

# Samen koken en lekker eten in de zorg\*

Deze training kreeg gemiddeld een

8,5



**‘Lekker, vers eten en samen koken toegankelijk maken voor mensen die permanent in instellingen wonen.’ Dit is de missie van Lisette Bossert, culinair coach en voormalig chef-kok. Voor veel cliënten zijn de momenten waarop iets gegeten of gedronken wordt het hoogtepunt van de dag, een moment om naar uit te kijken. Hoe kunnen deze waardevolle eet- en drinkmomenten optimaal worden benut? Wat kan lekker en vers gemaakt eten in een huiselijke sfeer toevoegen aan de kwaliteit van leven van cliënten?**

## Praktische informatie

Studieduur: 1 dag

Tijdstip: 09.30 - 16.30 uur

Zie voor de eerst volgende trainingsdatum en locatie:

[www.studiearena.nl](http://www.studiearena.nl)

## Deelnamekosten

€ 250,- (excl. btw) per persoon incl. lunch, koffie/thee en inhoudelijke achtergrondinformatie.

# Eten en drinken als waardevolle activiteit

Speciaal voor StudieArena verzorgt Lisette de training *Samen koken en lekker eten in de zorg*. Of je het nu hebt over samen met cliënten aardappelen schillen om de motoriek op orde te houden of smaakvolle appelmoes maken, eten en drinken is zoveel meer dan een optelsom van voedingsstoffen. Tijdens deze training leer je diverse manieren waarop je met eten en drinken aan de slag kunt tijdens je dagelijkse werkzaamheden.

## Inhoud

In deze training ontdek je hoe je met kleine inspanningen de geur- en smaakbeleving van een maaltijd kunt verbeteren, smaak herinneringen kunt inzetten en hoe je een eetmoment zo aangenaam mogelijk kunt laten zijn. En passant leert chef-kok Lisette je ook nog de kneepjes van haar vak. Na deze training ga je vol nieuwe kennis en inspiratie naar huis.

De volgende onderwerpen aan de orde:

- \* Hoe kun je eten en drinken inzetten als middel om je cliënten te activeren en in hun kracht te zetten?
- \* Hoe prikkel je met kleine inspanningen de zintuigen en kun je de geur- en smaakbeleving van een maaltijd verbeteren?
- \* Hoe kun je fingerfood aanbieden en waarom zou je dat eigenlijk doen?
- \* Wat zijn smaak herinneringen en hoe kunnen ze je helpen om het menu nog beter af te stemmen op de smaakvoorkeuren van de cliënten?
- \* Wat is gastvrijheid en hoe betrek je door middel van eten en drinken de familie bij het dagelijks leven van de cliënten?

## Resultaat

Je hebt praktische handvatten gekregen waarmee je met kleine inspanningen de eet- en drinkmomenten ten volle kunt benutten. Je weet nu hoe je eten en drinken als zinvolle bezigheid kunt aanbieden en je bent in staat om dit meteen in de praktijk toe te passen. Daarnaast weet je hoe je eenvoudig een lekkere maaltijd op tafel kunt zetten voor een grote groep.

## Voor wie?

Deze eendaagse training is voor zorgprofessionals die zich inzetten voor mensen met dementie en/of een verstandelijke beperking. De training is voor nieuwsgierige mensen die graag verder gaan in hun zorgrelatie en willen ontdekken hoe zij het *welzijn* van cliënten kunnen verbeteren.

## Accreditatie

Accreditatie is toegekend door:

- \* Kwaliteitsregister verpleegkundigen en verzorgenden - 6 punten
- \* SRVB Register Vaktherapie - 6 punten
- \* ADAP - 5 punten

Na afloop van de training ontvang je een deelname-certificaat.

## Over de trainer

Lisette Bossert werkte lange tijd als chef-kok in een restaurant. Tegenwoordig zet zij zich in als culinair coach in de ouderen- en gehandicaptenzorg en inspireert zij medewerkers uit alle lagen van de zorgorganisatie om samen koken en lekker eten op de kaart te zetten. Lisette ontwikkelde 'de tafel van de smaak herinnering', een proef-, beleef- en kookactiviteit voor mensen met dementie. Tevens is zij auteur van het boekje 'Toen was koken heel gewoon'. Lisette is naast trainer voor StudieArena ook regelmatig gastspreker op onze congressen.

## Incompany

Wil je een training volledig op maat voor je team of organisatie? Dan is een incompany training van de StudieArena dé oplossing. Neem contact met ons op voor een vrijblijvende offerte.

## Reactie van een deelnemers

*'Inspirerend dat deze training zowel aandacht biedt aan het bereiden van lekker eten als het betrekken van de bewoners bij het samen koken.'*

*'Bevlogen chef-kok met hart voor de zorg!'*