Huuskes Academy

Training en e-learning



Voeding voor verbetering

HUUSKES
Foodcare Specialist

Inhoudsopgave

Trainingsaanbod voor

Leiding-gevenden

Leidinggevende eten & drinken 5

Ziekenhuis-medewerkers

Voedingsassistent in het ziekenhuis 7

Voedingsassistent in het ziekenhuis (online) 8

Restaurant-medewerkers

Gastvrijheid en maaltijdpresentatie 10

Voedselveiligheid 11

Voedingsleer 12

Allergenen- en dieetleer 13

Medewerkers kleinschalige zorg

Eten en drinken 15

Voedselveiligheid 16

Voedingsleer 17

Allergenen- en dieetleer 18

Duurzaamheid

Duurzaam eten & drinken 20

Duurzaamheids-versneller (advies & begeleiding) 21

Workshops & inspiratie

Kook- en inspiratieworkshops 23

Workshop: Opnieuw Proeven 24

Huuskes Academy 3

Onze partner Threewise 26

Huuskes Academy is het opleidings-programma van Huuskes, ontwikkeld in samenwerking met Threewise - een erkende vakschool voor de zorg. De trainingen en e-learningmodules zijn speciaal gericht op voeding, gastvrijheid en dienstverlening binnen de zorg. De inhoud sluit aan bij de dagelijkse praktijk en is direct toepasbaar op de werkvloer.

Door de combinatie van zorg, voeding en gastvrijheid ontwikkelen medewerkers niet alleen vakinhoudelijke kennis, maar ook de vaardigheden om écht het verschil te maken voor cliënten en patiënten.

Voordelen

- Medewerkers die met meer kennis, vertrouwen en plezier hun werk uitvoeren
- Hogere kwaliteit van voeding, dienstverlening en gastvrijheid
- Trainingen die aansluiten bij de praktijk en doelstellingen van jouw organisatie
- Hoogwaardige trainingen en e-learningmodules ontwikkeld door een erkende opleidingspartner
- Voordelige tarieven voor klanten van Huuskes
- Certificaat na succesvolle afronding van de training of e-learning



Voor wie?

De trainingen en e-learningmodules van Huuskes Academy zijn geschikt voor medewerkers en/of leidinggevenden die dagelijks betrokken zijn bij eten, drinken en gastvrijheid. Denk hierbij aan:

- voedingsassistenten
- restaurantmedewerkers
- huiskamerbegeleiders
- zorgmedewerkers

