

INSPIRATIE EVENT 'LOW COUNTRIES, VOEDING IN DE ZORG 2.0.'

14 juni 2018 in Ede/Wageningen

Verslag door Ingrid Adriaensen en Rian van Schaik

Samenvatting

Op 14 juni jl. namen 19 deelnemers uit Vlaanderen deel aan een inspiratie-event 'Low Countries, Voeding in de zorg 2.0' in Ede/Wageningen. Het event was een co-organisatie van de Nederlandse Ambassade, psp Consultants en zorgproeftuin LiCalab. Uitgenodigd waren verantwoordelijken in de voedingszorg van ziekenhuizen en WZC, vertegenwoordigers van voedingsbedrijven, catering en retail, diëtisten en wetenschappers in landbouw- en voedingsonderzoek. Onder leiding van Ir Nico van Opstal (landbouwwraad) en Caroline Schauvlieger (landbouwwattaché) beiden van de Ambassade van het Koninkrijk der Nederlanden, maakten we in het Ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede kennis met het maaltijd-systeem op maat 'At Your Request', ontwikkeld door Sodexo. Een bezoek aan Friesland Campina volgde, waar gesproken werd over innovatie in voeding voor zorgdoelgroepen. We bezochten ook de onderzoeksafdeling van het Wageningen University & Research instituut.



Mark Ketels (ISS Facility Services) en Nico van Opstal (landbouwwraad Ambassade NL)

Een korte impressie van de inspiratie-dag

We kregen twee presentaties aangeboden door Charlotte Boone, inspiratiemanager bij Flanders Food en door Ingrid Adriaensen, Business Developer van de zorgproeftuin LiCalab in België. Charlotte Boonen besprak de doelstelling van het project Senior Food: "het achterhalen van de noden en opportuniteiten en hinderpalen voor de voedingsbedrijven die willen inspelen op de vergrijzing". De voedingsbehoefte van ouderen is divers en informatie erover is gefragmenteerd. Eetgewoonten van ouderen worden o.a. bepaald door de sociale omgeving en hoe men woont. Woont men thuis, alleen of samen, wordt men gesteund door burens of kinderen? De financiële situatie; fysieke toestand, kan men winkelen of heeft men thuisdienst, worden de boodschappen door anderen gedaan, kan men zelf eten klaarmaken? Hoe goed kan men zelf eten, heeft men slijklachten. Heeft men medische beperkingen, een dieet? Wat vindt men lekker?

De voedingsbedrijven gaan na welke aanpassingen in het voedingsaanbod mogelijk zijn en wat het effect ervan is. Bijvoorbeeld zijn er smaakaanpassingen nodig voor ouderen of wat is de biologische en fysieke beschikbaarheid van voeding bij ouderen? Bedrijven werken hiervoor samen met partners in onderzoeksinstituten. De ouderen kunnen we niet onder één noemer vatten, men heeft een indeling gemaakt in 4 categorieën ouderen, volgens de graad van hulpbehoefte, gaande van de volledig zelfstandig wonende oudere tot de oudere opgenomen in een Woonzorgcentrum (WZC), die volledig afhankelijk is van de voeding die wordt aangeboden.

Ingrid Adriaensen presenteerde LiCalab (Living & Care lab). In de LiCalab- proeftuin kunnen bedrijven en organisaties nieuwigheden uittesten voor wonen en zorg. (www.licalab.be). Naast zorgtechnologie is ook voeding een belangrijk thema voor LiCalab: gezonde voeding of voeding voor specifieke doelgroepen, of technologie in het kader van voeding. LiCalab ondersteunt bij cases bijv. bij de ontwikkeling van functionele voeding voor speciale doelgroepen zoals voor het project 'Top Foods' waarbij WZC's betrokken zijn. 80 bewoners werden daarbij geïnccludeerd om aangepaste voeding voor personen met dementie uit te testen. Een ander voorbeeld is het project 'Dagelijkse kost 65+' waarvoor LiCalab een smaakpanel van 65-plussers selecteerde en opvolgde. LiCalab maakt de brug tussen de bedrijfswereld en de zorg door eindgebruikers (patiënten, ouderen en zorgprofessionals) nauw te betrekken bij onderzoek. LiCalab ondersteunt ook bij de uitwerking en uitvoering van projecten, ook op Europese schaal.



Voeding en beweging voor spoedig herstel, banner op ziekenhuisparking

In Wageningen bezochten we het Ziekenhuis de Gelderse Vallei (ZGV) waar Mirjam de Groot, hoofd hoteldienst een boeiende presentatie gaf over het maaltijdservicesysteem 'At Your Request' (AYR). Met dit systeem (wat ontwikkeld is door Sodexo) kan elke patiënt kiezen wat, waar, wanneer en met wie hij/zij eet. Zie www.geldersevallei.nl. Het uitgangspunt is een maaltijdservice waarbij de patiënt centraal staat en de regie heeft. Men heeft daarbij naar het concept van de Weight Watchers gekeken. Er is een algemene menukaart met een uitgebreid assortiment met inlegvellen voor specifieke diëten. De patiënt kan snacks bestellen bij de hoofdmaaltijden of tussendoor. Het is mogelijk om op te volgen wat de patiënt besteld heeft met een voedingswaardeteller. De patiënt kan tussen 7.00 u en 18.15 u de maaltijden en tussendoortjes telefonisch bestellen. De telefoniste kan wel

sturend optreden om de voeding bijv. volwaardiger te laten zijn (nudging). De bestelcentrale meldt hoe laat de patiënt de bestelling kan verwachten en bestellingen gaan continu naar de afdelingen. De diëtisten bepalen het voedingsbeleid en de maaltijd- en dieetkeuzes. De keuken is hiervoor gereorganiseerd van ontkoppeld koken naar alles zelfbereid à la carte koken. Het management evalueerde het systeem ook: kostenberekening, meting van patiënttevredenheid, keuzes van de bestellingen...

