SPOON IT®

Gastromeals

Executive summary

- Volledig natuurlijk lepelbrood op basis van wit en volkoren brood, ontwikkeld voor mensen met kauw- en slikproblemen (dysfagie).
- Wordt aangemaakt met vloeistof naar keuze, zoals (plantaardige) melk, bouillon, water of sap.
- Na bereiding blijft de textuur stabiel bij koeling en tijdens de maaltijd, ook bij contact met speeksel, zodat de slikveiligheid gedurende de hele eetduur behouden blijft.
- Beschikbaar in verschillende vaste lepelbare texturen, zodat afgestemd kan worden op individuele slikcapaciteit en de fase van revalidatie.
- Spoon It+ biedt dezelfde lepelbroodbasis maar met extra eiwit (circa 17--20 g per 100 g droog product) voor cliënten met verhoogde eiwitbehoefte, zonder concessies aan smaak en eetervaring.
- Instant-range: snel aan te maken lepelbrood dat binnen enkele minuten de juiste lepelbare textuur bereikt, ideaal voor afdelingen en thuissituaties met beperkte tijd of faciliteiten.
- Extra variatie via lepelkoek en specials zoals lepelbare pizza, pannenkoek, amandelbrood en chocoladebrood, die zorgen voor meer afwisseling en eetmotivatie gedurende de dag.
- Zoete, lepelbare toppings (onder meer varianten zoals confiture, chocoladepasta en pindakaas) verkleven niet in de mond en maken complete slikveilige broodmaaltijden mogelijk.
- Voor logopedisten: een gestandaardiseerde, reproduceerbare lepelbare structuur, goed inzetbaar binnen bestaande slikprotocollen en behandeltrajecten.
- Voor diëtisten: broodmaaltijden zijn weer volwaardig en eiwitdicht in te zetten, met veel combinatiemogelijkheden binnen slikrestricties.
- Gastromeals biedt demonstraties en begeleiding bij implementatie op locatie; rechtstreeks bestellen op rekening geeft toegang tot het volledige assortiment tegen de meest aantrekkelijke condities.

Wat is Spoon It?

Spoon It is volledig natuurlijk brood dat op klinisch verantwoorde wijze is verwerkt tot een uniforme textuur, zodat het met een lepel gegeten kan worden. Door een vloeistof naar keuze toe te voegen, bijvoorbeeld melk (of melk-alternatief), bouillon, water of sap, ontstaat een lepelbaar broodgerecht dat veilig is bij dysfagie en toch herkenbaar smaakt als broodmaaltijd. De bereide Spoon It-producten blijven stabiel in textuur, ook bij bewaring in de koeling en tijdens de maaltijd bij contact met speeksel, zodat de slikveiligheid gedurende de hele eetduur behouden blijft.

De basis bestaat uit wit en volkoren lepelbrood, waarbij de volkorenvariant ook een bron is van natuurlijke vezels. Spoon It is verkrijgbaar in verschillende texturen, zodat afgestemd kan worden op individuele slikcapaciteit en revalidatiefase. Daardoor kan het product zowel in een meer voorzichtige opbouw als in een vervolgfase worden ingezet.

Voor wie is het bedoeld?

Spoon It is ontwikkeld voor mensen met kauw- en slikproblemen, bijvoorbeeld bij neurologische aandoeningen, geriatrie, oncologie of na een CVA. De lepelbare consistentie vermindert het risico op verslikken en aspiratie, en helpt ondervoeding en uitdroging tegen te gaan doordat broodmaaltijden weer veilig en aantrekkelijk worden.

Omdat Spoon It een herkenbare broodoplossing biedt, sluit het goed aan bij de Nederlandse en Europese broodcultuur en ondersteunt het de eetlust en acceptatie. Lepelbrood is beschikbaar voor particulieren en voor zorginstellingen. De juiste toepassing kan in overleg met een logopedist of diëtist worden afgestemd, zodat een optimaal toepassing mogelijk is.

Textuur en toepassing

Spoon It is ontwikkeld met een gecontroleerde textuur die aansluit bij de praktijk van aangepaste voeding in de zorg. Afhankelijk van de bereiding en hoeveelheid toegevoegde vloeistof kan de consistentie worden

Snelle toepassing

Instant-range

Naast de klassieke lepelbroodproducten is er ook een Spoon It+ Instant-range, ontwikkeld voor situaties waarin snelheid en gemak essentieel zijn, bijvoorbeeld op afdelingen met beperkte keukenfaciliteiten of in de eerstelijnszorg. De Instant-varianten worden direct met warme of koude vloeistof aangeroerd en bereiken binnen enkele minuten de gewenste, stabiele lepelbare textuur.

De Instant-range volgt dezelfde principes van slikveiligheid, gecontroleerde textuur en herkenbare smaak als het reguliere Spoon It-assortiment. Dit maakt de Instant-range geschikt voor snelle proefmomenten, poliklinische setting, thuissituaties en kortverblijfafdelingen, terwijl de kwaliteit en veiligheid vergelijkbaar blijven met de reguliere lepelbroodproducten.

Lepelkoek en lepelbrood specials

Binnen het Spoon It-assortiment zijn er daarnaast varianten die inspelen op variatie in smaak en eetmoment, zoals lepelkoek en diverse lepelbrood specials. Voorbeelden hiervan zijn pizza, pannenkoek, amandelbrood en chocoladebrood, die dezelfde lepelbare en slikveilige structuur combineren met vertrouwde smaken voor ontbijt, lunch of tussendoor.

