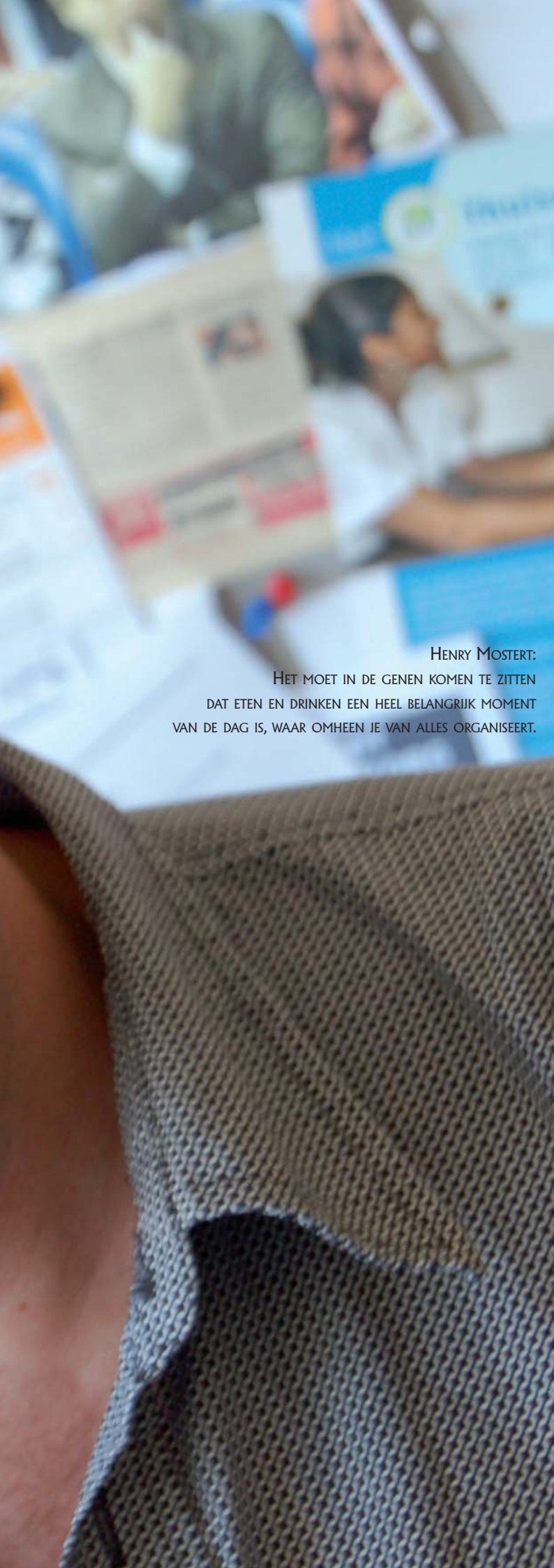


Verbetertrajecten Eten en Drinken  
van programma Zorg voor Beter

**In projecten de  
ondervoeding te lijf**

Ongeveer zeventig verpleeghuizen in den lande doen sinds begin 2006 mee aan één of meerdere Verbetertrajecten Eten en Drinken, onderdeel van het programma Zorg voor Beter. Het programma is ingesteld op initiatief van het ministerie van VWS, in samenspraak met brancheorganisaties, beroepsverenigingen en cliëntenorganisaties. Doel is om een kwaliteitsimpuls te geven aan de thuiszorg, ouderenzorg, gehandicaptenzorg en de langdurige GGZ. Projectleider Henry Mostert: 'Zorg voor Beter is een initiatief om problemen die al lang in de zorg spelen aan te pakken. Denk daarbij aan decubitus, medicatieveiligheid, valpreventie en probleemgedrag. Over- en met name ondervoeding is ook één van deze kwesties.'



HENRY MOSTERT:  
HET MOET IN DE GENEN KOMEN TE ZITTEN  
DAT ETEN EN DRINKEN EEN HEEL BELANGRIJK MOMENT  
VAN DE DAG IS, WAAR OMHEEN JE VAN ALLES ORGANISEERT.

