

## thema De keuken

### De feiten

Met kleinschalig wonen willen we een huiselijke en vertrouwde woonomgeving creëren. Het gaat er toe zoals in een gewone huishouding. De bewoners doen samen met begeleiders de dagelijkse handelingen. Het eten voorbereiden hoort daar vanzelfsprekend bij. Zo krijg je niet alleen een lekkere maaltijd maar zorgen de activiteiten ook voor allerlei zinvolle bezigheden op de groepswoning.



*Voorbeeld van keukens in L-opstelling en wandopstelling in een kleinschalige groepswoning voor mensen met dementie te Maasduinstaeete Nieuw-Bergen en De Es te Varsseveld.*

### Achtergrond

Voor veel oudere mensen zijn de rituelen rondom de maaltijd belangrijk. Zij vinden het vanzelfsprekend om uitgebreid zorg te besteden aan de menukeuze en na te gaan wat de gasten lekker vinden. Bovendien nemen zij ruim de tijd om de maaltijd voor te bereiden. Zo hebben de geuren van de gerechten alle gelegenheid om zich door de woning te verspreiden, daar krijg je honger van en dat doet goed eten.

Wanneer mensen in een kwetsbare levensfase verkeren is de kwaliteit van de maaltijd nog veel belangrijker. Alle redenen dus om na te gaan hoe we het eten op de groepswoning voor mensen met dementie of somatiek goed kunnen regelen. Door zelf de maaltijd te bereiden heb je optimaal invloed op de samenstelling daarvan en het moment waarop je gaat eten. Dat is niet of maar ten dele mogelijk wanneer anderen daarover beslissen, bijvoorbeeld door vaste werkschema's van de centrale keukens.

Maar niet iedereen zal mee kunnen of willen doen met koken, is dat geen probleem? Het ziektebeeld dementie brengt met zich mee dat er allerlei functies verloren gaan. De grip op het leven verdwijnt naarmate het dementieproces vordert. Cliënten vallen terug op zintuiglijke ervaringen. Juist dan kan koken op de woning meerwaarde opleveren: het rammelen van de pannen, de geur van de sudderlapjes, de smaak van stoofpeertjes die je altijd zo lekker vond. Het geeft het vertrouwde gevoel zoals we dat met kleinschalig wonen beogen.

### Vormgeving

Hoe kunnen we de keuken zo inrichten dat de begeleider, die vaak alleen werkt, toch een goed overzicht behoudt over de huiskamer, praktisch ingericht is en ook uitnodigend is voor bewoners om die bij het koken te betrekken. Een open keuken, als onderdeel van de huiskamer, voldoet dan het beste. Uiteraard houden we bij de vormgeving rekening met bewoners die zich lastig verplaatsen of in een rolstoel zitten, dat is nog een reden waarom een open keuken in de woonkamer de meeste voordelen geeft.

De opstelling van het aanrecht is daarbij een bepalende factor. Wanneer deze tegen een wand geplaatst is, staat de begeleider met de rug naar de huiskamer en bewoners toe. Een L-vormige opstelling is dan een alternatief. De kookplaat is in dat geval ook makkelijk tegen ongewenste aanraking te beschermen.

De opstelling moet zo ingericht zijn, dat apparatuur op een efficiënte wijze onder te brengen is. Door een tafel aan het keukenblok te plaatsen ontstaat het idee van een woonkeuken. De keuken ontwikkeld zich zo als een centrale plek in de woning waar het sociale leven plaatsvindt. De tafel is niet alleen te gebruiken om het eten voor te bereiden en om aan te eten maar ook om koffie te drinken en de krant te lezen. Een plek waar veel gebeurt en waar bewoners gezelligheid vinden.

Om meer duidelijkheid te krijgen over de afmetingen en oppervlakte, kunnen we gebruik maken van de kengetallen zoals die door het Bouwcollege ooit opgesteld zijn. De keuken valt in de categorie 'gemeenschappelijke ruimte' en daar staat een minimale norm van 8 m<sup>2</sup> bij. Op een woning waar zes bewoners wonen betekent dit een minimale omvang van 48 m<sup>2</sup> aan gemeenschappelijke ruimte waar de keuken onder valt.

De kosten van de keuken hangen af van de omvang van de doelgroep waarvoor deze dient. In onderstaand kader staat een indicatie van de kosten vermeld van een standaardinrichting voor een groepswoning waar zes bewoners wonen.

#### Prijsindicatie keuken groepswoning

Aanrechtblad met kastjes, 3 meter	€ 7.000,00
Kookplaat (inductie, 4 pits)	€ 1.680,00
Afzuigkap	€ 2.150,00
Combi/magnetron	€ 2.200,00
Stoomoven hogedruk	€ 3.000,00
Koelvriescombinatie	€ 1.930,00
Afwasmachine professionele versie	€ 3.250,00

**Mondria Advies is een bureau voor strategisch advies voor ontwikkeling en exploitatie van onroerend goed in de zorgsector. Daarnaast heeft zij expertise op het thema kleinschalig wonen, zowel zorginhoudelijk als qua vormgeving, consequenties voor organisatiestructuur, financiering en exploitatie. Van deze combinatie van kennis kan de klant op geïntegreerde wijze gebruik maken bij de ontwikkeling van woon-zorgconcepten.**