

# Meer voedingskennis aan het bed

*Als ziekenhuizen meer aandacht besteden aan goede voeding kan dat veel gezondheidswinst opleveren voor de patiënt. De onderzoeksprojecten van de Alliantie Voeding in de Zorg leiden tot een betere toepassing van voedingskennis in de zorg. De diëtist speelt daarin een belangrijke rol.*

TEKST EMMELYNE VASSE (ZIEKENHUIS GELDERSE VALLEI), JOLANDE VALKENBURG (NZO) BEELD DANNES WEGMAN

Ziekenhuis Gelderse Vallei werkt al jaren samen met Wageningen University & Research (WUR) aan onderzoek naar voeding in relatie tot ziekte en gezondheid. Om meer gezondheidswinst te behalen voor ziekenhuispatiënten richtten het ziekenhuis en de universiteit in 2007 de Alliantie Voeding in de Zorg op. Binnen de Alliantie worden onderzoeks- en innovatieprojecten opgezet om wetenschappelijke inzichten over voeding beter toepasbaar te maken in de praktijk. Bij het opzetten van de projecten is de afdeling Diëtetiek nauw betrokken. Dit artikel laat zien hoe deze projecten hebben geleid tot een betere voedingszorg voor patiënten.

## Rol van de diëtist

Op het gebied van voeding is de diëtist inhoudelijk en praktisch dé expert. Die kennis en ervaring blijkt in toegepast wetenschappelijk onderzoek over voeding in de zorg van grote meerwaarde. Diëtisten delen in hun werk veel voedingskennis met patiënten en begeleiden hen bij het veranderen van hun voedingspatroon. Zij weten daarom als geen ander hoe patiënten omgaan met voedingsadviezen en welke knelpunten er ontstaan bij een dieetbehandeling. Het uitwisselen van

die kennis in onderzoeksprojecten zorgt ervoor dat zorgprofessionals uit andere disciplines meer praktische voedingskennis krijgen en dat resultaten en conclusies uit onderzoek beter vertaald worden naar de praktijk. Andersom leidt het tot een wetenschappelijke onderbouwing van inzichten die in de praktijk van de diëtist soms al gemeengoed zijn.

ken diëtist gaf aan dat de eiwitname bij ouderen en ziekenhuispatiënten een belangrijk knelpunt is. Andere zorgprofessionals leek een verrijking met andere voedingsstoffen nodig. Omdat literatuuronderzoek geen uitsluitsel gaf, werd besloten om de eiwitname te meten bij een grote groep ziekenhuispatiënten. De resultaten uit het observationeel onderzoek lieten

## Het brede inzicht dat eiwit een probleem is voor ouderen zorgde voor een structurele aanpassing van het voedingsbeleid

### Verrijkte voedingsmiddelen

Een van de onderzoeksprojecten van de Alliantie Voeding in de Zorg is Cater with Care®. Voor Cater with Care® moesten verrijkte voedingsmiddelen worden ontwikkeld die passen in een gebruikelijk voedingspatroon van ouderen en ziekenhuispatiënten.<sup>1</sup> Bij de start van het project was er veel discussie over welke verrijking nuttig zou zijn voor deze groep. De betrok-

zien dat de eiwitname van de meeste patiënten in het ziekenhuis lager was dan de eiwitbehoefte. En dus werd besloten om eiwitverrijkte voedingsmiddelen te ontwikkelen voor Cater with Care®. Maar dat niet alleen. Het brede inzicht dat eiwit een probleem is voor ouderen zorgde ook voor een structurele aanpassing van het voedingsbeleid op de afdeling Geriatrie in Ziekenhuis Gelderse Vallei. Alle ouderen



