

GELDERSE VALLEI AAN DE SLAG MET ROOMSERVICE

Roomservice kan leiden tot sneller herstel patient

Ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede heeft vergevorderde plannen om de maaltijdvoorziening voor patiënten drastisch te veranderen. In plaats van een opgewarmde maaltijd in bed op een vast moment, bepalen de patiënten binnenkort zelf wat, wanneer, waar en met wie ze eten. Het voordeel? Tevreden patiënten die sneller lijken te herstellen.

Patiënten voelen zich al beroerd als ze in het ziekenhuis liggen. Waarom zou je dat met een goede maaltijdvoorziening niet proberen te verbeteren', vraagt Diederick Klapwijk zich af. Hij is gynaecoloog en lid van het bestuursteam van het Edese Ziekenhuis Gelderse Vallei.

Net als in andere ziekenhuizen maken zijn patiënten een aantal dagen van tevoren hun keuze uit een beperkt menu. Op de dag zelf krijgen ze de geregenereerde maaltijd op bed geserveerd. 'Voedingskundig is er niets mis mee, maar de bereidingswijze en het idee dat ze op vaste tijden moeten eten, sluiten niet aan op de behoeftes van de patiënten', stelt Klapwijk. 'Stel, je wordt na een operatie om elf uur 's ochtends weer naar zaal gereden. Negen van de tien patiënten hebben dan om half één nog geen trek en laten hun maaltijd staan. Behalve dat we op die manier veel voedsel

verspillen, betekent het ook dat de patiënt die dag te weinig voeding binnenkrijgt. Je start het herstel dan al met achterstand. Als je je dan ook nog eens bedenkt dat 25 tot 40 procent van de patiënten bij opname al ondervoed is, dan weet je dat het bittere noodzaak is om patiënten zo snel en zo goed mogelijk aan het eten te krijgen.'

AT YOUR REQUEST

Klapwijk ging daarom op zoek naar een alternatief. Voorwaarde daarbij was dat het nieuwe systeem niet meer mocht kosten dan de huidige maaltijdverstrekking. Hij kwam in contact met innovatiemakelaar Nico Heukels van Food & Nutrition Delta (FND). Samen verkenden ze de mogelijkheden. Heukels: 'FND stimuleert innovatie in de voedingsmiddelenindustrie. We helpen bedrijven en instellingen op weg, onder andere door partijen aan elkaar te koppelen. Daarbij maken we gebruik van ons uitgebreide netwerk.'

Via FND kwam Klapwijk in contact met Sodexo. De Amerikaanse tak van Sodexo had al ervaring opgedaan met een concept waarbij de traditionele maaltijdvoorziening werd vervangen door een roomservice-achtige aanpak. Klapwijk: 'We raakten enthousiast over de mogelijkheden en een bezoek aan een Amerikaans ziekenhuis waar dit concept al draaide, gaf de doorslag.'

Zo gebeurde het dat van april tot augustus 2010 een deel van de patiënten van de Gelderse Vallei baas over eigen bord werd in At Your Request. In dit concept bestellen patiënten van zeven uur 's morgens tot acht uur 's avonds maaltijden van een menukaart die qua omvang niet onderdoet voor die van een restaurant. De maal-



Het is de bedoeling dat de patiënt de maaltijd in de lounge nuttigt.



De proef in Ziekenhuis Gelderse Vallei duurde vijf maanden.

tijd wordt vers bereid in de ziekenhuiskeuken. Maximaal drie kwartier later krijgt de patiënt het geserveerd in een gezellige lounge. Patiënten in een mindere conditie kunnen hun maaltijd op de kamer of in bed gebruiken. Een glaasje wijn erbij tegen een eigen bijdrage, is, mits medisch verantwoord, geen enkel probleem.

