



Opschrift

Vergadering van 18 januari 2023

Nummer: 2023_MV_00012

Onderwerp:

Mondelinge vraag van raadslid Els Roegiers: Maaltijden OCMW-woonzorgcentra: versheid & smaakpanels

Raadslid(-leden):

Els Roegiers - N-VA

Bevoegd: Rudy Coddens

Omschrijving van de vraag

Toelichting:

-

Vraag:

In de recentste versie van het Meerjarenplan 2020-2025 is een besparing opgenomen op het budget voor de maaltijden in de OCMW-woonzorgcentra (ongeveer 51.000 euro per jaar). Naar aanleiding hiervan deed de schepen in de pers een aantal uitspraken over de kwaliteit van de maaltijden in de woonzorgcentra. De schepen stelde dat “onze senioren lekker en vers eten krijgen”. Tegelijk stelde de schepen dat er “altijd voor enkele dagen vooraf gekookt wordt”. De schepen verwijst ook naar smaakpanels die de kwaliteit van de maaltijden beoordelen.

Over de uitspraken van de schepen heb ik tijdens de dagen nadien een aantal reacties ontvangen. Ten eerste worden er vragen gesteld bij de versheid van de maaltijden: in welke mate zijn maaltijden die verschillende dagen vooraf bereid zijn en dan opgewarmd worden nog vers te noemen? Ten tweede is er kritiek op het opwarmen van de maaltijden: door de gebruikte technieken/karren komt het eten eerder lauw dan warm op het bord bij de bewoners. Ten derde worden er vragen gesteld bij de smaakpanels: die zouden nog niet in de woonzorgcentra actief zijn (of toch niet in alle WZC).

Vandaar mijn vragen:

1. Wat bedoelt de schepen precies met een ‘verse maaltijd’? Kan minstens de bedeling van de maaltijden verbeterd worden zodat mensen hun maaltijd altijd voldoende warm op het bord krijgen?
2. Wat is de stand van zaken in verband met de smaakpanels? Zijn die al operationeel in alle woonzorgcentra? Hoe werden/worden de leden geselecteerd? Wat werd al aan hen voorgelegd en wat zijn de resultaten?

Antwoord

Binnen de centrale keukens wordt er met het principe van koude lijn gekookt. De grote voordelen, die toch niet onbelangrijk zijn, zijn:

1. Beter behoud van vezels, vitamines en mineralen
2. Betere smaak en uitzicht
3. Perfecte beheersing van de voedselveiligheid
4. Minder voedseloverschotten

De voorbereide maaltijden worden, volledig conform de HACCP procedure bereid en driemaal per week geleverd aan de WZC's.

Elk WZC heeft een satellietkeuken waar volledig volgens deze principes de voorbereide producten worden bewaard en ook geregenereerd op het moment dat de maaltijd zal geserveerd worden aan de bewoners in de daarvoor voorziene maaltijdkarren.

Op de middag worden de karren door het keukenpersoneel naar de afdelingen gebracht en daar ingeplugd om de temperatuur verder te kunnen behouden volgens de strikte regeneratievoorschriften (onder meer afhankelijk van het soort product bv. vis of vlees, soort groenten enz.). De maaltijden worden verdeeld door het personeel.

De karren zijn voorzien van een temperatuurlogsysteem die de temperatuur van de maaltijden in de kar registreert. Het is aan het personeel dat de maaltijd op het bord schept om aandachtig te zijn dat de maaltijd warm op het bord van de bewoner komt en bijsturen indien nodig.

De bewoners die nog zelfstandig hun maaltijd kunnen gaan halen, kunnen dit doen aan de maaltijdkar zelf en hun bord meenemen naar de tafel.

Sommige bewoners hebben ook hulp nodig bij het nuttigen van de maaltijd wat meer tijd vergt en waardoor de maaltijd soms niet optimaal warm blijft.

Er zijn ook bewoners die hun maaltijd graag eten op de kamer. Er wordt dan gekeken om zo goed mogelijk de maaltijd warm te houden door onder andere een "klok" te gebruiken om het eten op het bord warm te houden tot aan de kamer van de bewoner.

Er wordt nu wel meer ingezet, onder andere door de leefgroep begeleiders, om in groep te eten wat niet enkel een sociaal en gezellig gegeven is maar ook de warmte van de maaltijd meer gegarandeerd kan worden. Uiteraard blijft het een vrije keuze van elke bewoner waar men wenst de maaltijd te nuttigen.

Er wordt hier veel aandacht aan besteed maar het kan inderdaad gebeuren dat de maaltijd al niet meer optimaal warm is tegen dat de bewoner ze begint te nuttigen. Dit zal steeds bijsturen blijven, situatie per situatie en maaltijd per maaltijd.

Het personeel is zich hiervan bewust en probeert zo goed mogelijk telkens ervoor te zorgen dat de maaltijd optimaal warm geserveerd wordt aan de bewoner.

Tijdens de gemeenteraad van december 22 hebben we aangekondigd in 2023 zoveel mogelijk bewonersinspraak te installeren als het gaat over voeding.

De smaakpanels zijn daar een onderdeel van.

We zullen deze in het eerste deel van 2023 verder uitwerken maar dat vergt wel de nodige tijd en ook inspanning van personeel. Deze zijn in het verleden al doorgegaan

(denk maar aan de koffiepanels) en zullen in het eerste deel van 2023 dus verder hernoemen worden.

Maar er is in alle WZC's nu ook al veel aandacht voor voeding en maaltijden en de inspraak van de bewoners hier over:

- overleg op bewonersraden en met familie over maaltijd(beleving)
- enquêtes om de meningen te weten over de maaltijden en voeding gerelateerde momenten in de WZC's
- specifieke projecten zoals rond ondervoeding van senioren
- nieuwe bewoners uitgebreid bevragen rond hun voorkeuren en smaak
- inzetten van onder andere leefgroep begeleiders tijdens de maaltijdmomenten, ...

Daarnaast wordt er veel aandacht besteed aan maaltijdbeleving, ook buiten de maaltijdmomenten.

Zo wordt er regelmatig een kookactiviteit georganiseerd waarbij de bewoners betrokken worden.