Trainingsaanbod voor

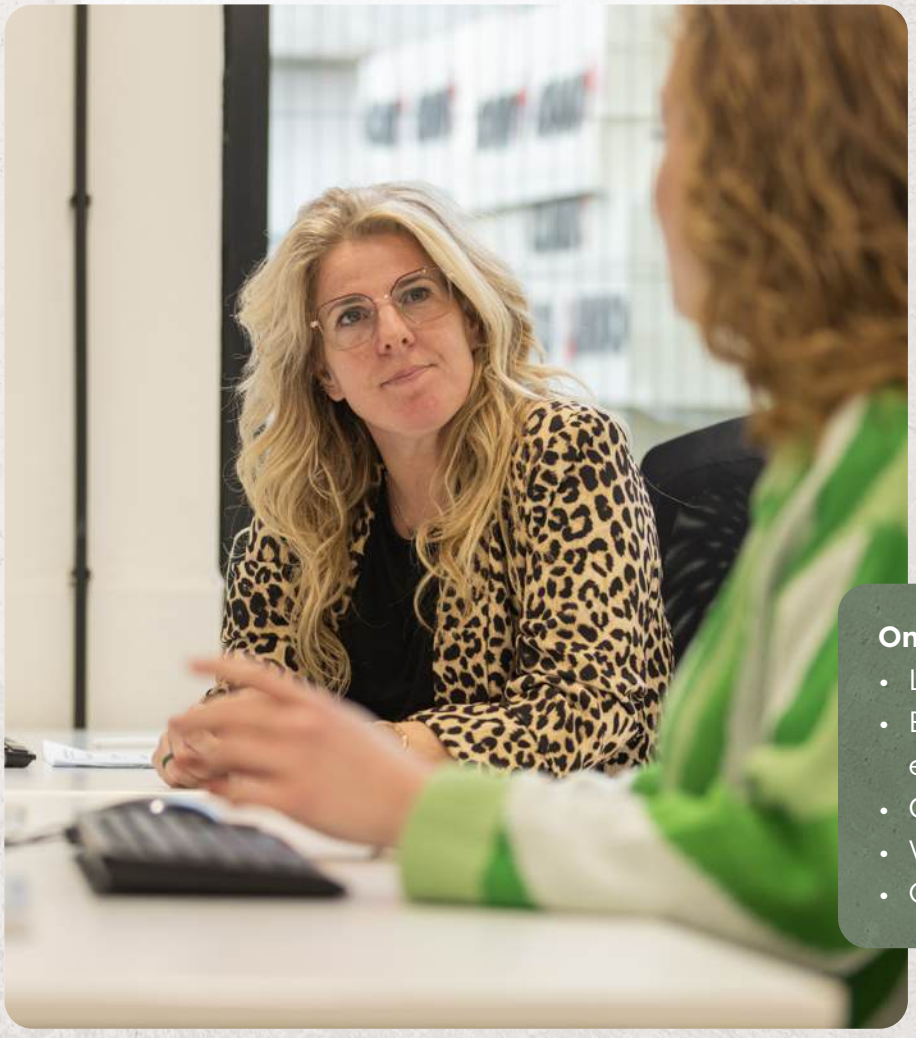
leidinggevenden

Fysieke training incl. intakegesprek

Op locatie

mbo/ hbo

Max. 12 personen



Leidinggevende eten & drinken

Wanneer processen rondom eten en drinken binnen een ziekenhuis of zorginstelling veranderen, vraagt dat niet alleen iets van voedingsmedewerkers, maar ook van hun leidinggevenden. Zij spelen een belangrijke rol in het begeleiden van medewerkers en het borgen van de gewenste verbeteringen in de dagelijkse praktijk.

Onderwerpen in dit opleidingstraject

- Leiderschapsvaardigheden
- Effectieve communicatie en feedback
- Coachen en motiveren
- Verandermanagement
- Omgaan met weerstand

Dit opleidingstraject is speciaal ontwikkeld voor leidinggevenden die verantwoordelijk zijn voor teams binnen de voedingszorg. Deelnemers leren hoe zij medewerkers effectief kunnen begeleiden bij veranderingen rondom voeding, hoe zij constructieve feedback geven en ontvangen, en hoe zij medewerkers kunnen coachen, motiveren en ondersteunen in hun ontwikkeling.

Het opleidingstraject start met een intakegesprek waarin de leerdoelen en verwachtingen van de organisatie worden vastgesteld. Vervolgens volgen deelnemers een aantal trainingen en een e-learning-module met animaties, video's en praktijkgerichte opdrachten.

Trainingsaanbod voor

ziekenhuismedewerkers

Fysieke training incl. intakegesprek | Op locatie | mbo | Max. 12 personen | 8 dagdelen

Voedingsassistent in het ziekenhuis

In deze officieel erkende opleiding doet de deelnemer de kennis en vaardigheden op die nodig zijn om als voedingsassistent binnen zorg- en welzijnsorganisaties aan de slag te gaan. Na succesvolle afronding ontvangt de deelnemer het erkende **mbo-certificaat** Voeding & Hospitality in Zorg en Welzijn.

De opleiding bestaat uit een combinatie van fysieke trainingen, e-learningmodules en praktijk-opdrachten uit de eigen werk-omgeving. Het opleidingstraject kan volledig op maat worden ingericht voor jouw organisatie.

Door deze opzet kunnen deelnemers het geleerde direct toepassen op de werkvloer.

