

Eindrapport Project Smaakbeleving als hefboom voor marktinnovatie

*Streek- en hoeveproducten op het menu van woon- en
zorgcentra: een evaluatie van sensorische perceptie,
financiële haalbaarheid en nutritionele waarde.*



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

1. Probleemstelling

Het introduceren van streek- en hoeveproducten in de menu's van de grootkeuken in woon- en zorgcentra en dienstencentra biedt een belangrijke stimulans aan de lokale economie indien de lokale producenten deze WZC kunnen beleveren. Bovendien kan het ook bijdragen tot smaakvolle maaltijden waarbij de oudere mentaal de link kan leggen met gekende producten uit hun jongere jaren. Het is bekend uit de wetenschappelijke literatuur dat dit een mentale stimulans geeft aan de soms emotioneel zwakkere oudere. Deze producten leggen daarenboven minder voedselkilometers af en zijn dus sneller op de plaats van verbruik, wat de smaak en de voedingswaarde ten goede komt.

Binnen het huidige PDPO – project wordt dit voorstel geconcretiseerd door effectief menu's op te stellen en klaar te maken binnen de WZC. Door deze aanpak is het mogelijk om de problemen te identificeren die samengaan met het beleveren aan grootkeukens zodat deze kunnen worden aangepakt. Op termijn willen we hierdoor de haalbaarheid voor het gebruiken van deze producten in grootkeukens verhogen. Daarnaast wordt er ook rekening gehouden worden met de prijs van het menu. Het is niet uitgesloten dat lichte prijsveranderingen (dalend of stijgend) noodzakelijk zijn bij het invoeren van streek- en hoeveproducten in de maaltijden van de grootkeukens en catering. Finaal is het voor de producent van de streek- en hoeveproducten maar ook voor de grootkeukenkoks van belang te weten of het product en eveneens menu 'gesmaakt' wordt door de doelgroep. Het is daarom van belang om de eindverbruiker te laten kennismaken met de aangepaste menu's/ingrediënten van het menu en goed te informeren naar wat er al dan niet kan gebeuren met de prijs.

Daarnaast is het ook belangrijk dat de menu's/ingrediënten van menu's worden afgestemd op de specifieke doelgroepen. Nutritioneel moet een maaltijd voor een seniorhuis anders opgebouwd zijn dan een dagelijkse maaltijd (Tabel 1). Mannen hebben vanaf hun 60e levensjaar gemiddeld 2200 kcal per dag nodig; wanneer ze ouder zijn dan 75 zakt dit tot ongeveer 2000 kcal per dag. Vrouwen hebben 1850 kcal per dag nodig vanaf 65 jaar (Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie en Ziektepreventie (2012)). De actieve voedingsdriehoek. Brussel: VIGeZ.). Energiebehoefte daalt maar nog steeds evenveel mineralen en vitamines nodig als jonge adolescenten (<http://www.vigez.be/>).

Tabel 1: Aanbevolen dagelijkse energieverdeling voor ouderen vanaf 60 jaar (Hoge Gezondheidsraad, 2009, Voedingsaanbevelingen voor België. Herziening 2009. Brussel.)

	Totale energiebehoefte
Eiwitten	± 10-15%
Vetten	max. 30-35%
Koolhydraten	± 55%
Voedingsvezels	± 30g per dag

Daarnaast spreken we nu als gevolg van de vergrijzing van de 'oudste ouderen' (>75 jaar). Naar de nutritionele behoefte van deze ouderen loopt nog steeds veel onderzoek. Er moet niet alleen rekening gehouden worden met behoefte maar er zijn tevens een aantal hindernissen geïdentificeerd die het opnemen van gezonde voeding bemoeilijken zoals verminderde smaak,



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

kauwproblemen, fysieke problemen, ... Vandaar dat ondervoeding binnen deze groep een groot risico is.

Finaal moeten dus ook zoals hierboven reeds vermeld, de sensorische eigenschappen aangepast worden aan het doelpubliek. Dit alles om de acceptatie bij de eindverbruiker te verhogen door een 'smakelijkere' maaltijd te bereiden. Dit zal de drempel verlagen voor grootkeukens en catering om streek- en hoeveproducten op te nemen in hun menu's.

Via gerichte smaakbelevingsacties wordt dus ingespeeld op de voedingsproblematiek bij de doelgroepen van senioren die gekenmerkt wordt door smaakvervlakking, eenzijdig en onevenwichtig eetpatroon en onder- of overvoeding. Door de kennis over streekgebonden voeding te vergroten en het effectief laten evalueren en proeven van deze producten, wordt bewustwording bevorderd, wat leidt tot een gezonder en smaakvoller voedingspatroon met een direct positieve bijdrage tot het algemeen welzijn van de maatschappij als gevolg.

De georganiseerde smaakacties bestaat uit een uiteenzetting over streek- en hoeveproducten, een proeverij en een smaakpanel waarbij gepeild wordt naar acceptatie en preferentie van bepaalde streek- en hoeveproducten en/of menu's met streek- en hoeveproducten.

Dit project beoogt het opzetten van een netwerk waarbij streek- en hoeveproducten op een duurzame manier geïntroduceerd worden in de menu's van de grootkeuken van woon- en zorgcentra en dienstencentra. Daarnaast worden de senioren via gerichte smaakbelevingsacties gesensibiliseerd en geïnformeerd over streek- en hoeveproducten.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

2. Projectopzet

a. Deelnemers

In februari 2014 werd een oproep gedaan naar alle Oost-Vlaamse woonzorgcentra om zich kandidaat te stellen voor dit project. We kregen een grote respons, meer bepaald 23 woonzorgcentra en 1 ziekenhuis, wat het totaal op 24 brengt. Om het praktisch haalbaar te houden, deelden we de kandidaten op per regio. Zo werden 6 groepen/regio's gevormd, telkens bestaande uit 4 woonzorgcentra. De regio's die onderscheiden worden, zijn:

- Gent centrum
- Leie-Schelde
- Vlaamse Ardennen
- Meetjesland
- Gent OCMW
- Waasland

Vervolgens werd een bezoek gebracht aan alle kandidaten. Door deze bezoeken kregen we een goed zicht op de werking en structuur van elk woonzorgcentrum, het profiel van de bewoners en het feit of er al dan niet gewerkt wordt met streek- en hoeveproducten.

Er werden initieel 23 woonzorgcentra en 1 ziekenhuis geselecteerd om deel te nemen aan het project. Tijdens de loop van het project besliste WZC Sint-Vincentius (Leie – Schelde) alsnog om niet deel te nemen aan de smaakbelevingsacties. De overblijvende WZC en ziekenhuis werden ingedeeld in de bovenvermelde 6 regio's.

Bij elke kandidaat werd een menu, samengesteld uit streek- en hoeveproducten, geserveerd waarna er bij 20% van de bewoners een vragenlijst werd afgenomen om te peilen naar smaak, acceptatie maar ook naar risico op ondervoeding.

Een overzicht van de deelnemende woonzorgcentra en ziekenhuis kan teruggevonden worden in bijlage 1.

b. Ontwikkeling menu's

Binnen elke gedefinieerde regio werden de verantwoordelijke chef-koks van de deelnemende woonzorgcentra en ziekenhuis uitgenodigd op een theoretische en praktische workshop.

Binnen de eerstgenoemde vergadering werd ingegaan op de projectdoelstellingen en hoe de partners binnen het project dit wensen te bereiken. Daarnaast stelden de chef-koks een theoretisch menu op. Bij de ontwikkeling van dat aangepast menu hielden de koks rekening met de foodcost, de smaak, variatie, ... In de praktische workshops kookten de chef-koks op kleine schaal het effectieve vooropgestelde menu. Hierbij werd het volledige recept zorgvuldig genoteerd alsook de exacte

hoeveelheid van de benodigde ingrediënten vastgelegd. Op het moment van de smaakbelevingsactie, kan de chef-kok met zijn/haar team het menu bereiden zoals vooropgesteld in de kookworkshop waardoor er zo weinig mogelijk variatie optreedt tussen de verschillende woonzorgcentra per regio.

Alle recepturen kunnen teruggevonden worden in bijlage 2.

c. Smaakbelevingsacties

De smaakbelevingsacties werden gespreid over twee periodes waarin telkens drie regio's aanbod kwamen. Tijdens de periode november-december 2014 werden er smaakbelevingsacties georganiseerd in de regio's: Gent centrum, Leie-Schelde en Vlaamse Ardennen en tijdens de periode januari en februari 2015 in de regio's: Meetjesland, Gent OCMW en Waasland.

Deelnemers

Zoals reeds vermeld, werd een vragenlijst afgenomen bij 20% van de bewoners in de deelnemende woonzorgcentra of ziekenhuis. Hierbij werd gestreefd naar een verdeling van deze senioren over de verschillende KATZ-scores (overzicht van de KATZ-scores in bijlage 3). In het ziekenhuis wordt niet gewerkt met KATZ-scores maar met de DOS (Delirium Observatie Screening) – schaal (bijlage 3). Ook hier werd er voor gezorgd dat de respondenten verdeeld werden over de schaal. De deelnemers werden ad random geselecteerd tijdens de smaakbelevingsactie. Het verzorgend personeel maakte een inschatting van fysieke en mentale capaciteit van de bewoner op het moment van afname.

Procedure

De smaakbelevingsactie bestaat uit drie verschillende delen.

Het eerste deel was vrijblijvend waarbij er een animatie gedeelte voorzien kon worden door EROV (Economische Raad Oost-Vlaanderen) of door het woonzorgcentra zelf. Hierin werd aan de bewoners meer uitleg gegeven over de hoeve- en streekproducten en hun herkomst.

Dit stond volledig los van de eigenlijke evaluatie waardoor het enkele dagen voordien of zelf na het eten van de menu's kon voorzien worden.

Het tweede deel bestond uit het eten van de maaltijd. In sommige woonzorgcentra ging dit gepaard met bijpassende decoratieve elementen. Afhankelijk van de werking van het woonzorgcentrum werd het menu in zijn geheel voorzien of werd er gekozen voor de soep en hoofdmaaltijd 's middags te serveren en het dessert in de namiddag.

In het derde deel werden de vragenlijsten afgenomen bij de random geselecteerde bewoners. In het geval dat de bewoners in één geheel kregen voorgeschoteld, werd dit meteen na consumptie afgenomen. Indien het menu gespreid werd over twee momenten werd ook de vragenlijst in twee delen afgenomen. Het overgrote deel (betreffende voorgerecht, hoofdgerecht en ondervoeding) meteen na de soep en hoofdmaaltijd en het resterend stuk (omtrekt dessert) na het dessertbord.

De vragenlijst werd mondeling afgenomen bij het overgrote deel van de ondervraagden. Hiervoor waren telkens drie mensen aanwezig (verdeeld over de drie partners) bij elke smaakbelevingsactie. Indien er absolute zekerheid bestond over de capaciteit van de bewoner om de vragenlijst zelf in te vullen, werd dit toegestaan met de nodige controle op volledigheid achteraf.

Vragenlijst

De vragenlijst bestond uit verschillende delen. De volledige vragenlijst is terug te vinden in bijlage 4.

De eerste pagina bestond uit het noteren van de classificatiegegevens. Er moest aangegeven worden in welk woonzorgcentra de vragenlijst werd afgenomen, de KATZ-score en naam van de respondent. Dit laatste ter controle zodat de KATZ-score juist genoteerd werd.

In de volgende pagina's werd vragen gesteld omtrent het menu. Deze vragen werden voor elke regio aangepast aan het menu van deze regio. In het deeltje omtrent soep werd gepeild hoe lekker de senioren de soep vonden op een hedonische 7-punten schaal van "helemaal niet lekker" tot "heel lekker". Daarna werd gevraagd welke groente er werd waargenomen in de soep. De hoofdgroente aanwezig in de bereide soep binnen iedere regio werden gebruikt als keuzemogelijkheid. Bijgevolg waren de keuzemogelijkheden voor iedere regio hetzelfde, maar varieerde het antwoord afhankelijk van de gebruikte hoofdgroente in die regio. Er werd de senioren tevens de mogelijkheid gelaten om een eigen antwoord aan te brengen. De vraag peilde bijgevolg naar de herkenning van de aanwezig groenten bij de senioren.

Vervolgens werd de acceptatie (lekker vinden) van het hoofdgerecht nagegaan op de eerder vernoemde hedonische 7-punten schaal. Verder werd gevraagd naar welk onderdeel van de hoofdmaaltijd ze het lekkerste vonden (aardappelen/kroketten, vlees, groenten of andere(saus, ...)). Voor het dessert werden dezelfde twee vragen herhaald namelijk lekker vinden van het dessert en aan welk onderdeel ze de voorkeur gaven waarbij de antwoordmogelijkheden afhankelijk waren van het dessert van de regio.

Finaal werd nogmaals gepeild op een hedonische 7-punten schaal naar het lekker vinden van het volledige menu en de vergelijking van dit menu met streek- en hoeveproducten ten opzichte van het menu op andere dagen. Bij deze laatste vraag werd een 5-punten schaal gebruikt, gaande van "veel minder lekker" over "even lekker" naar "veel lekkerder".

