



Masterthesis

Beleving van de maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten in zorginstelling Joris Zorg



foto's titelpagina: <http://lgp-alf.com/meals/> foto van boer Oppers, Middelbeers / logo van Heibloem eieren Oirschot/ forellenkwekerij de Schutskuil

Beleving van de maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten in zorginstelling Joris Zorg

MSc Thesis, maart 2012, Wageningen Universiteit

Marina van Maanen

MSc Management & Economics, Specialisation Public Health

Registratie nummer: 870106536130

Begeleiders: Dr. ir. D. Roep & E.A.C Hegger MSc

Examinator: Prof. Dr. ir. J.S.C. Wiskerke

Leerstoel groep RURale Sociologie



WAGENINGEN UNIVERSITY

For quality of life

Voorwoord

Voor u ligt het onderzoeksrapport: “Beleving van de maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten in zorginstelling Joris Zorg”. Met de afronding van dit rapport heb ik tevens mijn studieperiode in Wageningen afgerond en mag ik voortaan door het leven gaan als Master of Science.

De interesse in gezondheid is tijdens mijn Bachelor Gezondheid en Maatschappij al naar voren gekomen. De fascinatie voor lokaal betrokken en streekproducten is pas later, tijdens mijn Master, ontstaan. Eigenlijk is het niet helemaal waar dat ik pas later in aanraking ben gekomen met lokaal betrokken en streekproducten. Als boerendochter ben ik eigenlijk al mijn hele leven in aanraking geweest met producten die vers van het land en ‘van dichtbij’ komen. Ik had alleen nooit gedacht dat het een studiegebied zou gaan worden binnen mijn Master. De fascinatie voor lokaal betrokken en streekproducten heeft mij richting de leerstoelgroep Rurale Sociologie geduwd, waar ik verschillende vakken heb gevolgd.

Een onderwerp gerelateerd met de maaltijd en kwaliteit van leven komt voor mensen die mij goed kennen, niet als een verrassing. Eten en genieten zie ik als twee kernwaarden binnen mijn leven en ik denk dat mijn ouders, mijn vriend en andere vrienden dit kunnen beamen. Toch zijn er momenten geweest waarop dit onderwerp van mijn thesis mij minder aansprak. Vooral in de beginfase was het erg moeilijk om een richting te vinden, aangezien onderzoek op dit gebied ontbreekt of nog in de kinderschoenen staat. Het proces was daardoor niet altijd even gemakkelijk. Wat ook tegenviel was het zoeken van een ouderenzorginstelling waar lokaal betrokken producten op de kaart staan en waar op dat moment geen andere onderzoeken liepen. Toch ben ik blij dat ik heb doorgezet en dat dit rapport daarvan het resultaat is!

Natuurlijk wil ik in dit voorwoord gebruik maken van de mogelijkheid om mensen te bedanken. Graag wil ik als allereerst Joris Zorg bedanken, die eer doen aan: “Brabantse Gastvrijheid en Gezelligheid.” Ik ben daar warm onthaald door alle medewerkers, vrijwilligers en bewoners. In het bijzonder wil ik Ton de Louw en Rinske Stoop bedanken, die mij vanuit Joris Zorg hebben ondersteund in mijn onderzoek. Ook wil ik Phyllis den Brok bedanken omdat zij de contactpersoon is geweest tussen mij en Joris Zorg en omdat ze me een duwtje in de rug heeft gegeven voor de opzet van de interviews en de aanpak van het onderzoek.

Ook wil ik graag mijn begeleiders van de Wageningen Universiteit bedanken. Dirk Roep en Els Hegger, hierbij wil ik jullie bedankt voor jullie tijd, geduld, aandacht en goede feedback. Ik ben heel blij dat jullie mijn begeleiders wilden zijn en ik denk dat ik veel van jullie heb mogen leren. Ook wil ik hierbij nogmaals mijn excuses aanbieden voor de taalfouten waarmee ik jullie keer op keer heb geconfronteerd!

Een speciaal bedankje ook voor Gertrude Zeinstra van Biobased Research voor de tips in de beginfase van mijn onderzoek. Andere mensen die me geholpen hebben in de beginfase van mijn onderzoek en die ik wil bedanken, zijn de experts die hebben meegewerkt aan een interview. Dit zijn; Jelle Ferwerda, Marco Wisse en Koen Nouws Keij.

Het laatste bedankje heb ik bewaard voor mijn lieve vrienden en familie. Ellen en Anne mijn zussen, wil ik bedanken voor tussentijdse spellingchecks. Dit was echt nodig en ik hoop dat ik jullie tips goed heb verwerkt, maar ik kan niet beloven dat dit document nu foutloos is. Ook wil ik mijn vrienden bedanken die me hebben gesteund, ook wanneer ik aan het zeuren was als dingen niet liepen zoals ik dat had gepland. Jochem, mijn vriend, wil ik bedanken voor zijn geduld omdat hij iedere week weer te maken kreeg met een complete huisverbouwing ter compensatie van de tijd die ik achter een computer doorbracht. Ons huis is denk ik een stuk opgeknapt tijdens het schrijven van mijn thesis! Ook wil ik mijn ouders bedanken voor de vrijheid die ze me hebben gegeven om te gaan studeren en ook voor de bijdrage aan mijn kwaliteit van leven!

Marina van Maanen, Maart 2012

Samenvatting Nederlands

Centraal in deze Masterthesis staat de onderzoeksvraag: “Wat zorgt voor een - voedsel gerelateerde - kwaliteit van leven voor ouderen binnen Joris Zorg? Hoe kan een maaltijd bereid uit lokaal betrokken voedsel een verschil maken in de maaltijdbeleving?” Aanleiding voor deze onderzoeksvraag, is de huidige aanname die in de praktijk worden gedaan over lokaal betrokken maaltijden in de zorg. Zo zijn er suggesties dat een lokaal betrokken maaltijd een toegevoegde waarde kan hebben in de maaltijdbeleving van ouderen in zorginstellingen. Bijvoorbeeld door herkenning van producten en door het ervaren van de kwaliteit waar ouderen aan gewend zijn. Ook kan een toegevoegde waarde in maaltijdbeleving mogelijk consequenties hebben voor kwaliteit van leven. Er zijn enkele onderzoeken (Spalding, 1985; Cohn & Sugar, 1991; West et al., 2003; van Nispen et al., 2006) die erop wijzen dat de maaltijd een (belangrijke) rol speelt in de kwaliteit van leven binnen zorginstellingen. Deze thesis is een vorm van exploratief onderzoek op het gebied van de maaltijdbeleving en kwaliteit van leven. Ook is dit onderzoek exploratief op het gebied van methoden om het verband tussen lokaal betrokken voedsel en de maaltijdbeleving te onderzoeken. De relevantie van dit onderzoek is tweezijdig. Enerzijds geeft het voor Joris Zorg aan wat het leven binnen Joris Zorg aangenaam maakt, wat de maaltijd aangenaam maakt en welke rol lokaal betrokken voedsel speelt in de maaltijdbeleving. Anderzijds is het een verkenning van onderzoeksmethoden om de relatie tussen lokaal betrokken producten en maaltijdbeleving te onderzoeken. Voordat met het onderzoek is begonnen zijn expertinterviews gedaan. De expertinterviews waren nodig als aanvulling op de literatuur en om visies uit de praktijk in kaart te brengen. De onderzoeksmethode waarmee getracht antwoord te krijgen op de hoofdvraag is een casestudy. In de eerste fase van de casestudy in zorginstelling Joris Zorg in Oirschot, zijn tien bewoners, vier koks en vier gastvrouwen geïnterviewd. Ook zijn er participatieve observaties geweest en hebben er informele gesprekken plaatsgevonden met het hoofd voeding en met vrijwilligers. In de tweede fase van het onderzoek zijn acht andere bewoners geïnterviewd met behulp van de menukaartjesproef. De menukaartjesproef is ontwikkeld, omdat de ‘gewone’ interview methode niet voldeed. In de uitkomsten van het onderzoek komt de maaltijd binnen Joris Zorg niet naar voren als een maatstaf voor kwaliteit van leven. Bewoners geven aan dat (georganiseerde) activiteiten, verzorging en rust de kwaliteit van het leven binnen Joris Zorg bepalen. Wat een maaltijd aangenaam maakt zijn keuze, variatie en het sociale aspect van het eten. ‘Klachten’ komen over het niet verse en te gare karakter van de maaltijd, wat aangeeft dat ook versheid en een juiste bereiding de maaltijd aangenaam maken. Lokaal betrokken producten spelen op dit moment nog geen rol in de maaltijdbeleving in het alledaagse leven. Ouderen binnen Joris Zorg krijgen maaltijden op basis van lokaal betrokken producten voorgeschoteld, maar zijn hier niet van op de hoogte. Bewoners zijn tijdens de Week van de Smaak en met de thema-diners wel op de hoogte van de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. Dan worden lokaal betrokken- en streekproducten ‘leuk en lekker’ gevonden door bewoners, zo geven koks en gastvrouwen aan. Op dit moment worden de aardappelpuree, gehaktbal en forel hoog gewaardeerd op basis van smaak. Dit zijn lokaal betrokken en streekproducten. Uit de menukaartjesproef kwam naar voren dat in meer dan een kwart van de keuzemogelijkheden op de ‘menukaart’ er voor lokaal betrokken producten gekozen wordt. Toegevoegde waarde is dan te vinden in herkenning, verhalen en goede herinneringen. Een belangrijk punt van discussie is dat er maar gekeken is naar één

zorginstelling, wat de resultaten zorginstelling specifiek maakt. Conclusie is dat de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd kan bijdragen aan de maaltijdbeleving, mits er over deze achtergrond gecommuniceerd wordt. Communicatiemiddelen en uitdrukkingen moeten daarbij aansluiten bij de belevingswereld van ouderen. Dit geldt ook voor de onderzoeksmethoden. Belangrijkste aanbeveling voor Joris Zorg is om meer te communiceren naar de bewoners toe over de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd, bijvoorbeeld op de menukaart. Belangrijkste aanbeveling voor vervolgonderzoek is het gebruik maken van onderzoeksmethoden welke aansluiten op de belevingswereld van ouderen, een voorbeeld daarvan in dit onderzoek is de menukaartjesproef.

Summary in English

Research question within this Master thesis is: “What facilitates a - food related - quality of life for elderly within Joris Zorg? Can a meal prepared out of locally sourced food make a difference in the meal experience?” The reason for addressing this question is the current assumption in health care about locally sourced food products and its effect on meal experience. This assumption is that locally sourced food products can have an added value in the meal experience of elderly in long term care facilities, like elderly homes. Added value can for example be found in the recognition of products and experiencing known quality. An added value in meal experience can have its influence on quality of life. There are a few researches (Spalding, 1985; Cohn & Sugar, 1991; West et al., van Nispen et al., 2006) that state that the meal plays an (important) role in quality of life in elderly homes. This thesis is a form of exploratory research in the field of meal experience and quality of life. This research is also exploratory in the field of research methods to investigate locally sourced products in relation to the meal experience. Relevance of this research is two sided. On the one hand it gives implications for Joris Zorg, on what it is that makes life enjoyable within the care institution and what factors make the meal pleasant. Also what influence the locally sourced aspect of the food has on the meal experience. On the other hand this research is an exploration of research methods to investigate the relationship between local products and the meal experience. Before looking at a possible added value of locally sourced products in the meal experience, the meal as a whole is studied. The research method used within this study is a case study, but before starting the case study additional information next to the literature is gained by doing expert-interviews. The research is done in two phases. Within the first phase of the case study in elderly home Joris Zorg, ten elderly are interviewed, next to four chefs and four hostesses. Participatory observations were also part of the research methods as well as conversations with volunteers and the food manager within the elderly. In the second phase of the case study the menu card test was used instead of the other semi structured interview, because answers retrieved from the semi structured interview were not satisfactory. Eight elderly took part in the menu card test; these were others than the elderly interviewed in phase I. Results showed that the meal was not mentioned as an important factor of quality of life within Joris Zorg. Most mentioned factors were (organized) activities, care and serenity. Being able to choose, variation within the meals and the social aspect of dining are factors that make the meal pleasant within Joris Zorg. There were also complaints about the meals. Especially about the non-fresh and too cooked through aspects of the meal. That implies that freshness and preparation are also important factors for the pleasantness of the meal. Locally sourced products do not explicitly tribute to the meal experience. The elderly get meals based on locally sourced products, but they are not aware of this. There are a few events that create awareness, like “The Week of Taste” and theme-diners. On these occasions locally sourced and regional products are labeled as nice and delicious by the elderly. Currently the mashed potatoes, the meat-ball and the trout are especially popular liked for their taste, not knowing that these are the locally sourced and regional options on the menu. To investigate the added value of locally sourced products in meal experience the menu card test is developed by the researcher. The results of that test show that in more than a quarter of all options, based on a menu card, the locally sourced and regional options were chosen. Reasons for choosing the

locally sourced option over the other options were; recognition, stories and good memories. An important point of discussion is that the research only looked at one elderly home, which means that results are elderly home specific. Conclusion is that the locally sourced background of the meal can have an added value in the meal experience. Precondition for this added value is communication. Communication and expressions used must connect to the perceptions of elderly. Important recommendation for Joris Zorg is to communicate more about the locally sourced background of the meal, for example on the menu card. Important recommendation for further research is to make use of research methods that correspond to the perception of elderly. An example of a communication tool that corresponded with the perception of elderly in this research is the menu card test.

Inhoud

Voorwoord	5
Samenvatting Nederlands	7
Summary in English	9
1. Inleiding	13
1.2 Doel en vraagstelling	15
1.3 Methoden.....	17
1.4 Leeswijzer	21
2. Theorie en expertvisies	23
2.1 Een verkenning in de literatuur.....	23
2.2 Expertvisies uit interviews.....	28
2.3 Veronderstellingen over maaltijdbeleving en kwaliteit van leven.....	30
3. Joris Zorg – Joris Kookt	33
4. Analyse en uitkomsten maaltijdbeleving	37
4.1 Inleiding	37
4.2 Bewoners.....	38
4.3 De Koks	46
4.4 Gastvrouwen	49
4.5 De menukaartjesproef.....	51
5. Beantwoording vragen maaltijdbeleving en kwaliteit van leven	55
5.1 Beantwoording van de deelvragen	55
5.2 Beantwoording van de hoofdvraag.....	58
6. Discussie van uitkomsten en methoden	60
6.1 Uitkomsten afgezet tegen veronderstellingen.....	61
6.2 Betekeniskaders, ofwel “frameworks of meaning”	63
6.3 Methoden van onderzoek	64
6.4 Resterende vragen en terugkoppeling vanuit Joris Zorg.....	66
7. Conclusie en aanbevelingen	69

7.1 Conclusie	69
7.2 Aanbevelingen voor de toekomst	69
Referenties	71
Bijlagen – Fase I	73
Vragenlijst ouderen	73
Vragenlijst personeel direct betrokken bij de maaltijd	75
Bijlagen - Fase II	76
Menukaartjesproef.....	76
De menukaartjesproef vragenlijst	2

1. Inleiding

Het inleidende hoofdstuk bestaat uit de probleemverkenning, het doel, de vraagstelling en de relevantie van het onderzoek. Het hoofdstuk eindigt met de methoden om de vraagstelling te beantwoorden.

1.1 Probleemverkenning

Er zijn op het gebied van voedsel in zorginstellingen meerdere ontwikkelingen te signaleren. Fundamenteel aan deze ontwikkelingen zijn gezondheidskwesties en kostenbesparingen.

Gezondheidskwesties en de maaltijd

Er zijn in de gezondheidszorg, in het bijzonder in de ouderenzorg, problemen als ondervoeding en slechte gezondheidscondities. Slechte gezondheidscondities kunnen ook voortkomen uit ondervoeding. Prevalentiecijfers van ondervoeding zijn hoog in de gezondheidszorg en kunnen oplopen van tien tot zestig procent. Ondervoeding is daarmee een belangrijk probleem wat nog vaak onderschat en onderbehandeld is (Halfens et al., 2010). Een toename in leeftijd betekent vaak ook een toename in ondervoeding (Halfens et al., 2010). Ondervoeding kan leiden tot een verlies van spiermassa, een vertraagde wondgenezing, een daling van de weerstand en een toename in postoperatieve complicaties (Halfens et al., 2010). Aandacht voor ondervoeding is geboden, ook vanwege de invloed op overheidsuitgaven aan gezondheidszorg (Halfens et al., 2010; Meijers et al., 2008). Dat ondervoeding als een complex probleem kan worden gezien, komt doordat ondervoeding en voedsel inname afhankelijk zijn van verschillende factoren. Zo leidt een toename in ziektebeelden tot een hoger risico op ondervoeding (Halfens et al., 2010), maar zijn er ook andere factoren van invloed op voedselinname en daarmee op ondervoeding. Andere factoren zijn; voedselkwaliteit, voedselkwantiteit, gewoonten, omgeving, gezondheid en psychosociaal functioneren (Kamath, 1982; Maller et al., 1980; Parraga, 1990). Hoewel de prevalentiecijfers van ondervoeding hoog zijn, is er toch in de laatste jaren een kleine daling waar te nemen. Reden hiervoor is onder andere de toenemende aandacht voor ondervoeding. Kritische opmerking daarbij is dat:

“Mogelijke zinvolle interventies met betrekking tot ondervoeding worden nog steeds te weinig ingezet en geëvalueerd” (Halfens et al., 2010, p. 80).

Financiële kwesties en de maaltijd

Naast gezondheidskwesties als ondervoeding, zijn er ook financiële kwesties gerelateerd met de maaltijd in de gezondheidszorg. Veel zorginstellingen hebben in het verleden te maken gehad met kostenbesparingen en lopen daar nu ook nog iedere dag tegen aan. Door kostenbesparingen zijn veel ‘eigen keukens’ binnen zorginstellingen vervangen door grotere productie-keukens die meerdere zorginstellingen van maaltijden kunnen voorzien. In andere gevallen zijn eigen keukens totaal opgeheven wat tot gevolg heeft dat maaltijden worden aangeboden door commerciële producenten. Commerciële producten kunnen de maaltijden relatief goedkoper aanbieden. Door het sluiten van ‘eigen’ keukens van zorginstellingen is de

plaats van bereiding en van consumptie van de maaltijd verder uit elkaar komen te liggen. De overstap naar industrieel geproduceerde maaltijden wordt niet altijd als positief ervaren. Argumenten die worden aangevoerd tegen de op grote schaal geproduceerde maaltijden zijn onder andere het niet weten van de herkomst van producten en het ontbreken van persoonlijke zorg in de maaltijd (de Bruin & ten Kate, 2008). Een ander verschil wat wordt aangeduid, is het verschil in doelstelling tussen een commerciële producent en een eigen keuken (Laheij, 2010). Een commerciële producent kan als doel hebben zoveel mogelijk winst te maken tegenover het doel van de voormalige keuken, productkwaliteit. Door het hebben van een winst oogmerk is het voor commerciële producenten aantrekkelijk om grondstofkosten zoveel mogelijk te beperken. Dit kan leiden tot ongewenste samenstellingen van producten. Een voorbeeld daarvan is vlees met een dikke paneer laag (Laheij, 2010), waarvan de voedingswaarde veel lager ligt dan vlees zonder de dikke paneerlaag. Door lagere voedingswaarden van industriële maaltijden kan ondervoeding in de hand worden gewerkt.

Initiatieven als reactie op industriële maaltijden

Een voorbeeld van een initiatief is bijvoorbeeld 'De mooie maaltijd'. Dat project wil tegenwicht bieden aan de tendens van op steeds grotere schaal geproduceerde maaltijden. De manier waarop getracht wordt tegenwicht bieden is door het aanbieden van maaltijden met als kernwaarden; verse, seizoensgebonden ingrediënten, puur natuur, uit eigen streek met zorg bereid en opgediend (de Bruin & ten Kate, 2008). De kernwaarden van "de Mooie Maaltijd" zijn niet allen wetenschappelijk onderbouwd. Er is wetenschappelijk onderzoek dat het belang onderstreept van de presentatie van voedsel voor consumptie en het belang van het sociale aspect van eten (Sobal & Wansink, 2007; Nijs et al., 2006). Waar nog geen wetenschappelijke onderbouwing voor is, is wat de determinant uit eigen streek kan toevoegen op gezondheidsgebied van de ouderen in zorginstellingen.

Aannamen in de praktijk:

Lokaal betrokken producten hebben toegevoegde waarde in de maaltijdbeleving

Toch worden er aannamen in de praktijk gedaan, dat er een mogelijke toegevoegde waarde is voor lokaal betrokken producten wanneer het bijvoorbeeld gaat over gezondheidswinst. Deze aannamen komen grotendeels voort uit eigen ervaringen en waarnemingen van professionals binnen zorginstellingen. Zo zouden ouderen meer van het eten kunnen genieten wanneer producten lokaal betrokken en dus herkenbaar zijn. Zou het kunnen zijn dat lokaal betrokken producten verser zijn en daarom gezonder voor bewoners van zorginstellingen en ook zijn er reeds beweringen gedaan over lokaal betrokken voedsel als 'sociaal voer' voor gesprekken aan tafel. Gesprekken aan tafel zouden een bijdrage kunnen leveren aan maaltijdbeleving maar ook aan het langer aan tafel zitten wat consumptie ten goede kan komen (Nijs et al., 2006).

Aannamen in de literatuur:

Spalding (1985): de maaltijd en kwaliteit van leven in de zorginstelling

Een onderzoek dat de maaltijd en kwaliteit van leven in een zorginstelling al met elkaar in verband heeft gebracht, is het onderzoek van Spalding (1985). Spalding (1985) benadert kwaliteit van leven binnen zorginstellingen op een sociaal wetenschappelijke manier en maakt daarbij gebruik van een kwalitatieve onderzoeksmethode. Ze maakt gebruik van open vragen en om achter kwaliteit van leven te komen stelt ze onder andere de vraag:

“Waar geniet u van in het dagelijks leven binnen de zorginstelling?” (Spalding, 1985).

In haar onderzoek komt naar voren dat genieten van de maaltijd een van de drie belangrijkste indicatoren kan zijn voor kwaliteit van leven binnen de zorginstelling. Dit betekent dat wanneer er een toename is in genieten van de maaltijd, er sprake is van een toename in kwaliteit van leven. De onderzoeksmethode die Spalding (1985) heeft toegepast in haar onderzoek kan als voorbeeld dienen voor een onderzoek naar kwaliteit van leven in Nederlandse zorginstellingen. Ook kan dezelfde methode toegepast worden op bijvoorbeeld kwaliteit van de maaltijd.

Probleemstelling:

Geen bewijs voor een toegevoegde waarde van lokaal betrokken producten op de maaltijdbeleving.

Het is niet bewezen dat lokaal betrokken producten een rol spelen in de maaltijdbeleving. De suggestie wordt echter wel gewekt. Deze suggestie is onder andere tot stand gekomen door interpretaties van waarnemingen door professionals in de zorg. Een aanvullend probleem is dat er erg weinig sociaal wetenschappelijk onderzoek is dat de maaltijd, welbevinden en kwaliteit van leven in zorginstellingen met elkaar in verband brengt.

