



*De oplossing voor mensen
met specifieke noden*

FingerFood zijn heerlijke, evenwichtige en ovenklare gerechten in hapklare porties om zo lang mogelijk zelfstandig van een lekkere maaltijd te kunnen genieten.

FingerFood is de ideale oplossing voor mensen met dementie, motorische beperkingen, kauw - en/of slikproblemen, of voor personen met een verminderde eetlust.

De maaltijdvorm werd ontwikkeld voor de zorgsector, in samenwerking met koks, diëtisten, ergotherapeuten en logopedisten van Riddersstove te Brugge.

Fingerfood is een volwaardige maaltijd met alle nodige eiwitten, vetten, koolhydraten en vezels.

De vereiste voedingsstoffen zitten in elke component.

Ongeacht de ingenomen hoeveelheid geniet de patiënt steeds van een evenwichtige maaltijd.



EIWITTEN



KOOLHYDRATEN



VEZELS

Alle vereiste voedingsstoffen bevinden zich in één component.

Zorg voor variatie

561001	ARDEENS GEBRAAD MET WORTELEN	561014	POLLAK MET VENKEL EN GARNAALS SAUS
561002	BIEFSTUK MET ERWTEN	561015	ROODBAARS MET BROCCOLI EN BONNE FEMME
561003	COQ AU VIN	561016	RUNDSTONG MET MADEIRASAUS EN PUREE
561004	DUCHESS VAN SKREIFILET EN SPINAZIE	561017	SPAGHETTI BOLOGNESE
561005	BEENHAM MET PUREE EN PIJPAJUIN	561018	SPEKBURGER MET RAPEN EN WORTEL
561006	HUTSE POT MET KIPFILET EN MOSTERDSAUS	561019	TONGROL MET PREI EN DUGLER SAUS
561007	KIPFILET MET BRUNOISE EN CURRY	561020	VARKENSHAASJE MET WOKGROENTEN
561008	KIPFILET MET DRAGON EN SPAGHETTI	561021	VARKENSLAPJE MET SPRUITEN
561009	KIPPENGYROS MET RIJST EN PAPRIKA	561022	VISPANNETJE MET TOMAAT EN BASILICUM
561010	PANGASIUS MET WORTEL EN MOSTERD	561023	VOL AU VENT MET CHAMPIGNONS EN PUREE
561011	PARELHOENFILET MET KNOLSELDER	561024	ZALM MET POMPOEN EN WITTE WIJNSAUS
561012	PLADIJS MET COURGETTE EN DILLE	561025	ZALM OP OOSTENDE WIJZE
561013	PLADIJS MET RISOTTO EN SPINAZIE		

FINGERFOOD WORDT AANGEBODEN PER DOOS VAN 3KG, VERPAKT PER COMPONENT IN ZAKJES VAN 1KG.

Fingerfood: De Oplossing

- ✓ Volwaardige maaltijd
- ✓ Evenwichtige voeding
- ✓ Behoud van smaken
- ✓ Rijk aan eiwitten, vetten, koolhydraten en vezels
- ✓ Handige porties, kleeft niet en valt niet uit elkaar

Voordelen

- ✓ Los ingevroren, eenvoudig op te warmen in de oven
- ✓ Snel klaar zonder afwas
- ✓ Geen afval
- ✓ Tijdbesparend voor uw personeel



De oplossing voor mensen met specifieke noden

Experts aan het woord



Lieven Astaes - Directeur Riddersstove - Brugge

Met FingerFood willen we een betere klantenervaring bieden, de eigenwaarde van de klant versterken, langer zelfstandig en lekker laten eten. Vanuit de doelgroep senioren en na marktverkenning, zowel in de zorgsector als bij bestaande leveranciers kon aan deze zorgnood geen passend antwoord gegeven worden. Bijgevolg startten wij de ontwikkeling op van een eigen FingerFood aanbod dat beantwoordt aan onze klantgerichte visie in samenspraak met de zorgsector.

Uiteindelijk beogen we ook een efficiëntere organisatie van het maaltijdgebeuren in die zin dat ondersteuning bij het maaltijdgebeuren besteed wordt aan senioren met de hoogste zorgnood.

Isabelle Devriendt - Diëtiste Riddersstove

FingerFood maakt senioren minder afhankelijk van de zorgverlener. Mensen kunnen beslissen wat en hoeveel ze eten.

FingerFood is een volledige maaltijd die aangeboden wordt in af te happen homogene kroketjes, bolletjes of duchesse vorm, waarbij geen bestek nodig is.

FingerFood is geschikt voor personen met agnosie of dyspraxie, waarbij de mond-handreflex intact is. Daarnaast is FingerFood ook handig voor personen met bewegingsdrang of die te onrustig zijn om de maaltijd aan tafel te nuttigen.

Aangezien FingerFood volledig homogeen is van structuur, makkelijk kan worden vastgenomen met de hand en de slikreflex stimuleert door het afhappen, is het product ook geschikt voor personen met dysfagie.

Om verwarring tijdens de maaltijd te vermijden, worden alle componenten samen verwerkt in hapjes. X-aantal hapjes staan gelijk aan een nutritioneel volwaardige warme maaltijd.

Gunther Vanoverschelde - Hoofd keuken Riddersstove

Om een smakelijke, evenwichtige en voedzame maaltijd in de vorm van FingerFood te kunnen serveren, worden de componenten bereid zoals bij een gewone maaltijd. Door smaaksturing zijn de smaken op het juiste niveau gebracht, op maat van de doelgroep.

Voor elke FingerFoodmaaltijd werd een specifieke vorm en kleur gecreëerd. Hierdoor ziet, voelt en proeft de klant de diversiteit tijdens de maaltijd. De smaken van FingerFood zijn puur en het type gerecht is herkenbaar. Door de fijne structuren kunnen mensen met een slikstoornis dit veilig eten. In tegenstelling tot de verschillende producten op de markt is FingerFood geen gelei, wat uitzicht, textuur en smaak van het product ten goede komt.

Door FingerFood kunnen zorgbehoevende senioren, langer hun zelfstandigheid behouden. Het concept FingerFood maakt dat de kans op ondervoeding sterk afneemt of zelfs voorkomen wordt.

