



VOEDING VOOR VERBETERING

# Trainings en e-learningmodules



**HUUSKES**  
ACADEMY



## VOORDELEN

- Inhoud trainingen sluit goed aan bij het voedingsconcept binnen uw organisatie
- Gastvrijheid op horecaneiveau gecombineerd met de praktische kant van de zorg
- Hoogwaardige trainingen en e-learningmodules ontwikkeld en uitgevoerd door een erkend opleidingsinstituut
- Voordelige tarieven voor klanten van Huuskes
- Bij succesvolle afronding ontvangt de deelnemer een certificaat

# Huuskes Academy

De Huuskes Academy is het opleidingsprogramma van Huuskes waarin in samenwerking met Horeca Academie trainingen en e-learningmodules gericht op voeding en gastvrijheid in de zorg worden aangeboden. Deze opleidingen geven medewerkers in kleinschalige woongroepen en restaurants praktische kennis en vaardigheden die zij direct kunnen toepassen in hun dagelijks werk.

De opleidingen zijn door Huuskes en Horeca Academie samen ontwikkeld. Dit zorgt ervoor dat de inhoud optimaal aansluit bij de voedingsconcepten van Huuskes klanten.

Tevens geeft dit de perfecte combinatie tussen de praktische kant van zorg en gastvrijheid op horecaneiveau.

## Voor wie?

Trainingen en e-learningmodules van de Huuskes Academy zijn geschikt voor medewerkers in kleinschalig wonen, voedingsassistenten in een ziekenhuis en restaurantmedewerkers werkzaam bij organisaties die klant zijn van Huuskes.

# Trainingsaanbod voor medewerkers in kleinschalige zorg

## 1 VOEDSELVEILIGHEID VOOR KLEINSCHALIG WONEN (E-LEARNING)

In deze online training wordt de cursist bewust gemaakt van de risico's die er zijn op het gebied van eten en drinken in een kleinschalige woonomgeving. Door middel van filmpjes, animaties, spelletjes en puzzels leert de cursist op welke wijze haar eigen handelen invloed heeft op voedselveiligheid en hoe zij veilig en hygiënisch met voeding moet werken. Door het gebruik van praktijkvoorbeelden kan de cursist eenvoudig de vertaalslag maken naar de eigen kleinschalige woongroep.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Goederen ontvangen
- Bewaren van levensmiddelen
- Hygiënische werkwijze en persoonlijke hygiëne
- Voedselbereiding
- Serveren en consumeren
- Afruimen en afwassen

Inhoud gebaseerd op Hygiëncode voedingsverzorging in woonvormen

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**

## 2 VOEDINGSLEER VOOR KLEINSCHALIG WONEN (E-LEARNING)

In deze online training leert de cursist de basisaspecten van voedingsleer die nodig zijn voor werken met eten en drinken in een kleinschalige woonomgeving. Zo leert de cursist op een interactieve wijze wat gezonde voeding inhoudt en welke keuzes zij moet maken om gezonde voeding op de woongroep te stimuleren. Daarnaast wordt aandacht besteed aan voeding voor cliënten met een specifieke levensovertuiging.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

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

Inhoud gebaseerd op Schijf van Vijf (Voedingscentrum)

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**



**3**

### ALLERGENEN- EN DIEETLEER VOOR KLEINSCHALIG WONEN (E-LEARNING)

In deze online training komen alle gangbare allergenen en diëten aan bod die voorkomen in kleinschalige woonsituaties. Door middel van filmpjes en animaties leert de cursist wat deze allergieën en diëten inhouden en wat zij kan serveren aan cliënten met een specifiek dieet of afwijkende voedingsgewoonte.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Introductie voedingsallergie
- Allergenen
- Diëten
- Ondervoeding
- Consistenties

