

**Paper voor het [rondetafelgesprek](#) 'ondervoeding bij ouderen' van de vaste Kamercommissie voor VWS
Den Haag, donderdag 26 oktober 2017**

Aandacht voor (onder)voeding in de zorgorganisatie

Ondervoeding ontstaat als iemand een langere tijd minder energie of voedingsstoffen binnen krijgt dan nodig is om gezond te blijven. **Ondervoeding** kan ontstaan doordat iemand te weinig eet of ongezond eet, extra energie verbruikt of een verminderde eetlust heeft. Een van de risicogroepen voor ondervoeding is de groep van kwetsbare ouderen thuis, in een verpleeghuis of in het woonzorgcentrum.

Uit [onderzoek](#) van de Wageningen Universiteit blijkt dat ondervoeding bij ouderen vaak niet of te laat gesignaleerd wordt, waardoor de gezondheid van mensen onnodig achteruit gaat. Het onderzoek laat zien dat er in de praktijk uitstekende richtlijnen zijn voor de monitoring en behandeling van ondervoeding. Ze worden alleen niet nageleefd. Het onderzoek bepleit een duidelijke taakverdeling rond de monitoring en behandeling van ondergewicht, en voor goede voorlichting aan ouderen, mantelzorgers én zorgprofessionals; want, niet te vergeten, ook ouderen met overgewicht kunnen ondervoed zijn wanneer ze niet de essentiële voedingsstoffen binnen krijgen.

Gevolgen van ondervoeding zijn daling van de weerstand, verhoogde kans op ziekteproblemen, zoals infecties, decubitus, vallen en een vertraagde wondgenezing. Een toestand van ondervoeding kan leiden tot een langere opnameduur in ziekenhuizen, verhoogd medicijngebruik, toename van de zorgcomplexiteit, afname van de kwaliteit van leven en toenemende kosten.

Maar het omgekeerde geldt ook: ziekenhuisopname, polyfarmacie, multi-morbiditeit en verlies van levenskwaliteit kunnen ondervoeding veroorzaken. Wie zich niet lekker voelt zit doorgaans niet met smaak te eten, en heeft ook geen zin om (goed) te koken.

Ondervoeding leidt tot hoge kosten voor de gezondheidszorg in Nederland; uit onderzoek in 2014 blijkt dat de jaarlijkse extra kosten voor ondervoeding in de verpleeghuissector 279 miljoen bedragen ([Freijer et al. 2014](#), [Meijers et al. 2014](#)).

[De helft minder voedselverspilling](#) dan normaal en hoge waardering voor het eten. Dat hebben bijna 100 zorgorganisaties in Nederland in het afgelopen jaar bereikt. Ze realiseren zo een besparing van grofweg 5 miljoen euro. Tegelijk maakten de deelnemers hun eten fors duurzamer, door slimmer te werken én door te kiezen voor duurzame producten. Diverzio begeleidde de zorgorganisaties in het **landelijke programma Duurzaam en Gezond aan Tafel**.

Veranderingen in eten en drinken

De ouderenzorg verandert in hoog tempo. Meer mensen blijven langer thuis wonen en vele (voormalige) verzorgingshuizen, veelal ontmoetingsplekken voor de buurt, hebben die functie verloren na de hervorming van de langdurige zorg.

Zorgorganisaties werken samen: voorbeeld in Zaanstad

In het kader van 'Grijs, Groen en Gelukkig' ontving koploper Pennemes in maart 2017 staatssecretarissen Van Dam (Economische Zaken) en Van Rijn (Volksgezondheid Welzijn en Sport) voor de bijeenkomst met IVN over ouderen en gezonde voeding.

Wijkzorgcentrum Pennemes is een goed voorbeeld van een zorglocatie die slim gebruik maakt van groen. Zo is er een moestuin en de kok heeft aandacht voor gezonde voeding. De nieuwe daktuin is meteen een groene plek, niet alleen voor de bewoners van Pennemes maar ook een groene ontmoetingsplek voor alle bewoners uit de Rosmolenwijk.

Omdat mensen langer thuis blijven wonen met steeds meer zorg thuis, hebben de mensen die uiteindelijk in het verpleeghuis komen zwaardere zorg nodig, die in meer kleinschalige woonvormen aangeboden wordt. Deze veranderingen leiden tot nieuwe zienswijzen en nieuwe vragen: wat vinden de bewoners en de cliënten (zorg thuis) van nu van hun voeding en van hun voedingspatronen? Wat hebben ze (thuis en in het verpleeghuis) nodig als het gaat om een gezonde, smakelijke maaltijd in een uitnodigende situatie? En, hoe worden risico's op ondervoeding vroegtijdig gesignaleerd in de thuissituatie?

De laatste decennia hebben verpleeg- en (de toenmalige) verzorgingshuizen het accent gelegd op de woonfunctie en het minder medicaliseren van zorg.

Praktijkvoorbeeld: mevrouw Schermers

Mevrouw Schermers, licht dementerend (80 jaar), leek normaal te eten en te drinken, maar de verzorging stelde vast dat zij steeds bleef afvallen. In de groep van 80 bewoners – met twee verzorgenden in de zaal tijdens het eten – was er te weinig aandacht voor deze mevrouw. Mensen met slikproblemen krijgen op zo'n moment vanzelfsprekend wel zorg. In het team is de gezondheidssituatie van mevrouw besproken en – volgens voorstel – is men bij elke maaltijd in kleinere eet-groepen gaan eten met meer vrijwilligers, waarmee aandacht en begeleiding tijdens het eten mogelijk werd voor meer mensen, waaronder mevrouw Schermers.

Vanuit die andere invalshoek is meer aandacht voor de ambiance rond maaltijden, met een grotere betrokkenheid van bewoners en verwanten.