Onderwerpen in deze training
- Voedingsleer
- Dieetleer en consistenties
- Gastvrijheid
- Communicatie en feedback
- Presenteren van eten en drinken
- HACCP en voedselveiligheid
- Infectiepreventie
- Ziektebeelden en voeding



8 uur E-learning vmbo/mbo



Voedingsassistent in het ziekenhuis (online)

Onderwerpen in deze e-learning

- Voedingsleer
- Dieetleer en consistenties
- Gastvrijheid
- Communicatie en feedback
- Presenteren van eten en drinken
- HACCP en voedselveiligheid
- Infectiepreventie
- Ziektebeelden en voeding

In deze online training leren de medewerkers in hun eigen tempo alles over voedselveiligheid, infectiepreventie, voeding en diëten. Kortom, veel aspecten die belangrijk zijn tijdens het werk als voedingsassistent in een ziekenhuis.

Dankzij een afwisselende combinatie van video's, animaties en praktijkgerichte opdrachten is de lesstof direct toepasbaar in de dagelijkse praktijk.

Trainingsaanbod voor

restaurantmedewerkers

Fysieke training incl. intakegesprek

Op locatie

vmbo/ mbo

Max. 12 personen



Gastvrijheid en maaltijdpresentatie voor restaurantmedewerkers

In deze fysieke training leren restaurantmedewerkers hoe zij gastvrijheid in hun restaurant naar een hoger niveau kunnen tillen.

Werkt jouw organisatie met een assemblagerestaurant en convenience producten van Huuskes? Dan kan de training worden uitgebreid met professionele regenereertechnieken. Medewerkers leren hoe zij maaltijden op de juiste manier regenereren en presenteren, zodat smaak, kwaliteit en voedselveiligheid optimaal behouden blijven.

Ze leren gastgericht communiceren, inspelen op de wensen en behoeften van gasten en zorgen voor een prettige sfeer. Ook is er aandacht voor etiquette en de presentatie van eten en drinken. Zo draagt de training bij aan tevreden gasten en meer werkplezier bij medewerkers.

De training start met een intakegesprek waarin de visie van de organisatie op gastvrijheid wordt besproken. Samen bepalen we de leerdoelen en de onderwerpen die tijdens de training centraal staan.

Voedselveiligheid voor restaurantmedewerkers

In deze e-learningmodule wordt de medewerker bewust gemaakt van de risico's die er zijn op het gebied van eten en drinken in een restaurant.

Door het gebruik van praktijk-voorbeelden kan de medewerker eenvoudig de vertaalslag maken naar de eigen werkomgeving.

Onderwerpen in deze e-learning

- Voedselvergiftiging, bacteriën, kruisbesmetting en temperaturen
- Hygiëne
- Ontvangst goederen
- Goederen bewaren
- Voedselbereiding
- Schoonmaken

E-learning | vmbo/mbo | 2 uur



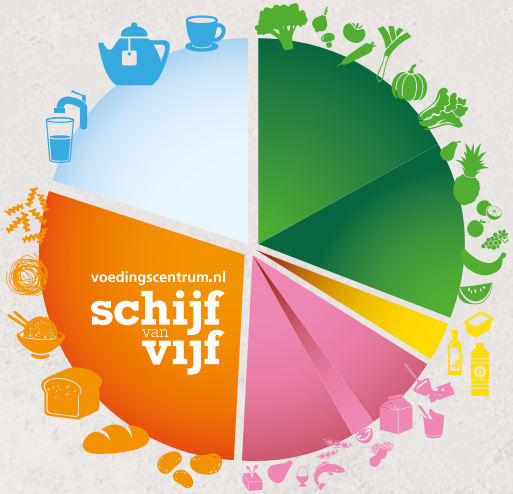
E-learning vmbo/mbo 2 uur



Voedingsleer voor restaurantmedewerkers

In deze e-learning leert de medewerker de basisaspecten van voedingsleer die nodig zijn voor werken met eten en drinken in een restaurant.

Zo leert de medewerker op een interactieve manier wat gezonde voeding inhoudt en hoe rekening gehouden kan worden met gasten met een specifieke levensovertuiging.



Onderwerpen in deze e-learning

- Gezonde voeding
- Toepassen richtlijnen Schijf van Vijf
- Voeding bij diverse levensovertuigingen

De inhoud is gebaseerd op de richtlijnen van de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum.

Allergenen- en dieetleer voor restaurantmedewerkers

In deze online training leren restaurantmedewerkers hoe zij op een veilige en deskundige manier omgaan met allergenen, diëten en aangepaste voeding.

