

Ambiance tijdens de maaltijden van ouderen in instellingen

Gezelligheid doet eten?!

De Wageningen Universiteit heeft een project opgezet om de ambiance tijdens de maaltijden in verpleeghuizen te verbeteren. Onderzocht is op welke wijze de ambiance kan worden verbeterd en wat de bewoners en het personeel daarvan vinden. De bedoeling van het project is om een succesvolle methode in meerdere verpleeghuizen te implementeren. Een goede sfeer tijdens de maaltijden heeft namelijk een positief effect op de voedingstoestand en kwaliteit van leven van verpleeghuisbewoners. De eerste reacties van bewoners en personeel zijn positief.

KRISTEL NIJS¹,
KEES DE GRAAF¹,
VINCENT
VANNESTE² EN
WIJA VAN
STAVAREN¹
¹WAGENINGEN
UNIVERSITEIT
²ZORGCENTRUM
TILBURG ZUID

IN 1999 VERSCHEEN het rapport *Vocht- en voedselvoorziening in de Nederlandse verpleeghuizen: beleid en praktijk* van de Inspectie voor de Gezondheidszorg (1). Een van de opmerkelijkste conclusies van dit rapport was dat de wijze van opdienen van de maaltijden in de Nederlandse verpleeghuizen in het algemeen geen sociaal gebeuren is, omdat de huiselijkheid en gezelligheid tijdens het eten dikwijls ontbreken. In 80 procent van de Nederland-

se verpleeghuizen wordt de maaltijd geportioneerd opgediend. Dit houdt in dat de volledige maaltijd op één dienblad wordt aangeboden aan de bewoners en dat de warme maaltijd wordt uitgeserveerd op een drievakbord. De bewoner kan meestal kiezen of hij op zijn kamer eet of in de gemeenschappelijke zitkamer van de verpleegafdeling. Deze wijze van opdienen, gecombineerd met een ongezellige omgeving, werkt niet stimulerend op de eetlust en het eetge-

not van de oudere en doet afbreuk aan de sociale functies van de maaltijd.

Daarnaast is de voedingstoestand van veel bewoners in Nederlandse verpleeghuizen zorgelijk (2, 3) Uit onderzoek blijkt dat meer dan 50 procent van de bewoners een voeding met onvoldoende wateroplosbare vitamines (vitamines van het B-complex en vitamine C) krijgt en dat zeker 30 procent van de mensen die worden opgenomen, ondervoed is (2, 4). Een combinatie van een slechte eetlust en een zorgelijke voedingstoestand kan leiden tot ongewenst gewichtverlies en ondervoeding, maar ook tot een hogere morbiditeit en mortaliteit en een lagere kwaliteit van leven (5-8).

Maaltijdproject Dat een gezellige sfeer tijdens de maaltijd wel een effect zou kunnen hebben op de voedselin-

Verpleeghuisbewoners eten beter als er meer aandacht van het personeel is tijdens de maaltijd.



Met een gezellig gedekte tafel smaakt het eten beter dan wanneer het wordt uitgeserveerd in een drievaksschaal.

name van de bewoners bewezen Mathey et al. In hun onderzoek werden verschillende maatregelen ingevoerd om maaltijden in een Bredaas verpleeghuis gezelliger te maken (9). Dit leidde tot een gewichtstoename van gemiddeld 3,3 kg en het op peil blijven van het welzijn van de cliënten gedurende een periode van 12 maanden.

Op basis van deze gegevens is een onderzoek opgezet door de Wageningen Universiteit met als doel de voedingsstatus en de kwaliteit van leven van deze bewoners te verbeteren, door het optimaliseren van de ambiance tijdens de maaltijden in Nederlandse verpleeghuizen.

In het eerste jaar van het onderzoek is gezocht naar succesvol geïmplementeerde maaltijdprojecten in Nederlandse verpleeghuizen. Daarnaast werden de bijbehorende bevorderende en belemmerende factoren geïnventariseerd. Op basis van de resultaten van dit onderzoek is een projectvorm gekozen om te implementeren in meerdere verpleeghuizen. Vervolgens is onderzocht wat het effect is van de verandering op de voedingsstatus en de kwaliteit van leven van de verpleeghuisbewoners.

