



Thuis in het Verpleeghuis

Waardigheid en trots op elke locatie

Meer aandacht voor eten en drinken met Groeilemniscaat



Binnen drie maanden heeft een zorginstelling meer aandacht voor eten en drinken als zij het Groeilemniscaat toepassen, blijkt uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut. Zorgmedewerkers werken met op maat gesneden, direct toepasbare oplossingen en behandelen stap voor stap praktijkproblemen. Zo leert het zorgteam samen en neemt het samen besluiten.

Eten en drinken is één van de kwaliteitsindicatoren voor basisveiligheid waaraan de langdurige zorg moet voldoen. Iedere dag hoort hier aandacht voor te zijn, maar in de praktijk blijkt dit vaak anders. ‘De bottleneck is dat een zorgprofessional wat eten en drinken betreft met verschillende, soms conflicterende perspectieven rekening moet houden’, vertelt Rudi Crabbé, initiatiefnemer van stichting Eten+Welzijn. ‘Het moet gezond, duurzaam, veilig, lekker en betaalbaar zijn. In de ouderenzorg is de reactie vaak: “we gaan onze bewoners toch niet vermoeien met gezonde en duurzame voeding?” Maar als iemand overdag wit brood eet en vervolgens de nacht met darmkrampen doorbrengt, hoe draagt dat bij aan het welzijn? Met het Groeilemniscaat kun je balans zoeken tussen de wensen van de individuele bewoner en de professionele verantwoordelijkheid.’

‘In de ouderenzorg is de reactie vaak: “we gaan onze bewoners toch niet vermoeien met gezonde en duurzame voeding?”’

Rudi Crabbé, stichting Eten+Welzijn

Invloed op eten en drinken

Het Groeilemniscaat is een methode van [stichting Eten+Welzijn](#) om medewerkers in de zorg te begeleiden naar groene langdurige zorg. De basis van de methode is het ophalen van informatie uit het gesprek tussen een zorgverlener en cliënt. Van hieruit worden zorgverleners zich bewust van het thema en de invloed van teamleden hierop. ‘De methodiek is gebaseerd op *team-based* leren’, vertelt Crabbé. ‘Gebruikers krijgen kennis door het individueel testen en samenwerken in een groep. Ze moeten het lemniscaat wel continu doorlopen. Zo worden veranderingen doorleefd, geïmplementeerd en geborgd.’

Groeilemniscaat onderzocht

Om de implementatie van het Groeilemniscaat in de ouderenzorg te evalueren, startte Stichting Eten+Welzijn in opdracht van Zorginstituut Nederland in 2021 een pilotproject. De pilot liep in drie zorgorganisaties in de verpleeghuiszorg. Het Louis Bolk Instituut voerde een [evaluatieonderzoek](#) uit op basis van drie thema’s:

- verspilling & cliënt
- smaak & cliënt
- gezonde voeding & cliënt

Uit de mondelinge evaluaties en metingen blijkt dat de mate van implementatie van het Groeilemniscaat sterk afhangt van het functioneren van het team en de steun die uit de organisatie wordt ervaren. Als het team niet goed functioneert, is er weinig ruimte om bezig te zijn met het Groeilemniscaat. Als het team wel goed functioneert, maar geen steun ervaart vanuit de organisatie, dan belemmert dat de implementatie van het Groeilemniscaat. Idealiter zou dus een team goed moeten functioneren en voldoende steun moeten ervaren van de organisatie.

Gezondheid en duurzaamheid

De metingen laten zien dat het Groeilemniscaat toepasbaar is op korte termijn in de ouderenzorg, vertelt Gerda Pot, voedingskundige en onderzoeker bij Louis Bolk Instituut. ‘Na ongeveer drie maanden was er een positieve verandering te zien in de aandacht voor de onderwerpen gezondheid en duurzaamheid. Maar voor een structurele verandering in de zorg moet je het Groeilemniscaat als een langdurig proces blijven herhalen.’

Voedseltransitie

‘Voor iedere zorginstelling die het Groeilemniscaat wil implementeren, is het aan te bevelen om voldoende tijd en middelen beschikbaar te hebben. Dit helpt de medewerkers de methode langdurig te volgen’, licht Pot toe.

‘Ook goede communicatie en samenwerking zijn nodig om de methode te laten slagen. En misschien wel het allerbelangrijkste is om op het netvlies te houden dat deze methode uiteindelijk voor de bewoner is ontwikkeld.’

Zorginstituut Nederland investeerde in het onderzoek om duurzame zorg onder de aandacht te brengen, vertelt Hans Ossebaard, adviseur duurzame innovatie. ‘Signaleren en agenderen is onderdeel van de afdeling Ontwikkeling, Wetenschap & Internationale Zaken (OWIZ) van ZiN, bijvoorbeeld binnen “passende zorg”. De zorg koopt jaarlijks voor meer dan een miljard euro eten en drinken in. Hierdoor heeft de zorg de kans om een belangrijke bijdrage te leveren aan de voedseltransitie waarbij, binnen regionale voedselketens, economie, gezondheid en duurzaamheid samenkomen. Deze methode is een manier om duurzaamheid als keuzefactor mee te nemen. Door dergelijke methoden ook echt te onderzoeken, versterk je bovendien de kennisinfrastructuur.’

Duurzaamheid dimensie van passende zorg

De onderzoekers van het Louis Bolk Instituut bevelen Zorginstituut Nederland zelfs aan om duurzaamheid mee te nemen als dimensie van passende zorg. Ossebaard: ‘Dit zou mogelijk werkelijkheid kunnen worden. Als maatschappij moeten we ons allemaal inzetten om de afgesproken klimaatdoelstellingen te behalen. Tot nu toe loopt de zorg daarin nog wat achter, terwijl de milieu-impact van de sector groot is. Opnemen van duurzaamheid als dimensie helpt de zorg er aan te gaan werken.’

Meer weten

- Praktische [tips om mensen met dementie genoeg te laten eten en drinken](#)
- Lees ook [Smakelijk eten in jouw organisatie](#)
- [Zo maak je van ieder eetmoment een geluksmoment](#)

tags:

[Duurzaamheid](#) (17), [Goede voeding](#) (22), [Welzijn](#) (120), [Wonen](#) (37)

thema:

[Leren en verbeteren van kwaliteit](#) (320)