

Onderzoek naar de voedselomgeving in ziekenhuizen en zorginstellingen

'Voedseltransitie vraagt breed draagvlak'

Hoe ziet de voedselomgeving in Nederlandse ziekenhuizen en zorginstellingen eruit? Welke onderlinge verschillen zijn er tussen organisaties? Dat onderzoekt Joline Wierda als onderdeel van haar promotieonderzoek aan Wageningen University & Research (WUR). Ze verzamelde data in ziekenhuizen en zorginstellingen verspreid over Nederland, in samenwerking met het netwerk van de Alliantie Voeding in de Zorg.



Onderzoeker Joline Wierda | Foto: Koen Manusama

De bevindingen van Wierda's studie, die ze samen met een aantal collega's uitvoerde, zijn onlangs gepubliceerd in het wetenschappelijke tijdschrift BMC Health Services Research. Het onderzoek is uitgevoerd met steun van de Regiodeal Foodvalley.

Observatie

In het Nationaal Preventieakkoord staat als doel dat in 2025 de helft van de ziekenhuizen een gezonde voedselomgeving biedt. In 2030 moet dat voor alle ziekenhuizen in Nederland gelden. Daarnaast wordt ingezet op een gezonder voedingsaanbod in de andere typen zorginstellingen. Wierda's promotieonderzoek omvat vier deelonderzoeken naar deze voedseltransitie.

In het nu gepubliceerde eerste deel is uitgezocht hoe de voedselomgeving in ziekenhuizen en zorginstellingen eruitziet. "Het is een observatie van alles rondom eten en drinken, in een diversiteit aan instellingen. In de vervolgonderzoeken kijken we naar wat er nodig is voor de gewenste verandering naar een gezondere en duurzamere voedselomgeving in de zorgsetting", aldus de promovenda.

Wat is de 'voedselomgeving'?

De 'voedselomgeving' van een zorgorganisatie omvat veel meer dan alleen het aanbod, vertelt Wierda. "Dat kwam ook heel mooi uit ons onderzoek, dat je je bij het gezonder en duurzamer maken van de voedselomgeving in de zorg niet alleen op het aanbod moet focussen. Het gaat om vier onderdelen: de cultuur, het beleid, het economische aspect én het aanbod. Bij economische aspecten kan je bijvoorbeeld denken aan prijszetting die richting gezonder voedsel stuurt. En bij beleid bleek het erg belangrijk dat de omslag naar gezonder en duurzamer voedsel breed gedragen wordt, vooral ook door het management."

Ze benadrukt dat het zeker niet alleen om de voedselomgeving van patiënten of cliënten gaat, maar ook om de omgeving van medewerkers en bezoekers.

Zelf aan de slag

Voor zorginstellingen en ziekenhuizen die zelf aan de slag willen met een gezondere en duurzamere voedselomgeving heeft Joline Wierda een aantal tips. Ten eerste is het belangrijk om te bedenken dat de voedselomgeving een complex systeem is en zowel aanbod, cultuur, economie als beleid omvat. "Dat hangt allemaal met elkaar samen, dus kijk binnen al die domeinen naar wat je kan aanpassen om gezonder en duurzamer te worden."

Een visie formuleren is een belangrijke eerste stap en het helpt enorm als de mensen aan het roer het belang van een transitie inzien. "Als iemand de kar trekt, krijg je de organisatie gemakkelijker mee."

Wanneer de normen en waarden binnen een instelling gericht zijn op gezond en duurzaam voedsel en als directie en medewerkers dit ook uitstralen naar cliënten, patiënten, cateraars en leveranciers, dan gaat de hele organisatie het ademen. Dat is volgens Wierda extra belangrijk omdat ziekenhuizen en zorginstellingen om gezondheid draaien. "Je hebt als organisatie een voorbeeldfunctie. Straal uit dat je een gezond voedingsaanbod hebt voor iedereen. En neem daarbij ook het duurzaamheidsaspect mee."



Interviews en vragenlijsten

Om de peilstok in de voedselomgeving te steken, werden tussen juli 2021 en maart 2022 zowel diepte-interviews afgenomen als vragenlijsten uitgezet. "We hebben mensen geïnterviewd die verantwoordelijk zijn voor de voedselomgeving, zoals facilitair managers of diëtisten, van een groot aantal ziekenhuizen en zorginstellingen. Ook bijvoorbeeld in de GGZ, verpleeg- en verzorgingshuizen, instellingen voor mensen met een verstandelijke beperking en bij revalidatie-instellingen. Daarbij konden we diep ingaan op de voedselomgeving en bijvoorbeeld ook vragen hoe er over voeding gedacht wordt en wat de cultuur rondom voeding in de organisatie is", aldus Wierda.