Voorgeproportioneerde kant-en-klaar-maaltijden maken plaats voor samen koken of voor een 'restaurant' met keuzemenu. Veelal is het eerder oppassen dat mensen niet te dik worden, maar punt blijft dat voldoende en gezond eten extra aandacht behoeft als mensen zorgafhankelijk worden, met name waar thuiswonende ouderen alleen komen te staan.

Samen met andere brancheverenigingen heeft ActiZ het beheer en onderhoud van de hygiëncode – voedselveiligheidsregels voor maaltijdbereiding – uitbesteed aan het Voedingscentrum. ActiZ-leden beschikken daar gratis over. Het Voedingscentrum is een hele toegankelijke vraagbaak voor gezond eten en koken, en heeft goed voorlichtingsmateriaal ontwikkeld zowel voor professionals, vrijwilligers als publiek.

Risicosignalering: poster en werkbladen

STING, de voormalige beroepsvereniging voor verzorgenden heeft, **in opdracht van ActiZ**, een poster en werkbladen ontwikkeld die helpen bij het signaleren van de gezondheidsrisico's, waaronder ondervoeding en overgewicht. De poster laat schematisch zien hoe u gezondheidsrisico's kunt beperken ten aanzien van ondervoeding en overgewicht, depressie, medicijngebruik, huidletsel, incontinentie en vallen. Inmiddels is deze informatie beschikbaar als gebruiksvriendelijke app (via ZorgvoorBeter Kennisplein). Het onderwerp eten en drinken is een apart item op dit Kennisplein, waarvan ActiZ partner is.

Vis in Scheveningen

“Voeding is in onze instelling geen speerpunt, maar een voortdurend punt van aandacht. We proberen, met de bewoners samen, waar het maar kan aan te sluiten bij de ‘couleur lokaal’; zo wordt op de locatie in Scheveningen, met merendeels bewoners met visser-achtergrond, elke vrijdag een vers gevangen visje, zo van de afslag, gebakken.” - **Respect Zorggroep**

Foodsafari in de ouderenzorg

Op uitnodiging van ActiZ gingen vertegenwoordigers van Friesland/Campina, Douwe Egberts, Unilever en Zwanenburg op ‘foodsafari’ langs zorgorganisaties die écht werk maken van (lekker) eten en drinken: in alle vroegte een kijkje op een zorgboerderij (**'t Paradijs**) tot Surinaams eten in hartje Rotterdam (**Leeuwenhoek**), van regionale biologische producten met een verhaal (**Insula Dei**) tot sfeervolle buffetavonden voor de wijk (**de Lage Wei**), van een ‘twaalfuurtje’ in het Bruin café (**Padua**) tot de ambiance van een chic restaurant (**Bartholomeus Gasthuis**) - 28 september 2015 - <https://www.actiz.nl/nieuws/intranet/nieuws/actiz-corporate-en-in-de-media/2015/foodsafari-in-de-ouderenzorg>

*Ondervoeding bij ouderen in Europees perspectief***EAHSA and EDE to start EURHECA for better nutritional care**

September 2017 - The EAHSA and EDE, together with the European Nutrition for Health Alliance (ENHA) start a pilot to develop the **EUROPEAN RESTAURANT AND HOSPITALITY IN ELDERLY CARE AWARD (EURHECA)** as a hallmark for hospitality and good food in the nursing home sector. Both associations advocate good nutrition and tackle under-nutrition in older people. A new, voluntary audit system should stimulate management and carers of nursing homes to drive appetite of residents and chef's meal appraisal to the highest level.

With a “Michelin guide” for nursing homes EAHSA and EDE will provide an instrument to evaluate and promote hospitality policies in nursing home settings. Through an online questionnaire and external audits, residents, their carers and families and management can give their opinion on hospitality policies in nursing homes and find inspiration to improve the meal experiences of older people.

Such standard is currently not available and most needed given the demographic trends of the European ageing population. The guidelines should provide the elderly long-term care providers with necessary knowledge and procedures to assure the adequate quality of life of the target group.

The Association of Homes and Services for the Ageing ([EAHSA](#)) is the European integral platform of the providers of housing, services and care for older people. EAHSA represents more than 3,000 providers spread in 20 European

countries.

The [E.D.E.](#) is the EU association representing national associations for directors and providers of long-term care services in Europe. EDE promotes and facilitates mutual learning. EDE professionals seek to improve the quality of care and supervision. Common training standards, reciprocal visits and observation, congresses and symposia all foster professionalism among care home directors.

Utrecht, oktober 2017

Paul Hoogmoed, stafmedewerker facilitaire dienst

Respect Zorggroep (lid van ActiZ)

p.hoogmoed@respectzorggroep.nl

Tineke van Sprundel, senior beleidsmedewerker

t.van.sprundel@actiz.nl

030-273 96 20

Michiel Krijvenaar, waarnemend public affairs coördinator

m.krijvenaar@actiz.nl

06-218 607 38

Over ActiZ

ActiZ is de branchevereniging van bijna 400 organisaties die actief zijn op het gebied van zorg en ondersteuning aan ouderen, (chronisch) zieken en jeugd. Onze leden zijn heel divers; in omvang en dienstverlening. Met zo'n 380.000 medewerkers bieden zij zorg en ondersteuning aan circa 2 miljoen cliënten. Met elkaar voelen wij een maatschappelijke verantwoordelijkheid om de zorg dichtbij, professioneel, betaalbaar en toegankelijk te houden. En daarmee bij te dragen aan het welbevinden van mensen. Het uitgangspunt daarbij is dat mensen zoveel mogelijk regie houden over het leven dat zij willen leiden.