

Kinderen koken voor ouderen

Rivas Zorggroep – woonzorgcentrum - verpleeghuis

Contact tussen verschillende generaties is voor alle partijen waardevol. Rivas Zorggroep is vanuit deze gedachte gestart met een project waarbij kinderen in de basisschoolleeftijd voor (dementerende) bewoners koken. De kinderen worden op deze manier bewust van gezonde voeding en de bewoners beleven een leuke dag vol interactie met de kinderen. Bewoners worden uitgenodigd iets te vertellen over hun jeugd en onderwijzen de huidige jeugd, waardoor kinderen leren dat er ooit een tijd was dat we heel anders omgingen met voeding en koken en eten.

Criteria: 2K – 5A – 7A – 7C – 8B – 10A – 10B

Componenten 1, 4, 5, 8, 12

Tags: eten, koken, jeugd, scholen, gemeenschap, activiteit, voorlichting, ontmoeting

Aanleiding

Uit eigen ervaringen van Rivas Zorggroep bleek dat het moment dat ouderen samengebracht werden met kinderen er de meest mooie momenten en gesprekken ontstonden. Daarom is het hoofd Hotelservices op zoek gegaan naar een evenement dat jong en oud samenbracht en waar kennis en ervaringen werden overgedragen. In eerste instantie was de gedachte om de kleinkinderen van de bewoners te laten koken voor hun grootouders. In de huidige tijd is het echter vaak zo dat kleinkinderen aanmerkelijk verder weg wonen. Daarom is het breder gemaakt, zodat de kans op succes veel groter werd.

Aanpak

Uiteindelijk kwam het idee om te gaan samenwerken met scholen. Deze scholen heeft Rivas kunnen vinden door de samenwerking met o.a. de Gezonde Regio. Het doel van dit initiatief is om de kinderen van het basisonderwijs (groepen 7 en 8) bewust te maken van gezonde voeding. Door middel van eten, eetgewoontes en "vergeten groenten" brengen de bewoners hun kennis en kunde over op de jeugd. Een bijkomend voordeel bleken de mooie verhalen van bewoners waarnaar de kinderen ademloos luisterden.

Er kwamen direct enorm veel aanmeldingen van scholen binnen die hier graag aan mee wilden doen (ruim 30 groepen voor 2013).

Het basisprogramma voor een ontmoetingsochtend ziet er als volgt uit:

- Allereerst gaan de kinderen onder begeleiding van een diëtist naar een supermarkt en krijgen daar diverse opdrachten om producten met elkaar te vergelijken.
- Vervolgens gaat de klas naar de locatie waar zij in 3 groepen worden verdeeld. Elke groep heeft zijn eigen taken.
- Elke groep rouleert zodat iedere leerling alle onderdelen meemaakt.
- Eén groep gaat in de keuken de nagerechten en de bijgerechten (rauwkost) maken voor de bewoners. Dit gebeurt natuurlijk helemaal zoals het hoort: met een hoge koksmuts op, schort voor en handschoenen aan.
- De tweede groep helpt met het koffie schenken en de tafels opdekken (contact met bewoners)



- De derde groep gaat samen met een aantal bewoners kijken naar “vergeten groenten”. In de vorm van een soort quiz tussen de bewoners en kinderen wordt de kinderen geleerd wat de naam en de smaak van de groenten is. En in welke gerechten de bewoners de groenten gebruikten, hoe die gerechten smaakten, welke recepten ze gebruikten en waar ze gekocht of gekweekt werden. Hier komen de bewoners in hun element.

Resultaat

“Koken met kinderen” bleek een enorm succes. Vele scholen hebben zich hiervoor aangemeld en zijn enorm enthousiast. Buiten de scholen bleken ook de bewoners



ontzettend veel plezier aan dit evenement te beleven door de interactie met de kinderen. Sommige bewoners kwamen speciaal naar beneden om, zittend in het Grand Café, te kijken naar het opdekken e.d. Ook de cliëntenraden van de diverse locaties reageerden erg positief en hebben zelfs aangegeven vaker uitnodigingen te doen.

In diverse dagbladen en andere media is aandacht besteed aan dit evenement.

Na de evenementen bleek bij terugkoppeling van de scholen dat de leerlingen het bijzonder leuk en leerzaam hadden gevonden. Ze gaven in enkele gesprekken ook aan meer begrip voor de bewoners te hebben gekregen en het werk van de medewerkers in de huizen, terwijl de bewoners juist met veel plezier spraken en terugkeken op een dag vol gezelligheid en op hun jeugd.

