

Vlaams project moet ondervoeding tegengaan

Het gaat om lekker eten

Voor velen valt de spreekwoordelijke goede oude dag nogal mager uit. Uit onderzoek blijkt dat er veel ondervoeding is in de Nederlandse ziekenhuizen en zorgcentra. In België is de situatie niet anders. Daarom lanceerden onze zuiderburen het S3-project (Smaak en Selectieve Smaaksturing). Johan Peeters, chef-kok van RVT St. Anna in Herentals en betrokkene bij dit project, is ervan overtuigd dat de aanpak werkt.

[DOOR BETTY ROMBOUT]



Er zijn niet medische oplossingen voor ouderdoms-ondervoeding.

Ondervoeding bij senioren is een ernstig probleem. Niet alleen voor de persoon zelf die hierdoor eerder ziek wordt, maar ook voor het gezondheidszorgbudget van de overheid. De zorgkosten ten gevolge van ondervoeding worden in België geschat op 400 miljoen euro per jaar, wat neerkomt op 7 procent van het

jaarlijkse totale hospitaalbudget. Met de steun van de Vlaamse regering sloegen de Voreca Management School in Leuven en het OCMW Herentals (gemeentelijke overheidsorganisatie waaronder onder meer zorginstellingen vallen) samen met enkele grote voedingsbedrijven zoals JAVA, Danone, Medirest, temp-rite Inter-

national en Unilever de handen ineen en werd het driejarige S3-project in 2009 een feit.

Het project wil aantonen dat er niet-medische oplossingen zijn voor ouderdoms-ondervoeding. De sterk medicinale benadering van ouderdoms-ondervoeding bij niet-ziektegerelateerde ondervoeding

(ook in Nederland) leidt niet tot een verhoopt succes. Voeding is méér dan de optelsom van nutriënten. Het S3-project pakt de ondervoeding aan op culinaire manier met aandacht voor alles wat in en rond het bord gebeurt.

Gastro-engineering

Voreca Management School speelt een belangrijke voortrekkersrol in het S3-project. Twee jaar geleden startte de onderzoekscel gastro-engineering samen met een dertig masterkoks in Vlaanderen een onderzoek om de smaak en geur van voedsel te verbeteren zonder toevoeging van zout, suiker of andere additieven. "Edwig Goossens, drijvende kracht achter dit onderzoek, werd geconfronteerd met het feit dat zijn moeder, een gezonde Brabantse vrouw, enorm vermagerde toen ze werd opgenomen in het ziekenhuis", vertelt Johan Peeters, chef-kok van RVT (rust- en verzorgingstehuis) St. Anna in Herentals, onderdeel van OCMW Herentals, en betrokkene bij het S3-project. "Hij ging achter de oorzaak aan en kwam bij de voeding terecht." Goossens constateerde dat ouderdomsondervoeding geen lokaal, noch een Vlaams probleem was, maar zich manifesteert in alle Europese landen en zelfs mondiale dimensies heeft. "Door culinaire wetenschappen te combineren met exacte, humane en biomedische wetenschappen gebaseerd op 3D-kennis ontstond een oplossing, waarin ook Europa was geïnteresseerd in het kader van de grensoverschrijdende samenwerking Vlaanderen-Nederland. Maar de minister voor Economie, Innovatie en Wetenschappen trok het laken naar Vlaanderen met de vraag om de innovatie te ontwikkelen op de as Leuven-Tienen."

Essentie

"Wat op het bord ligt is de essentie", is de stellige overtuiging van Johan Peeters.

Wat is gastro-engineering

Gastro-engineering is een innovatieve culinaire wetenschap, die is opgebouwd rond het kernbegrip smaak. Gastrologie staat voor kennis van lekker, gezond en veilig eten en steunt op wetenschappelijk onderbouwde inzichten die praktisch toepasbaar zijn en creatief handelen ondersteunen. Door de combinatie met de beheerstechnieken van engineering ontstaat een vernieuwde kijk op maaltijdproductie en distributiesystemen. Gastro-engineering maakt gebruik van gegevens uit de exacte, biomedische en humane wetenschappen voor zover die nuttig zijn om smaak, smaakveranderingen en selectieve smaaksturing te beheersen en te harmoniseren met gezonde en veilige voedingsinname.

