



Boekje belevingsgericht eten en drinken



De lerende keuken
van Groenhuysen

De medewerkers facilitair en de koks van Groenhuysen Wiekendael hebben een serie inspiratiewerkshops over belevingsgericht eten en drinken gevolgd. Zij maakten van hun bevindingen het [boekje De lerende keuken van Groenhuysen](#).

De medewerkers werkten op hun eigen wijze aan concrete groei op thema's, zoals smaakverbetering, smaakvolle gemalen maaltijden, eiwitrijke voeding, waste reductie en presentatie. Daarbij stond de afstemming op de doelgroep centraal. De deelnemers vonden 'zeer smaakvolle' oplossingen. Zij hebben alle kennis, tips en verhalen per thema verzameld en gebundeld in het boekje.

Meer weten

- [Lees het boekje De lerende keuken van Groenhuysen](#)
- [Lees meer over voedselveiligheid](#)

tags:

[Goede voeding](#) (24), [Groenhuysen](#) (8), [Voedselveiligheid](#) (24)

thema's:

Veilige zorg en ondersteuning (229), Wonen en welzijn (238)