

OVERZICHT SMAKELIJKE PRESENTATIE IN LOKAAL DIENSTENCENTRA

UITSCHIPPEN

- > **Schep het eten uit in het zicht van de bezoekers.** En als het mogelijk is bij hen aan tafel.
- > **Geef de bezoekers de mogelijkheid om zichzelf te bedienen** (bv. buffet, pot op tafel).

BORDVERDELING

- > **Schep de voedingsmiddelen gescheiden op.**
- > Laat bezoekers **kiezen waar en hoeveel saus ze wensen.**
- > Gebruik waar mogelijk **garnituur.**
- > Gebruik **aangepast schepmateriaal** om het eten makkelijk en smakelijk uit te scheppen.
- > Vraag bij het uitscheppen of de bezoeker een **grote of kleine portie** wil..
- > Geef bezoekers de **mogelijkheid om bij te vragen.** Ga rond en vraag wie een tweede portie wenst.
- > **Serveer de juiste verhouding en porties** van maaltijdcomponenten. Dat gaat makkelijk met standaard uitschepmateriaal, een voorbeeldbord of voorbeeldfoto.
- > Pas de **bordschikking** aan naargelang het gerecht en de omstandigheden.

GERECHTEN MET AANGEPASTE CONSISTENTIE

- > Besteed extra aandacht aan het **smakelijk presenteren** van gerechten met aangepaste consistentie.
- > Gebruik het **juiste materiaal** om uit te scheppen (spuitzak, ijsschep, voedingsmal ...).
- > **Schep de ingrediënten gescheiden op.**
- > **Meng maaltijdcomponenten alleen op vraag** van de bezoeker onder elkaar.
- > Probeer **fingerfood** bij bezoekers met een cognitieve en/of motorische beperking.