1.2 Doel en vraagstelling

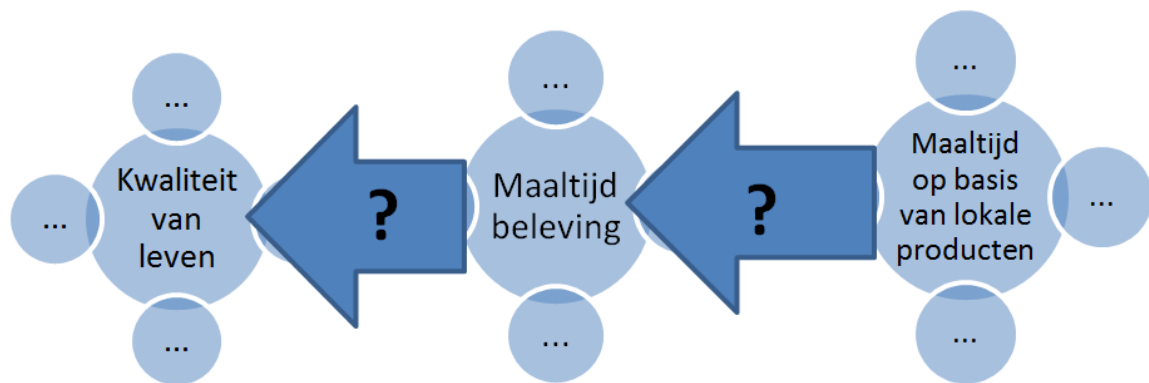
Doel van dit onderzoek is een verkenning van de mogelijke rol van een maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten, binnen de maaltijdbeleving van ouderen in zorginstelling Joris Zorg. Ook wordt er geprobeerd een mogelijk verband aan te tonen tussen de maaltijd en kwaliteit van leven. De veronderstelling is dat deze relatie bestaat gebaseerd op het werk van Spalding (1985). Als er binnen Joris Zorg een verband is tussen de maaltijd en kwaliteit van leven, zegt een toegevoegde waarde in maaltijdbeleving ook iets over een toename in algeheel welbevinden van bewoners.

Vraagstelling

“Wat zorgt voor een - voedsel gerelateerde - kwaliteit van leven voor ouderen binnen Joris Zorg? Hoe kan een maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten een verschil maken in de maaltijdbeleving?”

Om deze vraag te kunnen beantwoorden, worden eerst de volgende deelvragen beantwoord;

- Wordt de maaltijd in verband gebracht met kwaliteit van leven ofwel genieten van het leven in Joris Zorg?
- Wat zijn belangrijke waarden voor ouderen aangaande het eten en het eetmoment? Met andere woorden, wat maakt een maaltijd aangenaam?
- Wat betekent de bereiding van de maaltijd op basis van lokaal betrokken producten in de maaltijdbeleving voor ouderen binnen Joris Zorg?



Figuur 1. – Visualisering onderzoeksvraag

Afbakening van begrippen binnen dit onderzoek

Welbevinden – Het tevredenheidsniveau van de kwaliteit van leven, met andere woorden; het goed voelen en genieten van het leven binnen de zorginstelling.

Kwaliteit van leven – In dit onderzoek de sociaal wetenschappelijke benadering van kwaliteit van leven, gebaseerd op het onderzoek van Spalding (1985). Zij gebruikt kwaliteit van leven om uit te drukken waar mensen van genieten in het dagelijks leven in zorginstellingen.

Voedsel gerelateerde kwaliteit van leven – kwaliteit van leven beïnvloedt door de maaltijdbeleving.

Zorginstellingen – Zorginstellingen met als doelgroep ouderen

* **Lokaal betrokken eten** – Voedsel wat betrokken wordt uit de directe omgeving. Voor Joris Zorg in Oirschot zijn dit bijvoorbeeld aardappels van de aardappelboer uit Middel-Beers (gemeente Oirschot) en forel van de Schutskuil uit Oirschot.

* **Een streekproduct** - Bij een erkend streekproduct wordt een nauwkeurige omschrijving van het productiegebied gehanteerd. Dit productiegebied wordt aangeduid als 'de streek'. De grondstoffen zijn afkomstig uit de streek en ook de verwerking vindt er plaats. (<http://www.erkendstreekproduct.nl/index.php/keurmerk/afbakening-streek>)

Maaltijdbeleving – Hoe ouderen de maaltijd ervaren, positieve en negatieve gevoelens ten opzichte van de maaltijd

* **Lokale en streekproducten** – Vaak wordt in de volksmond lokaal betrokken simpelweg afgekort tot lokale producten. Ook in de vragenlijsten wordt gebruik gemaakt van de uitdrukking lokale producten. Ook worden in de praktijk lokale en streekproducten door elkaar gehaald. Zo spreekt men soms bij lokale producten, van producten uit de streek en dus van streekproducten. Ook in dit onderzoek kan het voorkomen dat deze begrippen door verschillende groepen mensen door elkaar worden gebruikt.

Relevantie

Voor Joris Zorg komt er naar aanleiding van dit onderzoek meer inzicht in waar bewoners van

genieten binnen het dagelijks leven in Joris zorg. Ook komt naar voren wat de maaltijd aangenaam maakt en wat de bereiding van de maaltijd op basis van lokaal betrokken producten voor invloed heeft op de maaltijdbeleving van de bewoners. Joris Zorg kan deze kennis gebruiken om meer in te spelen op de factoren die bewoners als aangenaam ervaren. Zo kunnen resultaten over wat de maaltijd aangenaam maakt dienen als aandachtspunten voor de keukens van Joris Zorg. Inzicht in de bijdrage van lokaal betrokken producten aan de maaltijdbeleving kan bijdragen aan de verantwoording van het gebruik van lokaal betrokken producten.

Voor vervolgonderzoek kan dit onderzoek relevant zijn omdat er weinig onderzoek beschikbaar is over de bijdrage van lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd op de maaltijdbeleving. Dit onderzoek valt onder de noemer van exploratief onderzoek. Mogelijk is dit onderzoek een aanzet tot vervolgonderzoek om een mogelijke bijdrage verder te bestuderen. In dit onderzoek worden verschillende onderzoeksmethoden gebruikt. De evaluatie daarvan kan gebruikt worden om indicaties te geven welke onderzoeksmethoden in de toekomst gebruikt kunnen worden.

1.3 Methoden

Als onderzoeksmethode is voor een casestudy gekozen. Voordat met de casestudy is begonnen zijn expertinterviews gedaan. De casestudy is opgedeeld in twee fasen. De eerste fase heeft plaatsgevonden in de eerste twee weken van januari, de tweede fase heeft plaatsgevonden in de eerste week van februari. In dit hoofdstuk volgt een verdere uitleg op de expert interviews, de theorie voor dataverzameling en de uitvoering van de casestudy.

Expert interviews als aanvulling op bestaande literatuur

Er is nog weinig literatuur beschikbaar aangaande maaltijdbeleving en de lokaal betrokken maaltijd. Om die reden is ervoor gekozen om expertinterviews te doen als aanvulling op de literatuur. Experts worden als zodanig gedefinieerd binnen dit onderzoek, omdat ze binnen hun beroep te maken hebben met lokaal betrokken producten, dicht bij de maaltijd staan in verzorgingshuizen of beroepsmatig veel met maaltijden in instellingen bezig zijn. Er is sprake geweest van purposive sampling, een gerichte zoektocht naar 'experts'. Daarbij is gebruik gemaakt van media, zoals krantenartikelen. Personen die in de media vaak naar voren kwamen met betrekking tot het koken met streek en lokaal betrokken producten in zorginstellingen zijn benaderd voor een interview. Expertvisies zijn in kaart gebracht doormiddel van telefonische interviews aan de hand van semigestructureerde vragenlijsten.

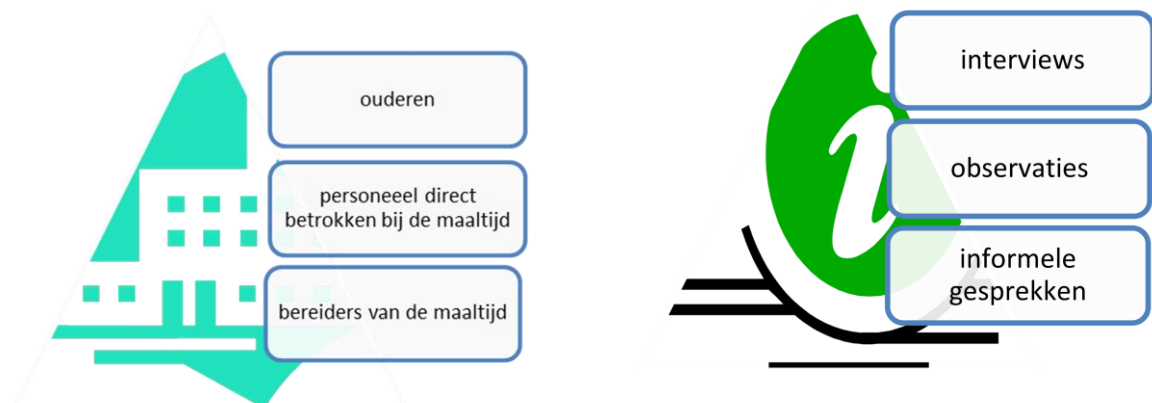
Casestudy als onderzoeksmethode

De kracht van een casestudy ligt in het gebruik van verschillende informatie bronnen en verschillende dataverzameling-technieken. Door het gebruik van meerdere informatiebronnen bestaat de mogelijkheid tot data-triangulatie. Data-triangulatie kan de validiteit van bevindingen ten goede komen (Adamson, 2005). Dit onderzoek maakt gebruik van een sociaal wetenschappelijke benadering van kwaliteit van leven. Deze benadering van het 'meten' van kwaliteit van leven verschilt met de biomedische benadering. De biomedische benadering is voornamelijk gebaseerd op fysiek functioneren en beperkingen als indicator voor kwaliteit van leven. Daarbij wordt in de biomedische benadering vaak gebruik gemaakt van gestandaardiseerde vragenlijsten. In de laatste drie decennia is er verschuiving richting het

belang van het patiënt-perspectief op de eigen gezondheid. Dat betekent een verandering in de interpretatie en metingen van gezondheidsresultaten (Bowling, 2005). Bij onderzoek vanuit het patiënt-perspectief moet de methode ruimte houden voor onderwerpen die relevant zijn voor de onderzoekspopulatie zelf. Daarnaast moet de onderzoeksmethode gebaseerd moet zijn op literatuur en expertvisies (Bowling, 2005). Binnen de casestudy worden interviews gehouden met behulp van een semigestructureerde vragenlijst. Een semigestructureerde vragenlijst betekent dat vragen open maar tegelijkertijd ook flexibel zijn. In lijn met de gegeven antwoorden kunnen nieuwe vragen ontstaan. Binnen een semigestructureerd interview kan het 'framework of meanings' van de geïnterviewde worden blootgelegd (Carter en Henderson, 2005; Britten, 1995). Vrij vertaald kan dit ook wel het betekeniskader worden genoemd. Dit houdt in dat de interpretatie van concepten en variabelen van de geïnterviewde van belang zijn, ook al verschillen deze van standaarddefinities of voorspellingen eerder in het onderzoek (Britten, 1995). Het is belangrijk dat respondenten zich tijdens het interview veilig en vrij voelen om hun mening en visie uit te spreken. Het is aan de onderzoeker om de respondent te begrijpen en niet te veroordelen.

Gegevensverzameling fase I

De gegevensverzameling heeft in januari en februari van 2012 plaatsgevonden in Zorginstelling Joris Zorg. Via een contactpersoon is Joris Zorg naar boven gekomen als een geschikte case voor dit afstudeeronderzoek. Selectiecriteria waren het gebruik van lokaal betrokken producten binnen de maaltijd en de afwezigheid van andere lopende onderzoeken. Joris Zorg is benaderd met een informatiebrief waarin het doel van dit onderzoek stond uitgelegd. Daarop volgde een uitnodiging voor een oriënterend gesprek. Na dit gesprek is toestemming verkregen voor het doen van een onderzoek binnen deze instelling. De verschillende methoden van dataverzameling zijn: interviews, observaties en informele gesprekken. De interviews zijn op basis van semigestructureerde vragenlijsten. De verschillende doelgroepen geïnterviewd zijn achtereenvolgens: ouderen, personeel direct betrokken bij de maaltijd (gastvrouwen) en de maaltijdbereiders (de koks).



Figuur 2. Doelgroepen betrokken in het onderzoek en onderzoeksmethoden

Een lijst met bewoners geschikt voor deelname aan interviews werd aangeleverd door het verzorgend personeel van Joris Zorg. Geschikt betekent in deze, dat bewoners in staat zijn antwoord te geven op vragen en niet worden beperkt door lichamelijke klachten (hoor of spraakproblemen) of door cognitieve problemen. Benadering van de bewoners was de verantwoordelijkheid van de onderzoeker zelf. Voor deze benadering was een kort briefje opgesteld met informatie over het afstudeeronderzoek en een foto van de onderzoeker. Benadering vond plaats door aan te kloppen bij bewoners, een korte uitleg van intenties en de overhandiging van het briefje. Daarop werd direct begonnen met het interview of een afspraak gemaakt voor een ander moment. Interviews vonden plaats in de eigen kamer van bewoners. Door dat bewoners op hun eigen kamer werden geïnterviewd kon privacy worden gegarandeerd en was er sprake van een veilige omgeving voor de bewoner. In totaal zijn er in de eerste fase tien bewoners geïnterviewd. Deze tien bewoners waren bij toeval allemaal vrouwen. Het aantal bewoners dat is geïnterviewd is bepaald door het punt waarop geen nieuwe informatie meer verkregen werd door het houden van meer interviews, ook wel wetenschappelijke verzadiging genoemd (Carter & Henderson, 2005). De leeftijd van de tien bewoners was 79+ en alle bewoners hadden het grootste deel van hun leven doorgebracht in Oirschot. Bewoners waren geboren in Oirschot of waren hier komen wonen na hun trouwen. Er zijn in totaal vier van de vijf koks individueel geïnterviewd. Met de vijfde kok, tevens hoofd voeding, heeft een gesprek plaats gevonden om de voedingsvisie van Joris Zorg in kaart te brengen. Alle koks zijn al meer dan drie jaar werkzaam bij Joris Zorg. De interviews vonden plaats in de vergaderruimte of in het kantoorgedeelte van de keuken. Naast de koks zijn ook de gastvrouwen geïnterviewd, omdat zij direct betrokken zijn bij het maaltijdmoment binnen Joris Zorg. In totaal zijn vier gastvrouwen geïnterviewd in duo-interviews. Ook zijn er observaties geweest van het eetmoment. Observaties kunnen worden gebruikt om te verifiëren of gegeven antwoorden kloppen met werkelijk gedrag (Donovan & Sanders, 2005) en om meer inzicht te krijgen in maaltijdbeleving. Een voorbeeld van het verifiëren van gedrag, is als ouderen aangeven heel positief te zijn over het eten, maar in praktijk bijna niets eten. Bij observatie zal deze discrepantie boven tafel komen. Een dergelijke situatie geeft ruimte voor discussie van de validiteit van gegeven antwoorden. De observaties vinden plaats in de vorm van participatieve observaties, dit houdt in dat er werd meegegeten met de bewoners aan tafel. Ook is er mee geholpen met de vrijwilligers om de tafels af te ruimen. In totaal is er vier keer meegegeten en is er drie keer geholpen met het afruimen van de tafels. Gesprekken vonden plaats met het hoofd voeding en met de vrijwilligers binnen Joris Zorg. Het gesprek met het Hoofd voeding was noodzakelijk om de voedingsvisie in kaart te brengen. De informele gesprekken met vrijwilligers waren ter bevestiging van de observaties. Met vragen als: "Worden de borden altijd zo goed leeggegeten? ".

Onderwerpen en opbouw van de interviews

De interviews met de bewoners in de eerste fase van de casestudy hebben drie categorieën gebaseerd op de deelvragen. De eerste categorie is kwaliteit van leven in de zorginstelling, de tweede categorie is gerelateerd aan wat de maaltijd aangenaam maakt en in de laatste categorie worden vragen gesteld met betrekking tot de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. De vragen hebben een open karakter, er worden geen keuze mogelijkheden gegeven, om zo antwoorden niet te sturen. Wel is er een topic lijstje gemaakt met voorbeelden,

wanneer ouderen niet weten hoe een antwoord eruit kan zien. Dit lijstje wordt niet standaard getoond. In eerste instantie waren er gedetailleerde vragen over de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd en wat dit mogelijk met de bewoners doet. Dit bleek niet van toepassing omdat bewoners geen tot weinig kennis bezitten betreffende de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. Daarom zijn de vragen onder deze categorie komen te vervallen en vervangen door vragen als:

“ Weet u wat een lokaal of een streekproduct is?

“ Weet u waar het eten van de middagmaaltijd vandaan komt?”

“ Vindt u het leuk of belangrijk om te weten waar uw groenten vandaan komen?”

“ Zou u het leuk vinden als uw wortels uit Oirschot komen?”

Vragen voor de koks zijn in te delen in de categorieën; affiniteit met lokaal betrokken en streekproducten, aangename maaltijdfactoren voor bewoners en als laatste categorie een mogelijke toegevoegde waarde van een maaltijd op basis van lokaal betrokken producten. De categorie affiniteit met lokaal betrokken en streekproducten vloeit niet direct voort uit de hoofd- of deelvragen maar is toegevoegd om meer inzicht te krijgen in het referentiekader van de koks. Wat aangename maaltijdfactoren zijn voor bewoners, wordt nu beantwoord vanuit het perspectief van de koks. Dit is een onderdeel van triangulatie en dient tevens om een breder inzicht te krijgen in wat de maaltijd aangenaam kan maken. Het is goed mogelijk dat koks bepaalde dingen beter onder woorden kunnen brengen dan de ouderen zelf. De thema's voor de vraagstelling aan gastvrouwen zijn hetzelfde als voor bewoners, dit maakt de triangulatie af.

Gegevensverzameling fase II – de menukaartjesproef

In de gegevensverzameling van fase I van de casestudy is te weinig informatie verzameld voor de beantwoording van deelvraag drie. Verklaring voor het onvolledig beantwoorden van de derde deelvraag is dat bewoners te weinig op de hoogte zijn van wat termen als lokaal (betrokken) en streek inhouden. Een semigestructureerde vragenlijst met vragen die gebaseerd zijn op enige kennis van deze termen blijkt om die reden niet geschikt. Voor de beantwoording van de derde deelvraag heeft de onderzoeker besloten dat aanvullende dataverzameling gewenst was. Daarop is de menukaartjesproef ontwikkeld. De menukaartjesproef is een vragenlijst op basis van een menukaart. Achterliggende gedachte van het aanbieden van een menukaart is het geven van meer houvast aan wat bijvoorbeeld een lokaal betrokken of streekoptie kan zijn. Ook wordt door het noemen van namen op de menukaart geprobeerd aan te sluiten bij de beleavingswereld van bewoners. Op deze aangepaste menukaart is er bij ieder gerecht de keuze uit een verse, een gewone en een streekoptie. Het doel is bewoners te laten kiezen bij elk gerecht voor een van de drie opties. Wanneer een keuze is gemaakt, vraagt de onderzoeker wat de motivatie is voor het maken van deze keuze. Wanneer voor de streekoptie wordt gekozen is het de vraag waarom deze wordt verkozen boven een gewone of verse optie om zo achter de meerwaarde van de streekoptie te komen. Een voorbeeld van gerecht dat is gebruikt in de menukaartjesproef is aardappelpuree. De bijbehorende vraag is:

“Als u aardappelpuree zou mogen kiezen welke zou u dan kiezen? Gewone aardappelpuree, huisgemaakte aardappelpuree of aardappelpuree van aardappels van Oppers?”

Voor de volledigheid, Oppers is een boer uit Oirschot. Bij de antwoordopties is overlap goed mogelijk. Bijvoorbeeld; aardappelpuree van aardappels van Oppers kan huisgemaakt zijn en op dit moment doorgaan voor gewone aardappelpuree. Maar het gaat erom wat mensen op het eerste gezicht op de menukaart aanspreekt en het gaat om de onderbouwing waarom het aanspreekt. Waarom zouden mensen voor aardappelpuree van Oppers kiezen? Waarom zou dit een meerwaarde hebben? Door concrete voorbeelden te nemen (aardappels van Oppers) in plaats van abstracte termen als streek en lokaal, is het de verwachting dat bewoners zich beter kunnen uitdrukken. De vragen op basis van de menukaartjesproef zijn beantwoord door acht willekeurige bewoners die het restaurant bezochten. Deze acht bewoners zijn andere bewoners dan de geïnterviewden van fase I. In totaal hebben vier mannen en vier vrouwen de vragen beantwoord, waarvan vijf individueel en drie in een tafelgesprek.

Uitkomsten en analyse van uitkomsten

Om de uitkomsten van het onderzoek te interpreteren zijn thema's opgesteld naar aanleiding van gegeven antwoorden. De thema's hebben een code gekregen, in dit geval een nummer. Alle citaten zijn vervolgens genummerd aan de hand van het thema wat aan bod kwam in het citaat. Ook de notities van de observaties zijn in deze thema's onderverdeeld. De citaten met hetzelfde nummer zijn geclusterd, wat een beeld gaf van belangrijke thema's, namelijk de grootste clusters. Met de uitkomsten uit fase I van het onderzoek was het mogelijk om deelvraag 1 en 2 te beantwoorden. Voor de beantwoording van deelvraag 3 waren de uitkomsten van fase II van belang. Antwoorden van de menukaartjesproef zijn ingedeeld in de thema's gewoon, vers of streek met de onderbouwing waarom deze keuze is gemaakt. Op deze manier ontstaan drie lijsten. Vervolgens werd gekeken hoe de lengte van deze lijsten stond in verhouding tot elkaar. Welke lijst is het langst; en dus welke antwoordoptie is het meest gekozen? En wat is de meest voorkomende onderbouwing daarvoor? De uitkomsten en analyse van fase I en II vormen samen de beantwoording van de deelvragen en de beantwoording van de hoofdvraag.

1.4 Leeswijzer

De opbouw van dit rapport is als volgt; na dit inleidende hoofdstuk komen in hoofdstuk twee de theorie en de expertvisies aan de orde om het probleem in een bredere context te plaatsen. In hoofdstuk twee komen ook de aannames waarop dit onderzoek is gebouwd naar aanleiding van de theorie en expertvisies, aan de orde. In het derde hoofdstuk volgt een korte beschrijving van Joris Zorg, de instelling waar het onderzoek heeft plaatsgevonden. Daarbij is er vooral aandacht voor de afdeling Joris Kookt, verantwoordelijk voor alle maaltijden. In hoofdstuk vier komen de uitkomsten van het onderzoek aanbod. Tevens vindt hier een analyse van kwaliteit van leven en de maaltijdbeleving plaats. In hoofdstuk vijf worden de vragen met betrekking tot de maaltijdbeleving en kwaliteit van leven beantwoordt. In hoofdstuk zes volgt een uitgebreide discussie, onder andere van onderzoeksmethoden en begrippen. Afsluitend hoofdstuk is hoofdstuk zeven, daarin volgen conclusies en aanbevelingen.

2. Theorie en expertvisies

Het tweede hoofdstuk bestaat uit theorie uit literatuur en rapporten. Aanvullend is zijn uitspraken van expertinterviews weergegeven welke relevant zijn voor dit onderzoek. In de 'blauwe boxen' wordt steeds een opsomming gegeven van de belangrijke punten uit de literatuur en expertinterviews. De blauwe boxen worden als bouwstenen gebruikt voor de laatste paragraaf van dit hoofdstuk, de aannames voorafgaand aan het onderzoek.

2.1 Een verkenning in de literatuur

Een relatie tussen voedsel en welbevinden kan worden geïllustreerd door een citaat van Rozin et al. (1999):

"For human beings, food is a critical contributor to physical wellbeing, a major source of pleasure, worry and stress, a major occupant of waking time and, across the world, the single greatest category of expenditures." (Rozin et al., 1999, p. 163.).

Rozin et al. (1999) onderzochten de houding tegenover voedsel en de rol van voedsel in het leven van mensen binnen vier verschillende culturen. Ze ontdekten dat voedsel ervaren kan worden als een stressfactor, maar ook als een plezier in het leven. De manier waarop voedsel wordt beleefd verschilt per land en per cultuur. Rozin et al. (1999) doen de bewering dat het genieten van eten bijdraagt aan de algehele gezondheid. Een aanvullende constatering van de relatie tussen voedsel en kwaliteit van leven wordt onder ander gegeven door Amarantos et al. (2001).

