

# 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

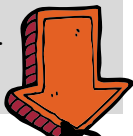
1. We hebben het jaar opgedeeld in 12 overzichtelijke thema's. In juli 'houden we ons hoofd koel' en in januari 'maken we de balans op'.
2. Elk thema heeft een stamproduct waarmee we iets vertellen over voedingsleer. De theorie achter ons eten en drinken, zeg maar.
3. Ook staan we elk thema stil bij 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

We richten ons 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 bevoegen 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, diëtvoeding 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

### gildeopleidingen



We bieden samen met Gilde Opleidingen de optie aan om na het officiële MBO certificaat te ontvangen 'Gastvrijheid in de zorg'

## Kies tussen Digitaal of Digitaal +: €14 of €20

- Elke week een update per mail met tips, infoposters, werkbladen en meer
- Praktische 5-minuten-trainingen en slimme kennisquizzes 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



### Maatwerk in de organisatie

Medewerkers die betrokken zijn bij eten & drinken hebben vaak geen opleiding genoten. Toch is koken op een afdeling moeilijker dan 'normaal'. Dat heeft te maken met de hoeveelheid maaltijden, maar ook met de relatie naar échte gastvrijheid. Voor die échte gastvrijheid is het belangrijk dat het team bekend is met de doelgroep en ook daadwerkelijk in staat is zich daarin te verplaatsen. Dat vraagt om kennis van de theorie achter eten en drinken, zeg maar: de voedingsleer. En ook van de specifieke aandachtspunten voor de doelgroep, van de effecten qua ambiance en bijvoorbeeld van een goede samenwerking op de afdeling. Kortom, er is genoeg om aan te werken. En daar komt Keukentijgers samen met Gilde Opleidingen om de hoek: we helpen groeien.

## Op weg naar een officieel MBO certificaat



### Wat houdt het in?

1. We leiden op tot het MBO certificaat Gastvrijheid in de zorg. Een certificaat dat officieel erkend is en dat wordt geregistreerd in de landelijke databank.
2. Voor bepaalde vervolgoopleidingen in gastvrijheid of de zorg krijgen de deelnemers vrijstelling voor een van de keuzedelen die tot de opleiding behoren.
3. Scholing via MBO certificaten biedt de mogelijkheid om in deze tijd van een krappe arbeidsmarkt snel en vraaggericht de (nieuwe) medewerkers om-, her- of bij te scholen.
4. We leiden op tot beter geschoolde en gekwalificeerde medewerkers. En daar bovenop, zorgen we ervoor dat de bewoners deze ontwikkelstappen gaan opmerken en waarderen.

### De stappen die we volgen

- Het volledige traject is gebaseerd op ons reguliere abonnement. De optelsom van alle maandthema's, infoposters, kennisquizes, coaching via de app, webinars e.d. dekt volledig de lading voor het MBO certificaat.
- We werken altijd met een traject op maat voor de organisatie. Dat betekent dat we minimaal 20 deelnemers hopen in te schrijven, maar dat we ook maatwerk kunnen leveren.
- Het traject duurt tussen 4 en maximaal 24 maanden. De exacte doorlooptijd stemmen we graag onderling af. Iets meer tijd, geeft ruimte om vaardigheden écht in de praktijk toe te passen. Maar we zijn dus flexibel.
- De start is een enthousiasmerende aftrapsessie voor alle deelnemers waarbij we alles goed en duidelijk uitleggen, ons opleidingsportaal doorlopen, de trainers en coaches voorstellen, en dergelijke.
- Naast de flow die al in ons abonnement zit 'ingebakken', ontvangen de deelnemers 2 keer een praktijk workshop. We staan stil bij eenvoudige bereidingstechnieken maar ook bij sociale vaardigheden.
- Als iedereen er klaar voor is, vindt er een praktijkexamen plaats op de werkplek. De examinatoren komen dus naar de eigen locatie van de deelnemers en niet omgekeerd.



**KEUKEN  
TIJGERS**

### Investing

De investering van het traject 'Gastvrijheid in de zorg' bedraagt €1.725 per deelnemer



### Snelrekenen

Over 2 jaar betekent dat €2,35 per dag voor waardering rond eten & drinken op de afdeling