Als volgende onderdeel werd op vraag van de stuurgroep gekeken mogelijke ondervoeding bij senioren. Vaak is dit ook een psychisch probleem en zijn de verminderde smaakpapillen hier een oorzaak van. Dit onderdeel is gebaseerd op het wetenschappelijk artikel van Wilson et al. (2005) in American Journal of Clinical Nutrition. Hierin werd een vragenlijst opgesteld en getest om mogelijk gewichtsverlies en daarmee gepaard gaande ondervoeding bij senioren uit woonzorgcentra te diagnosticeren. De vragenlijst bevat 8 items waarin gepeild wordt naar de ervaring van eetlust, hongergevoel, sensorische perceptie, klachten na het eten, psychologische welzijn, verzadiging, maaltijd frequentie (bijlage 4).

Voor elk antwoord binnen deze gevalideerde vragenlijst over risico tot ondervoeding, werd een score toegekend van 1 tot 5. Bijgevolg kan er een totale som berekend worden met een minimum van 8 en

maximum van 40. Een lage score geeft aan dat er een hoog risico is op ondervoeding en een hoge score geeft een laag risico weer. Het onderzoek van Wilson et. Al (2005) geeft een cutoff waarde van 28. Elke respondent met een waarde hoger dan 28 wordt aanzien als weinig risicovolle groep om kans te hebben op ondervoeding. Een respondent met een waarde van 28 of lager zal ingedeeld worden bij de personen waar het risico op ondervoeding wel reëel is.

Als laatste onderdeel werden enkele socio-demografische vragen gesteld omtrent geslacht, leeftijd, geboorteplaats en plaats waar de respondent het langst gewoond heeft.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

3. Resultaten smaakbelevingsacties

a. Bevraagde woon-zorgcentra

De 23 bevraagde woonzorgcentra kunnen qua structuur ingedeelde worden in 13 OCMW's, 6 VZW's, 3 privaat en 1 ziekenhuis. De bevraagde WZC hebben gemiddeld 144 aantal bewoners. Het WZC Scheldevelde en WZC De Vlamme hebben het minst aantal bewoners, namelijk 59 en 60. Het Lindehof heeft met zijn 640 bewoners het grootste aantal bewoners. Het aantal geserveerde maaltijden is gemiddeld 245, waarvan minimaal 60 in WZC Scheldevelde en WZC De Vlamme en maximaal 1000 voor Solidariteit van het Gezin.

Tien woonzorgcentra werken met een cateraar, waarvan 7 Sodexo, 2 Anamark en 1 JAVA. De meeste WZC werken met een warme lijn. Drie WZC (Ter Venne, De Vlamme en Het Lindehof) werken met een warme en koude lijn. Het ziekenhuis en het WZC Denderrust werkten enkel in koude lijn.

Het werken met streekproducten is erg gevarieerd over de WZC, hoewel de meeste aangeven er soms mee te werken.

De beleving van de bevraagde WZC gebeurt voornamelijk via Deli XL voor de meeste producten. De belangrijkste eis van de WZC is de traceerbaarheid.

Bijna alle WZC zetten regelmatig een bepaalde actie op verbonden aan het menu dat de bewoners geserveerd krijgen, zoals week van de smaak, familiebarbecue, een feestmenu (bijlage 5).

b. Bevraagde populatie

Binnen de smaakbelevingsacties werden 339 senioren bevraagd. Deze werden gelijk verdeeld over de verschillende regio's (afhankelijk van de grootte van de deelnemende WZC): 60 in Gent, 53 in Leie-Schelde, 56 in Meetjesland, 65 in Vlaamse Ardennen, 54 in Waasland en 51 in OCMW Gent. Bovendien werden deze eveneens verdeeld over de verschillende KATZ-scores: 90 in cat. O, 66 in cat. A, 87 in cat. B, 42 in cat. C, 34 in cat. Cd en 5 in cat. D. Daarnaast waren er nog 14 mensen die werden ingedeeld op de DOS-schaal. In de laatste categorieën van de KATZ-schaal werden minder mensen geselecteerd omdat deze vaak heel hulpbehoevend zijn. Toch werden deze na overleg over de toestand van de senioren in kwestie opgenomen in de dataset.

In de bevraagde populatie waren 257 vrouwen aanwezig en 82 mannen. Deze verdeling geeft een weerspiegeling van de reële populatieverdeling binnen de woonzorgcentra. Deze bestaat veelal uit vrouwen in plaats van mannen. De gemiddelde leeftijd was 84.5 met een standaard afwijking van 7.5 jaar. Indien we de gemiddelde leeftijd bekijken voor mannen (82.5 ± 8.5) en vrouwen (85 ± 7.0) dan zien we dat hier een significant verschil ($p = 0.039$) bestaat en vrouwen dus algemeen ouder zijn dan mannen. Finaal wordt echter vastgesteld dat 53.7% van de bewoners ($n=159$) valt binnen de groep met een verhoogd risico op ondervoeding. Dit cijfer geeft duidelijk aan dat er dringend nood is aan een gerichte aanpak van het ondervoedingsprobleem bij senioren.

Situatie binnen de verschillende regio's

Na het bekijken van de volledige populatie worden nu de verschillende regio's onder de loep genomen.

1. Gent Centrum

Binnen deze regio werden 60 senioren bevestigd waarvan 46 (76.7%) vrouwen en 14 (23.3%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevestigde personen bedroeg 85.65 ± 6.4 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.929$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 10 personen voor cat. O, 17 voor cat. A, 15 voor cat. B, 7 voor cat. C, 10 voor cat. Cd en 1 voor cat. D. Tabel 2 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio Leie-Schelde.

Tabel 2: Verdeling respondenten over de WZC regio Gent Centrum

WZC	Aantal	Percentage
OLV ter Rive	13	21.7%
Sint-Coleta	9	15.0%
Leihome	21	35.0%
Zorghotel Solidariteit voor het gezin	17	28.3%

Menu

Tabel 3 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door 85% van de bewoners 'lekker' tot 'heel lekker' bevonden. Dit gevolgd door nog 3.33% die de soep als 'eerder lekker' beschouwen en 3.33% als neutraal. Er is echter ook 8.33% dat de soep niet kon appreciëren. 47.54% kon de witloof identificeren in de soep. Een aantal mensen andere groenten te herkennen zoals pompoen (3.28%), waterkers (4.92%), tomaat (8.20% of pastinaak (4.92%). De overige antwoorden waren gericht op de parate kennis van de respondenten van alle mogelijke groenten die kunnen aanwezig zijn in soep.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 79.7% van de respondenten. Daarbij vonden bijna 3.4% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker en 11.9% neutraal. Daarnaast vond 3.4% het helemaal niet lekker. Deze cijfers geven duidelijk aan dat de sensorische beleving bij het hoofdgerecht overwegend positief was. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 21.33% aardappelen/kroketten, 40% vlees, 25.33% groenten, 9.33% appel/peer, 2.67% saus en de resterende 1.33% het gehele gerecht.

Voor het dessert werden eveneens heel goede scores gegeven aangezien 95% het dessert als eerder lekker tot heel lekker scoren. Slechts 3.3% geeft dat het voor hen neutraal is en 1.7% zegt het dessert eerder niet lekker te vinden. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De smaak van peren werd door 41% als het beste onderdeel beschouwd. Het tweede favoriete onderdeel was de platte kaas (23%). In de derde plaats werd gekozen voor smaak van

perenjenever en koekjes, beiden 15%. Het resterend deel van de respondenten kon geen keuze maken tussen de verschillende delen.

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. Een kleine 3.3% vond het menu neutraal en 3.3% vond het eerder niet lekker. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf 13.56% aan dat het veel lekkerder was, 52.54% dat het lekkerder was, 28.81% vond het even lekker en 5.08% vond het minder lekker.

Tabel 3: Hoe lekker vindt u ...? (Gent-Centrum)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	41,7	39,0	45,0	35,0
Lekker	43,3	40,7	43,3	51,7
Eerder lekker	3,3	3,4	6,7	6,7
Neutraal	3,3	11,9	3,3	3,3
Eerder niet lekker	3,3	3,4	1,7	3,3
Niet lekker	5,0	1,7	0,0	0,0
Helemaal niet lekker	0,0	0,0	0,0	0,0

2. Leie – Schelde

Binnen deze regio werden 53 senioren bevroegd waarvan 40 (75%) vrouwen en 13 (25%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevroegde personen bedroeg 84.4±7.4 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.139$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 20 personen voor cat. O, 10 voor cat. A, 12 voor cat. B, 5 voor cat. C, 5 voor cat. Cd en 1 voor cat. D. Tabel 4 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio Leie-Schelde.

Tabel 4: Verdeling respondenten over de WZC regio Leie-Schelde

WZC	Aantal	Percentage
Scheldevelde	13	24.5%
Het Lindeken	22	41.5%
Ter Venne	18	34.0%

Menu

Tabel 5 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door 86% van de bewoners 'lekker' tot 'heel lekker' bevonden. Dit gevolgd door nog 10% die de soep als 'eerder lekker' beschouwen en 2% als neutraal. Er is slechts 2% dat de soep niet kon appreciëren. 36.84% kon de pompoensmaak identificeren in de soep. Een aantal mensen andere groenten te herkennen zoals waterkers (2.63%), tomaat (7.89%), pastinaak (5.26%)

of witloof (10.53%). De overige antwoorden waren gericht op het garnituur of geven aan dat de respondenten geen exacte groente konden identificeren.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 78.9% van de respondenten. Daarbij vonden bijna 10% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker en 7.7% neutraal. Daarnaast vond 3.9% het helemaal niet lekker. Deze cijfers geven duidelijk aan dat de sensorische beleving bij het hoofdgerecht overwegend positief was. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 17% aardappelen/kroketten, 37% vlees, 34% groenten, 3% appel, 4% saus en de resterende 5% het gehele gerecht.

Voor het dessert werden eveneens heel goede scores gegeven aangezien 94% het dessert als eerder lekker tot heel lekker scoren. Slechts 4% geeft dat het voor hen neutraal is en 2% zegt het dessert niet lekker te vinden. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De advocaat was voor 76% het lekkerst, gevolgd door de cuberdon kruimel met 6%. De resterende 18% gaf aan niet te kunnen kiezen en vond alles lekker.

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. Een kleine 8% vond het menu neutraal en 4% vond het eerder niet lekker tot niet lekker. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf 27.5% aan dat het veel lekkerder was, 27.5% dat het lekkerder was, 37% vond het even lekker en 8% vond het minder lekker.

Tabel 5: Hoe lekker vindt u ...? (Leie-Schelde)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	44,0	42,3	52,0	43,1
Lekker	42,0	36,5	34,0	37,3
Eerder lekker	10,0	9,6	8,0	7,8
Neutraal	2,0	7,7	4,0	7,8
Eerder niet lekker	0,0	0,0	0,0	2,0
Niet lekker	2,0	0,0	2,0	2,0
Helemaal niet lekker	0,0	3,9	0,0	0,0

3. Vlaamse Ardennen

Binnen deze regio werden 65 senioren bevestigd waarvan 46 (70.8%) vrouwen en 19 (29.2%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevestigde personen bedroeg 81.73±8.7 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.515$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 19 personen voor cat. O, 10 voor cat. A, 15 voor cat. B, 13 voor cat. C, 8 voor cat. Cd en geen enkele voor cat. D. Tabel 2 Tabel 6 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio Leie-Schelde.

Tabel 6: Verdeling respondenten over de WZC regio Vlaamse Ardennen

WZC	Aantal	Percentage
OCMW Zottegem	25	38.5%
Residentie De Vlamme	8	12.3%
Ter Leen	20	30.8%
Denderrust	12	18.5%

Menu

Tabel 7 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door 76.6% beoordeeld als lekker of heel lekker. Daarnaast gaf nog een 6.3% aan dat ze het eerder lekker vonden en 9.4 neutraal. De overige respondenten vonden de soep eerder niet lekker tot helemaal niet lekker. De soep scoort hier dus minder goed dan in de andere regio's.

Er werd een waterkerssoep geserveerd en deze werd ook door 36.07% van de respondenten herkend. Een klein aantal van de respondenten gaf antwoorden zoals broccoli, groene soep, ... Het overgrote deel wist eigenlijk niet welke groente er in de soep verwerkt was.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 86.1% van de respondenten. Daarbij vonden 3.1% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker en hetzelfde percentage vond het neutraal. Er zijn echter ook enkele senioren die het 'eerder niet lekker' (1.6%) of 'niet lekker' (3.1%) vonden. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 25.64% aardappelen/kroketten, 50.0% vlees, 11.54% groenten, 6.41% saus en de resterende het gehele gerecht.

Voor het dessert werden betere scores gegeven dan voor de soep en het hoofdgerecht. 88.9% het vonden het dessert lekker tot heel lekker. 7.9% scoorde het dessert als 'eerder lekker' en 1.6% gaf aan dat het neutraal was. Een resterende 1.6% zegt het dessert eerder niet lekker te vinden. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De Balegemse advocaat viel het meest in de smaak met 40.26% gevolgd door de pudding met speculaas (25.97%). Een 15.58% verkoos de mattentaart en 12.99% de sneeuwbal. Finaal waren er nog 5.19% de aangaven dat alles even lekker was.

