



Lerende Zorgkeukens



eten+welzijn

Voedingszorg voor morgen

Kennis over de wereld van Eten en Welzijn **vertalen** naar de mensen die zorg leveren én zij die zorg ontvangen.

De sessie

- Introductie door Richard Jacobsen
- De Lerende Zorgkeukens: Eric-jan Wissink
- Afspraken
 - Vragen via chat
 - Overige vragen aan het einde
 - Geluid uit
 - Duur: max 45 minuten
 - Proeverij is geen volledige maaltijd, dus neem gerust achteraf contact op via vraag@etenwelzijn.nl

Richard Jacobsen – Food Doktor



De
menucyclus
is het
dagboek
van de
keuken



Wat heb je nodig?

eten+welzijn



Passie



Kennis



Samenwerking



Passie



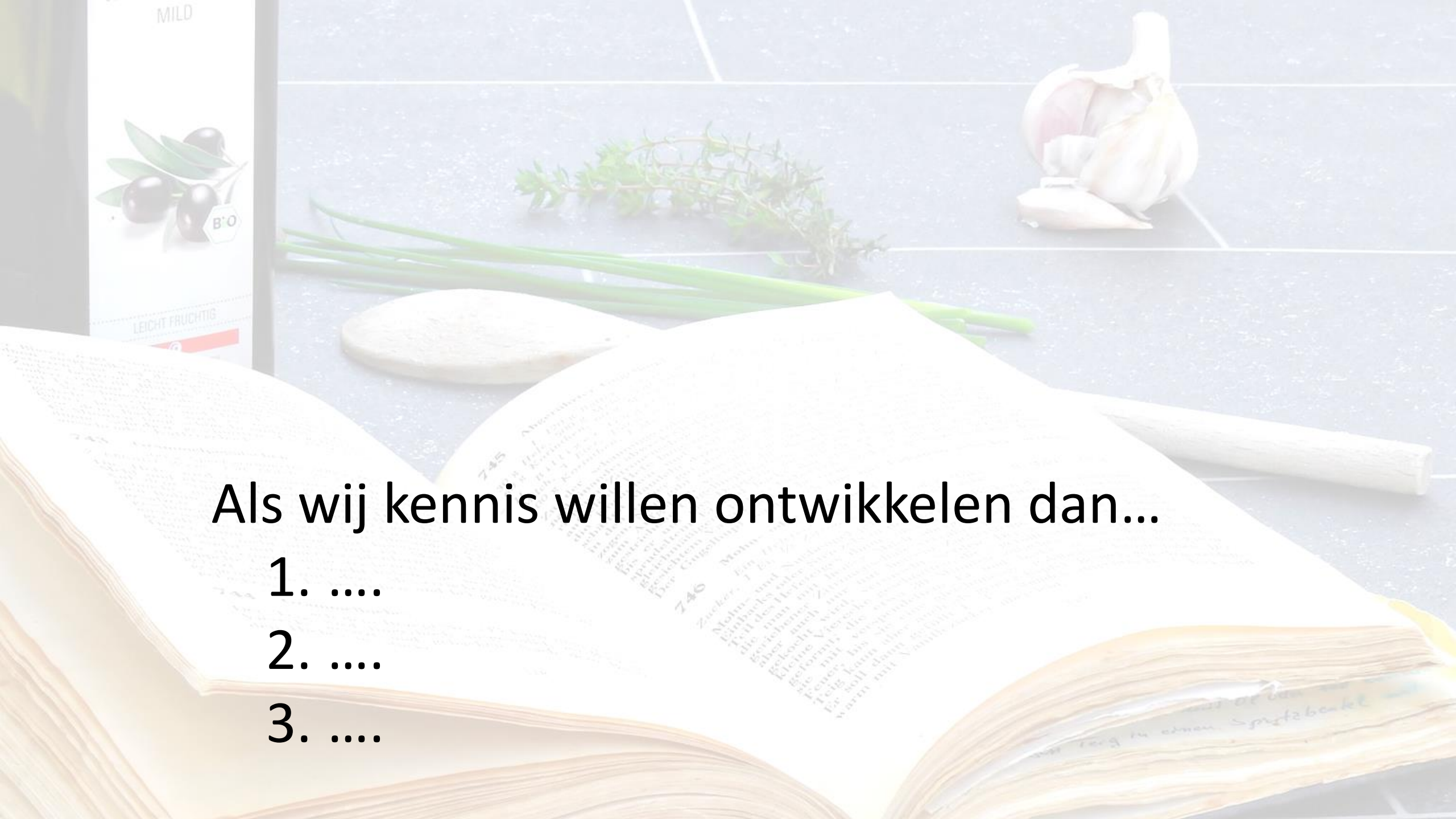
Als ik mijn passie wil uitdragen dan...

1.

2.

3.





Als wij kennis willen ontwikkelen dan...

1.

2.

3.

Samenwerking





Als we beter willen samenwerken als
keuken dan...

1. ...

2. ...

3. ...

Lerende Zorgkeukens



Passie



Kennis



Samenwerking



“Vanuit een gezamenlijke menucyclus je
eigen dagboek vorm geven”

Vervolg

- Werken vanuit een centrale menucyclus en je eigen menucyclus
 - Theorie vertaald naar toepassing in de praktijk (aanbod, receptuur, werkwijze)
- 5 bijeenkomsten (dagdelen) per jaar
- Eigen locatie en inspirerende omgevingen (i.c.m. online bij corona)
- Deelnemersbijdrage is € 900,00 per jaar per zorgorganisatie (max. 2 deelnemers)
- Doelgroep: Voedingsverantwoordelijken, Chefs, Koks mét Passie



Contact:



duurzamezorg@etenwelzijn.nl

www.etenwelzijn.nl

Eten+Welzijn helpt zorgorganisaties met individueel advies, transitieprogramma's en Lerende Netwerken.

