

INHOUDSOPGAVE

		BLZ
HOOFDSTUK	1 WERKEN IN DE ZORG	11
	1.1 Inleiding	11
	1.2 Wat verstaan we onder zorg?	12
	1.3 Soorten zorginstellingen	14
	1.4 Bedrijfsculturen	34
HOOFDSTUK	2 JOUW BEROEP	39
	2.1 Inleiding	39
	2.2 Wie zijn betrokken bij de maaltijdbereiding in een instelling?	40
	2.3 Profielschets	49
	2.4 Relatie met gasten	57
HOOFDSTUK	3 GASTVRIJE ZORG	59
	3.1 Inleiding	59
	3.2 Zoveel mensen, zoveel wensen	60
	3.3 Behoeftenpiramide van Maslow	62
	3.4 Verschillende achtergronden van gasten	65
	3.5 Gastvrijheid	67
	3.6 Servicegerichtheid	72
	3.7 Gastbeleving	76
	3.8 Het belang van communiceren, signaleren en rapporteren	82
	3.9 Klachtenafhandeling	85
HOOFDSTUK	4 HET BELANG VAN GOED ETEN EN DRINKEN	91
	4.1 Inleiding	91
	4.2 Fysiologische functie	92
	4.3 Gastronomische functie	95
	4.4 Sociale functie	99
	4.5 Wat is gezond?	101
	4.6 Een goede vochtbalans	108
HOOFDSTUK	5 MENUKEUZES IN DE ZORG	115
	5.1 Inleiding	115
	5.2 Keuzemogelijkheden	116
	5.3 Menuplan en -cyclus in de zorg	122
	5.4 Voedingsadministratie	128
HOOFDSTUK	6 DIEETVOEDING	133
	6.1 Inleiding	133
	6.2 Wat is een dieet?	133
	6.3 Soorten diëten	137
	6.4 Dieetproducten, voedingssupplementen en functional foods	140
	6.5 Veel voorkomende diëten	144
HOOFDSTUK	7 EET- EN DRINKMOMENTEN IN EEN INSTELLING	161
	7.1 Inleiding	161
	7.2 Assortimentsgroepen / vertrekkingseenheden	162
	7.3 Ontbijt	164
	7.4 Warme maaltijden	176
	7.5 Tweede broodmaaltijd	190
	7.6 Tussentijdse verstrekkingen	191

HOOFDSTUK	8	APPARATUUR, MATERIALEN EN MIDDELEN	195
	8.1	Inleiding	195
	8.2	Keukenapparatuur	196
	8.3	Achter de counter	199
HOOFDSTUK	9	MAALTIJDBEREIDING	209
	9.1	Inleiding	209
	9.2	Voedingsconcepten	210
	9.3	Gekoppeld koken	213
	9.4	Ontkoppeld koken	223
	9.5	Broodmaaltijden - tussentijdse vertrekkingen	236
	9.6	Voedselverspilling	240
HOOFDSTUK	10	MAALTIJDVERSTREKKING	245
	10.1	Inleiding	245
	10.2	Maaltijdbeleving	246
	10.3	Eten op bed	250
	10.4	Eten in huiselijke kring	254
	10.5	Eten in een 'restaurant'	257
	10.6	Juiste temperatuur	262
HOOFDSTUK	11	KAUW- EN SLIKPROBLEMEN	265
	11.1	Inleiding	265
	11.2	Achtergrondinformatie bij kauw- en slikproblemen	266
	11.3	Aangepaste voeding	269
	11.4	Aandachtspunten	276
	11.5	Dieetproducten bij kauw- en slikproblemen	280
HOOFDSTUK	12	VOEDSELVEILIGHEID EN HYGIENE	283
	12.1	Inleiding	283
	12.2	Opruimen en schoonmaken	284
	12.3	Hygiënisch werken	286
	12.4	Wat zijn micro-organismen?	287
	12.5	Wat zijn de risico's van micro-organismen?	289
	12.6	De afwaskeuken	297