

Resultaten belevingsacties najaar 2016

Week van de peer

Doel

inzetten op het stimuleren van het eten van meer fruit vanuit een belevingsgerichte benadering en het inzetten op het activeren van de graad van zelfredzaamheid

Activiteiten:

- Voorstelling kweek van oude peren- en appelrassen met proeverij van oude soorten
- Smoothies met peren
- Herfstcrumble maken
- Peren schillen voor avondmaal

Resultaten metingen verbruik peren

Aantal peren gegeten voor / na de activiteiten

- Driehoek: 2 peren (voor) – 9 peren (na)
- Ronde: 5 peren (voor) – 5 peren (na)
- Ruit: 0 peren (voor – peren veel te hard voor de bewoners) – 7 peren (na)
- Vijfhoek: ??? peren (voor) – 19 peren (na)

Geen meetbaar effect waar te nemen

⇒ Op meerdere tijdstippen meting uitvoeren (hoeveelheid eten, afval) om verschillen in kaart te kunnen brengen

⇒ Langdurend effect niet kunnen nagaan want meetmethode is daar niet op afgestemd

Resultaten activiteit: kweek van fruitbomen en proeverij oude appel- en perenrassen

Uitleg door Marjan Denie, boomteler over ontstaan van kwekerij, appelen enten, peren kweken en proeven van 5 appel- en 2 perensoorten

Observatie:

- Mensen worden heel erg betrokken in het verhaal
- Refereren naar omgeving, vroeger wekt herkenning op en zorgt voor interactie met en tussen de bewoners

Resultaten observaties eigen activiteiten in Lindelo

- Hard fruit is uit den boze
- Smoothies maken, crumble maken vinden mensen heel leuk en resultaat is gezond, lekker en wordt goed gegeten

- Peren schillen in groep als voorbereiding op avondmaal (gestoofde peertjes) maakt het mogelijk voor de keuken om met vers fruit te werken zonder dat de werkdruk in de keuken vergroot – bewoners vinden het leuk om te doen en worden gestimuleerd om hun motorische vaardigheden te onderhouden
- Geur van gerechten op afdeling stimuleert om mensen goed/beter te laten eten
- Tussendoortjes: bewoners kunnen niet onthouden wat er aan fruit wordt aangeboden als het gezegd wordt zonder dat ze het niet kunnen zien

Kerstperiode

Doel

Nagaan of uitwerking van belevingsacties met lokale producten gekoppeld aan feestmenu impact heeft op de eetgewoonten en hoeveelheden die gegeten worden door de bewoners en hun familie

Tool

Menukaart en bijhorende placemat met daarin zowel de kerstsfeer als beelden van lokale producten verwerkt

Activiteiten:

Tijdens kerstperiode met de bewoners van Lindelo extra beleving creëren tijdens de activiteiten en een lekkere menu op tafel zetten met lokale producten. Het belevingsaspect wordt uitgewerkt aan de hand van tafelversiering (menukaart en placemat) en een activiteit in de voorafgaande week.

- Voorstelling aardappelteelt en proeverij van kroketten
- Kerstfeest op elke afdeling
- Aangepaste kerstmenu en warme maaltijd op 2^{de} kerstdag

Resultaten activiteit: Franken Agro en proeverij kroketten

Kennismaking met hedendaagse aardappelteelt en verwerking tot fritten en geschilde aardappelen aan de hand van een presentatie met veel duidelijke beelden, heldere uitleg van gedreven jongeman op maat van de bewoners. Er werden veel linken gelegd met vroeger en de teelt van aardappelen in de eigen tuin, de bewaring van patatjes in de kelder of het zelf maken van kroketten bij feestelijke gelegenheden.

Proeverij van verse kroketten (Franken Agro) en diepvrieskroketten (Lindelo)

- Verse kroketten lekkerste voor deel van de bewoners, familie en begeleiders
- Diepvrieskroketten meest herkenbare smaak voor deel van de aanwezige bewoners

Observatie

- Mensen vonden het aangenaam, leerrijk en fijn om samen te kunnen zijn
- Proeverij viel in de smaak
- Goede achtergrond voor de begeleiders die tijdens de kerstperiode info kunnen geven over afkomst van verse kroketten die op menu staan

Resultaten observaties eigen activiteiten in Lindelo

1/ Kerstfeestje afdelingen

Menu: warme appelwafels met warme chocolademelk/warm appelsap met witte wijn

Tekenen bij de bewoners die wijzen op het feit dat ze een verband leggen tussen beelden/tekst op placematjes en menukaartjes en het eten en drinken tijdens het feestje: welke tekens zijn dat of waaraan merk je dat bewoners een blijk van herkenning geven of de link maken?