Deze producten maken het mogelijk om ook bij dysfagie meer variatie in de brood- en koeksfeer aan te bieden, zonder concessies te doen aan veiligheid en consistentie. Daarmee dragen ze bij

afgestemd op de behoefte van de cliënt en de fase van behandeling of herstel.

Voor logopedisten is van belang dat Spoon It niet alleen op veiligheid is ontwikkeld, maar ook op eetervaring. In het hieronder vermelde onderzoek wordt aangetoond dat een gecontroleerde textuur met kleine partikels kan bijdragen aan een significant betere maaltijdervaring, terwijl het product tegelijkertijd als slikveilig wordt beoordeeld. Daarmee laat Spoon It zien dat aangepaste voeding niet alleen veilig, maar ook aantrekkelijk en sensorisch herkenbaar kan zijn.

Voor logopedisten betekent dit dat Spoon It goed inpasbaar is in bestaande slikprotocollen en behandeltrajecten, met een duidelijke koppeling tussen producttype, bereidingswijze en cliëntniveau. Het vereist wel dat de bereiding, zoals hoeveelheid vloeistof, rusttijd en roertechniek, volgens de handleiding wordt uitgevoerd.
LINK: artikel adding particles in TMF.

Voedingswaarde en variant Spoon It+

Spoon It biedt een stevige basis aan energie en eiwitten en kan makkelijk worden aangevuld met toppings en andere componenten, zodat volwaardige hoofdmaaltijden en tussendoortjes ontstaan. Een voorbeeldrecept met Spoon It volkoren, volle melk, lepelbare choco-hazelnoottopping en Griekse yoghurt levert rond de 300 kcal en ruim 10 g eiwit per portie. De volkorenvariant bevat bovendien natuurlijke vezels.

Spoon It+ bouwt voort op dezelfde natuurlijke lepelbroodbasis, maar is extra verrijkt met eiwitten voor mensen met een verhoogde voedingsbehoefte, bijvoorbeeld bij ondervoedingsrisico, sarcopenie of herstel na ziekte. De eiwitverrijkte variant levert circa 17 tot 20 gram eiwit per 100 gram droog product, bij vergelijkbare smaak en eetervaring als de standaardvariant. Spoon It+ is beschikbaar als wit en volkoren lepelbrood in onder andere schudbekers, zodat eenvoudig meerdere porties bereid kunnen worden.

aan een aantrekkelijker menu en een betere eetervaring gedurende de dag.

Bereiding, toepassingen en toppings

Spoon It wordt bereid door een afgewogen hoeveelheid droog lepelbrood te mengen met een afgemeten volume vloeistof, zoals melk, bouillon, water of sap, waarna het kort moet staan om te binden en in te dikken tot de gewenste consistentie. Met minder of meer vloeistof kan de zorgprofessional gericht sturen op een dikkere of iets vloeiendere textuur, passend bij de individuele cliënt.

Naast de lepelbroodbasis zijn er kant-en-klare zoete Spoon It-toppings, bijvoorbeeld varianten vergelijkbaar met confiture, chocoladepasta, pindakaas en andere zoete broodbeleggen, die zelf ook lepelbaar zijn en niet verkleven in de mond. Zo ontstaan complete lepelbare broodmaaltijden waarin brood én beleg slikveilig zijn, maar qua smaak zo dicht mogelijk bij regulier broodbeleg blijven.

Relevantie voor logopedisten en diëtisten

Voor logopedisten biedt Spoon It een gestandaardiseerde, reproduceerbare textuur die goed past binnen dysfagie-behandeltrajecten en slikrevalidatie. Het product ondersteunt het opbouwen van veilige en aantrekkelijke maaltijdmomenten, met aandacht voor zowel slikveiligheid als eetervaring.



Voor diëtisten is Spoon It, en met name Spoon It+, een manier om broodmaaltijden weer volwaardig en eiwitdicht aan te bieden aan cliënten met verhoogde energie- of eiwitbehoefte. De combinatie met toppings, zuivel en andere componenten maakt het mogelijk om per portie voldoende calorieën, eiwit en vezels te halen, terwijl men binnen de slikrestricties blijft. Omdat Spoon It in schudbekers, grotere emmers en Instant-varianten beschikbaar is, is het product goed schaalbaar voor instellingen én praktisch inzetbaar in de thuissituatie.

Demonstratie, implementatie en bestellen

Gastromeals kan altijd een demonstratie op locatie organiseren, waarbij logopedisten, diëtisten en zorgteams worden meegenomen in de bereiding, textuurbeoordeling en praktische toepassing van Spoon It binnen het bestaande voedings- en slikbeleid. Daarnaast is ondersteuning mogelijk bij implementatie op locatie, scholing en het ontwikkelen van passende menu- en recepttoepassingen.

Bestellen kan het beste rechtstreeks bij Gastromeals. Betaling op rekening is mogelijk. Op die manier is het volledige assortiment beschikbaar, inclusief specials en Instant-range, tegen de meest aantrekkelijke prijs en met directe ondersteuning vanuit het team.

www.gastromeals.eu

Gastromeals