

Satelliet Meubelen:

Workshop Hospitality in Zorg

Satelliet Meubelen organiseerde onlangs de workshop Hospitality in zorg. Tijdens deze workshop werd het thema gastvrijheid belicht vanuit de invalshoek zorg. Een actueel thema, niet alleen vanwege de toenemende vergrijzing, maar vooral ook door de groeiende vraag van de nieuwe generatie ouderen naar een meer persoonlijke vorm van zorg, waarbij gastvrijheid en ambiance een grote rol spelen. Een thema dus dat kansen biedt voor horecaondernemers. Hospitality en ambiance zijn immers de kernwaarden van de horeca.



De workshop Hospitality in zorg is de laatste in een rij van drie workshops die Satelliet Meubelen voor haar relaties organiseert ter ere van haar 35-jarig jubileum. Eén van de sprekers is Christel Nijs. Nijs is kwaliteitsadviseur Zorgprocessen bij ziekenhuis Rivierenland te Tiel. Tevens is zij lid van het Kernteam verbetertraject Eten en Drinken, Zorg voor Beter. Ze is gepromoveerd met een onderzoek dat als doel heeft de sfeer tijdens de maaltijden in de verpleeghuizen te verbeteren opdat de voedingstatus en de kwaliteit van leven van verpleeghuisbewoners verbetert.

Ambiance

Nijs: "Veel bewoners van verpleeghuizen eten te weinig. 26 Procent van hen is zelfs ondervoed. Deze ondervoeding heeft niets te maken met het voedingspatroon. Er wordt regelmatig en voldoende eten aangeboden. Ook met de kwaliteit en de voedingswaarde van het eten is niets mis. Het feit dat mensen te weinig eten heeft puur te maken met een slechte eetlust. En dat heeft weer te ma-

ken met de ongezellige sfeer tijdens de maaltijd."

Nijs toont met haar onderzoek aan dat er een verband bestaat tussen de sfeer tijdens een maaltijd en de hoeveelheid die men eet. "In het onderzoek konden bewoners aangeven wat ze gezellig vinden (en wat niet) tijdens de maaltijd. Hieruit blijkt dat sociale contacten belangrijk zijn (kunnen kiezen met wie ze samen eten) evenals tafelaankleding, keuzevrijheid bij de maaltijden en rust (geen druk personeel of rumoer om zich heen). "Als aan genoemde wensen wordt voldaan gaan mensen meer eten. Onze onderzoeksgroep kwam een halve kilo aan per half jaar. Dit was geen significant verschil. Wel significant was dat de controlegroep, waarbij het eten niet gezellig was, een kilo afviel!"

Gastvrijheid in zorg

Tijdens de workshop stond de vraag centraal wat de horeca- en zorgsector van elkaar kunnen leren. Ton Pinxten, SVH Meesterkok en algemeen directeur Landgoed Wolfslaar te Breda was ook een van de sprekers. Pinxten: "Er

worden allerlei zaken uit de horeca- en zorgsector gecombineerd. Sommige ziekenhuizen en verpleeghuizen willen een sterrenstatus bereiken qua ambiance en eten. Een goede ontwikkeling, want niemand die wel eens in een verpleeghuis is geweest wil daar eindigen." Een ziekenhuis met een sterrenkeuken is het Catharina Ziekenhuis te Eindhoven. Meesterkok Frans Gerrits is er hoofdvoeding. Voedingdiensten van instellingen besteden nu veel aandacht aan het verbeteren van de ambiance rond de maaltijden. Een project dat zich daarmee bezighoudt is Gastvrijheidszorg met Sterren, een initiatief dat meer transparantie in de zorg wil brengen door het beoordelen van de gastvrijheidszorg. Zorginstellingen kunnen met een ster aantonen dat ze kwaliteit bieden. Een onafhankelijke jury beoordeelt met behulp van een classificatiesysteem de gastvrijheid van zorginstellingen op de gebieden eten en drinken, wonen, service en ambiance. Het project, dat inmiddels al twee jaar loopt, toont ook aan dat horeca en zorg heel dicht bij elkaar liggen.