

Eten en drinken: Een uitstekende ingang om de participatiemaatschappij vorm te geven!

Kwaliteitsverbetering van de maaltijden, grotere zelfredzaamheid van de cliënt, vermindering van zorgvraag én kostenbesparing zijn mogelijk bij het integraal inzetten van eten en drinken binnen de zorgsector.

Dit zijn kort weergegeven de resultaten en analyses van de praktijkervaringen uit het onderzoek ‘Genieten aan tafel’, uitgevoerd door Wageningen UR Food & Biobased Research en Phliss.

Door eten en drinken in te zetten als middel, kan een diversiteit aan andere doelen worden bereikt. Denk daarbij b.v. aan dagstructuur, behoud van vaardigheden en verantwoordelijkheden, sociaal netwerk, zelfredzaamheid, bewegen, verminderen van ondervoeding, genieten, kostenbesparing, verlagen zorglast etc.

De werkwijze binnen het onderzoek ‘Genieten aan tafel’ en de resultaten kunnen mogelijk vertaald worden naar thuiswonenden die zorg ontvangen in het kader van de WMO.

Opzet van het onderzoek ‘Genieten aan tafel’:

Het doel van dit onderzoek was te bestuderen wat investeren in eten en drinken oplevert binnen de zorginstelling qua gezondheidswinst, welbevinden en zorgkosten.

Hierbij werden de volgende uitgangspunten gehanteerd:

1. Door het optimaliseren van de maaltijdbeleving en het bevorderen van de zelfredzaamheid en participatie van de bewoner, kan het welzijn en de gezondheid van de cliënt bevorderd worden, waarbij ongewenst gewichtsverlies tegen wordt gegaan. Daarbij wordt een zo hoog mogelijke kwaliteit van leven nagestreefd.
2. Door te investeren in eten en drinken kan mogelijk op andere terreinen in de zorginstelling kosten worden bespaard, bijvoorbeeld een afname in het gebruik van medicijnen, dieetproducten, de gevraagde zorg en minder voedselverliezen.

De veranderingen tijdens het onderzoek gingen uit van onderstaand concept en hebben betrekking op vier terreinen:

1. Product: Een kwalitatief goed en lekker product, optimale variatie en hoeveelheden, een duurzame aanpak en aantrekkelijke presentatie, met daarbij als inzet om voor 50% van de producten biologische producten te gebruiken;

2. **Omgeving:** Een aantrekkelijke presentatie zowel van wat er op het bord ligt als de eetomgeving: hoe is de uitstraling van de tafel, oogt het eten aantrekkelijk, de setting waarin gegeten wordt, het tijdstip alsook de tijdsduur;
3. **Personeel:** Ondersteuning door het personeel op een wijze die recht doet aan het belang van eten en drinken, en die ondersteunend, vraaggericht en stimulerend is voor de cliënt;
4. **Cliënt:** De cliënt wordt zoveel mogelijk betrokken bij het gehele proces van eten en drinken en geeft mee invulling aan dit proces (optimale participatie naar mogelijkheden). Aandachtspunten hierbij zijn: keuze voor de cliënt, inrichting, tempo en uitvoering van het gehele proces van eten en drinken.

Eten en drinken is daarbij nadrukkelijk een middel om andere doelen te bereiken zoals: participatie, behoud van vaardigheden, sociale contacten, bewegen, dagritme, behoud van gezondheid, genieten, behoud van eigen regie en verantwoordelijkheden etc. Het toepassen van dit concept is bedoeld voor alle eetmomenten van de dag, dus zowel voor broodmaaltijden, de warme maaltijd, alsook voor tussendoortjes. De uitwerking gebeurt daarbij op maat voor de betreffende zorginstelling c.q. afdeling.

Het onderzoek is uitgevoerd op acht locaties bij somatische cliënten, intramuraal, met indicatie ZZP6 en 8. Gekeken naar de nieuwe financiering, kunnen onderstaande onderzoeksresultaten en praktijkervaringen mogelijk ook gebruikt worden voor de diverse doelgroepen kwetsbare burgers die nu langer thuis blijven wonen (in het kader van de WMO).

De volgende positieve resultaten zijn uit het onderzoek ‘Genieten aan tafel’ naar voren gekomen. De eerste drie zijn wetenschappelijk onderbouwd. De laatste vier zijn gebaseerd op analyses gemaakt door de praktijkexpert gebaseerd op observaties uit de praktijk:

1. De maaltijdbeleving is verbeterd. De cliënten waren positiever over de smaak van de warme maaltijden en over de beleving van het aantal keuzemogelijkheden rondom eten en drinken.
2. Op de locatie waar actief ingegrepen is, daalde de voedselverspilling. Dit is een mogelijkheid tot kostenbesparing.
3. We zagen geen effect van het onderzoek op medicijngebruik als we alle locaties bij elkaar namen. Echter, op één locatie werd het gebruik van medicijnen kritisch geëvalueerd en daar vond een afname plaats in het medicijngebruik. Ook dit is een mogelijkheid tot kostenbesparing.
4. De fysieke participatie in het proces werd aanmerkelijk vergroot; cliënten deden meer zelf b.v. smeren van brood, afruimen van de tafel, schillen van aardappelen, doorgeven van vleeswaren en zelf opscheppen. Het personeel ervaarde hierdoor een lagere werkdruk en het gaf meer eigen regie en verantwoordelijkheid aan de cliënt.

5. Het zelf kunnen bepalen wat, hoeveel en hoe vaak wordt opgeschept, liet in de praktijk zien dat er meer gegeten werd door de cliënt, omdat deze zelf regelmatig nogmaals opschepte.
6. De participatie wat betreft inspraak vergrootte; de cliënten ervaarden meer keuze door ze te betrekken bij de menusamenstelling, wijze van bereiding, hoeveelheden etc.
7. De sfeer verbeterde door meer participatie. Door meer zelf te doen ontstond een situatie van cliënten die elkaar waar mogelijk helpen, waardoor er beter onderling contact kwam, men meer begrip had voor elkaar en de sfeer verbeterde. Mensen spraken elkaar ook gemakkelijker op dingen aan. Het personeel ervaarde hierdoor een lagere werkdruk.

Samengevat:

Het onderzoek ‘Genieten aan tafel’ laat zien dat wanneer eten en drinken op een integrale manier wordt aangepakt binnen een zorginstelling, de volgende resultaten mogelijk zijn:

- **de kwaliteit van dienstverlening voor de cliënt verbetert**
- **de cliënt wordt meer zelfredzaam met meer eigen regie en eigen verantwoordelijkheden**
- **kosten kunnen worden bespaard**
- **de zorglast voor het personeel kan worden verlaagd**

Voorwaarde daarbij is dat de cliënt optimaal bij dit proces betrokken wordt, zowel wat betreft overleg als fysieke participatie.

Hiermee geeft deze werkwijze, ingestoken vanuit eten en drinken, uitstekende mogelijkheden om de participatiemaatschappij verder vorm te geven!

Auteur:

Phyllis den Brok - Praktijkexpert onderzoek ‘Genieten aan tafel’.

www.phliss.nl

phyllis@phliss.nl

06-22956623

