

Zorg op het Bord, Amsterdam UMC

ZORG
op het
BORD





Visie Zorg op het Bord

- **De patiënt heeft regie over wat, waar, wanneer, met wie en hoeveel hij/zij eet.**
- Eten is individueel afgestemd en is onderdeel van de medische behandeling (zorg)
- Alle zorgverleners hebben passende voedingskennis (onderwijs)
- De voedingsbehandeling wordt getoetst en aangescherpt in een cyclus van continue ontwikkeling en verbetering (onderzoek)



Dr. Maarten Soeters
Internist-endocrinoloog
Programmavoorzitter **locatie AMC**

Dr.ir. Hinke Kruizenga
Diëtist
Programmavoorzitter **locatie VUmc**

Strategisch overleg Zorg op het Bord
Amsterdam UMC

Kernteam Zorg op het Bord AMC

Communicatie

Kernteam Zorg op het Bord VUmc

Zorg

Onderwijs

Onderzoek

Zorg

Onderwijs

Onderzoek



Pijlers voedingsconcept

- Efficiënte menukaart met een goede basis en een deel met veel wisselingen
- Gepersonaliseerde keuze (alleen datgene wat passend is)
- Keuze in hoeveelheid
- Inzicht in voedingswaarde
- Korte tijd tussen bestellen en eten
- Focus op smaak(sturing)



