

# ZORG

MAGAZINE

HET ONAFHANKELIJK PROFESSIONEEL TIJDSCHRIFT VOOR DE ZORGSECTOR

2018 | nr. 48

**DOSSIER:  
KEUKEN &  
CATERING**



**Jürgen Eeckhout**

**“Wij streven naar een verantwoord voedingsbeleid  
binnen de budgettaire mogelijkheden”**

© 2018 Zorg Magazine. Alle rechten voorbehouden. Dit tijdschrift is uitgegeven door Zorg Magazine. Het is niet toegestaan dit tijdschrift te kopiëren of te verspreiden. De afbeelding is auteursrechtelijk beschermd.

“EEN BEDRAG VAN VIER EURO PER BEWONER PER DAG IS EEN BEANGSTIGENDE REALITEIT”

## Jürgen Eeckhout over de voedingstrends in de zorgsector

Jürgen Eeckhout is voorzitter van de Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks en is facilitair directeur in woonzorgcentrum Denderrust. Hij heeft dus een grote affiniteit met zowel de voedingssector als de zorgsector.



Jürgen Eeckhout

De facilitaire dienst omvat vijf kerngebieden: hoteldienst-catering, linnen, technische diensten, interieurzorg & dienstverlening en huisvesting. “Alle diensten werken volledig zelfstandig en in eigen beheer”, legt Jürgen Eeckhout uit. “De centrale productiekeuken werkt in koude lijn en staat in voor de maaltijden van de bewoners. We moeten als facilitaire dienst steeds meer inspelen op de individuele wensen en vragen van onze klanten. We zullen er dus nog meer moeten voor zorgen dat onze bewoners een aangenaam en kwalitatief verblijf in het woonzorgcentrum hebben.”

“Bij de opname wordt een eerste anamnese afgenomen met de wensen van de bewoner naar de maaltijden toe. De bewoners zijn zeer mondig en kunnen hun vragen en eisen steeds doorgeven aan de zorgkundigen die op hun beurt de keuken verwittigen. Met de bewoner in kwestie wordt er dan gezocht naar een passende oplossing. Er vindt ook regelmatig een bewonersraad plaats waar het thema

‘maaltijden’ aan bod komt. Voor ons is het belangrijk dat de bewoner zich goed voelt in het woonzorgcentrum en een lekkere maaltijd is een heel belangrijk onderdeel daarvan.”

### “DE KLANT KRIJGT MEER EN MEER INSPRAAK IN WAT ER OP HET MENU STAAT”

Jürgen Eeckhout merkt zeker enkele trends op in woonzorgcentra op vlak van voeding. “Er is tegenwoordig heel wat aandacht voor kwaliteitsvolle en gevarieerde voeding. De klant krijgt ook meer en meer inspraak in wat er op het menu staat. Hierdoor merken we enkele nieuwkomers in woonzorgcentra, zoals fingerfood en de wereldkeuken. Daarnaast wordt er ook steeds meer gevraagd naar vegetarische gerechten. Veel meer dan vroeger letten we in de keuken op het beperken van zout, vet en suiker. Werken met lokale producten, seizoensgroenten en vergeten groenten staan natuurlijk ook nog steeds op de planning. In wzc Denderrust hechten wij uiteraard ook heel veel belang aan kwaliteitsvolle maaltijden. Wij zorgen steeds voor goede en duidelijke afspraken met de leveranciers en leggen bepaalde kwaliteitseisen op. Een goede opvolging hierin is cruciaal.”

### Budget

Over het budget van de maaltijden heeft de facilitair directeur een duidelijke mening. “Een bedrag van ongeveer vier euro per bewoner per dag is in veel voorzieningen een beangstigende realiteit. Dat is belachelijk weinig. Voeding blijkt een te gemakkelijke besparingskost te zijn. Ondanks de negatieve berichten is voeding een aandachtspunt binnen de woonzorgcentra geworden. Het is belangrijk wat men dagelijks wil uitgeven aan voeding. De keuze tussen een cateraar of een keuken in eigen beheer is ook een belangrijke indicator. Het uitgangspunt is een verantwoord aankoop- en voedingsbeleid uit te werken binnen de budgettaire mogelijkheden. Het spreekt voor zich dat een gezonde onderneming steeds het budget goed onder controle dient te houden. Aangezien wij lekkere en kwaliteitsvolle maaltijden willen serveren aan onze

bewoners spreekt het voor zich dat hier ook een kost aan verbonden is. Goede afspraken en onderhandelingen met leveranciers kunnen echter heel wat opbrengen voor beide partijen. Dagelijks alert zijn en continu geïnteresseerd zijn in de nieuwe ontwikkelingen in de grootkeukenwereld is van groot belang. Spreken over een budget per dag bij ons is moeilijk aangezien de kostprijs van de verschillende grondstoffen sterk varieert van dag tot dag. De iets duurdere diabeetproducten worden gecompenseerd door de gewone producten. In dit kader is het van groot belang niet per dag te kijken, maar over een langere periode inzake het budget.”

## “BIJ EEN OPNAME VAN EEN BEWONER STELLEN WE BIJ TWINTIG PROCENT ONDERVOEDING VAST”

### Ondervoeding

“Bij een opname van een bewoner stellen we in twintig procent van de gevallen ondervoeding vast”, vertelt Jürgen Eeckhout. “Vooral bij dementerenden en personen met slik- en kauwproblemen merken we dit op. Bij senioren vertaalt ondervoeding zich gewoonlijk in een aanzienlijk

tekort aan eiwitten. Als oplossing bieden we het opdelen van maaltijden in de loop van de dag aan. De bewoner niet alleen, maar in gezelschap laten eten is hierin ook heel belangrijk.” Wzc Denderrust doet heel wat moeite om de maaltijd aangenamer te maken voor de bewoners. “Aan de bewoners van de assistentiewoningen bieden wij steeds een keuzemenu aan. We werken ook met thema’s zoals de Olympische Winterspelen, Aalsterse specialiteiten of een mosselweek. Ook in wzc Denderrust merken wij dat bij de meeste opnames er een vorm van ondervoeding is. Wanneer ouderen zaken minder goed kunnen, is eten het eerste wat ze minder doen. Door het stimuleren van eten in groep merken wij dat deze bewoners snel wat bijkomen. Een extra dessertje kan ook wonderen doen. Vaak worden er daarom eiwitrijke gebakjes extra meegegeven om snel die tekorten aan te vullen. Wij bereiden ook maaltijdsoepen waar extra zetmeel en eiwit is toegevoegd onder de vorm van aardappelen en vlees. Fingerfood, de nieuwkomer waar ik daarnet over sprak, is ook iets wat wij zeven op zeven aanbieden. Hierdoor krijgen onze bewoners met visuele problemen, apraxie (het bestek niet meer kunnen gebruiken), agnosie (het bestek niet meer herkennen), motorische problemen, ... opnieuw de zelfstandigheid om zelf te eten. Ze hoeven hierdoor enkel nog gestimuleerd te worden om te eten, maar ze moeten niet meer geholpen worden en bepalen zelf het tempo waarop ze eten. ■

