studiebureau Lannoo. Hij werd voor de technische loten daarin bijgestaan door het studiebureau De Klerck uit Brugge.

De bouwwerken kenden natuurlijk ook zijn problemen. Aangezien ons terrein in helling lag (zie de kelderverdieping die gelijkvloers is langs de achterkant) en we daarenboven dicht tegen de Markebeek bouwden, dienden we bijna constant water op te pompen. De afwatering van ons gebouw moest (uiteraard zouden we nu zeggen, maar toen was dat vrij nieuw) opgepompt worden naar de Kloosterstraat.

We dienden ons constant aan te passen aan nieuwe wetgeving, eisen en normen (bijv. de strengere hygiënische HACCP-normen in de keuken) maar we konden toch min of meer op het verwachte tijdstip de werken beëindigen. Het dagverzorgingscentrum kreeg de naam De Pendel en kon het eerst begin 2001 hun intrek nemen in het gloednieuwe gebouw en de verhuis van de bewoners van het oude rusthuis werd gepland en vastgelegd voor zaterdag 23 maart 2001.

De weken daarvoor werd alles grondig voorbereid: in kleine groepen gingen de bewoners hun nieuwe kamer en afdeling bezoeken om zo kennis te maken met hun gloednieuwe leefomgeving. De familie werd ook gecontacteerd om zo mogelijk te kunnen helpen bij de verhuis van hun bewoner. De nieuwe equipes werden aangeduid en leerden ook hun nieuwe werkterrein kennen.

Een nieuw woonzorgcentrum, een nieuwe naam gaf ik al aan in mijn inleiding van dit verhaal. Daar waren een aantal redenen voor. Een nieuw gebouw verdiende ook wel een nieuwe naam maar ook het feit dat één van onze dichtste collega's in de Condédreef ook de naam van RVT St Jozef hadden leidde soms tot verwarring bij bezoekers, post en zo meer. We gingen te rade bij de heemkundige kring van Marke om ons te helpen naar een naam die iets zou zeggen over de plaats waar we het nieuwe centrum hadden gebouwd. Filip Decock deed opzoekingswerk en kwam met het voorstel van De Ruyschaert. We konden ons uitstekend vinden in zijn motivatie: de plaats waarop we bouwden was vroeger de boomgaard van de zusters. Daar stonden nogal wat appelbomen van een inheemse soort: ruyschaert: het is een appelsoort die zerper en grover is dan de peerappel van vroeger. Het Ruyschaardstuk was ook de naam waar de vroegere herberg De Prince gelegen was, dus ook verwijzend naar Marke en was 200 jaar geleden eigendom van de Burgerlijke Godshuizen, die in principe ook voorlopers van onze woonzorgcentra zijn.

Maar er was nog iets nieuw 25 jaar geleden: een nieuw gebouw, een nieuwe naam maar ook een nieuwe directeur.

Zuster Mia Vergote die in de loop van de jaren negentig haar medezuster Chantal Van de Woestyne had opgevolgd als directrice van ons RVT werd 70 dat jaar en gaf er de voorkeur aan om die verantwoordelijkheid niet meer te moeten opnemen in het nieuwe gebouw. Het bestuur besloot dan ook om hiervoor in zee te gaan met Mario Eeckhout. Mario was geen onbekende in ons huis. Tijdens zijn studies ziekenhuiswetenschappen deed hij vakantiejob als nachtverpleegkundige bij ons en na zijn opleiding begon hij zijn carrière tussen 1993 en 1995 deeltijds als stafmedewerker alvorens naar Ieper te gaan als diensthoofd en later als middenkader en coördinator van het Psychiatrisch Verzorgingstehuis.

Hij maakte in 2000 de overstap naar Huize Ter Walle in Menen, waar hij kwaliteitscoördinator was en oprichter en verantwoordelijke van het dagverzorgingscentrum. Het was dan ook de geknipte persoon om onze organisatie in de juiste banen te leiden. Hij slaagde erin om onze capaciteit uit te breiden tot 119 woongelegenheden, een dienstenchequebedrijf uit te bouwen en een kinderdagverblijf op te richten en uit te breiden en onze patrimoniumvzw mee gestalte te geven. Ik wil van de gelegenheid gebruik maken om hem namens het bestuur maar zeker ook in persoonlijke naam van ganser harte te feliciteren en te bedanken voor de schitterende manier waarop hij ons huis leidt. We hopen dat hij dat nog vele jaren zal doen.



