

# Eten wordt weer leuk!



# Het probleem

## Moeilijk kauwen en slikken

*ETEN IS GEEN AANGENAME ERVARING MEER*



Lichte eetproblemen, moeilijk kauwen, verzwakte mondspieren.

Kauw- en slikproblemen, slecht gebit, droge mondsyndroom, hernia of vernauwing van de slokdarm. Voedsel opstapelen in de wangen. Veel tijd nodig om te eten.

Zware eetproblemen, sterk getriggerde slikreflex, beschadigde of gevoelige mond en verhemelte, schimmelinfectie, vernauwing slokdarm, ...

Kaakfixatie, vernauwing of beschadiging van de keel of slokdarm, na een operatie, ...

Beperkte mobiliteit van de mond, ernstige slikproblemen, vernauwing of beschadiging van de keel of slokdarm.

### **KENMERKEN VAN DEZE PROBLEMEN:**

- Eten neemt meer tijd in beslag dan normaal.
- Voedsel of vloeistof valt uit de mond.
- Hamsteren van voedsel in de wangen.
- Stukjes voedsel blijven achter in de mond of worden uitgespuwd.
- Voedsel blijft lang in de mond alvorens het doorgeslikt wordt, zeer trage slikreflex.
- Moeilijkheden met het kauwen van sommige voedingsmiddelen.
- Hoesten of keelschrapen.
- Piepende adem en rochelende geluiden bij het praten.
- Gevoel van knobbels in de keel.
- In slaap vallen tijdens het eten, te vermoeiend.
- Motorische problemen.

# De oplossing

## Voeding met aangepaste textuur

*ETEN WORDT WEER LEUK*

### Grove paté

Zachte voeding, grof gemalen en gebonden.

### Timbaal

Zachte voeding zonder stukjes, glad gebonden.

### Mousse - gelei

Zachte voeding zonder stukjes, glibberige geleiachtige textuur.

### Fijne vloeistof

Smeuïge, fijne vloeibare voeding. Loopt van de lepel af.

### Dikke vloeistof

Smeuïge, dikke vloeibare voeding. Druipt van de lepel af.



## WANNEER KAUWEN EN SLIKKEN NIET MEER EVIDENT IS.

Bij stoornissen in het kauwmechanisme en het slikproces is eten niet evident. Findus Special Foods ontwikkelde maaltijdcomponenten met een aangepaste consistentie om het risico op verslikken te vermijden en zo ondervoeding tegen te gaan.

- De Findus producten zijn eenvoudig te bereiden of op te warmen.
- De porties hebben een realistische grootte om het eten niet te ontmoedigen.
- Groot assortiment aan smaken en texturen. De Findus producten hebben een hoge nutritionele waarde.
- Alle producten voldoen aan de strenge HACCP en BRC normen.

“

WIJ VINDEN DAT IEDEREEN RECHT  
HEEFT OP EEN GEVARIEERDE EN  
AANGENAME MAALTIJD, ONGEACHT  
LEEFTIJD OF BEPERKING.



## Al 35 jaar toonaangevend

Findus Special Foods heeft meer dan 35 jaar ervaring in het voorzien van maaltijdoplossingen voor mensen met dysfagie.

Findus Special Foods maakt eten weer leuk voor mensen met eet- en slikproblemen (dysfagie) dat veroorzaakt kan zijn door verschillende aandoeningen en ziektes.

### **Op maat gemaakt**

Met Findus Special Foods kunnen artsen, logopedisten, diëtisten en gezondheidsmedewerkers de mensen de kans geven om zelf te beslissen over wat ze eten. Dit herstelt deels hun waardigheid, interesse in eten, en de sociale contacten die als gevolg van dysfagie mogelijk verloren gegaan zijn.

Ongeacht uw rol bij de verzorging of voeding van dysfagiepatiënten, het Findus Special Foods-team staat klaar om u een gemakkelijke en veilige maaltijdoplossing te bieden, evenals de nodige training en advies om aan de noden van deze mensen te voldoen.