Wat heeft men bereikt met het AYR systeem?

- Patiënten eten bestelde maaltijden vrijwel geheel op (minder verspilling)
- Nauwelijks gewichtsverlies van patiënten tijdens opname
- Circa 60% van de patiënten met risico op ondervoeding haalden de aanbeveling van de eiwitbehoefte op dag 4 na opname in plaats van 40% voordien (verplichte indicator in de Nederlandse ziekenhuizen)
- Persoonlijk contact (telefoniste) lijkt hierbij een noodzakelijke factor
- Patiënttevredenheid voor de maaltijd van 7.5 (voor) naar 8.1 (na invoering van AYR)
- Ziekenhuis GLV is uitgeroepen tot beste van Nederland en voldeed aan 90% van wat de patiënt wilde.
- De exacte intake door een patiënt kan voorlopig nog niet berekend worden. Sodexo en een ander bedrijf hebben nu een module ontwikkeld welke per 1-9 wordt ingezet om de intake te monitoren.
- Totale afval van de producten ging van 134 naar 98 kg per dag. 30% minder voeding ging er retour.
- Er wordt aan innovatie gedaan samen met bedrijven zoals Carezzo Nutrition, Cater with Care. Frodiyo ijsjes van 10 ml inhoud als mini ijslolly's zijn ontwikkeld door studenten die dit nu op de markt brengen.

Bij de rondleiding werden er kritische vragen gesteld betreffende de organisatie van het AYR systeem. Mw. de Groot vertelde dat door besparing op voedselverspilling en verschuiving van taken men de uitbreiding van taken in de keuken en het vervoer kon bekostigen. Men moet zeer flexibel zijn, de loopafstanden van de keukenmedewerkers die de maaltijdbezorging doen kan tot 20 km per dag bedragen, wat een flinke belasting is. Momenteel zijn er 7 koks in dienst en er werken 6 telefonistes gedurende de week, maar ook in het weekend. De voedingsassistentes zijn van de

afdelingen naar de telefooncentrale verplaatst. Een goede opleiding over voeding en dieetafleidingen is voor hen van belang. Circa 40% van de patiënten is niet in staat om een menukeuze door te geven en daarvoor doet de verpleging de meldingen dagelijks. De meest uitgebreide vorm van AYR zoals ingevoerd door ZGV met roomservice en aangepaste logistiek kost in totaal 45 voltijds equivalenten.

Peter Pacquee, stafmedewerker voeding van het ZNA, vertelde dat het ZNA dit AYR systeem ook invoerde maar na korte tijd moest stoppen omdat er te veel problemen optraden en er teveel personeel voor ingezet moest worden. Volgens mevrouw de Groot heeft 1 Franstalig ziekenhuis een afgeleide versie van AYR succesvol ingevoerd met maaltijdbevraging via IPAD.

Na een bezoek aan Friesland Campina waar we een presentatie kregen over het belang van eiwitrijke voeding en beweging voor ouderen met risico op sarcopenie, bezochten we de onderzoekskeuken van de Human Nutrition Research unit van Wageningen University & Research. De research-diëtisten werden vertegenwoordigd door Elbrich Postma, die verantwoordelijk is voor de coördinatie en uitvoering van het reuk- en smaakcentrum van ZGV. Elbrich vertelde over het onderzoek dat zij doet naar de invloed van veranderingen in smaak en reuk op het eetpatroon. We kregen een interessante rondleiding door de onderzoekseenheid en uitleg over de faciliteiten en samenwerking tussen de universiteit en het ziekenhuis op het gebied van voeding.

Diëtiste Nancy Jansen lichtte de ontwikkelingen en het belang van voeding bij geriatric toe en gaf uitleg over de werkwijze van de diëtist bij de geriatric patiënt in het ZGV.

Prof Ir Johan Claes, onderzoekscoördinator Lab4Food Universiteit Leuven en sinds 1999 actief als professor KU Leuven campus Geel, gaf een lezing over toegepast onderzoek in de voedingsindustrie betreffende voeding bij ouderen.

Gert Boeve, Directeur Regio Food Valley, gaf een korte impressie van Regio Food Valley. Het doel van Food Valley is om wereldwijd de meest innovatieve regio op het vlak van voeding te blijven dankzij de kennis en toepassingen die ter beschikking zijn. www.regiofoodvalley.nl/

Prof. Ellen Kampman en Ir Nico van Opstal sloten het boeiende bezoek in Wageningen met een mooi dankwoord af. Ellen Kampman is Professor Nutrition and Disease bij de WUR sinds 2015. Zij heeft inmiddels haar focus verlegd van voeding en kanker naar voeding en gezondheid www.wur.nl/nl/Ellen-Kampman-Hoogeleraar-Voeding-en-Kanker.htm.



Indirecte calorimetrie, de gouden standaard voor het bepalen van energieverbruik via uitademingslucht



Bereidingslokaal voor het geurlab