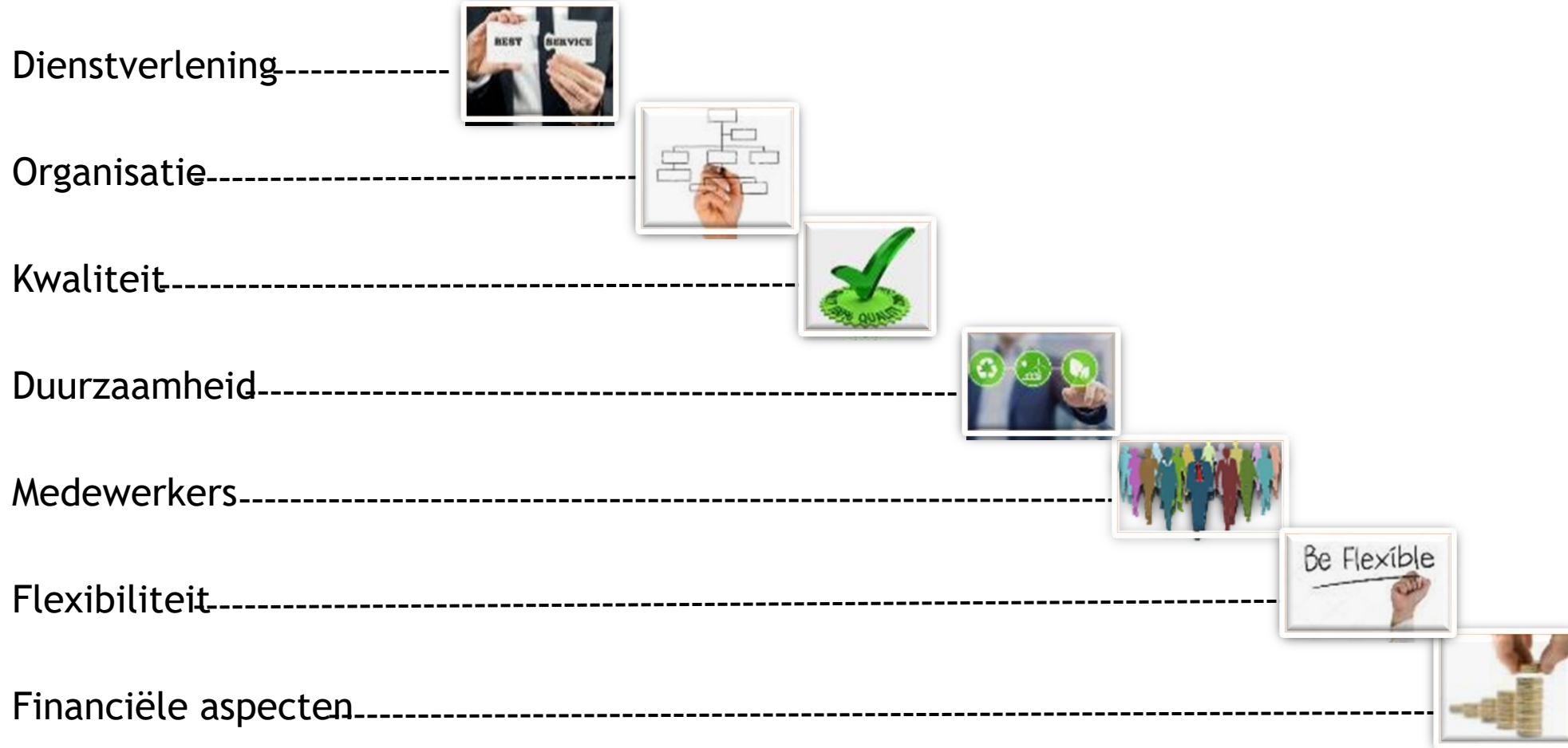
Pijlers voedingsconcept



- Essentiele rol voor deskundige voedingsassistent: informeren, aanprijzen, aantrekkelijk maken
- Mogelijkheid om met bezoek mee te eten (tegen betaling)
- Gebruik maken van porselein, zo min mogelijk disposables
- Prettige ambiance



Beoordelingscriteria voor scenario's





Organisch model

We hebben voor een organisch model gekozen met onderstaande overwegingen:

- Toegesneden op individu en ziektebeeld
- Sneller kunnen inspelen op individuele behoeftes en ontwikkelingen op het gebied van smaaksturing
- Nauwe samenwerking en kennisdeling met voedingsassistenten en diëtisten
- Waarborging continuïteit en gedreven en geschoolde medewerkers
- Implementatie verloopt soepeler omdat er veel flexibiliteit mogelijk is



Goede Zorg Proef Je

- Naar een gezond voedingsaanbod in ziekenhuizen: voor patiënt, bezoeker én personeel.
- [Goede Zorg Proef Je](#) valt als project onder Zorg op het Bord

Een greep uit onze doelstellingen:

- Visie Zorg op het Bord verbreden: hét voedingsprogramma van Amsterdam UMC voor alle doelgroepen
- In gesprek met de Horeca & Retail partners
- Op naar een gezonde omgeving!
 - Gezonde snackautomaten
 - Groene AH to Go?
 - Gezond aanbod bij horeca & Retail
 - Geen promoties en acties meer met ongezonde producten bij onze horecapartners



Goede Zorg Proef Je

- Wij als professional weten een gezondere keuze is
- Wij **adviseren** onze gebruikers over een gezondere keuze
- We **stimuleren** de gezondere keuze (nudging, presentatie gezonde producten/gerechten)
- De gebruiker kiest zelf wat hij wil

Duurzaamheid?



Reductie van afval

- Grote verpakkingseenheden voor bestellingen
- Zo weinig mogelijk monoverpakkingen
- Geen wegwerpservies en bestek

Reductie van voedselverspilling

- Er zit minder tijd tussen het bestellen van de maaltijd en het serveren ervan. Hierdoor hebben patiënten meer trek in wat zij besteld hebben en wordt er beter gegeten.
- Er wordt gestreefd naar maximaal één uur tussen bestellen en serveren.
- Keuze in portiegrootte
- 6 eetmomenten, kleine porties
- Warme maaltijd 's avonds verstrekken
- Alertheid voedingsassistentes (afbestellen maaltijden)



Duurzaamheid?



Reductie dierlijke producten

- Elke dag vegetarische keuze bij de warme maaltijd
- Het assortiment van de broodbuffetwagen bevat 10% meer producten met plantaardige eiwitten. En tussendoortjes zijn vegetarisch, bijvoorbeeld vegetarische quiche.
- 'Health Food Wall' en week zonder vlees.





Dierlijk of plantaardig?

Vooraf: **VOLDOENDE** eiwit!

en patiënten die vegan of vegetarisch eten moeten iets te kiezen hebben

Lichaamsgewicht (in kilogram)	Aantal gram eiwitten per dag	Aantal sterren per dag
50 – 60	75	15 ★
60 – 70	85	17 ★
70 – 80	100	20 ★
80 – 90	110	22 ★
90 – 100	120	24 ★
100 of meer	120 of meer	25 ★



Iemand die 75 kilogram weegt, heeft per dag 100 gram eiwitten nodig. Dat is 20 sterren.

