

Een Mooie Maaltijd in Brabant

Van 'menu Vergeten Groenten' tot 'hapsnap markt'

Brabantse zorginstellingen nemen deel aan project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' tijdens de Week van de Smaak

Van 19 tot en met 26 september 2010 nemen meer dan 100 zorglocaties in Brabant deel aan het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' tijdens de Week van de Smaak. Het project is een initiatief van Vereniging Keukenmanagement Gezondheidszorg (VKGE) en is mede mogelijk gemaakt door Provincie Noord-Brabant en de Stuurgroep Landbouw Innovatie Brabant. De zorginstellingen organiseren verschillende activiteiten waarin smaakvolle producten, met extra aandacht voor biologische en regionale producten, en ambiance centraal staan.

De VKGE stimuleert de professionalisering van de voedingsverzorging binnen de gezondheidszorg. In 2008 is VKGE gestart met het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant'. De doelstelling van het project is het verbeteren van de kwaliteit van de maaltijd in zorginstellingen, mede door het gebruik van biologische en streekeigen producten in de maaltijden.

Het onderdeel de Mooie Maaltijd is één van de hoogtepunten in de Week van de Smaak en wordt actief ondersteund door de VKGE. Al vanaf het begin dat VKGE deelneemt aan de Week van de Smaak is het project een groot succes. In het 2008 namen 55 zorglocaties deel, in 2009 waren het er 90 en dit jaar zullen meer dan 100 locaties deelnemen. Hiermee is Brabant wederom een waardevolle aanjager voor de Mooie Maaltijd in de Week van de Smaak!

Smaakvol 'uit'-eten

De zorginstellingen organiseren tal van activiteiten voor bewoners, familie en medewerkers. Diverse zorginstellingen serveren dagelijks heerlijke menu's van streekgerechten. Van een maaltijd met vergeten groenten van de tuinder om de hoek, producten en recepten uit Grootmoeders tijd tot een traktatie op biologische zuiveltoetjes. Daarnaast organiseren ze



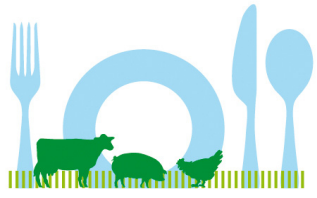
Vereniging Keukenmanagement Gezondheidszorg regio Eindhoven

Provincie Noord-Brabant



STUURGROEP
LANDBOUW INNOVATIE
BRABANT





Een Mooie Maaltijd in Brabant

Voor meer informatie over VKGE en het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant', kunt u contact opnemen met:

VKGE
T. 040-2553962
E. info@vkge.nl

gezellige en smakvolle activiteiten zoals een "Uit-eten" avond met smakelijke streek- en biologische producten uit de omgeving, een hapsnap markt waar lokale specialiteiten geproefd kunnen worden. Enkele andere voorbeelden zijn: uitdelen van knapzakjes met kleine verpakkingen van regionale producten, een bijzondere avondactiviteit met een trio van biologische stampotten en een bezoek van een imker.

Wie doen er mee?

Bent u benieuwd naar alle Mooie Maaltijd activiteiten van de Brabantse zorginstellingen? Hier vindt u een overzicht. Amarant Culinair Tilburg: Alle cliënten kunnen kiezen voor een streekgerecht menu. Dit menu en deze producten worden ook aangeboden in supermarkten en restaurants op het eigen terrein. Daarnaast is er in de restaurants extra aanbod van regionale producten.

Annanz Ouderzorg Geldrop: Met veel aandacht voor ambiance worden gedurende de Week van de Smaak Brabantse gerechten gemaakt om het belang van eten en drinken op met name het kleinschalig wonen extra aandacht te geven. Hierbij wordt gebruik gemaakt van producten geproduceerd in de directe omgeving.

Antoniushuis Eindhoven: In samenwerking met van Lierop Catering serveert het Antoniushuis weer een heerlijke maaltijd met biologische en streekproducten tijdens de Week van de Smaak.

BerneZorg Heeswijk Dinther: Elke dag tijdens de Week van de Smaak wordt een extra gerechtje verstrekt, gemaakt met streekgebonden producten. Er wordt een hapsnap markt gehouden voor medewerkers, bewoners en hun familie en op dinsdag is er ambachtelijk ijs als nagerecht gemaakt door een plaatselijke leverancier.

Brabant Zorg en De Nieuwe Brug Oss: BrabantZorg biedt aan al haar bewoners twee menu's aan bestaande uit Vergeten Groenten en biologische producten.

De Wever - Padua Tilburg: Gedurende de Week van de Smaak wordt extra aandacht aan de maaltijd besteed door middel van biologische en/of streekgebonden producten.

Elisabeth Ziekenhuis Tilburg: De patiënten worden dagelijks op verschillende eet- en drinkmomenten verrast met een lekker streekgerecht.

Elkerliek Helmond: Binnen de maaltijden voor patiënten wordt gedurende de Week van de Smaak extra aandacht geschonken aan streekproducten, soms biologisch, soms als 'vergeten groenten'. Daarnaast is er in het restaurant een extra aanbod van biologische producten zoals zuivel en snijwaren.