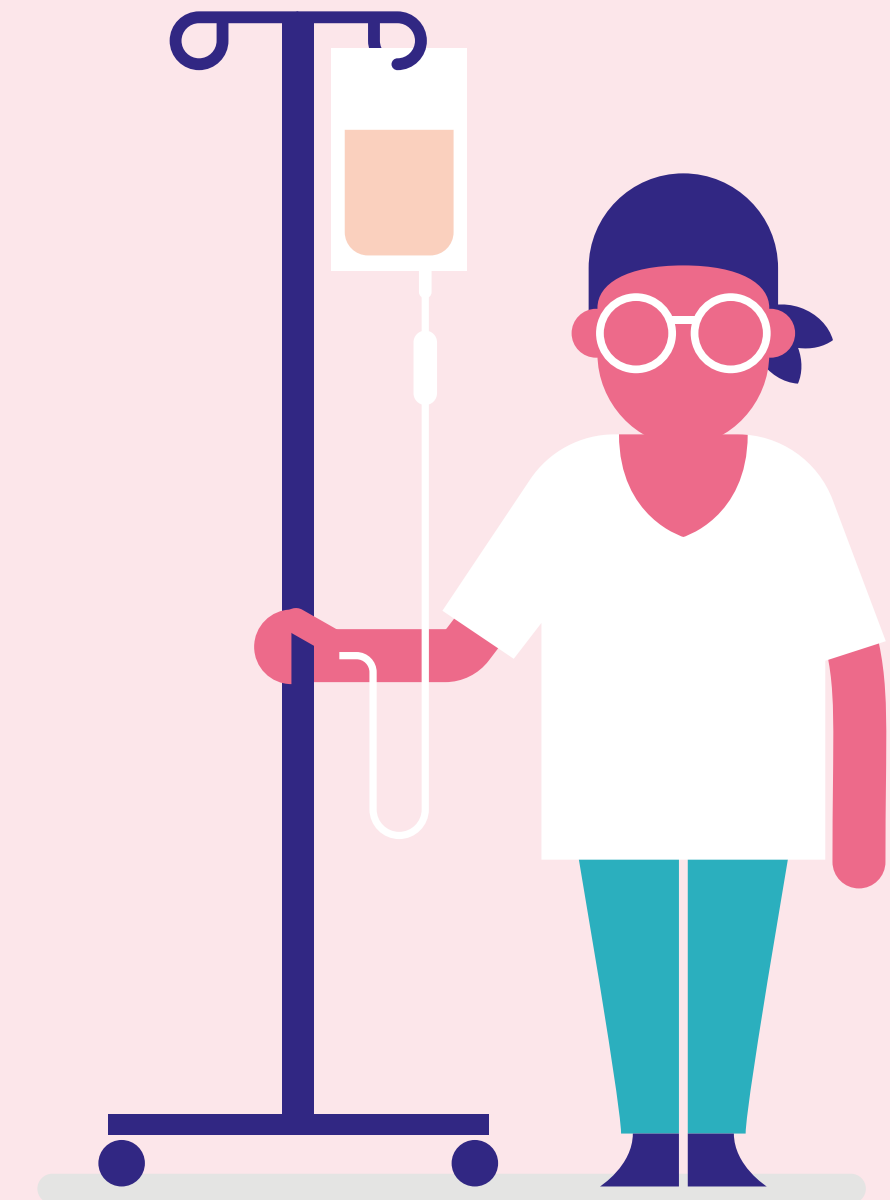
op die afdeling krijgen sindsdien, ongeacht hun individuele risico op ondervoeding, standaard een energie- en eiwitverrijkt dieet.

### At your Request®

Het voedingsconcept At Your Request® geeft patiënten in het ziekenhuis de mogelijkheid om zelf te bellen naar een callcenter om eten en drinken te bestellen. Een belangrijke vraag bij het toepassen van dit nieuwe concept was of patiënten hiermee voldoende eten en drinken zouden bestellen. Vanuit de Alliantie is een onderzoeksproject opgezet om de voedingsinname vóór en na de invoering van At Your Request® te meten. Daarnaast werd ook de tevredenheid van patiënten in beide situaties bijgehouden. De voedingsinname bleek goed op peil te blijven met At Your Request® en de tevredenheid van patiënten was toegenomen.<sup>2</sup> Het onderzoeksproject heeft een aantal verbeteringen opgeleverd voor het voedingsconcept. Zo zijn op de menukaart duimpjes omhoog toegevoegd bij eiwitrijke producten - zogenaamde eiwittoppers - om de eiwitinname verder te stimuleren.

