



Lekkerder eten met nieuwe techniek: 3D-printen



Sommige ouderen hebben last van slikstoornissen en daardoor moeite met eten. Pureren van eten is dan meestal de beste manier om de maaltijd te ontdoen van vezels, schilletjes en andere zaken die het slikken moeilijk maken. Het resultaat van zo'n gepureerde maaltijd ziet er lang niet altijd even smakelijk uit. Gecombineerd met weinig eetlust ligt het gevaar voor ondervoeding op de loer. Verpleeghuis Zorgwaard in Oud-Beijerland experimenteert met nieuwe technieken zoals 3D-printen om het eten voor deze ouderen er aantrekkelijker uit te laten zien. 'Als het er lekker uitziet, eten de mensen meer.'

Zoemend schuift de printer heen en weer, vlak boven een voorverwarmde glasplaat. In een paar minuten verschijnt er een salamandertje, opgebouwd uit wortel-selderij-puree. Vers, voedzaam en het ziet er nog mooi uit ook. Samen met het bedrijf byFlow onderzoekt Zorgwaard, organisatie voor ouderenzorg in de Hoeksche Waard, de mogelijkheden van 3D-printen voor de maaltijden in de ouderenzorg. En daar blijkt heel wat mogelijk.

Gastvrijheid

‘Naast goede zorg staat gastvrijheid bij ons voorop’, zegt Ad Verhagen, manager horeca bij Zorgwaard. ‘De mensen die bij ons komen wonen, doen dat niet voor hun plezier. We willen graag dat ze zich thuis voelen. Gastvrijheid is dé manier om ervoor te zorgen dat onze bewoners en hun gasten het naar hun zin hebben. De kwaliteit van de maaltijden speelt een belangrijke rol bij de ervaren kwaliteit. Iedereen wil graag lekker eten.’

Martijn van Gemst werkte als chef-kok in de horeca toen hij een wervingsadvertentie zag van Zorgwaard. ‘Het feit dat een zorginstelling op zoek was naar een chef-kok prikkelde mij. Ik heb zelf gezien wat mijn oma kreeg voorgeschoteld in het verpleeghuis en dacht meteen: “dat kan beter”. Onze bewoners komen meestal nog maar weinig buiten de deur. Het eten is voor hen een belangrijk onderdeel van de dag. Het sprak me dan ook enorm aan dat een zorgorganisatie daar werk van wil maken.’

“Het lijkt wel een hotel”

Goed, gezond en vers eten in een gastvrije omgeving zijn de uitgangspunten waarvan uit Zorgwaard de maaltijden bereidt. Ad Verhagen: ‘Bij de nieuwbouw van onze locatie hier in Oud-Beijerland hebben we contact gezocht met de architect die ook de inrichting van cafés en restaurants doet voor o.m. Heineken. We wilden een horecasfeer en uitstraling creëren, waarin de bewoners en hun naasten zich gastvrij ontvangen voelen’. Dat is gerealiseerd in een grandcafé-achtige ruimte waar bewoners à la carte kunnen eten. Ook mensen uit de naastgelegen serviceappartementen en uit de buurt komen regelmatig een hapje eten. Ze kunnen kiezen uit een gevarieerde kaart, een wijntje bestellen of kiezen uit de meer dan veertig soorten tellende bierkaart. Voor bewoners geldt een kortingstarief. En het werkt: *‘het lijkt wel een hotel*, dat horen we vaak als mensen hier voor het eerst komen’, zegt Ad niet zonder trots. ‘Dat is precies het gevoel wat we willen bewerkstelligen.’

