

Voedingsorganisatie in het ‘nieuwe normaal’

Hoe bereiden zorgorganisaties zich momenteel voor op nieuwe inrichting van voedingsvoorzieningen?

20-05-2020

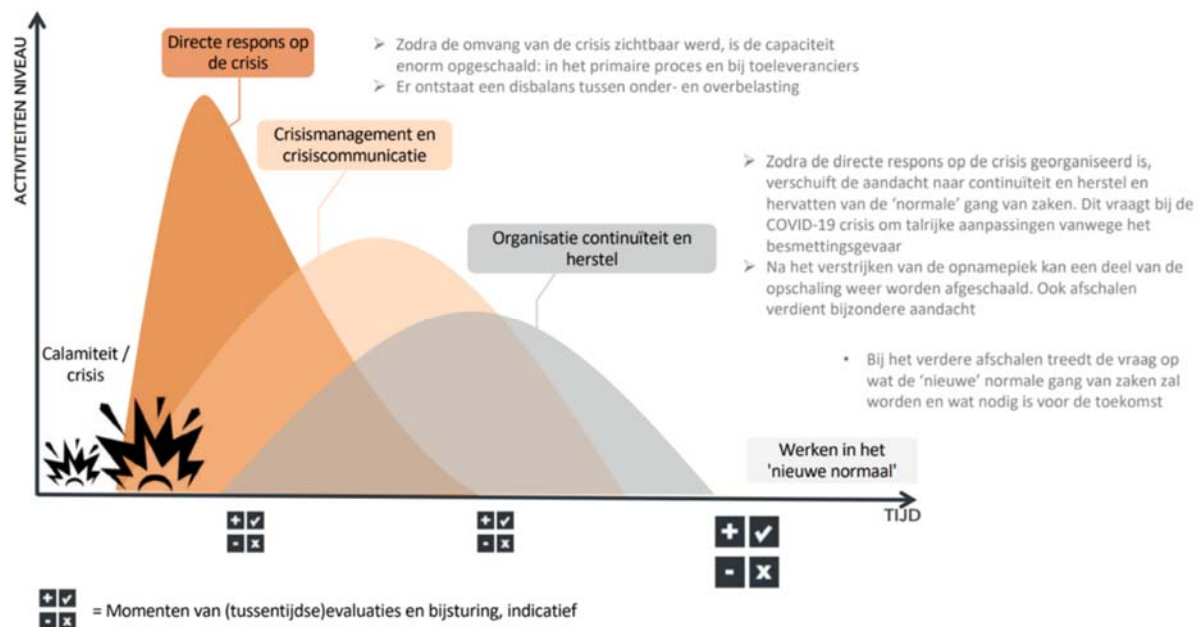
Winnie van Besouw



Voedingsorganisatie in het 'nieuwe normaal'

Na de acute respons op de crisis begin maart, zien we dat er nu met hernieuwde energie gewerkt wordt aan de herinrichting van zorg. Continuïteit, herstel en hervatten van de 'normale' gang van zaken. Hoe ziet dit 'nieuwe normaal' eruit voor het verstrekken van eten & drinken binnen je organisatie? We vroegen diverse Intrakoop-leden wat hen nu bezighoudt rondom het thema voeding en vatten onafhankelijk voor je samen wat diverse partijen zien veranderen en welke uitdagingen daarbij komen kijken.

We zijn aanbeland in de fase van continuïteit en herstel, uitkijkend naar werken in het 'nieuwe normaal' [Figuur 1]. Restaurant, winkel en ontmoetingsruimte in de ouderenzorg worden ingericht met 1,5 meter afstand als uitgangspunt, begeleid door looproutes om de kans op besmetting te beperken, zo schreef Uitblinkers in de zorg over een recent rapport van Sense FM [1]. Logistieke complexiteit voor de voedingsorganisatie is groot en uitgifte van de maaltijdverzorging wordt aangepast op de nieuwe situatie. Ook in de gehandicaptenzorg worden aanpassingen gemaakt in wijze van dagbesteding en worden sinds kort koffie-uurtjes ingericht en warme maaltijden ter plekke verstrekt [2]. Weliswaar beheerst en nog steeds zonder dagbesteding als voorheen. Tenslotte zijn ziekenhuizen al grotendeels heringericht voor het verstrekken van maaltijden en wordt het belang van fit blijven tijdens een crisis benadrukt. Zo geeft Ziekenhuis Gelderse Vallei informatie over voeding, bewegen, slaap, sport en leefstijladviezen voor chronisch zieke patiënten [3]. Gezonde voeding is immers belangrijk, juist nu [4].



