

Dames The-blik: 'De liefde gaat door de maag'

De Dames The, Tineke van den Klinkenberg en Hetti Willemse, gaan sinds 2011 onverwachts op zorgvisite bij verpleeghuizen en woonzorgcentra door heel Nederland. Ze beoordelen de huizen op het 'thuis voelen' en kijken ernaar met de blik van: hoe zouden wij dit verpleeghuis voor onze eigen vader of moeder vinden? Op basis van hun zorgvisite ervaringen schrijven ze blogs die verschijnen op de website van Waardigheid en trots.

We proberen altijd een hapje mee te eten tijdens onze zorgvisites. Zodoende hebben we al heel wat ervaring opgedaan met het eten en drinken in verpleeghuizen. Worden we in het ene verpleeghuis vorstelijk aan tafel bediend en moeten we uitbuiken na een heerlijke driegangen maaltijd, in het andere verpleeghuis word je maaltijd je vanuit roestvrijstalen bakken aangereikt aan een -volgens het oude Sovjet regime gemodelleerde- counter. Vlees groente en aardappelen rollen uit plastic zakken, waardoor de lust tot eten je bij voorbaat vergaat.

Dames The – www.zorgvisite.nl

“Je kunt nog meer ‘out of the maaltijd box’ denken. Zo zou je ook kunnen overwegen om de maaltijden voor bewoners in handen te geven van lokale horeca-ondernemers/koks. En met hen contracten afsluiten en hen de ruimte geven de restaurant- en maaltijdfunctie op de locatie van het verpleeghuis inspirerend en actief in te vullen, ook voor anderen dan alleen de bewoners.”

De ziel van smakelijk eten en drinken

Steeds vaker zien we leegstaande keukens in verpleeghuizen, nog steeds klaar voor gebruik en glimmend gepoetst op de mooiste plekken op de begane grond. De voedselproductie is evenwel uitbesteed en/of verhuisd naar een bedrijventerrein waar volgens industriële massa-normen de ‘maaltijdcomponenten’ worden bereid. Wij gruwen ervan. Niet omdat de kwaliteit van wat verpleeghuisbewoners uiteindelijk voorgeschoteld krijgen per definitie slecht is. Eerlijk gezegd zijn wij best wel eens voor het lapje gehouden. Dat we dachten ‘hm lekker vers gekookte aardappelen’, terwijl het toch via ontkoppeld koken geregenereerde aardappelen bleken te zijn. Nee, ons bezwaar ligt dieper.

Je ontnemt op deze wijze structureel de ziel van smakelijk eten en drinken, van de rituelen erom heen en de beleving ervan. Je ontnemt de bewoners, hoe diep dement ook, een geur, een smaak, die het koken ‘op locatie’ bij hen oproept. Naasten ervaren het als minder aandacht en worden zelf ook minder gestimuleerd om betrokken te zijn bij (het bereiden van) de maaltijden. Er wordt meer gezeurd. Zorgmedewerkers ontnemen je de ervaring dat bewoners (na-) genieten van hun eten en de ervaring dat samen smakelijk eten en drinken hun functie leuker maakt. De koks ontnemen je de mogelijkheid om als ‘patrons’ de scepter te gaan zwaaien. Koks die begrijpen dat het hun functie is zich in de bewoners te verplaatsen met als maatstaf ‘Hoe zou ik zelf lekker eten en drinken ingevuld willen zien’. Koks die er een eer in scheppen hun vakmanschap proactief invulling te geven om via lekker eten en drinken een basis te leggen voor een goede en tevreden dag. Niet achter de keukenschermen. Nee, juist via frontcooking. Laten zien wie je bent en wat je doet van het begin tot het eind.

Bewoners en naasten daarvan mee laten genieten, desnoods via ‘live streaming’ naar de huiskamers naar voorbeeld van het razend populaire Belgische kookprogramma ‘Dagelijkse kost’ met televisie kok Jeroen Meus. Op deze wijze breng je ook inspiratie naar de medewerkers op de woningen en afdelingen. Wij horen namelijk regelmatig dat medewerkers binnen het kleinschalig wonen er moeite mee hebben gevarieerd te koken. Ze vallen dan al gauw op pastamaaltijden terug, omdat het makkelijk is en ze ermee bekend zijn. Je zou ook kunnen bedenken dat de kok er voor zorgt dat er voor elke dag kant-en-klare ingrediënten-pakketten arriveren. Daarbij levert de kok dan aansprekende kookbrochures of kondigt aan hoe laat je via live streaming met hem mee kunt koken. Zoek je daarop dan ook nog eens samenwerking met lokale en streek

Waardigheid en trots

Kwaliteitsverbetering verpleeghuiszorg

gebonden leveranciers dan maak je het helemaal en kun je hen ook eens vragen om hun kennis en kunde via publieke lezingen of workshops op locatie uit te dragen.



