



Thuis in het Verpleeghuis
Waardigheid en trots op elke locatie

Smakelijk eten in jouw organisatie



Wil jij inspelen op de nieuwe verplichte kwaliteitsindicator basisveiligheid voor verpleeghuizen? Proef! is hiervoor een praktisch instrument. En in de Lerende Netwerken van Eten+Welzijn doe je kennis op die je direct in de praktijk brengt.

Eten en drinken is voor alle cliënten in de verpleeghuiszorg een belangrijk aandachtspunt. Denk bijvoorbeeld aan het voorkomen van ondervoeding of overgewicht. Maar ook aan het genieten van eten en drinken of de sfeer tijdens maaltijden.

Kwaliteitsindicator basisveiligheid

Eten+Welzijn heeft samen met onder andere ActiZ en Patiënt & Voeding een praktisch beleidsinstrument ontwikkeld: 'Proef! – Zorg en Welzijn met sterren'. Hiermee geef je invulling aan de nieuwe verplichte kwaliteitsindicator basisveiligheid voor verpleeghuizen: aandacht voor eten en drinken. [Stichting Eten+Welzijn](#) is een netwerkorganisatie die zorginstellingen ondersteunt rondom Eten en Welzijn.

Wat krijg je met Proef!?

Na afloop van het traject kun jij als zorgorganisatie je positie bepalen, prioriteiten stellen en

veranderinitiatieven ontwikkelen. Specifiek gericht op gezond, duurzaam eten en welzijn. Pluspunten van Proef!:

- Een verbetering in kwaliteit van leven en het welzijn van cliënten en patiënten.
- Een concrete invulling van de kwaliteitsindicator, het preventieakkoord en de Green Deal.
- Een jaarlijkse objectieve beoordeling en desgewenst prestaties gemeten aan anderen.
- Een interdisciplinaire samenwerking met alle betrokkenen rond de maaltijdmomenten. Van cliëntenraad tot zorg, facilitair en bestuur.
- Een rapportage als basis voor het kwaliteitsplan, waarbij cliënten- en patiëntenraden meepraten over de thema's Eten en Welzijn.

Kosten van Proef! en inschrijven

De investering bedraagt € 1.500,- per jaar, uitgaande van één adviesrapport. In september 2021 start Eten+Welzijn met een nieuw traject. [Aanmelden kan per direct.](#)

Wat deelnemers zeggen over Proef!

Raymond Hassink, Leidinggevende eten & drinken De Posten: 'Door Proef! zijn we beter doordrongen van het belang van het contact met de cliënt en van de eigen regie. Het is een kwestie van denken vanuit de vraag van de cliënten. Door corona kunnen veel dingen niet, maar we proberen te denken in mogelijkheden, wat kan er wel? Eten en drinken is niet alleen 'vulling' en moet geen afvinklijstje zijn. Het draagt bij aan de kwaliteit van leven, aan het gevoel dat je ergens bij hoort. We willen mensen het gevoel geven dat ze ertoe doen. Een onsje welzijn scheelt namelijk een kilo zorg!'

Joop van der Lei, Manager Interne service Zorggroep Oude en Nieuwe Land: 'Door de begeleiding van Eten+Welzijn hebben we de huidige situatie goed in kaart kunnen brengen. Hun kennis en ervaring op het gebied van voeding en welzijn heeft ons geholpen bij het vaststellen van de visie en de concretisering ervan. Door de methodiek van Eten+Welzijn te gebruiken hebben we beter zicht op wat er nog moet gebeuren. We gaan eten en drinken anders invullen door meer informatie bij de bewoners op te halen. Welke rol heeft eten en drinken voor hen en welke voorkeuren hebben ze?'

Lerende Netwerken

In september gaat Eten+Welzijn opnieuw van start met Lerende Netwerken. Vijf keer per jaar behandelen de deelnemers een thema, samen met experts. Denk aan gezonde en duurzame maaltijden, veiligheid of kosten en opbrengsten. Daarbij gaat het bijvoorbeeld om het vertalen van richtlijnen naar concrete toepassingen.

De Lerende Netwerken zijn gericht op teamleiders, managers, diëtisten en specialisten die op zoek zijn naar

nieuwe inzichten en oplossingen voor hun zorginstelling. Deelname aan de Lerende Netwerken kost € 990,- per jaar per zorgorganisatie.

Smaak voor iedereen

De Eten+Welzijn voert de Lerende Netwerken uit met diverse specialisten en kennisorganisaties. Zoals chef-kok Eric-Jan Wissink, die zich al jaren toelegt op mensen voor wie eten geen vanzelfsprekendheid is: 'Iedereen verdient een maaltijd met smaak.' En ervaringsdeskundige Cees Smit van Patiënt en Voeding: 'Ik vind dat voeding een integraal onderdeel moet uitmaken van de behandeling van een patiënt. Sterker nog, ik zie het ook als vorm van preventie.'

Lees meer over de [Lerende Netwerken](#) op de website van Eten+Welzijn.

Meer weten

- Lees ook [Vivium Naarderheem start lerend netwerk Eten+Welzijn Midden-Nederland](#)
- [10 tips voor eten met meer smaak en plezier in het verpleeghuis](#)
- Bekijk de [toolkit Eten+Welzijn](#)

tags:

[Goede voeding](#) (23), [Lerende netwerken](#) (27)

thema:

[Wonen en welzijn](#) (244)