



eten+welzijn

AANDACHT voor ETEN en Drinken

8 S T A P P E N

Want gezonde keuzes kunnen ook duurzaam en lekker zijn!
Doorloop de stappen en maak je eigen voedingsbeleid.

De kern van elk voedingsbeleid:



Eten herstelt
en verbindt

— Met een goed voedingsbeleid is veel te winnen:

- Gezondheid
- Welzijn en cliënt tevredenheid
- Empowerment (voeding inzetten bij herstel)
- Sociale verbinding
- Effect op milieu



Samenwerken



Stap voor stap

— Geen groot veranderprogramma, maar met elkaar op vaste tijdstippen, signaleren wat goed gaat en wat niet. Denk na en praat over hoe het anders kan.

01

Er is al een visie



Er bestaat een directe relatie tussen voeding en gezondheid. Maaltijden bieden daarnaast een duidelijke structuur in de dag en het is een moment van sociale interactie. Matige kwaliteit van voedsel en beschikbaarheid van ongezonde voedingsproducten, kan onder meer leiden tot ondervoeding. Ons voedingspatroon legt bovendien een grote druk op het milieu.



Bron: RIVM

Wat ligt er op ons bord, 2017

Gezondheidsbevorderende zorgomgeving, 2019

TIPS



Stimuleren van gezondere keuzes kan door middel van 'nudging': genoeg gezond aanbod en de manier van presenteren maken gezonde keuzes gemakkelijker.



Er zijn al richtlijnen

02

Eten en drinken in de zorg moet nu al voldoen aan de basale kwaliteitseisen van bijvoorbeeld het Voedingscentrum. Echter, de praktijk leert dat de uitvoering ingewikkeld en uitdagend is.



Gelukkig hebben het Voedingscentrum, European Patients Forum en het Institute for Positive Health richtlijnen opgesteld die duidelijk maken wat 'Gezond', 'Duurzaam', 'Patient Empowerment' of 'Welzijn' betekenen in de context van eten en drinken.

TIPS



Een integraal voedingsbeleid is nodig en richt zich daarom op lekker, gezond, duurzaam, welzijn én samenwerking.



03

Vorm een integraal voedingsteam



Cliënten, arts, apotheek, verzorgende, kok, diëtist, logopedist, ergotherapeut,... allemaal zijn ze onderdeel van de oplossing.

Start bij:



- (1) het zoeken en benoemen van wat bewoners met de maaltijdmomenten verbindt.
- (2) het uitwerken van eten en drinken als onderdeel van de zorgpaden/zorgleefplannen en benoem eisen aan omgeving, middelen en zorgdiensten.



Een succesvol voedingsbeleid begint bij medewerkers die eten zien als onderdeel van een gezonde leefstijl en zo bijdraagt aan de eigen vitaliteit. (3)





Bepaal waar je staat en maak keuzes in je prioriteiten

04



Maak gebruik van de E+W nulmeting met onderliggende richtlijnen. Bespreek je huidige prestatie op de verschillende perspectieven en bepaal de zwaarte. Op deze manier ontstaat een prioriteitenlijst (4).



Maak de huidige prestatie meetbaar. Dit geeft inzicht waar verbeterkansen liggen. Een goed voedingsbeleid is SMART. Daarom worden hierbinnen ook concrete doelen (5) afgesproken.



Deel de uitkomsten en prioriteitskeuzes met de organisatie en maak samen met de teams en de cliëntenraad afspraken over verbetering. Laat je hierbij inspireren door de menUkaart (*RIVM)



Stel je voedingsbeleid op



Vertaal de keuzes (1+2+3+4+5) naar "wat morgen anders zal zijn". Benoem de aanpassingen aan product, diensten, omgeving en gedrag. Weeg de kosten tegen de baten (6) af en hou rekening met de risico's (7). In het beleid staat ook hoe je dit beleid actief gaat promoten (8) naar bewoners, medewerkers, bezoekers en naar buiten. Bepaal hoe je de resultaten gaat meten en transparant communiceren (9).

TIPS

Een goed beleid legt de nadruk op de voorwaarden die het mogelijk maken dat de gewenste verandering ontstaat. Het gras groeit immers niet harder door er aan te trekken. Gebruik hiervoor het E+W sjabloon.





Leer en Verbeter!

06



Professionals hebben behoefte aan tijd en ruimte om bijvoorbeeld gezamenlijk belemmeringen en kansen te bespreken, zowel in het team als in multidisciplinair verband. Daarnaast is er behoefte aan richtlijnen en de mogelijkheid deskundigen te raadplegen. Zet het voedingsteam in om afdelingen en teams hierbij te helpen.

TIPS



"Veranderen doe je ook samen met je leveranciers."

Herkennen - Begrijpen - Waarderen - Handelen

Gebruik het E+W verbeterbord om steeds weer te verbeteren en afspraken te borgen. Het team ziet in één oogopslag hoe het presteert en aan welke punten wordt gewerkt.

07



Ga in gesprek

Ga in gesprek met cliënten en zoek naar:

- de voorkeuren voor bepaald eten en drinken
- de voorkeuren omtrent het aanbieden van eten en drinken (hoeveelheid, frequentie, vorm)
- de gewenste hulp bij eten en drinken
- de voorkeuren voor tijd en plaats



Registreer in het zorgdossier (6 maanden)

TIPS

Met een goed doordacht voedingsbeleid kan je voor 85% verleiden. Over de overige 15% ga je in gesprek en maak je afspraken.



Samen en van elkaar leren



Ga aan de slag, intern of binnen een regionaal Lerend Netwerk. Professionals zoeken elkaar hierbij op, willen leren van elkaar en willen werken met elkaar. Ideeën en ervaringen worden uitgewisseld, maar ook nieuwe toepassingen worden samen ontwikkeld.



Welke impact hebben voedingsconcepten en hoe maken we het meetbaar en financierbaar? RIVM, St. Eten+Welzijn, Patiënt&Voeding ontwikkelen een 'menUkaart' en delen de uitkomsten in de Lerende Netwerken.





Contact:



duurzamezorg@etenwelzijn.nl

www.etenwelzijn.nl

Eten+Welzijn helpt zorgorganisaties met individueel advies, transitieprogramma's en Lerende Netwerken.

