



1



2



3



4



5



6



WEG MET DIE AANNAMES!

Kant en klare maaltijden zijn goedkoper

Op maaltijden moet worden bezuinigd

Vers en ambachtelijk koken in de zorgsector is niet haalbaar



13



DE PRAKTIJK WEES UIT....

Ambachtelijke maaltijd slechts €1,00 per maaltijd duurder dan "industriële" maaltijd

Hogere omzetten dankzij toename aantal gasten

Er wordt langer getafeld en meer besteld

Uiteindelijke meerkosten lager slechts 20 cent per cliënt per dag. Gezondere maaltijden = minder voedingssupplementen Van € 60.000,- naar € 12.000,- per jaar aan supplementen!



14

De conclusies

Groter gevoel van welzijn bij cliënten

Betere gezondheid cliënten

Grotere betrokkenheid en veel positieve feedback

Grotere cliënttevredenheid

Ook medewerkers/ vrijwilligers eten gezonder

17 maart 2016: Het Vestion ontvangt, als eerste "zorgrestaurant" in Nederland het "Euro-Toques" predicaat!

Naarderheim onderscheidt zich!




15



Code van Eer Euro-Toques

1. professionele koks en restaurateurs die staan voor gezonde voeding die ambachtelijk wordt bereid met natuurlijke producten van goede kwaliteit, zonder kunstmatige additieven.
2. Respecteren en behouden verscheidenheid van landelijke en regionale culinaire tradities.
3. Voorlichting en het uitdragen gedachtegoed.
4. Diversiteit van smaken, gevarieerdheid van ingrediënten, gezonde en uitgebalanceerde gerechten.
5. Producten vers en zo veel ter plaatse verwerkt.
6. Gebruik seizoensgebonden producten.
7. Geen onnodige voedselverspilling en verspilling. Duurzaamheid voorop.
8. Onafhankelijkheid van leveranciers en transparante leveringsketen.
9. Zoveel als mogelijk Nederlandse streekgerechten producten.
10. Onderling professionele contacten onderhouden en eendachtig de boodschap uitdragen.

Euro-Toques, koks ambachtelijk werkend, in het belang van gezonde voeding.

Euro-Toques, des artisans cuisiniers, au service d'une alimentation saine.



16




17



DE TOEKOMST

Horeca-concept voor de zorg en 'de gezonde maaltijd' verder uitdragen.

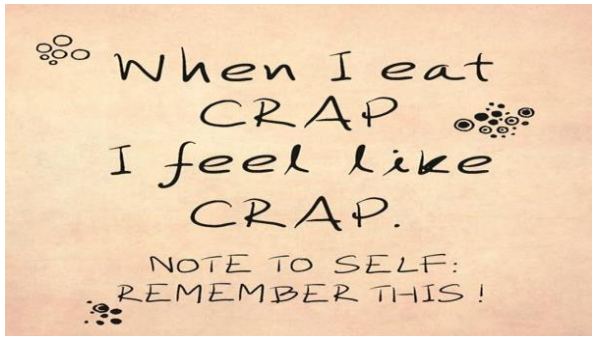
Mogelijkheden voor koken op maat (bij specifieke aandoeningen) verder wetenschappelijk laten onderzoeken en toepassen

Horecateams blijven scholen en trainen:

- Maaltijd bereiding, presentatie en communicatie door medewerker
- Beleving, gezondheid en welzijn bij cliënt



18



19