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. 3.2% vond het menu eerder niet lekker en 4.8% scoorde het gehele menu als 'neutraal'. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf 20.97% aan dat het veel lekkerder was, 16.13% dat het lekkerder was en 58.06% vond het even lekker. Dit is de eerste regio waar er eveneens 3.23% aangaf dat het minder lekker was en 1,61% aangaf dat het veel minder lekker was dan hun dagelijkse menu.

Tabel 7: Hoe lekker vindt u ...? (Vlaamse Ardennen)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	34,4	26,7	34,9	23,8
Lekker	42,2	59,4	54,0	58,7
Eerder lekker	6,3	3,1	7,9	9,5
Neutraal	9,4	3,1	1,6	4,8
Eerder niet lekker	3,1	1,6	1,6	3,2
Niet lekker	3,1	3,1	0,0	0,0
Helemaal niet lekker	1,6	0,0	0,0	0,0

4. Meetjesland

Binnen deze regio werden 56 senioren bevestigd waarvan 42 (75.0%) vrouwen en 14 (25.0%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevestigde personen bedroeg 83.39±7.5 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.336$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 11 personen voor cat. O, 8 voor cat. A, 16 voor cat. B, 4 voor cat. C, 3 voor cat. Cd en geen enkele voor cat. D. Tabel 2 Verder zijn er ook 14 respondenten uit het ziekenhuis die onder de DOS-score vallen. Tabel 8 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio Leie-Schelde.

Tabel 8: Verdeling respondenten over de WZC regio Meetjesland

WZC	Aantal	Percentage
Kanunnik Triest	19	33.9%
Ten Oudenvoorde	10	17.9%
Ter Caele	13	23.2%
AZ Alma campus Eeklo - geriatrie	14	25.0%

Menu

Tabel 9 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door 87.0% beoordeeld als lekker of heel lekker. Daarnaast gaf nog een 9.3% aan dat ze het eerder lekker vonden en 1.9% neutraal. De overige respondenten vonden de soep eerder niet lekker tot helemaal niet lekker. Er werd een pastinaaksoep geserveerd en deze werd ook door 35.48% van de respondenten herkend. Het overgrote deel wist echter niet welke groente er in de soep verwerkt was.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 87.3% van de respondenten. Daarbij vonden 7.3% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker en 5.5% vond het neutraal. Geen enkele van de senioren vond het hoofdgerecht niet lekker. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 18.57% aardappelen/kroketten, 47.14% vlees, 15.71% groenten, 12.86% saus en de resterende het gehele gerecht.

82% van de respondenten vonden het dessert lekker tot heel lekker. 6.0% scoorde het dessert als 'eerder lekker' en 8.0% gaf aan dat het neutraal was. Een resterende 4.0% zegt het dessert niet lekker te vinden. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De vanillesmaak werd als lekkerste aangeduid met 54.55% gevolgd door de speculoos (21.21%). De rest gaf aan alles lekker te vinden of geen dessert te hebben gekregen (omwille van gezondheidsredenen).

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. Slechts 7.4% scoorde het gehele menu als 'neutraal'. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf slechts 3.7% aan dat het veel lekkerder was, 27.78% dat het lekkerder was en 62.96% vond het even lekker. Slechts 5.4% vond het minder lekker.

Tabel 9: Hoe lekker vindt u ...? (Meetjesland)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	44,4	30,9	26,0	29,6
Lekker	42,6	56,4	56,0	51,9
Eerder lekker	9,3	7,3	6,0	11,1
Neutraal	1,9	5,5	8,0	7,4
Eerder niet lekker	1,9	0,0	0,0	0,0
Niet lekker	0,0	0,0	4,0	0,0
Helemaal niet lekker	0,0	0,0	0,0	0,0

5. OCMW Gent

Binnen deze regio werden 51 senioren bevestigd waarvan 41 (80.4%) vrouwen en 10 (19.6%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevestigde personen bedroeg 87.5±6.5 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.766$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 13 personen voor cat. O, 11 voor cat. A, 16 voor cat. B, 7 voor cat. C en 5 voor cat. Cd. Tabel 10 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio OCMW Gent.

Tabel 10: Verdeling respondenten over de WZC regio OCMW Gent

WZC	Aantal	Percentage
De Vijvers	12	23.5%
Zonnebloem	12	23.5%
De Liberteyt	12	23.5%
Het Heiveld	15	29.5%

Menu

Tabel 11 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door 86.3% van de bewoners 'lekker' tot 'heel lekker' bevonden. Er is slechts 4% dat de soep niet kon appreciëren. 38,98% kon de pompoensmaak identificeren in de soep. Een

aantal mensen (13.56%) dacht een tomatensmaak te herkennen. De overige antwoorden waren gericht op het garnituur of geven aan dat de respondenten geen exacte groente konden identificeren.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 68,6% van de respondenten. Daarbij vonden bijna 30% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker of neutraal. Deze cijfers geven duidelijk aan dat de sensorische beleving bij het hoofdgerecht positief was. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 24% aardappelen/kroketten, 19% vlees, 31% groenten, 8% appel, 5% saus, 11% het gehele gerecht en 2% gaf geen voorkeur voor een bepaald onderdeel van de hoofdmaaltijd.

Voor het dessert werden eveneens heel goede scores gegeven. Er bleek geen enkele respondent ontevreden te zijn over het dessert aangezien er werd gescoord van neutraal tot heel lekker. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De advocaat was voor 34% het lekkerst, gevolgd door de praline met 23%, dan de kletskep met 16%, gebak met 11% en als laatste de cuberdon met 6%. De resterende 9% gaf aan niet te kunnen kiezen en vond alles lekker.

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. Een kleine 14% vond het menu neutraal en 6% vond het eerder niet lekker. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf 12% aan dat het veel lekkerder was, 29 % dat het lekkerder was, 55% vond het even lekker en 4% vond het minder lekker.

Tabel 11: Hoe lekker vindt u ...? (OCMW Gent)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	47,1	23,5	23,5	23,5
Lekker	39,2	45,1	51,0	45,1
Eerder lekker	3,9	11,8	9,8	11,8
Neutraal	5,9	17,7	15,7	13,7
Eerder niet lekker	0,0	2,0	0,0	5,9
Niet lekker	3,9	0,0	0,0	0,0
Helemaal niet lekker	0,0	0,0	0,0	0,0

6. Waasland

Binnen deze regio werden 54 senioren bevraagd waarvan 42 (77.8%) vrouwen en 12 (22.2%) mannen. De gemiddelde leeftijd van de bevroegde personen bedroeg 83.33±7.7 jaar. Er werd geen significant verschil ($p = 0.106$) gevonden tussen de gemiddelde leeftijden voor mannen en vrouwen. Binnen de KATZ-scores waren er 18 personen voor cat. O, 10 voor cat. A, 13 voor cat. B, 6 voor cat. C, 4 voor cat. Cd en 3 voor cat. D. Tabel 2 Tabel 6 geeft een overzicht van het aantal respondenten in de verschillende WZC in regio Leie-Schelde.

Tabel 12: Verdeling respondenten over de WZC regio Waasland

WZC	Aantal	Percentage
Hof van Eksaarde	10	18.5%
Zorgresidentie Heilige Familie	11	20.4%
OCMW Sint-Niklaas	23	42.6%
Molenkouter	10	18.5%

Menu

Tabel 13 toont hoe lekker de bewoners de verschillende onderdelen en het menu in zijn geheel vonden. De soep werd door slechts 5.6% van de bewoners als 'neutraal' bevonden. De overige respondenten scoorden dit van 'eerder lekker' tot 'heel erg lekker'. Aangezien hier een boerensoep werd geserveerd op basis van verschillende groenten, was het voor de deelnemende senioren heel moeilijk om een bepaalde groente te identificeren. Meest voorkomende antwoord was waterkers (10.53%), pastinaak (10.53%) en prei (7.02%). Veelal werden echter antwoorden gegeven zoals 'vanalles' of 'weet het niet'.

Het hoofdgerecht werd gesmaakt (lekker of heel lekker) door 94.2% van de respondenten. Daarbij vonden bijna 1.9% van de senioren het hoofdgerecht eerder lekker en 3.9% neutraal.. Deze cijfers geven duidelijk aan dat de sensorische beleving bij het hoofdgerecht positief was. Bij de vraag over wat ze het lekkerste onderdeel vonden van de maaltijd werd aangegeven: 9.43% aardappelen/kroketten, 49.06% vlees, 30.19% groenten, 1.89% saus en de resterende het gehele gerecht.

Voor het dessert werden iets minder goede scores gegeven aangezien 74% het dessert als lekker tot heel lekker scoorde maar ook 4% als 'eerder lekker' en zelfs 18% gaf aan dat het neutraal was. 4% zegt het dessert niet lekker te vinden. Ook hier werd gevraagd naar het favoriete of lekkerste onderdeel van het dessert. De room met appeltjes en cider kwam als best gesmaakte onderdeel uit de bus met 37.93%. Daarop volgde de crunch van speculoos (25.86%). Alle andere respondenten gaven aan dat ze het geheel op zich lekker vonden en niet konden kiezen waar hun voorkeur naar uitging.

Finaal werd nogmaals gepeild naar het gehele gerecht. 1.9% vond het menu eerder niet lekker en 3.7% scoorde het gehele menu als 'neutraal'. De overige respondenten beoordeelden het volledige menu van eerder lekker tot heel lekker. Daarnaast werd ook gevraagd aan de senioren om deze maaltijd te vergelijken met de dagelijkse maaltijd. Hierop gaf 12.96% aan dat het veel lekkerder was, 38.39% dat het lekkerder was en 48.15% vond het even lekker. Geen enkele van de respondenten vond het menu met streek en hoeveproducten minder lekker dan hun dagelijkse menu.

Tabel 13: Hoe lekker vindt u ...? (Waasland)

%	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Geheel
Heel lekker	48.2	42.3	24.0	33.3
Lekker	40.6	51.9	50.0	59.2
Eerder lekker	5.6	1.9	4.0	1.9
Neutraal	5.6	3.9	18.0	3.7
Eerder niet lekker	0	0	0	1.9
Niet lekker	0	0	4.0	0
Helemaal niet lekker	0	0	0	0



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

c. Problemen met ondervoeding

Tabel 14 geeft duidelijk aan dat elke regio een grote groep senioren bevat die vatbaar zijn voor ondervoeding. De resultaten geven tevens weer dat van alle ondervraagde mannen 68.4% behoort tot de risicogroep hoewel dit voor de vrouwen slechts 48.6% is. Dit is een significant verschil waar rekening moet mee gehouden worden. Deze verdeling kan een gevolg zijn van de levenswijze van vrouwen die mogelijks in hun jongere jaren met voeding bezig waren. De huidige senioren hebben veelal geleefd volgens het traditionele gezinspatroon waarbij de man ging werken en de vrouw voor het huishouden zorgde. Een rechtstreeks gevolg hiervan is dat vrouwen meer vertrouwd zijn met de keuken en dus meer inzicht hebben in wat nodig is voor een volwaardig dieet. Het kan nuttig zijn om na te gaan wat het verschil is bij mannen waar de partner wel of niet meer leeft.

Indien deze theorie zou correct blijken te zijn, zal de onevenwichtige verdeling tussen mannen en vrouwen in de risicogroepen afnemen de komende jaren aangezien er vandaag steeds meer wordt afgeweken van het traditioneel gezinspatroon waarbij de man thuis steeds meer betrokken is bij de voeding (zowel aankoop als bereiding) voor het gezin.

Het overzicht van de verdeling van de senioren naargelang hun CATZ-score geeft aan dat de ondervoeding niet enkel verbonden is met de fysieke afhankelijkheid maar ook met de mentale toestand van de respondent.

Tabel 14: Overzicht van risicogroepen voor ondervoeding

		Verhoogd risico	Laag risico
Regio	OCMW Gent	40.0%	60.0%
	Leie-Schelde	62.5%	37.5%
	Gent – Centrum	56.9%	43.1%
	Waasland	60.0%	40.0%
	Vlaamse Ardennen	50.8%	49.2%
	Meetjesland	56.9%	43.1%
CATZ of DOS	DOS	50.0%	50.0%
	Categorie O	57.9%	42.1%
	Categorie A	58.9%	41.1%
	Categorie B	47.4%	52.6%
	Categorie C	42.1%	57.9%
	Categorie Cd	61.3%	38.7%
	Categorie D	80.0%	20.0%

In een volgende stap wordt gekeken of er een verschil is wat de respondenten denken over de soep, hoofdgerecht, dessert en totaal menu. Voor acceptatie van de soep geven de resultaten aan dat personen die niet tot de risico groep behoren, deze minder lekker vinden dan degene die wel tot de risicogroep behoren hoewel dit verschil niet significant is. Dit kan een indicatie zijn dat personen die niet tot de risico groep behoren, kritischer zijn voor hun voeding dan de andere. Dezelfde resultaten zijn zichtbaar voor het hoofdgerecht, waar deze verschillen echter wel significant verschillend zijn, en het dessert. Ook het totale menu wordt bekeken als lekkerder door de mensen die tot de risicogroep behoren. De kritische kijk op voeding kan dus een rol spelen bij de kans op ondervoeding, zelfs bij ouderen. Zoals vermeld in de inleiding zijn er bij de 'oudere ouderen' een aantal hindernissen om

ondervoeding te voorkomen. Het gebruiken van streekproducten kan dus een manier zijn om sensorische en emotionele waarde van een gerecht te verhogen waardoor de voedselinname kan gestimuleerd worden. Het is te kort door de bocht door te stellen dat het consumeren van streekproducten ondervoeding helpt tegen te gaan maar het kan als indirecte factor zeker een bijdrage leveren om dit probleem aan te pakken aangezien onze studie toch aangeeft dat mensen die tot de risicogroep behoren het menu meer accepteren dan de mensen die hier niet toe behoren.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

4. Nutritionele waarde en prijsberekening

a. Methode

Ieder woonzorgcentra vulde elk afzonderlijk een gegevensfiche in per gerecht (soep, hoofdgerecht en dessert) (bijlage 6). Men diende de ingrediënten per gerecht, de hoeveelheid per portie, de totale hoeveelheid, de eenheidsprijs en de nutritionele waarde te noteren. In praktijk beschikten de woonzorgcentra over de gegevens van de totale hoeveelheid per ingrediënt en over de eenheidsprijs van de ingrediënten die door het woonzorgcentrum zelf werden aangekocht. Andere gegevens werden door UGent berekend of geraadpleegd.