Inhoud gebaseerd op Huskes het Dieethandboek

**E-learning****vmbo/mbo****2 uur****40,- excl. btw****4**

### REGENEREREN VOOR KLEINSCHALIG WONEN (E-LEARNING)

In deze online training leert de cursist door middel van duidelijke video's op welke wijze zij convenience gerechten en maaltijden van Huskes kan regenereren. De cursist krijgt handige tips en tricks hoe zij door middel van de juiste regeneertechnieken de kwaliteit, voedingswaarden, smaak en uitstraling van de maaltijden optimaal kan behouden. Alle veelvoorkomende verpakkingen van Huskes komen aan bod.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Heteluchtoven
- Contactwarmte
- Combi-oven

**E-learning****vmbo/mbo****30 minuten****Kosteloos bij afname van andere opleidingen (t.w.v € 35,-)**



5

## DUURZAAM ETEN EN DRINKEN IN KLEINSCHALIGE WOONVORMEN (E-LEARNING)

In deze online training doen medewerkers kennis op over hoe zij duurzamer om kunnen gaan met eten en drinken in hun werk. Tevens worden medewerkers gestimuleerd duurzamer gedrag te vertonen.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Introductie voedselverspilling
- Voedselverspilling meten
- Praktische tips
- Duurzaam inkopen
- Plantaardige producten

Inhoud gebaseerd op Huuskes Green Deal



E-learning



vmbo/mbo



2 uur



40,- excl. btw



## Hoogwaardige trainingen door een erkend opleidingsinstituut

### 6 ETEN EN DRINKEN VOOR KLEINSCHALIG WONEN (INCOMPANY TRAINING)

In deze fysieke training leren cursisten op welke manier zij, met hulp van de app 'Eten & Zo', zelf op een georganiseerde, gastvrije en veilige manier eten en drinken kunnen verzorgen op de woongroep. Hierbij wordt veel aandacht besteed aan gezonde voeding en cliëntparticipatie.

- Samen boodschappen doen - Het gebruik van de app 'Eten & Zo' op de groep. Hoe gaan we samen bedenken wat we eten en dat bestellen. Er wordt aandacht besteed aan het verleiden van de cliënt om mee te doen en aan gezonde en gevarieerde voeding.
- Samen koken met de cliënt - Hoe betrek ik de cliënt bij het koken en de voorbereiding daarvan? Op welke manier kunnen wij de familieleden van onze cliënten hierbij betrekken? Daarbij ligt de focus op wat wel kan met de cliënten en is het ombuigen van bezwaren een belangrijk aandachtspunt.
- Samen eten - Hoe zorg ik ervoor dat er een aantrekkelijke maaltijd op tafel komt, waarbij de beleving van de cliënt voorop staat. Hoe maak ik van de huiskamer een gastvrije omgeving met een gastvrije beleving.
- Samen leven - Hoe houd ik regie, terwijl we boodschappen doen, koken en eten?



Fysieke training  
incl. intakegesprek



Op uw zorglocatie



vmbo/mbo



Max. 12 personen



2 dagdelen



1.500,- excl. btw

## Voor wie?

Deze training is geschikt voor kleinschalige woongroepen die de overstap maken naar het zelf verzorgen van eten en drinken op de groep. Tevens is de training geschikt voor woongroepen die de overstap reeds hebben gemaakt maar waarbij extra kennis en vaardigheden nodig zijn om dit succesvol te organiseren.

# Trainingsaanbod voor restaurantmedewerkers

## 1 VOEDSELVEILIGHEID VOOR RESTAURANT-MEDEWERKERS (E-LEARNING)

In deze e-learningmodule wordt de cursist bewust gemaakt van de risico's die er zijn op het gebied van eten en drinken in een restaurant. Door het gebruik van praktijkvoorbeelden kan de cursist eenvoudig de vertaalslag maken naar de eigen werkomgeving.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

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

Inhoud gebaseerd op Hygiëncode horeca

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**

## 2 VOEDINGSLEER VOOR RESTAURANT-MEDEWERKERS (E-LEARNING)

In deze online training leert de cursist de basisaspecten van voedingsleer die nodig zijn voor werken met eten en drinken in een restaurant. Zo leert de cursist op een interactieve wijze wat gezonde voeding inhoudt en op welke wijze zij rekening kan houden met gasten met een specifieke levensovertuiging.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