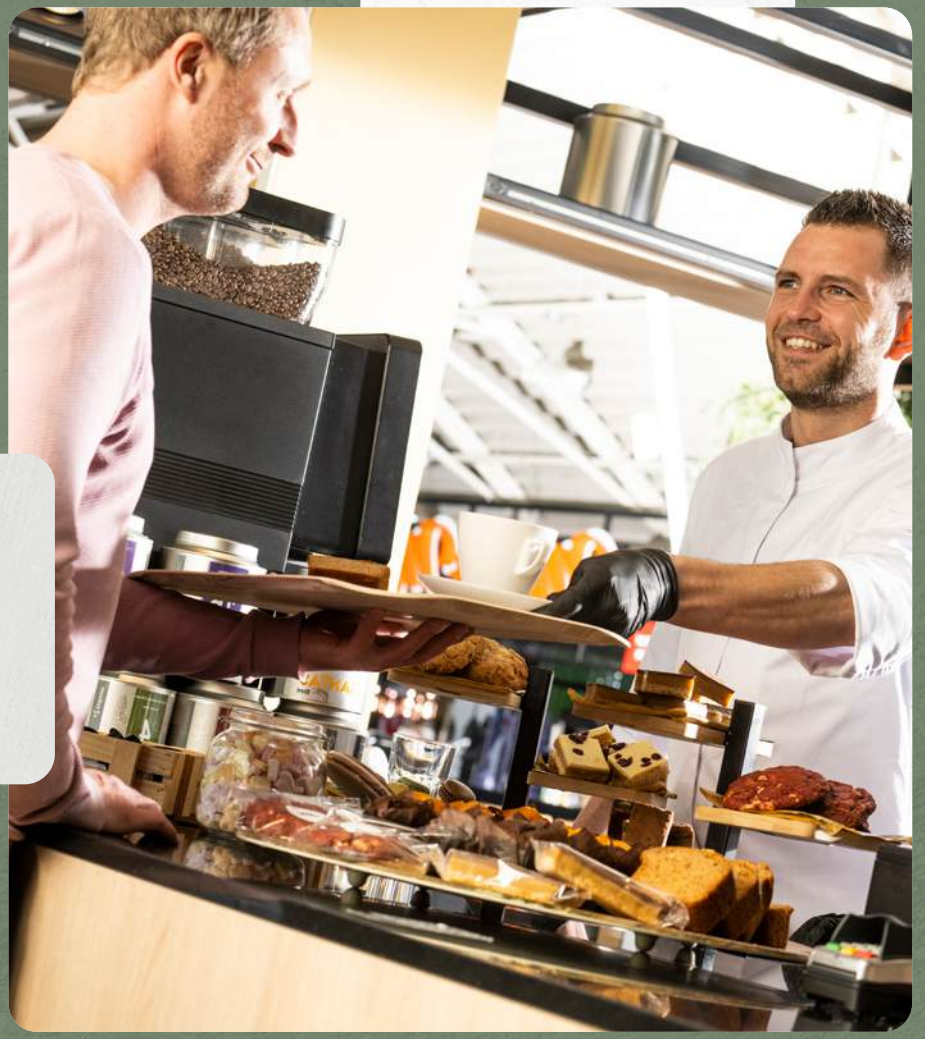
Aan de hand van video's en animaties krijgen cursisten inzicht in de meest voorkomende voedingsallergieën, diëten en consistenties.

Zo weten ze hoe ze gasten met een specifiek dieet of andere voedingswensen op de juiste manier kunnen informeren en voorzien van passende maaltijden.

Onderwerpen in deze e-learning

- Introductie voedingsallergieën
- Allergenen
- Diëten
- Ondervoeding
- Consistenties (IDDSI)

E-learning | vmbo/mbo | 2 uur



De inhoud van de training is gebaseerd op het Huuskes Dieethandboek.