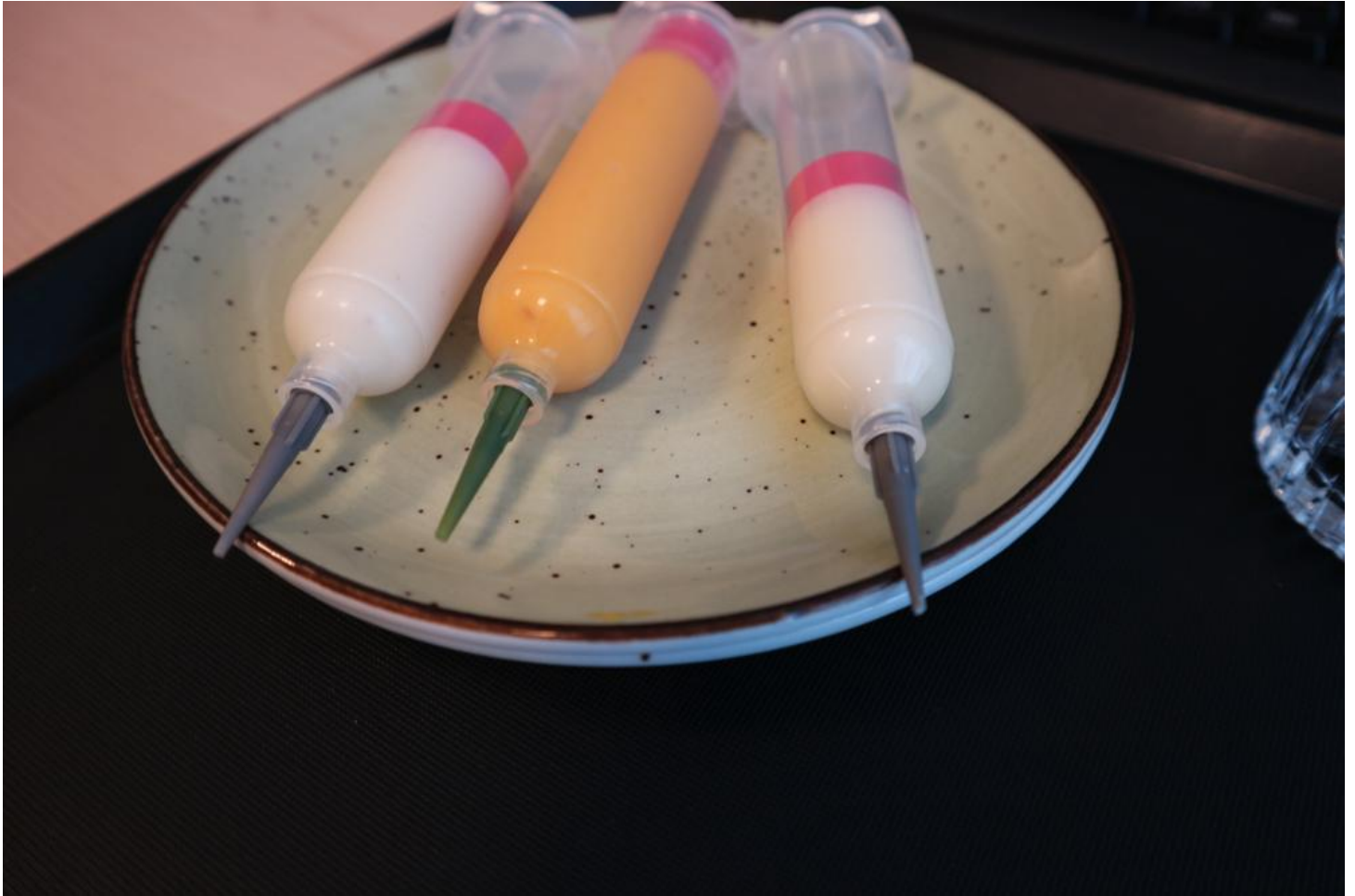


Grandcafé bij Zorwaard

Eten printen

Een volgende stap in het voorzien van smakelijke maaltijden is de inzet van een 3D-printer voor gepureerd voedsel. Samen met printerontwikkelaar byFlow experimenteert Zorgwaard nu met het bereiden van maaltijden met de Focus 3D-voedselprinter. ‘In principe kan alles wat tot een Puree-achtige massa is te maken verwerkt worden’, legt Nina Hoff van byFlow uit. ‘Groenten, fruit, maar ook vlees en vis. De ingrediënten worden vers bereid en verwerkt tot puree. Daarna gaat het in een cartridge en kan de printer ermee aan de slag.’

