

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



Goede zorg
proef je

Als Goede Zorg Proef Je revalidatiecentrum werk je hard aan een goed voedingsaanbod, waarbij je waar mogelijk de gezonde en duurzame keuze onder patiënten, medewerkers en bezoekers stimuleert. Maar wanneer heb je als revalidatiecentrum een goed voedingsaanbod? Deze factsheet geeft weer wat de minimale eisen zijn voor het voedingsaanbod voor patiënten, 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!'



Patiënten

De basis

Gezonde, gevarieerde en eiwitrijke voeding draagt bij aan herstel. [De Richtlijnen Goede Voeding](#) → van de Gezondheidsraad vormen de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten. Naast deze basis kunnen er aanpassingen op maat nodig zijn om te voorzien in de (verhoogde) energie- en eiwitbehoefte vanwege ziekte, herstel of risico op ondervoeding. Individuele afstemming met minimaal een diëtist wordt geadviseerd om aan de benodigde voedingsstoffen te komen. Daarbij moet er aandacht zijn voor de ambiance om de maaltijdbeleving te bevorderen.

Minimale eisen

Een goed voedingsaanbod voor patiënten moet dus aan verschillende aspecten voldoen. Het [monitoringsdocument van Goede Zorg Proef Je](#) → beschrijft alle criteria van de bovengenoemde richtlijn. 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 patiënten, met als uitgangspunt de [Richtlijnen Goede Voeding](#) →.
- ✓ Er is interprofessionele afstemming over het voedingsaanbod met in elk geval een diëtist.
Het revalidatiecentrum blijft het gesprek voeren met de cateraar, leverancier, keuken en/of medewerker voeding* over het voedingsaanbod voor patiënten conform de Richtlijnen Goede Voeding.
- ✓ Er is transparantie over het assortiment/het voedingsaanbod (vb. middels menukaart, menulijst, kalender, etc.).
- ✓ Er is aandacht voor het optimaliseren van voedselvaardigheden, kennis en dienstverlening van medewerkers voeding*.
- ✓ De diëtbehandeling dient onderdeel te zijn 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 patiënten aan de Richtlijnen Goede Voeding.
- ✓ Er is een passend voedingsaanbod voor patiënten met (risico op) ondervoeding. Denk aan energie- en eiwitrijke producten en maaltijden.
- ✓ Er is een passend, medisch verantwoord voedingsaanbod voor patiënten 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](#) →.

*Medewerker voeding = voedingsassistent, woonassistent, medewerker gastvrijheid en bediening

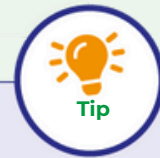
Medewerkers en bezoekers

De basis

De **Richtlijn Eetomgevingen** van het Voedingscentrum vormt de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers. Hierbij wordt er verder gekeken dan alleen het voedingsaanbod, en 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 'Criteria van de Richtlijnen Schijf van Vijf' om gezonde broodjes en maaltijden 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 zorginstelling zelf, bijvoorbeeld in de centrale hal).
- ✓ Er staan op (vrijwel) alle opvallende plaatsen alleen betere keuzes**.
- ✓ Er wordt groente en fruit aangeboden op een manier dat het makkelijk te eten is, bijvoorbeeld schoongemaakt en voorgesneden.

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

** betere keuze = Schijf van Vijf & dagkeuze