ENTHOUSIAST

Tijdens de vijf maanden durende proef kregen twee afdelingen de beschikking over deze service. Klapwijk: 'De resultaten waren fantastisch. De patiënten waren enthousiast over de vrijheid die ze opeens hadden. Ze vonden het heerlijk om zelf te

VOEDING SPEERPUNT

At Your Request past naadloos in de ambities van de Gelderse Vallei. Het ziekenhuis wil optimaal gebruikmaken van de nieuwste inzichten in voeding, voedselverzorging en dieetbehandeling. Daarom besteedt het veel aandacht aan het herkennen en behandelen van ondervoeding van patiënten. Dat gebeurt al voor opname door intensief met huisartsen samen te werken. Ook na het ontslag begeleidt het patiënten met een verhoogd risico intensief. Daarnaast werkt het ziekenhuis samen met Wageningen UR aan wetenschappelijke projecten om meer inzicht te krijgen op de rol van voeding bij aandoeningen en bij herstel.

bepalen wat, wanneer en met wie ze aten. Je merkte ook dat ze hun maaltijden volledig nuttigden en dus voldoende voedingsstoffen opnamen.'

Klapwijk vertelt over een echtpaar dat gelijktijdig werd opgenomen: 'Mevrouw lag op een afdeling waar At Your Request draaide, terwijl meneer nog op de oude manier zijn maaltijden kreeg. Hij zag hoe zij genoot van haar maaltijden en vroeg overplaatsing aan. Gelukkig hoefde dat niet, want we moedigen partners aan om mee te eten met de patiënt. Eten is meer dan alleen voedingsstoffen opnemen. Het is een sociaal moment waarop er aandacht is voor elkaar. Daarnaast weet je zo zeker dat de achterblijvers ook goed eten. En dat wil er in de hectische periode van een ziekenhuisopname er wel eens bij inschieten.'

EFFECT OP HERSTEL

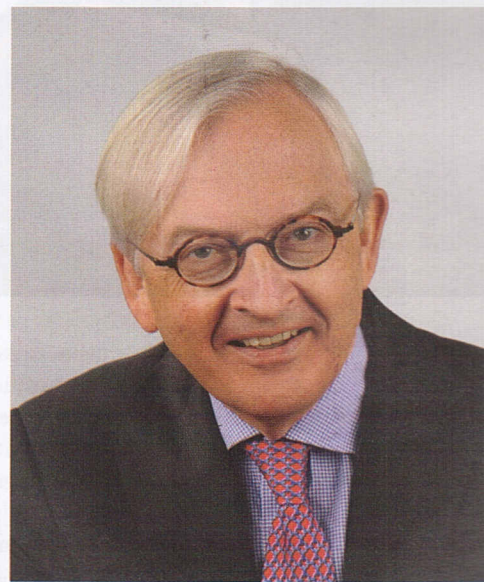
De proef heeft niet exact uitgewezen of de nieuwe methode ook invloed heeft op het herstel van patiënten. Toch heeft Klapwijk er wel een idee over: 'De pilot was te klein om harde uitspraken te doen. Als je echter door je ooghalen naar de cijfers kijkt, lijken de patiënten iets eerder weer te herstellen van een operatie. Sowieso nemen ze meer voedingsstoffen op en eten ze op een prettige manier. Dat moet zijn effect hebben op het herstel. Resultaten uit de Verenigde Staten bevestigen dat. Daar geven de ziekenhuizen aan dat

de patiënten sneller weer op de been zijn.'

De proef was wel groot genoeg om een goede inschatting van de kosten te maken: 'In de VS werd een besparing van 10 procent gerealiseerd. Dat zit er onder de Nederlandse omstandigheden niet in. De personeelskosten drukken hier net iets zwaarder op de projectkosten. In ons geval komen we bij At Your Request op vrijwel dezelfde kosten uit als bij de traditionele maaltijdverstrekking.'

OVERSTAP BEGIN 2012

Een jaar na afronding van de proef staan de maaltijdkarretjes nog steeds op de afdelingen. Als de proef zo'n succes is, waarom dan niet meteen ingevoerd? Klapwijk: 'We hebben de plannen klaarliggen om het concept begin 2012 voor het hele ziekenhuis uit te rollen. Het concept vraagt dat onze medewerkers in de keuken en op de verpleegafdelingen op een andere manier gaan werken. Het kost tijd om dat in goede banen te leiden. Ik ben er echter van overtuigd dat we er begin volgend jaar op alle fronten klaar voor zijn en dat we dan onze patiënten maaltijden kunnen voorschotelen op een manier die ze verdienen.' ■



Diederick Klapwijk: 'Patiënten voelen zich al beroerd. Waarom zou je dat met een goede maaltijdvoorziening niet proberen te verbeteren?'