Trainingsaanbod voor

medewerkers kleinschalige zorg

Eten en drinken voor kleinschalig wonen

Fysieke training incl. intakegesprek | Op locatie | vmbo/ mbo | Max. 12 personen

In deze fysieke training leren medewerkers hoe zij op een georganiseerde, gastvrije en veilige manier eten en drinken verzorgen binnen een kleinschalige woonvorm. Hierbij wordt aandacht besteed aan gezonde voeding, cliëntparticipatie en het creëren van een prettige eetbeleving. Onderwerpen in deze training:

Voor wie?
Deze training is bedoeld voor medewerkers die binnen een kleinschalige woonvorm betrokken zijn bij eten en drinken. Zij krijgen praktische kennis en vaardigheden waarmee ze cliënten op een veilige en gastvrije manier kunnen betrekken bij het kiezen, bereiden en eten van maaltijden.

Samen boodschappen doen
Werken met de Huuskes shop op de groep. Samen met de cliënt maaltijden bepalen en bestellen, met aandacht voor gezonde, gevarieerde voeding.

Samen koken
Cliënten en familie betrekken bij de (voor)bereiding van de maaltijd. De focus ligt op wat wél mogelijk is en hoe medewerkers cliënten kunnen motiveren om actief mee te doen.

Samen eten
Het creëren van een gastvrije eetomgeving waarin de cliënt kan genieten van een aantrekkelijke maaltijd. Sfeer, presentatie en beleving staan hierbij centraal.

Samen leven
Het combineren van eten en drinken met de dagelijkse zorgtaken. Medewerkers leren hoe zij structuur bieden, overzicht houden en tegelijkertijd inspelen op de wensen en mogelijkheden van de cliënt.



E-learning vmbo/mbo 2 uur



Voedselveiligheid voor kleinschalig wonen

In deze e-learning leert de medewerker hoe je binnen een kleinschalige woonomgeving veilig en hygiënisch omgaat met eten en drinken.

Aan de hand van video's, animaties, spelletjes en praktijkvoorbeelden ontdekt de medewerker hoe het eigen handelen invloed heeft op de voedselveiligheid.

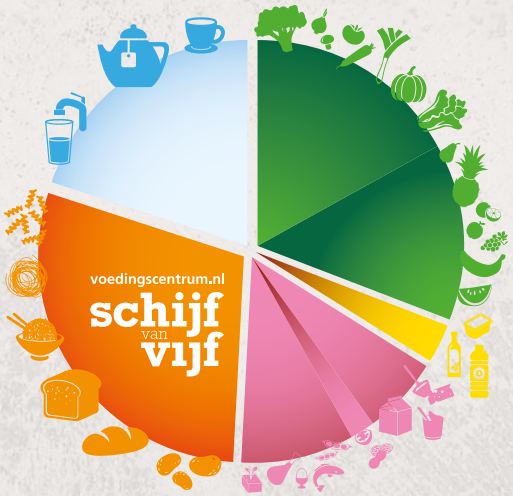
Onderwerpen in deze e-learning

- Goederen ontvangen
- Bewaren van levensmiddelen
- Hygiënisch werken en persoonlijke hygiëne
- Voedselbereiding
- Serveren en consumeren
- Afruimen en afwassen

E-learning | vmbo/mbo | 2 uur

Voedingsleer voor kleinschalig wonen

In deze online module leren medewerkers de basiskennis van voedingsleer die nodig is voor het werken met eten en drinken binnen een kleinschalige woonomgeving.



Op een interactieve manier leren zij wat gezonde voeding inhoudt, hoe zij gezonde voedingskeuzes kunnen stimuleren op de woongroep en hoe rekening gehouden kan worden met cliënten met verschillende levens-overtuigingen.

Onderwerpen in deze e-learning

- Gezonde voeding
- Toepassen van de richtlijnen Schijf van Vijf
- Voeding bij diverse levensovertuigingen



De inhoud is gebaseerd op de richtlijnen van de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum.

E-learning vmbo/mbo 2 uur



Allergenen- en dieetleer voor kleinschalig wonen

Veilig omgaan met allergenen, diëten en aangepaste voeding staat centraal in deze e-learning.

Onderwerpen in deze e-learning
- Allergenen
- Diëten
- Ondervoeding
- Consistenties (IDDSI)

Aan de hand van video's en animaties krijgen medewerkers inzicht in de meest voorkomende voedingsallergieën en diëten binnen een kleinschalige woonomgeving. Ook leren zij hoe zij rekening kunnen houden met cliënten met een specifiek dieet.