Figuur 1 De fases van crisisrespons in zorgorganisaties (bron: BeBright [5])

Deze tijd biedt ruimte voor creatieve ideeën

René van Bruxvoort, consultant eten, drinken, gastvrijheid en logistiek bij GGZ Vincent van Gogh, omschrijft afgelopen periode als hectisch maar vol inspiratie. Bij de zorginstelling zijn sinds het uitbreken van de crisis een aantal afdelingen en poli's gesloten. Nu wordt langzaam bekeken welke delen weer open kunnen en wat daarvoor nodig is. René geeft aan het erg te vinden dat de restaurants waar cliënten werken nog dicht zijn. 'Onze restaurants draaien door cliënten en voor cliënten. Doordat werken in het restaurant onderdeel is van de dagbesteding, zijn cliënten door sluiting hun nut en regelmaat deels kwijt.' In afwachting van opening van de horeca, heeft René veel geschakeld met de cateraar. 'Looproutes liggen klaar, kassa's zijn zo ingericht dat er weinig tot geen aanrakingen zijn en samen met de cateraar hebben we een alternatief assortiment ontwikkeld'. Zo zijn er barbecue-pakketten samengesteld die medewerkers aan het einde van de dienst kunnen kopen voor thuis en zijn er 'wandellunchboxen' klaargezet. René: 'In deze periode kunnen creatieve ideeën sneller werkelijkheid worden, zeker in goed overleg met de voedingsleverancier. Ik hoop dat de restaurants zo snel mogelijk weer open kunnen, vooral voor onze cliënten. Als organisatie zijn wij er klaar voor.'

We bereiden ons voor, maar het blijft stoeien

Bij een zorggroep voor ouderenzorg en revalidatie in het midden van het land is de manager facilitair bedrijf ook volop in de voorbereiding voor het heropenen van de voedingsvoorzieningen. Sinds de uitbraak van de coronacrisis zijn de restaurants gesloten en eten de bewoners op de afdelingen en in de gemeenschappelijke woonkamers van de woningen. 'We zijn van twee menukeuzes naar één menukeuze gegaan. Vers koken blijft ons uitgangspunt. Na bereiding brengen we het eten via au bain-marie wagens naar de woningen.' Komende weken wordt bekeken welke restaurants (deels) open gaan voor bewoners. Hierbij komen wel de nodige uitdagingen kijken. 'De looproutes en zitplaatsindelingen liggen klaar, maar voor het personeel is uitserveren met 1,5 meter afstand niet gemakkelijk.' Zo moeten sommige bewoners geholpen worden met eten. 'Het blijft stoeien, wat doet de maatschappij buiten en hoe geven wij dat binnen vorm?'

Tips en uitdagingen

Op donderdag 14 mei organiseerde de VKGE, een kennisplatform voor professionalisering van de voedingsverzorging binnen de Nederlandse gezondheidszorg, een webinar over werken binnen het 'nieuwe normaal'. Hierin sprak onder andere Bianca Wester van projectbureau Wester & Van Doorn over *smart distancing* binnen zorgrestaurants. Ze presenteerde ideeën over een nieuwe aanpak en gaf hierbij tips. Aan de hand van een fictief voorbeeld van mevrouw De Jong, werden de stappen omschreven waarbij persoonlijke aandacht en duidelijke taal voorop staan. Ook duidelijkheid richting medewerkers en andere betrokkenen werd benadrukt. Bianca presenteerde hiervoor een banner met richtlijnen [Figuur 2], die ter inspiratie kan dienen voor heldere communicatie.