Oproepen door Arcares (vereniging van instellingen voor intramurale zorg) en in Prismant Magazine (Prismant is een adviesinstelling binnen de zorgsector) leverden dertig adressen op van verpleeghuizen met een maaltijdambiance. Zestien van

Keuzevrijheid belangrijk voor ouderen

deze instellingen werden door de onderzoeker bezocht. Tijdens het bezoek aan de instelling werd van het management, de verzorging, de facilitaire dienst en de cliëntenraad één persoon geïnterviewd, waaronder de projectleider. Tevens werd getracht om per verpleeghuis drie bewoners, die rechtstreeks betrokken waren bij het project, te interviewen.

De resultaten van deze inventarisatie geven aan dat er drie verschillende soorten maaltijdprojecten zijn:

1. De maaltijd wordt verstrekt zoals in een restaurant. De bewoners eten niet op de verpleegafdeling, maar gaan voor de warme maaltijd naar het restaurant. De aankleding en de bediening zijn vergelijkbaar met die van een commercieel restaurant.
2. De maaltijden worden samen met de bewoners op de afdeling gekookt. De bewoners voeren kleine huishoudelijke taken, zoals het dekken van de tafels, zelf uit.
3. De maaltijden worden in een gemeenschappelijke huiskamer geserveerd in dekschalen. De omgeving is mooi aangekleed. Zo ligt er een tafelaken op de tafel, zijn er servetten, staat er een bloemetje op tafel en klinkt op de achtergrond een zacht muziekje. De broodmaaltijden worden in buffetvorm aangeboden. Deze vorm wordt wel eens huiskamerambiance genoemd.

In de laatste twee vormen gaan de aanpassingen meestal samen met een herschikking van de dagindeling en het creëren van een huiselijke sfeer.

Sfeervol Deze drie projectvormen beïnvloeden de maaltijdambiance positief. Ze werden zowel door de bewoners, het management als het personeel als succesvol ervaren. Goede medewerking en motivatie van het personeel, voldoende ruimte en managementondersteuning werden aangeduid als bevorderende factoren. Daarentegen werden afwezigheid van motivatie en medewerking van het personeel, onvoldoende financiën en personeelstekort genoemd als belemmerende factoren.

Alle geïnterviewde bewoners vonden het na de veranderingen gezelliger dan voorheen. Vooral het toegenomen sociale contact, de mooie aankleding, de keuzevrijheid, het aardige en hulpvaardige personeel en de rust tijdens de maaltijden maakten deze gezelliger dan in de periode ervoor. In de tabel staan de verschillende



opmerkingen onderverdeeld in categorieën en geïllustreerd met voorbeelden. Het gemiddelde cijfer voor de 'huiskamerambiance' was 8,5 en voor 'restaurant' 8,3. Voor de projectvorm 'koken op de afdeling' konden geen bewoners worden geïnterviewd, daar deze vorm alleen voorkwam op psychogeriatrische afdelingen.

De bewoners gaven zelf ook een aantal handreikingen voor gezelligere maaltijden. Voorbeelden hiervan zijn: laat het personeel de conversatie op gang houden en stimuleer bewoners vriendelijker voor elkaar te zijn. Ook kleinere eetgroepjes en zachte muziek die de bewoners mooi vinden, werden door hen gesuggereerd. De keuzevrijheid en de mooie aankleding zouden van de bewoners niet meer mogen worden veranderd. De keuzevrijheid geeft hen een gevoel van zelfstandigheid en de mooie aankleding en bediening maken het gezelliger.

Succes In het algemeen kunnen we concluderen dat de drie projectvormen de ambiance tijdens de maaltijd



iedereen de maaltijd op hetzelfde moment begint en eindigt. De tafels werden volledig gedekt met tafellakens, servetten, volledig bestek, glazen en porseleinen servies. Aan het verzorgend personeel werd gevraagd om bij de bewoners aan tafel te gaan zitten en zo weinig mogelijk rond te lopen tijdens de maaltijd. Ook werden alle nevenactiviteiten tijdens de maaltijd geweerd, zoals het uitdelen van medicatie, schoonmaakactiviteiten en de ronde van de arts.

Enthousiaste reacties De resultaten van dit project worden momenteel geanalyseerd. Wel kunnen we al vermelden dat zowel de bewoners, het verzorgend personeel als het management enthousiast zijn over de veranderingen. In alle vijf verpleeghuisafdelingen blijft deze nieuwe maaltijdvoorziening bestaan en wordt nagegaan wat deze manier van maaltijdvoorziening kan betekenen voor alle andere afdelingen in het verpleeghuis.