RVT St. Anna is vorig jaar van start gegaan als benchmark in het S3 project. Voordat het RVT een nieuwe resident (bewoner) krijgt, wordt hij/zij door de maatschappelijk assistente thuis bezocht. Bekeken wordt, aan de hand van een checklist, wat zijn/haar eetpatroon is, waar de problemen liggen en wat de voorkeuren en/of aversies zijn. "Lust hij

geen spruitjes, dan zullen we die ook niet serveren."

De voeding zelf wordt bijgestuurd met de gastrologische code T3AVC: Tijd, Techniek en Temperatuur, in combinatie met Aromatisatie, Variatie en Concentraties. "Een visfilet bijvoorbeeld garen we bij voorkeur op 60 graden. De structuur van de vis blijft beter op lagere temperatuur, de lijmvormende eiwitstof van het bindweefsel komt niet bovenop te liggen. Dat oogt ook mooier."

Johan Peeters noemt nog een voorbeeld. "Maaltijden worden vaak in de combi-steamer klaargemaakt. Wij als koks hebben in onze basisopleiding toch veel technieken geleerd? Een uitgebende varkensrug kan in een combi-steamer gegaard worden inderdaad, maar wij kiezen ervoor deze varkensrug samen met groenten in een braadpan klaar te maken. Het vlees neemt dan de smaak van de groenten op en het braadvocht kan dienen als basis voor een saus." Tijdsdruk en de macht van de industrie of het management hebben volgens Peeters een grote invloed op hoe voedsel wordt klaargemaakt in zorginstellingen.



Johan Peeters: "Wat op het bord ligt is de essentie."



“Het is toch onzin om steeds meer maaltijden te produceren met minder personeel?” Dat wat op het bord komt, moet perfect zijn. Dat onze maaltijden duurder zijn? Nee, hier ben ik het ook niet mee eens. Door zeer klantgericht en individueel te werken, kunnen we de kosten voor bijvoedingen terugdringen en besteden aan smaakvolle voeding en individuele benadering. Tijdsdruk? Dit heeft alles te maken met de betrokkenheid van de medewerkers, want deze medewerkers zijn de basis. En dan doelen we op alle medewerkers in het voedingsproces.” Naast wat er op het bord komt, wordt binnen het S3-project ook gekeken naar de omkadering, de sfeer rondom het maaltijdgebeuren.

Ondervoeding

Uit onderzoek blijkt dat in de Nederlandse ziekenhuizen 25 tot 40 procent van de mensen ondervoed zijn. Voor verpleeghuizen liggen die percentages op 20 tot 25 en in de thuissituatie op 15 tot 25. In het algemeen wordt gesproken van ondervoeding wanneer sprake is van ongewenst gewichtsverlies van meer dan 10 procent in de laatste 6 maanden of meer dan 5 procent in de laatste maand. Ook is sprake van ondervoeding bij een Body Mass Index (BMI) kleiner dan 18,5. Veel senioren in zorginstellingen krijgen te maken met ondervoeding. Ze verliezen smaak van voedsel doordat hun reukzin minder goed werkt. De smaakwereld van senioren is ook vaak anders dan die van vandaag de dag. Voeding in zorginstellingen is hier niet altijd op aangepast.

Uitrol

Inmiddels zijn er naast de benchmark in het RVT St. Anna, twee andere zorginstellingen bij wijze van proef betrokken bij het S3-project, namelijk WZC Keienhof in Tienen en RVT Zonnewende in Aartseleer. Binnenkort wordt gestart met een systeem waarbij ondervoeding snel te screenen is. Bedoeling is dat er conform de overeenkomst met de Vlaamse regering uiteindelijk een realiseerbaar, betaalbaar en haalbaar concept komt voor toepassing in alle Vlaamse zorginstellingen. Johan Peeters tot slot: “Lekker eten voor de residenten, daar gaat het om. En ik kan je zeggen, dat is echt van de gezichten af te lezen.”

www.gastvrijezorg.nl