In de vragenlijst – die door organisaties zelf werd ingevuld – ging het vooral om het voedselaanbod en het beleid omtrent de voedselomgeving. De onderzoekers benaderden zowel de 'goede voorbeelden' die vaak voortkwamen uit het netwerk van de Alliantie Voeding in de Zorg, alsook zorginstellingen die nog niet zo nadrukkelijk met het onderwerp bezig zijn. "Je ziet dat ziekenhuizen vooroplopen in deze voedseltransitie; andere zorginstellingen zijn er in mindere mate mee bezig. Maar het netwerk voor zorginstellingen van de Alliantie is groeiende. Ziekenhuizen doen daar al langer aan mee. Dat zie je terug in de resultaten", zegt

Een belangrijk advies van de onderzoekster is: "Om een gezonde en duurzame voedselomgeving te realiseren is een brede aanpak nodig. Ga als zorgorganisatie in gezamenlijkheid hiermee aan de slag." De Alliantie Voeding in de Zorg kan ziekenhuizen en zorginstellingen daarbij helpen, vertelt ze. "Je hoeft het wiel niet opnieuw uit te vinden. Er zijn veel tools beschikbaar, voor alle typen zorginstellingen." Het gezonder en duurzamer maken van de voedselomgeving werkt verschillend voor elk type organisatie. "Een GGZ-instelling is anders ingericht dan bijvoorbeeld een ziekenhuis. Gebruik passende handvatten voor jouw organisatie, dat is essentieel." Wierda verwijst naar de website van de Alliantie Voeding in de Zorg en het programma 'Goede Zorg Proef Je' voor meer informatie over de netwerken en de betreffende toolkits, die helpen om de transitie te maken: van het formuleren van een visie, tot het meekrijgen van de mensen en de aanpassing van het aanbod.

► **Meer informatie:**
www.goedezorgproefje.nl

Wierda. Over het algemeen is er een transitie ingezet naar gezondere producten, zoals bijvoorbeeld meer fruit en meer volkorenproducten, vertelt ze.

Verschillende doelen

Uit het onderzoek blijkt duidelijk dat voeding verschillende rollen heeft. In ziekenhuizen is het bijvoorbeeld een middel om snel herstel te bevorderen. Ziekenhuizen hebben vaak ook grote restaurants voor medewerkers en bezoekers. In andere zorginstellingen wordt voeding vaak in een meer huiselijke omgeving gegeten en dient het meer als instrument om de dag te structureren. Dat geldt ook in de GGZ. In revalidatie-instellingen wordt voedsel vaak ingezet als onderdeel van de behandeling en herstel. Elke organisatie heeft een eigen sociaal-culturele invulling van de voedselomgeving. Wierda: "Bij instellingen voor mensen met een verstandelijke beperking is het bijvoorbeeld vaak belangrijk dat de cliënten betrokken worden bij het klaarmaken van de maaltijden en dat de zorg-medewerkers mee-eten."

Duurzaam én gezond

In het onderzoek bleek dat vooral gezond voedsel aandacht kreeg. Het duurzaamheidsaspect werd in mindere mate benoemd. "Bij duurzaamheid denkt men nog wel aan bijvoorbeeld het verminderen van voedselverspilling, maar de link tussen gezond eten en drinken en duurzaamheid werd minder vaak gelegd. Terwijl gezonder voedsel vaak ook veel beter is voor de planeet", zegt Wierda. ◀◀

Onderzoek

Joline Wierda's promotieonderzoek bestaat uit vier delen, dit was het eerste. In het tweede onderdeel is samen met verschillende zorginstellingen de voedselomgeving via een systeemaanpak in kaart gebracht en zijn concrete acties voor optimalisatie uitgedacht. In het derde gedeelte zijn stakeholders geïnterviewd in drie ziekenhuizen die vooroplopen in de transitie. De vraag 'Wat is er nodig om te veranderen naar de gewenste gezonde en duurzame voedselomgeving?' werd daarin vanuit alle perspectieven beantwoord.

Het laatste onderdeel van het promotieonderzoek loopt momenteel. Het draait om de verschuivingen die inmiddels zichtbaar worden. Wierda hoopt haar promotie begin 2025 af te ronden.

"Hopelijk draag ik hiermee bij aan een gezondere en duurzamere voedselomgeving in de zorg. Daar doe ik het voor!"



Lees de wetenschappelijke publicatie:

ATS Automatic Transfer System

Automatic loading and transport solution.

The Wrapping Robot
The R-APPIT packaging robot for automatizing the sterile packaging process in sterilization plants.

Steelco **Miele** Group Member

www.steelcogroup.com • info-benelux@steelcogroup.com