Nutritionele waarde

De nutritionele waarde per ingrediënt per 100 gram werd nagegaan via Nubel, de online wetenschappelijke data bank van nutriënten in voedingsmiddelen (www.internubel.be). Indien een ingrediënt niet op deze databank werd teruggevonden werden respectievelijke volgde bronnen geconsulteerd: www.voedingswaarde.nl, www.calorielijst.nl, website van het product.

Het aantal kilocalorieën (kcal) per portie werd berekend aan de hand van volgende formule:

Aantal kcal per ingrediënt per portie = (Aantal kcal per 100 gr ingrediënt/100)*aantal gram per portie

Hierbij moet opgemerkt worden dat er geen rekening gehouden werd met gewicht van afval (bijvoorbeeld de schillen) doordat het gewicht van een zuivere portie bij de meeste WZC ontbrak. Hierdoor kan er een lichte overschatting in het aantal kcal zijn. Dit zal vermoedelijk vrij beperkt zijn.

De som van het aantal kcal per ingrediënt per portie voor één gerecht (soep, hoofdgerecht of dessert) resulteerde in het aantal kcal per gerecht. Het aantal kcal per menu werd berekend door de som van het aantal kcal per gerecht.

Prijs

Aan de hand van de gegevens van de woonzorgcentra werd de kostprijs per menu berekend. De eenheidsprijzen van de aangeleverde streekproducten werden aangevuld door UGent aan de hand van een prijslijst van het Groot Vleeshuis.

De totale hoeveelheid per ingrediënt werd gedeeld door het aantal personen waarvoor het menu bereid werd. Dit resulteerde in de hoeveelheid ingrediënt (gram) per portie per persoon. De totale kostprijs en de kostprijs per persoon werd als volgt berekend:

Totale kostprijs per ingrediënt = Totale hoeveelheid per ingrediënt (kg) * eenheidsprijs per ingrediënt (euro/kg)

Kostprijs per ingrediënt per persoon = Totale kostprijs per ingrediënt (euro)/ aantal personen

De som van de kostprijs per ingrediënt per persoon van de ingrediënten per gerecht resulteerde in de kostprijs per gerecht per persoon. De som van de kostprijs van de drie gerechten biedt de totale kostprijs per persoon voor het hele menu.

b. Resultaten

1. Nutritionele waarde

Hoewel er per regio een verschillend menu werd opgesteld in een theoretische en praktische workshop met de chefs van de woonzorgcentra, zijn een aantal menu's te groeperen door een gelijkaardig hoofdcomponent in de gerechten. Deze groepering maakt het mogelijk om het aantal kilocalorieën van het totaal menu per regio te vergelijken.

Tabel 15: Groepering van regio's naar gelijkaardige hoofdcomponent in hoofdgerecht

Regio	Hoofdcomponent hoofdgerecht	Hoofdgerecht
Waasland	Varkenswangetjes	<ul style="list-style-type: none">• Varkenswangetjes met duo van bier en mosterd uit de streek, wortelen op wijze van de boswachter en gegratineerde puree met streekkaas
Vlaamse Ardennen		<ul style="list-style-type: none">• Stoofpotje van varkenswangen
Meetjesland	Breydelhammetje	<ul style="list-style-type: none">• Breydelhammetje met zoet Gents mosterdsausje, gestoofde romanesko en puree met brandnetel
Leie-Schelde		<ul style="list-style-type: none">• Breydelhammetje met zoete toets
Gent Centrum	Konijnenragout	<ul style="list-style-type: none">• Konijnenragout met zoete toets
Gent OCMW	Mechelse koekoek	<ul style="list-style-type: none">• 'Mechelse' koekoek met blond mosterdsausje

De gemiddelde energie waarde van het menu alle regio's is 1391kcal. Dit is echter een gemiddelde waarde van zes verschillende menu's.

Zoals hierboven vermeld kennen de zes verschillende menu's onderling gelijkenissen. Het hoofdgerecht van de regio Waasland en de regio Vlaamse Ardennen bestond namelijk beide uit "Varkenswangetjes". Deze gelijkenis weerspiegelt zich echter gedeeltelijk in het aantal kcal (respectievelijk 1541 kcal en 1884 kcal).

Daarnaast hadden de regio Meetjesland en de regio Leie-Schelde beide een "Breydelhammetje" op het menu. Dit wordt echter niet weerspiegeld in het aantal kcal, beide regio's hebben namelijk het grootste verschil in aantal kcal (respectievelijk 924 kcal en 2522 kcal). Hierbij dient genoteerd te worden dat de portiehoeveelheid en de bereidingswijze van groot belang zijn in het drukken van het aantal kcal.

Opvallend is de gelijkenis van de beide Gentse regio's in het aantal kcal (gent centrum = 1186 en gent OCMW 1136 kcal).

In vergelijking met de aanbevolen dagelijkse energiebehoefte van senioren (man 75+ = 2000 en vrouw 65+ = 1850) wordt opgemerkt dat de regio Leie-Schelde ruim boven de dagelijkse energiebehoefte van deze doelgroep zit voor het menu (tabel 16). De regio Vlaamse Ardennen zit enkel voor vrouwen licht boven de dagelijkse energiebehoefte.

Tabel 16: Gemiddelde nutritionele waarde (kcal) per gerecht en volledig menu

	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Verschil t.o.v. dagelijkse energiebehoefte	
					Man	Vrouw
Gemiddeld aantal kcal alle regio's	153	982	256	1391	609	459
Gemiddeld aantal kcal per regio						
Gent Centrum	149	669	368	1186	814	664
Leie-Schelde	90	2290	143	2522	-522	-672
Vlaams Ardennen	172	1440	272	1884	116	-34
Meetjesland	141	543	240	924	1076	926
Gent OCMW	191	745	200	1136	864	714
Waasland	128	1186	227	1541	459	309

2. Nutritionele waarde binnen de regio's

Gent Centrum

Het zorghotel Solidariteit van het gezin heeft het hoogste aantal kcal voor het volledige menu (1517 kcal). De soep en het dessert zijn in kcal het hoogste van de regio. Het hoge aantal kcal in het dessert kan verklaard worden door de grote hoeveelheid Galette Fine dat aangegeven werd op de gegevensfiche (20gr/persoon = 5 galette fine). Waarschijnlijk werd het aantal kcal voor dit WZC hierdoor overschat.

Daarnaast hebben de WZC Leiehome en OLV Ter Rive een lager aantal kcal. Dit kan verklaard worden door het gebruik van minder verschillende ingrediënten.

Vermoedelijk benadert het aantal kcal van WZC Sint-Coleta het beste de werkelijke hoeveelheid kcal voor dit menu.

Tabel 17: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Gent Centrum

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
Sint-Coleta	176	845	366	1388
Leiehome	126	561	285	972
SvhG	187	818	512	1517
OLV Ter Rive	106	449	311	867



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Leie-Schelde

Voor deze regio werd enkel door Ter Venne een gegevensfiche ingevuld en terugbezorgd. De andere WZC weigerden de fiche in te vullen omwille van het prijsbeleid van catering (Sodexo).

Er wordt echter een zeer hoge kcal-waarde voor het volledige menu en in het bijzonder het hoofdgerecht genoteerd voor het WZC Ter Venne. Het hoofdgerecht bestond uit veel calorierijke ingrediënten en kan dit hoog aantal verklaren.

Tabel 18: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Leie-Schelde

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
Ter Venne	90	2290	143	2522
Scheldevelde	-	-	-	-
Het Lindeke	-	-	-	-

Vlaamse Ardennen

Het WZC Denderrust en WZC Ter Leen hebben het hoogste aantal kcal (2463 kcal, 2230 kcal). Het WZC De Vlamme heeft een significant lager aantal kcal dan de woonzorgcentra Denderrust en Ter Leen (1147 kcal). Dit verschil kan verklaard worden door de minder grote portie kroketten en de helft van de portie varkenswangen in WZC De Vlamme in vergelijking met WZC Denderrust. Daarnaast werd het aantal kcal opgetrokken door een extra dessertje (stukje mattentaart) bij het WZC Denderrust.

Tabel 19: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Vlaamse Ardennen

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
WZC Denderrust	187	1920	356	2463
De Vlamme	145	788	214	1147
Ter Leen	203	1825	202	2230
Ter Diensbeke	151	1228	316	1696

Meetjesland

Deze regio heeft het laagste gemiddelde kcal voor het volledige menu in vergelijking met de andere regio's. Het WZC Ter Caele heeft binnen deze regio het hoogste aantal kcal (1089kcal). Dit is te verklaren door een opmerkelijk calorierijkere soep in vergelijking met de andere WZC binnen de regio.

Tabel 20: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Meetjesland

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
Ter Caele	238	574	276	1089
Kanunnik Triest Melle	98	417	213	728
Ten Oudenvoorde	177	483	263	923
AZ Alma	51	696	208	956



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Gent OCMW

De WZC binnen deze regio's werken allemaal met een catering (Sodexo), hierdoor zijn alle waarden voor ieder WZC gelijk.

Tabel 21: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Gent OCMW

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
De Zonnebloem	191	745	200	1136
De Vijvers	191	745	200	1136
De Liberteyt	191	745	200	1136
Het Heiveld	191	745	200	1136

Waasland

Binnen deze regio heeft het WZC Het Lindehof de hoogste nutritionele waarde (1854 kcal). Opvallend is de lager kcal-waarde voor alle gerechten voor het WZC De Heilige Familie. Dit verschil kan verklaard worden door geen toevoeging van boter en room in de soep en geen speculoos in het dessert.

Tabel 22: Nutritionele waarde (kcal) per WZC regio Waasland

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu
Hof van Eksaarde	137	1146	235	1517
Het Lindehof	148	1349	356	1854
Heilige Familie	85	953	183	1221
Molenkouter	141	1296	136	1572



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

3. Prijs

De gemiddelde procentuele meerkost van het streekmenu in vergelijking met de gemiddelde Food cost van een middag is 85%. Ten opzichte van de gemiddelde food cost per dag kost dit menu gemiddeld gezien 16% minder.

Procentueel per regio is de prijs voor de regio Leie-Schelde het hoogste (237%), de prijs voor het streekmenu voor deze regio is ongeveer 3 maal de gemiddelde food cost voor een middagmaal. De regio Gent OCMW en Meetjesland kennen meer dan een verdubbeling in kostprijs (160% en 121%) en voor de regio Gent Centrum is de kostprijs bijna gelijk aan tweemaal de gemiddelde food cost voor middagmaal (99%). De regio's Vlaamse Ardennen en Waasland kennen de minste stijging in prijs ten opzichte van de gemiddeld food cost voor een middag maal (41% en 44%).

Tabel 23: Gemiddelde prijs (euro) per gerecht en volledig menu

	Soep	Hoofd-gerecht	Dessert	Menu (†)	Food cost middag	Food cost dag
Gemiddelde kostprijs alle regio's	0,51	2,86	0,66	4.02 (85%)	2,17	4,77
Gemiddelde kostprijs per regio						
Gent Centrum	0,66	2,28	0,64	3,56 (99%)	1,80	5,07
Leie-Schelde	0,31	6,54	0,43	7,28 (237%)	2,16	4,78
Vlaams Ardennen	0,64	2.65	0,65	3,94 (41%)	2,80	5,56
Meetjesland	0,46	2,31	0,77	3,53 (121%)	1,60	4,15
Gent OCMW	0,50	3,34	0,96	4,81 (160%)	1,85	3,90
Waasland	0,33	2,78	0,32	3,42 (44%)	2,39	5,50

†Meerkost in % ten opzichte van Food Cost middagmaal ((prijs menu – food cost middag)/food cost middag)*100

4. Prijs binnen de regio's

Gent Centrum

WZC Leiehome heeft de laagste kostprijs binnen deze regio (2.79 euro). Het WZC Onze-Lieve Vrouw Ter Rive heeft een gelijkaardige prijs van 2.96 euro. Het WZC Sint-Coleta heeft de hoogste kostprijs (4.83 euro).

Deze prijsverschillen kunnen verklaard worden door het aantal gebruikte ingrediënten per gerecht.