Het centrum van Utrecht. In het gebouw van het NIZW, het Nederlands Instituut voor Zorg en Welzijn dat eind dit jaar ophoudt te bestaan, neemt projectleider Henry Mostert uitgebreid de tijd om het Verbetertraject Eten en Drinken voor het voetlicht te brengen. Het NIZW en ZonMw zijn samen verantwoordelijk voor de uitvoering van de Verbetertrajecten en juist om die reden is Mostert door het NIZW aangesteld.

De bedoeling is om van verschillende instellingen de positieve punten te verzamelen, zodat anderen daarvan weer kunnen leren. 'Het systeem van best practice dus. Met de Verbetertrajecten willen we de instellingen ondersteunen om deze verbeteringen te implementeren in hun dienstverlening. Op 1 januari 2006 zijn enkele verpleeghuizen begonnen met het Verbetertraject Eten en Drinken en inmiddels hebben zo'n zeventig tehuizen er al mee te maken.'

### Ondervoeding

De aanleiding van 'zijn' verbetertraject – Mostert bevindt zich in het Kernteam Eten en Drinken onder meer in het gezelschap van Kristel Nijs – zijn de onthutsende cijfers op het gebied van ondervoeding in de verpleeghuiszorg. 'Die cijfers zijn hoog, maar nuancering is wel van belang. Het is namelijk zo dat, door de definitie die voor ondervoeding wordt gehanteerd, heel veel mensen onder de criteria vallen. De definitie is academisch goed, maar praktisch nut is een tweede. De politiek holt met de cijfers weg en daardoor komen een zwik verpleeghuizen in een slecht daglicht te staan, terwijl er best goede zorg verleend wordt. Voor medewerkers is het demotiverend om telkens te horen dat ze het zo slecht doen.' Mostert is realistisch: 'Een ondervoedingscijfer van 0 zal nooit gehaald worden, er zijn altijd mensen waarbij dat, ondanks goede sfeer en zorg, toch niet haalbaar is. Dat is bijvoorbeeld aan de orde bij mensen in de laatste levensfase waarbij het gewoon onethisch is om mensen te vragen wat meer te eten.' 'Ook is het mogelijk', gaat de projectleider verder, 'dat iemand heel lang een stabiel gewicht heeft, maar wel heel dun is. Volgens ondervoedingscijfers zal hij of zij dan ondervoed zijn, terwijl een stabiel gewicht juist de beste indicator is dat er voldoende eten

binnenkomt voor het verbruik. Het grote probleem in de zorg is dus, dat het veranderingen in het gewicht niet opgemerkt wordt.'

### Alarmbellen

Iedere instelling die aan het Verbetertraject meedoet, moet dan ook een goed signaleringssysteem invoeren dat zogeheten zorg-

## Het management moet er volledig achterstaan, maar de mensen op de werkvloer ook

wekkend gewichtsverlies kan opsporen. 'Zodat alle ondervoedingsalarmbellen op tijd gaan rinkelen. De norm daarbij is dat als iemand meer dan drie kilo in één maand of meer dan zes kilogram in zes maanden onbedoeld af valt, er sprake is van ontwikkelde ondervoeding. Het is natuurlijk ook zo, dat als de BMI (Body Mass Index, red) te laag is, zo'n persoon ook besproken moet worden. Maar dan is er toch sprake van een momentopname. Het is zaak om met regelmaat aan de bewoner te vragen: 'Mag ik uw gewicht weten?'. Of om het gewicht op te nemen en te noteren. Zo kan de bewoner goed 'in de gaten gehouden' worden, maar het is wel noodzakelijk om eerst met de bewoner of de familie te overleggen. Zo ontstaan er geen onduidelijkheden over de bedoeling van de controle.'

Niet voor niets is Kristel Nijs betrokken bij de totstandkoming van het Verbetertraject. 'Eén van de zaken die instellingen wijzigen is de sfeer. Kristel heeft onderzoek gedaan naar de ambiance van een maaltijd (GrootConsument publiceerde daar eerder over, red). Het gaat dan niet alleen om het uiterlijk van de eetomgeving: is de tafel gedekt? Hoe is de tafel gedekt? Is dat bijvoorbeeld met dekschalen? Juist ook het in de huiskamer dooreten, zonder

dat je gestoord wordt, en het gezellig met de bewoners meetafelen door de medewerkers is van belang.'