Het gamma van Findus Special Foods is gebaseerd op vier fundamentele principes die de voedingsvereisten van dysfagiepatiënten tegemoetkomen:

- **Klinische expertise**
- **Kennis van de voedingsleer**
- **Het genot en plezier van eten**
- **Eenvoudig en veilig**



## Klinische expertise

Kauw- en slikproblemen kunnen veroorzaakt worden door verschillende aandoeningen en ziektes. Na een hersenletsel (bv. Een CVA, een ongeval of een hersentumor), een aandoening van het zenuwstelsel (zoals Parkinson of ALS), bij dementie, bij kanker of na een operatie in het hoofd- of halsgebied kunnen er stoornissen in het slikproces ontstaan. Maar ook medicatie kan de oorzaak zijn.

Ongeacht de leeftijd zou 'eten' een positieve ervaring moeten zijn. Voor velen is de maaltijd het belangrijkste moment van de dag. Eten is een sociaal gebeuren, maar het is vooral van vitaal belang om ons in leven te houden. Voor mensen met dysfagie wordt eten zonder

medische en voedingskundige ondersteuning vaak een lijdensweg wat aanleiding kan geven tot:

- een verminderde levenskwaliteit
- ondervoeding
- dehydratie
- aspiratie en aspiratie pneumonie

Het risicovrije gamma van Findus Care Cuisine zorgt ervoor dat u uw dysfagiepatiënten een maaltijd kan aanbieden met niet enkel een aangepaste voedingstextuur, maar die ook de eetlust stimuleert door het kwalitatieve voorkomen vergeleken met andere voedingsalternatieven die voor hen beschikbaar zijn.

**WAT IS DYSFAGIE?**

**DYSFAGIE IS DE MEDISCHE TERM DIE GEBRUIKT WORDT VOOR EET- EN SLIKPROBLEMEN DIE OPTREDEN BIJ NORMALE VOEDING EN VLOEISTOF. HET KENT VERSCHILLENDE GRADATIES EN TREEDT OP BIJ ALLE LEEFTIJDEN.**





# Voeding begrijpen

Voeding is essentieel om dagelijks van het leven te genieten, maar mensen met dysfagie moeten het helaas vaak stellen zonder de kwaliteit, het aanbod en de presentatie van eten die wij vaak als vanzelfsprekend beschouwen. Gezien een goede voeding levensnoodzakelijk is voor de gezondheid en het welzijn, is er een nood om voedingsoplossingen te verzekeren voor dysfagiepatiënten die lekker, gezond en voedzaam zijn.

De Findus Special Foods producten zijn evenwichtig samengesteld, hebben een hoge nutritionele waarde, zijn lekker van smaak en mooi gepresenteerd. Ze zijn diepgevroren en verkrijgbaar in

verschillende texturen. De timbalen zijn kant- en klare maaltijdcomponenten met een gladde structuur. Ze kunnen koud en warm opgediend worden. De purees kunnen als dusdanig gebruikt worden of verwerkt tot terrines, soepen, smoothies en desserts.

**DE TEXTUREN VAN ONZE PRODUCTEN ZIJN ONTWIKKELD, ONDERZOCHT EN GEOPTIMALISEERD DOOR INTERNATIONALE DYSFAGIE-EXPERTS OM PATIËNTEN EN VERZORGERS OPTIMAAL TE KUNNEN HELPEN.**



*Een status van slechte voeding komt nog te vaak voor bij dysfagiepatiënten. Om dit te overwinnen, moeten maaltijden er aantrekkelijk uitzien en goed smaken om mensen met een kleine eetlust aan te moedigen. De maaltijden moeten ook rijk zijn aan calorieën en eiwitten volgens de officiële aanbevelingen van een gezonde evenwichtige voeding.*

*Met onze expertise kunnen we op een veilige manier producten voorzien die vaak uit de maaltijden van de dysfagiepatiënten weggelaten worden zoals o.a. erwten, maïs, ananas, framboos, vis... Met de producten van Findus Special Foods kan op een risicovrije manier een gevarieerd en vooral smakelijk menu voorzien worden. Wij zien graag lege borden en voldane klanten.*



Ewa Hansson, Findus Bedrijfsvoedingsdeskundige



## Het plezier van eten

Findus Special Foods laat dysfagiepatiënten toe om zelf keuzes te maken omtrent hun maaltijden en menu's. Dit herstelt deels hun waardigheid, interesse in eten, en de sociale contacten die door de ontwikkeling van de dysfagie mogelijk verloren gegaan zijn.

