

A la carte – nieuw maaltijdsysteem

De oplossing voor protein energy wasting ?

Inez Jans¹¹ diëtist nierziekten Ziekenhuis Gelderse Vallei, Ede

Achtergrond

Introductie nieuw maaltijdsysteem eind 2012. Patiënt kiest uit menukaart wat hij wil eten en/of drinken, wanneer hij wil. De bestelling kan tussen 07:00 en 18:15 uur worden doorgebeld naar maaltijdservicecentrum. De (tussen)maaltijd wordt binnen 45 minuten bezorgd.

Protein Energy wasting

PWI komt veel voor. Trudeke Struijk, diëtist nierziekten Vumc wint Maria ter Welle prijs. N.a.v. hiervan start de Nierstichting het project 'Goed eten tijdens of direct na de dialyse-behandeling'.

A la carte op dialyse?

Diëtisten nierziekten: Ja graag! Mits rekening houdend met dieet. Patiënten zijn 10-15% van de tijd in het ziekenhuis. Dialyseschema doorkruist vaak gebruikelijke etenstijden. A la carte eten kan hopelijk PIW terugdringen.

Maar..... verpleegkundigen zien beren op de weg:

- Patiënten zijn niet zelfstandig:
- kunnen niet zelf brood smeren
 - kunnen niet zelf bellen
 - aantal mensen kunnen menukaart niet lezen

Dus.....

- Gevochten voor eigen menukaart
- Pilot met zelf brood smeren
- Ontwikkelen visuele menukaart

Goede voeding



Tijdens de dialyses kunt u gratis gebruikmaken van de maaltijdservice. U kunt kiezen van de menukaart die speciaal is samengesteld voor dialysepatiënten.

Ziekenhuis Gelderse Vallei

Voedingsziekenhuis van
Nederland

Voeding en bewegen: bouwstenen van onze zorg



Resultaten a la carte eten

Een verandering van de intake is geëvalueerd middels de nPNA, een maat voor de eiwitname.

Verandering is tegen de verwachting in beperkt.

Resultaten dagboekje

In het onderzoek van Trudeke Struijk bleek de eiwit- en energieinname op dialysedagen minder te zijn dan die op niet dialysedagen.

Kort na de start van a la carte eten zijn voor het P(R)O₄ kidney Onderzoek dagboekjes bijgehouden. Daaruit bleek dat patiënten in ZGV juist op dialyse dagen een hogere intake hadden.

Vanwege het ontbreken van een 0-meting kan niet geconcludeerd worden dat dit het gevolg is van Het nieuwe maaltijdsysteem.

| | Voor A la carte | Na A la carte |
|---|--------------------|------------------|
| nPNA (g/kg lbm ± SD) | 1.08 ± 0.17 | 1.07 ± 0.19 |
| % patiënten met gem. nPNA ≥ 1g/kg | 66 (42/64) | 73 (47/64) |

| N=13 | Dialyse dag | Niet- dialyse dag |
|---------------------------------|----------------|----------------------|
| Gem. Eiwit (g/dag ± SD) | 75 ± 19* | 60 ± 20* |
| Gem. Energie (kcal/dag ± SD) | 1803 ± 565 | 1776 ± 504 |

Conclusie

Effect op voedingstoestand is onduidelijk.
Patiënttevredenheid is hoog.

Toekomst

Doorontwikkeling: Visuele menukaart natriumarme tussendoortjes, invoering 🍷 bij eiwitrijke producten en 🍷 bij kaliumrijke producten.

Wensen: seizoen menu volledig geschikt maken, uitbreiding assortiment natriumarme producten en langere openingstijd in de avond.

Afdeling diëtetiek
Ziekenhuis Gelderse Vallei
Postbus 9025
6710 HN Ede, Nederland
jansi@zgv.nl