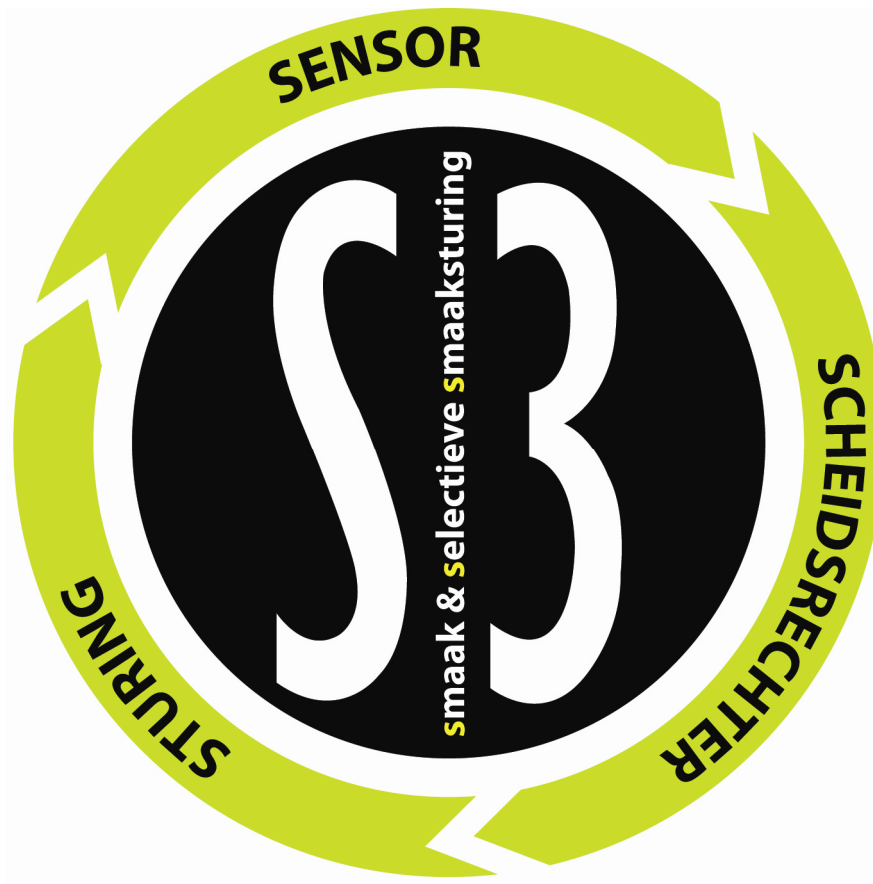


S3 aanpak

*Een gastrologische benadering
van voeding in de
gezondheids- en welzijnszorg*



Opzet

Via een gastrologische benadering niet ziektegerelateerde voedingsproblemen zoals OO en malnutritie bestrijden en zo het fysisch en psychisch welzijn van senioren verhogen.

Een gastrologische benadering impliceert een harmonie van lekkere – gezonde – veilige gerechten (op het bord) genuttigd in een juiste context (rond het bord) waarbij “smaak” centraal staat. De S3 aanpak impliceert ook maximale betaalbaarheid – beschikbaarheid – behandelbaarheid van gerechten voor de doelgroep.

Smaak is de aller-individueelste impressie van de aller-individueelste sensorische gewaarwordingen, opgewekt door voeding en drank en beïnvloed door contextuele factoren.

In gastrologie is koken een harmonie tussen wetenschap, ambacht en kunst met een missie, een visie en doelstellingen, waarbij grondstoffen worden omgezet in gerechten en/of gerechtcomponenten met een toegevoegde waarde. De toevoeging van die waarde gebeurt onder een reeks voorwaarden en beperkingen op organoleptisch, nutritioneel, hygiënisch en technisch gebied, rekening houdend met klanten, kwaliteit en kosten tegen een culturele en socio-economisch & ecologische achtergrond.

Deze inzichten en technische toepassingen synergeren met oude waarden en denkwijzen, waardoor nieuwe uitgangspunten met nieuwe perspectieven ontstaan, zoals atomaire gastrologie en gastro-engineering.

Uitgangspunt

Voedingszorg is een cruciaal onderdeel van gezondheid- en welzijnszorg.

De traditionele voedingszorg in instellingen en thuiszorg gaat voorbij aan de helende rol die kookteams kunnen vervullen bij het behandelen van smaakhandicaps en aan de mogelijkheden die compensatorische ingrepen in de smaakopbouw kunnen bieden.

De gastrologische benadering van voeding strekt zich uit van “grond tot mond” tot voorbij de endeldarm. Door rekening te houden met ALLE factoren die bijdragen aan een lekkere-gezonde-veilige voedingsinname (fysisch, psychologisch, sociaal...) verhoogt de kans op een kwalitatief leven.

De S3 aanpak wordt geïntroduceerd in 3 fasen

- een grondige voorbereiding
- een korte implementatie
- een lange nazorg

Via een S3 stappenplan

1. Attitudes peilen en veranderingsbereidheid meten
2. Streefwaarden bepalen
3. Meet- & weegbeleid opzetten
4. Gastroteam samenstellen
5. Informatieflows stroomlijnen
6. Feedbackloops opzetten & follow-up vastleggen

En S3 loops

Een S3 loop is een modus operandi van de gastrologische aanpak en steunt op het homeostatisch mechanisme.

In de fysiologie wordt voor evenwicht de term homeostase gebruikt.

Het homeostatisch mechanisme is een terugkoppelingssysteem waarbij een verandering in een variabele van het inwendig milieu wordt waargenomen door een sensor of receptor, een signaal wordt doorgegeven aan een controlecentrum, waarna een reactie volgt die de verandering corrigeert.

Uit de oratie uitgesproken ter gelegenheid van de aanvaarding van het ambt van bijzonder hoogleraar "Fysiologie van obesitas" aan de Faculty of Health, Medicine and Life Sciences van de Universiteit Maastricht op 30 november 2007 door Prof. Dr. Marleen van Baak.

De S3 loop bestaat uit

1. Sensor
detecteert bepaalde waarden en de eventuele verstoringen ervan
2. Scheidsrechter
vergelijkt de gemeten waarde met de instelwaarde
3. Sturing
oefent effect uit zodat de verstoring geminimaliseerd wordt

“ The missing S”

Een efficiënt en effectief voedingsbeleid impliceert ook de “S van Streefwaarden”, die de loop haar bestaansrecht verlenen.

4. Streefwaarden of key performance indicators (kritieke prestatie indicatoren) of KPI's worden door het management uitgeschreven.

Deze streefwaarden hebben betrekking op

- de klant (patiënt, resident...)
- de kwaliteit (ook de klachten)
- de kosten

moeten SMART zijn

*S*pecifiek-*m*eetbaar-*a*ceptabel-*r*ealiseerbaar-*t*ijdsgebonden.

en vormen het controlebord van de scheidsrechter die permanent de reële waarden vergelijkt met de streefwaarden.