"Good nutrition promotes health-related quality of life (HRQOL) by averting malnutrition, preventing dietary deficiency disease and promoting optimal functioning. However, definitions of quality of life also encompass life satisfaction and both physical and mental wellbeing" (Amarantos et al., 2001, p. 54).

Voeding is belangrijk voor kwaliteit van leven, maar voeding is niet opgenomen als domein binnen de HRQOL survey, de biomedische benadering van kwaliteit van leven. Om die reden probeert Amarantos et al. (2001) een connectie te maken tussen voedsel, HRQOL metingen en het welbevinden van ouderen. Het onderzoek focust voornamelijk op dieet en voedingsstatus, maar ook het belang van fysieke en sociale aspecten van voedsel worden erkend. Kwaliteit van leven kan een moeilijk te vatten begrip zijn, omdat het vanuit verschillende domeinen anders kan worden benaderd. Om dit toe te lichten; in de sociale wetenschappen verwijst kwaliteit van leven vooral naar complete tevredenheid in het leven in combinatie met psychosociaal welbevinden, fysiek welbevinden en factoren daaromheen. Het verschil tussen de sociale wetenschap en de biomedische wetenschap is dat de biomedische benadering van kwaliteit van leven vooral gericht is op ziekte en beperkingen in functioneren. Daarop zijn ook de HRQOL standaard vragenlijsten gebaseerd. Zoals Amarantos et al. (2001) zeggen, wat niet is opgenomen in de biomedische benadering en om die reden ook niet in de HRQOL, is het genieten van voedsel en de mogelijkheid om keuzes te maken aangaande eten. Voedsel is niet alleen nodig om te blijven eten en functioneren, voedsel is ook onderdeel van het goede leven (Amarantos et al., 2001). Goed eten kan meer voor ouderen betekenen dan alleen maar bijtanken. Maaltijden kunnen gevoelens van veiligheid geven, maar ook gevoelens van

betekenisgeving naast deze gevoelens kunnen maaltijden orde en structuur geven aan een dag. Het eten met anderen kan ook de sociale interactie bevorderen (Nijs et al., 2006). Deze factoren bij elkaar kunnen bijdragen aan algeheel welbevinden op oudere leeftijd. Een van de weinige onderzoekers die kwaliteit van leven op een sociaal wetenschappelijke manier heeft benaderd is Spalding (1985). Ze heeft zelf-gerapporteerde kwaliteit van leven onderzocht in vijftien bejaardenhuizen in de Verenigde Staten. Binnen dit onderzoek stelde ze vragen als;

“Wat maakt dit bejaardenhuis een aangename plaats om te wonen?”

Om achter de kwaliteitsmeters in het leven binnen een verzorgingshuis te komen. Uit dit onderzoek bleek dat voedsel de derde kwaliteitsmeter is, na houding van het personeel en huiselijke omgeving. Genoemde aspecten van voedsel waren; variatie, keuze, een goede bereiding en service. Ook Cohn en Sugar (1991) vroegen bewoners van lange termijn zorginstellingen naar factoren die de kwaliteit van leven zouden verbeteren. Een meerderheid van de antwoorden wees in de richting van voedsel gerelateerde factoren. West et al., (2003) verwijst naar zowel Spalding en Cohn and Sugar in zijn onderzoek en onderscheidt in zijn eigen onderzoek min of meer dezelfde hiërarchie van determinanten van kwaliteit van leven in Lange Termijn Zorginstellingen. Volgens West et al., (2003) zijn de determinanten van kwaliteit van leven in zorginstellingen als volgt;

- 1 - Respect van medewerkers, thuis voelen en in staat zijn zelf te eten*
- 2 - Algehele kwaliteit van etenstijd. Een gevarieerd menu, comfortabele stoelen en lekkere maaltijden.*
- 3 - De manier waarop voedsel gepresenteerd wordt en respect voor voedsel voorkeuren*
- 4 - Sociale aspecten van de maaltijd*

De determinanten vastgesteld door West et al. (2003) zijn een bevestiging en een uitbreiding van de determinanten gevonden door Spalding (1985). West et al.(2003) schrijven in hun aanbevelingen dat er belang is bij het verder onderzoeken van de rol van voedsel binnen lange termijn zorginstellingen voor de kwaliteit van leven van bewoners. Een vervolgonderzoek zou dan bij voorkeur van kwalitatieve aard zijn en dieper ingaan op de betekenis van variatie en een smakelijke maaltijd.

- ❖ Genieten van het eten kan bijdragen aan de algehele gezondheid
- ❖ Goed voedsel kan bijdragen aan de gezondheid gerelateerde kwaliteit van leven
- ❖ Wat niet is opgenomen in de standaardvragenlijsten voor HRQOL is de maaltijd
- ❖ Voedsel kan een onderdeel vormen van het goede leven
- ❖ Maaltijden kunnen gevoelens geven van veiligheid, betekenisgeving, orde en structuur en van bevordering van de sociale interactie
- ❖ Kwaliteit van leven kan op verschillende manieren worden benaderd onder andere met de sociaal wetenschappelijke benadering en de biomedische benadering.
- ❖ Spalding (1985) vond dat voeding de derde kwaliteitsmeter is van kwaliteit van leven in een zorginstelling, na houding van het personeel en huiselijke omgeving

Ander kwalitatief onderzoek naar kwaliteit van leven in ouderenzorginstellingen

Naast het onderzoek van Spalding hebben ook van Nispen et al. (2005) kwaliteit van leven in ouderenzorginstellingen onderzocht. In het onderzoek zijn zorg en kwaliteit van leven binnen zorg instellingen in Nederland op een kwalitatieve wijze benaderd. Het doel van het onderzoek was het verschaffen van meer inzicht in wat bewoners in verpleeg en verzorgingshuizen belangrijk vinden in hun leven, naast wensen voor de toekomst en eventuele ondersteuning voor het behoud van kwaliteit van leven. Van Nispen et al. (2005) onderstrepen dat er momenteel weinig informatie beschikbaar is over de wijze waarop bewoners in verpleeg en verzorgingshuizen zelf kwaliteit van leven definiëren. In het onderzoek van Holtkamp (2003), aangehaald door van Nispen et al. (2005), wordt aangegeven dat de focus van verzorgenden meer ligt bij lichamelijke zorgbehoeften dan bij psychosociale behoeften van bewoners.

“Naast de nadruk op fysiek welbevinden is het voor het welzijn van bewoners noodzakelijk dat verpleeg- en verzorgingshuizen ook voldoende nadruk leggen op andere aspecten die bewoners belangrijk achten voor hun welbevinden” (Van Nispen et al., 2005, p. 8.)

Een van de onderzoeksvragen van Nispen et al. (2005) luidt: Welke onderwerpen vinden bewoners in verpleeg en verzorgingshuizen met name van belang in hun leven? De andere twee onderzoeksvragen gaan over hoe ouderen hierin ondersteund kunnen worden en hoe antwoorden mogelijk te verklaren zijn door de setting waarin zij zich bevinden. Interview vragen en onderwerpen vallen binnen vier domeinen: lichaam, leefomstandigheden, participatie en levenskunst/mentaal welbevinden. Deze domeinen zijn vastgesteld naar aanleiding van een eerder pilot-onderzoek. Onder het domein lichaam werd gevraagd naar een aantal aspecten van lichamelijk welzijn, met als onderwerpen; ziekte en gezondheid, beperkingen en mogelijkheden, verzorgd lichaam en lichamelijk genieten. Eten en drinken werden ingedeeld als onderdeel van dit lichamelijk genieten.

“Aan de bewoners is gevraagd wat voor hen (lichamelijk) genieten is. Dit kon gaan om eten en drinken, het roken van een sigaret, het drinken van een borrel, lichamelijke beweging zoals sport, maar ook het hebben van lichamelijk contact en intimiteit.” (Van Nispen et al., 2005, p. 24.)

Uitkomsten van de kwaliteit van de maaltijd waren ongeveer gelijk positief en gelijk negatief. Gezelligheid van het eten met andere bewoners wordt genoemd als positief punt. Eten komt in dit onderzoek maar als een klein deelonderwerp van kwaliteit van leven in de zorginstelling naar voren, terwijl in het onderzoek van Spalding (1985) een van de belangrijkste indicatoren in de gegeven setting is.

- ❖ Onderstreping van het feit dat er momenteel weinig informatie beschikbaar is over de wijze waarop bewoners in verpleeg en verzorgingshuizen zelf kwaliteit van leven definiëren
- ❖ In het onderzoek van van Nispen et al. Is eten een onderdeel van het lichamelijk genieten wat valt onder het domein ‘Lichaam’.

Algemeen onderzoek naar kwaliteit van leven.

Volgens de website van het Nationaal Kompas is kwaliteit van leven multidimensionaal en bestaat het dus uit meerdere dimensies, ook wel domeinen genoemd. Globaal maken zij de indeling in het lichamelijke, psychische en sociale domein. Het lichamelijke domein omvat bijvoorbeeld pijn en lichamelijk functioneren. Het psychische domein omvat psychische klachten zoals angst of depressieve gevoelens of positieve gevoelens van welbevinden. Het sociale domein draait om sociale rollen en sociale contacten. Wanneer aspecten niet direct gerelateerd zijn met ziekte en gezondheid, worden ze buiten beschouwing gelaten. Daarom wordt er ook liever gesproken over gezondheid gerelateerde kwaliteit van leven. De meting van kwaliteit van leven gebeurt door middel van het invullen van vragenlijsten door de persoon in kwestie. Deze vragenlijsten kunnen generiek, domein specifiek of ziekte specifiek zijn. De generieke vragenlijst kan van toepassing zijn op iedereen, de ziekte specifieke vragenlijst meten gevolgen van een bepaalde ziekte. Domein specifieke vragenlijsten omvatten een domein van kwaliteit van leven.

- ❖ Kwaliteit van leven is multidimensionaal en bestaat globaal uit het lichamelijke, psychische en sociale domein.
- ❖ Wanneer aspecten niet direct gerelateerd zijn met ziekte en gezondheid worden ze buiten beschouwing gelaten en wordt er gesproken over gezondheid gerelateerde kwaliteit van leven.
- ❖ Standaard vragenlijsten over kwaliteit van leven kunnen generiek, domein specifiek of ziekte specifiek zijn.

Wat zegt dit voor onderzoek over de maaltijd in relatie tot kwaliteit van leven? De maaltijd kan invloed hebben op zowel het lichamelijke, psychische en sociale domein. Maar wordt misschien niet gezien als direct gerelateerd aan ziekte of gezondheid. Naar aanleiding van het onderzoek van Spalding kan 'voedsel gerelateerd' misschien als 'domein' van kwaliteit van leven worden gezien in de sociaal wetenschappelijke benadering

Maaltijd initiatieven in de ouderenzorg

'De Mooie Maaltijd' is een project dat in 2008 voor het eerst georganiseerd werd door de Nationale Week van de Smaak en is nu een van haar speerpuntprojecten geworden. Een Mooie maaltijd wordt door de organisatie zelf gedefinieerd als een maaltijd op basis van verse producten, seizoensgebonden en het liefst puur natuur uit eigen streek. Maar een Mooie Maaltijd houdt ook in dat de maaltijd met zorg bereidt moet zijn en daarna aantrekkelijk opgediend moet worden (de Bruin & ten Kate, 2008). Of zoals de projectgroep van de mooie maaltijd het zelf omschrijft in het voorwoord van een document wat dient ter inspiratie en als pleidooi:

“Een met aandacht bereide, smaakrijke maaltijd kan de sleutel zijn tot een prettig, tevreden, zelfs gelukkig gevoel. En als dat ergens geldt, is het wel in de zorg. Voor veel bewoners van zorginstellingen is de maaltijd het hoogtepunt van de dag. Voor ziekenhuispatiënten betekent lekker eten om te beginnen voer voor een verassend gesprek met het bezoek “

❖ Het project de Mooie Maaltijd geeft aan dat de maaltijd van groot belang kan zijn in de ouderenzorg. Zo wordt geluk in een zin genoemd met de maaltijd

De pilot studie van Kremer et al.

In de pilot van Kremer et al. (submitted), is een duurzaam totaal concept ingevoerd op het gebied van eten en drinken. Doel daarvan is om te kijken wat voor invloed dit heeft op de voedingsinname van bewoners van een verpleeghuis, met als einddoel een financiële vertaling hiervan op het gebied van zorgkosten. Het concept bestaat uit een aanpak op drie niveaus; productniveau, persoon niveau en presentatie niveau. Op productniveau was er een verandering omdat de maaltijden binnen het concept werden bereid met minimaal 60% biologische producten. Uitgangspunten waren smaak, beleving en duurzaamheid. Op basis daarvan is voornamelijk gekozen voor biologische producten en streekproducten. Ook mochten aanvullende producten geen synthetische geur-, kleur-, smaak- en conserveringsmiddelen bevatten. Aanpassingen op persoon niveau waren er in de ondersteuning en sociale interactie tussen de bewoner en het personeel. Ook werden bewoners aangemoedigd om actief deel te nemen aan de maaltijd of in de aanloop daartoe. Op presentatie niveau waren er veranderingen in de ruimte waarin gegeten wordt, de tafel aankleding en de maaltijd presentatie zelf. Naast de hoofdmeting op het gebied van voedselinname werden ook andere metingen gedaan zoals het medicatie-gebruik, de zorgvraag en metingen van de kwaliteit van leven (Kremer et al., submitted). In de pilot van 12 weken, was er al een toename in consumptie waar te nemen, evenals een toename van het gewicht van de ouderen. Opvallend was wel dat deze toename in gewicht voornamelijk was waar te nemen bij de bewoners die hun maaltijd nuttigden in het restaurant.

Onderbouwing resultaten

In de pilot was sprake van een totaalconcept, in literatuur zijn mogelijke verklaringen te vinden voor de deelfactoren persoon en presentatie niveau die mogelijk samen kunnen bijdragen aan een verbeterde voedselinname. Zo geven Nijs et al., (2006) aan dat de ambiance waarin de maaltijd plaatsvindt, kan bijdragen aan de hoeveelheid die geconsumeerd wordt. De aanwezigheid van anderen, naast kleuren, geluiden, geur, presentatie en portiegrootte, kan positief bijdragen aan consumptie. Een mogelijke verklaring voor het geobserveerde effect dat mensen beter eten in de aanwezigheid van anderen is de sociale facilitatie theorie (Nijs et al., 2006). Deze theorie zegt dat wanneer mensen een simpele taak moeten uitvoeren, ze dit beter doen in het bijzijn van anderen. Verklaring voor toename van consumptie zit ook in de presentatie en portiegrootte van de maaltijd. Het onderzoek van Sobal en Wansink (2007), beschrijft de gemaakte omgeving op verschillende niveaus die een mogelijke invloed kunnen hebben op de producten en hoeveelheden geconsumeerd. Zo werkt zichtbaarheid van voedsel

positief voor consumptie, wanneer eten de aandacht trekt zorgt dit voor signalen die aan kunnen zetten tot eten. Dus wanneer de maaltijd goed gepresenteerd wordt en zichtbaar is, kan dit een trigger zijn voor een toename in consumptie. De rol die biologische en streekproducten spelen binnen dit concept is echter onduidelijk en ook niet te onderbouwen uit wetenschappelijke literatuur. Wat de vraag, wat dit bijdraagt aan de toename in consumptie in de pilot, open laat.

Verschillende perspectieven voor evaluatie streekproducten

Wanneer er een evaluatie is van een maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten, dan zou dat bijvoorbeeld kunnen op economisch vlak, voeding technisch vlak of vanuit het patiënt perspectief. Deze perspectieven zijn ontleend aan Stanga et al.(2003) welke onderscheid maken in deze drie verschillende perspectieven voor het evalueren van ziekenhuis maaltijden. Voor sociaal wetenschappelijk onderzoek met lijkt het patiënt perspectief het meest geschikt. Het perspectief van de patiënt is ook onderzocht in het onderzoek van Stanga et al. (2000). Het onderzoek van Stanga et al., (2000)vond plaats in twee Zwitserse ziekenhuizen. Gestelde vragen gingen over eetgewoonten, eetlust, tevredenheid met menu's, voedselvoorkeuren, presentatie, het begrijpen van aanwezige keuzes en voorkeurkeuzen. Een van de uitkomsten van het onderzoek van Stanga et al.,(2000) was dat 39% van de respondenten dezelfde eetlust had als thuis tegenover 50% van de respondenten die aangaven dat hun eetlust was afgenomen tijdens het ziekenhuis verblijf

- ❖ Duurzaam totaal concept van Kremer et al., bestaat uit aanpassingen op drie niveaus; product, persoon en presentatie
- ❖ Op productniveau betekent dit; biologische en streekproducten in het kader van smaak, beleving en duurzaamheid.
- ❖ Presentatie en persoon niveau wordt op dit moment al ondersteund door literatuur.

Onderzoek of het biologische en streek aspect bijdragen aan smaak en beleving kan het best onderzocht worden vanuit het patiënt perspectief

2.2 Expertvisies uit interviews

Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek

Persoonlijk heeft hij 18 jaar in de horeca gezeten, waarvan hij vijf jaar een eigen zaak heeft gehad. In de horeca zijn streekproducten al vanzelfsprekend. Bij de overgang naar de Sint Maartenskliniek miste hij de streekproducten en constateerde een smaakvervalking, met als voorbeeld het gegaarde vlees wat werd aangeleverd.

“ Alle soorten vlees smaakten precies hetzelfde.”

De Sint Maartenskliniek is nu sinds enige tijd voor een deel overgestapt naar lokaal betrokken en streekproducten.

“ Een streekproduct kan bij goede communicatie leiden tot een verhaal en discussie aan tafel, dit heeft een toegevoegde waarde voor de maaltijdbeleving.”

Ook geeft hij het belang aan van verschil in doelgroepen waar voor gekookt wordt, met name ouderen.

“ Je hebt Bewonderaars en Sprinters zoals wij dat noemen. Bewonderaars hebben schaarste meegemaakt en zijn voor de oorlog geboren. Deze doelgroep is snel tevreden met het eten wat ze krijgen. Aan de andere kant heb je Sprinters, dat is de babyboom generatie en deze generatie bestaat uit kritischere consumenten.”

Koen Nouws Keij, directeur van onder andere het bedrijf Food/Drink Experience.

Momenteel houdt hij zich onder andere bezig met goed voedsel voor instellingen, dit kunnen zorginstellingen zijn, maar ook instellingen als gemeenten.

Wat ouderen belangrijk vinden

“ Herkenbaarheid en smaakvolle producten. Smaakvol staat gelijk aan kwaliteit. Deze kwaliteit is vaak te vinden in lokale en streekproducten. Smaak is belangrijk, reuk is vaak verminderd bij oudere mensen. De smaak moet daardoor gestimuleerd worden en smaakvervlakking moet worden tegengegaan.”

“ Waar lokale en streekproducten het verschil kunnen maken is waarschijnlijk bij de versheid en kwaliteit van producten.”

Ook geeft hij aan dat de beoordeling van de maaltijd sterk afhangt van de ‘soort’ oudere waar je mee te maken hebt. Ook hij stipt het generatieverschil van voor en na de oorlog aan.

Marco Wisse, directeur van Naarderheem, zorginstelling welke deel uitmaakt van Vivium zorggroep.

Naarderheem is na 30 jaar industrieel koken overgestapt naar een ambachtelijke bereidingswijze.

“ Echt koken, creativiteit, borden opmaken en werken met verse, goede producten. Want het grootste deel van de kwaliteit van de maaltijd wordt bepaald door haar grondstoffen.”

“ Streekproducten zijn moeilijk in het Gooi, we hebben hier hoofdzakelijk hockeyvelden en grote achtertuinen. Ik zou niet weten wat een goede definitie is voor lokale producten. In Frankrijk is het bijvoorbeeld een streekproduct als het uit de provincie komt, maar die provincie is vervolgens net zo groot als hier Nederland. Dus bij ons is Nederland de streek en streven we hier naar 60% biologische producten. Wel hadden we laatst een succes met Kortenhoefse schietende. Kortenhoef is een plaats hier vlakbij, dus dat was een streeksuccesje, mensen hadden interesse en vonden het leuk.”

“ Kwaliteit wordt meestal ervaren als iets wat je gewend bent, dit kan ik toelichten doormiddel van een aardappel. Een Fries van het platteland zal de kwaliteit van een aardappel anders beoordelen als iemand hier uit de stad. En waarschijnlijk speelt de boer waar de aardappel vandaan komt ook nog een grote rol in de kwaliteitsbeoordeling. Dit is ook zo met bijvoorbeeld de Albert Heijn en de Lidl. Waarom gaan mensen naar de

Albert Heijn en niet naar de Lidl? Omdat de AH staat voor een bepaalde kwaliteit. Maar de feitelijke kwaliteit is niet altijd beter bij de Albert Heijn, het is de naam.”

Uit een telefonisch interview met een zorgconsulente

De zorgconsulente is werkzaam in een verzorgingshuis waar ze sinds kort lokaal betrokken producten op het menu hebben staan.

“Ik geloof niet dat lokale producten gezonder zijn. Je hoort verhalen over andere plekken op de wereld waar producten veel gezonder en efficiënter geteeld kunnen worden dan in Nederland. Als er een meerwaarde ligt in streekproducten dan is het wel voor het verhaal eromheen. Streek en lokale producten kunnen een kapstok zijn voor verhalen en het ophalen van herinneringen. Bijvoorbeeld als boontjes uit plaats X komen en mensen daar vroeger zelf hebben gewoond. Of wanneer mensen vroeger zelf op een agrarisch bedrijf hebben gewerkt waar ze zulke bonen hadden dan roept dat wel verhalen op tijdens het eten.”

Hoe kunnen lokale en streekproducten zorgen voor een meerwaarde in de maaltijdbeleving?

- ❖ Door verhaal en discussie aan tafel – producten kunnen dienen als kapstok voor verhalen.
- ❖ Herkenbaarheid en smaakvolle producten
- ❖ Versheid
- ❖ Interesse en het ‘leuk’ vinden van producten.
- ❖ Kwaliteit, staat gelijk aan ervaren wat je gewend bent.

Het is belangrijk om rekening te houden met generaties en leeftijd als een verklarende factor. Er is bijvoorbeeld een verschil tussen de generatie voor en na de oorlog.

2.3 Veronderstellingen over maaltijdbeleving en kwaliteit van leven

- ❖ Genieten van het eten kan bijdragen aan de algehele gezondheid.
- ❖ Goed voedsel kan bijdragen aan de gezondheid gerelateerde kwaliteit van leven.
- ❖ Wat niet is opgenomen in de standaardvragenlijsten voor HRQOL, is de maaltijd.
- ❖ Voedsel kan een onderdeel vormen van het goede leven.
- ❖ Maaltijden kunnen gevoelens geven van veiligheid, betekenisgeving, orde en structuur en kunnen een bevordering zijn voor de sociale interactie.
- ❖ Kwaliteit van leven kan op verschillende manieren worden benaderd, voorbeelden daarvan zijn de sociale kwalitatieve benadering en de biomedische benadering.
- ❖ Spalding (1985) vond dat voeding de derde kwaliteitsmeter is van kwaliteit van leven in een zorginstelling, na houding van het personeel en huiselijke omgeving.
- ❖ Onderstreping van het feit dat er momenteel weinig informatie beschikbaar is over de wijze waarop bewoners in verpleeg en verzorgingshuizen zelf kwaliteit van leven definiëren.
- ❖ In het onderzoek van van Nispen et al. (2005) is eten een onderdeel van het lichamelijk genieten wat valt onder het domein ‘Lichaam’ voor het meten van kwaliteit van leven.

