

HET BELANG VAN EEN GEÏNTEGREERDE VOEDINGSAANPAK IN DE ZORG

MULTIDISCIPLINAIRE BENADERING VOOR OPTIMAAL HERSTEL



"Het is belangrijk om het volledige zorgteam te betrekken. Voor patiënten met slikproblemen, bijvoorbeeld, is het de logopedist die het slikniveau bepaalt"

De complexiteit van voeding in de zorg vereist een geïntegreerde aanpak waarbij verschillende partijen nauw samenwerken. Door multidisciplinaire samenwerking kunnen zorginstellingen een hoogwaardig voedingsaanbod ontwikkelen dat voldoet aan de diverse behoeften van patiënten, en dat uiteindelijk bijdraagt tot sneller en langdurig herstel. Benedicte De Zutter, marketingmanager en diëtiste bij Revogan, legt uit hoe zij dit aanpakken.

Josefien De Bock

VOEDING ALS KERNTAAK IN DE ZORG

In de zorgsector speelt voeding een cruciale rol bij het herstel van patiënten. Zo zijn eiwitten essentieel voor de spieropbouw en wondgenezing, en gezonde vetten voor een goed werkend immuunsysteem. Het is wetenschappelijk aangetoond dat smakelijk ogende gerechten, lekkere geuren, mooi gedekte tafels en/of dienbladen, en een huiselijke sfeer de eetlust stimuleren. Juist omdat voeding zo'n positief effect heeft op het herstel en de gezondheid van patiënten, zien ziekenhuizen en zorginstellingen dit steeds meer als een belangrijk onderdeel van hun kerntaak, in plaats van een louter logistiek proces dat zo efficiënt mogelijk moet verlopen naast de medische zorg. Tegelijk zijn ze gebonden aan beperkte budgetten en moeten ze rekening houden met strenge kwaliteits- en houdbaarheidseisen. Het is niet eenvoudig om al die vakjes af te vinken met nutritioneel volwaardige voeding die lekker is én er smakelijk uitziet. Daarom is samenwerking tussen de verschillende partijen en actoren rondom de

patiënt of bewoner een must. Alle betrokkenen – van artsen en verpleegkundigen tot paramedisch en keukenpersoneel – zouden zich bewust moeten worden van het belang van voeding.

COMPLEX ZORGSPPECTRUM

De laatste jaren is het aantal zorgproblematieken en ziektebeelden aanzienlijk toegenomen. Deze stijging is deels te verklaren door de vergrijzing van de bevolking. Hierdoor komt ouderdomsgerelateerde ondervoeding – vaak een gevolg van dementie en/of chronische ziekten – steeds meer voor. Daarnaast spelen maatschappelijke veranderingen, zoals een toename in psychische klachten en lifestyle-gerelateerde aandoeningen, een belangrijke rol. "Een grotere diversiteit aan zorgbehoeften vraagt om meer gespecialiseerde en aangepaste zorg. Zorginstellingen moeten zich voortdurend aanpassen om aan de veranderende vraag te voldoen. Dit betekent niet alleen een toename in het aantal benodigde specialisten, maar ook een verschuiving naar multidisciplinaire samenwerking om patiënten de best

mogelijke zorg te bieden. Voeding is een essentieel onderdeel van dat complexe zorgspectrum", weet Benedicte De Zutter. Zij is diëtiste en marketing manager bij Revogan, een Belgisch bedrijf gespecialiseerd in de ontwikkeling en distributie van Special Foods (dieetvoeding) voor diverse zorginstellingen en de thuiszorg.

ADVIES EN BEGELEIDING

Het team van diëtisten van Revogan bezoekt de zorginstellingen waarmee ze samenwerken op regelmatige basis. De Zutter: "Tijdens deze bezoeken gaan we na of alle voedingsproducten naar wens zijn, stellen we nieuwe producten voor en luisteren we naar feedback of extra behoeften. Het is belangrijk om het volledige zorgteam te betrekken bij deze gesprekken. Voor patiënten met slikproblemen, bijvoorbeeld, is het de logopedist die het slikniveau bepaalt. Dus die mag zeker niet over het hoofd gezien worden bij de voedingskeuze. We geven ook opleidingen, zoals fingerfood trainingen voor het keukenpersoneel waarbij we uitleggen hoe het eten opgewarmd, geserveerd en verdeeld moet worden. Onze rol als voedingsbedrijf is geëvolueerd van het simpelweg uitvoeren van verzoeken naar het proactief meedenken met de klant. We bieden uitgebreid advies en begeleiding bij de productkeuze, afgestemd op de specifieke vragen van de zorginstellingen."