Trainingsaanbod over

duurzaamheid

E-learning vmbo/mbo 2 uur



Duurzaam eten & drinken

Deze e-learning laat zien hoe medewerkers met kleine aanpassingen een positieve bijdrage kunnen leveren aan duurzamer eten en drinken op de werkvloer.

Onderwerpen als duurzaam inkopen, voedselverspilling, de eiwittransitie en bewust omgaan met afvalscheiding komen uitgebreid aan bod. Aan de hand van video's, animaties en praktijkvoorbeelden krijgen medewerkers praktische handvatten om duurzame keuzes te maken in hun dagelijkse werkzaamheden.

Voor wie?
Deze e-learning is geschikt voor zowel restaurant- en cateringmedewerkers als medewerkers in de kleinschalige zorg. Ze leren hoe ze met bewuste keuzes kunnen bijdragen aan duurzaamheid rondom eten en drinken.

Onderwerpen in deze e-learning

- Introductie duurzaam eten en drinken
- Duurzaam bestellen
- Duurzaam bereiden en serveren
- Duurzaam bewaren
- Praktische tips

Duurzaamheidsversneller

(advies & begeleiding)

Naast trainingen biedt Huuskes ook begeleiding bij organisatiebrede verandertrajecten. Een mooi voorbeeld hiervan is de Duurzaamheidsversneller, waarbij we zorgorganisaties helpen om duurzaamheidsambities om te zetten in concrete resultaten.

Tijdens dit intensieve traject wordt jouw organisatie onder begeleiding van een ervaren transitiemanager stap voor stap aan de hand genomen. Duurzaam eten en drinken begint immers bij bewustwording, maar vraagt bovenal ook om meer kennis en gedragsverandering bij de medewerkers die hier dagelijks mee werken. Daar helpen we graag bij.

Dit kun je verwachten

- Begeleiding door een ervaren transitiemanager
- Een uitgebreide nulmeting met interviews, data-analyse en optioneel een voedselverspillingsscan
- Een actieplan op maat
- Trainingen en coachingssessies voor ambassadeurs, leidinggevenden en medewerkers
- Advies over assortiment en menuoptimalisatie
- Een communicatietoolkit met onder andere video's en posters
- Een effectmeting na afloop van het traject, met actieplan voor borging in de toekomst

Wat levert de Duurzaamheidsversneller op?

- Een duidelijke voedingsvisie
- Meer kennis en bewustwording rondom duurzaamheid
- Minder voedselverspilling
- Kostenbesparing
- Een hoger aandeel duurzame inkoop
- Meer plantaardige eiwitconsumptie
- Een verbeterde score op de Milieuthermometer Zorg

In 5 stappen naar een duurzame voedingsorganisatie

1. Visie en doelstellingen
2. Nulmeting
3. Actieplan
4. Implementatie*
5. Borging

* assortiment, ambassadeurs en trainingen



Trainingsaanbod

workshops & inspiratie



Bereidingsmethode

Vers koken
Hybride koken
Regenereren

Doelgroep

Kleinschalige zorg
Grootschalige zorg

Thema's

Huuskes shop
Regenereren
Presentatie maaltijden
Eiwittransitie
Vers koken
Proeverij

Locatie

Incompany
Huuskes (diverse vestigingen)

Kook- en inspiratieworkshops

Eten en drinken binnen jouw organisatie naar een hoger niveau tillen? Probeer eens de kook- en inspiratieworkshops van Huuskes Academy. **Hier ervaren medewerkers op een praktische en interactieve manier hoe verschillende bereidingsmethoden, zoals vers koken, hybride koken en regenereren, kunnen bijdragen aan smaak, kwaliteit en een efficiënte werkwijze.**

Iedere workshop is maatwerk en wordt volledig afgestemd op de werkwijze, doelstellingen en uitdagingen van de organisatie.

