

# Eten moet een moment zijn om naar uit te kijken

Maaltijdbereiding zoals thuis, maar dan in een zorginstelling. Dat is het idee achter Care Culinair. Zij helpen zorginstellingen het gehele voedingsmanagementproces aan te passen, waardoor cliënten en/of bewoners dagelijks een verse, verantwoorde maaltijd krijgen zoals ze die thuis ook klaarmaakten.

Ouderen eten vaak niet zo veel meer, dus het is van groot belang dat wat zij binnenkrijgen van goede kwaliteit is. Care Culinair helpt bij het ondersteunen van de zorg- en welzijnsmedewerkers, zodat deze dagelijks een voedzame maaltijd kunnen koken op de woning van hun cliënten. Door de krapte op de arbeidsmarkt gaat er een

tekort aan zorgmedewerkers ontstaan. Daarnaast moeten zorgmedewerkers het erbij doen en hebben ze daar eigenlijk geen tijd voor naast hun zorgtaken. Care Culinair heeft hier een oplossing voor. Zij verstrekken het handboek en de module “Koken is leuk!” waarin het gehele proces voor de zorginstelling uitgelijnd staat. Eten moet weer een moment worden waar de bewoners naar uitkijken, in plaats van een handeling die nou eenmaal gedaan moet worden. De medewerkers welzijn hebben hier een grote rol in.

De module bestaat uit twee workshops en coaching-on-the-job, waarbij aandacht wordt besteed aan de visie

voor de afdeling, het menuplan, het bestellen van eten, voedselveiligheid en uiteraard aan het culinaire aspect: hoe bereiden we een verantwoorde, lekkere en simpele maaltijd waar de bewoners echt van kunnen genieten. Naast de workshops komt Care Culinair ook langs om medewerkers te coachen op de werkplek, waarbij wordt ingegaan op specifieke vragen en problemen van de woongroep. Er wordt ter plaatse feedback gegeven op de werkwijze, zodat deze direct in de praktijk kan worden gebracht.

De visie van Care Culinair zorgt er niet alleen voor dat cliënten dagelijks een voedzame maaltijd krijgen, maar zorgt ook dat zorginstellingen



voedselverspilling tegen kunnen gaan. Door het gedrag van medewerkers te veranderen helpen zij zorginstellingen minder voedsel weg te gooien. De eerste stap in dit proces is het inzichtelijk maken van de verspilling door samen te meten. Het voordeel hiervan is dat medewerkers direct zien wat ze weggooien. Vervolgens wordt verder gekeken hoe dit teruggedrongen kan worden.

Wilt u ook voedzame maaltijden serveren en het welbevinden van bewoners verhogen? Kijk dan eens op [www.careculinair.nl](http://www.careculinair.nl).

“Zij moeten het erbij doen en hebben daar eigenlijk geen tijd voor naast hun zorgtaken.” Daar heeft Care Culinair de oplossing voor en helpt hen daarbij.

**care**  **culinair**<sup>®</sup>  
voedingsmanagement in de zorg