- Sommige mensen leggen de link, anderen zijn er helemaal niet mee bezig en willen gewoon eten
- Bewoners eten met smaak, er wordt geproefd dat de wafels en chocomelk gezond waren
- Vooral de placematjes vonden de bewoners mooi want die zag er extra leuk uit
- menukaartje zag er goed uit, bewoners en hun partners hebben de kaartjes bewaard

Goed/beter/slechter gegeten dan bij andere, gelijkaardige maaltijden zonder extra belevingsaspecten

- Mensen waren enthousiast en hebben veelal meer gegeten dan gewoonlijk, voornamelijk omdat het allemaal heel vers was, eerder dan dat het ging om streekproducten

Zaken die de link tussen de maaltijd en het eetgedrag kunnen versterken

- Op meeste afdelingen zijn er weinig zaken die de link kunnen versterken
- Presentatie is wel belangrijk, gezelschap aan tafel ook, belangrijk dat er regelmatig kan gegeten worden samen met familie en mensen die ze kennen en waar ze zich goed bij voelen

2/ Kerstfeest 25 december 2016

Menu: **appelcocktail met garnaal- en kaaskroketjes, wortelsoep met gerookte heilbot, gevulde kalkoen met vijg en kastanje, warme appel met rood fruit en verse kroketjes**, kerststronkje

Tekenen bij de bewoners die wijzen op het feit dat ze een verband leggen tussen beelden/tekst op placematjes en menukaartjes en het eten en drinken tijdens het feestje: welke tekens zijn dat of waaraan merk je dat bewoners een blijk van herkenning geven of de link maken?

- Enthousiasme bij de meeste bewoners, de cognitief betere bewoners lezen echt op voorhand de menu en zeggen luidop tegen de medebewoners dat het lekker gaat zijn
- Voor een aantal bewoners met zwaardere vorm van dementie is er qua smaak en dergelijke nauwelijks verschil, voor personeel en familie ligt dit zeker anders
- Sommige bewoners en vooral de familieleden leggen de link en nemen de placematjes en menukaartjes mee als hebbeding

Goed/beter/slechter gegeten dan bij andere, gelijkaardige maaltijden zonder extra belevingsaspecten

- De porties waren groter dan anders en heel veel mensen hebben hun bord leeggegeten
- Fingerfood: hapjes zijn door de bewoners die anders niet eten toch opgegeten

Zaken die de link tussen de maaltijd en het eetgedrag kunnen versterken

- Huiselijke sfeer, mooi gepresenteerde borden en schalen op tafel zetten

2de kerstdag

Menu: groenten velouté, **pensen met appelmoes en puree**, ijskristal
GEEN menukaartjes of placematjes gebruikt

Goed/beter/slechter gegeten dan bij andere, gelijkaardige maaltijden zonder extra belevingsaspecten

- Deze maaltijd is iets dat de mensen kennen van vroeger en wordt altijd gemaakt
- Enthousiaste reacties "weeral feest, iedere dag feest hier"
- Een deel van de bewoners hebben evenveel gegeten dan anders
- Mensen waren heel tevreden

Aandachtspunten

- Vrijwilligers goed aansturen door chef-kok bij bakken van wafels (appeltjes moeten goed gebakken zijn)
 - Chef-kok straalt meer gezag uit dan animatoren
- Vers appelsap is niet extra gezoet met toegevoegde suikers wat voor diabeten minder problemen vormt
 - wel nodig om verzorgenden en begeleiders op hoogte te brengen zodat ze weten wat er aan extra suikers kan opgenomen zijn

Opening nieuwe Lindelo: receptie voor genodigden

Receptie met lokale producten tijdens op vrijdag 10 maart 2017

In speech werd vermeld dat er lokale producten worden geserveerd tijdens de receptie.

- enkel supergoeie feedback gehad.
- Over verschil is niks gesteld; wel over het feit dat alles zeer lekker was.

