

# ETEN & DRINKEN

Onderscheidende zorghoreca en toekomstbestendige maaltijdvoorziening

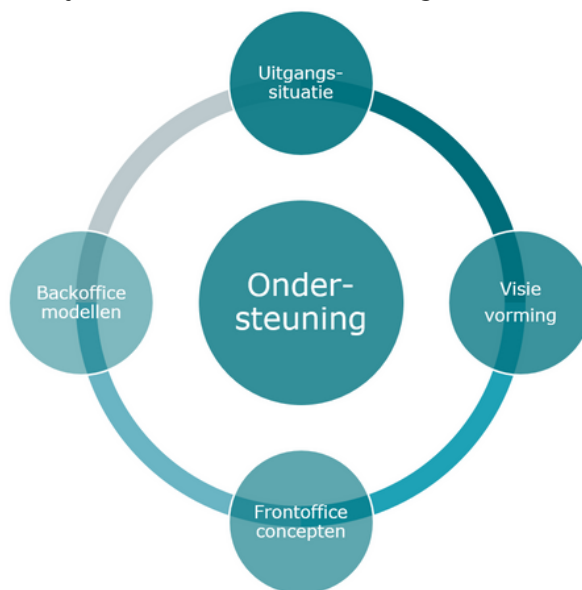


**Waar hebben uw cliënten of patiënten het elke dag over en wat wordt gezien als een van de hoogtepunten van de dag? Juist ja; eten en drinken voor uw cliënten, patiënten en medewerkers.**

Het inrichten van de voedingsorganisatie vraagt als eerste om een geschikte visie en strategie. Wat is het belang van eten & drinken voor uw doelgroep en waar moet de maaltijdvoorziening aan voldoen; samen met u gaan we aan de slag om visie te ontwikkelen. Hierbij creëren we een breed draagvlak door de juiste stakeholders te betrekken.

### **Toekomstbestendige en duurzame maaltijdvoorziening**

Wij nemen uw organisatie mee op reis om oude denkwijzen en werkwijzen los te laten en nieuwe in te zien en te omarmen. We beredeneren vanuit uw cliënt of patiënt en gaan uit van (financiële) haalbaarheid, duurzaamheid en toekomstbestendigheid. Optimaal gebruikmakend van de aanwezige voorzieningen, met passende ondersteuning van leveranciers en met de juiste mensen op de juiste plaats. Hierbij houden we rekening met de roep om de facilitaire dienst de zorgteams te laten ondersteunen. U kunt excelleren met het aanbod van eten & drinken door de ontwikkeling van concepten die beter aansluiten bij de wensen en behoeften van uw doelgroep. Passend bij de levensloop en bijdragend aan de structuur van de dag.



### **Voordelen**

- Professionaliteit bij de inrichting van uw maaltijdvoorziening.
- Eet- en drinkconcepten die passen bij de diverse doelgroepen.
- Onderscheidende zorghoreca met een beter rendement.
- Tevreden gasten en medewerkers.

### **Rendabele en onderscheidende zorghoreca**

Elkaar ontmoeten, samen eten en samen drinken in een gastvrije ambiance. Maaltijden zijn hét moment van de dag en een beleving voor uw gasten en een commerciële kans voor uw zorgorganisatie. Onze experts kijken met een commerciële blik naar het omzempotentieel van uw restaurant en brengen verschillende factoren in kaart. Wat moet anders? Wat moet beter? U krijgt inzicht in hoe uw restaurant rendabel te maken is en wat daarvoor doorslaggevend is: de omzet verbeteren, kosten verlagen of efficiënter en effectiever werken of inkopen bijvoorbeeld. De ontwikkeling van uw restaurant- of gastvrijheidsconcept verzorgen wij voor u. Van visie tot vlekkenplan en van concept(en) tot functioneel programma van eisen. U wordt gezien!



*Onze experts kijken met een commerciële blik naar het omzempotentieel van uw restaurant en brengen verschillende factoren in kaart. Wat moet anders? Wat moet beter?*

# De belangrijkste informatie in het kort

## Het probleem dat we oplossen

Voor veel zorgorganisaties is het een uitdaging om de eet- en drinkconcepten aan te laten sluiten op de behoeften van de cliënt en patiënt.



## De oplossing die wij bieden

De inrichting van de voedingsorganisatie beredeneren wij vanuit uw cliënt of patiënt en baseren wij op een passende visie en strategie, (financiële) haalbaarheid, duurzaamheid en toekomstbestendigheid. Wij maken optimaal gebruik van de aanwezige voorzieningen, met passende ondersteuning van leveranciers en met de juiste mensen op de juiste plaats. Eten en drinken dat voldoet aan de richtlijnen voor gezonde voeding voor ouderen, uitgebalanceerd met voldoende variatie, denken in mogelijkheden en passend bij de levensloop en structuur van de dag.



## Wat het uw organisatie oplevert

Een passende maaltijdvoorziening op de woongroep of afdeling, een onderscheidend concept, meer rendement op uw zorghoreca én tevreden gasten en medewerkers.



## Neem contact met ons op

Heeft u behoefte aan rendabele en onderscheidende zorghoreca? Wilt u de maaltijdvoorziening toekomstbestendig en duurzaam inrichten of meer rekening houden met het kwaliteitskader? Met AAG heeft u de juiste ingrediënten in handen om uw voedingsorganisatie op de juiste manier in te richten. Neem dan contact op met Stijn of Michel. Zij helpen u graag!



Stijn Creemers  
adviseur

0623229170  
[s.creemers@aag.nl](mailto:s.creemers@aag.nl)



Michel van Tilborg  
adviseur

0651223585  
[m.vantilborg@aag.nl](mailto:m.vantilborg@aag.nl)



Ze maken waar wat ze beloven.

**Han Laumen**

Directeur Control & Vastgoed bij Proteionl

AAG heeft medewerkers met kennis van de markt en kwaliteiten om dit goed te verwoorden in realistische en bruikbare adviezen.

**Bêr Daemen**

Hoofd Stafdiensten bij Sevagram

AAG en Fivoor en haar voorgangers hebben een lange geschiedenis waarin AAG steeds weer laat zien hoe professionele en efficiënte dienstverlening eruit ziet. Wij hadden al hele goede ervaringen op financieel gebied en nu ook op het domein van vastgoed en facilitair. Met een goede basis in de hand bouwen wij verder aan een sterk bedrijf.

**J. Gast**

Bestuurder van Fivoor

Bekijk meer referenties op  
[www.aag.nl/projecten](http://www.aag.nl/projecten)



**073-6409777**

**info@aag.nl**

**www.aag.nl**