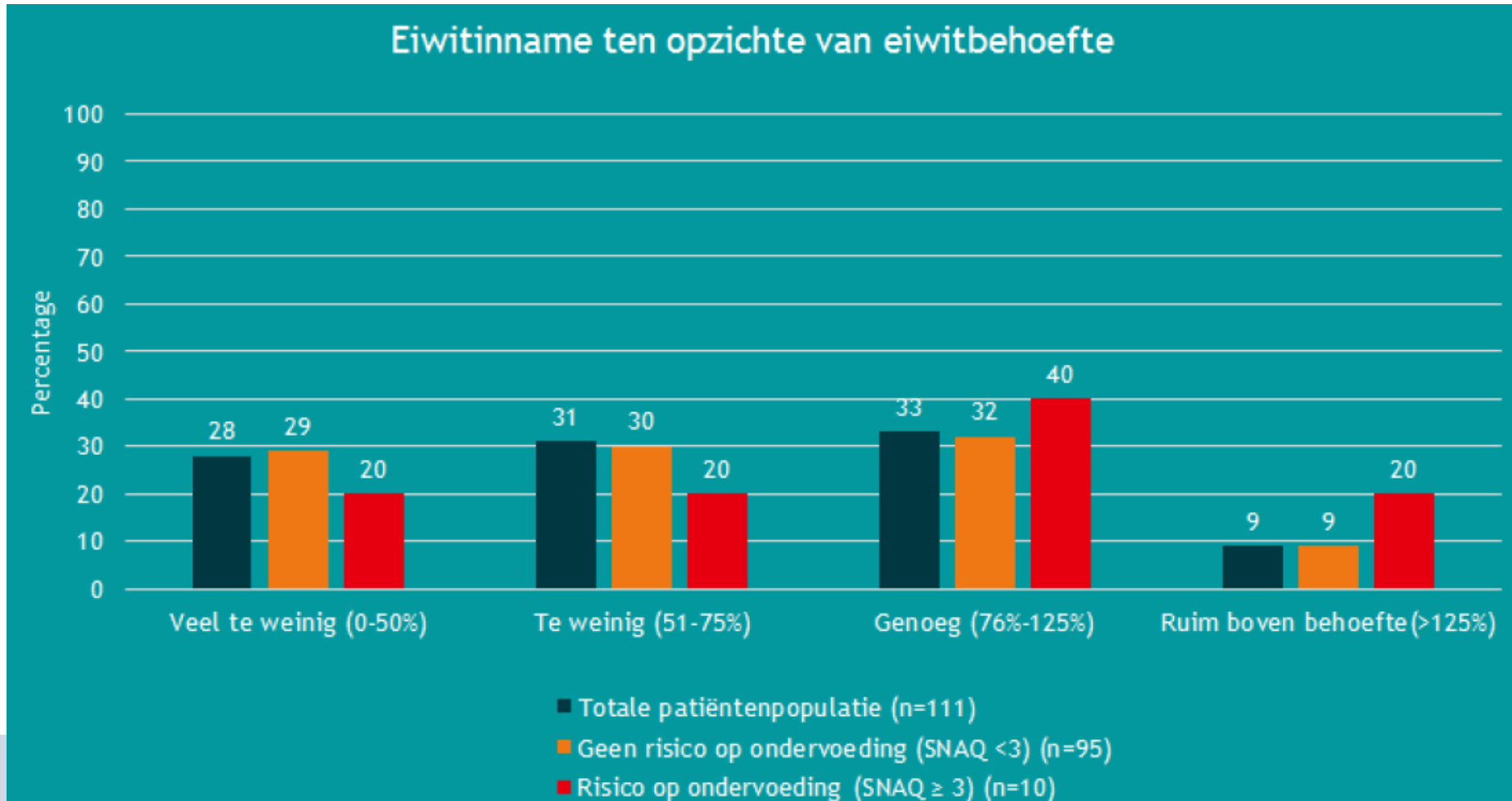
En iemand die 89 kilogram weegt, moet per dag 110 gram eiwitten eten. Dat is 22 sterren.