De maaltijd kan invloed hebben op zowel het lichamelijke, psychische en sociale domein. Maar wordt misschien niet gezien als direct gerelateerd aan ziekte of gezondheid. Naar aanleiding van het onderzoek van Spalding kan 'voedsel gerelateerd' misschien als 'domein' van kwaliteit van leven worden gezien in de sociaal wetenschappelijke benadering

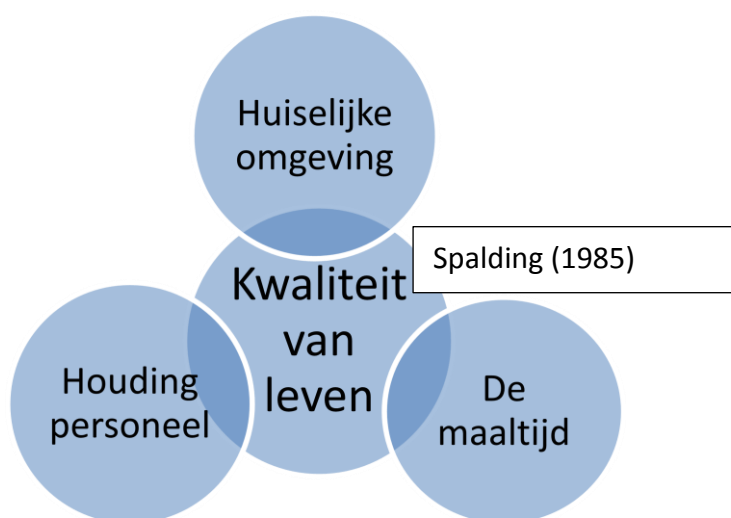
- ❖ Het project de Mooie Maaltijd geeft aan dat de maaltijd van groot belang kan zijn in de ouderenzorg. Zo wordt geluk in een zin genoemd met de maaltijd
- ❖ Duurzaam totaal concept in de zorginstelling, Kremer et al., (submitted) bestaat uit aanpassingen op drie niveaus; product, persoon en presentatie
- ❖ Op productniveau betekent dit; biologische en streekproducten in het kader van smaak, beleving en duurzaamheid.
- ❖ Presentatie en persoon niveau wordt op dit moment al ondersteund door literatuur.
- ❖ Onderzoek of het biologische en streek aspect bijdragen aan smaak en beleving kan het best onderzocht worden vanuit het patiënt perspectief

Hoe kunnen lokale en /of streekproducten zorgen voor een meerwaarde in de maaltijdbeleving volgens experts?

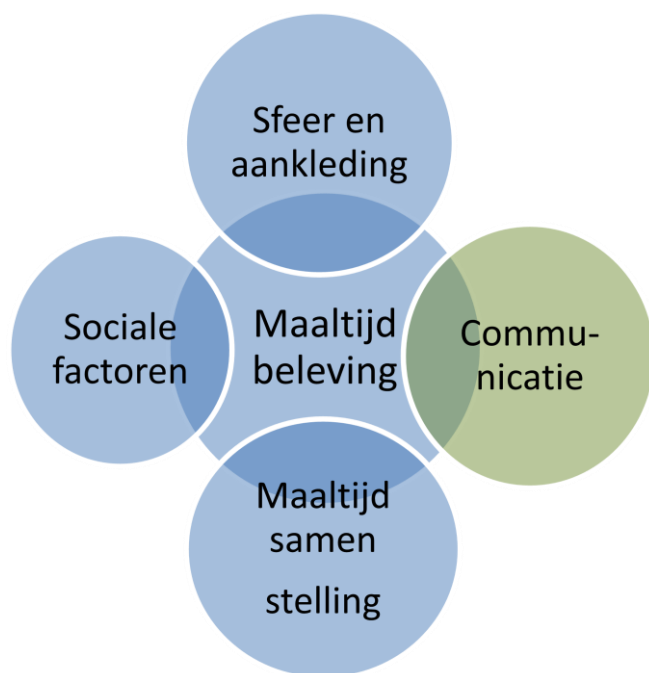
- ❖ Door verhaal en discussie aan tafel – producten kunnen dienen als kapstok voor verhalen.
- ❖ Herkenbaarheid en smaakvolle producten
- ❖ Versheid
- ❖ Interesse en het 'leuk' vinden van producten
- ❖ Kwaliteit is ervaren wat je gewend bent

Het is belangrijk om rekening te houden met generaties en leeftijd als een verklarende factor. Er is bijvoorbeeld een verschil tussen de generatie voor en na de oorlog.

De veronderstellingen van toepassing op dit onderzoek in figuren



Figuur 3. Kwaliteit van leven volgens Spalding (1985)



Figuur 4. Maaltijdbeleving, in het blauw onderbouwing uit literatuur, de cirkels in het groen worden onderbouwd door experts.



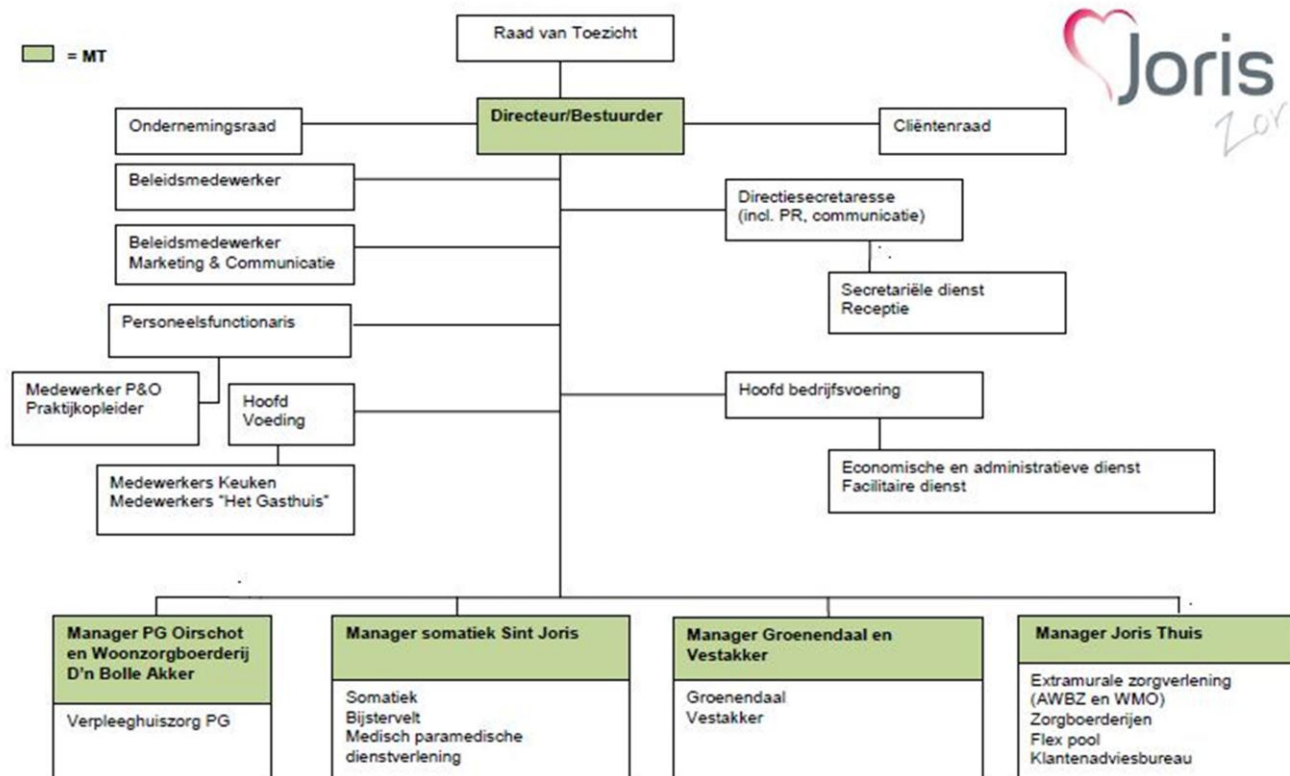
Figuur 5. Maaltijd op basis van lokaal betrokken producten, de cirkels in het groen worden onderbouwd door experts.

3. Joris Zorg – Joris Kookt

Joris Zorg, voorheen Sint Joris Zorg, is een kleine zelfstandige zorgorganisatie, welke vooral werkzaam is in de gemeente Oirschot en Eersel. Oirschot is van oudsher een gemeente met een sterk agrarisch karakter. Nog steeds zijn veel agrarische bedrijven gevestigd in deze gemeente. Sinds de 19e eeuw is ook de meubelindustrie in Oirschot sterk vertegenwoordigd; enkele grotere bedrijven hebben tientallen werknemers in dienst.

Joris bestaat uit verschillende onderdelen; Joris Zorg, Joris Kookt, Joris Welzijn, Joris Thuis en Joris Advies. Er zijn ongeveer 450 werknemers actief in verzorging, verpleging, huishoudelijke dienst, activiteitenbegeleiding en in de keuken. Naast de werknemers is er ook een belangrijke rol weggelegd voor meer dan 260 vrijwilligers.

figuur 6. De organisatie structuur, bron: www.joriszorg.nl; 2-2-2012



Joris Kookt

De afdeling verantwoordelijk voor de maaltijdbereiding is genaamd Joris Kookt. Joris Kookt verzorgt maaltijden in drie restaurants in de plaatsen Oirschot, Vessem en Middelbeers. Daarnaast bezorgt Joris Kookt maaltijden aan huis. Joris Kookt maakt voor de bereiding van zijn maaltijden gebruik van lokaal betrokken en streekproducten, daarover staat op de site van Joris Zorg vermeld:

“ Joris Kookt met producten uit eigen streek. Waarom? Omdat verse ingrediënten beter smaken en gezonder zijn. We kennen de lokale telers en de kwaliteit van hun producten. We werken met forel en meerval van nabijgelegen viskwekerijen en groenten en vlees van boeren uit de regio. We gaan terug naar de basis, (h)eerlijk en van eigen bodem.”(<http://www.joriszorg.nl/kookt/streekproducten>, 2-2-2012, 14:32)

Een losstaand tevredenheidsonderzoek naar de voeding bij Joris, waarop 365 cliënten respons gaven, heeft eind 2010 de maaltijd met een 8,2 beoordeeld. De hoogste score in het tevredenheidsonderzoek werd behaald door de maaltijdbezorgers, gastvrouwen en vrijwilligers in het restaurant. Joris kookt is actief binnen de Week Van De Smaak.

Ton de Louw, hoofd voeding, over de voedingsvisie van Joris Kookt:

“ We vinden het belangrijk om maatschappelijk verantwoord bezig te zijn. We richten ons hier zowel op jong en oud in de regio.”

Motivatie voor ‘overstap’ naar lokaal betrokken.

“ We koken met emotie en hopen dat ook over te brengen in de maaltijd. We willen meer doen dan koken alleen en daarbij is het leuk om dan iets extra's te doen zoals het gebruik van streek- en lokale- producten. Het meer willen doen voor de mensen vanuit onze passie zit eigenlijk door de hele organisatie verweven.”

De eigen keuken van Joris Zorg.

“ Wanneer er zelf gekookt wordt kun je worden aangesproken op kwaliteit en dat houdt je ook scherp. Het gaat erom dat mensen tevreden zijn, wanneer mensen niet tevreden zijn kunnen er problemen ontstaan als bijvoorbeeld ondervoeding. Groot nadeel van ‘kant-en-klaar’ is het hoge zoutgehalte, ook zit in maaltijden van industriële afkomst zit geen emotie, dat is funest voor de maaltijdbeleving.”

Toegevoegde waarde van het gebruik van streekproducten.

“ De waarde van streek en lokaal ligt in nostalgie en herkenbaarheid. We geloven niet dat streekproducten direct gezonder zijn, het heeft toegevoegde waarde in de beleving. Nostalgie en streek zijn nauw met elkaar verbonden, maar andere waarden zijn voor ons ook dat het goedkoper kan zijn en dat er ook bespaard wordt op kilometers. Het kan goedkoper zijn omdat er minder marge op de producten zit.”

Joris Zorg en de Week van de Smaak.

“ Ons streven is om door te pakken met streek en lokaal ook na de week van de smaak. De Week van de Smaak speelt een belangrijke rol in het op de kaart zetten van lokaal en streek.”

Joris Zorg, eten en welzijn.

“ Het gaat erom wat er daadwerkelijk op het bord ligt bij de ouderen, dat is wat zij belangrijk vinden. Maar het is ook belangrijk om te laten zien waar we mee bezig zijn. Ook het verhaal om eten heel wordt gewaardeerd, dat uit zich ook in een culinaire week en thema-avonden. Zorg is primair, het gaat om welzijn, dat wordt steeds belangrijker. Welzijn kan mogelijk worden beïnvloedt door het gebruik van streekproducten en vermaak met eten en drinken, de omgeving moet netjes en sfeervol zijn, gastvrijheid, de houding van het personeel, dat maakt de beleving bij het bord.”

4. Analyse en uitkomsten maaltijdbeleving

In dit hoofdstuk vind een analyse plaats van de uitkomsten van het onderzoek. Eerst is er een inleiding op de uitkomsten. Gevolgd door de uitkomsten en analyse van fase I van het onderzoek. In fase I worden de uitkomsten per groep besproken. De bewoners komen eerst aan bod, gevolgd door de koks en gastvrouwen. Na bespreking van fase I, is in de laatste paragraaf fase II aan bod. De opbouw van de paragrafen twee tot en met vijf is steeds hetzelfde. In de blauwe box is de analyse te vinden, welke daarna wordt onderbouwd door bijbehorende citaten.

4.1 Inleiding

De uitkomsten van de casestudy binnen Joris Zorg zijn verkregen doormiddel van semigestructureerde interviews, observaties, gesprekken en de menukaartjesproef. Het onderzoek is in twee fases uitgevoerd. De eerste fase bestond uit de semigestructureerde interviews en de observaties en gesprekken, de tweede fase bestond uit de menukaartjesproef. In eerste fase hebben er tien bewoonsters meegedaan aan de interviews. Dat alle tien de respondenten vrouwen zijn berust op toeval. De leeftijd van de vrouwen in de onderzoeksgroep was 79+. Alle bewoonsters hebben het grootste deel van hun leven in de gemeente Oirschot gewoond. Ook zijn er in de eerste fase vier koks en vier gastvrouwen geïnterviewd. Met het hoofd voeding heeft een uitgebreid gesprek plaatsgevonden om de voedingsvisie van Joris Zorg in kaart te brengen. De koks zijn geïnterviewd op verschillende dagen na 13:00 uur, omdat voor die tijd prioriteit ligt bij de maaltijdbereiding. De observaties bestonden uit het mee-eten met de ouderen en het helpen afruimen van de tafels. De menukaartjesproef is voorgelegd aan tien bewoners van Joris Zorg, die het restaurant bezochten. Voor de selectie van de bewoners in fase II is van tevoren geen indicatie van de geschiktheid van bewoners gegeven door het verzorgend personeel. Bewoners zijn willekeurig benaderd, dit heeft tot gevolg gehad dat twee menukaartjesproeven voortijdig onderbroken moesten worden. Bij deze twee onderbroken menukaartjesproeven bleek dat bewoners niet in staat waren om deel te nemen. De andere acht bewoners bleken wel in staat de menukaartjesproef succesvol af te ronden. De deelnemende groep aan de menukaartjesproef is onderdeel van de 'mobiele' groep binnen Joris Zorg. De groep bewoners die in staat is om in het restaurant te kunnen eten. Binnen Joris Zorg worden de termen 'lokaal' en 'streek' door elkaar gebruikt door zowel de koks als de gastvrouwen. Verklaring daarvoor kan zijn dat er voor de bereiding van de maaltijden zowel lokaal betrokken als streekproducten worden gebruikt en omdat lokaal betrokken producten worden gezien als: "producten uit de streek". Dit is belangrijk voor de interpretatie van citaten

4.2 Bewoners

Bewoners over kwaliteit van leven binnen Joris Zorg

De vraag wat het leven in het verzorgingshuis aangenaam maakt, wordt vooral beantwoord in de thema's activiteiten, verzorging en rust. De maaltijd wordt niet of nauwelijks genoemd, dit is tegen het verwachtingspatroon gebaseerd op onderzoeken van Spalding (1985) en West et al. (2003). In deze onderzoeken was de uitkomst dat de maaltijd hoog op de ladder voor kwaliteit van leven staat. De maaltijd wordt binnen deze case genoemd als iets wat er gewoon bij hoort. Dit kan er mogelijk op wijzen dat de maaltijd wel van belang is voor kwaliteit van leven, maar dat er binnen Joris Zorg niet bewust bij stil wordt gestaan.

(Georganiseerde) activiteiten

"Ik geniet van de activiteiten die worden georganiseerd, bijvoorbeeld een voorstelling, de matinee en ook het kienen op vrijdag is erg leuk."

"De dingen waar ik van geniet in het dagelijks leven ben de georganiseerde activiteiten; kienen, gymmen en bloemschikken, eten is ook belangrijk, maar dat hoort er gewoon bij..."

"Ik geniet van de activiteiten die georganiseerd worden, het kaarten en het kienen."

Verzorging

"Ik moet me hier wel thuis voelen, maar het is niet hetzelfde. Het is fijn wonen en ik wordt goed verzorgd, het is daardoor inmiddels ook een vertrouwde plek geworden."

"Binnen dit verzorgingshuis geniet ik vooral van de rust en de verzorging, ook ga ik altijd gezellig thee drinken."

"Een bewoonster die niet meer kan lopen geeft aan dat ze altijd netjes op tijd wordt geholpen en dat ze dat waardeert. Ook een andere bewoonster geeft dit aan: "Als ik iemand nodig heb, dan zijn ze er voor me."

Rust

"Ik heb altijd hard gewerkt en nu geniet ik hier van de rust. Toen mijn man er nog was gingen we nogal eens fietsen, dat is er nu niet meer bij, maar daar kon ik ook altijd wel van genieten."

"Ik ben veel alleen en kan slecht horen en zien, ik heb ook niet de behoefte veel mensen te zien, want praten kost me veel moeite en helemaal van vroeger uit kom ik niet uit Oirschot, mijn man wel hoor. Dus de mensen ken ik van vroeger uit niet, ik vind het fijn om alleen te zijn."

Thuis voelen

“Ik voel me thuis in dit verzorgingshuis, we konden ten slotte ook niet meer zonder, ook kenden we al veel mensen die hier woonden.”

“Ik voel me hier erg thuis omdat het klikt met de mensen die hier wonen en met het personeel wat hier werkt. De mensen zijn erg sociaal hier. Het heeft ook geen zin om te gaan zitten kniezen.”

Bewoners over aangename factoren van de maaltijd binnen Joris Zorg

Bewoners geven aan dat het bord hoe dan ook wordt leeggegeten, wanneer gevraagd wordt naar wat een maaltijd aangenaam maakt. Dit suggereert bijna dat de maaltijd niet lekker hoeft te zijn. Dat ouderen geneigd zijn het bord leeg te eten, bevestigt de uitspraak van Jelle Ferwerda. Hij geeft aan dat ouderen die de oorlog hebben meegemaakt, minder kritische consumenten zijn. Het bord leeg eten lijkt voor deze generatie de norm te zijn. Als het zo zou zijn dat ouderen altijd hun bord leegeten, dan lijkt het opmerkelijk dat ondervoeding bij deze generatie speelt. Natuurlijk afgezien van ziektebeelden welke ondervoeding kunnen veroorzaken. Bewoonsters kunnen wel goed aangeven wat de maaltijd voor hen onaangenaam maakt, ook wanneer daar niet naar gevraagd wordt. Dit is opmerkelijk, na de onverschilligheid die bewoonsters hebben laten zien door te zeggen alles te zullen eten. Factoren die de maaltijd onaangenaam maken zijn vooral gerelateerd met het volgens bewoonsters te gare en niet verse karakter van de maaltijd. Dit roept vragen op, omdat we binnen deze case te maken hebben met een zorginstelling die zich juist probeert te profileren met lokale producten en vers gekookte maaltijden. De aangegeven aangename factoren van de maaltijd; keuze, variatie en het sociale aspect van de maaltijd, vinden overeenstemming binnen de literatuur van Nijs et al. (2006) en West et al. (2003), waar deze factoren ook werden gezien als factoren die de maaltijd aangenaam maken.

Je bord leeg eten

“Het eten is gewoon goed, ja natuurlijk is het soms wat minder lekker, maar ik lust alles. Ja, dat is ons vroeger ook zo geleerd, je moet alles eten...”

“Eten is niet iets bijzonders, het hoort gewoon bij iedere dag. Het eten is soms lekker, maar ook wel vaak minder lekker, ik eet het wel altijd op hoor!”

“Ik zeg altijd maar; oost, west, thuis is het eten het best. Ja, het zal hier vast niet mee vallen om voor zoveel mensen te koken hoor, dus ik heb er wel begrip voor, ik eet het bord altijd leeg hoor.”

Uit de observaties komt naar voren dat in het restaurant de borden nagenoeg altijd worden leeggegeten. Dit blijkt bij het mee-eten, maar ook bij het afruimen van de tafels blijkt dat het restafval van alle restaurantgasten niet meer is dan een bodem van een emmer. Dat is inclusief botjes en dergelijke. Ook de vaste vrijwilliger bevestigt dat dit de normale gang van zaken is. Een van de maaltijden levert bijna een verdubbeling op van het restafval, dit komt omdat een mevrouw ziek naar boven gaat en daarbij haar hele maaltijd laat staan.

Foto 1. De lege borden na de maaltijd.



“ Ik ben blij dat ik hier eet, dit is wel veel beter dan bijvoorbeeld altijd diepvries maaltijden. Als nu dingen gaar aankomen dan breng ik het zelf wel op smaak met peper, zout en kruiden. Ik snap ook wel dat het voor zoveel mensen niet altijd mogelijk is om vers te koken.”

De keuze en variatie

“ Het eten is hier de ene dag lekkerder dan de ander, maar dat we de keuze hebben is goed. Thuis hadden we geen keuze uit drie menu's! Ik zou wel wat vaker erwtensoep willen eten, dat is echt zo lekker! Maar dat is moeilijk klaar maken denk ik voor zoveel mensen.”

“ We hebben altijd keuze uit drie menu's, dat is wel heel belangrijk hoor, om die keuze te hebben. Ik moet zeggen; de soep is altijd heerlijk.”

Sociaal aspect van de maaltijd

“ Ik eet vooral in het restaurant, voor het sociale stuk. We hebben altijd achteraf gewoond dus dan leer je ook wat minder mensen kennen als je er niet je best voor doet. Dus ik probeer nu veel mensen te leren kennen, dat is gezellig, wat aanspraak...”

“ In het restaurant eet ik meestal met een vriendin en twee nette heren, dat vind ik belangrijk. Geen onsmakelijke eetgewoonten tegenover me...”

Uit de observatie komt naar voren dat er vaste plaatsen zijn in het restaurant en dat het 'zomaar ergens gaan zitten' niet wordt gewaardeerd door de bewoners. Het zijn vaak dezelfde mensen die als eerste in de eetzaal verschijnen. Ook wordt er soms een praatje gehouden aan tafel vooraf aan het eten. Maar zodra de maaltijd in het restaurant arriveert, gaat iedereen in de rij om vervolgens op de vaste plaatsen te gaan zitten. Aanschuiven aan zomaar een tafel voelt daarom redelijk beladen. Er wordt tijdens de maaltijd niet veel gezegd aan tafel. Opmerkingen gaan bijvoorbeeld wel over lekkere toetjes of over lekkere gehaktballen.

Sfeer en presentatie

“ Presentatie op het bord vind ik belangrijk, maar dat doen ze hier altijd keurig, ook de tafelaankleding doen ze goed, vaak nieuwe tafelkleedjes en altijd een gezellig bloemetje op tafel.”

“ Het eten mag best anders zijn dan we gewend zijn, zolang de smaak maar goed is. De smaak vind ik ook belangrijker dan hoe het eten op mijn bord wordt gepresenteerd.”

Foto 2. Het maaltijdbuffet in het restaurant



Uit de observatie blijkt dat de gastvrouwen uit het restaurant uiterst zorgvuldig de borden van de bewoners opmaken. Er wordt gevraagd waar bewoners de saus willen hebben – op of naast vlees, aardappels en groente. Doordat dit precies naar wens van de bewoner gaat, is het wel tijdsintensief en rond kwart voor twaalf ontstaat meestal een rij voor ‘het buffet’.