Holistische visie

Oh oh. We kunnen erop wachten en zullen het zelf maar aankaarten. Daar is toch helemaal geen geld voor? Onzin. Geld genoeg als je het eraan wil besteden en een holistische visie hebt op het belang van lekker eten en drinken in relatie tot waar je voor staat als zorgorganisatie. Die ervaren wij gelukkig ook tijdens onze zorgvisites. Kijk bv naar Naarderheem in Het Gooi. Daar wilde de bestuurder Marco Wisse 1 euro bijleggen op de officiële normprijs van rond de 13 euro per dag voor eten en drinken, om de koks weer zelf te laten koken. Een wens die uit het diepste van het hart van de koks zelf kwam. Resultaat: er wordt voor een groot deel met biologische produkten dagvers weer zelf gekookt, het voorschrijven van voedingssupplementen is tot 1/5 gedaald, en dat extra geld? Fijn dat het er was, maar in de praktijk blijkt 0,20 eurocent voldoende te zijn..

‘Out of the maaltijd box’

Je kunt nog meer ‘out of the maaltijd box’ denken. Zo zou je ook kunnen overwegen om de maaltijden voor bewoners in handen te geven van lokale horeca-ondernemers/koks. En met hen contracten afsluiten en hen de ruimte geven de restaurant- en maaltijdfunctie op de locatie van het verpleeghuis inspirerend en actief in te vullen, ook voor anderen dan alleen de bewoners. Reken even mee. Stel dagelijks voor 80 bewoners een

Waardigheid en trots

Kwaliteitsverbetering verpleeghuiszorg

heerlijk natje en droogje. Daar heeft het verpleeghuis zo'n 13 euro per bewoner voor volgens de voedingsrichtlijn van de Nederlandse Zorgautoriteit. Vaste inkomsten voor 80 bewoners derhalve 1040 euro per dag, dat is 7280 euro per week, 29.100 per maand en 349.440 euro per jaar. Exclusief dus de extern te genereren inkomsten. De investeringskosten zullen vaak laag zijn. Immers de leegstaande keukens inclusief apparatuur kunnen zo weer in gebruik worden genomen. Is dat geen aantrekkelijk ondernemersperspectief zelfs als je eruit wat geld opzij zet voor tussendoortjes of voor ontbijt en lunch op de woning zelf.

Het bureaucratie mes snijdt ook aan twee kanten als er zelf op locatie wordt gekookt. We citeren de NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) in ons boek 'En zij leefden nog goed en tevreden. Hoe de bureaucratie bijdraagt aan betere ouderenzorg (blz. 90 en 91).' "Er is meer toezicht nodig bij ontkoppeld en buiten de locatie koken. Er zijn namelijk vier risico momenten die alle vier registratie en controle vergen. Bij zelf koken is dat er geen een!"

Over smaak valt niet te twisten. Over het belang van smakelijk eten en drinken voor verpleeghuisbewoners doen wij het lekker wel!

Meer weten

- [Lees de eerdere blogs van de Dames THe-blik](#)
- [Lees ook 'De Reigershoeve: top dementiezorg waar medewerkers trots op kunnen zijn'](#)
- Met de publicatie vanaf 2007 van hun boeken 'Thuis Wezen', 'Thuis Voelen' en 'Thuis Zijn', alsook het boek 'En zij leefden nog goed en tevreden. Hoe de bureaucratie bijdraagt aan betere ouderenzorg', breken de Dames THe een lans voor het Thuis Voelen en beschrijven zij hoe kwaliteitsverbeteringen in de langdurige zorg praktisch en door iedereen kunnen worden opgepakt. Op de website www.zorgvisite.nl vindt u alle verdere informatie.
- [Abonneer u op de nieuwsbrief \(via website zorgvisite\)](#) van de Dames THe en ontvang steeds de nieuwste zorgvisite en tips!