Tabel 24: Prijs (euro) per WZC regio Gent centrum

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
Sint-Coleta	1,00	3,28	0,55	4,83		5,5
Leiehome	0,51	1,86	0,53	2,79	1,804	4,1
SvhG	0,72	2,27	0,64	3,64	-	-
OLV Ter Rive	0,43	1,70	0,84	2,96	<2,8	5,6



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Leie-Schelde

Enkel de prijsgegevens van het WZC Ter Venne werden meegedeeld. Omwille van het prijsbeleid van de cateraar weigerden de andere WZC in deze regio hun prijzen vrij te geven.

De prijs van het WZC Ter Venne is echter de hoogste over alle regio's (met ook hoogste energiewaarde voor het volledige menu). De hoge prijs kan onder meer te maken hebben met een hoge prijs voor het vlees en het gebruik van vele ingrediënten.

Tabel 25: Prijs (euro) per WZC regio Leie-Schelde

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
Ter Venne	0.31	6.54	0,43	7.28	2,31	5,5
Scheldevelde	-	-	-	-	2,09	4,74
Het Lindeke	-	-	-	-	2,09	4,11

Vlaamse Ardennen

Het WZC Denderrust heeft de hoogste prijs binnen deze regio (4.81 euro). Deze prijs wordt vooral door het verschil in prijs voor het hoofdgerecht bepaald (3.47 euro).

Het WZC Ter Leen heeft een opvallend hogere prijs voor de soep in vergelijking met de andere WZC binnen de regio (0.91 euro).

Tabel 26: Prijs (euro) per WZC regio Vlaamse Ardennen

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
WZC Denderrust	0,58	3,47	0,76	4,81	3,3	6
De Vlamme	0.58	2,00	0.56	3,14	ongekend	ongekend
Ter Leen	0,91	2,85	0,51	4,27	3	6
Ter Diensbeke	0,50	2,28	0,76	3,55	2,1	4,69



Meetjesland

Het WZC ter Caele heeft de hoogste kostprijs binnen deze regio (4.07 euro). De prijzen van de andere WZC zijn erg gelijkaardig. De hogere prijs van WZC Ter Caele wordt vooral bepaald door de hogere prijs van de soep en hoofdgerecht (0.70 euro en 2.44 euro). Het ziekenhuis AZ Alma heeft een gelijkaardige (hogere) prijs voor het hoofdgerecht maar dit wordt in totaal prijs gecompenseerd door een lagere prijs voor de soep en het dessert.

Tabel 27: Prijs (euro) per WZC regio Meetjesland

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
Ter Caele	0,70	2,44	0,93	4,07	-	-
Kanunnik Triest Melle	0,47	2,02	0,81	3,30	-	5
Ten Oudenvoorde	0,46	1,99	0,88	3,33	-	-
AZ Alma	0,20	2,76	0,46	3,43	1,6	3,3

Gent OCMW

De WZC binnen deze regio kennen hetzelfde prijsbeleid en werken allemaal met dezelfde cateraar. De totale prijs voor het menu is 4.81 euro.

Tabel 28: Prijs (euro) per WZC regio Gent OCMW

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
De Zonnebloem	0,50	3,34	0,96	4,81	1,86	3,72
De Vijvers	0,50	3,34	0,96	4,81	1,81	3,81
De Liberteyt	0,50	3,34	0,96	4,81	1,86	4,2
Het Heiveld	0,50	3,34	0,96	4,81	1,86	3,86

Waasland

Het WZC Lindehof heeft de hoogste kostprijs binnen deze regio (4.20euro). Het WZC Hof van Eksaarde heeft een lagere kostprijs dan het WZC Het Lindehof en WZC Molenkouter (3.04 euro). Dit verschil kan verklaard worden door een kleine portie veel per bewoner.

Tabel 29: Prijs (euro) per WZC regio Waasland

WZC	Soep	Hoofdgerecht	Dessert	Menu	Food cost middag	Food cost dag
Hof van Eksaarde	0,33	2,49	0,22	3,04	-	5
Het Lindehof	0,32	3,29	0,59	4,20	2,27	6
Heilige Familie	0,30	2,32	0,32	2,94	-	-
Molenkouter	0,35	3,02	0,13	3,51	2,5	5à6

5. Conclusie

Grootkeukens weten dikwijls niet welke streek- en hoeveproducten er in hun regio beschikbaar zijn en of ze bruikbaar zijn in de grootkeuken. Aan de kant van de producenten zijn er vragen over de distributiemogelijkheden, leveringsvoorwaarden en -capaciteit. Door het project werden beide partijen met elkaar in contact gebracht met als direct gevolg van dit project en de smaakbelevingsactie het leggen van de basis voor de opstart van een netwerk- en kennisplatform tussen producenten van streek- en hoeveproducten, grootkeukenkoks, cateringsector en kennisinstellingen. Het doel van dit netwerk- en kennisplatform is te netwerken, kennis en best practices uit te wisselen om een duurzaam, evenwichtig, lekker en lokaal voedselbeleid te implementeren in woon- en zorgcentra.

Bij informele bevraging zowel bij producten van streek- en hoeveproducten als bij grootkeuken en catering, bleek dat logistiek en traceerbaarheid een groot zorgpunt is. Daarnaast gaven beide partijen te kennen dat ook reglementering, capaciteitsmogelijkheden en problemen op dat gebied meer aandacht nodig hebben. Bijkomend gevolg kan aldus zijn dat producenten teeltafspraken of productieafspraken kunnen maken die de beleving van grote hoeveelheden haalbaar maakt. Dit werd zowel voor de organisatie van de smaakbelevingsacties als bij afloop ervan aangegeven door de koks in de WZC. Een vervolgtraject om deze moeilijkheden op te lossen is dus zeker aan de orde.

Tijdens de feedbackmomenten gaven sommige koks van WZC aan dat er als gevolg van de smaakbelevingsacties langdurige afspraken werden gemaakt tussen het desbetreffende WZC en de producent van een streek – of hoeveproduct voor veelvuldige toekomstige leveringen. Daarnaast is de bereidheid tot het opnemen van streek- en hoeveproducten in het menu toegenomen.

De bevraging omtrent de opgestelde menu's geeft duidelijk aan dat senioren in WZC de streek en hoeveproducten ten zeerste appreciëren. Als uitvoerders van dit project beseffen we dat dit soort menu's geen dagelijkse toepassing kunnen vinden. Enkele deelnemers gaven echter aan wel bijvoorbeeld sinds de smaakbelevingsactie één keer per week/maand een streekgerecht op het menu te zetten, namelijk hoofdgerecht zoals samengesteld binnen dit project. Anderen geven aan dat de soep of dessert opnieuw werd gebruikt in combinatie met een iets minder arbeidsintensief hoofdgerecht. Allen gaven echter aan op de feedback sessie dat ze beseffen dat het niet altijd extra moeite kost om een dergelijk gerecht te bereiden.

In de feedback sessies van met de deelnemende chefs, werd ook nadrukkelijk gecommuniceerd dat de samenwerking tussen de chefs van een bepaalde regio een heel groot pluspunt was binnen dit project. Elkeen gaf aan dat de creativiteit van hoog niveau was tijdens de praktische workshops waarbij het leuk was om bepaalde combinaties of technieken van een andere chef te zien en zelf te leren toepassen. Binnen de dagdagelijkse werking van een WZC is niet altijd voldoende ruimte om creatief met eten om te gaan en is er ook steeds een beperkte visie van het keukenteam. Door te overleggen met andere chefs werden vaak nieuwe inzichten bekomen wat bevorderend is voor de kwaliteit van menu. Ook dit kan dus positief gevolg zijn indien het bovenvermeld netwerk – en kennisplatform verder wordt uitgewerkt.

Dit onderzoek geeft aan dat er misschien nood is aan een nutritioneel gebalanceerd en lekker tussendoortje. De bewoners geven aan vaak hun laatste maaltijd te nuttigen tussen vijf en zes in de namiddag waarna ze pas de volgende maaltijd krijgen de volgende dag bij het ontbijt rond acht of negen uur. Het voorzien van een tussendoortje om de dag af te sluiten zou daarom een hulpmiddel kunnen zijn om ondervoeding te voorkomen of bestrijden. Zelf geven de centra aan dat zij oog hebben voor het probleem van ondervoeding. De grote respons voor dit project is hiervan het bewijs. Zelf geeft men echter aan dat dit probleem groter is bij senioren die niet in een residentiële setting zijn opgenomen, aangezien de controle naar voeding toe bij deze groep geringer is. Echter, wordt opgemerkt dat de helft van de ondervraagde populatie risico loopt op ondervoeding. Opvolging met specifieke metingen, zoals gewichtsoopvolging en consumptiecontrole (meten van etensresten op bord) bij deze risicopopulatie kan een beter beeld geven van het werkelijke probleem in WZC. Niettegenstaande vergt dit cijfer toch de nodige aandacht.

De introductie van streekproducten en traditionele gerechten in de grootkeuken van woon-zorgcentra biedt een mogelijke bijdrage tot het tackelen van ondervoeding in de bevolkingsgroep. Daarnaast kan het creëren van een kritische houding ten opzichte van voeding en bewustwording van (veranderende) nutritionele behoeften bij de bewoners van woon-zorgcentra ook bijdragen.

Tijdens het project werd zowel het nutritionele aspect als het financiële aspect bekeken voor het implementeren van streek- en hoeveproducten in woon-zorgcentra.

De zes verschillende menu's hebben onderlinge gelijkenissen. Hierdoor was het mogelijk de regio's ook onderling te vergelijken. Het hoofdgerecht van de regio Waasland en de regio Vlaamse Ardennen bestond namelijk beide uit "Varkenswangetjes". Deze gelijkenis weerspiegelt zich echter gedeeltelijk in het aantal kcal (respectievelijk 1541 kcal en 1884 kcal), eveneens de kostprijs ligt voor beide centra in gelijke lijn (3.42 euro en 3.94 euro). Daarnaast hadden de regio Meetjesland en de regio Leie-Schelde beide een "Breydelhammetje" op het menu. Dit wordt echter niet weerspiegeld in het aantal kcal, beide regio's hebben namelijk het grootste verschil in aantal kcal (respectievelijk 924 kcal en 2522 kcal) eveneens een groot verschil in kostprijs (3.53 euro vs 7.28 euro).

In vergelijking met de aanbevolen dagelijkse energiebehoefte van senioren (man 75+ = 2000 en vrouw 65+ = 1850) wordt opgemerkt dat de regio Leie-Schelde ruim boven de dagelijkse energiebehoefte van deze doelgroep zit voor het menu (tabel 16). De regio Vlaamse Ardennen zit enkel voor vrouwen licht boven de dagelijkse energiebehoefte.

Nutritioneel vervolgonderzoek via laboanalyse van de nutritionele waarde van de afzonderlijke gerechten op zes factoren (verzadigd vet, suiker, eiwit, vitaminen, mineralen en vezels) kan een volledige weergave van het nutritioneel profiel bieden. De huidige berekening van nutritionele waarde beperkt zich tot de energiewaarde van ieder gerecht. Daarbij werden de kcal-waarden van de databank Nubel geraadpleegd. De invloed van proces is eerder beperkt en werd niet in rekening gebracht in de berekening.

De gemiddelde kostprijs voor een menu is echter 85% duurder dan de gemiddelde food cost voor een middagmaal. In de lage foodcost van de maaltijd (ongeveer 2 euro voor het middagmaal en ongeveer 4,30 euro voor een volledige dag) zijn een mogelijke valkuil voor het systematisch implementeren van streek- en hoeveproducten in het menu.

In conclusie, het implementeren van streek-en hoeveproducten in woonzorgcentra gaat gepaard met een hogere foodcost. Deze hogere foodcost is de grootste drempel voor het implementeren van deze producten. Echter, wordt algemeen geconcludeerd dat de bewoners de menu's met streek- en hoeveproducten positief evalueerden en dit een mogelijke strategie kan betekenen voor het tegengaan van risico op ondervoeding.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Bijlage 1:

Overzicht van de deelnemende woonzorgcentra en ziekenhuizen per regio.

