

Voor beter eten & drinken in de zorg

Doen we jou een plezier als je een week mag mee-eten in de zorg?

Natuurlijk Keukentijgers, om:

- Júst in de zorg betekenis te geven aan goed eten en drinken
- Bij de bewoners de kwaliteit van leven tijdens 7 eetmomenten te verhogen
- Medewerkers handvatten te geven voor goed eten en gastvrijheid
- Met zorgorganisaties te werken aan hogere tevredenheid en minder kosten



Stap-voor-stap beter eten in de zorg realiseren

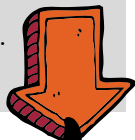
1. We hebben het jaar opgedeeld in 12 overzichtelijke thema's. In juli 'houden we ons hoofd koel' en in januari 'maken we de balans op'.
2. Elk thema heeft een stamproduct waarmee we iets vertellen over voedingsleer. De theorie achter ons eten en drinken, zeg maar.
3. Ook staan we elk thema stil bij onze pijlers: waar wij voor staan. Denk aan jouw 'persoonlijke ontwikkeling', 'gastvrijheid' of 'samenwerking'.
4. Zo weet iedereen aan het einde van een jaar hoe elke maaltijd een feest wordt. Precies zoals het hoort.

Hoe zijn we zorgorganisaties van dienst?



Abonnement

Wij gericht op de ontwikkeling tijdens het werk. Geen saaie kost, maar directe toepasbare instrumenten, tips en recepten. Er zijn verschillende abonnementen.



Workshops

Energieke sessies op locatie. Gericht op gastvrijheid, koken, voedingsleer, je eigen ontwikkeling en ambiance. Door ervaren en enthousiaste trainers. Dus, échte blijmakers!



Maatwerk

We hebben een goed fundament nodig. Een sterke visie op eten en drinken én bevlogen leidinggevenden. Is de organisatie nog niet zo ver? Dan helpen we in 8 slimme stappen.

Wat bereiken we?

- Verhoging van welzijn en tevredenheid van de bewoners
- Meer werkplezier en trots bij de medewerkers rond eten en drinken
- Kostenreductie door minder medicatie, dieetvoeding en waste
- Aanpak van dilemma's als ondervoeding en slikproblemen
- Een opgeleid én gemotiveerd team met lager verzuim en -verloop
- En bovenal, de merkbare implementatie van de visie op eten en drinken

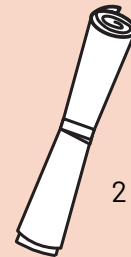
Kies tussen Light & Large

Elke week een update per mail met tips, infoposters, werkbladen en meer. Praktische 5-minuten-trainingen en slimme kennisquizen via de website Fysieke map op de afdeling om de tips direct in de praktijk te brengen Samenwerkkaarten ter bevordering van interactie met de bewoners Coaching per app én een maandelijks webinar met praktische thema's Een themabox voor de afdeling gericht op de maandthema's



**KEUKEN
TIJGERS**

Gastvrijheid



We bieden samen met het ROC de optie aan, om na 2 jaar abonnement het officiële MBO deelcertificaat te ontvangen: **'Gastvrijheid in de zorg'**