



Thuis in het Verpleeghuis
Waardigheid en trots op elke locatie

Beter eten en minder supplementen bij Naarderheem



Naarderheem, onderdeel van Vivium Zorggroep, kookt sinds enige tijd met voornamelijk lokale, biologische producten. Het effect hiervan blijkt onverwachts groot. De bewoners eten de helft meer dan voorheen en het gebruik van voorgeschreven voedingssupplementen nam af met maar liefst 80%.

Naarderheem is een academisch centrum voor geriatrische revalidatie en complexe zorg. De organisatie heeft 800 cliënten per jaar. Tot vijf jaar geleden werd het eten in een productiekeuken gekookt, afgekoeld en dan weer opgewarmd in de bekende drievakborden. Nu bereiden de koks de maaltijden in een open keuken in het restaurant, midden tussen de bewoners.

Verse maaltijden

In het gezellige nieuwe restaurant genieten dagelijks zo'n 180 gasten van de verse maaltijden. Onder hen zijn ook veel familieleden van bewoners en ouderen uit de omgeving van de Naarderheem. "Koken zoals thuis kun je nooit, maar we komen in de buurt," zegt gastvrouw Jenny van Ee.

Kosten

Directeur Marco Wisse rekent voor dat de kosten 20 cent per verpleegdag omhoog gaan. De richtlijn van de Nederlandse Zorgautoriteit is € 12,40 en in Naarderheem komt men op € 12,60 uit. “Dat verschil is te verwaarlozen, zeker in verhouding tot de positieve effecten hiervan op de cliënttevredenheid,” vindt Wisse.

Verder onderzoek door de Universiteit van Leuven naar de bijdrage van goede voeding aan de kwaliteit van leven in zorginstellingen zal meer inzicht geven in de verschillende effecten.

Meer weten

- Bekijk het volledige artikel: [Het effect van echt eten: in verzorgingscentrum Naarderheem wordt niet meer opgewarmd](#)
- Bezoek de [website van Academisch centrum voor Geriatrische Revalidatie Zorg Naarderheem](#)

tags:

[Goede voeding](#) (24)

thema:

[Wonen en welzijn](#) (238)