Onderzoek



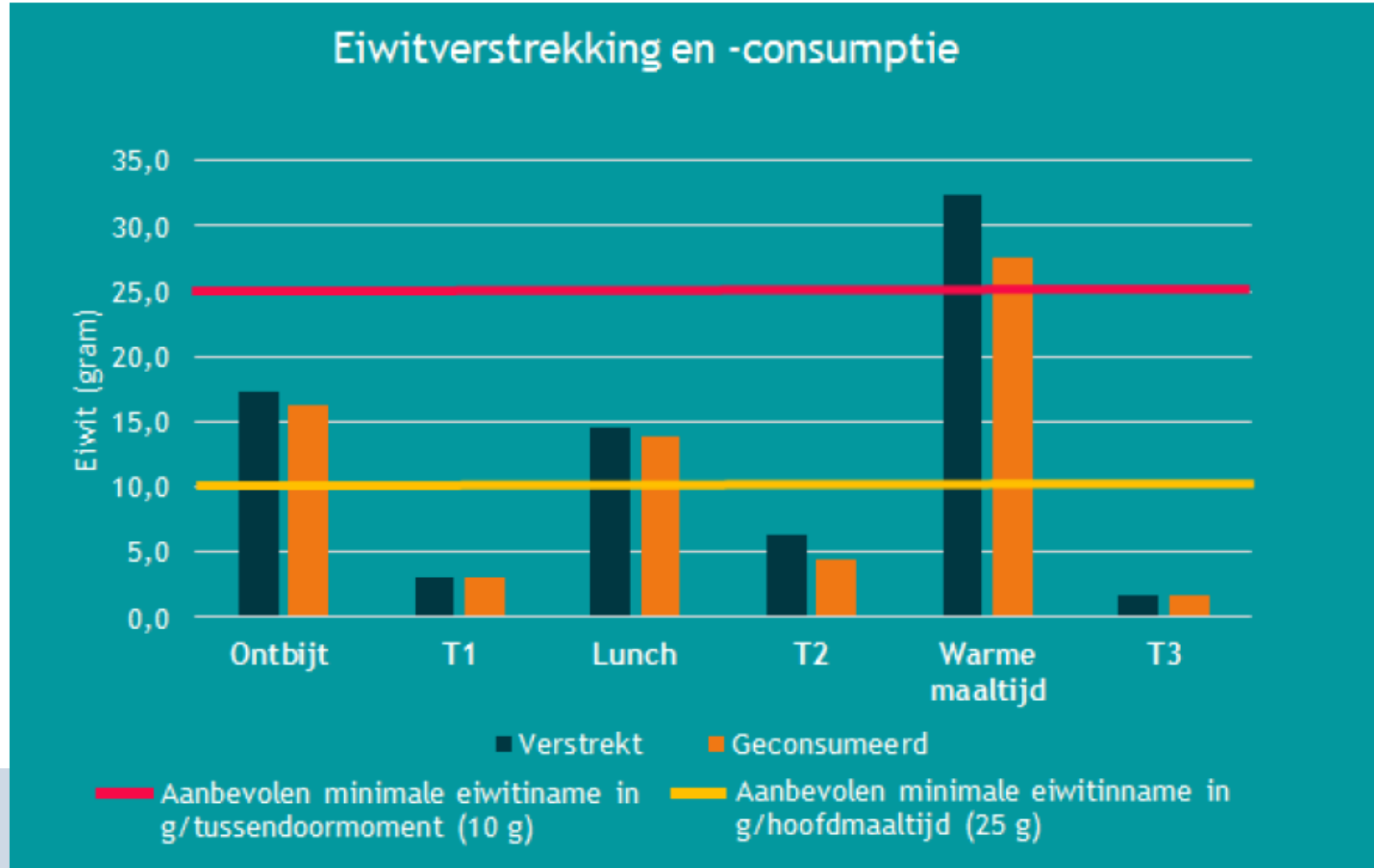
VUmc 2020 (N=111): 40% van de patiënten eet voldoende eiwit.
1 op de 4 patiënten eet minder dan de helft van de eiwitbehoefte.