Figuur 2 Voorbeeld richtlijnen op banner (bron: Wester & Van Doorn [6])

Daarnaast schrijft HTC Advies dat tijdens het inrichten ook o.a. rekening moet worden gehouden met:

- Tafelaccessoires zoals peper en zout vervangen door éénpersoons zakjes;
- Voedsel voorverpakt presenteren;
- Bestek en servies disposable, waarbij de besteksets kant-en-klaar aangeboden worden;
- Bij buffetten of koelingen gebruik maken van ademschotten. [7]

Op naar het 'nieuwe normaal'

Terug naar voorheen zal niet gemakkelijk zijn, maar met alle inzet kunnen we het 'nieuwe normaal' een juiste inrichting geven. Hierbij is het van belang een gezonde leefstijl, inclusief gevarieerd voedingspatroon vol groenten & fruit en voldoende beweging voor bewoner, cliënt en medewerker in acht te nemen [8]. Eline Vermeulen, hoofd eten, drinken & gastvrijheid bij Elisabeth-TweeSteden Ziekenhuis, sloot haar ervaringen van afgelopen periode tijdens het webinar van VKGE af met het volgende: 'Hopelijk kunnen we de horeca, in veel kleinere vorm, openstellen per 1 juni. Take-away, op afstand van de gast, terras afslanken, en een veilige werkplek creëren voor onze medewerkers. Dit is het nieuwe werken, en dit moet het nieuwe gewoon worden. Mits er een vaccin komt, laten we hopen dat dit snel gebeurt.'

Hoe kunnen leveranciers helpen?

Voor al de genoemde aanpassingen is goed contact met je huidige voedingsleverancier(s) en eventuele nieuwe leveranciers voor hulpmiddelen van groot belang. Leveranciers willen graag meedenken en publiceren hier ook over. Zo helpt Van Hoeckel bij de inrichting door het aanbieden van hardware & communicatiemiddelen, maar ook hygiëneproducten en wegwerpservies, en geven ze tips voor onderhoud van (stilgevallen) apparatuur [9]. Daarnaast heeft Huuskes de Babbeldeur al bij diverse zorginstellingen geplaatst, zodat bewoners van zorginstellingen weer kunnen bijkletsen met hun dierbaren [10]. Alle leveranciers van eten & drinken geven aan graag met je in gesprek te gaan over wat de nieuwe situatie betekent binnen jouw zorginstelling, o.a. qua routing in het restaurant of winkeltje, het assortiment en de rentabiliteit. Iedere instelling is anders ingericht, een ideale blauwdruk bestaat niet, maar door delen van kennis en met samenwerken komen we verder.

Verwijzingen

- [1] Uitblinkers in de zorg, „Meer medewerkers nodig, hogere kosten,” mei 2020. <https://www.uitblinkersinzorg.nl/nieuws/meer-medewerkers-nodig-hogere-kosten/>.
- [2] VGN, „Nancy kan weer een bakkie doen bij het Trefpunt van Middin,” 13 mei 2020. <https://www.vgn.nl/nieuws/nancy-kan-weer-eeen-bakkie-doen-bij-het-trefpunt-van-middin>.
- [3] Ziekenhuis Gelderse Vallei, „Fit tijdens een crisis,” 2020. <https://www.geldersevallei.nl/voeding-en-bewegen/fit-tijdens-eeen-crisis>.
- [4] Nieuws voor diëtisten, „Gezonde voeding is belangrijk, juist nu,” 19 mei 2020. <https://www.nieuwsvoordietisten.nl/gezonde-voeding-is-belangrijk-juist-nu/>.
- [5] BeBright, „Veerkrachtig leiderschap in de zorg tijdens en na COVID-19: vijf thema's voor de route naar het 'nieuwe normaal',” 2 april 2020. <https://bebright.eu/veerkrachtig-leiderschap-in-de-zorg/>.
- [6] Wester & Van Doorn, „Banier voorbeeld restaurant,” mei 2020.
- [7] HTC Advies, „Een 1,5 meter-bedrijfsrestaurant? Dat kan!,” 18 mei 2020. <https://www.htcadvies.nl/een-15-meter-bedrijfsrestaurant-dat-kan/>.
- [8] Nederlands Innovatiecentrum voor Leefstijlgenesekunde - Lifestyle4Health, „Wetenschappelijke notitie over de relaties tussen COVID-19, metabole ontregeling, weerstand en leefstijlinterventies,” mei 2020. <https://www.tno.nl/nl/over-tno/nieuws/2020/5/covid-19-maakt-duidelijk-leefstijl-en-leefstijlgenesekunde/>.
- [9] Van Hoeckel, „Heropening ontmoetingsruimten in zorgorganisaties,” mei 2020. <https://www.vanhoeckel.nl/kennis-innovaties/heropening-ontmoetingsruimten-zorgorganisaties>.
- [10] Huuskes, „De Huuskes Babbeldeur,” 11 mei 2020. <https://www.huuskes.nl/actueel/de-huuskes-babbeldeur>.