Glorieux Eindhoven: Tijdens de Week van de Smaak wordt met behulp van streekproducten en biologische producten extra aandacht geschonken aan het ontbijt, boerenlunch en het souper.

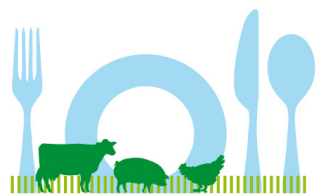
Lunetzorg De Donksbergen Duizel: 'Uit-eten' avond voor bewoners met smakelijke streek- en biologische producten uit de directe omgeving. Daarnaast gedurende de gehele week verschillende proeverijen in het restaurant.

Lunetzorg De Herberg Eckartdal Eindhoven: Lunchvoorziening met producten uit de streek en biologische producten.

Maxima Medisch Centrum Eindhoven en Veldhoven: Op elke werkdag voor zowel medewerkers als patiënten een varieerd aanbod van streekproducten en biologische producten, ambachtelijk bereid.

Pantein Boxmeer: Gedurende de Week van de smaak wordt extra aandacht aan de warme maaltijd besteed met het





Een Mooie Maaltijd in Brabant

Voor specifieke informatie over en deelname aan het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant', kunt u contact opnemen met:

Phyllis den Brok, projectleider
'Een Mooie Maaltijd in Brabant'
en lid VKGE
Busweg 54
5632 PN Eindhoven
M. 06-22956623
E. phyllis@dse.nl

Wilt u in contact komen met een zorginstelling dan kan dat via de projectleider.

accent op producten en recepten uit Grootmoeders tijd.

Savant Zorg – Savant Culinaire Helmond: Ambachtelijk ijs, verstrekt vanuit een rustieke kraam, met voor iedere klant een verrassing uit eigen streek.

Schakelring Waalwijk: Stichting Schakelring heeft 8 locaties die voeding afnemen van hun eigen keuken "Tastou" Keuken van Schakelring. Aan alle locaties is gevraagd om een eigen menu samen te stellen dat past binnen de kaders van streekgebonden, biologisch en uit de tijd van weleer. De locaties hebben enthousiast gereageerd en hun menu ingeleverd. De medewerkers van Tastou gaan hier smaakvolle maaltijden van maken.

St. Anna Boxmeer: Met een streekmenu en een dinerbuffet van vier gangen met als thema 'Feest voor bewoners' met verse streekproducten, worden de gasten tijdens de Week van de Smaak bij St. Anna – Boxmeer weer culinair verwend.

St. Joris Oirschot: Op 20, 22 en 24 september zal de keuken van Sint Joris een maaltijd aan de bewoners serveren waarin allerlei streekproducten zijn verwerkt. Er zal een imker komen en er is aandacht voor Het Groene Woud Rund.

St. Maartenkliniek Nijmegen: De patiënten wordt een speciaal menu van streekproducten aangeboden, waarbij smaak voorop staat, marktkraampjes in het restaurant waar streekproducten kunnen worden geproeft en gekocht, verwenkoffie/thee op de afdelingen voor patiënten met wat lekkers, bio en streekmenu in het restaurant, bio en streekmenu voor de patiënten, bio kaas, vleeswaren, sappen en zuivel voor ontbijt en lunch op de broodserverwagens.

SVVE De Archipel – de Orangerie Eindhoven: Bewoners, personeel en vrijwilligers krijgen een scala aan biologische en streekgebonden producten, gerechten en hapjes aangeboden; puur, gezond en lekker. Als afsluiting wordt een drie-gangen menu aangeboden wat zal bestaan uit Brabantse streekgerechten.

Thebe Goirle: Alle cliënten krijgen een knapzakje met kleine verpakkingen van regionale producten met een begeleidend schrijven over de Week van de Smaak.

Vitalis WoonZorg Groep – Wilgenhof Eindhoven: Met een diversiteit aan smaakvolle activiteiten waaronder een markt met gerechten van vroeger, wordt gedurende de gehele Week van de Smaak, elke dag aandacht geschonken aan lekker eten in een prettige ambiance.

Zonnehuizen – Bronlaak Oploo: Naast het dagelijks bereiden van een biologisch dynamische maaltijd wordt op 23 september een speciale avondactiviteit georganiseerd met een trio van biologische stampotten.

Zorgcentrum de Wietel Panningen: Menu van Vergeten Groenten.

Iedere dag een Mooie Maaltijd

Brabantse zorginstellingen zetten goede stappen in de kwaliteit van de maaltijden, maar er is zeker nog winst te behalen. Daarbij moeten hindernissen worden genomen zoals krappe budgetten, wisselende beschikbaarheid van producten en logistieke knelpunten. Maar gelukkig zijn er steeds meer zorginstellingen die zich daar niet door laten afschrikken. Dat ziet VKGE ook terug in de groei van het aantal deelnemers aan de Mooie Maaltijd tijdens de week van de Smaak en in de groei van de activiteiten die door de zorginstellingen worden ontwikkeld in het kader van het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant'. VKGE vindt de Week van de Smaak geweldig, maar... te kort! Zij stimuleert en ondersteunt daarom haar leden en andere zorginstellingen om zorgvragers iedere dag te verwennen met een "goede" en smaakvolle maaltijd.