Afhankelijk van de doelgroep en gekozen bereidingsmethode is er aandacht voor thema's zoals:

- Procesmatig werken
- Het optimaliseren van het bestelproces
- De eiwittransitie
- Bereidingstechnieken
- Presentatie van maaltijden
- De optimale maaltijdbeleving

Door samen te koken, te proeven en ervaringen uit te wisselen, ontstaan direct toepasbare inzichten voor de dagelijkse praktijk.

Onze voorkeur gaat ernaar uit om de praktische workshops op de eigen werkplek van medewerkers te verzorgen. Zo sluiten de oefeningen, materialen en werkwijzen direct aan bij de dagelijkse praktijk en kunnen medewerkers het geleerde direct toepassen op de werkvloer. Wanneer een training op locatie niet mogelijk is, kunnen de workshops plaatsvinden op een van de Huuskes-vestigingen.

Workshop: Opnieuw Proeven

Smaakverandering tijdens en na kankerbehandeling

Een behandeling tegen kanker kan grote invloed hebben op de smaak- en geurbeleving. Door chemotherapie, bestraling of medicatie kunnen smaakpapillen veranderen en wordt vaak minder speeksel aangemaakt. Hierdoor smaken gerechten anders, minder intens of soms zelfs onaangenaam.

Dat kan leiden tot een verminderde eetlust, een lagere voedingsinname en minder plezier aan tafel. Niet alleen voor de patiënt, maar ook voor de partner en andere naasten kan dit een grote impact hebben.

Tijdens de workshop Opnieuw Proeven staat de smaakbeleving van de patiënt centraal.
Met een smaaktest wordt het persoonlijke smaakprofiel van de patiënt in kaart gebracht aan de hand van de vijf basissmaken: zoet, zuur, zout, bitter en umami.

Vervolgens ontdekken patiënten welke smaakmakers hun smaakpapillen prikkelen en welke smaken voor hen het beste werken. Dit kan bijdragen aan een nieuwe smaakbeleving, waardoor eten weer aantrekkelijker en smakelijker wordt. **>>**





>> De workshop duurt ongeveer twee uur en wordt verzorgd voor groepen van maximaal 15 deelnemers. Patiënten nemen samen met een partner of naaste deel, zodat ook zij praktische handvatten krijgen om thuis (weer) met meer plezier te koken en te eten.

Onderwerpen

- Oorzaken en gevolgen van smaakverandering
- De vijf basissmaken en het persoonlijke smaakprofiel van de patiënt
- Smaaksturing en het gebruik van smaakmakers
- Praktische tips om eten weer smakelijker te maken
- Samen ervaren, proeven en kennis uitwisselen

Voor wie?

Deze workshop is ontwikkeld voor ziekenhuizen en zorgorganisaties die patiënten met smaakverandering willen ondersteunen, bijvoorbeeld binnen de oncologische zorg. De workshop is met name interessant voor diëtisten, voedingsverantwoordelijken en medewerkers van de afdeling oncologie die dit aanbod voor hun patiënten willen inzetten. De opgedane kennis is daarnaast ook toepasbaar bij andere doelgroepen, zoals ouderen die te maken hebben met smaakverlies.



Onze partner Threewise

De trainingen en e-learningmodules zijn samen ontwikkeld met Threewise Training & Opleiding. Threewise is gespecialiseerd in het ontwikkelen van praktijkgerichte trainingen en erkende leer-trajecten voor professionals in zorg en welzijn.

Wat Threewise bijzonder maakt, is de manier waarop zij leren toegankelijk, persoonlijk en direct toepasbaar maken. Met een combinatie van e-learning, fysieke trainingen en opdrachten in de eigen werkomgeving zorgen zij voor groei die zichtbaar én voelbaar is op de werkvloer.

Threewise verzorgt ook de intakegesprekken en stemt het trainingsaanbod af op de wensen en behoeften van jouw organisatie. Zo ontstaat een passend traject op maat.

Threewise
training & opleiding



We helpen je graag verder

Neem contact op met jouw Huuskes accountmanager voor een vrijblijvend adviesgesprek. Samen kijken we welk aanbod het beste aansluit bij de wensen en doelstellingen van de organisatie.

Elke dag met zorg bereid | www.huuskes.nl

HUUSKES
Foodcare Specialist