VEEL DOELGROEPEN

Door de toename van het aantal zorgproblematieken is het er voor voedingsbedrijven niet makkelijker op geworden om een geschikt aanbod te ontwikkelen voor ziekenhuizen en zorginstellingen. "Hét ideale product voor elke patiënt bestaat niet. Producten moeten geschikt zijn voor mensen met kauw- en slikproblemen, lactosevrij, vegan, suikervrij of suikerarm... Daarom bieden wij een breed gamma aan van producten die vol-



In de zorgsector speelt voeding een cruciale rol bij het herstel van patiënten

NIET ALLEEN DE SAMENWERKING TUSSEN VOEDINGSBEDRIJVEN EN ACTOREN BINNEN DE ZORGINSTELLING ZAL BLIJVEN TOENEMEN.

DE ZUTTER VERWACHT DAT ER OOK MEER SAMENGEWERKT ZAL WORDEN MET EXTERNE PARTIJEN



"Onze rol als voedingsbedrijf is geëvolueerd van het simpelweg uitvoeren van verzoeken naar het proactief meedenken"



Het is belangrijk dat de aangepaste voeding ook thuis wordt aangeboden en opgevolgd

doen aan de eisen van verschillende doelgroepen. Per product voorzien we een gedetailleerde technische fiche, we hebben folders met informatie en tips, en ook op onze website is alles duidelijk terug te vinden”, zegt De Zutter.

NIEUWE PRODUCTEN

Om te blijven voldoen aan de complexer wordende behoeften van de zorgsector, is Revogan daarnaast continu op zoek naar nieuwe producten. “We houden rekening met de specifieke vragen van onze klanten voor diverse doelgroepen. Voor IDDSI-slikniveau 4 ontwikkelen we bijvoorbeeld producten die gemakkelijk met een lepel eetbaar zijn, in miniporties komen, verrijkt zijn met eiwitten, en eenvoudig op te warmen zijn of ontdooid te serveren. Daarnaast hebben we een volledig gamma met suikervrije producten voor diabetici. We zitten elke maand samen met de diëtisten binnen ons bedrijf om te kijken welke nieuwe producten er nodig zijn. We betrekken ook onze aankoopafdeling hierbij om na te gaan wat financieel haalbaar is. We proberen de oplossingen die we ontwikkelen zoveel mogelijk zelf te produceren of te laten produceren in België, met het oog op de duurzaamheid en de snelheid.”

LANGDURIGE ZORG

Revogan wil oplossingen bieden voor alle voedingsproblemen om zo bij te dragen aan het herstel van patiënten of bewoners. Doordat nutritioneel volwaardige, smakelijke maaltijden in de juiste portiegroottes beter worden gegeten, vermindert dit bovendien de voedselverspilling. Dat is goed voor het financieel beheer van zorginstellingen, weet De Zutter. Ze stelt vast dat er bij

aanbestedingen tegenwoordig dan ook verder gekeken wordt dan alleen het financiële plaatje. Smaak en beleving worden belangrijker. “Natuurlijk blijft het kostenplaatje belangrijk. Maar iets dat niet lekker is, wordt niet gegeten. Zo simpel is het. Daarom besteden wij bovenop de nutritionele waarde veel aandacht aan de smaak en het uitzicht van onze producten. Neem nu onze eiwitrijke éclair: die ziet eruit als een ‘normale’ éclair, zonder de klinische look van medische bijvoeding. Dat aspect van beleving zal alleen maar belangrijker worden, zeker nu steeds meer mensen langdurige zorg nodig hebben. Op bepaalde ziekenhuisafdelingen zoals revalidatie, oncologie en geriatrie blijven patiënten voor een langere tijd. Voor hen is het des te belangrijker dat ze lekker en gevarieerd kunnen eten om hun herstel te bevorderen. Ook de impact op mentaliteit vlak mag niet onderschat worden.”

OOK IN DE THUISOMGEVING

Niet alleen de samenwerking tussen voedingsbedrijven en actoren binnen de zorginstelling zal blijven toenemen. De Zutter verwacht dat er ook meer samengewerkt zal worden met externe partijen. “Patiënten gaan vaak weer snel achteruit na ontslag uit het ziekenhuis door niet-aangepaste voeding. Om dit te voorkomen, is het belangrijk dat voeding die is aangepast aan hun behoeften ook in het woonzorgcentrum en thuis wordt aangeboden en opgevolgd. CRA-artsen, huisartsen, diëtisten, logopedisten, thuiszorgmedewerkers en maaltijdleveranciers spelen hierbij een cruciale rol. Ik zie het als een boeiende uitdaging om samen met hen de juiste oplossingen te bedenken en te implementeren”, besluit ze.