

# De Genietende Groene Tafel

**Een maaltijdconcept met biologische ingrediënten, een sfeervolle ambiance en volop persoonlijke aandacht van de medewerkers. Heeft dat effect op de voedselinname van ouderen in een zorgcentrum? Dat was de hoofdvraag die gesteld werd in het onderzoek De Genietende Groene Tafel, waarvoor Van Hoeckel het merendeel van de componenten leverde. De onderzoeksresultaten zijn veelbelovend.**

‘Waar ik in geïnteresseerd ben, is hoeveel pillen door een goede maaltijd kunnen worden vervangen’, aldus voormalig minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit Gerda Verburg in 2009. Haar uitspraak vormde de aanleiding voor een onderzoek naar de mogelijke invloed van een duurzaam totaalconcept, op het gebied van eten en drinken, op de voedingsinname van cliënten in de zorg. Dit onderzoek, met de naam De Genietende Groene Tafel, werd uitgevoerd door Wageningen UR in samenwerking met Phliss, met Phyllis den Brok als projectleider.

## Interactie en ambiance

Het onderzoek van 12 weken vond plaats in verpleegcentrum De Watersteeg in Veghel en verpleeghuis Vita Nova in Oss, locaties van BrabantZorg. Vita Nova fungeerde als controlelocatie: hier werd niets veranderd. In De Watersteeg werd wel ingegrepen in het bestaande maaltijdconcept. Daarbij ging het bijvoorbeeld om verbeterde sociale interactie tussen cliënt en personeel, de aankleding van de tafel en de ambiance van de ruimte. En last but not least ging het om de maaltijd zelf. De ouderen kregen maaltijden aangeboden die bereid waren met minimaal 80% biologische producten, aangevuld met producten zonder synthetische geur-, kleur-, smaak- en conserveringsmiddelen.



## Vervolgonderzoek

Indien er een uitgebreider onderzoek komt dan doet BrabantZorg daar zeer waarschijnlijk ook aan mee. Ook Van Hoeckel is daar graag weer bij betrokken, laat Romano Rombout weten. “Dergelijke onderzoeken zijn enorm nuttig. En op de vraag naar biologisch kunnen wij uitstekend inspelen met ons concept eerlijk & heerlijk.”

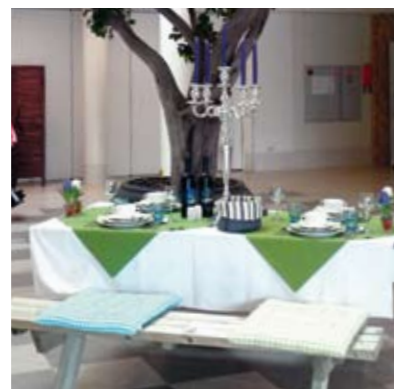
## Langer tafelen

En intussen werd, met behulp van camera's, de voedselinname tijdens de hoofdmaaltijd gemeten. Daarnaast werden het lichaamsgewicht, de mentale toestand van de ouderen en de beleving van de maaltijd gemeten. De positieve effecten waren duidelijk, zegt Paul Reitsma. “In de eerste plaats was er sprake van toename van het lichaamsgewicht in Veghel, terwijl er in Oss een afname van het gewicht was. Veelzeggend was ook dat mensen langer bleven tafelen, meer genoten en zelf het idee hadden dat de maaltijd korter duurde. Wij zijn ons verschrikkelijk bewust geworden van het feit dat relatief kleine ingrepen grote effecten hebben. Uit het onderzoek kwamen maar liefst 51 aanbevelingen naar voren. Het is natuurlijk niet mogelijk om die in één keer door te voeren, maar we zijn wel enorm geprikkeld om hieraan te werken. Een van de wensen is om zoveel mogelijk biologische ingrediënten te blijven gebruiken. Het mag dan wat duurder zijn, lekker eten is ook heel wat waard. En de kans is groot dat je het op andere manieren terugverdient, bijvoorbeeld door minder dieetvoeding.”