Vlaamse Ardennen

Ter Deinsbeke – Zottegem

Ter Leen – Herzele

Denderrust – Herdersem

De Vlamme – Zottegem

Waasland

Hof van Eksaarde – Lokeren

Molenkouter – Wichelen

Het Lindehof – Sint-Niklaas

Heilige Familie – Kieldrecht

Gent – Centrum

Solidariteit voor het Gezin – Gent

Leiehome – Drongen

Sint-Coleta – Gent

OLV Ter Rive – Gent

Gent OCMW

Zonnebloem – Zwijnaarde

Het Heiveld – Sint-Amandsberg

De Vijvers – Gentbrugge

De Liberteyt – Wondelgem

Leie-Schelde

Ter Venne – Sint-Martens-Latem

Scheldevelde – De Pinte

Het Lindeken - Merelbeke

Meetjesland

Ter Oudenvoorde – Ertvelde

Kanunnik Triest – Melle

Ter Caele – Evergem

AZ Alama Campus Eeklo – Eeklo



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Bijlage 2:

Opgestelde menu's met hoeve en streekproducten per regio

Vlaamse Ardennen

Ingrediëntenlijst

Soep

Waterkerssoep met toast

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| - Waterkers | Cressana (nu ophalen en invriezen!!) |
| - Prei | Ourobouros |
| - Ajuin | |
| - Aardappelen | |
| - Bouillon | |
| - Hoevebrood | Bakkerij Pede |
| - Gandaham | Ganda |
| - Kaas | Vierhoekhoeve – via Eline |

Hoofdgerecht

Stoofpotje van varkenswangen

- | | |
|----------------------|--|
| - Varkenswangen | Hoeveslagerij Rooigemvallei |
| - Uiblokjes | |
| - Pater Lieven bruin | Van Den Bossche (via eigen leverancier of Eline) |
| - Honing | De Klok – via Eline |
| - Peperkoek | Vondelmolen – via Eline |
| - Mosterd | Tierenteyn – via Eline |
| - Water | |
| - Boter | |
| - Champignons | |
| - Zilveruitjes | |
| - Fond | |
| - Tijm | |
| - Laurier | |
| - Prinsessenboontjes | |
| - Breydelspek | Breydel |
| - Sjalot | |
| - Krokette | Agristo?? |

Dessert

Verwenbordje

- Melk
- Suiker



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

- Vanillepoeder
- Speculaas
- Glaasje Balegemse advocaat
- Sneeuwballen
- Mattentaart

Bakatelier De Smet
 Stokerij Van Damme
 Larmuseau – via Eline
 Broederschap van de Geraardsbergse
 Mattentaarten – via Eline

Soep (5 liter)

500 gram waterkers
 250 gram prei
 250 gram ajuin
 350 gram aardappelen
 5 liter water
 60 gram boter
 70 gram kippenbouillonpoeder

Stoof de ajuin en prei in de boter. Giet er het water bij en voeg kippenbouillon en aardappelen toe. Was de waterkers. Als de soep klaar is, meng er de waterkers bij en mix alles.

Garnituur voor bij de soep

1 snee wit brood
 5 gram gandaham
 10 gram brandnetelkaas

Beleg een sneetje brood (liefst zonder korst) met gandaham en daarover de brandnetelkaas. Toast even in de oven en dien op.

Hoofdgerecht

Stoofpotje

5 kg varkenswangen
 150 gram boter (margarine)
 1 eetlepel tijm
 4 blaadjes laurier
 300 gram uiblokjes
 6 flesjes Pater Lieven bruin
 9 koffielepels honing
 160 gram peperkoek (8 sneden)
 1 eetlepel mosterd
 2 liter water
 1,5 kg champignons
 200 gram zilveruitjes
 50 gram bruine fondpoeder of 1,5 liter bruine fond



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
 Europa investeert in zijn platteland.

Stoof de uitblokjes aan in de boter. Bak de varkenswangen mee. Voeg daarna het water, de tijm, laurier, het bier, de mosterd, de fond en de peperkoek besmeerd met honing toe. Bak de champignons. Voeg deze samen met de zilveruitjes en meng doorheen het stoofpotje.

Groenten

500 gram boontjes
50 gram Breydelspek
150 gram sjalot
50 gram boter

Stoof de sjalot in de boter. Voeg er de boontjes aan toe. Wanneer bijna gaar, mag ook het Breydelspek toegevoegd worden.
Serveer het stoofpotje samen met de groentjes en enkele kroketjes samen op een bord.

Dessert

1 liter melk
100 gram kristalsuiker
60 gram vanillepuddingpoeder
100 gram speculoos in de pudding
50 gram speculoos als garnituur

Laat ongeveer 800 ml melk met de kristalsuiker aan de kook komen.
Klop de vanillepuddingpoeder doorheen de overige 200 ml melk.
Als de melk kookt, mag het deel met de vanillepuddingpoeder erbij. Ook de speculoos mag erdoor gemengd worden.
Serveer in een glaasje met daarbovenop nog wat crumble speculoos.
Op hetzelfde bordje plaats je ook nog een glaasje met advocaat en een sneeuwbal.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Waasland

Ingrediëntenlijst

Soep

Boerensoep van Vlaamse bodem

- Pastinaak Jomi (St-Niklaas), Puur Natuur (Melsele), De Teerling/Emiliana, 't Uilenbos (Moerbeke), Fierlafijn (Dendermonde)
- Knolselder zelfde als pastinaak
- Gerookte forel
- Peterselie, bieslook, kervel, basilicum
- Wit van prei zelfde als pastinaak
- Ajuin
- Kippen- en groentebouillon
- Boter
- Room
- Tijm en laurier

Hoofdgerecht

Varkenswangetjes met duo van bier en mosterd uit de streek, wortelen op wijze van de boswachter en gegratineerde puree met streekkaas

- Varkenswangetjes ???
- Mosterd Tierenteyn – via Eline
- Streekbier (donker en blond) Danny, De Glazen Toren, De Landtsheer, Dilewyns, Donum Ignis, 't Kroontje, 't Paenhuys??? en Tripel Karmeliet – via Eline
- Aardappelen
- Harde kaas ???
- Wortelen ??? eventueel ook met pastinaak??
- Champignons
- Spek Breydel (voorkeur via eigen leverancier)
- Boter
- Ajuin
- Tijm en laurier
- Bruine fond
- Fondant chocolade
- Azijn (ciderazijn)
- Peperkoek Vondelmolen – via Eline
- Groentebouillon
- Melk
- Bieslook
- Paneermeel

Dessert

Messinaroom met appeltjes en cider, afgewerkt met crunch van speculoos



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

- Appelen ???
- Peren ???
- (Appel)cider Niet via GV – via eigen leverancier??
- Bruine kandijnsuiker
- Suiker
- Melk
- Vanillebloem
- Platte kaas ???
- Speculoos Vitaline – via Eline

Soep (5 liter)

1,1 kg pastinaak
 200 gram ajuin
 5 liter water
 200 gram wit van prei
 500 gram knolselder
 25 gram boter
 0,5 deciliter room
 65 gram kippenbouillon
 10 gram groentebouillon
 5 gram peterselie
 5 gram bieslook
 5 gram kervel
 5 gram basilicum
 50 gram gerookte forel
 Peper en zout
 Tijm en laurier

Reinig de ajuin, prei, pastinaak en knolselder en versnijdt grof. Stoof alles aan in de boter. Bevochtig met het water en voeg de bouillon, tijm en laurier toe. Breng alles aan de kook en laat de groenten gaar worden.

Spoel de groene kruiden en hak ze fijn. Snijd de forel in kleine stukjes.

Eens de groenten gaar zijn, mix het geheel en kruid af met peper en zout.

Werk af door een scheutje room, de forel en de tuinkruiden toe te voegen.

Hoofdgerecht

Vlees

1 kg varkenswangetjes
 ½ flesje donker streekbier
 ½ flesje blond streekbier
 50 gram ajuin



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
 Europa investeert in zijn platteland.

25 gram boter
1 koffielepel ciderazijn
0,5 liter water
1 koffielepel mosterd
1 snede peperkoek
16 gram bruine saus poeder
1 blaadje laurier
5 gram tijm
5 gram fondant chocolade
50 gram spek

Bak de varkenswangetjes. Deglaceer met de streekbiertjes.

Snijd de ajuin fijn en stooft aan in de boter. Blus met de ciderazijn.

Meng de varkenswangetjes, het vocht van de streekbiertjes en de gestoofde ajuin in een pot. Voeg daaraan het water, de peperkoek met mosterd, de bruine fond, het blaadje laurier en de tijm toe.

Laat sudderen tot de varkenswangetjes gaar zijn.

Bak ondertussen de spekblokjes.

Als de varkenswangetjes gaar zijn, haal je deze uit het kookvocht. Bind het kookvocht eventueel met bruine roux en laat er de chocolade in smelten. Mix alles tot een mooi geheel.

Voeg de varkenswangetjes en de spekblokjes bij de saus en breng verder op smaak met peper en zout.

Garnituur (voor 10 personen)

1,5 kg wortelen
25 gram ajuin
250 gram champignons
100 gram boter (2 x 50 gram)
10 gram bieslook
12 gram groentebouillon
2 kg geschilde aardappelen
1 liter melk
100 gram harde kaas
Tijm en laurier
20 gram paneermeel

Snipper de ajuin fijn en snijd de wortelen in staafjes. Stooft de ajuin en wortelen samen met de tijm en laurier gaar.

Snijd de champignons in schijfjes en bak in de boter. Meng deze met de wortelen. Kruid het geheel af met peper en zout en de groentebouillon. Werk alles af met fijngesnipperde bieslook.

Kook de aardappelen gaar. Pureer deze met peper, zout, melk en boter. Plaats de puree in een ovenplaat en bestrooi met de gemalen kaas en het paneermeel. Laat gratineren.

Dessert (voor 10 personen)

1 liter melk



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

250 gram verse platte kaas
100 gram speculoos
0,5 dl appelcider
1 appel
1 peer
30 gram kandijnsuiker(?)
180 gram suiker(?)
58 gram vanillebloem

Breng $\frac{3}{4}$ van de melk aan de kook en los in het overige $\frac{1}{4}$ de vanillebloem op. Voeg de opgeloste vanillebloem toe aan de kokende melk. Laat even doorkoken.

Spatel de platte kaas onder de pudding en voeg suiker toe.

Schil de appel en peer en kook gaar in de appelcider. Als deze gaar zijn, mix ze.

Hak de speculoos fijn.

Verdeel de appelpereenmoes in potjes met daarbovenop de crunch van speculoos. Als bovenste laag giet je er de messinaroom op.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Gent – Centrum

Ingrediëntenlijst

Soep

Witloofsoep met kruidenkaas

- Witloof
 - Oude kaas
 - Ajuin
 - Prei
 - Kruidenkaas (smeerkaas)
 - Brood
 - Boter
 - Bouillon
- D'Hauwers
Neerschuurhoeve – via Eline
- Ourobouros

Hoofdgerecht

Konijnenragout met zoete toets

- Konijnenragout (of billen)
 - Mosterd
 - Donkerbruin, amber bier
 - Peperkoek
 - Appels
 - Suiker
 - Boter
 - Ajuin
 - Aardappelen
 - Gandaham
 - Zure room
 - Tijm, laurier, rozemarijn
- Vanassche
Tierenteyn – via Eline
Van den Bossche – via Eline
Vondelmolen – via Eline
Fruithoeve Picard
- Ganda – via Eline

Dessert

Driekleurig torentje

- Peren
 - Perenjenever (Bruggeman, Filliers)
 - Galettes fines
 - Verse platte kaas
 - Suiker
 - Boter
 - Zwarte chocolade
- Fruithoeve Picard
't Dreupelkot – via Eline
Lotus – via Eline



Soep (3 liter)

1,2 kg witloof
550 gram prei
2 ajuinen
2 aardappelen
3 liter water
Kippenbouillon
200 gram kruidenkaas

Stoof de ajuin en prei in de boter. Giet er het water bij en voeg kippenbouillon, aardappelen en het witloof toe.

Als de soep klaar is, mixen en de kruidenkaas erdoorheen mengen.

Garnituur voor bij de soep

Brood
Geraspte oude kaas

Snijd het brood in croutons. Leg ze op een bakplaat en strooi er de geraspte kaas bovenop en verkruimel ze door elkaar. Steek in de oven.

Hoofdgerecht

Stoofpotje konijn

1,2 kg konijnenragout
2 ajuinen
3 x 33cl bier (Pater Lieven bruin)
Peper
Zout
2 sneetjes peperkoek
Mosterd

Bak het konijn met de ajuin aan in een pan. Voeg het bier en de peperkoek besmeerd met mosterd toe. Laat indikken.

Groenten

Appelen
Suiker
Kaneel
Aardappelen
Gandaham
Zure room
Peper



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Bak de appeltjes met schil in de pan. Strooi er wat suiker overheen en laat karameliseren. Voeg eveneens wat kaneel toe.

Kook de aardappelen en pureer ze. Droog de Gandaham in de oven. Als deze droog genoeg is, maak er een crumble van. Voeg de crumble van Gandaham samen met de zure room en peper bij de puree.

Dessert

750 gram peren

0,5 liter water

200 gram suiker

1/2 citroen

100 gram chocolade

Botergaletten

250 gram platte kaas

Perenjenever

Neutrale mousse

Kook de peren in een halve liter water, gemengd met suiker en citroen, gaar.

Smelt de chocolade en druppel deze op een grote plaat naar eigen creatie. Laat de plaat en de chocolade afkoelen en opstijven.

Verkrummel de koekjes.

Meng de platte kaas met perenjenever.

Maak een neutrale mousse met suiker en meng deze voorzichtig doorheen de platte kaas.