Onaangename aspecten van de maaltijd

“Het eten, vroeger toen ik het zelf klaarmaakte was het toch veel lekkerder, vooral het vlees. Ik heb idee dat het hier gaar aankomt en door het opwarmen nog meer gegaard wordt. Daar zit dan weinig smaak meer aan. Als ik iets zou mogen veranderen, zou dat het vlees zijn. Dan zou het allemaal verser zijn.”

“De maaltijden vallen niet altijd mee hier, maarja dat is ook niet gek als je altijd zelf gekookt hebt, vers uit eigen tuin. Ik heb het idee dat het altijd zo gaar is, niet vers. En ja.. biefstuk krijg je hier niet!”

De mening van bewoners over lokaal betrokken en streekproducten

Antwoorden geven aan dat ouderen geen weet hebben van het feit dat de maaltijden (deels) uit lokaal betrokken en streek producten worden bereid. Ook geven de antwoorden een indicatie dat er onwetendheid is over wat termen als lokaal of streek inhouden. Zo staat een lokaal betrokken maaltijd niet per definitie gelijk aan een winter lang wortels eten zoals door een bewoonster wordt geïnsinueerd. De onwetendheid maakt het nagenoeg onmogelijk voor bewoners om een eventueel belang van lokaal betrokken maaltijd onder woorden te brengen, omdat ze niet bekend zijn met deze term. Ook wanneer vragen anders worden gesteld met als voorbeeld; “Vind u het belangrijk dat uw groenten uit Oirschot of omgeving komen?” is het voor de bewoners lastig om in te schatten of dit een verschil zou maken. De focus van bewoonsters is op vers. Vers is als term meer bekend bij de geïnterviewde ouderen. Het woord vers wordt vaak gebruikt in de antwoorden en heeft voor de ouderen meerdere betekenissen. Met het begrip vers bedoelen bewoonsters ‘rechtstreeks van de boer’, maar vers kan voor bewoonsters ook de betekenis hebben van ‘niet overgaar’.

Onwetendheid

“Ik weet niet waar de groenten vandaan komen die ze hier in de keuken gebruiken. Het maakt me ook weinig uit waar ze bijvoorbeeld de wortels vandaan halen hoor, ik heb er helemaal geen klachten over.”

“Ik weet niet waar de groente vandaan komt, hier uit de keuken. Het zou van mij niet lokaal of uit de streek hoeven komen, want wat er nu is, is goed. Ik eet ook nooit lokale of streekproducten, want ik eet alleen maar hier en ik koop dingetjes in de winkel hier beneden.”

“Lokale of streekproducten, ja ik weet wel wat dat zijn, maar dat krijgen we hier niet hoor. Maar ik koop zelf wel dingen, ik heb net nog een peer gekocht, want ik vind dat wel lekker.”

“Herkomst? Het enige wat ik weet is dat varkensvlees van een varken komt! Hoe moet ik nu weten waar mijn eten vandaan komt? Ik vind het belangrijk dat het eten netjes wordt

geserveerd, maar dat gebeurt ook hoor. Lokale en streekproducten zijn volgens mij bijvoorbeeld witlof en asperges. Of ik weleens streekproducten eet? Ja aardbeien in de zomer, dan koop ik ze zelf. Volgens mij gebruiken ze hier geen lokale of streekproducten.”

Belang van het lokaal betrokken of streekaspect

“Of lokale of streekproducten voor mij een verschil zouden maken? Ik vind het belangrijk dat fruit rijp is en verder weet ik het niet.”

“Ik weet niet of ik lokale of streekproducten eet, waar komt mijn eten vandaan? Ik zou niet altijd lokale of streekproducten willen, want ik wil ook variatie in mijn eten. Niet de hele winter wortelen.”

“Ik heb laatst op een markt wel een keer coffeepads gekocht uit een streek uit Afrika...”

Belang van vers

“Lokale producten eet ik weleens, in de zomer aardbeien uit Oirschot. Het maakt me niet heel veel uit of producten uit Oirschot of omgeving komen, ik vind het belangrijk dat er veel afwisseling is in het eten en dat het vers is.”

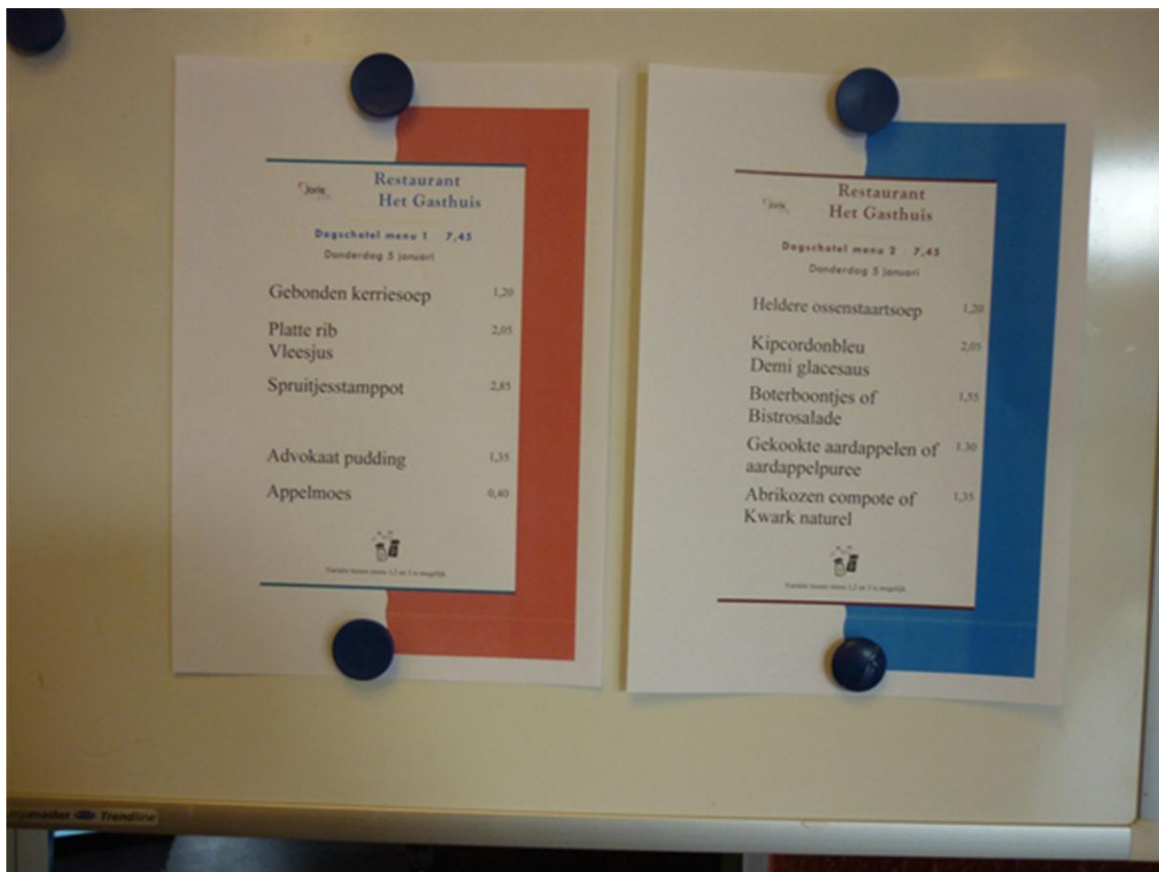
“Het eten nu vind ik niet zo lekker, vroeger haalde ik alles vers bij de boer. Je weet wel, dan stond er zo’n bord aan de straat met: Bonen te koop. Nou dan ging ik daar bonen halen. Dan moest je ze soms zelf nog plukken op het land. Ja, dat was leuk en vers. Staan die borden er nog? Ik weet het niet. Maar of we nu verse groente krijgen.... ik denk het niet... Als ik iets zou mogen veranderen zou het dat zijn, vers, wat we thuis ook aten.”

Belang van lokaal betrokken?

“Ik vind het niet echt belangrijk waar mijn wortels vandaan komen, al denk ik wel dat veel hier uit de buurt komt. Dat heb je hier veel in de omgeving. Ik denk dat de kwaliteit goed is van producten uit de streek. Ik weet er verder niet veel van, ik geloof dat hier een keer een middag over is geweest, maar ja toen dacht ik ach.. het zal wel.”

“De herkomst van het eten is helemaal niet belangrijk voor me, ja ik geloof wel dat er iets was met streekproducten met de week van de smaak, maar dat is niet aan mij besteed wel aan mijn zus hoor.”

Foto 3. Menukaarten voor het buffet



Vooran het buffet hangen menukaarten die het menu van de dag aangeven. Daarop staat het menu beschreven zonder aanduiding van vers, seizoen, lokaal of streek. (foto boven)
 Uit de observatie komt naar voren dat niets binnen het restaurant, of op de menukaarten ontvangen in de kamers, wijst op het gebruik van lokale of streekproducten. (foto onder)

foto 4. Menukaart op de kamers

MENUKAART VOOR: MAANDAG t/m ZONDAG 02-01-12/08-01-12

Klantennummer: 950 Blanco lijst

Dieet: NORMAAL

Afdeling: Reservemaaltijden
 Locatie: RESERVE
 Eetlocatie: 0

K = Kleine portie N = Normale portie G = Grote portie

EEN MOOI EN GEZOND NIEUWJAAR.

MAANDAG 02-01-12	☐ Geen maaltijd	☐ Gebonden Goulashsoep	☐ Heldere Groentesoep	☐
	☐ Runder saucijie	☐ Kaikenfilet	☐	☐
	☐ Vleesjus	☐ Kerrie vruchtensaus	☐	☐
	☐ Wortelstamppot	☐ Gemengde groente	☐	☐
	☐ Irish coffeemousse	☐ Aardappelpuree	☐	☐
	☐ Appelmoes	☐ Sinaasappel-compote	☐	☐ Yoghurt met Kwark
DINSDAG 03-01-12	☐ Geen maaltijd	☐ Gebonden Preisoep	☐ Heldere Aspergesoep	☐
	☐ Bonenschotel met rosti	☐ Rundervink	☐	☐
	☐	☐ Jus garri	☐	☐
	☐	☐ Doperwtjes	☐	☐
	☐ Bitterkoekjespudding	☐ Gekookte aardappelen	☐	☐ Aardappelpuree
	☐ Appelmoes	☐ Mandarijnen-compote	☐	☐ Peren-kwark

4.3 De Koks

De relatie van koks met lokale producten.

Binnen Joris Zorg hebben de koks veel met lokaal betrokken en streekproducten te maken. Er worden voornamelijk lokaal betrokken producten gebruikt voor de bereiding van de dagelijkse maaltijden, met in de hoofdrol de lokale aardappel. Evenals de bewoners, geven koks aan dat vers een belangrijke waarde is voor de maaltijd. Dat er lokale en streekproducten worden gebruikt voor de bereiding van de maaltijd in Joris Zorg is te danken aan een erg enthousiaste chef-kok. Persoonlijke waarden van de koks liggen vooral op het gebied van versheid en kwaliteit. Vers betekend voor de koks onder andere vers van het land.

Belangrijk

“ We proberen veel producten uit de streek te halen, bijvoorbeeld de aardbeien in de zomer en de aardappels. De aardappels die we gebruiken komen zelfs 100% uit de regio. Ook veel groente komt hier uit de omgeving. We hebben hier een tussenleverancier in Oirschot zitten die alle groenten en dergelijke kan schoonmaken en op maat snijden. Dat maakt het voor ons ook mogelijk.”

“ Mijn persoonlijke interesse gaat vooral uit naar kwaliteit en vers van het land. Dat dit moeilijk en een uitdaging is komt vooral door het budget, maar kwaliteit gaat boven alles.”

“ Wat vlees betreft hebben we bijvoorbeeld een gehaktbal en een slavink van Ecofields, dit is niet lokaal maar eigenlijk proberen we vers te gebruiken waar dat voor ons mogelijk is.”

Versheid wordt ook in lijn gezien met lokaal betrokken producten

“ Met regelmaat hebben we lokale groente en aardappels, ik vind dit heel positief, je houdt lijnen kort en producten zijn vers.”

Wat de koks denken dat bewoners waarderen binnen de maaltijd.

Wat het eten aangenaam maakt volgens koks, is dat er vers gekookt wordt en dat er variatie, keuze en kwaliteit is. Koks gebruiken het woord vers om verschillende dingen te duiden. Zo kan vers gekookt betekenen dat er met verse ingrediënten wordt gewerkt, waarbij er een korte tijd is tussen oogsten en bereiden. Ook kan vers gekookt refereren aan het koken op locatie of het minder gebruiken van halffabricaten. Wat tegenstrijdig lijkt, is het belang van verse producten, een steeds verser aanbod en ook de onderscheidenheid die dit met zich mee kan brengen tegenover het belang – volgens de koks – van maaltijden met een iets te gaar karakter zodat consumptie voor ouderen niet moeilijk is. ‘Kwaliteit van de maaltijd’ is volgens de koks een persoonsgerichte maaltijd en dat er vers wordt gekookt. Volgens de koks is een persoonsgerichte maaltijd voor ouderen, een maaltijd met een iets te gaar karakter.

Vers

“Dat proef je toch.”

“Vers gaat eigenlijk boven alles.”

“Waar ouderen van genieten? Van verse producten, minder halffabricaten.”

“We kunnen ons onderscheiden door het steeds versere aanbod, ook maken we het toetje zelf. Wat de maaltijd aangenaam maakt voor ouderen is dat de maaltijden dagvers zijn en dat ze daarin keuze hebben.”

Tijdsdruk

“Door tijdsdruk komt bijvoorbeeld de vis al voorgegaard binnen. We zouden 1,5 persoon extra nodig hebben om voor alle mensen zelf vis te bakken.”

Variatie en keuze

“Wat de maaltijd voor ouderen aangenaam maakt is dat er variatie is en dat moet er ook zijn. Toch moet het voor deze generatie niet te uitgebreid zijn.”

Een ‘nieuwe’ generatie ouderen.

“We merken dat de keuze steeds belangrijker wordt in de komende generaties. Een voorbeeld waarin we dat merken is de vraag naar lasagne. Tien jaar geleden hoefden we dat niet op de kaart te zetten, nu wordt het goed gegeten.”

Kwaliteit

“Als er kwaliteit is, is er positiviteit.”

Kwaliteit is voor ouderen ook iets te gare producten

“Anders krijgen we daar klachten over omdat het moeilijke te eten is.”

“Wat wij lekker zouden vinden, zou hier niet gaar genoeg gevonden worden.”

Bekendheid van lokaal en streek onder bewoners, volgens koks

Koks verwachten dat de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd een verschil zou kunnen maken in de maaltijdbeleving. Een verklaring die ze hiervoor geven is het landelijke karakter van Oirschot en een mogelijke herkenning in de buurt. Namen van bekende boerenbedrijven kunnen hier een belangrijke rol in spelen. Lokaal betrokken producten kunnen volgens de koks ook reden zijn tot gesprek. Het ligt in de verwachting dat ouderen lokale producten leuk en lekker vinden. Dat komt voort uit huidige ervaringen met wat mensen ‘leuk en lekker’ vinden. Ook zijn de koks van mening dat mensen nog niet of nog niet voldoende op de hoogte zijn van de lokale achtergrond van de maaltijd op dit moment

De wil om lokaal en streek te communiceren

“Of mensen op de hoogte zijn van streek en lokaal is nog maar de vraag, we gaan het wel steeds beter proberen te communiceren.”

“Daarom moeten wij ook de kop uitsteken om te laten zien wat er al uit de streek komt. Wat uit de streek komt wordt beleefbaar. Nu ligt het menukaartje een beetje stil, we moeten een goede start maken maar er is nu even niet genoeg mankracht voor, iemand die dit mee op zou pakken is hier nu even niet toe in staat.”

“Of mensen weten dat ze lokale en streekproducten krijgen? Daar wordt op dit moment hard aan gewerkt, we hebben speciaal iemand in ons keukenteam aangewezen om verantwoordelijk te zijn voor deze voorlichting.”

Lokaal, streek en maaltijdbeleving

“Ouderen vinden via lokale en streekproducten, herkenning in hun buurt. Oppers is bijvoorbeeld een boer hier uit de buurt. Je kunt daar als particulier zelf je groenten kopen, dus die kennen ze misschien nog van vroeger van het zelf eten koken en kopen. Ook is de naam Oppers heel bekend in Oirschot. Maar ook hebben we hier in Oirschot een bekende forellenkweker zitten. Door de namen van boeren/bedrijven te noemen komt de maaltijd hopelijk dichterbij de mens.”

“Ik denk dat het streekaspect wel degelijk aanspreekt, veel mensen zijn van boerenafkomst dus die hebben daar wel een band mee. Ik denk ook dat mensen in het eten dan een stukje herkenning vinden. Ze zullen dan bijvoorbeeld meer genieten van de boontjes als ze hier uit de buurt komen. Dus in zoverre denk ik dat het kan bijdragen.”

“We hopen dat mensen het leuk vinden allemaal. Misschien is het lokale aspect ook wel een reden tot gesprek.”

“Ik denk dat het hier in het dorp nogal belangrijk is, we hebben hier in de buurt nogal wat boeren, dat is dan herkenbaar. Ik denk dat die waarden in de stad weer heel anders liggen.”

“In plattelandsgebieden vermoed ik dat er meer waarde wordt gehecht aan het buitenleven. Ik kan me voorstellen dat er in Eindhoven heel andere dingen uitkomen dan in Oirschot, omdat het een klein dorp is vergeleken met de grote stad.”

‘leuk’ en ‘lekker’

“Ze vinden het leuk, vooral in de week van de smaak, dan komt het ook meer naar voren. Wat ouderen bijvoorbeeld ook erg leuk vinden is de thema avond met het thema diner. Laatst was het bijvoorbeeld een wild-avond, daar was heel veel animo voor.”

“Vrijdag is hier bijvoorbeeld visdag. Normaal krijgen we die dus voorgegaard binnen, maar in de week van de smaak hebben ze gehad van de forellenkweker hier in de buurt. Ja, dat werd wel gewaardeerd!”

4.4 Gastvrouwen

Gastvrouwen over de kwaliteit van leven binnen Joris Zorg en de maaltijd.

De gastvrouwen geven aan dat de maaltijd een hoogtepunt van de dag kan zijn bij ouderen, maar ook dat het onderdeel uitmaakt van het ritme van de dag. Omdat het een vast onderdeel van de dag vormt is het voor te stellen dat ouderen niet bewust bij de maaltijd stil staan.

Belang van de maaltijd

“ Belang van de maaltijd; ik denk dat de maaltijd erg van belang is voor het leven binnen Joris Zorg. Dat kun je nu wel zien, het is pas elf uur en de mensen zitten er al. Terwijl er pas vanaf half 12 gegeten kan worden. Ik denk dat het een hoogtepunt is, Mensen genieten nu ook meer van de maaltijd omdat ze blij zijn dat ze deze niet zelf klaar hoeven te maken. Iets anders waarom ik denk dat het van belang is, is dat soms zelfs de kinderen worden weggestuurd zodat de ouderen op tijd zijn voor het eten.”

“ Belang van de maaltijd – Ja ik denk dat het vooral in het ritme van de dag zit.... ”

“ Sommige ouderen leven er echt naar toe hoor, die willen vooral vooraan in de rij staan. Het is ook een sociaal gebeuren.”

Wat de maaltijd voor bewoners aangenaam maakt volgens de gastvrouwen

Variatie binnen de maaltijd wordt gewaardeerd volgens de gastvrouwen, net als het sociale aspect van de maaltijd. Toch is er ook sprake van onaangename sociale controle van medebewoners. De hulp van vrijwilligers bij de maaltijd wordt erg gewaardeerd. Verbeterpunten die de maaltijd mogelijk nog aangenamer kunnen maken worden herleid van de thema-diners en wat ‘de concurrentie’ op dit moment doet.

Keuze, hulp en sociale aspecten als aangename factoren van de maaltijd.

“ Ouderen vinden het belangrijk dat ze kunnen kiezen, soms maken ze rare combinaties van dingen die absoluut niet bij elkaar passen, maar ze vinden het leuk dat ze kunnen kiezen. We hebben om de drie weken een herhaling van menu's en dit verandert dan per 10-12 weken met de seizoenen mee. Dat ouderen zelf dingen kunnen bepalen vinden ze erg fijn.”

“ Ouderen kunnen over het algemeen wel zelf eten, maar we hebben ook wel vrijwilligers die helpen bij het eetmoment. Die hulp van vrijwilligers stellen mensen wel zeer op prijs hoor.”

“ De maaltijd is aangenaam voor de mensen omdat ze dan contacten met anderen hebben. Ze vinden het natuurlijk ook lekker.”

De bewoners van de aanleunwoningen

“ We merken wel een verschil tussen de mensen op de zorgafdelingen en de mensen in de aanleunwoningen. De mensen van de aanleunwoningen eten bijvoorbeeld weinig in het restaurant. Maar wel komen ze hier als we bijvoorbeeld een thema-diner hebben. Dan wordt er uitgebreid en luxe gekookt en wordt er 's avonds warm gegeten. We hebben het idee dat de wat hoger opgeleide mensen uit de aanleunwoningen hierdoor wel wordt aangetrokken. Ze zijn het meer gewend om in luxe restaurants te eten en ook hebben we het idee dat ze wat kritischer zijn.”

Verbeterpunten

“ De sfeer in het restaurant, we proberen het op dit moment al zo gezellig mogelijk te maken, maar we krijgen ook op elke verandering commentaar. Ouderen houden niet van veranderingen. De meningen over de sfeer in het restaurant zijn verdeeld. We doen zelf de aankleding. Bijvoorbeeld de doeken die over lampen hangen, deze worden met het seizoen veranderd en aangepast. We proberen er wel wat van te maken maar er komt een verbouwing aan en daarom kunnen we nu bijvoorbeeld niet investeren in lampen.”

“ Misschien moet er ook de optie komen om 's avonds warm te eten, niet iedereen is gewend om 's middags warm te eten, ja mensen van boerenafkomst wel hoor.”

“ Verder zou het heel mooi zijn, dat doen ze hier in de buurt bij een klooster ook, om schalen met eten op tafel te zetten in plaats van het langs lopen en opscheppen. Dan zouden we de tafels van tevoren netjes moeten indekken en dan krijg je echt die gezellige huiselijke sfeer. Maar ja dan moet wel iedereen op hetzelfde moment gaan eten en we hebben er nu zeker de capaciteit niet voor.”

“ Het restaurant is niet altijd een restaurant, het is ook een zorgkamer. Er zijn incontinentie mensen en daar moet voortdurend op worden gelet, dit maakt het ook wel onsmakelijk voor andere mensen in het restaurant. Eigenlijk kun je het niet echt een restaurant noemen want daar gebeuren dit soort dingen niet. “

“ In het restaurant is veel sociale controle. Mensen hebben vaste plaatsen, ten minste dat vinden ze zelf. En mensen letten erg op wat anderen eten, de hoeveelheid, maar ook op de netheid van het eten en of mensen wel of geen slabbers dragen, wij noemen dat servetten hoor.”

Bereiding op basis van lokaal betrokken producten

Gastvrouwen geven aan dat ouderen niets merken van de bereiding van de maaltijd op basis van lokale en streekproducten, behalve in de Week van de Smaak. Er wordt op basis van smaak positief geoordeeld over de streek- en lokale producten, met als voorbeeld het vlees en de vis. Over de gehaktbal en de forel komen bovengemiddeld veel complimenten. De gastvrouwen weten niet of het voor de 'gewone' bewoner veel uit zal maken dat producten lokaal betrokken zijn. Wel denken ze dat het uit zal maken voor de bewoners van de aanleunwoningen, omdat dit de kritische consumenten zijn.