### Zelf koken

Er is nog een aantal mogelijkheden om de eetambiance aan te pakken, geeft Mostert aan. 'Je kunt denken aan het starten van een restaurant. Als de bewoner ervoor kiest om daar te gaan eten, dat hoeft niet eens iedere dag, dan verhoogt dat de sfeer van de maaltijd. Een tweede mogelijkheid is om de bewoners zelf te laten koken. Het gezamenlijk koken heeft vanzelfsprekend ook een sociaal aspect. Het belangrijkste van het hele Verbetertraject is, dat instellingen zich bewust zijn wat de betekenis is van eten en

## Feestelijke momenten viert u met Duni

Vanaf begin december zien we overal kerstsfeer weer centraal staan! Bij u ook?

**Nog even en dan staat het belangrijke winterseizoen weer voor de deur. Ook in uw restaurant staat het kerstfeest weer centraal in de komende weken met een fantasierijke tafelaankleding en uiteraard de schittering van kaarslicht.**

**Duni's wintercollectie biedt alle mogelijkheden voor een feestelijke sfeer aan tafel. Kiest u voor klassieke concepten met typische kerstkleuren en -dessins, Duni heeft een oplossing.**

**De designs van Yule Stripe en Crystal inspireren tot een meer trendy sfeer. De warme kleuren en winterse elementen in een nieuw jasje zullen u verrassen. Verkrijgbaar zijn Dunicel Tête à têtes, napperons en placemats en ook Dunilin en tissue servetten in verschillende afmetingen.**

**Een alternatief is Nothern Star, bruik, champagne, turquoise en goud. Kortom een exotische mix van stijl en warmte. Het compacte assortiment bestaat uit Dunicel Tête à têtes en rollen, Dunilin en tissue servetten.**

**Ook voor Oud en Nieuw en de winterdagen heeft Duni schitterende dessins: Chin Chin en Winter Harmony.**

**Zoals u gewend bent van Duni komt ook in de Kerstcollectie onze ervaring in trends en kleuren tot uiting. Naast kwaliteitsservetten, placemats, Tête à têtes, napperons en tafellakens is er ook een breed assortiment accessoires. Kortom alles wat u nodig heeft voor een verrassend winterseizoen vindt u bij Duni.**

**Kijkt u ook eens op onze vernieuwde website: [www.duni.com](http://www.duni.com).**

Voor bestellingen en/of meer informatie kunt u bellen met onze customer service afdeling:

Voor Nederland: 076 543 23 00

## Alida Cordes (Stichting Ludgerus, Groningen)

De twee zorgcentra van de Stichting Ludgerus in Groningen, Mercator en Ebbingepoort, doen mee aan het traject Zorg voor Beter. 'In april hebben wij meegedaan aan het landelijke prevalentieonderzoek vocht- en voedingbeleid. Op beide locaties hebben we een meetdag gehouden die erg goed verliep. We wilden zo meer inzicht krijgen in het voedings- en vochtgebruik van de bewoners. We hebben tevens een beleid opgesteld voor nieuwe bewoners, zodat ondervoeding en met name het voorkomen daarvan meteen bespreekbaar is gemaakt.'

Er is veel gedaan om het onderzoek onder de aandacht te brengen. 'We hebben zowel de bewoners als de medewerkers informatie verstrekt. Na afloop hebben we een presentatie gehouden over de bevindingen. Uit het onderzoek bleek dat we bij het landelijk gemiddelde horen. Dat is natuurlijk op zich een mooi resultaat, maar we willen onze scores graag verbeteren.'

Zorgcentrum voor ouderen Mercator heeft 55 bewoners en De Ebbingepoort heeft 75 bewoners, plus een aantal aanleunwoningen. Eén van de verbeterpunten in Groningen is het signaleringssysteem, dat ingevoerd is. 'We houden nauwkeurig in de gaten hoeveel eten en drinken de bewoners tot zich nemen. Daarnaast overleggen we regelmatig of de voeding die we bepaalde personen aanbieden niet veranderd moet worden. Denk daarbij bijvoorbeeld aan het vervangen van gekookte aardappelen door puree.' Echte resultaten kan Alida Cordes nog niet geven. 'Daarvoor zijn we nog te kort bezig. Wel een pluspunt is, dat iedereen heel gemotiveerd is.'

