

Te gast in Woon- en zorgcentrum Zonnewende in Aartselaar bij chef Daniel Dinjart.

1001 manieren om ouderen beter te laten eten, vanaf het ontbijt

Daniel Dinjart is chef van de Zonnegroep, het woon- en zorgcentrum in Aartselaar waaronder Zonnewende en Zonnetij vallen. In zijn centrale keuken bereidt hij elke dag 340 maaltijden voor de groep. Dat kan met een beperkt team, doordat de keuken een tijdje geleden overschakelde naar koude lijn. Het personeel dat op deze manier vrij kwam, wordt vandaag ingezet als 'voedingsassistenten', die de bejaarden actief helpen bij het eten en de opvolging van de maaltijden. Op die manier heeft het verpleegkundig personeel meer tijd voor de echte zorgtaken.



De Zonnegroep van chef Daniel Dinjart werkt als tweede 'pilot' mee aan het S3-project over 'Selectieve Smaaksturing bij senioren', dat eerder al uitgebreid in dit ServicePlus magazine aan bod kwam. Ouderdomsanorexie is een veel voorkomend probleem. De filosofie van het S3-project^(*) is eenvoudig: zorg ervoor dat mensen meer genieten van hun eten, bijvoorbeeld door het voedsel meer geur en dus meer smaak te geven. Of dit S3-principe ook van toepassing is op het ontbijt, vroegen we ons af.

“Door te kiezen voor koude lijn keuken, kunnen we rustiger werken. Zo hebben we meer tijd voor de eigenlijke zorg.”

Samen eten, meer eten!

Daniel Dinjart: Smaakverhoging bij het ontbijt is natuurlijk vrij moeilijk: brood is brood, charcuterie is charcuterie. Er zijn andere manieren om de mensen meer te doen eten bij het ontbijt. Zo kunnen onze residenten eten in het restaurant of in hun kamer. We stimuleren hen zoveel mogelijk om naar het restaurant te komen, waar ze de keuze hebben uit een heel buffet. Het restaurant heeft veel succes: hier kunnen onze residenten een praatje maken met hun medebewoners én ze eten in gezelschap, waardoor ze vanzelf meer gaan eten. Ook de heerlijke geur van versgezette JAVA koffie in de zaal zet al aan tot eten.

Verandering van spijs

Een ander belangrijk aspect is natuurlijk ook de variatie in het menu. Verandering van spijs doet eten, zegt het spreekwoord, en dat geldt zeker ook bij het ontbijt. Zo wisselen we voor het ontbijt de charcuterie elke dag af. Er is elke week een andere eierbereiding die veel succes

heeft en ook het zoete beleg wordt gevarieerd. In het weekend zijn er koffiekoeken, rozijnenbrood, suikerbrood of sandwiches. Ook houden we zoveel mogelijk rekening met ons doelpubliek: we mogen niet vergeten dat de gemiddelde opnameleeftijd hier tussen 85 en 87 jaar ligt. Vele mensen hebben een prothese en daardoor bijtproblemen, dus bieden we zoveel mogelijk zachte producten aan. Harde pistolets, broodjes met maanzaad of stokbrood bijvoorbeeld slaan niet aan; sandwiches, croissants of suikerbrood daarentegen zijn altijd een succes.

Vanille met speculaas

De eigenlijke smaaksturing gebeurt vooral bij de warme maaltijden en de desserts: die kunnen we gemakkelijk meer geur en dus meer smaak meegeven. Zo is vanillepudding met speculaas een echte topper. Een beetje amandelextract voor een frangipanesmaak doet ook wonderen. Of waarom niet een beetje ijzerkruid toevoegen? Ook sauzen laten zich gemakkelijk 'sturen' met verse kruiden. Een kruidenpuree gaat er ook altijd goed in: dat geurt heerlijk en ziet er bovendien mooi en smakelijk uit.

Koude lijn keuken creëert tijd voor warme zorg

De zorg voor verzorgde, smaakvolle voeding was voor Daniel Dinjart één van de redenen om over te schakelen naar een koude lijn keuken. **Daniel Dinjart:** Vroeger werd het eten in bain-marie bakken naar de afdelingen gebracht en daar geportioneerd. Voeding optimaal warm houden is veel moeilijker dan ze koud te bewaren. Bovendien had ik als chef in het oude systeem geen enkele controle over hoe het eten uiteindelijk op de borden belandde. Nu heb ik het hele proces volledig in handen: krijgt iedereen wat hij moet hebben, is de HACCP in orde, is de portionering goed, ... Ook voor de werkorganisatie in de keuken heeft koude lijn niets dan voordelen: de piekmomenten vallen weg, we kunnen rustiger werken. Vier mensen doen de portionering van 340 maaltijden in amper drie kwartier tijd.

Op die manier is er keukenpersoneel vrijgekomen, dat nu ingezet wordt als 'voedingsassistenten'. Zij zorgen voor een betere omkadering van de residenten. Ze helpen de bewoners die het nodig hebben bij het eten en volgen actief op wie goed eet en wie niet. De koude lijn is dus zeker een schot in de roos voor onze instelling. Het enige minpuntje misschien is dat er veel materiaal voor nodig is, met veel afwas als gevolg ...

JAVA: de Zonnegroep leverancier

JAVA is al jaren de vaste leverancier van de Zonnegroep.

Daniel Dinjart: Zonnewende en Zonnetij maken deel uit van de investeringsmaatschappij Senior Living Group. Deze groep stelt raamcontracten op voor al zijn rusthuizen, die samen goed zijn voor meer dan 2500 maaltijden per dag. Ik maakte deel uit van de werkgroep die mocht adviseren over de leveranciers. Ik heb in het verleden altijd met JAVA gewerkt en was hier heel tevreden over. Ik ben dan ook zeer blij dat ik JAVA als leverancier voor de Senior Living Group heb kunnen doordrukken. De service is uitstekend, bestellen gaat vlot via JAVA Online, op elk moment van de dag. Ik gebruik ook de module voorraadbeheer van JAVA voor de opvolging van de voorraad, de inventaris en de link naar foodcost. Dat loopt allemaal zeer goed. Wij kopen vooral droge voeding, diepvries en zuivel bij JAVA. Bij JAVA FRESH bestellen we groenten en vis. Natuurlijk komt ook onze koffie van bij JAVA: zo'n 2,5 ton per jaar!

Familiale service

Je voelt in alles dat JAVA nog een echt familiebedrijf is: de service die je krijgt, het contact met de vertegenwoordiger, ... Alles verloopt aangenaam en uitermate correct. Is er een stockbreuk? Dan word ik daarvan altijd correct verwittigd en krijg een alternatief aangeboden. Zo waren de Sinterklaasfiguren die ik besteld had niet meer in voorraad. Ik heb dan een groter formaat gekregen, maar wel voor dezelfde prijs. Kijk, dat noem ik pas service!

(*) www.smaakensmaaksturing.be