Reacties van animatoren:

In eerste instantie moeilijk, eens bezig zagen ze wel dat het werkte, leuk voor hen dat er interactie is en medewerking van de bewoners

Kennis over lokale producten is (te) beperkt waardoor het moeilijker is om verhalen te vertellen of achtergrondinfo door te geven

⇒ leeruitstap of leermomenten voorzien zodat kennis over lokale producten en bedrijven/producenten overgebracht wordt aan animatoren - kennis vergroten zodat animatoren en ergo's gesprekken met bewoners kunnen opzetten of begeleiden

Link leggen met lokaal aspect van het fruit is moeilijk uit te leggen, bewoners (met dementie) begrijpen dit niet goed

⇒ spel uitwerken waarin beelden van lokale producten verwerkt zijn en dat kadert in:

- gezonde voeding/algemene gezondheid voor ouderen
 - Meer aardappelen, groenten en fruit eten
 - Hersentraining en motoriek/bevorderen van zelfredzaamheid
- Onze doelstelling om lokale producten te linken aan zorg

Toekomstmogelijkheden

Fruit als basis gebruiken voor de animatie, meer dan enkel het fruit als tussendoortje te geven om op die manier:

- In te zetten op motorische vaardigheden van de bewoners
- Herinneringen aan vroeger (tuinieren, koken en recepten, gebruik van eigen/lokale producten) te stimuleren

⇒ tussendoortjes:

- meer seizoensgebonden fruit aanbieden
- bordjes met tekeningen/foto's met verschillende soorten fruit laten zien en laten aanwijzen wat bewoners graag willen

⇒ Animatie en kookactiviteiten

- goed voorbereiden - beter nadenken over soort product waarmee je aan de slag gaat en hoe je het verhaal achter het product vertelt of doorgeeft
- Fruit gebruiken die veel handelingen vragen om motoriek van ouderen te stimuleren
- Externe sessie met proeverij van oude fruitsoorten verder uitwerken met bijvoorbeeld:
 - Filmpje over fruitbomen, van enten tot fruit plukken
 - Foto's en ander beeldmateriaal of zaken die in fruitgaard voorkomen (insectenhuisjes ed.)
- Bedrijfsbezoek in het voorjaar tijdens bloesemperiode met of zonder begeleiding van boomkweker

⇒ Binnentuin WZC inrichten met fruitsoorten als belevingstuin - vrij te bezoeken maar eventueel ook in te passen in animatiemomenten (zowel de tuin op zich als het fruit dat kan geplukt worden)

- Vogelkastjes, oorwormpotjes, vlinderhuisjes en insectenhôtels ed. als bestrijding van ongedierte en bestuiving van fruitsoorten
 - eenvoudig zelf te maken en te onderhouden door bewoners
 - kan als animatiemoment voor bewoners en/of met familie
- Uitwerken van leuke bordjes met interessante weetjes over het fruit - ter ondersteuning van kennis over rijpheid en plukperiode van het fruit

Maaltijdmomenten met lokale producten

- Lokale producten inzetten als fingerfood waarbij kok en diëtiste afstemming zoeken tussen dieetwaarde van de gerechten en de mogelijkheden om met lokale producten fingerfood te verwerken in de menu's
- Thematische taferversiering en menukaarten uitwerken als link tussen lokale producten in de maaltijd en het kader waarin de maaltijd plaatsvindt (Vaderdag, moederdag, Pasen, Kerst, ...)
- Gebruik van lokale producten verhogen zonder werkdruk in keuken te verhogen door
 - bepaalde ingrediënten op de afdelingen voor te bereiden (vb peertjes schillen en snijden, ...)
 - dessert met lokale producten op afdeling zelf te bereiden tijdens animatiemomenten

Leerpunten:

- Beleid afstemmen op gebruik van lokale producten in keuken en tijdens animatiemomenten
 - Aankoopbeleid afstemmen en eventueel aanpassen
 - Regels voor hygiëne nagaan en eventueel bijkomende afspraken maken zodat voedselveiligheid gegarandeerd blijft

- Vormingsmomenten voor personeel inlassen in kader van afspraken over voedselveiligheid en de te hanteren regels
- Geen top-down benadering maar
 - Juiste mensen van in het begin betrekken en meetrekken in het bad: animatoren, huismoeders, maaltijdbegeleiders, kok, diëtiste, enz
 - Traject uitwerken dat gedragenheid bij alle betrokken vergroot
- Inspelen op opportuniteiten van voedingsgerelateerde gezondheidsaspecten van ouderen die te verwerken zijn in animatie
- Nood aan goede coördinatie: voorbereiding van specifieke activiteiten, seizoensgebonden of gerelateerd aan bepaalde feestdagen moet lang genoeg van te voren gebeuren in overleg met animatieploeg, diëtiste en kok om gebruik van (lokale) seizoengroenten en fruit te stimuleren



Europees Landbouwfonds
voor Plattelandsontwikkeling
Europa investeert
in zijn platteland



LEADER
provincie Antwerpen



Provincie
Antwerpen