### Voordelen samenwerking

Een onderzoeksproject voor De Eetscore zorgde dankzij de samenwerking met diëtisten op verschillende manieren voor een verbetering van de voedingszorg. De Eetscore is een digitale verkorte voedselrequentievragenlijst ontwikkeld en gevalideerd door de WUR. Met De Eetscore kun je zien in welke mate iemand voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding. Het samenwerken met diëtisten bleek een aantal voordelen te hebben voor de betrokken medische specialisten. Door het project en de kennis van de diëtisten leerden zij om meer aandacht te geven aan voeding in hun spreekkamer en konden ze betrouwbaar voedingsadvies geven. Het project zorgde ook voor meer inzicht in het werk van de diëtist en verlaagde de drempel om contact met hen op te nemen. Voor De Eetscore wordt op dit moment gewerkt aan een bredere implementatie als zelfmanagement tool binnen E-zorg. Vanuit de Alliantie is door artsen en diëtisten ook gewerkt aan een nieuw, multidisciplinair behandelprogramma voor kinderen met obesitas. De betrokken diëtisten dachten mee over de inhoud en aanpak van het



programma en zorgden bij het interventie-onderzoek naar de effectiviteit voor het berekenen, beoordelen en verwerken van gegevens uit voedingsdagboekjes. Het interventie-onderzoek bleek een positief effect te hebben op de gezondheid van de kinderen. Dat programma wordt nu in samenwerking met een kinderdiëtist voortgezet.<sup>3</sup>

### Bijdragen aan vernieuwing

Voor de vernieuwing en verbetering van voeding in de zorg is het belangrijk dat diëtisten de knelpunten die zij zien in de diëtistische zorg ook delen met andere zorgprofessionals. Een goed voorbeeld is voeding bij patiënten met chronische nierschade. Voor deze patiënten is het

belangrijk is om niet teveel fosfaat binnen te krijgen via eten en drinken. Diëtisten weten dat bij deze groep vaak problemen ontstaan door drinken. Dat komt enerzijds omdat nierpatiënten onvoldoende beseffen dat ze soms ook bij het drinken een fosfaatbinder nodig hebben. Anderzijds bevatten frisdranken, maar ook alcoholvrije en andere dranken, vaak verborgen fosfaten. 'Verborgen' omdat het fosfaatgehalte van veel in Nederland verkrijgbare (fris)dranken tot voor kort niet op het etiket stond aangegeven. De diëtisten nierziekten van Ziekenhuis Gelderse Vallei hebben dit probleem aangekaart bij onderzoekers van de WUR. In samenwerking met de WUR is toen het fosfaatgehalte van populaire fris- en andere dranken gemeten >

## Onderzoeksprojecten Alliantie Voeding in de Zorg

Alliantie Voeding in de Zorg maakt wetenschappelijke inzichten over voeding en bewegen praktisch toepasbaar in de zorg. Kernpartners zijn Wageningen University & Research, Ziekenhuis Gelderse Vallei en Rijnstate.

**Cater with care:** [www.caterwithcare.nl](http://www.caterwithcare.nl)

**Eetscore:** [www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/eetscore-transmuraal](http://www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/eetscore-transmuraal)

**DrankenWijzer:** [www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/voeding-en-nierziekten](http://www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/voeding-en-nierziekten)

**Goede zorg proef je:** [www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/goede-zorg-proef-je](http://www.alliantievoeding.nl/nl/projecten/goede-zorg-proef-je)

**Gevoed met kennis:** [www.geldersevallei.nl/gevoed-met-kennis](http://www.geldersevallei.nl/gevoed-met-kennis)

en overzichtelijk op een rij gezet in de DrankenWijzer. Nierpatiënten hebben nu in één oogopslag inzicht in het fosfaatgehalte van heldere dranken.

