



‘Structureel meer aandacht voor Voeding & Koken’

Eten is voor ouderen één van de belangrijkste sociale activiteiten. Door zelf te koken, eten ouderen beter. De juiste voedingsstoffen binnenkrijgen is essentieel voor een goed functioneren van het menselijk lichaam, waaronder ook zeker het brein. Voor ouderen met een zorgvraag is dit alles extra belangrijk.

In verpleeghuizen en woonzorgcentra is nog veel vooruitgang te boeken rond de omgang met Voeding en Koken. Dit betreft vele invalshoeken, zoals:

- De voedingsstoffen die bewoners aangeboden krijgen.
- Maatwerk per persoon en per ziektebeeld.
- De sociale context waarin gegeten en gekookt wordt.
- De fysieke omgeving en de sfeer waarin gegeten en gekookt wordt.
- Zelf koken door bewoners, met ondersteuning van zorgverleners in plaats van andersom.
- Toepassing van het lerend vermogen van mensen met dementie.
- Samenwerking met familie en vrijwilligers.
- De kennis bij verzorgenden, vrijwilligers, familie en bewoners.
- Ontmoetingen tussen generaties.
- Meer aandacht voor vers eten en aansluiting bij gewoontes van ouderen.
- Invloed van geuren en ontwikkeling van smaak.
- Plezier in maaltijdbereiding, kennis van kooktechnieken.
- Hygiëne en veiligheid.
- De maaltijd als bron voor contact en het levensverhaal.
- Omgang met seizoensinvloeden.

Bossert Kookwerken en zorginnovatie DAZ hebben gezamenlijk een aantal activiteiten ontwikkeld om binnen zorgorganisaties het onderlinge gesprek aan te jagen over een betere omgang met Voeding & Koken. Dit betreft zowel korte activiteiten als meer structurele activiteiten.

Agendering van het onderwerp

Bossert Kookwerken en DAZ hebben gezamenlijk een drietal kortere activiteiten ontwikkeld voor verschillende doelgroepen om het onderwerp Voeding en Koken binnen de organisatie bespreekbaar te maken en te agenderen. Dit zijn:

1. Workshop **Koken voor en met mensen met dementie** (theorie en beleving voor medewerkers kleinschalig wonen)
2. **Tafel van de smaakherinnering** (beleving voor bewoners + evt. medewerkers, locatie-, streek- en seizoensgebonden)
3. **Kook- en eetervaring** (samen ondergaan wat koken en eten doen, hoe belangrijk dat is, voor teamcoaches en – leiders, directie)

Dit betreft alle drie doe-sessies, met veel aandacht voor beleving van voeding en koken. In de regel zijn dit bijeenkomsten van één dagdeel.

Trainingen

Bossert Kookwerken en DAZ beschikken gezamenlijk over veel kennis en ervaring rond zowel de onderwerpen Voeding en Koken, als rond specifieke ziektebeelden zoals dementie. In opdracht van zorgorganisaties verzorgen wij trainingen voor medewerkers kleinschalig wonen.

In de regel zullen dit in company trainingen voor een heel team zijn. Wij hebben goede ervaringen met gecombineerde trainingen voor professionals en familie. Wij werken hierbij met een basistraining en een verdiepende training. De precieze duur en inhoud wordt in overleg met opdrachtgevers bepaald.

Aandachtsvelders Voeding en Koken

Anders omgaan met Voeding en Koken vergt echt een cultuuromslag, die jaren in beslag zal nemen. Het werken met aandachtsvelder is hierbij een bewezen effectieve methodiek, waarbij ook veel aandacht is voor borging van de ingezette veranderingen.

In de ouderenzorg wordt steeds meer gewerkt met zelfsturende teams. Hierbij is het werken met aandachtsvelders heel gebruikelijk. Oftewel een teamgenoot die op een deelgebied meer kennis en vaardigheden heeft dan de andere teamleden en daardoor de overige teamleden kan coachen. Ook kan deze aandachtsvelder onderwerpen agenderen en zorgen dat belangrijke randvoorwaarden geregeld worden. In het zorgdomein zijn bekende aandachtsvelders de aandachtsvelder wondzorg of de incontinentiespecialist. DAZ introduceert dit jaar meerdere aandachtsvelders in het welzijnsdomein van de ouderenzorg, zoals de aandachtsvelder Bewegen & Activeren, de aandachtsvelder Muziek en de aandachtsvelder Gedrag.

In dit rijtje past ook de aandachtfunctionaris **Voeding en Koken**. Introductie van deze aandachtsvelder symboliseert het toenemende belang van goed en gezellig eten en koken. De diverse personen die deze taak vervullen hebben binnen één locatie steun aan elkaar. Inhoudelijk kunnen zij terugvallen op de kennis en expertise van diëtisten, logopedisten en ergotherapeuten van de eigen organisatie. Deze vormen met elkaar als het ware een tweede lijn binnen de organisatie, waar de aandachtsvelders de eerste lijn vormen. Zij staan immers dagelijks in contact met collega's, familie en vrijwilligers en kennen iedere bewoner.

DAZ en Bossert Kookwerken verzorgen samen de **opleiding** tot aandachtsvelder Voeding en Koken. Inhoudelijk komen de vraagstukken zoals eerder in deze flyer zijn opgesomd aan de orde. Daarnaast is er ook veel aandacht voor vaardigheden die met deze nieuwe rol samen hangen:

- Motiveren en inspireren van collega's
- Leren van elkaar
- Planmatig werken, agenderen van onderwerpen
- Samenwerking met management en andere disciplines
- De weerbarstige praktijk
- Meten van resultaten
- Vieren van kleine en grote successen
- Feedback geven en ontvangen; wat werkt wel/niet
- Omgaan met verschillen van inzicht
- Omgang met weerstanden
- Eerst begrijpen, dan begrepen worden
- Omgaan met teleurstellingen en onverwachte wendingen
- Voorkomen van bureaucratie
- Creativiteit vergroten

Belangstelling voor één van onze gezamenlijke activiteiten? Neem dan gerust contact op.

DAZ:

035-6220336 of info@anderszorgen.nl, www.anderszorgen.nl

Bossert Kookwerken:

06-46262713 of lisette@bossertkookwerken.nl, www.bossertkookwerken.nl