### Restaurant

In zorgcentrum Mercator zal straks de voedselvoorziening veranderen. 'We betrekken daar de maaltijden nu nog van een andere partij, maar zijn van plan om dat weer in eigen hand te nemen. Zo kunnen we nog beter de kwaliteit in de gaten houden.' Daarnaast is in het verpleeghuis de ambiance verbeterd. 'We hebben de eetzaal anders ingericht en aangekleed. Daarnaast hebben we vrijwilligers aangetrokken, ter ondersteuning. Zo krijgen de bewoners wat meer aandacht. Dit alles werpt zijn vruchten af. Voorheen kwamen er zo'n tien bewoners eten, nu zijn er vaak ruim twintig en soms zelfs meer die hun maaltijd in groepsverband nuttigen. Mensen vinden het leuker om te gaan eten en ze eten ook beter.'

In de grotere Ebbingepoort worden gemiddeld 140 maaltijden per dag gemaakt. 'Voor de bewoners en de mensen van de aanleunwoningen. Tevens is er een eetzaal voor de wijk. Het merkwaardige was dat die eetzaal eigenlijk alleen door de mensen uit de wijk werd gebruikt. Kwam je in het zorgcentrum terecht, dan werd je geacht om de maaltijd op je kamer te nuttigen. Dat had te maken met een capaciteitsprobleem. Dat hebben we nu veranderd. We gaan het restaurant verplaatsen naar de grote recreatiezaal. Daarvoor hebben we drie werkgroepen in het leven geroepen: een Werkgroep Inrichting, een Werkgroep Systeem en een Klankbordgroep voor de bewoners. Dit doen we trouwens ook in Mercator, zodat daar ook goed contact is met de bewoners en de familie.'

## Er moet worden gefaciliteerd in tijd en geld en wellicht zijn er andere apparaten en werktijden nodig

drinken en dat ze verantwoordelijkheid hebben voor de voorkoming van ondervoeding.'

Daarbij is het zaak dat niet alleen het besef doordringt, benadrukt Mostert. 'Het gaat erom dat de resultaten er zijn, dat er daadwerkelijk verbeteringen optreden. Het moet in de genen komen te zitten van het huis, van de medewerkers, dat eten en drinken een heel belangrijk moment van de dag is, waar omheen je van alles organiseert. En waarbij het niet meer een moment is waarop mensen terugkomen van dagbesteding, of een mooi moment voor de wisseling van diensten. Ik noem het wel eens schertsend 'voedertijd'. En zo zal het nooit bedoeld zijn, maar soms lijkt het voor een buitenstaander wel zo. En bedenk wel: als iemand elke dag een beetje te weinig binnenkrijgt, heeft hij of zij na een jaar wel heel veel minder binnengekregen dan eigenlijk zou moeten.'

### Investeren

Vanzelfsprekend zullen alle instellingen deze visie onderschrijven. 'Want als je dat niet zou doen,' concludeert Mostert terecht, 'kun je beter stoppen. Maar voor je alles voor elkaar hebt, voor iedereen erachter staat, ben je veel langer bezig. Het management moet er volledig achterstaan, maar de mensen op de werkvloer ook. Er moet worden gefaciliteerd in tijd en geld, de keuken heeft misschien wel wijzigingen nodig – niet alleen qua apparatuur, maar ook qua werktijden. Het klinkt allemaal heel gemakkelijk, maar het vergt wel een investering.'

Daarbij gaat het Verbetertraject niet altijd even rigoureuze te werk; iedere deelnemende instelling krijgt een eerste begeleider toegevoegd die, ondersteund door experts, de veranderende organisatie met raad en daad bijstaat. 'We helpen deelnemers te kijken welke verandering binnen de instelling echt een verbetering kan