Bewustzijn

“ We merken nu niets van het lokale of streekaspect van de maaltijd. Ja, wel als het de week van de smaak is hoor, dan zijn we er wel echt mee bezig. Het is in de toekomst de bedoeling dat er een foldertje/menu over de lokale producten op tafel komt te staan in zo’n houder. Ouderen zullen het nu niet merken, maar met die foldertjes erbij zullen ze het er wel over hebben. Misschien is het wel belangrijk voor de mensen in de aanleunwoningen. Dat zijn kritischere consumenten en hebben meer geluk gehad in het leven.”

“ Het lokale aspect van het eten daar merken we niet veel van. Nou ja, we merken wel dat als het vlees lokaal is dan wordt het wel echt lekkerder gevonden. Dat is bijvoorbeeld zo met de gehaktbal. Ook kunnen we het merken als de vis vers is, dan krijgen we echt meer complimenten.”

“ Of ouderen op de hoogte zijn dat hun voedsel lokaal of uit de steek is? Ik denk dat ze alleen op de hoogte zijn wanneer het de week van de smaak is, ook staat er wel eens iets in het blaadje van de Joris nieuws, of het iets doet met ouderen, dat weten we niet, we merken het eigenlijk niet.

“ Het is wel zo dat in deze streek mensen gewend zijn om een moestuin te hebben. Veel kwam uit eigen tuin, zo zijn ze opgegroeid en zo vinden ze dat fijn. Maar of ze er nu op deze leeftijd nog bewust mee bezig zijn? Ik weet het niet hoor...”

4.5 De menukaartjesproef

De menukaartjesproef vragenlijst bestaat uit tien vragen met elk drie keuzemogelijkheden. Een ‘gewone’ keuze, een ‘verse’ keuze en een ‘lokaal betrokken of streek’ keuze, de streekoptie genoemd. In totaal is ongeveer de helft van de vragen beantwoordt met de verse optie, ruim een kwart van de vragen is beantwoordt met de streekoptie en de overige vragen hebben de ‘gewone optie’ als antwoord. Dat vers de meest gekozen optie is, was te voorspellen uit de resultaten uit de eerdere interviews. Dat resultaat is nu bevestigd door de menukaartjes proef. Wat zeer frappant is, is dat wanneer voor de ‘gewone optie’ wordt gekozen, dit wordt onderbouwd met argumenten dat de kwaliteit daarvan op dit moment in Joris Zorg al heel goed is. Dit geldt vooral voor de aardappelpuree en de gehaktbal. Het frappante daaraan is dat dit op dit moment al de ‘lokaal betrokken en streek’ opties zijn, maar de ouderen zijn hier niet van op de hoogte. Ze kiezen hierbij dus onbewust voor de lokaal betrokken en streek optie uit smaakoverwegingen. Wanneer bewust voor de lokaal betrokken optie wordt gekozen, is dat omdat ouderen de bewuste persoon bijvoorbeeld de groenteteler, kennen waar naar wordt gerefereerd. Of omdat ze vroeger positieve ervaringen hebben gehad met deze lokale producten. Ook roepen de lokale producten verhalen op van eerdere ervaringen met deze producten.

Dat de factoren vers en uit de streek een overlap kunnen vertonen kwam bijvoorbeeld naar voren in de vraag over witlof. Wanneer gevraagd werd welke witlof ouderen zouden kiezen op de menukaart, werd veelal gekozen voor verse witlof. Wanneer dezelfde vraag werd gesteld met foto's erbij werd gekozen voor witlof uit de streek. Mogelijk wordt als een hogere waarde naast vers, vers uit de streek gezien of brengt een foto het lokaal betrokken aspect nog meer tot leven. Ook kan 'lokaal' mogelijk worden gezien als vers garantie. Zo gaf een bewoner aan dat hij voor de lokaal betrokken optie koos omdat dit zou betekenen dat zijn vis in ieder geval vers zou zijn.

De menukaart vragenlijst

Ik zou u graag een vragenlijst willen voorleggen, dit duurt ongeveer een kwartier. Het gaat erover welke keuzes u zou maken wanneer er verschillende menukaartjes zijn. Ik ga u vragen steeds uit drie verschillende dingen te kiezen voor een denkbeeldige maaltijd (let op: u krijgt deze maaltijd dus niet echt voorgeschoteld). Wanneer u een keuze maakt, zal ik erbij vragen waarom u deze keuze maakt. Het is niet de bedoeling dat u heel lang over de vragen nadent, kies wat het eerste in u opkomt!

Ik leg het blaadje voor ons neer zodat u het rustig kunt lezen, ik zal de antwoorden wel opschrijven

<i>groentesoep met gesneden groente</i>	<i>groentesoep met verse groente</i>	<i>groentesoep met groente van Oppers uit Middelbeers</i>
---	--------------------------------------	---

Welke kiest u? (daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

vers & gesneden & van Oppers -> onze groentekwekerij

<i>Stokbrood met kruidenboter van bakker Liebrand uit Oirschot</i>	<i>Stokbrood met kruidenboter</i>	<i>Vers stokbrood met kruidenboter</i>
--	-----------------------------------	--

Welke kiest u? (daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

↓

Foto 5. De eerste bladzijde van de menukaartjesproef

Vers

"Groentesoep met verse groente, want deze is altijd lekkerder."

"Witlof, lekker vers en we willen wel hele stronkjes, geen snot. We willen zien wat er op ons bord ligt, dat het nog op witlof lijkt."

"Ik zou vers stokbrood willen, dat hoeft niet per se van de bakker te zijn, het mag ook uit de keuken."

Gewoon

"De gehaktbal die we nu hebben is altijd lekker, dus doe mij die maar, die is prima verzorgd."

"Doe mij maar de gewone aardappelpuree want die is hier altijd lekker."

“ De aardappelpuree die we nu krijgen is goed, voor de aardappelpuree moet het soort aardappels geschikt zijn. Harde brokken erin is niet fijn. O ja en wat ook belangrijk is, aardappels moeten van de klei komen, want die smaken het best!”

Lokaal en streek

“ Forel van de Schutskuil is heel fijn van smaak. We hebben daar een keer gegeten, dat was heerlijk. Ja, lekker eten vergeet je niet meer, dat onthoud je goed!”

“ Aardbeien zijn gewoon heerlijk van Robben, onze aardbeienman. We kochten daar altijd onze aardbeien. Lekkerder krijg je ze niet!”

“ Ik wil een speklapje van de slager, vroeger haalde ik die ook hier bij de slager, met zo’n lekkere dikke zwaard rand, heerlijk. Ja, en heel vroeger slachten we zelf een varken, dat waren nog eens tijden.”

“ Wij willen verse gesneden groenten van Oppers in de soep. Dat is onze groentekweker dus het is een streekproduct.”

5. Beantwoording vragen maaltijdbeleving en kwaliteit van leven

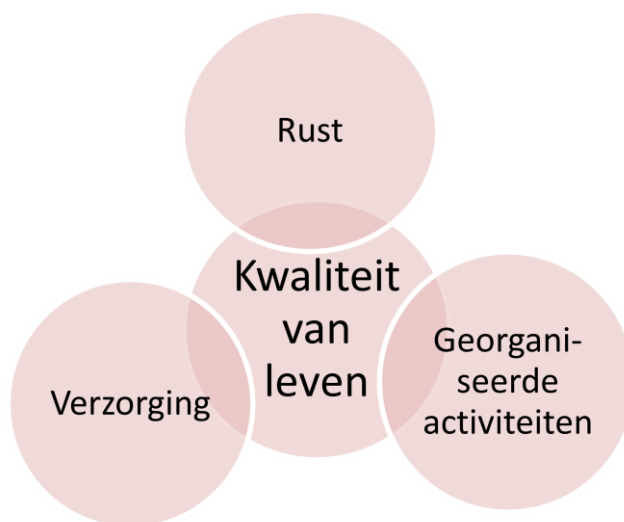
In dit hoofdstuk volgt een beantwoording van de deelvragen. Dit is tegelijkertijd een synthese van de analyse en uitkomsten. Vervolgens wordt de hoofdvraag, voor zover mogelijk, beantwoord op basis van de deelvragen.

5.1 Beantwoording van de deelvragen

Deelvraag 1

Wordt de maaltijd in verband gebracht met kwaliteit van leven ofwel genieten van het leven in de zorginstelling?

De vraag wat het leven in het verzorgingshuis aangenaam maakt, wordt vooral beantwoord in de thema's activiteiten, verzorging en rust. De maaltijd wordt niet of nauwelijks genoemd, dit is tegen het verwachtingspatroon gebaseerd op de onderzoeken van Spalding (1985) en West et al. (2003). In deze onderzoeken was de uitkomst dat de maaltijd hoog op de ladder voor kwaliteit van leven staat. De maaltijd wordt binnen deze case genoemd als iets wat er gewoon hoort. Dit kan er mogelijk op wijzen dat de maaltijd wel van belang is voor kwaliteit van leven, maar dat er binnen Joris Zorg niet bewust bij stil wordt gestaan. De gastvrouwen geven aan dat de maaltijd een hoogtepunt van de dag kan zijn bij ouderen, maar ook dat het onderdeel uitmaakt van het ritme van de dag. Als het een vast onderdeel van de dag vormt is het voor te stellen dat ouderen niet bewust bij de maaltijd stil staan.



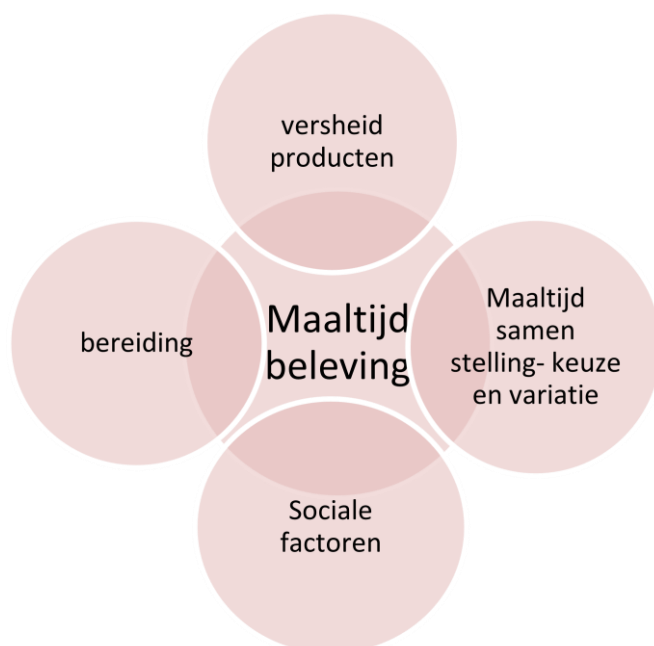
Figuur 3b. Kwaliteit van leven binnen Joris Zorg

Deelvraag 2

**Wat zijn belangrijke waarden voor ouderen aangaande het eten en het eetmoment?
Met andere woorden, wat maakt een maaltijd aangenaam?**

Er wordt aangegeven door de bewoonsters dat het bord hoe dan ook wordt leeggegeten, wanneer gevraagd naar wat een maaltijd aangenaam maakt. Dit suggereert dat de maaltijd niet lekker hoeft te zijn. Dat ouderen (in dit geval 79+) geneigd zijn het bord leeg te eten

bevestigd de uitspraak van Jelle Ferwerda. Hij geeft aan dat ouderen die de oorlog hebben meegemaakt, minder kritische consumenten zijn. Het bord leeg eten lijkt voor deze generatie de norm te zijn. Als het zo zou zijn dat ouderen altijd hun bord leegeten, dan lijkt het opmerkelijk dat ondervoeding bij deze generatie speelt. Natuurlijk afgezien van ziektebeelden welke ondervoeding kunnen veroorzaken. Bewoonsters kunnen wel goed aangeven wat de maaltijd voor hen onaangenaam maakt, ook wanneer daar niet naar gevraagd wordt. Dit is opmerkelijk na de onverschilligheid die ze hebben laten zien door te zeggen alles te zullen eten. Factoren die de maaltijd onaangenaam maken zijn vooral gerelateerd met het volgens bewoonsters te gare en niet verse karakter van de maaltijd. Dit roept vragen op, omdat Joris Zorg, zich juist probeert te profileren met lokaal betrokken producten en vers gekookte maaltijden. De aangegeven aangename factoren van de maaltijd binnen Joris Zorg; keuze, variatie en het sociale aspect van de maaltijd, vinden overeenstemming binnen de literatuur van Nijs et al. (2006) en West et al. (2003), waar deze factoren ook werden gezien als factoren die de maaltijd aangenaam maken. Wat de maaltijd aangenaam maakt volgens de koks, is dat er vers gekookt wordt en dat er variatie keuze en kwaliteit is. Koks gebruiken het woord vers om verschillende dingen te duiden. Zo kan vers gekookt betekenen dat er met verse ingrediënten wordt gewerkt, waarbij er een korte tijd is tussen oogsten en bereiden. Ook kan vers gekookt refereren aan het koken op locatie of het minder gebruiken van halffabricaten. Wat tegenstrijdig lijkt, is het belang van verse producten, een steeds verser aanbod en ook de onderscheidenheid die dit met zich mee kan brengen tegenover het belang – volgens de koks – van maaltijden met een iets te gaar karakter zodat consumptie voor ouderen niet moeilijk is. ‘Kwaliteit van de maaltijd’ is volgens de koks een persoonsgerichte maaltijd en dat er vers wordt gekookt. Volgens de koks is een persoonsgerichte maaltijd voor ouderen, een maaltijd met een iets te gaar karakter. Variatie binnen de maaltijd wordt gewaardeerd volgens de gastvrouwen, net als het sociale aspect van de maaltijd. Toch is er ook sprake van onaangename sociale controle van medebewoners. De hulp van vrijwilligers bij de maaltijd wordt erg gewaardeerd. Verbeterpunten die de maaltijd mogelijk nog aangenamer kunnen maken worden herleid van de thema-diners en wat ‘de concurrentie’ op dit moment doet.

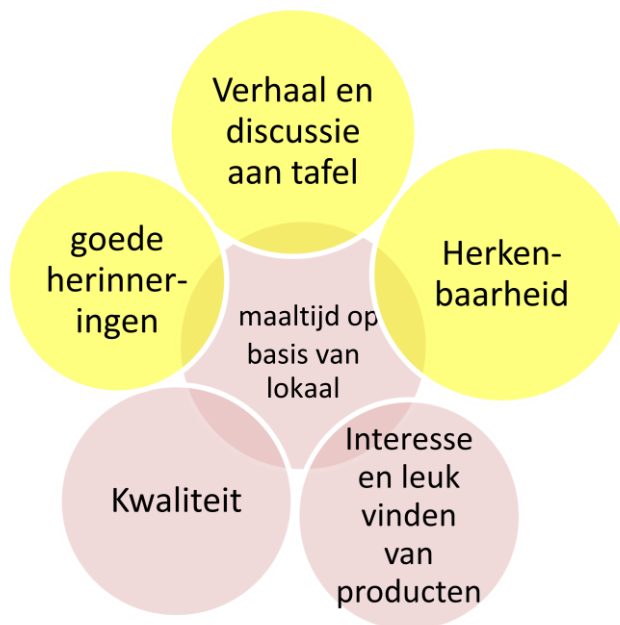


Figuur 4b. Maaltijdbeleving binnen Joris Zorg

Deelvraag 3

Wat betekent de bereiding van de maaltijd op basis van lokaal betrokken producten in de maaltijdbeleving voor ouderen binnen Joris Zorg?

In het dagelijks leven van bewoners speelt de bereiding op basis van lokale producten geen rol in de maaltijdbeleving. Antwoorden geven aan dat ouderen geen weet hebben van het feit dat de maaltijden uit lokaal betrokken en streek producten worden bereid. Ook geven de antwoorden een indicatie dat er onwetendheid is over wat termen als lokaal of streek inhouden. Zo staat een lokaal betrokken maaltijd niet per definitie gelijk aan een winter lang wortels eten zoals door een bewoonster wordt geïnsinueerd. De onwetendheid maakt het nagenoeg onmogelijk voor bewoners om een eventueel belang van lokaal onder woorden te brengen. Ook wanneer vragen anders worden gesteld met als voorbeeld; “Vind u het belangrijk dat uw groenten uit Oirschot of omgeving komen?” is het voor de bewoners lastig om in te schatten of dit een verschil zou maken. De focus van bewoonsters is op vers. Met het begrip vers bedoelen bewoonsters onder andere ‘rechtstreeks van de boer’, wat een argument kan zijn voor lokaal betrokken producten. Gastvrouwen geven aan dat ouderen op dit moment niets merken van de bereiding van de maaltijd op basis van lokaal betrokken en streekproducten, behalve in de Week van de Smaak. Streekproducten worden dan ‘leuk’ en ‘lekker’ gevonden. Er wordt op basis van smaak positief geoordeeld over de streek- en lokaal betrokken producten, met als voorbeeld het vlees en de vis. Over de gehaktbal en de forel komen bovengemiddeld veel complimenten. De gastvrouwen weten niet of het voor de ‘gewone’ bewoner veel uit zal maken dat producten lokaal betrokken zijn. Wel denken ze dat het uit zal maken voor de bewoners van de aanleunwoningen omdat dit de kritische consumenten zijn. Of de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd een rol zou kunnen spelen in de maaltijdbeleving in de toekomst binnen Joris Zorg kan verkend worden met behulp van de menukaartjesproef. Daaruit bleek dat in meer dan een kwart van de gevallen de optie streek werd gekozen, omdat daar een toegevoegde waarde in gezien werd ten opzichte van de gewone en verse optie. Toegevoegde waarde was dan bijvoorbeeld te vinden in herkenning, verhalen en goede herinneringen. Wanneer voor de ‘gewone’ optie werd gekozen bleek dat in veel gevallen te gaan om producten die op dit moment al lokaal of als streekproduct betrokken worden. Ouderen gaven aan dat deze op dit moment al gewoon goed zijn, zonder te weten wat de herkomst was. Op dit moment is er wel een toegevoegde waarde van lokaal betrokken producten en streekproducten in de maaltijdbeleving in de vorm van smaak. Dit geldt bijvoorbeeld voor de gehaktbal, aardappelpuree en forel. Deze worden door de gastvrouwen en koks gezien als streekproducten.



Figuur 5b. Maaltijd op basis van lokaal betrokken producten in Joris Zorg. De gele cirkels komen voort uit de menukaartjesproef.

5.2 Beantwoording van de hoofdvraag

“Wat zorgt voor een - voedsel gerelateerde - kwaliteit van leven voor ouderen binnen Joris Zorg? Hoe kan een maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten een verschil maken in de maaltijdbeleving?”

Naar aanleiding van de onderzoeksresultaten van Spalding (1985), lijkt het plausibel om uitspraken te doen over kwaliteit van leven in zorginstellingen naar aanleiding van maaltijd. Maar na herhaling van enkele onderzoeksvragen van Spalding binnen Joris Zorg blijkt dat de maaltijd niet naar voren komt als indicator voor kwaliteit van leven. Om die reden is een uitspraak over kwaliteit van leven aan de hand van de maaltijd binnen Joris Zorg niet plausibel. De vraag “Wat zorgt voor een - voedsel gerelateerde - kwaliteit van leven voor ouderen binnen zorginstellingen”, kan wel uit elkaar getrokken worden in twee afzonderlijke vragen. Deze vragen zijn dan: “Wat zorgt voor kwaliteit van leven in de zorginstelling en wat maakt een maaltijd aangenaam?”. Wat zorgt voor kwaliteit van leven in de zorginstelling Joris zorg zijn (georganiseerde) activiteiten, verzorging en rust. Wat een maaltijd aangenaam maakt zijn keuze, variatie en het sociale aspect van de maaltijd. “Klachten” komen over het niet verse en te gare karakter van de maaltijd, wat aangeeft dat ook versheid en een juiste bereiding de maaltijd aangenaam kunnen maken. Op welke manier lokaal betrokken eten een verschil kan maken in de maaltijdbeleving is een moeilijk te beantwoorden vraag, omdat lokaal betrokken eten op dit moment binnen Joris Zorg (nog) geen deel uitmaakt van de maaltijdbeleving. Ouderen zijn niet op de hoogte van de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd die ze krijgen, ook zijn ze niet bekend met termen als ‘lokaal’ en ‘streek’. Bij uitzondering zijn bewoners wel meer op de hoogte van de lokaal betrokken en streekachtergrond van de maaltijd. Dat is het geval, volgens de gastvrouwen en koks, met de Week van de smaak en met de themadiners. Dan wordt er ook opgemerkt dat bewoners het leuk en lekker vinden. Om

toegevoegde waarde voor de maaltijdbeleving te kunnen voorspellen is gebruik gemaakt van de menukaartjesproef, waar bij iedere vraag een keuze gemaakt kon worden uit drie verschillende antwoord opties. Een gewone, verse of een streekoptie. Daaruit bleek dat in meer dan een kwart van de gevallen de optie streek werd gekozen, omdat daar een toegevoegde waarde in gezien werd ten opzichte van de gewone en verse optie. Toegevoegde waarde was dan bijvoorbeeld te vinden in herkenning, verhalen en goede herinneringen. Wanneer voor de 'gewone' optie werd gekozen bleek dat in veel gevallen te gaan om producten die op dit moment al lokaal of als streekproduct betrokken worden. Ouderen gaven aan dat deze op dit moment al gewoon goed zijn, zonder te weten wat de herkomst was. Op dit moment is er wel een toegevoegde waarde van lokaal betrokken producten en streekproducten in de maaltijdbeleving in de vorm van smaak. Dit geldt bijvoorbeeld voor de gehaktbal, aardappelpuree en forel. Deze worden door de gastvrouwen en koks gezien als streekproducten en door de bewoners wordt aangegeven dat deze op het moment lekker zijn.

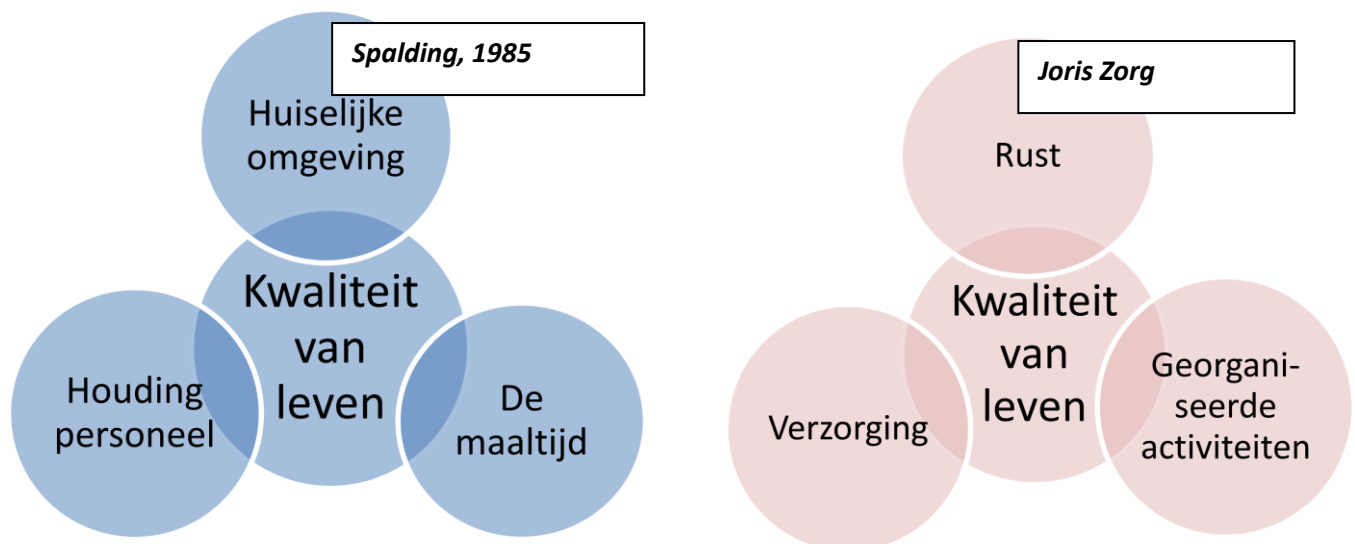
6. Discussie van uitkomsten en methoden

In dit hoofdstuk komen verschillende discussiepunten aan bod. Te beginnen met de overeenkomsten en verschillen van de uitkomsten van dit onderzoek en veronderstellingen waarop dit onderzoek is gebaseerd. Dit wordt gevolgd door de verschillende betekenis-kaders van personen betrokken in dit onderzoek. Ook worden de gebruikte onderzoeksmethoden in de discussie ter sprake gebracht. Aan het einde van de discussie komen er nog vragen naar voren die dit onderzoek heeft opgeroepen. Voor de volledigheid is er ook een terugkoppeling op deze vragen geweest vanuit Joris Zorg.