Ons mooi aanbod zowel in smaken als soorten texturen, voor zowel consumenten als grootkeukens maakt ons vrij uniek op de dysfagiemarkt. Bovenop dit alles willen we met onze timbales en purees deze mensen het genot en het plezier van eten teruggeven.

### De maaltijd

Met de timbales en purees van vlees, vis, gevogelte, rijst, groenten en fruit kan

u zeer snel en eenvoudig gevarieerde maaltijden bereiden voor de dysfagiepatiënten.

### Porties à la Carte

Door de grote keuze en het gemak van bereiden is het mogelijk om elke maaltijd individueel aan te passen.

Met de timbales en purees van vlees, vis, gevogelte, groenten- en fruit kan binnen elke maaltijd de perfecte balans bekomen worden tussen smaak, presentatie en textuur om zo het risico op verslikken te vermijden en ondervoeding tegen te gaan. Alle producten voldoen aan de strengste HACCP en BRC normen.







## Eenvoudig en veilig

Dysfagie kan voorkomen bij alle leeftijden als resultaat van verschillende ziektes en aandoeningen. Dit betekent een enorme uitdaging voor iedereen binnen de zorgsector die betrokken is bij de maaltijd-bereiding en/of toediening.

Findus Special Foods zorgt daarom voor gemakkelijke en veilige oplossingen met de diepgevoren à la carte-porties en maaltijdrediënten.

De combinatie van medische en nutri-

tionele expertise en een begrip voor de situatie waarin de patiënten zich bevinden, hebben aan de basis gelegen van de ontwikkeling van dit gamma producten.

Wij zijn ervan overtuigd dat de timbales en purees bijdragen tot een betere voedingstoestand. Ze zijn een hulpmiddel voor de keuken en geven ruimte tot creativiteit. Ze vragen een minimum aan inspanning en leveren een maximum aan resultaat en smaak.

### **EENVOUDIG & HANDIG**

Gemakkelijk klaar te maken.

### **EENVOUDIG & RENDABEL**

Geen verspilling meer, realistische porties die uw klanten op kunnen.

### **EENVOUDIG & FLEXIBEL**

Groot aanbod smaken en texturen.

### **EENVOUDIG & VEILIG**

Alle producten zijn gemaakt in fabrieken, goedgekeurd volgens de BRC-normen.

