

‘Hapklaar, beetgaar: Soft fingerfood voor personen met dementie’



Inhoudelijk

Op maandag 13 mei 2019 organiseert Expertisecentrum Dementie Contact een praktische vorming over fingerfood. Na een theoretische inleiding gaan de deelnemers zelf aan de slag in de keuken. Door te doen, voelen en proeven, ervaren ze zelf hoe verder te variëren in smaak, bereidingswijze en presentatie.

Met deze vorming met praktische workshop trachten de sprekers zowel mensen thuis als andere zorgcentra te inspireren om lekker en gezond te koken, ook als het eten niet meer zo vanzelfsprekend gaat. De gerechten zijn smakelijk én aantrekkelijk voor jong en oud.

Begeleiders workshops

Fien Vens & Philine Pattyn,
Ergotherapeuten & referentiepersonen maaltijdzorg, Wzc Maria Rustoord Ingelmunster.

Voor wie

Hulpverleners, koks, hulpkoks, maaltijdbegeleiders, die instaan voor de goede maaltijdzorg voor personen met dementie.

Praktisch

- Maandag 13 mei 2019, 13u30 – 16u30
- Expertisecentrum Dementie Contact, Hogevijf, Hadewychlaan 74, 3500 Hasselt (aankomen aan het onthaal van WZC Hogevijf)

Inschrijving

- Inschrijvingsgeld: € 50 per persoon, handig kookboekje vol tips en gerechtjes inbegrepen
- Voor 1 mei 2019 inschrijven via ecd.contact@hogevijf.be met vermelding van:
 - o je naam en functie
 - o je organisatie en het adres
 - o facturatiegegevens: ondernemingsnummer + te factureren aan wie.

Je inschrijving is definitief na bevestigingsmail; factuur wordt verzonden in april/mei 2019.

Achtergrondinfo

Woonzorgcentrum Maria Rustoord in Ingelmunster zocht naar ‘soft fingerfood’ (letterlijk vertaald: zachte vingerhapjes) voor haar bewoners, bij wie kauwen moeilijk is. Veel ouderen kunnen – door motorische of cognitieve problemen – het bestek niet meer hanteren, waardoor zij steeds aangewezen zijn op hulp van anderen. Met deze aangepaste maaltijden kunnen ouderen opnieuw zelfstandig eten. Ze eten terug meer en ervaren opnieuw plezier aan de maaltijd.

Met het uniek concept zette Ingelmunster maximaal in op smaak en visuele aantrekkelijkheid. Andere criteria waren het gebruik van verse producten en een minimum aan toegevoegde bindmiddelen. Eén portie met daarin drie componenten (aardappelen, groenten en vlees/vis) was het streefdoel. Bij de ontwikkeling van de recepten heeft Maria Rustoord samengewerkt met Nestlé Health Science. De fingerfood zijn nu een volledig volwaardig en gezond alternatief voor het traditionele middagmaal.

Op vraag van andere woonzorgcentra, thuiszorgwerkers, scholen en mantelzorgers – uit België en Nederland – werden de ervaringen uit Ingelmunster uiteindelijk gebundeld in een boekje. Het boekje biedt 22 recepten met homogene of heterogene structuur, geïllustreerd met prachtige kleurenfoto's. Bij elk recept staan handige tips om verder te variëren in smaak, bereidingswijze en presentatie.