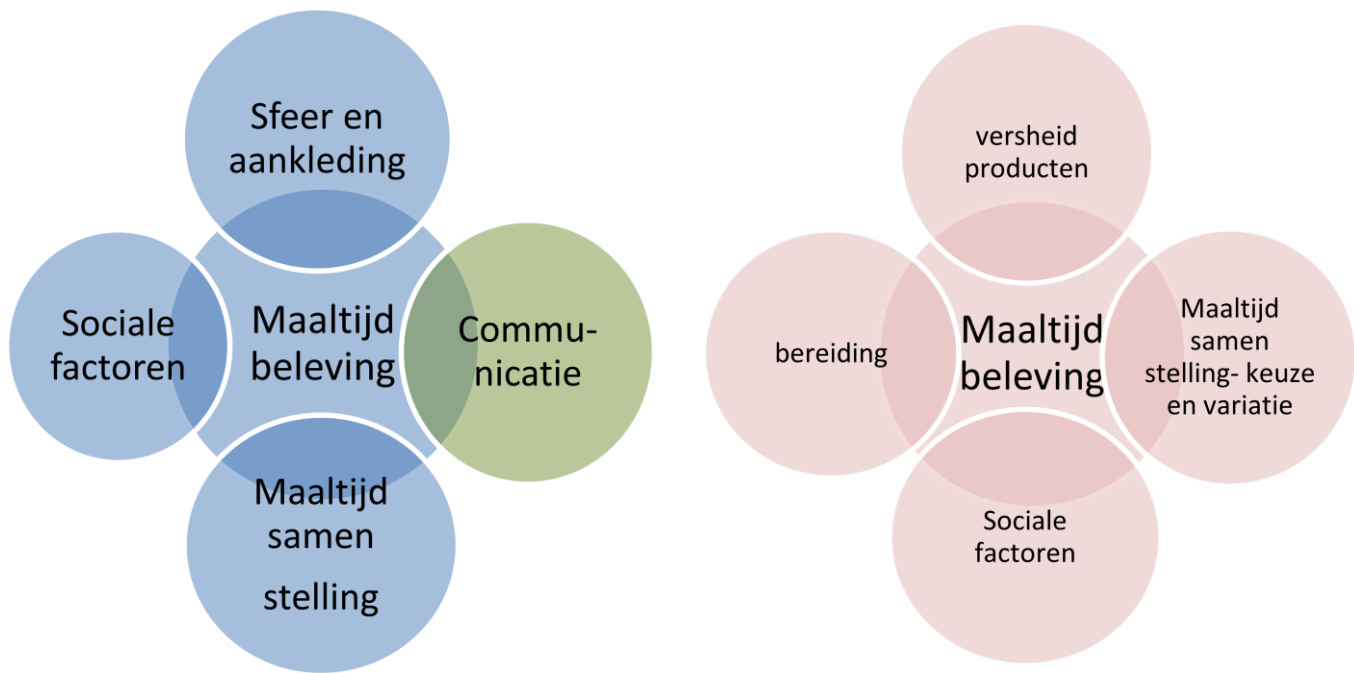
6.1 Uitkomsten afgezet tegen veronderstellingen

Kwaliteit van leven en de maaltijd

Het onderzoek van Spalding(1985) waar een duidelijke link wordt gelegd tussen de maaltijd en kwaliteit van leven, is op het moment van schrijven meer dan 25 jaar oud. Dat roept de vraag op hoe valide het gebruik van dat onderzoek in de hedendaagse zorginstellingen nog kan zijn. Toch zijn er ook andere recente werken die refereren aan het onderzoek van Spalding (1985), een voorbeeld daarvan is het onderzoek van West et al.(2003). Er is weinig literatuur beschikbaar betreffende sociaal wetenschappelijk onderzoek naar kwaliteit van leven in zorginstellingen. Een meer up-to-date artikel in de Nederlandse situatie is dat van van Nispen (2005) uitgevoerd in opdracht van het NIVEL. Daarin is een kleine rol voor de maaltijd als indicator voor kwaliteit van leven weggelegd. Binnen dit onderzoek is echter geen relatie gevonden tussen kwaliteit van leven in de zorginstelling en de maaltijd. Dit komt niet overeen met de veronderstellingen gedaan aan het begin van het onderzoek. Dit is ook de reden dat geen uitspraak gedaan kan worden over voedsel gerelateerde kwaliteit van leven.



Figuur 3. Kwaliteit van leven volgens Spalding & Figuur 3b. Kwaliteit van leven in Joris Zorg



figuur 4. Maaltijdbeleving uit literatuur en expertuitspraken & Figuur 4b. Maaltijdbeleving in Joris Zorg

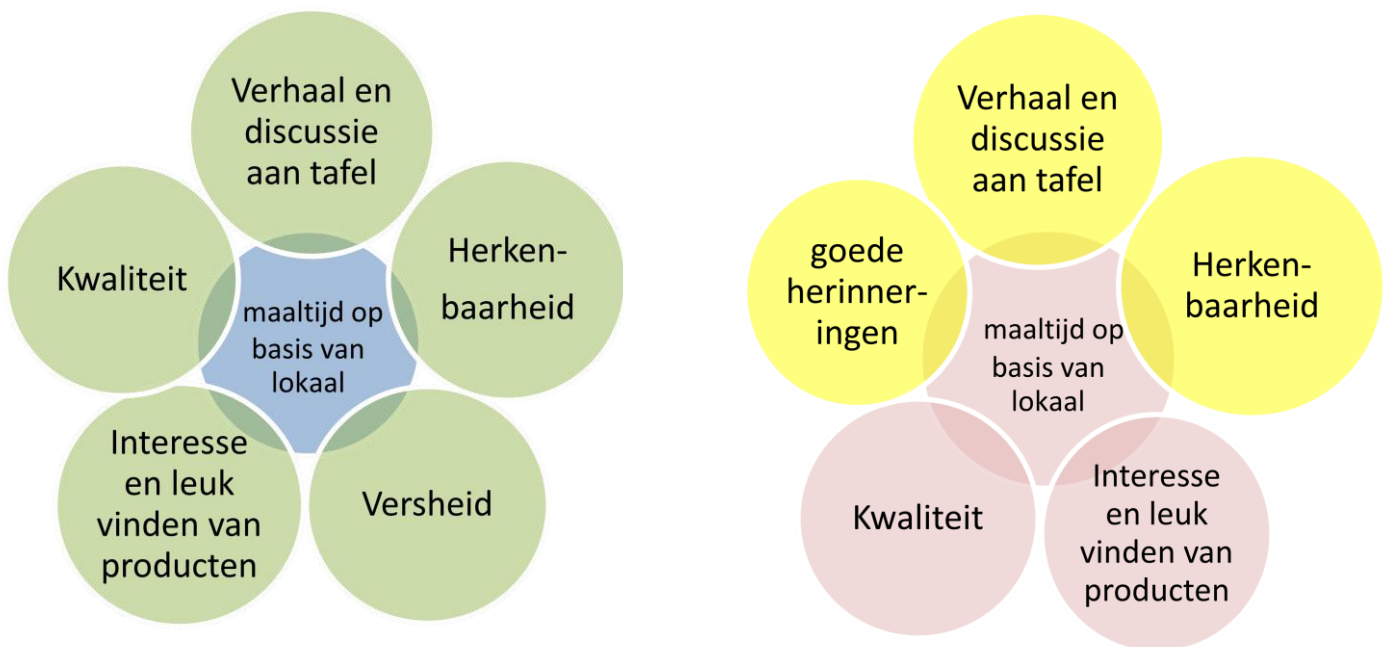
Maaltijdbeleving

In bovenstaande figuren is de maaltijdbeleving in kaart gebracht. De linker figuur (figuur 4.) geeft de factoren die maaltijdbeleving beïnvloeden weer zoals verwacht uit de literatuur en expertuitspraken. In de groene cirkels wordt aangegeven wat belangrijk is volgens experts, de blauwe cirkels worden ondersteund door literatuur. Het rechterplaatje geeft aan wat belangrijk wordt gevonden voor een aangename maaltijdbeleving binnen Joris Zorg. Het figuur geeft weer wat belangrijk wordt gevonden door bewoners, gastvrouwen en de koks. Verschil zit in sfeer/ aankleding en communicatie aangegeven door de literatuur en experts, tegenover het belang versheid en bereiding als uitkomst in Joris Zorg. Verklaring daarvoor kan zijn dat in Joris Zorg de bewoners al tevreden zijn over de sfeer en aankleding van het restaurant, zoals naar voren kwam in fase I van dit onderzoek. Communicatie als factor voor maaltijdbeleving zoals aangegeven door experts, wordt niet genoemd binnen Joris Zorg. Dit is ook een punt waarin Joris Zorg achterblijft, vooral als het gaat over communicatie over de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. Versheid en bereiding van de maaltijd worden belangrijk gevonden als factoren voor de maaltijd binnen Joris Zorg. Reden dat dit sterk naar voren komt, is misschien omdat hier nog winst te behalen is.

Maaltijd op basis van lokaal betrokken producten

In figuur 5. wordt weergegeven wat een maaltijd op basis van lokaal betrokken producten kan toevoegen in de maaltijd (beleving) volgens experts. In figuur 5b. wordt weergegeven wat een maaltijd op basis van lokaal betrokken producten mogelijk kan toevoegen aan de maaltijdbeleving binnen Joris Zorg. Dit is niet gelijk aan wat de lokale achtergrond van de maaltijd op dit moment toevoegt. Op dit moment is er alleen een toegevoegde waarde van lokaal in de Week van de Smaak. Ouderen vinden lokaal betrokken en streekproducten dan 'leuk' en 'lekker'. In het alledaagse leven merken bewoners alleen iets van de kwaliteit wanneer het om lokaal betrokken producten gaat. Uitkomsten komen overeen met

verwachtingen op basis van de expertuitspraken. Over versheid wordt echter weinig gezegd in de menukaartjesproef door de bewoners van Joris Zorg.



Figuur 5. Maaltijd op basis van lokaal betrokken producten volgens experts en Figuur 5b. Maaltijd op basis van lokaal betrokken producten in Joris Zorg. De gele cirkels komen voort uit de menukaartjesproef.

6.2 Betekeniskaders, ofwel “frameworks of meaning”

Lokaal en streek

De begrippen ‘lokaal’, ‘lokaal betrokken’ en ‘streek’ zijn veel gebruikt in dit onderzoek. In eerste instantie gaat het in de kern van dit onderzoek om lokaal betrokken producten die hun oorsprong vinden in de nabijheid of in de plaats van consumptie, in dit geval Oirschot. Strikt genomen zou het dan een lokaal betrokken product betreffen en geen streekproduct. Maar in de volksmond worden deze begrippen vaak door elkaar gebruikt. Zo zijn er ‘producten uit de streek’, waarmee eigenlijk lokaal betrokken producten worden bedoeld. Ook binnen dit onderzoek worden de termen op verschillende manieren gebruikt, begrepen en uitgelegd. Dat ‘lokaal’ en ‘streek’ door verschillende mensen anders wordt begrepen en uitgelegd, betekent dat er verschillende ‘frameworks of meaning’ zijn. Frameworks of meaning kunnen vrij vertaald worden als ‘betekeniskaders’. De begrippen betekenen niet voor iedereen hetzelfde. Focus van het onderzoek is op lokaal betrokken producten, daar waar binnen Joris Zorg ook ‘streekproducten’ worden geserveerd, die niet uit Oirschot of omgeving komen. Om daar een voorbeeld van te geven: de forel is lokaal betrokken, de gehaktbal wordt door de koks als streekproduct gezien. De gehaktbal wordt als streekproduct gezien, maar heeft geen officiële

streekaanduiding en is afkomstig van Ecofields uit Wekerom. Ook de gastvrouwen maken geen onderscheid tussen lokale of streekproducten. Voor bewoners lijken de begrippen lokaal en streek weinig inhoud te hebben. Bewoners zijn er niet mee bekend of verstaan er verschillende dingen onder. Wanneer deze begrippen voor bewoners 'geen' betekenis hebben, is het ook onwaarschijnlijk dat met een aanduiding van lokaal of streek een toegevoegde waarde kan worden bereikt in de maaltijdbeleving. Het gebruiken van deze begrippen in vragen voor bewoners is vanwege het ontbreken van kennis en betekenis, niet nuttig. Een vraag waarin de definitie van een lokaal betrokken of streekproduct werd gevraagd, ontbrak in de vragenlijsten voor gastvrouwen en de koks. Dit zou relevant zijn geweest om meer inzicht te krijgen in het betekenis-kader van gastvrouwen en van de koks.

Vers

Een ander veelgebruikt concept of begrip is vers. Vers is naar voren gekomen als een belangrijke waarde binnen de maaltijd voor ouderen. Dit werd voornamelijk aangegeven door ouderen en koks. Vers als begrip bleek echter ook meerdere betekenissen te hebben en werd op verschillende manieren uitgelegd. De signalering dat het begrip vers op een verschillende manier werd uitgelegd, kwam echter na de analyse van de uitkomsten in fase I. Wanneer dit eerder was gesignaleerd, was er mogelijk nog dieper ingegaan op de verschillende interpretaties van vers tijdens de interviews zelf. Zo kan vers voor koks een korte tijd tussen oogst en consumptie betekenen en kan vers gekookt inhouden dat producten niet voorgegaard binnen komen. Voor ouderen kan vers betekenen dat producten niet overgaar worden opgediend, maar ook kan vers, vers van de boer betekenen.

6.3 Methoden van onderzoek

Binnen dit onderzoek wordt gebruik gemaakt van een casestudy. Een casestudy in veel gevallen geschikt voor het doen van exploratief onderzoek. Omdat binnen dit onderzoek slechts één verzorgingshuis werd bekeken, zijn uitkomsten specifiek voor deze zorginstelling. De uitkomsten geven wel een mogelijke indicatie hoe resultaten er in andere verzorgingshuizen uit zouden kunnen zien. Selectie-criterium voor een verzorgingshuis was het gebruik van lokaal betrokken producten voor de bereiding van de maaltijden. Daarbij was de veronderstelling van de onderzoeker, dat ouderen die in een goede mentale gezondheid verkeren hiervan op de hoogte zouden moeten zijn. Er waren enkele aanwijzingen dat bewoners van Joris Zorg niet op de hoogte zouden zijn van het gebruik van de lokaal betrokken achtergrond van hun maaltijd. Dit kwam naar voren in een gesprek met het hoofd voeding en was gebaseerd op een eerder rapport van de HAS. De veronderstelling dat ouderen op de hoogte zouden zijn van de lokaal betrokken achtergrond van hun maaltijd, bleek in de praktijk in zijn geheel niet te kloppen. Bewoners waren niet of nauwelijks op de hoogte van de lokale achtergrond van de maaltijd.

Aantal respondenten – selection bias

Deelnemers aan het semigestructureerd interview waren bij toeval allemaal vrouwelijk. De leeftijd van de geïnterviewde bewoonsters was 79+. De bewoonsters behoorden tot een 'fitte' groep aangewezen op bewonerslijsten door het verzorgend personeel. Uit deze lijst met ongeveer keuze uit 35 bewoners zijn bewoners van verschillende afdelingen gekozen. Dat het allemaal vrouwelijke respondenten betrof kan mogelijk tot een selectie bias hebben geleid,

evenals dat de bewoonsters tot de fitte groep bewoners behoren. Dit kan betekenen dat de geïnterviewde bewoonsters niet representatief zijn voor alle bewoners binnen Joris Zorg. De deelnemers aan de menukaartjesproef waren allen restaurantbezoekers en dit betrof zowel mannen als vrouwen. Restaurantbezoekers zijn willekeurig aangesproken met de vraag of ze wilden deelnemen aan de menukaartjesproef. Dit zou kunnen worden gezien als een steekproef van de restaurantbezoekers. Wederom is deze groep misschien niet representatief voor alle bewoners, omdat niet alle bewoners tot de 'restaurant bezoekende groep' behoren. Een manier waarop deze bias mogelijk resultaten heeft beïnvloed is het niet overeenkomen van de visie van de koks en de bewoners, betreffende de gaarheid van het eten. Een verklaring daarvoor kan zijn dat de onderzoeksgroep deze over gaarheid niet nodig heeft, omdat ze behoren tot een fitte groep, in tegenstelling tot andere bewoners van Joris Zorg. Resultaten van de koks zijn zeer representatief, omdat alle koks van Joris Kookt zijn geïnterviewd. Omdat ook het merendeel van de gastvrouwen is geïnterviewd zijn ook de resultaten uit de interviews met de gastvrouwen representatief te noemen.

Reflectie op triangulatie

De interviews vanuit verschillende perspectieven zijn waardevol geweest, omdat enkel informatie vanuit de bewoner minder inzichten had opgeleverd. In het geval van Joris Zorg waren interviews vanuit verschillende perspectieven nodig om meer inzicht te krijgen in beleving van de maaltijd bereid uit lokaal betrokken producten. De visie van de vier gastvrouwen is van belang, omdat ze iedere dag intensief betrokken zijn bij het maaltijdmoment. Zij kunnen dingen verwoorden die ouderen misschien zelf minder goed kunnen verwoorden, maar die wel aan de orde van de dag zijn. Ook de visie van de koks is van belang met betrekking tot de lokale achtergrond van de maaltijd.

Vragenlijsten

De vooraf opgestelde vragenlijst voor bewoners was gebaseerd op de aanname dat bewoners op de hoogte waren van het lokaal betrokken aspect van de maaltijd. Een andere veronderstelling was dat bewoners een redelijk beeld zouden hebben bij een lokaal betrokken product, misschien onder de naam streekproduct. Gebaseerd op deze aannames zouden inhoudelijke vragen gesteld zouden kunnen worden met betrekking tot lokaal betrokken producten. Na een paar interviews bleek dat kennis op het gebied van lokaal betrokken en streekproducten nihil was. Daardoor is het inhoudelijke deel van de vragenlijst over lokaal betrokken en streekproducten na vijf interviews veranderd in: Eet u weleens lokale of streekproducten? En wanneer dit niet werd begrepen werd deze vraag vervangen door een meer concretere vraag; Eet u wel eens groente uit Oirschot of omgeving? Vragen en antwoorden gingen daardoor minder diep als gehoopt. Ouderen vinden 'niks' tot weinig van een mogelijk streek of lokaal betrokken aspect van de maaltijd. Het blijkt dan ook moeilijk hier vragen over te beantwoorden. Daardoor is deelvraag drie in de eerste fase van het onderzoek niet naar tevredenheid beantwoord. Om die reden is besloten over te gaan naar een tweede fase in het onderzoek, de menukaartjesproef.

Menukaartjesproef

'Lokaal' en 'streek' spreken wel aan als er concrete voorbeelden zijn, bijvoorbeeld in de Week van de Smaak en zoals Jelle Ferwerda zegt:

“Een streekproduct kan bij goede communicatie leiden tot een verhaal en discussie aan tafel, dit kan mogelijk een toegevoegde waarde voor de maaltijdbeleving hebben.”

Een inzicht wat daaruit voortkomt, is dat een onderzoeksmethode met concrete voorbeelden mogelijk effectiever kan zijn om erachter te komen waarom bewoners streek of lokaal betrokken producten waarderen. Door het gebruik van concrete voorbeelden is de verwachting dat beter wordt aangesloten bij de beleving van bewoners en dat dit dus ‘goede’ communicatie kan zijn. Dit is aanleiding geweest voor het opstellen van de menukaartjesproef, als een verbeterde interviewmethode voor bewoners. In de menukaartjesproef werd niet gesproken over lokaal betrokken producten of streekproducten. Maar bijvoorbeeld over aardappels van boer Oppers. Omdat de aardappels van boer Oppers tastbaarder waren dan bijvoorbeeld de concepten lokaal betrokken en streekproducten, was het makkelijker voor bewoners om hier over te praten en een mening over te geven. De aanvulling in de vorm van de menukaartjesproef heeft meer inzichten en informatie gegeven voor de beantwoording van de derde deelvraag.

Observaties

De observaties zijn een bevestiging geweest van de gegeven antwoorden. De uitspraak dat mensen gewend zijn hun bord leeg te eten is tijdens meerdere observatiemomenten bevestigd. Cruciaal is ook de signalering van communicatiemiddelen als bijvoorbeeld de menukaart geweest. Het ontbreken van enig teken van de herkomst van producten op een menukaart, is waarschijnlijk de verklarende factor voor de onwetendheid van bewoners.

6.4 Resterende vragen en terugkoppeling vanuit Joris Zorg

Wanneer ouderen geboren voor de oorlog allemaal netjes hun bord leeg eten, hoe is ondervoeding bij deze doelgroep in zorginstellingen dan te verklaren? De opkomende vraag heeft betrekking op de representativiteit van Joris Zorg.

“Is er sprake van ondervoeding binnen Joris Zorg en hoe verhoudt zich dat ten opzichte van andere zorginstellingen?”

Een antwoord op deze vraag wordt gegeven door een beleidsmedewerker van Joris Zorg.

“Joris Zorg scoort erg goed op het gebied van ondervoeding. We hebben veel minder te maken met ondervoeding dan het landelijke gemiddelde.”

Een andere vraag heeft betrekking op de gaarheid van de maaltijd.

“Bewoonsters klagen over de gaarheid van producten. Zij ervaren de producten vaak als te gaar. Hoe is dit te verklaren in een verzorgingshuis dat zich probeert te profileren met het koken met verse en lokale producten?”

Deze vraag is voorgelegd aan het Hoofd Voeding van Joris Zorg.

“De basis is dat we de groente koken op de gemiddelde beleving van onze maaltijdgebruikers. Hierbij kan het voorkomen dat sommige bewoners de groente te

gaar vinden en soms ook niet vers ogen. Ik ben van mening dat hier zeker nog winst te behalen valt in de productie.”

Lokaal betrokken en verse producten tegenover een overgaar karakter van de maaltijd

“ Denkt u dat het nog veel uitmaakt dat u gebruik maakt van lokale, verse producten, als maaltijden eigenlijk een beetje te gaar geserveerd moeten worden voor de gemiddelde maaltijdgebruiker?”

“ In de beleving denk ik zeker dat dit een meerwaarde heeft voor onze bewoners. Belangrijk hierbij is de juiste uitstraling van deze groente bij presentatie, dit is een aandachtspunt tijdens de productie.”

De laatste vraag heeft betrekking op de communicatie van de herkomst van producten, of het ontbreken daarvan rond de maaltijd. Ook deze vraag wordt beantwoord door het hoofd voeding.

“ Communicatie en maaltijdbeleving van lokale producten hangen erg samen, hoe komt het dat de koks de maaltijdbeleving wel erg van belang vinden, maar dat de communicatie is achtergebleven?”

“ De communicatie is inderdaad een punt waar we aan moeten werken. Dit gaat een kok na de uitslag van het onderzoek ook zeker oppakken en verder vorm geven in onze restaurants.”

7. Conclusie en aanbevelingen

Binnen Joris Zorg zijn drie deelaspecten onderzocht: Een verband tussen kwaliteit van leven en de maaltijd, een verkenning van aangename maaltijdfactoren en de invloed van een lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd op maaltijdbeleving.