# VOEDINGSWAARDEN PER 100G

Art. nr	Artikel	Energie	Eiwitten	Koolhydraten	Waarvan suikers	Vet	Verzadigd vet	Voedingsvezels	Natrium	Bevat gluten	Bevat melkeiwit	Bevat ei-eiwit	Bevat soja-eiwit
		kJ/kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg			
<b>Puree</b>		<b>Convenience Food</b>											
3717	Vis- en gamalenympuree	370/90	15	2,5	-	2	0,2	-	320	-	-	-	-
58989	Zalm- en kabeljauwpuree	480/120	14	2,5	-	5,5	0,9	-	60	-	-	-	-
3728	Kabeljauwpuree	330/80	13	2	-	2	0,2	-	40	-	-	-	-
3736	Kalfsvleespuree	480/110	11	4	-	6	2,4	-	40	-	-	-	-
3735	Kippuree	420/100	12	5	-	3,5	1,1	-	50	-	-	-	-
3730	Rundspuree	390/90	10	4	-	4	1,3	-	40	-	-	-	-
3737	Varkensvleespuree	350/85	11	4	-	2,5	1	-	50	-	-	-	-
3722	Bloemkoolpuree	80/20	2	2	2	0,3	0,06	1,5	10	-	-	-	-
3703	Broccolipuree	90/20	3	1,5	1,5	0,3	0,05	2,5	-	-	-	-	-
3745	Bonenpuree	100/25	1,5	4	1,5	0,2	0,06	3	-	-	-	-	-
3725	Groene groentepuree	200/45	1,5	8	2,5	1	0,1	3	40	-	-	-	-
3701	Groene aspergespuree	75/20	2	2	1	0,2	0,04	2	10	-	-	-	-
3719	Maispuree	340/80	2,5	16	1,5	0,7	0,08	1,5	-	-	-	-	-
3727	Wortelpuree	100/25	0,5	4	4	0,6	0,1	3	50	-	-	-	-
21808	Wortelpuree bio	120/30	0,5	4	4	0,6	0,1	3	50	-	-	-	-
3749	Pastinaakpuree	200/45	1,5	9	3	0,5	0,08	3,5	-	-	-	-	-
3723	Selderpuree	85/20	1	3,5	3	0,2	0,04	2,5	-	-	-	-	-
3726	Erwtentpuree	210/50	5	6,5	3,5	0,4	0,07	6	70	-	-	-	-
89588	Gele erwtenpuree	370/90	6	13	1	0,6	0,06	3,5	330	-	-	-	-
3714	Ananaspuree	270/65	0,4	15	15	0,1	0,01	1	-	-	-	-	-
3711	Abrikoospuree	200/50	0,7	11	7,5	0,1	0,01	0,5	-	-	-	-	-
3721	Bosbessentpuree	150/35	0,5	7,5	6,5	0,5	0,02	3	-	-	-	-	-
3704	Bio fruitpuree	250/60	0,5	14	11	0,1	0,04	0,9	-	-	-	-	-
3748	Frambozenpuree	150/35	0,3	7	7	0,3	0,02	4	-	-	-	-	-
3731	Aardbeienpuree	130/30	0,5	6,5	5	0,3	0,02	1,5	-	-	-	-	-
21252	Pruimenpuree	480/110	1	26	15	0,1	0,03	4	10	-	-	-	-
3779	Mangopuree	270/65	0,5	15	15	0,3	0,07	2	-	-	-	-	-
87642	Perentpuree	200/45	0,4	9,5	8	0,2	0,0	2,5	-	-	-	-	-
3724	Zwarte bessentpuree	190/45	1,5	9	6,5	0,2	0,04	5	-	-	-	-	-
3707	Omelet en timbalenbasis	580/140	9	3,5	2	10	3,3	-	120	-	Ja	Ja	-
47061	Soep en sausbasis – vermijker	520/120	4	6	4,5	9,5	2,7	-	490	-	Ja	-	-
<b>Timbalen</b>		<b>Finger Food</b>											
49616	Zalm en kabeljauw timbaal	960/230	15	6,5	0,4	16	2,5	0,1	450	-	-	Ja	-
29119	Kabeljauw timbaal	900/210	14	6	0,2	15	2,1	-	410	-	-	Ja	-
29117	Runds & varkensgehakt timbaal	760/180	14	9,5	0,9	9,5	2,4	0,3	440	-	-	Ja	Ja
27762	Kalfsvlees timbaal	860/200	13	9	0,9	13	3,2	0,4	410	-	-	Ja	-
89387	Worst timbaal	740/180	12	11	1,5	9,5	2,2	0,4	660	-	-	Ja	-
29118	Kip timbaal	880/210	14	9	0,3	13	2,6	0,1	430	-	-	Ja	-
29115	Runds timbaal	820/200	13	9	0,8	12	2,6	0,2	440	-	-	Ja	Ja
29116	Gerookte ham timbaal	780/190	14	8,5	0,5	11	2,3	0,2	440	-	-	Ja	-
66384	Gebakken varkensvlees timbaal	780/190	13	11	3	10	2,2	0,1	940	-	-	Ja	-
89996	Rundstoofvlees timbaal	800/190	13	7,5	0,4	12	2,7	0,1	430	-	-	Ja	Ja
29114	Spinazie timbaal	660/160	7	10	2	10	1,6	2	420	-	-	Ja	-



# VOEDINGSTEXTUREN

## SYMPTOMEN

Een aangepaste textuur kan van toepassing zijn bij een of meerdere van volgende symptomen:

- Eten neemt meer tijd in beslag dan normaal
- Voedsel of vloeistof valt uit de mond
- Voedsel stapelt zich op in de wangen
- Stukjes voedsel blijven achter in de mond of worden uitgespuwd
- Voedsel blijft lang in de mond alvorens het doorgeslikt wordt
- Hoesten of keelschrapen
- Piepende adem en rochelende geluiden bij het praten

- Gevoel van knobbels in de keel
- Vermoeidheid door eten
- Motorische problemen

Bij bovengenoemde problemen steeds een verpleegkundige contacteren en voor de individueel aangepaste maaltijd en textuur de diëtist(e) of logopedist(e) consulteren.

**Altijd alert en voorzichtig zijn bij het introduceren van een nieuwe textuur!**

