

Uniek kookstelsel voorziet in wensen palliatieve patiënt

'HET LIJKT HIER WEL HET HILTON'

Palliatieve patiënten eten meestal nog maar heel weinig. Toch kan goede voedingszorg bij deze mensen een belangrijke bijdrage leveren aan het welbevinden. Hospice Lansingerland levert unieke voedingszorg, waarbij de gast centraal staat. 24 uur per dag kan en mag hij eten wat hij wenst. Het voedsel wordt in kleine porties verstrekt, met veel aandacht voor de ambiance, waardoor mensen weer kunnen genieten van eten.

Tekst: Caroelien Schuurman

Sinds april 2011 huist in het voormalige gezondheidscentrum in Bergschenhoek het hospice Lansingerland. In een huiselijke omgeving kunnen maximaal vijf gasten hun laatste levensfase doorbrengen. De voorziening is bestemd voor mensen met een levensverwachting van minder dan drie maanden, waarbij de behandeling uitsluitend gericht is op het zo draaglijk mogelijk

maken van de laatste levensfase (palliatieve zorg). In de praktijk komt dit neer op het verlichten van klachten en het verhogen van het welbevinden. De zorg wordt geleverd door verpleegkundigen van Vierstroom en de huisarts. Overdag en 's avonds wordt het hospice draaiende gehouden door geschoolde vrijwilligers. Hun belangrijkste taak is 'er zijn', waarbij de wensen en behoeften van de gast centraal staan.

Goede voeding geen prio

Diëtiste Tineke Eeltvelt, werkzaam bij Vierstroom Weten & Eten, geeft voorlichting aan patiënten en hun naasten over eten. "Familie vindt het vaak belangrijk dat de patiënt goed eet, maar in de laatste levensfase heeft het behouden of bereiken van een goede voedingstoestand geen prioriteit. Uitgangspunt is wat de gast wil, de druk van het 'moeten' eten geeft tegenzin en stress. Wanneer de gast en zijn naasten deze druk kunnen loslaten kan eten weer iets positiefs worden." Coördinator Brigitte de Jong: "Eten is een basisbehoefte, ook psychosociaal. Daarom is het belangrijk dat wij onze gasten maaltijden kunnen aanbieden, al is het maar een klein gehaktballetje en een beetje soep." Om te kunnen voorzien in de wens naar kleine maaltijden en veel keuze te kunnen bieden gedurende 24 uur per dag, is binnen het hospice door een aantal vrijwilligers een zeer uitgebreide manier van koken ontwikkeld.

Vrijwilliger Joke Granneman was een van de bedenkers. "In het begin werd elke dag gekookt door de vrijwilligers die op dat moment dienst hadden. Deze vrijwilligers probeerden de gasten te voorzien van datgene waar zij zin in hadden. De ene gast wilde

bloemkool, de andere spinazie, de derde kwam met een recept uit de Allerhande. Om in een keuze te kunnen voorzien moesten veel ingrediënten op voorraad zijn, en ook werd veel eten weggegooid omdat de gasten vaak maar weinig eten." De Jong vult aan: "Ook organisatorisch gaf het problemen. Omdat sommige vrijwilligers niet van koken houden, gingen zij de dienst rondom de maaltijd vermijden. Extra vrijwilligers inzetten om te koken was in verband met de ruimte ook niet handig."

Granneman: "Ook de kwaliteit van het eten was een aandachtspunt. De soep die 's ochtends door vrijwilligers werd gemaakt, werd door de middagvrijwilligers met extra zout op smaak gebracht omdat de soep 'flauw' was. Iedereen roerde erin of proefde ervan. En er was geen overzicht wat betreft de houdbaarheid van voedingsmiddelen." De Jong: "We hebben een oproep gedaan onder de vrijwilligers en een aantal brainstormsessies gehouden. Wat willen we? En wat is mogelijk? De dames van de 'kookclub' zijn met ideeën gekomen."

De kookclub

Granneman: "Uit een menuboeekje kunnen de gasten 24 uur per dag een keuze maken. Het assortiment is groot; bijvoorbeeld maar liefst 10 soorten soepen, 13 soorten vlees en 12 groenten. Daarnaast vis, aardappelvarianten, hartige taarten, Indonesische gerech-



COÖRDINATOR BRIGITTE DE JONG (RECHTS) MET VRIJWILLIGER EN KOOKCLUB-LID JOKE GRANNEMAN.



