



G A S T  
V R I J E  
Z O R G

## Helpt ziekenhuizen werkt met verouderd voedingsconcept

24 mei 2016

**Bijna de helft (43 procent) van de Nederlandse ziekenhuizen heeft een verouderd voedingsconcept. Dit blijkt uit onderzoek door de Stuurgroep Ondervoeding naar voedingsconcepten in ziekenhuizen, uitgevoerd in opdracht van het ministerie van VWS.**



Van de Nederlandse ziekenhuizen werkte 96 procent mee aan het onderzoek. Dit zijn volgens de Stuurgroep Ondervoeding de verbeterpunten en succesfactoren op het gebied van voedingsconcepten in ziekenhuizen:

### **Verbeterpunten:**

#### Verouderde voedingsconcepten

Van de ziekenhuizen werkt 43 procent met een verouderd voedingsconcept dat dateert van voor het jaar 2000. Van de ziekenhuizen met een verouderd voedingsconcept is 57 procent van plan om een nieuw voedingsconcept te ontwikkelen. Daarentegen heeft 46 procent van de ziekenhuizen in Nederland wel een eigentijds voedingsconcept, dat na 2010 werd ingevoerd.

#### Voedingsstoffen

Opvallend is dat de reguliere ziekenhuismaaltijden de patiënt nog niet van voldoende eiwitten voorzien: “Het is voor de patiënt in het ziekenhuis bijna onmogelijk om uit alleen de drie hoofdmaaltijden voldoende eiwit en andere voedingsstoffen binnen te krijgen”, staat in het rapport. Overigens werkt 90 procent van de ziekenhuizen wel degelijk met richtlijnen voor de voedingswaarde van maaltijden en tussendoortjes.

#### Tussendoortjes

Omdat reguliere ziekenhuismaaltijden niet altijd voldoende voedingsstoffen bevatten, is het extra belangrijk dat er ook tussendoortjes beschikbaar zijn in het ziekenhuis. Ook op dit gebied is ruimte voor verbetering: bij slechts twee op de tien ziekenhuizen kan de patiënt onbeperkt tussendoortjes

bestellen. Daarnaast biedt zeven op de tien ziekenhuizen alleen tussendoortjes aan bij patiënten die ondervoed zijn of een risico op ondervoeding hebben.

#### Flexibiliteit

De flexibiliteit van eten in het ziekenhuis kan volgens **de Stuurgroep Ondervoeding** eveneens verbeterd worden. Zo hanteren negen op de tien ziekenhuizen nog vaste eetmomenten. "Flexibiliteit van de eetmomenten sluit meer aan bij de behoefte van de patiënt", staat in het onderzoeksrapport.

#### **Succesfactoren:**

##### Gemak

Bestellen van maaltijden in ziekenhuizen gaat steeds sneller en makkelijker door bijvoorbeeld het gebruik van apps en tablets. Bij 35 procent van de ziekenhuizen wordt de maaltijd binnen een uur geserveerd nadat de bestelling is geplaatst, bij 65 procent van de ziekenhuizen is de tijd tussen bestellen en serveren langer dan een uur.

##### Keuze

Wat betreft de broodmaaltijd kan de patiënt bij negen van de tien ziekenhuizen ter plekke kiezen wat er gegeten wordt bij de broodserverwagen. Ook is er bij de helft van de ziekenhuizen een aangepast voedingsaanbod voor speciale doelgroepen als kinderen, ouderen en kankerpatiënten.

##### Aandacht

Ondanks verbeterpunten op het gebied van ziekenhuismaaltijden, komt uit het onderzoek naar voren dat er in ziekenhuizen wel veel aandacht is voor ondervoeding en de voedingswaarde van maaltijden. Dat blijkt onder andere uit het gegeven dat driekwart van de ziekenhuizen de tevredenheid van de patiënt over het eten onderzoekt. Zo geeft 57 procent van de patiënten de maaltijd minimaal een acht als rapportcijfer, en 26 procent van de patiënten een zeven of lager.

*Bron: Gastvrije Zorg*