Ludo VANDERASPOILDEN

## Pastoraal nieuws

De maand maart komt er aan en stilletjes aan ook de lente... Bloemknopjes steken de kop op, het zonnetje verwarmt ons en de dagen zijn weer langer geworden. Allemaal dingen die ons blij en vrolijk maken.

### **LENTE, VRIENDSCHAP SLUITEN MET DE NATUUR...**

**Lieve natuur,  
blijf ons, mensen, nabij!  
Gij zijt het brood dat we eten!  
Gij zijt ons bloed!  
Gij zijt het huis waarin we wonen!  
Gij zijt onze huid!  
Gij zijt de longen waarlangs we ademen!**

**Lieve natuur,  
blijf ons nabij!  
Gij zijt het paradijs  
waarin we met  
de bloemen en de vogels  
juichen om het leven!**



We zijn ondertussen ook in de vasten beland. Op 18 februari was er een gebedsdienst voor Aswoensdag. Die dag is de veertig-dagen-tijd ingezet. De vastentijd duurt in totaal 46 dagen; op 40 dagen wordt gevast, alleen op de 6 zondagen wordt niet gevast. De laatste week, de Goede Week, is het hoogtepunt van de vastenperiode.

***Vasten is een uitgelezen tijd om halt te houden  
en het dwingend ritme van het leven  
of geleefd worden te breken,  
om vraagtekens te plaatsen  
bij wat de normale gang van zaken heet***

***Uitgelezen tijd om weer op zoek te gaan  
naar zin en betekenis van ons bezig zijn  
Om weer op te staan en door te gaan,  
geworteld in het oude visioen dat zo diep in mensen zit;  
goede schepping, vredevolle wereld, liefdevolle mens***

***Uitgelezen tijd om echt te leven, misschien ook wel te her-leven naar  
Pasen toe. En ook daarna***

### **SAMEN VIEREN:**

**Donderdag 5 maart:** eucharistieviering met priester John

**Donderdag 12 maart:** eucharistieviering met priester Luc

**Donderdag 19 maart:** gebedsdienst met diaken Curd en koor

**Donderdag 26 maart:** gebedsdienst Palmzondag met diaken Kris

Even terugblikken op de viering voor Maria-Lichtmis ...

We hadden, om de traditie van Lichtmis in ere te houden, onze collega's met kleine kindjes uitgenodigd in de eucharistieviering. Het werd een heel aangename viering waarin de kleine bengels centraal stonden. Ook de muziek was aan hen aangepast en voor één keer zongen we niet samen onze alom gekende liedjes, maar klonken er kinderliedjes waar ook al eens een dansje bij hoorde. Er werd gebeden, gezongen, gedanst en genoten!

Celeste en Aurora haalden hun beste dansspasjes boven en stalen jullie harten met hun vrolijke snoetjes. Alina volgde alles rustig in de armen van haar mama of vanop het speeltapijt.

De kindjes kregen aan het einde van de viering een theelichtje met hun naam op en een welverdiende knuffel.

Er werd stiekem wat minder naar de priester geluisterd dan anders, maar er werd vooral volop genoten!

Lentegroetjes,  
Lieve

# Jarigen maart

## Medewerkers

01 Kurt De Meyere  
05 Coralie Lagae  
10 Jessica Vansteenkiste  
11 Evarista Ramirez  
13 Wendy Naessens  
15 Aline Deschamps  
18 Veronique Herman  
22 Carolien Masschelein  
22 Eline Motte  
22 Eva Degryse  
24 Lies Forrez  
28 Sabrina Desicy

## Welkom

Maria Theresia Lievrouw  
Martine Hiltrop  
Kristin Camerlynck

## Bewoners/bezoekers

02 Albert Balduyck  
03 Christiana Derieuw  
10 Daniël Blomme  
11 Nadine Meersseman  
11 Ronny Santy  
12 Eddy Van Der Haegen  
17 Jozef Van De Vyvere  
19 Marie Therese Huygelier  
20 Alain Nys  
20 Bernadette Vanneste  
23 Arlette Reyntjes  
25 Roberte Dedeyne  
25 Lena Pinnoo  
26 Lydie Roose  
27 Monique Mulier  
29 Marguerite Dermaux  
31 Gertrude Nuyttens





# Spelletjespagina

De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af. De overblijvende letters vormen achter elkaar gelezen de oplossing.