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

Inhoud gebaseerd op Schijf van Vijf (Voedingscentrum)

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**



### 3 ALLERGENEN- EN DIEETLEER VOOR RESTAURANTMEDEWERKERS (E-LEARNING)

In deze online training komen alle gangbare allergenen en diëten aan bod. Door middel van video's en animaties leert de cursist wat deze allergieën en diëten inhouden en op welke manier zij rekening kan houden met gasten met een specifiek dieet of afwijkende voedingsgewoonte.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Introductie voedingsallergie
- Allergenen
- Diëten
- Ondervoeding
- Consistenties

Inhoud gebaseerd op Huuskes het Dieethandboek

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**

**Gastvrijheid op horecaniveau  
gecombineerd met de  
praktische kant van zorg**

### 4 GASTVRIJHEID EN REGENEREREN VOOR RESTAURANTMEDEWERKERS (INCOMPANY TRAINING)

In deze fysieke training leren restaurantmedewerkers op welke wijze zij gastvrijheid in hun restaurant naar een hoger niveau kunnen tillen. Hierbij wordt aandacht besteed aan communicatie en bejegening, het achterhalen van de behoefte van de gast, sfeer bepalen en bewaken, presentatie en etiquette. De training draagt hierdoor direct bij aan een hogere gasttevredenheid en aan meer werkplezier bij de medewerkers. Het opleidingstraject start met een intakegesprek waarin de visie van uw organisatie op gastvrijheid wordt besproken en waarin exact wordt bepaald waarop de focus moet liggen in de training.

Tijdens de training kan ook aandacht besteed worden aan professionele regenereretechnieken wanneer er sprake is van een assemblage-restaurant waarin convenience-producten van Huuskes worden gebruikt.

 **Fysieke training  
incl. intakegesprek**  **In uw restaurant**  **vmbo/mbo**

 **Max. 12 personen**  **3 dagdelen**  **2.250,- excl. btw**





## 5 DUURZAAM ETEN EN DRINKEN IN EEN RESTAURANT (E-LEARNING)

In deze online training doen restaurantmedewerkers kennis op over hoe zij duurzamer om kunnen gaan met eten en drinken in hun werk. Tevens worden medewerkers gestimuleerd duurzamer gedrag te vertonen.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Introductie voedselverspilling
- Voedselverspilling meten
- Praktische tips
- Duurzaam inkopen
- Plantaardige producten

Inhoud gebaseerd op Huuskes Green Deal

 **E-learning**  **vmbo/mbo**

 **2 uur**  **40,- excl. btw**



# Trainingsaanbod voor medewerkers in een ziekenhuis

## 1 VOEDINGSASSISTENTE IN HET ZIEKENHUIS (E-LEARNING)

In deze online training leert de cursist alles over voedselveiligheid, infectiepreventie, voeding en diëten. Kortom, veel aspecten die belangrijk zijn tijdens het werk als voedingsassistente in een ziekenhuis. Door middel van video's, animaties en opdrachten leert de cursist belangrijke informatie over verschillende voedingsstoffen, voedselallergieën, hygiëne en hoe zij het beste kan omgaan met voeding in het ziekenhuis.

In deze e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Voedingsleer
- Dieetleer
- Infectiepreventie
- HACCP
- Regenereren

Inhoud gebaseerd op Hygiëncode horeca



E-learning



vmbo/mbo



8 uur



95,- excl. btw

## 2 VOEDINGSASSISTENTE IN HET ZIEKENHUIS 2 (INCOMPANY TRAINING EN E-LEARNING)

In deze fysieke training leren medewerkers hoe zij patiënten in het ziekenhuis het beste kunnen begeleiden op het gebied van voeding en voedselveiligheid. Met welke voedingsmiddelen en diëten kunnen zij te maken krijgen tijdens het werk? En hoe kan er gezorgd worden voor een uitstekende hygiëne zodat infecties worden voorkomen? Naast inhoudelijke kennis wordt aandacht besteed aan bejegening en communicatie. Het opleidingstraject start met een intakegesprek met uw organisatie waarin de visie op voeding en de concrete leerdoelen van de training worden besproken.

