



Teamontwikkeling:
leren in en uit de praktijk



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 Barteld Oppers, Woonzorg Flevoland
- Thema uitleg door Rudi Crabbé
- 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



VISIE ETEN & DRINKEN

Visie: Écht eten voor échte mensen met het echte gesprek

- ✓ lekker, herkenbaar, vertrouwd, gezond, duurzaam, ambachtelijk, vers bereid
- ✓ volwaardige cliënten met een eigen achtergrond, voorkeur, beperkingen, omgeving en behoeftes
- ✓ bereid en geserveerd door trotse medewerkers die echt begaan zijn met hun vak en met de bewoners
- ✓ waarbij het gesprek tussen bewoner(s), zorg, gastvrijheid en behandelteam continue plaats vindt.

**focus op gastvrije
processen**



Keuken

Gastvrijheid

&

**focus op
samenwerking
met cliënt**





Oprichting Multidisciplinair team



MenU



- blij maken, dat is ons doel!
- heeft altijd keuze uit een vertrouwde menukaart
- proeft in ons dagelijks wisselend menu de verse seizoen groenten uit de regio
- heeft altijd keuze uit meerdere garnituren, sauzen of topics
- mag uw eigen portiegrootte bepalen
- werkt samen met ons aan het voorkomen van verspilling
- verrassen is voor ons een feest



A photograph of an elderly woman with short, wavy grey hair, wearing a blue cardigan over a patterned shirt. She is seated at a table, looking down at a bowl of orange soup. She holds a spoon with some soup in it in her right hand and a piece of bread in her left hand. On the table, there is a yellow apple, a small glass of water, and a white cup. The background is blurred, showing other people in a dining setting.

Cultuurverandering



Hoe combineren we leren en presteren?

70%

Leren door werken



20%

Leren via coaching
& feedback



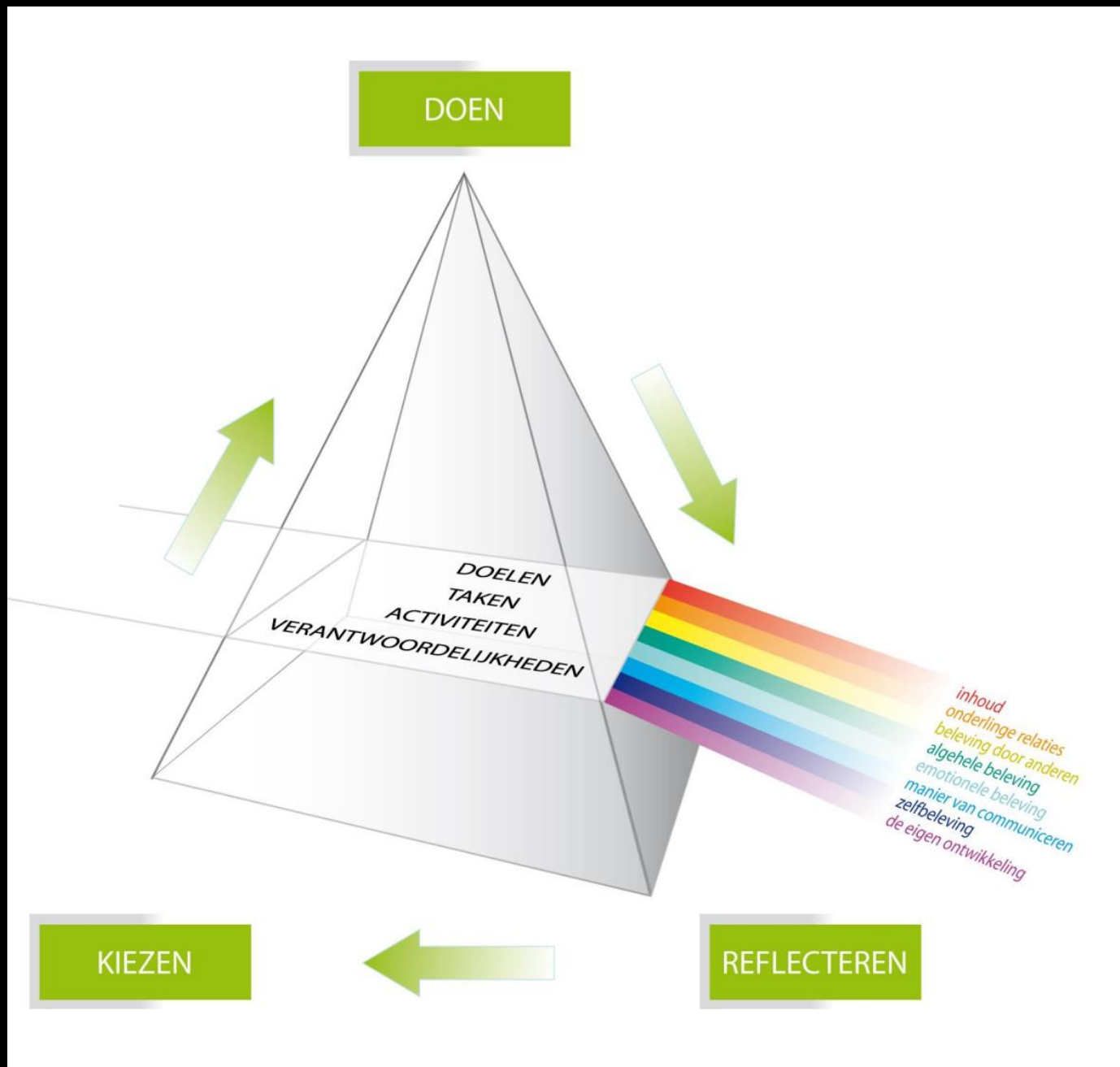
10%

Leren via trainingen
& cursussen



Informeel

Formeel





Leren doe je
het beste in
een estafette
van kleine
sprintjes

Wat heb je nodig?



