

OVERZICHT SMAKELIJKE PRESENTATIE IN WOONZORGCENTRA

— UITSCHIPPEN —

- > **Schep het eten uit in het zicht van de bewoners.** En als het mogelijk is bij hen aan tafel.
- > **Geef de bewoners 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 bewoner een **grote of kleine portie** wil.
- > Geef bewoners 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 bewoner onder elkaar.
- > Probeer **fingerfood** bij bewoners met een cognitieve en/of motorische beperking.