Vanuit een voorgeprogrammeerde opdracht kan een aantrekkelijk ogende maaltijd geprint worden, in verschillende vormen, die hopelijk aanzetten tot eten. Bijvoorbeeld wortelpuree in de vorm van een wortel, of een vleesmassa in de vorm van een hamburger. Herkenbaar eten, maar dan in gepureerde vorm. Het ziet er toch net even wat lekkerder uit dan “een prakje” en nodigt uit om meer te eten.



Puree in een cartridge

Toekomst

Daarnaast biedt het printen van eten ook allerlei mogelijkheden om maaltijden gepersonaliseerd te verrijken met extra ingrediënten of juist dieetwensen. ‘We zijn nu bezig de techniek verder te verfijnen’, vertelt Nina Hoff. ‘De snelheid moet omhoog, zodat je sneller meer maaltijden kunt maken. Dat we in de praktijk van een zorginstelling ervaring kunnen opdoen, is voor ons van grote meerwaarde. Er gebeurt van alles op dit terrein, ook in de commerciële horeca. Ook in het onderwijs en in de wetenschap is er veel belangstelling. Gastro-engineering is inmiddels een vak geworden. De ontwikkelingen gaan snel.’

Ad Verhagen verwacht ook dat de inzet van 3D-printers een vlucht zal nemen. ‘De eetbeleving van de bewoners is beter, het eetplezier neemt toe. Ook voor onze koks is het leuk om met deze innovatie bezig te zijn. Vergeet niet dat alle ingrediënten voor de capsules vers bereid worden. Het is een zoektocht naar wat werkt en wat er allemaal mogelijk is. Daarnaast zie ik ook voordelen in het personaliseren van eten: voor de ene bewoners zoutloos, voor de andere juist extra eiwitten, het kan straks allemaal. Wij leveren graag onze bijdrage aan de ontwikkeling en verbetering van deze manier van maaltijdbereiding. Wat mij betreft staat er over een paar jaar op iedere locatie van Zorgwaard zo’n 3D-printer. Wat goed is voor de bewoners, moet overal beschikbaar zijn!’

Neem contact op

Wil je meer weten over 3D-printen van voedsel en de toepassing daarvan in de ouderenzorg.? Neem dan contact op met Ad Verhagen van Zorgwaard, via a.verhagen@zorg-waard.nl of Nina Hoff van byFlow, ninahoff@3dbyflow.com.



v.l.n.r. Ad Verhagen, Nina Hoff en Martijn van Gemst

Door: Paul van Bodengraven

Meer weten

- Bekijk de [video over 3D-printen bij Zorgwaard](#) op ons [YouTube-kanaal](#)
- Bezoek de [website van Zorgwaard](#)
- Bezoek de [website van byFlow](#)



Dit artikel is onderdeel van het e-magazine **Doen!**

Hogeschool Inholland, Zonnehuisgroep Amstelland en De Wever hebben samen het e-magazine 'Doen! Leren in de praktijk van de verpleeghuiszorg' ontwikkeld. Het magazine laat zien hoe studenten en medewerkers van elkaar kunnen leren, om zo de beste zorg aan de bewoners te geven. Maar biedt ook inspiratie voor andere zorgorganisaties en onderwijsinstellingen, om ook aan de slag te gaan met leren in de praktijk van de verpleeghuiszorg!

- Lees het magazine [Doen! Leren in de praktijk van de verpleeghuiszorg](#)
- [Lees meer over het magazine en bekijk de video over leren in de praktijk](#)

tags:

[Leren in de praktijk van de verpleeghuiszorg](#) (18), [Technologie](#) (109)

thema's:

[Gebruik van hulpbronnen](#) (214), [Persoonsgerichte zorg en ondersteuning](#) (288), [Technologie](#) (126)