KOLB



Leerstijlen Kolb

Welke
voorkeurs-
leerstijl heb
je zelf?



Groeilemniscaat

eten+welzijn



Wat heb je nodig?



KOLB



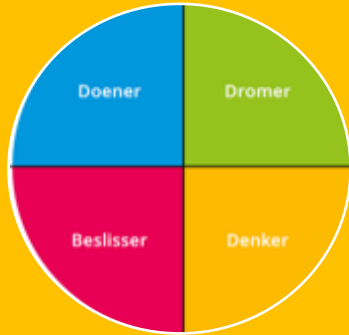
ALS...DAN



Als ... Dan



Wat heb je nodig?



KOLB



Als...dan



Samenwerking



Samenwerking



Visie:

Signalen:

Mijn vraag is:

Aandachtsvelden:

Aan:

Antwoord:

Compliment:

Team checklist:

-
-
-

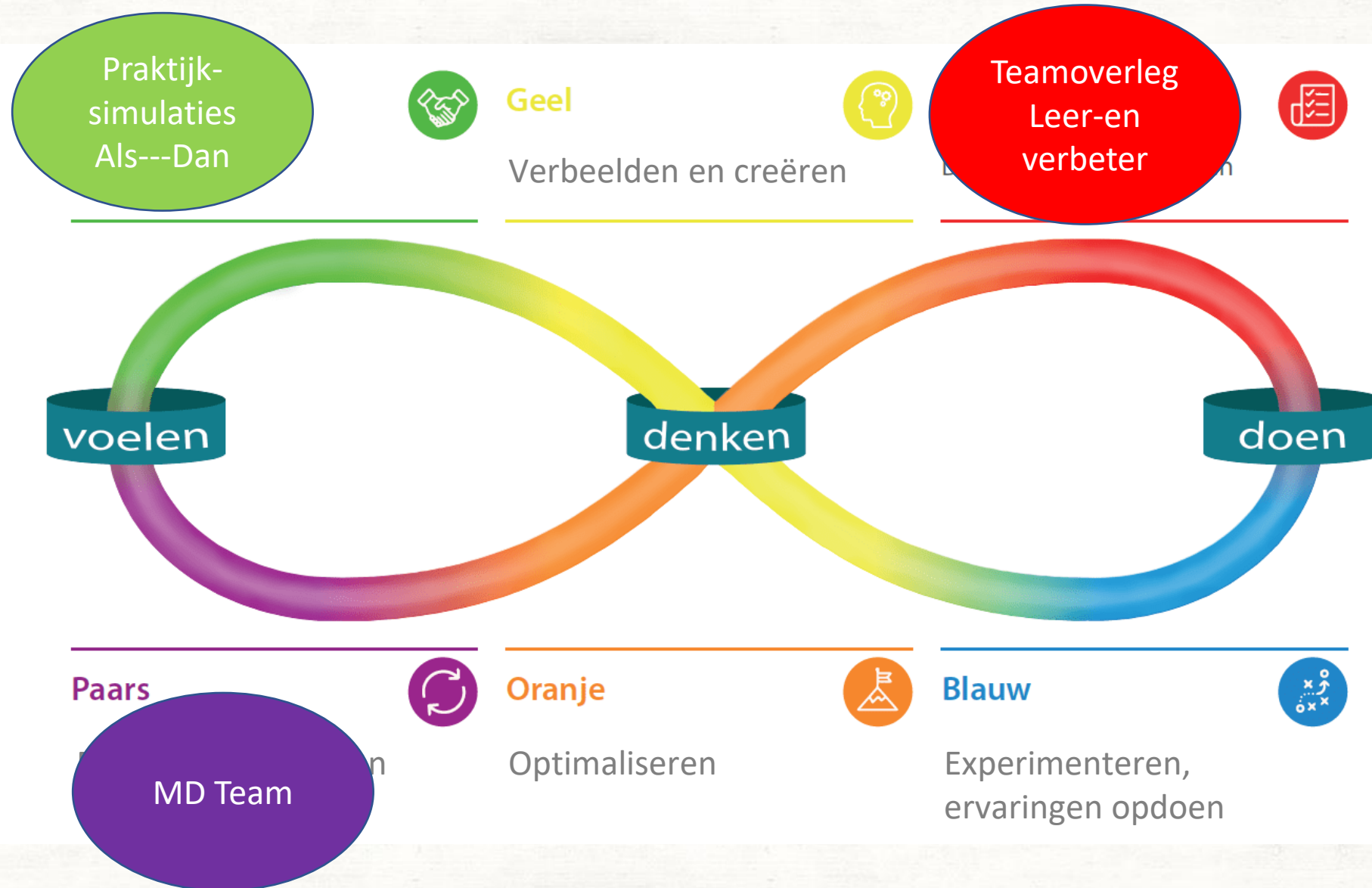
Wie-Wat-Wanneer:

-
-
-

Overleg:

Groeilemniscaat

eten+welzijn



Vervolg

eten+welzijn



Zorginstituut Nederland



Louis Bolk
Instituut





Contact:



duurzamezorg@etenwelzijn.nl

www.etenwelzijn.nl

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