### Kennis uitdragen

Ziekenhuis Gelderse Vallei wordt door de samenwerking binnen de Alliantie ook wel hét Voedingsziekenhuis genoemd. Eén van de pluspunten voor de diëtisten die er werkzaam zijn, is dat ze worden gestimuleerd om mee te werken aan onderzoek en om hun voedingskennis uit te dragen. De website 'Gevoed met kennis'

is daar het resultaat van; een website over ondervoeding die door diëtisten en voedingsverpleegkundigen is ontwikkeld. Inmiddels is de website één van de best bezochte onderdelen van Ziekenhuis Gelderse Vallei. Men vindt er filmpjes over het screenen en behandelen van ondervoeding, het opstarten van sondevoeding en het toedienen van parenterale voeding. Daarnaast worden recepten gedeeld voor drinkvoeding en modules. Een ander recent gestart project is Goede Zorg Proef Je waarin advies wordt gegeven aan zorginstellingen over een gezonder voedingsaanbod voor patiënten, bezoekers én personeel. Binnenkort verschijnt binnen dat project de nieuwe factsheet Gezonder Voedingsaanbod.

### De voedingsexpert

De samenwerking van diëtisten met onderzoekers, (para)medische professionals en niet-(para)medische professionals zorgt voor een praktische toepasbaarheid van projectresultaten en voor vernieuwing en verbetering van de diëtistisch zorg. Dit levert niet alleen gezondheidswinst

op voor de patiënt, maar verbetert ook de zichtbaarheid van de diëtist. Voor de diëtist kunnen onderzoeksprojecten punten opleveren voor het kwaliteitsregister, omdat ze bijdragen aan de ontwikkeling van (regionale) zorgvernieuwing. Diëtisten kunnen meewerken aan een project of gegevens verzamelen in de eigen zorgpraktijk als onderdeel van een wetenschappelijk onderzoek. Een laagdrempelige manier om hiermee te starten, is meedoen aan kleine onderzoeken van studenten van hogescholen (Voeding&Diëtetiek) en universiteiten (Voeding&Gezondheid, Gezondheidswetenschappen). De studenten zetten het onderzoek op en voeren het uit als onderdeel van hun afstudeerscriptie; de diëtist begeleidt het onderzoek als inhoudelijk en praktisch voedingsexpert. Zo'n onderzoek biedt de diëtist meer inzicht in de eigen zorgpraktijk en krijgt knelpunten boven tafel die nog niet goed in beeld waren. Een absolute win-win-situatie voor alle betrokkenen. <

Onderzoeksprojecten kunnen de diëtist punten opleveren voor het kwaliteitsregister

### Referenties

- 1 Vasse E, Beelen J, de Roos NM, Janssen N, de Groot. Protein intake in hospitalized older people with and without increased risk of malnutrition. *LC.Eur J Clin Nutr.* 2018 Jun;72(6):917-919.
- 2 Doorduijn AS, van Gameren Y, Vasse E, de Roos NM. At Your Request(®) room service dining improves patient satisfaction, maintains nutritional status, and offers opportunities to improve intake. *Clin Nutr.* 2016;35(5):1174-80.
- 3 Van Hoek E, Feskens EJM, Bouwman LI, Verburgt WH, De Jager W, Schipper HS, Vrijkotte TGM, Janse AJ. Kinderen met obesitas en overgewicht: Effect on BMI of a multi-component treatment with E-modules for 3-8-year-old obese children. *Child and Adolescent Obesity.* 2019; 2(1): 79-95.

