

Winst door lekker eten

SASKIA VAN WESTHREENEN

LEEWARDEN Zilveruitjes en zure haring kunnen een oude man van de sondevoeding afhelpen.

Veertien Friese zorgorganisaties werkten anderhalf jaar lang aan smaakvoller eten voor ouden en zieken. De resultaten zijn verbluffend.

Normaal verdwijnt 30 tot 40 procent van de bereide maaltijden in de afvalbak omdat mensen deze niet lekker vinden. Met wat extra inspanning daalde dat bij de Friese organisaties tot onder de 20 procent.

Het project 'Duurzaam en gezond aan tafel' werd gisteren feestelijk geëvalueerd bij zorgverzekeraar De Friesland, die het project financierde. Thijs Geerdink, keukenhoofd van het Sneker ziekenhuis Antonius en Patyna, de thuiszorgclub in Zuidwest-Friesland, is trekker. „Lekker eten is een mensenrecht”, vindt hij.

Hoe rijker de bevolking, hoe zoe-ter de smaak. Geerdink komt zelf uit De Wâlden. „Daar doen ze overal azijn overheen.”

Hij deed een test in Berchhiem in Burgum. Daar verdween te veel eten in de afvalbak. Er was een man die sondevoeding kreeg. „Die at niet meer.” Wat bleek? „Hij had behoefte aan zuur. Zilveruitjes, zure haring, we hebben hem van alles gegeven.” De man is van de sondevoeding af.

Ze observeerden veertien dagen lang Alzheimerpatiënten die ze elk uur een ander hapje voorschotel- den. Als de mensen glimlachten, was het goed.

Te vaak staan instellingen niet stil bij het belang van smaakvol eten. Geerdink: „Vroeger maakte het hoofd van de keuken deel uit van het managementteam. Nu niet meer. Dat zegt genoeg”.

Met als gevolg dat er keurige maaltijden worden geserveerd, maar niet op ieders lijf geschreven. Het werkt een immense verspilling in de hand. Het project zorgde bij de



De hapjes die 45 patiënten voorgeschoteld kregen voor hun smaakpaspoort. FOTO NIELS WESTRA

veertien deelnemende instellingen voor een reductie van 100 ton afval per jaar. Op inkoop kon 450.000 euro worden bespaard.

Het effect op het welzijn van zieken en ouderen is navenant. In Berchhiem werden bewoners rustiger van lekker eten.

Bij Antonius en Patyna kregen 45 patiënten een smaakpaspoort. Daarin staat hun persoonlijke voorkeur op het gebied van zoet, bitter, zuur, umami (hartig), zout of pikant.

In Nederland gaat 1,9 miljard euro op aan zorgkosten door ondervoeding. Neem oncologiepatiënten. Hen smaakt vaak weinig meer, terwijl ze juist goed moeten eten om op

te knappen. Soms is gember al voldoende om de smaak terug te krijgen.

Geerdink noemt een patiënt uit De Flecke in Joure. Hij kon niet naar Zwolle voor zijn zevende chemokuur omdat hij te veel was afgeval- len. De Joster kreeg van Geerdink een privékok.

„Op donderdag begonnen we, de maandag erop was hij al 1,5 kilo aangekomen.” Uiteindelijk mocht hij zijn zevende chemo afmaken. „Hij zat in een rolstoel en loopt nou achter een karretje. Hij is 4 kilo gegroeid”, glundert Geerdink.

Het maaltijdpaspoort van zijn Maaltijdservice won gisteren de eer-

ste prijs op het congres Welkom in de Zorg.

Het project 'Duurzaam en gezond aan tafel' wordt binnenkort landelijk uitgerold.

12.000 maaltijden

Onder de veertien Friese deelnemers zijn Antonius Zorggroep, De Friese Wouden, GGZ Friesland, Kwadrant Groep, Lianté, De Noorderbrug, Leppehiem, Pi-Groep, Patyna, ZuidOost-Zorg en Zorgcentrum Het Bildt. Via hun keukens worden meer dan 12.000 maaltijden per dag bereid. Dat zijn meer dan 4,3 miljoen maaltijden per jaar.