



DE VISIE OP VOEDING

De voedingsvisie van Curando steunt op 4 sterke pijlers.

Pijler 1: een hoogwaardig aanbod qua kwaliteit en variatie van de maaltijden

Een plaatselijke keuken, met sterk gekwalificeerde en gemotiveerde medewerkers staat hiervoor dagelijks in. De bereiding van de verse voeding gebeurt enkel met hoog kwalitatieve en zo puur mogelijke grondstoffen. Wij schenken verhoogde aandacht aan 'gezonde voeding' via een realistische benadering van beperkt gebruik van toegevoegd zout of suiker en door te streven naar een optimale balans tussen de diverse nodige bouwstenen (in het bijzonder eiwitten en gezonde vetten). Aansluitend doet Curando continue inspanningen ter detectie, preventie en behandeling van malnutritie.

Pijler 2: het bevorderen en behouden van de levenskwaliteit van onze bewoners

Door het aanbieden van gezonde voeding in een gezellig en uitnodigend kader bevorderen we het warme thuisgevoel. Het stimuleren en benutten van het eigen kunnen resulteert in een waardigere beleving. Het samen tafelen met familie en vrienden, het inspelen op de specifieke wens van de bewoner in de mate van het mogelijke en de persoonsgerichte benadering, zijn hier het resultaat van.

Pijler 3: de beschikbaarheid van warm voedsel tegen betaalbare prijs

Waar de zorgbehoevende ook woont of verblijft, voor elke zorgbehoevende verzorgen we een warme maaltijd tegen een betaalbare prijs. Het organiseren van maaltijdverdeling naar dienstencentrum, maaltijden aan huis,... kaderen hierin.

Pijler 4: het terugdringen en correct omgaan met voedseloverschotten

Ons streven naar een optimale voedselopname en het actief inschatten van de dagelijkse behoeften van onze zorgbehoevenden zorgen ervoor dat overschotten beperkt worden. Naast het beter inschatten van de behoeften zal ook een bewuster en correcter omgaan met de restanten resulteren in beperktere voedselverliezen.