Neem glaasjes en maak torentjes van de peren en de plattekaasmengeling. Strooi bovenaan de koekjescrumble en werk af met een fantasietje van chocolade.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Ingrediëntenlijst

Soep

Pompoensoep met spek

- | | |
|--------------------------------|---|
| - Pompoen | Hof te Muizenhole |
| - Boter | |
| - Ajuin | |
| - Koriander | |
| - Kippenbouillon | |
| - Breydelspek (niet te zout) | Breydel (voorkeur: via eigen leverancier) |
| - Volle room (minimum 35%) | |
| - Zacht brood (grof, volkoren) | |

Hoofdgerecht

'Mechelse' koekoek met blond mosterdsausje

- | | |
|-------------------------------|--|
| - 'Mechelse' koekoek | Belki |
| - Grondwitloof | D'Hauwers |
| - Gewone mosterd | Tierenteyn – via Eline |
| - Boter | |
| - Water | |
| - Vaste appels (bv. Jonagold) | Fruithoeve Picard |
| - Suiker | |
| - Sjalotjes | |
| - Witbier | Roman – via eigen leverancier of Eline |
| - Dragon | |
| - Kroketten | |

Dessert

Verwenkoffie

- | | |
|---------------------------|---|
| - Kletskep | Bicobel-Lokeren – via Eline |
| - Praline | Diane – via Eline |
| - Cuberdon | Confiserie 2000 – via Eline |
| - Advocaat | De Stoop – via Eline |
| - Gebak (bv. Mattentaart) | Broederschap van de Geraardsbergse
Mattentaarten – via Eline |



Soep (2,5 liter)

1,5 kg pompoen
300 gram ajuin
2 liter water
70 gram boter
4 eetlepels kippenbouillon
1 koffielepel peper
1 koffielepel nootmuskaat

Stoof de ajuin in de boter. Voeg de gesneden, niet geschilde, stukken pompoen erbij en overgiet het geheel met water. Voeg de kippenbouillon toe. Kruid de soep met peper en nootmuskaat. Eens de schil van de pompoen gaar is, kan de soep gemixt worden.

Garnituur voor bij de soep

Grof of volkorenbrood
Breydelspek
Room

Snijd de korsten van het brood en maak van het broodkruim croutons. Stoof deze lichtjes aan. Versnijd het Breydelspek in fijne reepjes en hak de koriander fijn. Klop de room op zodat er een soort melkschuim ontstaat.

Vul de kommetjes met soep en giet daarbovenop een beetje melkschuim zodat het effect van een cappuccino ontstaat. Voeg wat reepjes spek toe en werk af met een beetje koriander. Plaats de croutons naast de kom met soep zodat deze op het laatste moment toegevoegd kunnen worden aan de soep.

Hoofdgerecht (voor +/- 4 personen)

1,2 kg 'Mechelse' koekoek
600 gram witloof
3 sjalotjes
1 eetlepel mosterd
1 dl water
25 cl witbier
15 gram kalfsfond
Kroketten
Dragon

Snijd de Mechelse koekoek in grote stukken. Stoof deze aan in de boter, samen met de gesneden sjalotten. Voeg ook (halve) stronkjes witloof toe. Laat het geheel eventjes aanstoven. Voor de saus voeg je bij het kookvocht(?) de mosterd, het water, het bier en de kalfsfond toe. Werk af met een heel klein beetje dragon.

Garnituur

+/- een halve appel per persoon

Suiker

Snijd de appeltjes in blokjes. Stoof deze aan en karameliseer ze met suiker.

Plaats de appeltjes apart op het bord, met een stronkje witloof. Vul aan met Mechelse koekoek en kroketjes.

Dessert

Verwenkoffie bestaande uit:

- Kletskep
- Praline
- Cuberdon
- Mattentaart (1/4)
- Advocaat

Schenk een beetje advocaat uit in een klein glaasje en schik samen met de rest mooi op een bordje.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Leie-Schelde

Ingrediëntenlijst

Soep

Pompoensoep met ham

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| - Butternutpompoe | Hof te Muizenhole |
| - Witte selder/knolselder | Hof te Muizenhole |
| - Wortelen | |
| - Ajuin | |
| - Water | |
| - Platte peterselie | |
| - Basilicum | |
| - Bieslook | |
| - Dragon | |
| - Kippenbouillon | |
| - Kruidenkaas (Philadelphia) | |
| - Boter | |
| - Peper, zout | |

Hoofdgerecht

Breydelhammetje met zoete toets

- | | |
|-------------------|------------------------|
| - Breydelhammetje | Breydel |
| - Appelwijn | Berckelaer - via Eline |
| - Adriaan Brouwer | Roman – via Eline |
| - Sjalot | |
| - Mosterd | Tierenteyn – via Eline |
| - Braadjus | |
| - Witloof | D'Hauwers |
| - Tijm | |
| - Honing | De Klok – via Eline |
| - Appelen | |
| - Suiker | |
| - Aardappelen | |
| - Ajuinen | |
| - Spek | Breydel |
| - Gemalen kaas | |
| - Maïzena | |
| - Boter | |
| - Kippenbouillon | |

Dessert

Advocaatmousse met cuberdon



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

- Advocaat
- Cuberdoncrumble
- Neutrale mousse
- Melk
- Chocoladekrullen

De Stoop – via Eline

Geldhof – via Eline



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Soep (3 liter?)

1/4 butternutpompoe
1 knolselder
1 kg wortelen
2 grote ajuinen
3? liter water
boter
?? gram kippenbouillonpoeder
Platte peterselie?
Basilicum?
Bieslook?
Dragon?
Kruidenkaas (Philadelphia)
Peper, zout

Stoof de ajuin in de boter. Voeg pompoe, knolselder en wortelen toe. Giet er het water bij en voeg kippenbouillon toe.

Verdeel de soep over de soepkommen en meng er smeerkaas doorheen. Werk af met verse kruiden.

Hoofdgerecht

Vlees

Breydelhammetje met been
1 sjalot
25 cl appelwijn
25 cl Adriaan Brouwer
2el mosterd
3el honing
Braadjus

Bak de sjalotjes aan in boter. Voeg 3 eetlepels honing en 2 eetlepels mosterd toe. Blus de ajuntjes met het bier en de appelwijn. Voeg wat braadjus toe aan de saus.

Plaats het hammetje in een ovenschaal en overgiet deze met de saus. Laat deze zeker een halfuurtje in de oven op 120° gaar worden.

Garnituur

Witloof
Honing
Appelen
Suiker
1 kg aardappelen
1 ajuin
Spek
Gemalen kaas
Tijm



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Maïzena
Boter
Kippenbouillon

Snijd de witloof in reepjes en smeer in met een klein beetje honing. Schil de appels, snijd deze in dikke ringen en haal er het klokhuis uit. Bestrooi de ringen met wat suiker. Plaats de witloof en de appels in een ovenschaal en laat de appeltjes karameliseren. Zorg ervoor dat het witloof gaar wordt.

Schil de aardappelen en snijd in rondjes. Leg de aardappelen met de gesneden ajuin en de reepjes spek in een ovenschotel. Overgiet deze met een klein beetje maïzena en de kippenbouillon. Strooi hierover wat gemalen kaas en kruid bij met tijm. Steek alles in de oven.

Dessert

0,5 liter advocaat
Cuberdoncrumble
1 liter melk
0,5 kg neutrale mousse
Chocoladekrullen (indien gewenst)

Meng 0,5 kilogram neutrale mousse met een liter melk en klop deze tot een stevige massa. Meng hieronder een halve liter advocaat onder tot je een lichtgele mousse verkrijgt. Laat dit mengsel afkoelen in de koelkast.

Versier met cuberdoncrumble bovenaan, eventueel met een chocoladefantasie als extraatje.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Meetjesland

Ingrediëntenlijst

Soep

Pastinaaksoep met Gandaham

- Pastinaak
 - Gandaham
 - Wit van prei
 - Ajuin
 - Kippenbouillon
 - Melk
 - Room (minimum 30%)
 - Water
 - Boter
- De Zwaluw
Ganda (voorkeur via eigen leverancier)
De Zwaluw

Hoofdgerecht

Breydelhammetje met zoet Gents mosterdsausje, gestoofde spitskool en puree met brandnetelkaas

- Hammetje
 - Graanmosterd
 - Brandnetelkaas
 - Honing
 - Aardappelen
 - Room
 - Melk
 - Boter
 - Spitskool
 - Vleesbouillon (of gelei van ham)
 - Roux
- Breydel (voorkeur via eigen leverancier)
Tierenteyn – via Eline
De Neerschuurhoeve – via Eline
De Klok – via Eline
??? vervangen door Romaneskokool

Dessert

Vanilledessert met paardenmelk en speculoos

- Paardenmelk
 - Platte kaas
 - Vanillepoeder
 - Vanillestok
 - Vanillesuiker
 - Kristalsuiker
 - Speculoos
 - Chocolade
- Paardenmelkerij Filippus
???
Vitaline – via Eline



Soep (100 personen)

13 kg gesneden pastinaak(blokjes)
5 kg wit van prei
2 kg ajuin
Boter
40 liter water
5 liter room (minimum 30%)
5 liter melk
Kippenbouillon
Gandahamsnippers

Stoof de ajuin en prei in de boter. Giet er het water bij en voeg kippenbouillon en pastinaak(blokjes) toe.

Als de pastinaak gaar is, mix alles. Voeg daarna de room en de melk toe.

Servere pas bij het opdienen enkele gandahamsnippers.

Hoofdgerecht

Breydelhammetje
2 eetlepels graanmosterd
100 gram brandnetelkaas
3 eetlepels honing
Spitskool
1 kg aardappelen
Room
Melk
Boter
Vleesbouillon (of gelei van ham)
Roux

Plaats het hammetje in een ovenschaal. Laat deze zeker een halfuurtje in de oven op 120° gaar worden.

Voor de saus voeg je ongeveer 3 eetlepels honing en 2 eetlepels mosterd toe. Blus met de vleesbouillon (of de gelei van ham) en de roux. Voeg wat braadjus en een klontje boter toe aan de saus.

Stoof de spitskool.

Kook de aardappelen. Als deze gaar zijn, maak er een puree van door er melk, room en boter aan toe te voegen. Vermeng de gepureerde aardappelen met brandnetelkaas tot een smeuije puree.

Dessert

500 ml paardenmelk
500 gram halfvolle of volle verse kaas
35 gram vanillepuddingpoeder
1 vanillestokje
35 gram vanillesuiker



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

100 gram kristalsuiker
2 à 3 speculooskoekjes
Chocolade

Los het vanillepuddingpoeder op in een kleine hoeveelheid paardenmelk.

Snijd de vanillestok op en roer de zaadjes door de overige paardenmelk. Verwarm de paardenmelk goed heet, maar zorg ervoor dat deze niet kookt. Haal de melk van het vuur en roer de opgeloste vanillepuddingpoeder er goed door.

Plaats alles opnieuw op het vuur en blijf roeren tot het geheel een pudding wordt. Voeg de vanillesuiker toe.

Laat de pudding afkoelen. Meng de koude pudding met evenveel verse platte kaas en breng op smaak met de kristalsuiker.

Werk af door de speculaaskruiden onder dit geheel te mengen of gebruik dit als garnering bovenop de pudding.

Versier eventueel met een chocoladefantasia



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Bijlage 3:

Overzicht van de KATZ-scores

Categorie O : daarin zijn de rechthebbenden ondergebracht die:

- fysiek volledig onafhankelijk en niet dement zijn;

Categorie A : daarin zijn de rechthebbenden ondergebracht die:

- fysiek afhankelijk zijn :
 - zij zijn afhankelijk om zich te wassen en/of te kleden;
- psychisch afhankelijk zijn :
 - zij zijn gedesoriënteerd in tijd en ruimte, én
 - zij zijn fysisch volledig onafhankelijk;

Categorie B : daarin zijn ondergebracht die:

- fysiek afhankelijk zijn :
 - zij zijn afhankelijk om zich te wassen en te kleden, én
 - zij zijn afhankelijk voor de transfer en verplaatsingen en/of naar het toilet te gaan;
- psychisch afhankelijk zijn :
 - zij zijn gedesoriënteerd in tijd én ruimte, én
 - zij zijn afhankelijk om zich te wassen en/of te kleden;

Categorie C : daarin zijn de rechthebbenden ondergebracht die :

- fysiek afhankelijk zijn :
 - zij zijn afhankelijk om zich te wassen en te kleden, én
 - zij zijn afhankelijk voor de transfer en verplaatsingen en naar het toilet te gaan, én
 - zij zijn afhankelijk wegens incontinentie en/of om te eten;

Categorie C dement (Cd): daarin zijn de rechthebbenden ondergebracht die :

- psychisch afhankelijk zijn :
 - zij zijn gedesoriënteerd in tijd én ruimte, én
 - zij zijn afhankelijk om zich te wassen en te kleden, én
 - zij zijn afhankelijk wegens incontinentie, en
 - zij zijn afhankelijk voor de transfer en verplaatsingen en/of om naar het toilet te gaan en/of om te eten.

Categorie D: diagnose dementie maar niet fysiek afhankelijk

Overzicht van de DOS-schaal

DOS-schaal

De DOS-schaal (Delirium Observatie Screening) is een hulpmiddel om te bepalen of er sprake is van een delier. De schaal bestaat uit dertien vragen waarop gescoord wordt met een ja (1 punt) of nee (0



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

punten), tenzij anders aangegeven wordt. De observatie worden driemaal per dag (bijvoorbeeld tijdens drie diensten) uitgevoerd om te kunnen vaststellen of er symptomen van een delier bestaan.

De cliënt:

1. zakt weg tijdens een gesprek of bezigheden,
2. is snel afgeleid door prikkels uit de omgeving,
3. heeft aandacht voor een gesprek of handeling (ja = 0, nee = 1),
4. maakt een vraag of antwoord niet af,
5. geeft antwoorden die niet passen bij de vraag,
6. reageert traag op opdrachten,
7. denkt ergens anders te zijn,
8. beseft welk dagdeel het is (ja = 0, nee = 1),
9. herinnert zich recente gebeurtenissen (ja = 0, nee = 1),
10. is plukkerig, rommelig, rusteloos, enzovoort,
11. trekt aan infuus, sonde, katheter, enzovoort,
12. is snel of plotseling geëmotioneerd,
13. ziet/hoort dingen die er niet zijn.

