


# Wanneer voldoet het voedingsaanbod in de gehandicaptenzorg aan de norm van Goede Zorg Proef Je?

Als Goede Zorg Proef Je (GZPJ) gehandicaptenzorg-instelling werk je hard aan een goed voedingsaanbod, waarbij je waar mogelijk de gezonde en duurzame keuze stimuleert. Maar wanneer heb je als gehandicaptenzorg-instelling een goed voedingsaanbod? Deze factsheet geeft weer wat de minimale eisen zijn voor het voedingsaanbod voor cliënten, medewerkers en bezoekers. Alleen als aan al deze genoemde punten is voldaan kun je zeggen: **'Wij voldoen aan de norm van Goede Zorg Proef Je!'**




## Cliënten

### De basis

Voeding maakt een belangrijk deel uit van een gezonde leefstijl en draagt bij aan een gezond gewicht, een goede voedingstoestand en het welbevinden van de cliënt. De **Richtlijnen Schijf van Vijf**  van het Voedingscentrum, waarin de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad praktisch zijn uitgewerkt, vormen de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor cliënten. Hierbij is ruimte voor aanpassingen op maat, op basis van individuele afstemming met minimaal een leefstijlcoach en/of diëtist. Door te werken aan juiste porties, maaltijdfrequentie, variatie en een gezonder voedingspatroon ervaren cliënten verbetering in hun voedingsgewoonten. Daarnaast is aandacht voor maaltijdambiance van belang om de sfeer en algehele beleving van cliënten te bevorderen.

### Minimale eisen

Een goed voedingsaanbod voor cliënten moet dus aan verschillende aspecten voldoen. **Het monitoringsdocument van Goede Zorg Proef Je**  beschrijft alle criteria waaraan je kunt werken. Dit document wordt gebruikt om te toetsen waar verbetering mogelijk is, en om voortgang inzichtelijk te maken. Van al deze criteria hanteert Goede Zorg Proef Je de volgende minimale eisen om te voldoen aan de norm:



### Voedingsbeleid

- ✓ Er is een visie ten aanzien van een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor cliënten, met als uitgangspunt de **Richtlijnen Schijf van Vijf** .
- ✓ Er is interprofessionele afstemming over het beleid rondom het voedingsaanbod met in elk geval een leefstijlcoach of diëtist.
- ✓ Er is aandacht voor het optimaliseren van voedselveerdigheden, kennis en dienstverlening van (woon)begeleiders en cliënten.
- ✓ (Woon)begeleiders hebben de mogelijkheid om mee te eten met de cliënt en fungeren daarbij als een rolmodel voor de cliënt door te handelen in lijn met het voedingsbeleid.
- ✓ Er is transparantie over het assortiment/het voedingsaanbod (vb. middels menukaart, menulijst, kalender, etc.).
- ✓ De gehandicaptenzorg-instelling blijft het gesprek voeren met de cateraar, leverancier en/of keuken over het voedingsaanbod voor cliënten conform de Richtlijnen Schijf van Vijf.
- ✓ De dieetbehandeling is onderdeel van het totale behandelplan. Het wordt opgenomen als doel in het individuele zorg/begeleidingsplan.



### Voedingsaanbod

- ✓ Waar mogelijk én indien medisch verantwoord voldoet het voedingsconcept voor cliënten aan de Richtlijnen Schijf van Vijf.
- ✓ Er is een passend voedingsaanbod voor cliënten met (risico op) overvoeding- en ondervoeding.
- ✓ Er is een passend, medisch verantwoord voedingsaanbod voor cliënten met specifieke diëten (bijvoorbeeld natriumarm, kaliumarm, vochtbeperking, verschillende consistenties, allergieën, etc.).
- ✓ Er worden vegetarische en/of plantaardige menuopties aangeboden bij de hoofdmaaltijd/warme maaltijd.
- ✓ Er is aandacht voor de maaltijdambiance tijdens en rondom de maaltijden. Er wordt geïnvesteerd in de ambiencefactoren zoals beschreven staan in **de ambiance praatkaart** .



Tip

*Samen koken kan als educatiemiddel actief worden gestimuleerd bij medewerkers en cliënten.*

# Medewerkers en bezoekers

## De basis

De Richtlijn Eetomgevingen ➔ van het Voedingscentrum vormt de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers. Hoewel de eetomgeving van medewerkers en bezoekers vaak overlapt met die van cliënten, kun je hierbij denken aan alle eet- en drinkfaciliteiten zoals (bedrijfs)restaurants, koffiecorners en automaten. Naast het voedingsaanbod werk je ook aan de presentatie van gezondere en duurzamere producten om die keuzes te stimuleren. Dit zijn producten of maaltijden die binnen de **Schijf van Vijf** ➔ passen of een **dagkeuze** ➔ zijn.

## Minimale eisen

Een goed voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers moet aan verschillende aspecten voldoen. **Het monitoringsdocument van Goede Zorg Proef Je** ➔ geeft alle punten weer waaraan je kunt werken. Goede Zorg Proef Je hanteert de volgende minimale eisen om te voldoen aan de norm:



Door de betere keuze te borgen in recepturen vormt dit een structureel onderdeel van het voedingsaanbod. De tools van het Voedingscentrum helpen je op weg. Gebruik bijvoorbeeld de 'Broodjesbouwer' ➔ en 'Maaltijdsoepbouwer' ➔ om gezonde broodjes en maaltijdsoepen samen te stellen.



## Voedingsbeleid

- ✓ Er is een visie ten aanzien van een gezond voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers. Bij voorkeur gaat dit hand in hand met duurzaamheid.



## Voedingsaanbod

- ✓ In alle eet- en drinkfaciliteiten\* voor medewerkers en bezoekers is 60% van het totaal gepresenteerde aanbod een betere keuze\*\*. Idealiter is dit 80%.
- ✓ Er is gratis kraanwater beschikbaar (minimaal aangeboden door de gehandicaptenzorg-instelling zelf, bijvoorbeeld in de centrale hal).
- ✓ Er staan op (vrijwel) alle opvallende plaatsen alleen betere keuzes\*\*.
- ✓ Er wordt groente en fruit aangeboden, liefst op een manier dat het makkelijk te eten is, bijvoorbeeld schoongemaakt en voorgesneden.

\*\* betere keuze = Schijf van Vijf & dagkeuze

\* eet- en drinkfaciliteiten = restaurant, koffiecorner, automaten etc.