Aan Van Hoeckel, vaste leverancier van De Watersteeg, werd gevraagd om dit project te ondersteunen. “Dat wilden we heel graag”, zegt Romano Rombout, regionaal verkoopleider institutioneel. “Met de menucyclus in de hand zijn we gaan kijken hoe we ervoor konden zorgen om voor zoveel mogelijk componenten biologische varianten te verzorgen. Dat was een uitdagende klus maar het is wel gelukt, onder meer door de bijdragen van onze Fresh Partners Smeding (groenten & fruit), Ruig (wild & gevogelte), Kaldenberg (vlees) en Smit Vis (vis). Naast enkele lokale leveranciers waren wij de enige groothandel die meedeed aan dit project.”

## Appelmoes

Voor de bewoners van De Watersteeg was het wel even wennen, die biologische producten, vertelt teammanager Zorg&Welzijn Paul Reitsma. “Ze vonden de biologische appelmoes wel erg grof en minder zoet dan wat ze kenden. Maar dat wende al snel en uiteindelijk is er juist heel veel van deze appelmoes gegeten.” Ook van grote invloed waren de veranderingen in de aankleding, waar Van Hoeckel een grote bijdrage aan leverde door sfeerverhogende materialen beschikbaar te stellen zoals boerenhandkarren, oude lantaarns en nostalgische veilingkralen. Reitsma: “Ook werden de tafels chiquer gedekt, met linnen tafelkleden en mooi gevouwen servetten. De bewoners werden opgevangen door gastvrouwen die hen warm verwelkomden.”



## COLUMN

### Genieten van lekker eten

Biologische en verantwoorde voeding. Woorden die op dit moment in de zorg hoogtij vieren. Rapporten verschijnen van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport laat van zich horen en tijdschriften in de zorg staan er vol mee. Want iedereen moet bewuster eten, van groener voedsel dat 'duurzamer' wordt geproduceerd!



De laatste jaren is er in de zorgsector veel veranderd op het gebied van voeding. Trends en ontwikkelingen volgen elkaar in rap tempo op. Biologische en verantwoorde voeding zijn uiteraard belangrijk, maar is er eigenlijk nog wel voldoende (persoonlijke) aandacht voor de cliënt? Voeding in de zorg behoort te gaan om de mensen die het opeten. Wat vinden ze lekker? Wat is gezond voor ze? Is het eten op de juiste wijze bereid? En is de eetruimte gezellig ingericht? Het project 'de genietende groene tafel' is een mooi voorbeeld van hoe het kán. Hier gaat het niet alleen om de productkeuze, maar juist ook om een mooi gedekte tafel en de interactie met de cliënten. Patiënten in de zorg hebben namelijk meestal, behalve het soort eten, weinig te kiezen. Ze kunnen niet kiezen voor de persoon die het eten uiteindelijk lekker voor hen klaarmaakt en gezellig iedere dag de tafel dekt met mooie placemats en een mooi servet (bijvoorbeeld Verwenzorg servetjes). Zij kunnen niet kiezen voor een bloemetje, een elektronisch kaarsje, een gemakkelijke stoel, een ronde tafel zodat je alle disgenoten kunt zien of voor veel gezellig licht. Ze kunnen niet kiezen voor 'Josephine', met wie het altijd zo gezellig is. Als Josephine dienst heeft, gaat het vanzelf: zij maakt tijd, komt erbij zitten, helpt waar nodig en lacht veel. Iedereen die zorg nodig heeft weet dit, weet hoe Josephine is, maar zegt dat onvoldoende hardop tegen de bestuurders. Terwijl het toch echt de bestuurders zijn die beleid kunnen maken: door Josephines ervaring te gebruiken en haar te vragen wat écht belangrijk is voor, tijdens en na het eten en door te zorgen dat veel Josephines in dienst komen. Josephine is het, die het gezellig maakt tijdens het eten. En ook daarna. Als een mens erg ziek of zelfs terminaal is en graag karnemelkse pap heeft die niet kan worden geleverd, dan zorgt Josephine dat de pap er komt.

Ik wens u allen veel Josephines toe wanneer u of uw naaste zorg nodig heeft. Zij weet héél goed wat verwenzorg is. U ook toch? De kersen zijn rijp.

**Joke Zwanikken-Leenders**  
Ambassadeur van de verwenzorg