Score van 3 of meer: waarschijnlijk een delier, score van minder dan 3 geen delier.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Bijlage 4

Vragenlijst

Vragenlijst

We zullen je een aantal vragen stellen over **het menu dat je deze middag hebt gegeten**. Je dient telkens het **vakje** naast jouw keuze **aan te kruisen**.

Belangrijk is dat u deze vragenlijst voor **jezelf** invult, het gaat over **hoe jij de gerechten hebt ervaren**. Gelieve voor- en achterzijde van de vragenlijst in te vullen.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Soep

Hoe **lekker** vond je de **soep**?

- Helemaal niet lekker
- Niet lekker
- Eerder niet lekker
- Neutraal
- Eerder lekker
- Lekker
- Heel lekker

Welke groente proefde je in de soep?

- Pompoen
 - Waterkers
 - Tomaat
 - Pastinaak
 - Witloof
 - Andere: _____
-



Hoofdgerecht

Hoe **lekker** vond je (**HOOFDGERECHT REGIO**) ?

- Helemaal niet lekker
- Niet lekker
- Eerder niet lekker
- Neutraal
- Eerder lekker
- Lekker
- Heel lekker

Wat vond je **het lekkerste in het hoofdgerecht?**

- Aardappelen/kroketten
- Vlees
- Groenten
- Andere (vb. de saus): _____



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland.

Dessert

Hoe **lekker** vond je het dessert?

- Helemaal niet lekker
- Niet lekker
- Eerder niet lekker
- Neutraal
- Eerder lekker
- Lekker
- Heel lekker

Wat vond je **het lekkerste** in het dessert?

- ANTWOORDMOGELIJKHEDEN AFHANKELIJK VAN DESSERT**
 - Andere: _____
-

Volledige Menu

Hoe lekker vond je **het volledige menu**?

- Helemaal niet lekker
- Niet lekker
- Eerder niet lekker
- Neutraal
- Eerder lekker
- Lekker
- Heel lekker

Hoe lekker vond je **het volledige menu** in vergelijking met **andere dagen**?

- Veel minder lekker
- Minder lekker
- Even lekker
- Lekkerder
- Veel lekkerder

Hieronder volgen vragen over jouw eetlust in het algemeen

- Mijn eetlust is
 - Heel slecht
 - Slecht
 - Gemiddeld
 - Goed
 - Heel goed

- Hoe vaak heb je een **hongergevoel**?
 - Zelden
 - Af en toe
 - Soms
 - Meestal
 - Altijd

- Hoe **smaakt** eten je in het algemeen?
 - Heel slecht
 - Slecht
 - Gemiddeld
 - Goed
 - Heel goed

- Hoe **smaakt** eten je in vergelijking met vroeger toen je jonger was?
 - Veel slechter
 - Slechter
 - Net even goed
 - Beter
 - Veel beter

- Hoe vaak voel je je **ziek of misselijk na het eten**?
 - Meestal
 - Vaak
 - Soms
 - Zelden
 - Nooit



- Hoe **voel** je je meestal?

- Heel slecht
- Slecht
- Neutraal
- Goed
- Heel goed

- Wanneer heb je een **vol gevoel**?

- Voel ik mij vol na enkele happen
- Voel ik mij vol na een derde van mijn maaltijd
- Voel ik mij vol na de helft van mijn maaltijd
- Voel ik mij vol na het eten van bijna mijn volledige maaltijd
- Voel ik mij zelden vol

- **Hoe vaak** eet je per dag?

- Minder dan 1 maaltijd per dag
- Eén maaltijd per dag
- Twee maaltijden per dag
- Drie maaltijden per dag
- Meer dan drie maaltijden per dag

Algemene vragen

Wat is **je geslacht**?

- Man
- Vrouw

Wat is **jouw leeftijd** (in jaren)?

In welke **stad, gemeente of dorp** ben je **geboren**?

In welke **stad, gemeente of dorp** heb je het **langst gewoond**?

Bedankt voor het invullen van deze vragenlijst

Bijlage 5

Regio	WZC	Structuur	#bewoners	gem leeftijd	#warme maaltijden	autonomie	wie stelt menu samen	warm/koud	cateraar
Gent Centrum	leiehome	privaat	166	87	180 ja		diensthooft + kok en sodexo	warm	ja
Gent Centrum	OLV ter Rive	VZW	100	83	110 ja		kok	warm	neen
Gent Centrum	Sint - Coleta	VZW	86	86	100 ja		diensthooft	warm	nee
Gent Centrum	Svhg	/	160	85	1000 ja		chefkok, dietist, aramark	warm	ja
Gent OCMW	De Liberteyt	OCMW	125	85	140 ja		Sodexo +kok	warm	ja
Gent OCMW	De Vijvers	OCMW	180	82	210 (lastenboek)	ja/nee	Sodexo +kok	warm	ja
Gent OCMW	het heiveld	OCMW	180	85	220 ja		Sodexo +kok	warm	ja
Gent OCMW	Zonnebloem	OCMW	134 /		180 ja		dietisten, chef	warm	ja
Leie-Schelde	het lindeken	OCMW	180	85	180 ja		Sodexo +kok	warm	ja
Leie-Schelde	Scheldeveide	OCMW	59 /		60 ja		/	warm	ja
Leie-Schelde	Ter Venne	privaat	102 ?		139 ja		chef	warm en koud	nee

Regio	WZC	Structuur	#bewoners	gem leeftijd	#warme maaltijden	autonomie	wie stelt menu samen	warm/koud	cateraar
Meetjesland	AZ Alma	/	/	/	640 ja		chef kok+dietist+software	koud	nee
Meetjesland	Kanunnik Triest	VZW	137	83	200 ja		diensthoofd keuken, collega kok, dietist	warm	ja
Meetjesland	Ten oudenvoorde	OCMW	84 /		120 ja		chef	warm	nee
Meetjesland	Ter Caele	OCMW	94	85	120 ja		chef in overleg met andere WZC team	warm	nee
Vlaamse ardennen	De Vlamme	privaat	60	88	60 ja		chef kok + baas	warm (koud in weekend)	nee
Vlaamse ardennen	Denderrust	VZW	183	83,5	300 ja		menucommissie: a ankoop, dietist, chefs	koud	nee
Vlaamse ardennen	Ter Deinsbeke	OCMW	187	85	600 ja		chef kok	warm	ja
Vlaamse ardennen	Ter Ileen	OCMW	70	85	120 ja		keuken, directie, bewoners, feedback	warm	nee
Waastrand	Heilige familie	VZW	85	87	80 ja		kok		nee
Waastrand	Lindehof	OCMW	640 ?		600 ja		kok + dietist	warm voor 120 pers, rest koud	nee
Waastrand	Hof van eksaarde	OCMW	90	85	130 ja		chef + dietist	warm	nee
Waastrand	Molenkouter	OCMW	76	85	140 ja		bewonersraden, chef, dietist	warm	neen

Regio	WZC	welke	streekproducten	welke	acties?	welke	beleving?	wensen/eisen	kent streekprod?	foodcost?	prijsbepaling?
Gent Centrum	leiehome	sodexo	soms	tierenteyn, inex			Deli XL, EFL	Traceerbaarheid, portiegrootte	ganda, filliers	4,1	contractueel afgesproken
Gent Centrum	OLV ter Rive	/	soms	inex	soms	italiaanse week, ontbijt	Deli XL, FAWI, De Bruycker	Gekoeld	verschillende	5,6	raad van bestuur geeft budget
Gent Centrum	Sint - Coleta	/	soms	vondelmolen, ginstbronnen	soms	valentijn, mosselen, kaas en wijn,	De Bruycker, Deli XL, 't radijske, parlevliet, ijsboerke	traceerbaarheid	/	/	budget door RvB,
Gent Centrum	SvhG	aramark	ja	12 thema's per jaar	soms	oorlogsmenu, kreeftenfestijn, lentemenu,	Agro, Solutions,	Termijn	/	?	contract,
Gent OCMW	De Liberteit	sodexo	soms	peperkoek, cuberdons	regelmatig	week van de smaak, brunch, resto-dag	Deli XL, Viango	bestek	/	4,20 euro	bestek door OCMW
Gent OCMW	De Vijvers	sodexo	soms	mossel, ..; niet bewust	regelmatig	smaak, jeneverkot, fruitsla, voetbal, ontbijtbuffer, ..; feestmenu, mosselen, BBQ, frietkot	Deli XL, Vercano, Alva, Viango, De Bruycker, De Saegher (/	/	3,81 euro	lastenboek
Gent OCMW	het heiveld	sodexo	soms	breydelspek	soms	keuken, feestdagen, week van fr, it,	Deli XL, EFL, Vercare,	Traceerbaarheid	/	3,86	contract : aanbesteding
Gent OCMW	Zonnebloem	sodexo	nee	/	ja	smaak, ital, frans, ...; mosselen, breughel,	Deli XL	traceerbaarheid (soms grote verschillen)	/	3,72	raamcontract
Leie-Scheide	het lindenken	sodexo	nee	/	ja	mosselen, ronde van frankrijk, week van de smaak,	Deli XL, EFL G&F	afstemming met brussel	/	4,11 eurp	overleg
Leie-Scheide	Scheldevelde	sodexo	soms	vondelmolen	soms	week van de smaak,	Deli XL, EFL	traceerbaarheid	ganda, breydel	4,74	contract sodexo
Leie-Scheide	Ter Venne	/	nee	/	soms	smaaktstijes	Java, IsiFresh,	leveringsmoment, HACCP	/	5,5	hoofdbureau, jaarbasis

Regio	WZC	welke streekproducten	welke	acties?	welke	acties?	welke	beleving?	wensen/eisen	kent streekprod?	foodcost?	prijsbepaling?
Meetsjesland	AZ Alma	/	/	/	/	/	/	Deli XL, Ka en de Pauw	Traceerbaarheid	/	3,3 euro	38 FT (2,5FY)
Meetsjesland	Kanunnik Triest	JAVA	soms	/	/	/	/	/	/	/		5 prijs op begroting
Meetsjesland	Ten oudenvoorde	/	nee	ja	leverancier	ja	proeverij, sneuke toer, feestdagen,	Vercaro, Horeca totaal	/		?	jaarbudget
Meetsjesland	Ter Caele	/	ja	ja	ginstbronnen, lotus,	ja	week van de soep, daguittap, kaas en wijn, BBQ, buffet,	Horeca totaal, neyt, vercaro, vereecken, inex,	/	De Ielie	?	jaarbudget
Vlaamse ardenennen	De Vlamme	/	weinig	soms	/	soms	fruitsia zelf maken, familie	Colliver, Aligno, VVA Van Audenhove, De Kust Zottegem	wanneer WZC wil	/	ongekend	directie, kennen vna chef
Vlaamse ardenennen	Denderrust	/	ja	ja	Oost-Vlaanderen	ja	WK, reis rond de wereld, koken op afdeling,...	JAVA, Algro, Vercaro, Viangro, Pieters	/	/	6 euro	onderlinge afspraak
Vlaamse ardenennen	Ter Deinsbeke	aramark	ja	ja	/	ja	elke maand actie, bbq, wijn, ontbijt, pannenkoeken,	Food Invest Solutions, Algro, Pieters, De Bruycker	Temperatuur, vervoer	/	4,69	contract aramark
Vlaamse ardenennen	Ter leen	/	ja	soms	de bossche, kaas en brood,	soms	week van de smaak, af en toe een speciale week	Java, Marmo (De Bruycker)	verse producten, traceerbaarheid	breydel,		diensthooft stelt 6 menu's op
Waaalsland	Heilige familie	/	nee	soms	/	soms	week van de soep	Del XL, Alvo Supermarkt				
Waaalsland	Lindehof	/	nee	soms		soms	week van de smaak, grieks, turks,...	Deli XL	Traceerbaarheid			
Waaalsland	Hof van eksaarde	/	soms	ja	lokere paardenwors t,	ja	week van de smaak, soep, met familie event	Algro, solutions, Deli XL, Qfood	prijs	/		maandelijks 5 bekijken, budget
Waaalsland	Molenkouter	/	soms	soms	inex, ginstbronnen	soms	pasen, verwenontbijt, mosselen, paling,	De keyser, Deli XL, Algro, Fermette, Pieters,	op vraag werken	Superano	tussen 5 en 6	budget door OCMW gegeven,

Bijlage 6

Blanco Gegevensfiche

Gegevens voor voorgerecht

Ingrediënten	Portie (gram/persoon)	Totale hoeveelheid volledig wzc	Eenheidsprijs (per kilogram of liter)	Nutritionele waarde per 100 gram (cal)
Totaal				

Gegevens voor hoofdgerecht

Ingrediënten	Portie (gram/persoon)	Totale hoeveelheid volledig wzc	Eenheidsprijs (per kilogram of liter)	Nutritionele waarde per 100 gram (cal)

Totaal				

Gegevens voor dessert

Ingrediënten	Portie (gram/persoon)	Totale hoeveelheid volledig wzc	Eenheidsprijs (per kilogram of liter)	Nutritionele waarde per 100 gram (cal)
Totaal				