## Loes Boudewijns (Laurens Stadzicht, Rotterdam)

'Niet vergeten goed te drinken en te eten! (o ja, en heerlijk te lunchen)' is de titel van de folder die op het wooncentrum voor ouderen met dementie Stadzicht, onderdeel van Laurens in Rotterdam, rouleerde om het verbetertraject te introduceren. 'Wij willen de ondervoeding tegengaan en willen de ambiance van de maaltijden verbeteren. Dat betekent dat we de tafels niet meer voorzien van een placemat, maar dat we de tafels keurig dekken met bijvoorbeeld servetten. Ook kunnen de bewoners keuzes maken. Bij de broodmaaltijd kunnen de mensen kiezen tussen verschillende soorten zoet en hartig beleg en bij de warme maaltijden is er keuze tussen twee soorten groenten, vlees en aardappelen of rijst.' Dat de resultaten zichtbaar zijn, illustreert Boudewijns treffend. 'In de oude situatie was van een tienliteremmer soep nog driekwart van de emmer vol. Toen wij de test deden met dekschalen en een mooi gedekte tafel was de emmer bijna leeg. Er wordt veel meer gegeten en de mensen zijn bovendien veel zelfstandiger in hun keuzes.'

### Stok achter de deur

Boudewijns: 'In maart 2006 zijn we begonnen met het

schrijven van een projectplan. Een testfase op de afdelingen Tulplaan en Chrysantenlaan in mei en juni was de volgende fase. Dat ging om ruim zestig bewoners. De test is dusdanig goed verlopen, dat we nu aanstalten maken om definitief over te gaan. Dat doen we langzaam, omdat er veel zaken aangeschaft moeten worden en er in de organisatie aanpassingen nodig zijn. In totaal zullen straks 240 bewoners volgens deze nieuwe methode gaan eten en drinken. Voordat het verbetertraject om de hoek kwam kijken, waren er al wel plannen bij Stadzicht om het eten en drinken 'anders' te gaan doen. Maar vanwege het kostenaspect werden die eigenlijk voortdurend in de ijskast gezet. Het had geen prioriteit, maar nu hebben we een stok achter de deur. Bovendien werd ik heel enthousiast door de bijeenkomst van Zorg voor Beter, waar ik vorig jaar aanwezig was.'

Stadzicht heeft meegedaan aan de landelijke meetdag. 'En vervolgens wegen we de bewoners nu maandelijks. Zo kunnen we goed in de gaten houden of de bewoners een goed gewicht houden, of achteruit gaan. Wij hebben een moeilijke doelgroep, mensen met psychogeriatrische problemen van meestal 85 jaar en ouder. Dat zijn mensen die slechter eten, maar als je er veel aandacht aan besteedt, verbetert de situatie toch. Zo hebben we bijvoorbeeld ook gesteld, dat iemand die niets met de maaltijd te maken heeft, daar ook niet naar binnen kan lopen. Dus de dokter komt niet langs en de schoonmaak ook niet.'

## De nieuwe najaarscollectie van Lotus Professional

De dessins uit de nieuwe najaarscollectie van Lotus Professional geven uw tafels extra warmte en gezelligheid. De collectie bestaat uit 3 najaars- en 4 kerstdessins.

Alle dessins van de najaarscollectie zijn leverbaar in een servet, placemat en napperon. Van de kerstdessins is bovendien een tafelloper beschikbaar om stijlvolle kersttafels te creëren. De najaars- en kerstcollectie is leverbaar vanaf eind augustus 2006 tot eind februari 2007 of zolang de voorraad strekt.

Meer informatie vindt u op de internet-site [www.lotusprofessional.nl](http://www.lotusprofessional.nl) of in de speciale brochure 'Najaars- en kerstcollectie 2006', die u kunt opvragen via 00800-LOTUSPRO (56887776).



## Jeanie Verboom (‘t Huis op de Waard, Leiden)

‘Eten en drinken zijn in sociaal opzicht zo belangrijk, maar we vergeten dat vaak omdat tegelijkertijd een maaltijd voor ons ook zo normaal is.’ Jeanie Verboom is bij ‘t Huis op de Waard in Leiden aangesteld als intern projectleider van het Verbetertraject. ‘We hebben allereerst een verbeterteam geformeerd en daarna een aantal bijeenkomsten met een hoog informatief gehalte bijgewoond. We zijn een kleine organisatie, met 88 reguliere bewoners. We hebben nog wat tijdelijke opnames, maar die profiteren in feite mee van de benefits die het project opleveren, maar zij doen niet mee aan het project zelf.’

