

## Gezocht: input en feedback van organisaties in de onderzoeksprojecten aan de hogescholen

Wil jij vanuit jouw organisatie, met een minimum aan tijdsinvestering, deelnemen aan een onderzoeksproject van een Vlaamse hogeschool? Dat kan! Als bonus kan je na afloop de projectresultaten onmiddellijk in jouw organisatie implementeren

Werktitel:

### **LEKKER ZELF! MET DE KEUKEN VAN DE TOEKOMST**

Expertisedomeinen: gezondheid, werk & economie, gelijke kansen

#### **Korte schets van de probleemstelling**

Het zelf klaarmaken van een maaltijd is één van de eerste dagelijkse activiteiten die stopgezet wordt bij personen met fysieke en/of verstandelijke beperking ongeacht de leeftijd of oorzaak. Het ontbreekt vaak aan fysieke kracht, cognitief vermogen en energie om gezonde maaltijden en boodschappenlijsten samen te stellen, boodschappen te doen, ingrediënten voor te bereiden, de maaltijd volgens de juiste stappen te bereiden in soms zware potten en pannen.

Daarnaast wordt er vaak gekozen om kant en klare maaltijden aan huis te leveren indien de ondersteunende partner of zorgverlener geen optie zijn. Dit is een grote mentale stap die niet altijd vlekkeloos verloopt. Mensen worden geconfronteerd met een geheel andere kookstijl en verliezen autonomie in de keuze van de maaltijd. Een niet te onderschatten gevolg hiervan is ondervoeding bij deze mensen.

#### **Doelstelling van de projectidee**

Het is onze ambitie om

- 1) de levenskwaliteit van personen met fysieke en licht tot matige verstandelijke beperking te verhogen en hun zelfstandigheid te stimuleren door in te zetten op gezond begeleid koken en hierdoor
- 2) de zorgverleners ruimte te geven voor warme zorg en focus op hun kerntaken, en dit door
- 3) innovatieve technologieën van Vlaamse bedrijven toegankelijk te maken voor mensen met zorgnoden.

In dit TETRA project willen wij het basis idee van innovatief begeleid koken uit het Age'in project verder ontwikkelen met technologie- én voedingsbedrijven én de zorg. Alle stappen voor, tijdens en na het koken zullen we onder de loep nemen en onderzoeken welke combinatie van (bestaande) innovatieve technologieën personen met een beperking optimaal kunnen ondersteunen.

Dit project heeft als doel proeftuinen op te zetten in een reële setting en in co-creatie met alle stakeholders (productontwikkelaar, zorgverlener, individu en onderzoeker), de verschillende stappen te testen en valideren om te komen tot een prototype dat geïmplementeerd kan worden binnen zorgorganisaties zoals bijvoorbeeld leefgroepen, woonzorgcentra, dagbestedingscentra, inclusieve horecazaken, ... maar ook binnen de sector van de assistentiewoningen en aangepast wonen als een totaalpakket voor begeleid koken.



## Gezocht: input en feedback van organisaties in de onderzoeksprojecten aan de hogescholen

Wil jij vanuit jouw organisatie, met een minimum aan tijdsinvestering, deelnemen aan een onderzoeksproject van een Vlaamse hogeschool? Dat kan! Als bonus kan je na afloop de projectresultaten onmiddellijk in jouw organisatie implementeren

### Mogelijke activiteiten tijdens de uitvoering

Onze voorstudie bevestigde de grote nood en interesse voor assistief koken maar detecteerde ook enkele uitdagingen die we in voorliggend TETRA project zullen aanpakken:

- Het personaliseren en programmeren van een ruim aanbod aan recepten
- De herkenning van ingrediënten en het automatisch genereren van boodschappenlijstjes;
- Interactieve kookinstructies nog meer op maat van de gebruiker met behulp van pictogrammen, foto's, video's, spraakondersteuning, gepaste lay-out, prikkelarm, aangepast kleurgebruik, aangepast beeldmateriaal aan beschikbare toestellen en keukengerief, enzovoort. Plus de mogelijkheid om verschillende niveaus van ondersteuning te selecteren;
- Mobiel inzetbare keuken die aangepast kan worden naar de noden van de gebruikers die individueel of in groep kan gebruik maken van dit kookplatform met bijvoorbeeld hoog-laag instelbaarheid, rolstoeltoegankelijkheid, ...
- Toevoeging van slimme keukentoestellen die geconnecteerd zijn met de kookinstructies, bijvoorbeeld een intelligente weegschaal, een kokend waterkraan, toegankelijke

spoelbak, een slimme oven of een assistieve inductie-kookplaat waarop instructies geprojecteerd kunnen worden, een intelligente koelkast,...