- BARET
- CARRE
- ECARD
- EENDER
- ERFGOED
- ERFLEEN
- EVENAAR
- FICHE
- FIXEER
- GALEISCHIP
- HEIEN
- KLEINBEHUISD
- NOTOIR
- OPENHEID
- PARANOIDE
- PEREN
- POEHA
- POKER
- PRAAG
- RAKETGRANAAT
- RUINE
- SCHERP
- TARWE
- TENGER
- TOKIO
- VERBALISANT
- WASHOK



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



mrt/26

| maandag   | dinsdag   | woensdag  | donderdag   | vrijdag  | zaterdag  | zondag  |
|---|---|---|---|--|---|---|
| 30<br>kiprollade op<br>zuidere wijze<br>met boursinsaus<br><br>boterboontjes met<br>spekjes<br><br>en gekookte<br>aardappelen | 31<br>kaashamburger<br>met vleesjus<br><br>appelmoes<br><br>en aardappel-<br>partjes              |   |   |  |   | 1<br>gebakken kipfilet<br>roomsaus<br><br>erwtjes<br><br>aardappelgratin                            |
| 2<br>blanket van varken<br>en kalf<br><br>met<br><br>wortelpuree  | 3<br>fishstick<br>tartaarsaus<br><br>zachte venkel met<br>dille<br><br>en gekookte<br>aardappelen | 4<br>Toscaans<br>gebraad<br>jagerssaus<br><br>spruitjes<br><br>en gekookte<br>aardappelen       | 5<br>gyros<br><br>perziken<br><br>en frietjes                           | 6<br>gebakken zalm<br>met<br>bearnaisesaus<br><br>spinazie in de<br>room<br><br>en gekookte<br>aardappelen | 7<br>kippen-<br>boomstam<br>met bruine saus<br><br>witte boontjes in<br>tomatensaus<br><br>en gekookte<br>aardappelen | 8<br>varkenshaasje met<br>calvados-<br>saus<br><br>groentebundel<br><br>en homestyle<br>aardappelen |
| 9<br>spaghetti<br>bolognaise  | 10<br>kiprollade met<br>veenbessen-<br>saus<br><br>witte kool<br><br>en gekookte<br>aardappelen   | 11<br>Hollandse<br>erwtentoemp<br><br>met prei en<br>knolselder<br><br>rookworst en<br>uiensaus | 12<br>stoo vlees<br>met<br>paprika uit de<br>oven<br><br>en frietjes    | 13<br>gebakken<br>seizoensvis<br><br>met<br><br>pompoenpuree   | 14<br>krokante kipfilet<br>met braadjus<br><br>flagoolets<br><br>en gekookte<br>aardappelen                           | 15<br>rundstong met<br>madeirasaus<br><br>champignons<br><br>en denappeltjes                        |
| 16<br>kalkoenpavé met<br>mosterdsaus<br><br>knolselder in de<br>room<br><br>en gekookte<br>aardappelen                        | 17<br>Ardeense steak<br>met vleesjus<br><br>ratatouille<br><br>en gekookte<br>aardappelen         | 18<br>hespen-rolletjes<br><br>met<br><br>puree  | 19<br>vol au vent<br><br>met gebakken<br>raapjes<br><br>en frietjes     | 20<br>vispannetje<br><br>met groente-<br>julienne<br><br>en gekookte<br>aardappelen                        | 21<br>vogelnestje in<br>kruidige<br>tomatensaus<br><br>en<br><br>broccolipuree  | 22<br>varkensgebraad in<br>portosaus<br><br>Bretoense<br>groentjes<br><br>en kroketjes              |
| 23<br>vegetarische<br>schnittel<br><br>suikerboontjes<br><br>en gekookte<br>aardappelen                                       | 24<br>kippenoester<br><br>met ananas<br><br>en rijst  | 25<br>ovenshotel<br><br>met<br><br>bloemkool  | 26<br>gebakken eitjes<br><br>gegratineerde<br>tomaat<br><br>en frietjes | 27<br>vislasagne   | 28<br>kalkoennootjes<br>met vleesjus<br><br>gratin van<br>pompoen en<br>pastinaak<br>en gekookte<br>aardappelen       | 29<br>boeuf<br>bourguignon<br><br>Parijse<br>wortelbolletjes<br><br>en denappeltjes                 |

KB 17/7/2017: koninklijk besluit tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergenen of intoleranties kunnen veroorzaken voor niet-voerverpakte levensmiddelen.