7.1 Conclusie

Een verband tussen de maaltijd en kwaliteit van leven binnen Joris Zorg kan niet worden aangetoond aan de hand van de uitkomsten uit dit onderzoek. Kwaliteit van leven wordt volgens de bewoners hoofdzakelijk bepaald door (georganiseerde) activiteiten, verzorging en rust. Factoren die de maaltijd aangenaam maken zijn; keuze variatie en het sociale aspect van de maaltijd. Factoren die op dit moment de maaltijd onaangenaam maken zijn de over gaarheid van de maaltijd en het niet verse karakter. Daarmee wordt indirect aangegeven dat het gebruik van verse producten en een goede bereiding ook factoren zijn die de maaltijd veraangenaamen. De rol die de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd speelt in de maaltijdbeleving was lastig te onderzoeken. Maaltijdbeleving is afhankelijk van meerdere factoren. Zo is communicatie in het geval van een maaltijd op basis van lokaal betrokken producten essentieel en moet de wijze waarop gecommuniceerd wordt aansluiten bij de belevingswereld van de ouderen in kwestie. Binnen Joris Zorg is er ten tijde van het onderzoek geen communicatie in het restaurant of op de kamers betreffende de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. Op basis van de menukaartjesproef is een indicatie te geven van rol die lokaal betrokken producten kunnen spelen binnen de maaltijdbeleving. Herkenning, verhalen en goede herinneringen komen naar boven, wanneer concrete voorbeelden getoond worden tijdens de menukaartjesproef. Voorwaarde daarvoor is goede communicatie. Wanneer goede communicatie over de lokale achtergrond van de maaltijd ontbreekt, kunnen lokaal betrokken producten alleen onderscheidend zijn in smaak en kwaliteit. Dat is op dit moment het geval binnen Joris Zorg met de aardappel, gehaktbal en forel.

7.2 Aanbevelingen voor de toekomst

Voor Joris Kookt kan het nuttig zijn om nog meer in te spelen op de factoren die de maaltijd aangenaam maken zoals keuze en variatie. Echter, een snelle winst kan liggen in de factoren die de maaltijd op dit moment onaangenaam maken, de over gaarheid en de niet verse uitstraling. Dat hier winst te behalen is wordt ook aangegeven door het Hoofd Voeding bij de terugkoppeling van bevindingen. Belangrijke aanbeveling voor Joris Zorg is ook om te investeren in communicatie over de lokaal betrokken achtergrond van de maaltijd. Dit kan bijdragen aan de maaltijdbeleving van ouderen. Voorbeelden van communicatiemiddelen zijn de menukaart in het restaurant en de menukaart welke wordt ontvangen op de kamers. Wanneer er bij de gerechten een herkomst aanduiding komt te staan, bijvoorbeeld aardappelpuree van aardappels van boer Oppers, kan dit ouderen aanspreken door herkenning en eventueel goede herinneringen en verhalen. Belangrijk bij het ontwikkelen van communicatiemiddelen is het aansluiten op de belevingswereld van bewoners.

Aanbevelingen voor vervolgonderzoek

Omdat dit 'slechts' één casestudy is, is vervolgonderzoek in andere zorginstellingen waar maaltijden op basis van lokaal betrokken producten *op de kaart staan*, aan te raden. Mogelijk worden resultaten uit deze casestudy bevestigd of wordt aangetoond dat resultaten zorginstelling specifiek zijn. Wat belangrijk is met betrekking tot onderzoeksmethoden is het aansluiten van de onderzoeksmethode bij de belevingswereld van de doelgroep. Zo komt uit dit onderzoek naar voren dat het gebruik van begrippen zoals lokaal (betrokken) en streek niet aansluit bij de belevingswereld van ouderen binnen Joris Zorg. Deze woorden betekenen niets voor de ouderen die hebben meegewerkt aan dit onderzoek. De menukaartjesproef als onderzoeksmethode sloot wel aan bij de belevingswereld van ouderen binnen Joris Zorg, Mogelijk kan deze methode van interviewen in de toekomst ook worden gebruikt voor het onderzoek naar een toegevoegde waarde van lokaal betrokken producten in de maaltijdbeleving.

Referenties

- Adamson, J., (2005) Combined qualitative and quantitative designs. In: Handbook of Health Research Methods, investigation, measurement and analysis.
- Amarantos, E., Martinez, A., Dwyer, J. (2001) Nutrition and Quality of Life in Older Adults, Journals of Gerontology: SERIES A, Vol. 56A (Special Issue II): 54-64
- Barton, A.D., Beigg, C.L., Macdonald, I. A., Allison, S.P.(2000) High food wastage and low nutritional intakes in hospital patients, Clinical nutrition, Vol. 19, 445-449
- Bowling, A. (2005) Measuring health outcomes from the patient's perspective. In: Handbook of Health Research Methods, investigation, measurement and analysis.
- Britten, N. (1995) Qualitative interviews in medical research, British medical journal, Vol. 311, issue 6999, 251-253
- Bruin, R. de, Kate, L. ten, (2008) De mooie maaltijd, maaltijden in de zorg om puur van te smullen, tips inspiratie en pleidooi. www.multifunctionelelandbouw.nl/download
- Carter, S., Henderson, L. (2005) Approaches to qualitative data collection in social science. In: Handbook of Health Research Methods, investigation, measurement and analysis.
- Cohn, J., Sugar, J.A. (1991) Determinants of quality of life in institutions: Perceptions of frail older residents, staff and families. In J. E. Birren, J.E. Lubben, J. C. Rowe, D.E. Deutschman (Eds) The concept and measurement of quality of life in the frail elderly.
- Donovan, J., Sanders, S. (2005) Key issues in the analysis of qualitative data in health services research. In: Handbook of Health Research Methods, investigation, measurement and analysis.
- Halfens, R.J.G., Meijers, J.M.M., Du Moulin, M.F.M.T., Nie, N.C. van, Neyens, J.C.L., Schols, J.M.G.A. (2010) Landelijke prevalentietmeting zorgproblemen. http://nld.lpz-um.eu/media/text/home/LPZ_rapport_2010_.pdf
- Holtkamp, C.C.M. (2003) Effects of the resident assessment instrument on quality of care and quality of life in nursing homes. Dissertatie. Amsterdam: Vrije Universiteit
- Kamath, S.K. (1982) Taste acuity and aging. American Journal of Clinical Nutrition, Vol.36, issue 4, 766-775
- Kremer, S., Derks, J., Nijenhuis – de Vries, M., Gorselink, M.,(submitted) Effect of an holistic meal and ambiance concept on main meal enjoyment and food intake of Dutch nursing home residents: a pilot study
- Laheij, C.M.J. (2010) Samenstelling diervoeders gezonder dan maaltijden in zorginstellingen. <http://ziekenhuismanagement.nl/044.pdf>
- Maller, O., Dubose, C.N., Cardello, A.V. (1980) Demographic and environmental factors: consumer opinions of hospital food and foodservice. Journal of the American Dietetic Association, Vol. 76, issue 3, 236-242

- Meijers, J.M.M., Schols, J.M.G.A., Jackson P.A., Langer, G., Clark, M., Halfens, R.J.G. (2008) Differences in nutritional care in pressure ulcer patients whether or not using nutritional guidelines. *Nutrition*, Vol.24, issue 2, 127-32
- Nispen, R.M.A. van, Beek, A.P.A. van, Wagner, C. (2005) Verantwoorde zorg en kwaliteit van leven bij cliënten in verpleeg en verzorgingshuizen: een kwalitatief onderzoek. NIVEL
- Nijs, K.A.N.D., Graaf, C. de, Kok, F.J., Staveren, W.A. van (2006) Effect of family style mealtimes on quality of life, physical performance, and body weight of nursing home residents: cluster randomized controlled trial. *BMJ*, doi:10.1136/bmj.38825.401181.7C
- Nijs, K.A.N.D., Graaf, C. de, Siebelink, E., Blauw, Y.H., Vanneste, V., Kok, F.J., Staveren, W.A. van (2006) Effect of family-style meals on energy intake and risk of malnutrition in Dutch nursing home residents: a randomized controlled trial. *Journal of Gerontology*, Vol. 61a, issue 9, 935-942
- Parraga I. M. (1990) Determinants of food consumption. *Journal of the American Dietetic Association*. Volume 90, issue 5, 661-663
- Rozin, P., Fischler, C., Imada, S., Sarubin, A., Wrzesniewski, A. (1999) Attitudes to food and the Role of Food in Life in the U.S.A., Japan, Flemish Belgium and France: Possible implications for the Diet-Health Debate, *Appetite*, Vol. 33, 163-180
- Sobal, J., Wansink, B. (2007) Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes: Influences of Microscale Built Environments on Food intake. *Environment and Behavior* Vol. 39, 124-141
- Spalding, J.A. (1985) Quality Care From the Residents' Point of View. *American Health Care Association Journal* - July
- Stanga, Z., Zurfluh, Y., Roselli, M., Sterchi, A.B., Tanner, B., Knecht, G. (2003) Hospital food: a survey of patients ' perceptions. *Clinical nutrition* Vol. 23, 241-246
- West, G.E., Quellet, D., Quellette, S. (2003) Resident and Staff Ratings of Foodservices in Long-Term Care: Implications for Autonomy and Quality of Life. *Journal of applied Gerontology*. Vol. 22, issue 1.

websites

www.joriszorg.nl

<http://www.joriszorg.nl/kookt/streekproducten>

<http://www.joriszorg.nl/over-joris-zorg/organisatie>

<http://www.nationaalkompas.nl/gezondheid-en-ziekte/functioneren-en-kwaliteit-van-leven/kwaliteit-van-leven/wat-is-kwaliteit-van-leven-en-hoe-wordt-het-gemeten/>

Bijlagen – Fase I

Vragenlijst ouderen

Wat zorgt ervoor dat ouderen genieten van de maaltijden en daardoor ook genieten van het leven binnen de zorginstelling. Kan lokaal eten bijdragen aan het genieten van de maaltijd en op welke manier?

Inleidend gedeelte

Wie ben ik?

Wat ga ik doen?

Hoe lang gaat het duren?

Duidelijk maken dat aan de hand van mijn vragenlijst niets veranderd zal worden. Ik zal de resultaten alleen gebruiken voor mijn onderzoek en namen zullen niet worden vermeldt.

Referentie

Hoe lang woont u al in dit verzorgings/bejaardenhuis?

Waar woonde u voorheen? (in de regio?/Stad?/Platteland?)

Mag ik vragen hoe oud u bent?

Kwaliteit van leven

Wat zijn dingen waar u van geniet in het dagelijks leven? - doorvragen

Wat zijn dingen waar u van geniet binnen dit verzorgingshuis?-doorvragen

Voelt u zich hier thuis? Waarom wel/niet?

Hoe gaat het met u op dit moment?

(topics gerelateerd met gezondheid en geluk)

Belang van de maaltijd

Hoe belangrijk vindt u de drie hoofdmaaltijden op een dag? Heel belangrijk/belangrijk/niet heel belangrijk of ik vind de maaltijd niet zo van belang. Kunt u uitleggen waarom?

Autonomie

Kunt u zelf bepalen wat u wilt eten? Is dat voor u belangrijk?

Maaltijden

Hebt u bij het eten hulp nodig of kunt u dat zelf?

Wat voor rol speelt het personeel tijdens de warme maaltijd? Wat betekent het personeel voor u tijdens het eten?

Waar eet u de warme maaltijd?

Waar eet u de broodmaaltijden?

Wat vindt u daar van de aankleding/ sfeer / gezelligheid?

Eet u de maaltijden alleen of met anderen? Kunt u daar meer over vertellen? (zou u dat anders willen?)

Huidige situatie

Wat vindt u op dit moment van de maaltijden? Erg lekker, lekker, gewoon, kan wel beter.

Verklarende factoren (positief/negatief)

Kunt u misschien uitleggen waarom u positief/negatief bent?

Zou u iets willen veranderen wat eten betreft? Wat zou u willen veranderen?

(nogmaals: ik kan hier niets veranderen, alleen interesse)

Variatie

Hoe belangrijk vindt u variatie in het eten?

Wat vindt u op dit moment van de variatie in het eten (mag meer/ is voldoende/ zeer tevreden)

Relatie welbevinden en de maaltijd

Wat maakt voor u de maaltijd aangenaam? Het antwoord mag gaan over het eten zelf, maar ook over dingen daaromheen.

als dit moeilijk is, ook bijvoorbeeld een paar opties kiezen uit de volgende:

- als het eten lekker ruikt
- wanneer het de juiste temperatuur heeft
- wanneer ik weet dat de kok het zelf heeft bereid
- wanneer ik het recept ken van vroeger
- wanneer het eten mooi op mijn bord ligt
- wanneer de tafel netjes is gedekt
- wanneer ik weet waar mijn eten vandaan komt
- wanneer ik met veel mensen samen eet

Weet u of ze hier lokale producten gebruiken in het eten?

(vraag overslaan als dit in vorige vraag al wordt aangegeven)

Hoe wordt u daarvan op de hoogte gebracht?

Wat vindt u van lokale/streekproducten?

Vindt u dat er een verschil is tussen lokale producten en producten van buiten de regio?

Zoja, wat zijn de verschillen? (bijv. smaak of beleving)

Wat is voor u het belang van lokale producten in de maaltijd?

Vragenlijst bereiders van de maaltijd – de koks

Achtergrond-referentiekader

Kunt u mij vertellen wat uw beroep inhoudt?

Wat is uw relatie met lokaal/ regionaal eten persoonlijk (consument) maar ook binnen uw beroep?

Relatie welbevinden en de maaltijd

Wat maakt volgens u de maaltijd aangenaam voor ouderen? Waar genieten ouderen van als het gaat over de maaltijd?

Hoe denkt u dat ouderen de hoofdmaaltijd op dit moment beoordelen (positief/negatief) en waar is dit volgens u voornamelijk aan toe te schrijven? (in eigen zorginstelling)

Wat betekend lokaal?

Weten ouderen dat ze (voor een deel) lokale of streekproducten krijgen? Hoe weten ze dit?

Wat vinden ouderen van lokale/streekproducten volgens u?

Denkt u dat lokale producten een verschil kunnen maken in de maaltijdbeleving van ouderen?

Waarom wel of waarom niet?

Vragenlijst personeel direct betrokken bij de maaltijd

Belang van de maaltijd

Hoe belangrijk denkt u dat de drie hoofdmaaltijden op een dag zijn voor de ouderen?

Heel belangrijk/belangrijk/niet heel belangrijk /niet van belang. Kunt u uitleggen waarom?

Autonomie

Kunnen ouderen zelf bepalen wat ze willen eten? Is dat voor hen belangrijk?

Maaltijden

Hebben ouderen over het algemeen hulp nodig bij het eten of kunnen ze veel zelf?

Wat voor rol speelt het personeel tijdens de warme maaltijd? Wat betekent het personeel voor de ouderen tijdens het eten volgens u?

Waar eten de ouderen de warme maaltijd?

Waar eten de ouderen de broodmaaltijden?

Wat vindt u daar van de aankleding/ sfeer / gezelligheid?

Wordt er alleen gegeten of met anderen?

Huidige situatie

Wat denkt u dat de ouderen op dit moment van de maaltijd vinden?

Erg lekker, lekker, gewoon, kan wel beter.

Verklarende factoren (positief/negatief)

Kunt u misschien uitleggen waarom u positief/negatief bent?

Zou u iets willen veranderen wat eten betreft? Wat zou u willen veranderen?
(nogmaals: ik kan hier niets veranderen, alleen interesse)

Variatie

Hoe belangrijk vinden ouderen variatie in het eten?

Wat vindt u op dit moment van de variatie in het eten (mag meer/ is voldoende/ zeer tevreden)
waarom?

Relatie welbevinden en de maaltijd

Wat maakt voor ouderen de maaltijd aangenaam? Het antwoord mag gaan over het eten zelf, maar ook over dingen daaromheen.

Lokaal

Wat merkt u van het lokale aspect van het eten? Doet het iets met ouderen?

Bijlagen - Fase II

Menukaartjesproef

Aangezien het voor ouderen moeilijk aan te geven is wat nu lokale producten zijn en of het een eventuele meerwaarde heeft, wil ik vragen stellen aan de hand van proef-menukaartjes. De menukaartjes zullen de volgende thema's hebben: 'gewoon', 'vers' en 'vers uit eigen streek'. Er kan naar aanleiding van deze proef iets worden gezegd over meerwaarde ten opzichte van de optie 'gewoon'. De optie 'vers' is te verantwoorden omdat dit uit de interviews naar voren kwam als belangrijk met betrekking tot de maaltijd.

Voor mijn onderzoek is het van belang er achter te komen of 'vers uit eigen streek' een meerwaarde heeft ten opzichte van de 'gewoon' en 'vers' optie. Ook is het denk ik goed om twee opties te hebben naast de 'gewoon' optie, om zo een automatische keuze voor bijvoorbeeld streek te voorkomen, als gevolg van een sociaal wenselijk antwoord.

Tevens is men binnen Joris Zorg bezig met de ontwikkeling van nieuwe menukaartjes. De uitkomst van deze proef kan mogelijk ook tips opleveren voor de vorm en informatie aangegeven op deze menukaartjes. Voor deze menukaartjes zal ik ook een vraag toevoegen of het eventueel toevoegen van een foto een verschil kan maken in de keuze van mensen.

De ouderen in de proef kunnen steeds kiezen uit de drie menukaartjes voor 1 onderdeel van het menu. Om hier een voorbeeld van te geven voor aardappelpuree: de gewone optie zal zijn; aardappelpuree, de verse optie zal zijn; vers bereide aardappelpuree en de streekgebonden optie zal zijn; aardappelpuree gemaakt van aardappels van Oppers uit Middelbeers. Wanneer ze een keuze hebben gemaakt zal ik het hokje aankruisen wat daarbij hoort gevolgd door de vraag waarom ze die optie hebben gekozen. In totaal zal ik zeven vragen stellen aan de hand van een menu met 7 onderdelen. Aan het einde van het vragenlijstje zal ik vragen wat ouderen leuk zouden vinden met betrekking tot een nieuwe menukaart.

N.B. 1 In het streekmenukaartje zijn de gehaktballen afkomstig van Ecofields, dit is geen lokaal bedrijf. Echter, dit bedrijf levert op dit moment wel aan Joris Zorg, dus vandaar dat deze opgenomen is in het streeklijstje. Mogelijk kan dit ook nog aanwijzingen geven over hoe ouderen over biologisch denken.

N.B. 2 Veel groente komt van Oppers uit Oirschot. Daarom is er voor gekozen deze naam maar 2x te gebruiken in het menukaartje 'Uit eigen streek'. Bij witlof wordt bijvoorbeeld vermeldt dat deze uit Oirschot komen, maar de naam Oppers is niet vermeldt. Dit is zo gedaan om de resultaten van streek niet te laten beïnvloeden door een positieve of negatieve houding tegenover het bedrijf van Oppers.

N.B. 3 Dit is een menu samengesteld voor het proefonderzoekje om zoveel mogelijk informatie te verzamelen. Het is niet bedoeld als menussuggestie.

Menukaartje 'Gewoon'

Groentesoep - met gesneden groente

Stokbrood met kruidenboter

*Gehaktbal – met heerlijke jus
of
Forel met botersaus*

Aardappelpuree

Witlof a la crème

kwark met aardbeiensaus

Menukaartje 'Vers'

Groentesoep - met verse groente

Vers stokbrood met kruidenboter

*Verse gehaktbal – met heerlijke jus
of
Verse forel met botersaus*

Aardappelpuree – vers bereidt

Verse witlof a la crème

kwark met huisgemaakte aardbeiensaus

Menukaartje 'Uit eigen streek'

*Groentesoep - met groente van Oppers
uit Middelbeers*

*Stokbrood met kruidenboter van bakker
Liebrand uit Oirschot*

*Gehaktbal - met heerlijke jus, van het
biologische bedrijf Ecofields
of
Forel van forellenkwekerij 'De Schutskuil'
uit Spoordonk met botersaus*

*Aardappelpuree - van aardappels van
Oppers*

Witlof a la crème met witlof uit Oirschot

*kwark met aardbeiensaus van aardbeien
van Jan Robben*

De menukaartjesproef vragenlijst

Ik zou u graag een vragenlijst willen voorleggen, dit duurt ongeveer een kwartier. Het gaat erover welke keuzes u zou maken wanneer er verschillende menukaartjes zijn. Ik ga u vragen steeds uit drie verschillende dingen te kiezen voor een denkbeeldige maaltijd (let op: u krijgt deze maaltijd dus niet echt voorgeschoteld). Wanneer u een keuze maakt, zal ik erbij vragen waarom u deze keuze maakt. Het is niet de bedoeling dat u heel lang over de vragen nadenkt, kies wat het eerste in u opkomt!

Ik leg het blaadje voor ons neer zodat u het rustig kunt lezen, ik zal de antwoorden wel opschrijven

groentesoep met gesneden groente	groentesoep met verse groente	groentesoep met groente van Oppers uit Middelbeers
-------------------------------------	----------------------------------	---

Welke kiest u? (daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

Stokbrood met kruidenboter van bakker Liebrand uit Oirschot	Stokbrood met kruidenboter	Vers stokbrood met kruidenboter
---	----------------------------	------------------------------------

Welke kiest u?(daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

Verse gehaktbal met heerlijke jus	Gehaktbal met heerlijke jus van het biologische bedrijf Ecofields	Gehaktbal met heerlijke jus
--	--	--

Welke kiest u?(daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

Forel met botersaus	Verse forel met botersaus	Forel van forellenkwekerij ‘De Schutskuil’ uit Spoordonk (met botersaus)
----------------------------	----------------------------------	---

Welke kiest u? (Daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

Speklapje van de slager	Speklapje van het Livar Varken uit Limburg	Mals Speklapje
--------------------------------	---	-----------------------

Welke kiest u? (Daar zetten we een kruisje bij)
Waarom?

Aardappelpuree van aardappels van Oppers	Aardappelpuree vers bereidt	Aardappelpuree
---	------------------------------------	-----------------------

Welke kiest u? (Daar zetten we een kruisje bij)

Waarom?

Verse Witlof a la creme	Witlof uit Oirschot a la creme	Witlof a la creme
--------------------------------	---	--------------------------

Welke kiest u? (Daar zetten we een kruisje bij)

Waarom?

Kwark met aardbeiensaus	Kwark met huisgemaakte aardbeiensaus	Kwark met aardbeiensaus gemaakt van aardbeien van Jan Robben
--------------------------------	---	---

Welke kiest u? (Daar zetten we een kruisje bij)

Waarom?



Witlof uit de streek



gewone witlof



huisgemaakte witlof

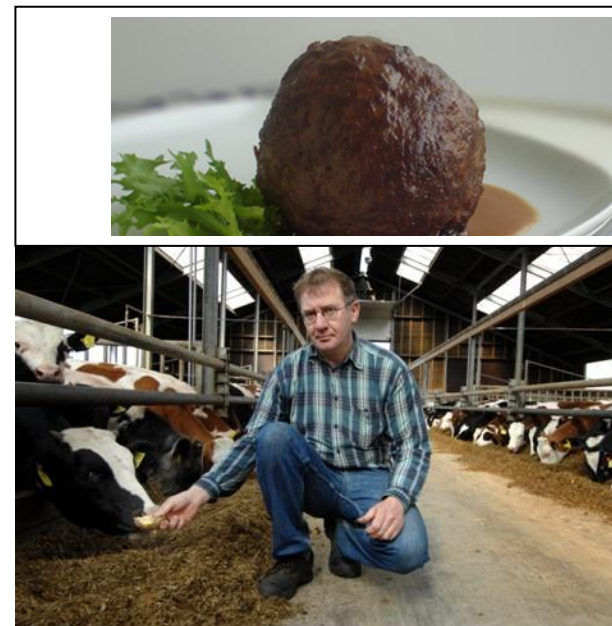
Als u nu zou mogen kiezen, welke witlof zou u dan kiezen?
Waarom?



Gewone gehaktbal



huismemaakte gehaktbal



Gehaktbal van het
biologische bedrijf ecofields

Als u nu zou mogen kiezen, welke gehaktbal zou u dan kiezen?
Waarom?

Wat vindt u van foto's op een menukaartje?