- De gebruiksvriendelijkheid en technologisch laagdrempeligheid voor het zorgpersoneel, waardoor zij de focus kunnen leggen op warme zorg of andere activiteiten en niet continu aanwezig moeten zijn om in te grijpen bij het technisch-operationele;
- Het toevoegen van detectie om te allen tijde de veiligheid te kunnen garanderen tijdens het koken door integratie van bijvoorbeeld rookdetectie, bewegingsdetectie, overkookbeveiliging, ...

### Verwachting van het projectresultaat

Dit project heeft als doel proeftuinen op te zetten in een reële setting en in co-creatie met alle stakeholders om te komen tot een prototype dat geïmplementeerd kan worden binnen zorgorganisaties zoals bijvoorbeeld leefgroepen, woonzorgcentra, dagbestedingscentra, inclusieve horecazaken, ... maar ook binnen de sector van de assistentiewoningen en aangepast wonen als een totaalpakket voor begeleid koken.



### Profiel van de leden van de begeleidingscommissie

#### ZORG

Zorgvoorzieningen die zoekend zijn hoe ze bewoners de mogelijkheid kunnen bieden om onder technologische begeleiding samen een maaltijd te bereiden waardoor de zorgverlener aandacht kan besteden aan warme zorg en waardoor gevoelens van autonomie en competentie bij hun bewoners kunnen verhogen.

#### BOUW

Bouwheren, architecten en aannemers die zich binnen het segment van de assistentiewoningen of het aangepast wonen bevinden kunnen advies en ondersteuning bieden bij de ontwikkeling van het kookplatform.

#### TECHNOLOGIE

Binnen het kookproces is er enerzijds de technologie voor het koken zelf en anderzijds de ondersteuning op maat van de eindgebruiker.

Bedrijven die bezig zijn met intelligente keukentoeestellen, intelligent kookgerief, Augmented Reality, sensoren die het gebruiksgemak en de veiligheid tijdens het koken kunnen garanderen, software bedrijven die de recepten en data omzetten naar instructies,... zijn noodzakelijke partners binnen dit project.

#### VOEDING

Omdat gezonde voeding van cruciaal belang is, is de voedingsindustrie naast zorg en technologie een belangrijke schakel.

Voedingsbedrijven die inzetten op boodschappendiensten, maaltijdboxen, food pairing, korte keten, gepersonaliseerde maaltijden, food waste,... zullen binnen het innovatief kookplatform een belangrijke rol spelen.

#### LOKALE DIENSTENCENTRA

Steden of gemeentes die inzetten op preventieve acties, die aandacht hebben voor sociale netwerken, activiteiten organiseren om de zelfredzaamheid te verhogen, om eenzaamheid tegen te gaan, ... . Zij kunnen hun hulp bij de dagdagelijkse activiteit optimaliseren door het inzetten van de innovatieve keuken door mensen met een zorgnood samen te brengen en gezamenlijk te koken bijvoorbeeld.

### Interesse?

#### Voor dit projectidee

Tineke Verkest  
[tineke.verkest@vives.be](mailto:tineke.verkest@vives.be)  
Check [Tineke haar LinkedIn profiel](#).

#### Heb je zelf een projectidee? Neem contact op met

**Ria Bollen**  
projectcoördinator Blikopener  
beleidsadviseur onderwijs & innovatie  
Vlaamse Hogescholenraad  
[ria.bollen@vlaamsehogescholenraad.be](mailto:ria.bollen@vlaamsehogescholenraad.be)

