



Voedingsbeleid: stappenplan + toolkit



Eten en drinken is voor alle cliënten in de verpleeghuiszorg een belangrijk aandachtspunt. Aandacht voor eten en drinken is daarom één van de verplichte kwaliteitsindicatoren die verpleeghuizen moeten meten en waarover zij jaarlijks verslag moeten uitbrengen. Daarbij gaat het voornamelijk om het bespreken van de voedselvoorkeuren met de cliënt en het vastleggen hiervan in het zorgdossier. Het stappenplan voedingsbeleid en de bijbehorende toolkit van Eten+Welzijn helpen om een voedingsbeleid hierop te ontwikkelen.

Voedingsbeleid in 8 stappen

1. Visie: maak gebruik van de wetenschap dat voeding een belangrijk onderdeel is van een [gezondheidsbevorderende zorgomgeving](#).
2. Richtlijnen: maak gebruik van de (handreikingen en vertalingen van) opgestelde richtlijnen:
 - [RIVM – infographic ‘Wat ligt er op ons bord’](#)
 - [EPF – leaflet ‘Wat is Patient Empowerment’](#)
 - [Voedingscentrum – factsheet ‘Ouderen en voeding’](#)
 - [Voedingscentrum – schijf van vijf](#)
 - [IPH – Wat is positieve gezondheid](#)
3. Integraal voedingsteam: stel een team samen met verzorgenden, artsen / behandelaars, koks, diëtisten, ergotherapeuten, apothekers.... en:

- A. Zoek en benoem wat bewoners met maaltijdmomenten verbindt.
 - B. Maak afspraken hoe het onderwerp voeding opgenomen wordt in zorgleefplannen / zorgpaden.
 - C. Zorg dat voor iedereen voeding onderdeel is van een gezonde leefstijl.
4. Nulmeting, indicatoren en resultaten:
- D. Maak gebruik van de tool voor een [Nulmeting](#) van Eten + Welzijn om een prioriteitenlijst op te stellen.
 - E. Deel de prioriteitenlijst met de organisatie (inclusief cliëntenraad) en maak verbeterafspraken. Formuleer deze in meetbare indicatoren en resultaten.
5. Gebruik het [Eten+Welzijn sjabloon voor een voedingsbeleid](#). Stel het beleid vast op basis van de uitkomsten van de bovenstaande punten A, B, C, D en E. Voeg hier nog aan toe:
- F. Een kosten-baten analyse.
 - G. Een risico analyse.
 - H. Een promotieplan richting bewoners, medewerkers, bezoekers.
 - I. De wijze van evaluatie.
6. Leer en verbeter: zorg dat de teams de deskundigheid van het integrale voedingsteam kunnen benutten. Gebruik hiervoor het [leer- en verbeterbord](#) (en de [instructie bij het leer en verbeterbord](#)) van Eten+Welzijn.
7. Ga met cliënten in gesprek en leg de voorkeuren rondom voeding vast (denk aan: type voeding, hoeveelheid, frequentie, vorm, tijd, plaats, benodigde hulp)
8. Neem deel aan een [lerend netwerk](#) op het gebied van voeding om met collega's ervaringen uit te wisselen, van elkaar te leren en samen te werken aan verbeteringen.

Bron: [Etenwelzijn.nl](http://etenwelzijn.nl)

Meer weten

- Lees ook: [10 tips voor eten met meer smaak en plezier in het verpleeghuis](#)
- Lees ook: [Rosengaerde: 'Goed eten draait om gezondheid, welzijn en beleving'](#)
- Lees de andere artikelen op het gebied van [Goede Voeding](#)

tags:

[Goede voeding](#) (27)

thema:

[Wonen en welzijn](#) (252)