De cursisten leren de theorie door een e-learningmodule te doorlopen met interactieve animaties, video's en uitdagende opdrachten. In de e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Voedingsleer
- Dieetleer
- Infectiepreventie
- HACCP
- Regenereren

Tijdens de trainingdagen wordt er geoefend met het waarborgen van goede hygiëne, het omgaan met voeding bij patiënten en het regenereren van maaltijden.



Fysieke training  
incl. intakegesprek



In uw zorginstelling  
of ziekenhuis



mbo/hbo



Max. 12 personen



4 dagdelen



3.700,- excl. btw  
per groep  
E-learning  
€ 85,00 excl. btw  
per persoon



# Trainingsaanbod voor leidinggevenden

## 1 LEIDINGGEVENDE ETEN & DRINKEN (INCOMPANY TRAINING EN E-LEARNING)

Wanneer veranderingen in processen rondom eten en drinken in een ziekenhuis of zorginstelling wenselijk zijn, is het niet alleen van belang voedingsmedewerkers te trainen. Ook leidinggevenden hebben handvatten nodig om ervoor te zorgen dat de gewenste verbeteringen daadwerkelijk onderdeel van de dagelijkse routine worden. In deze fysieke training voor leidinggevenden in eten en drinken, leert de cursist wat er allemaal komt kijken bij het leidinggeven aan een team, dat zich bezig houdt met eten en drinken en werkzaam is in een ziekenhuis of een zorginstelling. Tijdens de training wordt aandacht besteed aan het begeleiden van medewerkers bij veranderende processen rondom voeding. Daarbij wordt aandacht besteed aan het geven en ontvangen van feedback, het voeren van gesprekken en het motiveren en coachen van medewerkers.

Het opleidingstraject start met een intakegesprek met uw organisatie waarin de concrete verwachtingen en leerdoelen van de training worden vastgesteld. De theorie leren de cursisten door het volgen van een e-learningmodule boordevol animaties, video's en uitdagende opdrachten. In de e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Voedingsleer
- Dieetleer
- Infectiepreventie
- HACCP
- Regenereren

Tijdens de trainingdagen wordt er op een interactieve manier geoefend met de geleerde theorie. Zo wordt er een trainingsacteur ingezet om met de cursisten te oefenen en zorgt het gebruik van een camera tijdens de lessen ervoor dat de cursisten hun eigen gesprekken kunnen evalueren.



**Fysieke training  
incl. intakegesprek**



**In uw zorginstelling  
of ziekenhuis**



**mbo/hbo**



**Max. 12 personen**



**4 dagdelen**



**3.700,- excl. btw  
per groep  
E-learning  
€ 85,00 excl. btw  
per persoon**

**Verbeteren van de dagelijkse  
routine door motivatie en  
coaching**

**Voor relaties  
van Huuskes**

# Over onze partner Horeca Academie

De trainingen en e-learningmodules zijn mede ontwikkeld door Horeca Academie en worden ook door hun trainers en vakspecialisten uitgevoerd. Deze vakschool verzorgt erkende mbo opleidingen, trainingen en e-learningmodules op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid. Naast horecavakopleidingen verzorgt Horeca Academie onder de naam Threewise ook veel trainingen en opleidingstrajecten in de zorg. Hoewel fysieke trainingen meestal op de (zorg)locatie worden gegeven, beschikt Horeca Academie ook over eigen trainingsfaciliteiten in Den Haag.



HORECA  
ACADEMIE  
DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



## Meer informatie

Heeft u interesse in de trainingen en e-learningmodules van de Huuskes Academy? Kijk dan op [www.huuskesacademy.nl](http://www.huuskesacademy.nl) of neem contact op met uw Huuskes accountmanager.



**HUUSKES**  
ACADEMY