

Presentatiebox

Zien doet eten

maximale flexibiliteit in maaltijdpresentatie

Omschrijving product:

Een presentatiebox bestaande uit een iso-boven- en iso-onderdeel. In het iso-onderdeel zijn multifunctionele ruimtes gecreëerd, waarin servies of disposable wordt geplaatst. Het multifunctionele karakter komt tot uiting doordat de presentatiebox op verschillende manier kan worden aangewend en ingedeeld. Er zijn drie basis indelingen, waarin gewerkt kan worden met porselein en/of disposable of alleen disposable. Uitgangspunt is de component verstrekking van 150 of 800 gram. De te vervoeren hoeveelheden zijn voor resp. 1, 2, 3 of 4 personen. De disposable schalen worden geseald en de maaltijden worden koelvers in de presentatiebox bij de gebruiker aangeleverd.

Omschrijving innovatie:

Hoe gaan we senioren van maaltijden voorzien?

In het bejaardenhuis is/was dit een essentieel onderdeel van de daginvulling en hun verzorging.

De eerste problematiek die zich voordoet bij ouderen, is de maaltijdvoorziening, met name de warme maaltijd. Dit is een dagelijks terugkerende zorg.

Dit in tegenstelling tot curatieve zorg die incidenteel is. Beide processen zijn sluipend, d.w.z. niet actueel. Immers voor actuele zorg zijn intramurale organisaties beschikbaar (ziekenhuis) die dan in de maaltijdvoorziening voorzien.

Maaltijdvoorziening is een ondergeschoven activiteit in de eerste lijnszorg en wordt ingedeeld bij WMO (huishoudelijke hulp). Immers, redeneert men, dat eten niet een essentiële zorgtaak is van de overheid. De vraag is nu, hoe gaan wij de ouderen in de nabije toekomst van maaltijden voorzien. Wetend dat de "nieuwe" en huidige generatie ouderen veel mondiger en veeleisender is dan 10 jaar geleden. Smaakbeleving, uit eten en zelfstandigheid zijn voor hen de normaalste zaken geworden.

Mogelijkheden die er kunnen zijn, kunnen worden ingedeeld in de volgende groepen:

1. Traditioneel, via de intramurale zorginstellingen: "menuthuis" ("tafeltje dekje") en seniorenrestaurant (eetzaal).
2. Commerciële bedrijven, enerzijds door cateringbedrijven (meestal warm, topsegment), anderzijds door diepvries verstrekkers zoals Appitio of de IJskoning.
3. Retail organisatie door het aanbieden van convenience maaltijden (AH to Go, supermarkten).



Grootkeuken '08
INNOVATIEPRIJS

Het **Zien doet Eten** concept is genomineerd voor de **Grootkeuken Innovatieprijs 2008.**

Universeel worden diepvries maaltijden op lange termijn niet als positief beschouwd binnen de smaakbeleving. Traditioneel werd het "tafel dekje" door de zorginstellingen in gevuld. Echter door de fusies, het wegvallen van kleinschalige en buurtgebonden keukens, de veranderde kooktechnieken en individualisering van de samenleving waardoor het minder gemakkelijk is om vrijwilligers te vinden om de maaltijd rond te brengen, is dit verdwenen. Waarschijnlijk heeft ook de veranderde thuissituatie hier aan bij gedragen, doordat de "nieuwe" ouderen langer zelfstandig blijven wonen en voor zichzelf moeten zorgen. Op dit moment zijn er ook nog voorbeelden van zorginstellingen die wel professioneel de maaltijd verstrekking thuis hebben opgepakt of uitgebouwd. Met de presentatiebox [Zien doet eten] haken wij in op de moderne kooktechnieken, de mondige ouderen en de zorgorganisaties die willen inspelen op het probleem van maaltijdvoorziening in de eerstelijnszorg.

Wat is dan vernieuwd aan de presentatiebox?

Bestaande boxen zijn ontwikkeld vanuit een logistieke visie, waarbij de individuele maaltijdverstrekking centraal staat. De [Zien doet eten] presentatiebox is ontwikkeld vanuit de wensen van de hedendaagse ouderen. Hun beleving dient centraal te staan. Bij het op bord serveren van de maaltijd, individuele verstrekking of opgescheept, bepaalt de eter niet zelf zijn eetlust en kan de hoeveelheid tegenvallen. Dat doet hij wel wanneer hij zelf mag opscheppen. Bij een vaste maaltijdverstrekking staat de klant dus niet centraal in zijn beleving. Dit wordt wel bereikt wanneer hij zelf kan opscheppen op zijn bord.



Daarnaast zijn de bestaande transportboxen geschikt voor één persoon. De [Zien doet eten] presentatiebox is geschikt voor meerdere personen. Zo behoeft bij een ouder stel geen twee boxen meer te worden afgeleverd.



Om de presentatie te verbeteren is gekozen om de randen van de porseleinen schalen zichtbaar te laten. Dit versteekt de (luxe) uitstraling van de serveerschalen en voorkomt de nadruk op de disposable schalen. De porseleinen schalen kunnen worden voorzien van decor, uni wit of crème en van een kleur.

Voordelen voor de gebruiker:

Maaltijdverstrekker

- Één box naar het afleveradres. Gezamenlijk eten i.p.v. twee boxen.
- Koelvers of warm of een combinatie mogelijk. Bijvoorbeeld een totale dagvoorziening: brood, fruit, rauwkost, ontbijtservice, kortom flexibiliteit.

Maaltijdgebruiker

- Rand porselein zichtbaar waardoor het geen disposable uitstraling heeft.
- Kan zelf opscheppen en heeft hierdoor de beleving dat hij/zij zelf de hoeveelheid bepaalt.