GASTEN KUNNEN OP IEDER MOMENT VAN DE DAG UIT EEN MENUBOEKJE KIEZEN WAT ZE WILLEN ETEN.



DE GASTEN ETEN KLEINE HOEVEELHEDEN, DAAROM WORDT HET ETEN GESERVEERD IN KLEINE PANNETJES OF SCHAALTJES.

ten, pizzaatjes, bijgerechten en heerlijke toetjes. Ook gerechten van het seizoen zoals erwtensoep, stamppotten en asperges worden aangeboden.” Granneman vervolgt: “Alles is op voorraad, in porties van 50 gram ingevroren. De maaltijden worden door de vrijwilligers thuis bereid en ingevroren en dan verplaatst naar de vriezer van het hospice. Op elk mini-bakje wordt de inhoud vermeld en een code die verwijst naar de datum van invriezen. Die code is nodig, in het verleden bleek elke vrijwilliger zijn eigen houdbaarheidstermijn te hanteren, nu is dat voorbehouden aan de kookclub.” Aan het begin van de middagdienst gaat de vrijwilliger bij de gasten langs om te vragen wat ze wensen te eten. Het eten wordt door de vrijwilligers uit de diepvries gehaald en opgewarmd volgens de schriftelijke instructies van de kookclub. Elke week wordt de voorraad gecontroleerd en aangevuld door de kookclub. De Jong: “Door dit systeem kunnen we voorzien in de wens van de gast naar kleine maaltijden op elk moment van de dag en kunnen we veel keuze bieden. Ook wordt het hele team van vrijwilligers ontlast in bereidings-tijd en inkoop van de maaltijden.” Naast deze praktische voordelen heeft het hospice door dit systeem in 2012 6.000 euro bespaard op boodschappen.

Ook diëtist Eeltvelt is enthousiast over het nieuwe systeem. “De smaakwaarneming is in de laatste levensfase vaak veranderd,

soms per dag verschillend, of er is een voorkeur voor een bepaalde textuur. Patiënten vinden het daarnaast vaak lastig om aan te geven wat ze lekker vinden. Met dit systeem kun je daar goed op inspelen omdat kort van te voren wordt gevraagd wat ze willen eten, en doordat er zoveel keuze is. Die keuze zorgt er soms ook voor dat mensen juist weer trek krijgen in bepaalde dingen. Eten wordt weer positief, mensen kijken weer uit naar de maaltijd.”

Kleine pannetjes en schaaltes

De huiskamer van hospice Lansingerland ademt een huiselijke sfeer. Aan niets is te zien dat het hier om een ‘bijna thuis huis’ gaat. Granneman: “Gasten eten in de huiskamer, op hun eigen kamer of bij mooi weer op het terras. Er is veel aandacht voor de ambiance rondom de maaltijden. Omdat de gasten kleine hoeveelheden eten, wordt het eten ook geserveerd in kleine porties, in kleine pannetjes of schaaltes, op een dienblad met placemat en vrolijk servetje. Vlees in een mini-pannetje, net als thuis in een beetje jus. Een klein bakje met een toetje. Willen ze een wijntje bij het eten, dan kan dat!”

Dat deze benadering gewaardeerd wordt, is duidelijk. Sommige mensen die binnenkomen eten nauwelijks meer iets, terwijl ze

een paar maanden later drie kilo zijn aangekomen. Anderen verzuchten: ‘Het lijkt hier wel het Hilton’.

ANDERE HOSPICES

Uit een enquête onder ruim tachtig hospices blijkt de helft van de hospices de maaltijden van buiten te betrekken (cateraar, diepvriesmaaltijden of via keukens zorginstelling). In een derde van de instellingen koken vrijwilligers en in de overige achttien procent kookt de familie. Een aantal hospices heeft een speciale kookgroep, deze kookt meestal niet elke dag en niet altijd op basis van de wens van de gast. Soms is er een maand- of weekmenu en zijn daarnaast persoonlijke wensen mogelijk. Een aantal hospices bereidt op verzoek snacks. Een hospice verstrekt vijf dagen maaltijden van buitenaf, twee keer per week koken vrijwilligers naar de wens van de gast. (Bron: van de Merwe J. Verse boerenkoolstamppot uit de blender, Pallium, februari 2012)