Onderzoek



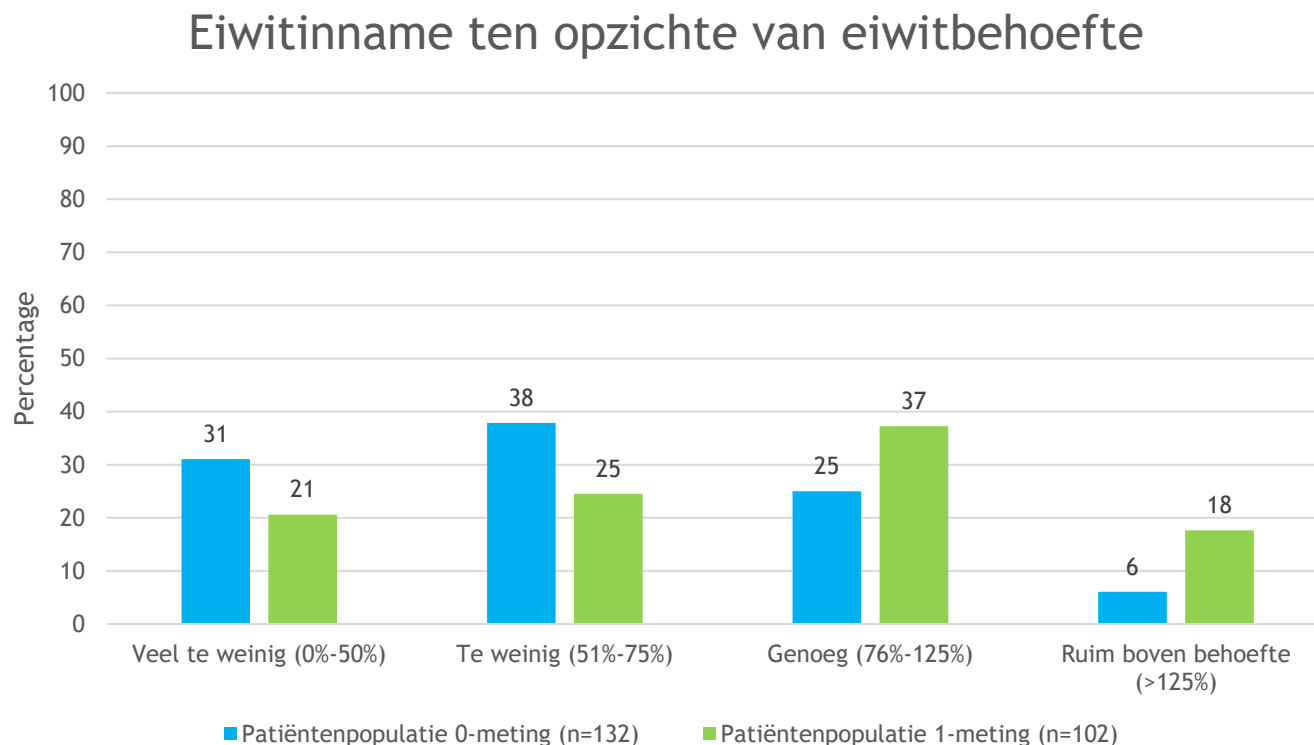
We streven naar 25 gram eiwit per hoofdmaaltijd en 10 gram eiwit per tussendoortje. Dit doel wordt alleen gehaald bij de warme maaltijd.





Resultaten 1-meting AMC

- Vergeleken met de 0-meting, halen meer patiënten hun eiwitbehoefte
- Er wordt minder eten geserveerd (kleinere porties), maar meer gegeten en daardoor wordt er minder weggegooid





Ambities voor de komende jaren op gebied van duurzaamheid

- Local2Local en HelloZuidas
- Verder reduceren van voedselverspilling door o.a. uur tussen bestellen en serveren
- Doorlopende aandacht voor een optimaal assortiment en een zo laag mogelijke derving
- Jaarlijkse meting van eiwitname en patienttevredenheid



Voor discussie:

Minimaal één dag per week worden de maaltijden bereidt zonder vlees of vis?

We hebben dagelijks een vegetarisch menu en vanaf herfstcyclus ook een vegan menu (2 keuzes) en een vegetarische healthy foodwall. Twee maal per week zijn van de drie maaltijden twee vegetarisch.

Dilemma: met name de afdeling diëtetiek is niet voor een vlees / visvrije dag omdat dit fors minder eiwit bevat, van een mindere eiwitkwaliteit.

- Studenten diëtetiek gaan het aminozuurprofiel van het aanbod bekijken en aanbevelingen doen.
- Focus op toevoegen van producten met plantaardige eiwitten, bijvoorbeeld Alpro kwark in smoothies, groentespread etc.

Graag jullie mening en ervaring!