Nadat de knelpunten in de organisatie op een rijtje waren gezet, ging men in Leiden aan de slag om mogelijke verbeteringen te zoeken. ‘Met de doelen die we ons gesteld hebben, zijn we tijdens het projectjaar, dat nog steeds loopt, aan de slag gegaan.’ Verboom is overtuigd van de goede uitkomst van het verbetertraject. ‘Oh ja, absoluut. De intentie is er altijd wel om het goed te doen en goed aan te pakken, maar nu staat alles ook op papier. Veel zaken binnen de zorg zijn al van een protocol voorzien, maar nu kunnen we het voedingsbeleid op ook schrift stellen. Zodoende hebben we handvatten, waar we ons aan vast kunnen houden. De hele organisatie, van de kok tot de verzorgers, staat er ook achter.’

## Vanzelfsprekend

‘Van slikproblemen tot mondzorg: hoe we dat soort dingen aanpakken staat nu allemaal op papier. Het lijkt allemaal zo vanzelfsprekend: je wilt de bewoner natuurlijk een goede maaltijd aanbieden. Maar nu hebben we richtlijnen, waar we ons aan kunnen houden. Daarnaast zijn we ook bezig met scholing, want specifieke scholing op het gebied van eten en drinken is er niet. We verzorgen in deze winter een aantal klinische lessen voor onze medewerkers over onder meer gezonde voeding, problemen bij voeding en mondzorg. We waren al bezig om belevingsgerichte zorg binnen onze organisatie te introduceren. Naar aanleiding van het verbetertraject zal een belangrijk onderdeel tijdens de scholing die hieraan verbonden is de attitude ten aanzien van de zorg voor eten en drinken zijn.’

Zo heeft Huis op de Waard ook de sfeer van de maaltijdvoorziening aangepakt. ‘Ook de presentatie is belangrijk. Met name naar de bewoners toe is dat het meest concreet, die verandering zien ze. We merken daarin ook vooruitgang, want onze recreatiezaal wordt tijdens de maaltijden heel intensief gebruikt.’ Het verbetertraject is vooral een implementatietraject van goede werkafspraken. ‘Als deze afspraken er nog niet zijn of onvoldoende duidelijk, dan moeten die er natuurlijk eerst komen. Dat is ook in Leiden nu af. Nu zijn we bezig iedereen te laten werken conform die afspraken. Voor het verlagen van de ondervoeding en het verhogen van het leefplezier van de bewoners.’ Verboom eindigt ook positief: ‘De meeste zorgverleners doen gewoon hun uiterste best!’

opleveren. Dat betekent dat het ene huis met de sfeer aan de gang gaat, terwijl op een andere locatie eigenlijk alleen een signaalingssysteem geïntroduceerd wordt. In sommige instellingen wordt alleen met een pilotafdeling van start gegaan, terwijl in een ander huis de hele organisatie ineens verandert. Tijdens de verandering is er veelvuldig overleg binnen het eigen verbeterteam, maar ook zijn er bijeenkomsten tussen de verschillende instellingen. Zo kunnen ze hun ervaringen delen. In ieder geval verwachten wij van de deelnemende organisaties een maandelijkse voortgangsrapportage met meetresultaten, zodat ook wij de ontwikkelingen goed kunnen volgen.’

JOHAN KONING

## Conclusies

De eerste groep instellingen is in januari van start gegaan, in maart startte groep 2 en in juni groep 3. In de voortgangsrapportage november 2005-juli 2006 (de voorbereidingen vergden uiteraard ook tijd) zijn voorlopige constatering opgenomen. Enkele belangwekkende waarnemingen op een rijtje:

- verbeterde maaltijdambiance leidt tot beter, gevarieerder en meer eten van de bewoners
- verschillende bewoners komen zelfs weer aan
- tevredenheid van personeel en familieleden
- grote betrokkenheid bij deelnemers
- ‘kloof’ tussen medewerkers van de facilitaire dienst/keuken en medewerkers zorgdiensten wordt kleiner
- grotere betrokkenheid uitvoerende medewerkers bij eten en drinken
- de verbetering heeft bij voorbaat tot gevolg dat zorg meer cliëntgeoriënteerd wordt