

ETEN IN ZORGINSTELLINGEN



▲ Te veel eten wordt in zorginstellingen weggegooid. Elf Brabantse instellingen willen daar wat aan doen. FOTO GETTY IMAGES

Stoppen met al dat voedsel dat zo de afvalbak ingaat

Zeuren over eten in zorginstellingen, het is schering en inslag. Vaak hebben de klagers gelijk. Het eten kán beter, verser, duurzamer en vooral: gezonder. Denken elf Brabantse zorginstellingen. Zij willen leren hoe het anders kan.

Arno Heesakkers

Daar zit je dan, in het verzorgingshuis, bord dampend eten voor je neus. Je prikt er met je vork hier en daar in, wat is dit? Die biefstuk lijkt wel een schoenzool, zo taai. En die bloemkool is veel te hard, niet zoals jij 'm altijd kookte. Verdorie, waar is dat lekkere roomwitte maïzenapje dat je zelf zo nauwgezet tot de juiste dikte stond te roeren? En gädverdamme, aardappels in de schil, wat een fransen. Je schuift een paar happen in je mond, maar het smaakt niet. Het ruikt trouwens ook helemaal niet lekker. Je schuift je bord weg.

Voedsel voor de kliko. Veel cliënten zijn niet tevreden over het eten in hun zorginstelling. In verpleeghuizen, psychiatrische instellingen, ziekenhuizen, overal hoor je klachten. Dertig tot veertig procent van de maaltijden in instellingen in Noordoost-Brabant komt in de afvalbak terecht, zo bleek twee jaar geleden uit onderzoek van Care Culinair, de Bossche organisatie voor voedingsmanagement in de zorg. Het onderzoek werd gedaan in opdracht van het Platform Zorg Noordoost-Brabant.

Elf zorgorganisaties in Noordoost- en Midden-Brabant willen daar iets aan doen. Waaronder psychiatrische instelling Reiner Van Arkel, Cello en SWZ (allebei voor mensen met een beperking), Novadic-Kentron (verslavingszorg), GGZ (Oost-Brabant, Breburg en Westelijk Noord-Brabant) en Van Neynsel (ouderenzorg).

Zij starten op 10 oktober op de locatie van Reiner van Arkel in Den Bosch met het programma 'Duurzaam en gezond aan tafel'. De instellingen willen meer mensen die dik tevreden zijn met het eten en drinken dat ze krijgen. Ze willen ook minder voedselverspilling, lagere kosten en meer duurzaam voedsel inkopen. Niet alleen voor cliënten en patiënten, maar ook voor de zorgmedewerkers. Hoger doel: Brabant gezond en vitaal houden.

Diverzio

Diverzio, stichting gezond en duurzaam eten en drinken in Wijchen, heeft het programma ontwikkeld. Inmiddels hebben al ruim honderd instellingen in het land er kennis mee gemaakt.

Directeur Koen Nouws Keij: „Wij horen verhalen van bewoners die het eten niet lekker vinden en van zorgorganisaties die de maaltijdvoorzie-

ning niet goed geregeld krijgen. We laten zien hoe we dat samen anders kunnen doen.”

Heel mooi, maar lagere kosten? Voor verse en duurzame voeding? Hóe dan? Nouws Keij: „Dat is een kwestie van er anders naar kijken. Neem een plofkip. De kiloprijs varieert tussen vijf en acht euro. Tuúrlijk is scharrelvlees duurder. Maar als je die plofkip gaat bakken loopt er dertig procent water uit. Minder kip dus voor je geld. Als je vierhonderd maaltijden inkoop voor een instelling scheelt dat echt een slok op een borrel.”

Verder kijkt Diverzio ook naar de langere termijn. „Goede voeding houdt mensen vitaler, gezonder, het is echt het beste medicijn. Dat scheelt zorgkosten op termijn.”

Ander voordeel is dat het eten beter smaakt, zegt Nouws Keij. Ouderen die niet meer zoveel trek hebben, krijg je dan gemakkelijker aan het eten. Dat voorkomt ondervoeding. „Echt een schrijnend probleem.” In de verpleeghuiszorg komt dat bij liefst een kwart van de bewoners voor. De wijkverpleging ziet het bij 15 tot 25 procent van hun nog zelfstandig wonende cliënten.

Blijft de vraag wat beter smaakt. De een houdt van knapperige groenten,

de ander heeft ze liever tot snot gekookt. Kwestie van wat mensen gewend zijn, van cultuur soms ook. Nouws Keij: „In ons programma gaan wij dan ook niet uit van wat de kok lekker vindt, maar van wat de cliënten willen. Dat vragen we dus. Aan de mensen zelf, als dat niet meer gaat aan hun familie. We kunnen de cliëntenraad inschakelen of een smaakpanel van tien senioren samenstellen.”

Masterclass

Het programma dan. Dat bestaat uit een serie van vijf masterclasses die van oktober tot en met juni volgend jaar lopen. Daarbij wordt samengewerkt met een aantal partners zoals de Academie voor Gastronomie en Care Culinair. Zij brengen op allerlei terreinen deskundigheid in of coachen zorgmedewerkers ter plekke.

De Academie bijvoorbeeld kan een heleboel betekenen voor kankerpatiënten die na een chemokuur last hebben van een pijnlijk gehemelte en daardoor letterlijk geen hap door hun keel kunnen krijgen. Of bij wie het eten anders smaakt dan voor de behandeling zodat ze geen zin meer in het voedsel hebben.

Care Culinair kan een instelling trainen om gezonder en verser te koken, mooie menu's te bedenken. „Samen kunnen we binnen een jaar grote stappen zetten naar beter eten in de zorg”, zegt Nouws Keij.

Instellingen die interesse hebben, kunnen zich nog tot 26 september aanmelden bij Diverzio.

Wij horen verhalen van bewoners die het eten niet lekker vinden en van organisaties die de voorziening niet goed geregeld krijgen

– Koen Nouws Keij