



Verbetertraject Eten & Drinken Verstandelijk gehandicapten

In dit overzicht presenteert Zorg voor Beter de belangrijkste resultaten van het Verbetertraject Eten en Drinken voor de verstandelijk gehandicaptenzorg onder de noemer 'Bijzonder Smakelijk!'. Dit traject is in mei 2007 gestart met 21 teams van 11 instellingen uit de verstandelijk gehandicaptenzorg en is mei 2008 afgerond. Vilans heeft dit traject begeleid, in nauwe samenwerking met de voorzitter van de DVG (Diëtist voor Verstandelijk Gehandicapten).

Introductie op het thema

Ook in de verstandelijk gehandicaptenzorg is het belangrijk dat cliënten zelf invulling kunnen geven aan hun leven. In de praktijk blijkt dat cliënten geen keuzemogelijkheden hebben, zo kunnen zij vaak niet het eten en drinken kiezen dat zij lekker vinden. Voorkeuren van cliënten zijn dan ook niet of nauwelijks bekend bij verzorgenden. Andere aandachtsgebieden zijn overvoeding en slikproblemen. Daarom heeft het verbetertraject aandacht besteed aan onder andere de keuzemogelijkheden, de sfeer tijdens het eten, afspraken met de cliënt, afstemmen van wensen en voorkeuren van de cliënt en het dilemma tussen autonomie en bescherming.

Doelen

De deelnemende organisaties hebben samen met experts de volgende doelen gesteld:

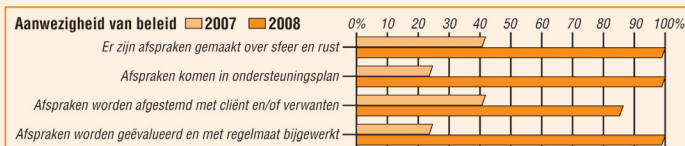
- Eten en drinken is een vast onderdeel in het ondersteuningsplan van de cliënt.
- Vragen en problemen bij eten en drinken worden gesignaleerd, bespreekbaar gemaakt en passend opgelost. Dit alles naar tevredenheid van de cliënt, verwanten en verzorgenden.
- De deelnemende organisaties beschrijven eten en drinken expliciet in hun visie.

Samen met het eten en drinken is ook het 'bewegen' een aandachtspunt geweest.

Resultaten

Deelname aan het Verbetertraject 'Bijzonder Smakelijk!' heeft geleid tot mooie resultaten.

- Eten, drinken en bewegen staan op de kaart in de verstandelijk gehandicaptenzorg, waarbij gekeken is naar de rol en verantwoordelijkheden van alle betrokken personen. Medewerkers, leidinggevenden en paramedici van deelnemende instellingen hebben zich hieraan gecommitteerd. De onderstaande grafiek geeft een weergave van de verschillen tussen 2007 en 2008.



- Er is meer en betere samenwerking tussen de verschillende betrokkene partijen. Hierdoor zijn duidelijke en concrete verbeteringen bij de deelnemende instellingen zichtbaar. Zo is eten en drinken een bespreekbaar onderwerp geworden binnen het team en is de sfeer tijdens de maaltijden sterk verbeterd.
- Cliënten worden meer betrokken bij het proces, bijvoorbeeld door het gezamenlijk doen van de boodschappen en helpen tijdens het koken.
- Cliënten hebben meer keuzemogelijkheden gekregen tijdens het eten. Zo kan er bijvoorbeeld gekozen worden uit verschillende groenten tijdens de maaltijd, in plaats van 1 soort groente.
- Een aantal instellingen werkt nu met kookvrijwilligers en schakelen huishoudelijke diensten in.



Hoe zijn de resultaten bereikt?

- Begeleiders, paramedici, leidinggevenden, cliënten en verwanten zijn met elkaar in gesprek gegaan en hebben afspraken gemaakt over de samenwerking en hoe men van elkaar kan leren.
- Organisaties hebben het proces van eten en drinken nauwkeurig bekeken en een aantal organisaties heeft het hele proces beschreven. Hierin is specifiek gekeken naar hoe de maaltijden georganiseerd werden en naar ieders rol en verantwoordelijkheid.
- Er zijn methoden ontwikkeld om de wensen en behoeften van cliënten te achterhalen. Hiervoor zijn individuele hulpmiddelen ontwikkeld, zoals het bespreken van eten en drinken in een huiskameroverleg, vragen- en/of observatielijsten en het inschakelen van verwanten om voorkeuren te achterhalen.

Geleerde lessen

Geleerde lessen

- Eten en drinken is een complex proces dat elke dag terugkomt in verschillende levensdomeinen van de cliënt. Daarom zijn goede, expliciete afspraken over samenwerking nodig. Dit blijkt heel goed mogelijk, ondanks individuele verschillen tussen de cliënten.
- Afspraken maken over sfeer schept ruimte en rust tijdens de eetmomenten. *“We vragen nu wat onze logeës van het eten vonden en ook of iedereen zich aan de afspraken heeft gehouden. Cliënten reageren daar heel positief op. Het is een rustige afsluiting van de maaltijd.”*
- Goed kijken en luisteren naar de bewoner draagt bij aan een individuele afstemming en kwaliteit van bestaan.
- Een goede balans tussen autonomie en bescherming blijft lastig en moet in elke situatie opnieuw op de agenda komen.
- Er is meer mogelijk dan op het eerste gezicht lijkt: *“Eén telefoontje naar de keuken bleek genoeg om meer keuzemogelijkheden tijdens de maaltijden te regelen.”*

Vervolg

Instrumenten en goede voorbeelden zijn beschikbaar via de website van Zorg voor Beter. Kijk op www.zorgvoorbeter.nl/eten-en-drinken.

Meer informatie

Voor informatie over het Verbetertraject 'Bijzonder Smakelijk!' en de resultaten kunt u terecht bij Vilans, projectleider Henry Mostert, e-mail h.mostert@vilans.nl. Kijk ook op www.zorgvoorbeter.nl voor informatie over de andere onderwerpen.