

ALLES DRAAIT OM SMAAK BIJ DE MAALTIJD

Lekker eten. Daar draait het deels om in de zorgsector. Bewoners van zorgcentra en patiënten in ziekenhuizen beschouwen de maaltijd vaak als hoogtepunt van de dag. Om als kok een goede maaltijd neer te kunnen zetten, is wetenschappelijke kennis over smaak onontbeerlijk. De aan Wageningen Universiteit verbonden wetenschapper Stefanie Kremer ging tijdens het seminar De smaak van een goede maaltijd op Zorgtotaal in op smaak. Ouderen blijken vaak te klagen over de smaak van de maaltijd. Toch mag de groep ouderen niet over één kam worden geschoren. "De ene oudere proeft net zo goed als een twintig- of dertigjarige, terwijl een andere helemaal

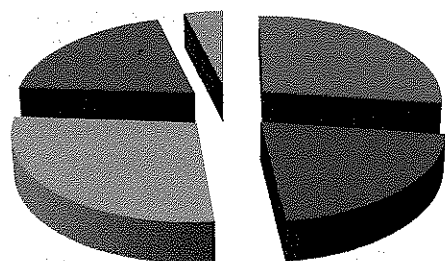
niets meer proeft." De ervaring leert volgens Kremer dat het toevoegen van bijvoorbeeld extra kruiden of smaakstoffen er niet voor zorgt dat de waardering van de maaltijd toeneemt. Juist de groep die nog wel goed proeft, waardeert de maaltijd minder bij extra toevoegingen. "Ouderen passen zich aan aan hun veranderde smaakwaarneming. Ze zijn eraan gewend. Ouderen beleven smaak minder sterk, maar kiezen de producten die ze altijd het lekkerst vonden."

Toch wordt in praktijk ingespeeld op de veranderde smaakwaarneming door ouderen. Jelle Ferwerda van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek en Thijs Geerdink van het Antonius Ziekenhuis in Sneek hebben in Leuven een

training gevolgd in selectieve smaaksturing in het kader van het zogeheten S3-project dat wordt gesteund door onder meer Unilever Foodsolutions. Doel van het project is om onder meer ondervoeding tegen te gaan. Vervang bijvoorbeeld paprikapoeder door wat chilipoeder en sinaasappel door citroen in een runderstoofschotel en de schotel krijgt net iets meer smaak, legden de koks uit. Om de deelnemers aan de workshop te laten ervaren wat er gebeurt met de smaak bij het ouder worden, kregen ze allemaal een bakje vanilleroom voorgeschoteld dat met de neus dicht verorberd moest worden. Het vanillearoma openbaarde zich toen de neus weer open mocht.

BASIS GOEDE ZORG: VOEDZAAM EN AANTREKKELIJK ETEN

Mogelijkheden verantwoorde maaltijd binnen budget



- Overleg menucommissie
- Bijsturen van recepturen op smaak
- Frequenter veranderen menucyclus
- Anders
- Niets

Negentig procent van de zorginstellingen is in staat om binnen het budget te blijven om voor de cliënt/patiënt een goede maaltijd te verzorgen. Mede door scherp inkopen en strak te letten op de schaal van de vijf essentiële voedingsstoffen, lukt het de meeste managers een goede

voedzame maaltijd op tafel te zetten. Soms wordt wel gekozen voor creatieve oplossingen door het exploiteren van een grand café of het houden van een eigen moestuin. Dit blijkt uit de ZorgFoodMonitor, een continu-onderzoek onder 218 zorgmanagers, beslissers over de aankoop van pro-

ducten en diensten. Zorginstellingen besteden veel aandacht aan de maaltijd. Om deze aantrekkelijk te houden en beter af te stemmen op de behoefte van de cliënten wordt regelmatig overleg gepleegd met de menucommissie. Ook wordt de menucyclus frequenter gewijzigd, waardoor meer variatie ontstaat.

Het dagelijks met liefde en toewijding verzorgen van de maaltijd staat bij de meeste managers hoog in het vaandel. Overigens verwachten zij steun van leveranciers in de vorm van trainingen en demonstraties. Welke gerechten kunnen prima geregeneerd worden en welke gerechten vragen meer persoonlijke verzorging? Tips en trucs om het het personeel gemakkelijker te maken wanneer ze gerechten bereiden en serveren die meer aandacht vragen.

Het op slimme wijze verzorgen van een voedzame maaltijd in een aantrekkelijke ambiance is een dagelijkse uitdaging voor de managers. Ze zijn zich zeer bewust dat goed eten de basis is voor de gezondheid van bewoners van een zorginstelling en voor het herstel van patiënten.