

Aanwezig WZC

Elly T' Kindt Facilitair coördinator
Shanna Deprins Administratief medewerker – voor verslag

Aanwezig familie/mantelzorg

Gerlinde Feys	⇒ F. De Maesschalck	Patrick Verniers	⇒ N. Van Sompel
Ann Feys	⇒ F. De Maesschalck	Agnes Raemdonck	⇒ M. Peeters
Martine Hermé	⇒ B. Hoogewys	Annelies Haentjens	⇒ F. Zaman
Valérie Vermeersch	⇒ A. Verschooren	Eddy Pieters	⇒ S. Bocklandt
Yolande Rombaut	⇒ A. Verschooren	Marc Dierickx	⇒ A. Pauwels
Brigitte Lacey	⇒ G. Van De Sompel	Ingrid Mathees	⇒ A. Van Hecke
Marleen Beirnaert	⇒ J. Blancquaert	Wilfried Verstraeten	⇒ A. Van Hecke

1. Verwelkoming

Verwelkoming van alle aanwezigen door Elly. We merken dat er steeds veel familieleden en mantelzorgers geïnteresseerd zijn in onze werking daarom werd er, zoals op de vorige vergadering afgesproken, een bezoek gepland aan de keuken. Het bezoek gaat door in twee groepen. Elly legt de werking van onze keuken uit.

2. Bezoek keuken

Omwille van hygiëne draagt iedereen die de keuken betreedt een haarnetje. De keuken is enkel toegankelijk voor de keukenmedewerkers. Men mag de keuken niet als doorgang gebruiken.

2.1. Het keukenteam

Het keukenteam wordt gestuurd door de facilitair coördinator en bestaat uit de kok of vervangend kok, een keukenmedewerker en twee medewerkers aan de vaat. Een medewerker van het woonleefteam zorgt mee voor de communicatie tussen keuken en bewoners.

Dagelijks zorgen zij samen voor alle maaltijden en alle reilen en zeilen in de keuken. Ook het stockbeheer en het schoonmaken van de keuken gebeurt door het keukenteam.

2.2. Ontbijt

We voorzien elke morgen 3 soorten brood en een assortiment aan beleg: confituur, chocopasta, smeerkaas, peperkoek, speculoos, ... Onze bewoners zijn hier thuis en kiezen zelf waar ze zin in hebben. Op woensdag voorzien we een gekookt eitje en op zondag iets speciaals zoals koffiekoeken, rozijnenbrood, suikerbrood, ...

Een keer per maand is het eierenbak op elke afdeling en bij gelegenheid doen we een echt groot ontbijtbuffet met alles erop en eraan. Koffie, thee, melk en water horen er standaard bij.

2.3. Middagmaal

Het menu wordt wekelijks samengesteld. Het middagmaal bestaat altijd uit verse soep, een hoofdschotel en een dessert. Hierbij wordt rekening gehouden met wat bewoners in het bewonersparlement aangeven en wat wordt opgemerkt tijdens en na het eten. Aangezien bewoners deze inspraak hebben kan het dus zijn dat er vb. zwarte pens met rode kool in de zomer wordt geserveerd.

2.3.1. Soep

We kiezen voor verse groenten, lokaal gekocht bij de groenteboer. Naast de dagelijkse verse soep die door de keuken wordt voorzien wordt er ook wekelijks door onze bewoners soep gemaakt. Ze snijden dan zelf de groenten en maken hun soep net zoals ze dat thuis deden. Ze zien op die manier wat ze eten, het stimuleert de zin in eten en het is ook nog een gezellige activiteit.

2.3.2. Middagmaal

Standaard wordt het menu als volgt samengesteld: 2x gevogelte, 2x gehakt, 1x pasta, 1x ovenschotel en 1x vis. Daartussen wordt ook nog afgewisseld met vb. paardenworst, zwarte pens, spiegeleieren, hutsepot, haring met ajuinsaus, gepocheerd ei met pielekessaus, ... We voorzien een alternatieve maaltijd o.a. voor bewoners met een voorgeschreven dieet of met een allergie of voor iemand die iets echt niet lust.

Maandelijks wordt er iets speciaals op de menu voorzien: echte verse frietenbak met stoofvlees of een frikandel, feestmenu zoals op restaurant, mosselstijf, barbecue, koude schotel.

Voor bewoners met slikproblemen voorzien we "dotskes". Een term die we zelf hebben geïntroduceerd en die blijven hangen is. Een "dotske" staat voor bolletje gemalen vlees of vis aangevuld met voedingssupplementen met daarnaast groentepuree. Het aanbieden van "dotskes" gebeurt in overleg. Het kan zijn dat een bewoner dit tijdelijk krijgt. (na een bezoek aan de tandarts of bij mondproblemen) Het kan ook permanent zijn bij slikproblemen.

Elke dag voorzien we een dessert. Pudding maken we vers en bieden we aan omwille van de calorieën, wat veel bewoners goed kunnen gebruiken. Soms is het dessert fruit of yoghurt, in de zomer vaak een ijsje en op zondag is het altijd gebak.

2.3.3. Koffietoer

In de namiddag voorzien we altijd koffie of thee met koekjes. Ook wel eens afgewisseld met verjaardagstaart, pannenkoeken, wafels of oliebollen afhankelijk van de activiteiten.

2.3.4. Avondmaal

's Avonds (om 17u) is er terug een broodmaaltijd waarbij men dezelfde keuze heeft als bij het ontbijt aangevuld met 2 soorten charcuterie en sneetjes kaas. Ook bij het avondmaal wordt een dessert gegeven.

Eenmaal per maand is er een warme maaltijd 's avonds: croque monsieur, hot-dog, pannenkoeken, wentelteefjes, ...

2.4. **Afruim en vaat**

Het afruimen gebeurt op dienst al het vuile porselein en de etensresten worden naar de vaatwaszone gebracht net voor de keuken. Daar wordt porselein gesorteerd en met een industriële vaatwasmachine wordt alles afgewassen. Alle porselein gaat dan naar de propere zone. Van daaruit worden door de keukenmedewerkers nieuwe porseleinkarren klaargezet met alle benodigdheden voor de volgende maaltijd.

2.5. **Communicatie en vragen**

Wie vragen, suggesties of een opmerking heeft over het maaltijdgebeuren kan steeds terecht bij Elly T'Kindt (09 340 97 63).

3. **Varia**

1.1. **Volgende datum gebruikersraad**

De volgende vergadering zal doorgaan op **donderdag 30 maart**. De uitnodiging hiervoor zal uithangen en wordt via mail bezorgd.