



## Smaakcentrum is onderdeel van een wetenschappelijk onderzoek

Het Smaakcentrum is onderdeel van een grootschalig wetenschappelijk onderzoek, waarbij onderzocht wordt wat de effecten zijn van het toepassen van op maat gemaakte recepten op de smaakbeleving van mensen met chemotherapie. We werken daarin samen met een team van zorgprofessionals, verpleegkundigen, diëtisten en wetenschappers die verbonden zijn aan het Center for Gastrology en Primary Food Care.

Als u wilt deelnemen aan het coachingstraject vragen we u om een toestemmingsformulier van het Medisch Ethische Toetsingscommissie van de Erasmus Universiteit Rotterdam te ondertekenen.

In belang van dit wetenschappelijk onderzoek vragen wij u ook om gedurende het coachingstraject op drie momenten een vragenlijst over uw gezondheidssituatie in te vullen. U kunt erop rekenen dat uw gegevens geanonimiseerd en veilig worden verwerkt.

## Deelname is gratis

Dankzij een donatie van het Nationaal Fonds tegen Kanker, kunnen wij het drie maanden durende traject gratis aanbieden aan de eerste 300 deelnemers van het onderzoek. U betaalt hiervoor dus geen eigen bijdrage. Het onderzoekstraject bestaat uit:

- een eerste consult bij het Smaakcentrum
- een smaakttest
- eenvoudig te maken recepten op basis van uw persoonlijk smaakprofiel
- online begeleiding van professionals, bereikbaar via uw persoonlijke account in onze online omgeving.

## Contact en aanmelding

U kunt zich bij het Smaakcentrum aanmelden via het aanmeldformulier op:

[www.frankelandgroep.nl/smaakcentrum](http://www.frankelandgroep.nl/smaakcentrum)

Voor vragen of voor meer informatie kunt u contact opnemen met Eric van Reenen of Karin Freese, de chef-koks van het Smaakcentrum.

☎ 010 - 426 49 25

✉ [e.vanreenen@frankelandgroep.nl](mailto:e.vanreenen@frankelandgroep.nl)

✉ [k.freese@frankelandgroep.nl](mailto:k.freese@frankelandgroep.nl)

📍 Sint Liduinastraat 10, 3117 CS Schiedam

🕒 Elke dinsdag- en vrijdagmiddag geopend van 13.00 tot 15.00 uur.

Dit zijn onze partners



**ScC** Smaakcentrum  
Consult & Coaching

[www.frankelandgroep.nl/smaakcentrum](http://www.frankelandgroep.nl/smaakcentrum)



## Welkom bij het Smaakcentrum Consult & Coaching

Van harte welkom bij het Smaakcentrum Consult & Coaching. Het smaakcentrum is opgericht voor mensen met smaakproblemen tijdens of na een oncologische behandeling. Uit onderzoek blijkt namelijk dat dertig tot zeventig procent van de mensen met chemotherapie te maken krijgt met vermindering of verandering van smaak. Zij kunnen hierdoor minder of eenzijdig gaan eten. Ze genieten minder of helemaal niet meer van hun maaltijd. Met als mogelijk gevolg ongewenst gewichtsverlies.

Herkent u deze klachten? Het Smaakcentrum Consult & Coaching kan u hierbij helpen. In deze folder leggen we graag uit wat het Smaakcentrum voor u kan betekenen.

## Wat kan het Smaakcentrum voor u betekenen?

Het Smaakcentrum biedt oplossingen op maat voor smaakproblemen tijdens of na een oncologische behandeling. Wij bieden u een drie maanden durend coachingstraject aan, waarbij onze speciaal opgeleide chef-koks de smaak van uw maaltijden zo proberen aan te passen, dat u – ondanks uw smaakproblemen – toch weer gezond en lekker kunt eten. Daarmee kan uw smaak niet worden hersteld, maar de chef-koks kunnen wel met u onderzoeken wat voor u opnieuw lekker kan smaken.

### Persoonlijk smaakprofiel

Het traject dat u volgt, start met een eerste consult bij het Smaakcentrum in locatie Frankeland. Tijdens dit consult neemt een chef-kok een smaaktest bij u af. Dit neemt ongeveer 1 uur in beslag.

Met behulp van natuurlijke smaakstoffen wordt getest hoe u bepaalde smaken ervaart en waar uw voorkeuren liggen. Welke smaak vindt u lekker en welke juist niet? Deze smaaktest is nodig om te bepalen waar de smaakproblemen zich bij u voordoen. Op basis van de testresultaten wordt een persoonlijk smaakprofiel voor u opgesteld.



### Recepten op maat

Met de resultaten stelt onze chef-kok een op maat gemaakt recept voor u op, volledig aangepast aan uw persoonlijke smaakprofiel. Dit uitgewerkte recept ontvangt u binnen een week na het consult. Het recept is eenvoudig te bereiden, met ingrediënten die te koop zijn bij de supermarkt.

U krijgt ook op basis van uw smaakprofiel advies voor het bereiden van andere recepten.

### Het verdere coachingstraject

Gedurende het verdere traject wordt onderzocht of het recept u smaakt en of u op basis van uw smaakprofiel ook andere recepten kunt bereiden.

Onze chef-kok neemt op de met u afgesproken momenten telefonisch contact op om te horen hoe het met u gaat, wat uw ervaringen met de recepten zijn en om de voortgang en resultaten bij te houden. Bij veranderingen van uw smaak is het tijdens het coachingstraject mogelijk om aanpassingen in uw smaakprofiel te doen.

Ook krijgt u een persoonlijk, digitaal account in onze online omgeving, waarmee u uw gegevens kunt inzien. In dit account zit ook een chatfunctie, zodat u of uw mantelzorger berichten naar de chef-kok kan sturen.