Referenties

1. Inspectie voor de Gezondheidszorg. Vochten voedselvoorziening in de Nederlandse verpleeghuizen: beleid en praktijk. 1999.
2. Van der Wielen RP, de Wild GM, de Groot LC, Hoefnagels WH, van Staveren WA. Dietary intakes of energy and water-soluble vitamins in different categories of aging. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci* 1996;51:B100-B107.
3. Van Staveren WA, de Groot CPGM. Veranderingen in de energiebehoefte van ouderen: een veelvoorkomende oorzaak van voedings tekorten en fragiliteit. *Ned Tijdschr Geneesk* 1998;142:2400-2404.
4. Berkhout AM, van Houten P. Voedingsproblemen bij verpleeghuispatiënten door beperkingen in het functioneren. *Ned Tijdschr Geneesk* 1995;139:209-211.
5. Berkhout AM, van Houwelingen JC, Cools HJ. Verpleeghuispatiënten met een lager gewicht hebben een grotere kans op overlijden. *Ned Tijdschr Geneesk* 1997;141:2184-2188.
6. Berkhout AM, Cools HJ, Mulder JD. Het lichaamsgewicht van ouderen bij opname in het verpleeghuis. *Tijdschr Gerontol Geriatr* 1994;25:49-53.

beïnvloeden en dat alledrie als succesvol worden ervaren. Er kan geen uitspraak worden gedaan welke projectvorm de beste is; naar onze mening is dat afhankelijk van de verpleeghuissituatie en bewonerspopulatie. Een gedetailleerd verslag staat in het Tijdschrift voor Gerontologie en Geriatrie (10).

De projectvorm 'huiskamerambiance' is vervolgens in vijf verschillende verpleeghuisafdelingen voor chronische somatiek geïmplementeerd. Hier is voor gekozen omdat deze projectvorm minder grote financiële investeringen vraagt dan de projectvorm 'restaurant' en minder inspanning vraagt van verzorgend personeel en bewoners dan de projectvorm 'koken op de afdeling'. De grootste verandering voor de verpleegafdeling was de wijze van maaltijd uitserveren. Dit gebeurde in dekschalen met behoud van menukeuze. Dit betekent dat er voor alle maaltijdcomponenten keuze was uit twee soorten. De bewoners aten de maaltijd in de gemeenschappelijke zitkamer, waardoor voor

Sociaal contact

Gesprek met de tafelgenoten
Eventjes andere mensen zien
Gezellig bij elkaar zitten
Afleiding, we zijn er twee uurtjes uit, zo gebeurt er nog wat
Aanspraak met andere mensen
In groep eten is gezelliger dan alleen
Je maakt vrienden

Aankleding

Tafellakens
Mooie aankleding, een gezellige woonkamer
Gezellige opdienwijze
Mooie manier van serveren
Alles is mooi afgewerkt
Net een echt restaurant
Muziek

Keuzevrijheid

Bestellen wat je wilt
Zelf kiezen wat je wilt eten
Je kunt pakken wat je wilt
De uitgebreidheid aan keuze

Personeel

De zusters doen alles om het gezellig te maken
Hulp van het personeel
Personeel is aardig
Contacten met het personeel
Heel fijn personeel
Ze zijn erg vriendelijk en willen altijd helpen

Rust

De rust tijdens het eten
Het is nu veel rustiger tijdens het eten

Tabel: Gezelligheidsfactoren genoemd door de bewoners van huizen met een maaltijdambiance-project, met voorbeelden van uitspraken.

7. Abbasi AA, Rudman D. Undernutrition in the nursing home: prevalence, consequences, causes and prevention. *Nutr Rev* 1994;52:113-122.
8. Mowe M, Bohmer T. The prevalence of undiagnosed protein-calorie undernutrition in a population of hospitalized elderly patients. *J Am Geriatr Soc* 1991;39:1089-1092.
9. Mathey MF, Vanneste VG, de Graaf C, de Groot LC, van Staveren WA. Health effect of improved meal ambiance in a Dutch nursing home: a 1-year intervention study. *Prev Med* 2001;32:416-423.
10. Nijs K, Vanneste VG, de Graaf C, van Staveren WA. Projecten ter bevordering van de ambiance tijdens de maaltijden in Nederlandse verpleeghuizen: bevorderende en belemmerende factoren bij de implementatie. *Tijdschr Gerontol Geriatr* 2003;34:246-253.