

Praktijksituatie:

Eten & drinken als middel voor het behoud van de zelfredzaamheid

Voorbeeld huidige situatie:

Woning 24 in de Bloemenstraat is een woning van een zorginstelling waar zeven mensen wonen die veel lichamelijke zorg nodig hebben.

De cliënten hebben allemaal een zware zorgindicatie en de situatie is te vergelijken met een verpleegomgeving in een verpleeghuis. Voor het verlenen van zorg en ondersteuning is permanent personeel aanwezig. Er wordt door de cliënten gezamenlijk gegeten behalve bij het ontbijt, wat individueel gebeurt.

Het personeel dekt de tafels en ruimt ze af, schept aan tafel voor de mensen op, smeert hun brood en helpt hen indien nodig met eten. Wanneer voor de cliënten hulp niet snel genoeg komt, worden deze ongeduldig en gaan ze soms roepen.

De keuken van de woning is er niet op ingericht dat de cliënten zelf iets doen, alles wordt voor hen verzorgd. Daarnaast vindt het personeel het niet handig: ze zijn zelf sneller, de cliënten kunnen het toch niet op de 'normale' manier en hoe kan er dan nog goed toezicht gehouden worden.....

Hierdoor wordt nog nauwelijks bewogen door de cliënten (alles wordt voor ze gedaan), ze nemen zelf geen verantwoordelijkheid meer (mogen ze ook niet) en zelfs voor het oprapen van een servet moet men hulp vragen aan een personeelslid. Wanneer het bord bij de warme maaltijd leeg is en cliënten nog een keer opgeschept willen hebben, moet dat expliciet gevraagd worden. Dit gebeurt echter nauwelijks. Personeel is vaak de tafel al aan het afruimen of vraagt zo haastig of iemand nog wat extra's wil, dat er geen kans is voor de cliënten om te reageren. Sowieso vinden alle cliënten het erg lastig om om hulp te vragen; ze voelen zich vaak een last voor het personeel.

Wanneer een cliënt ziek in bed ligt, is het lastig voor het personeel om een rustig moment te vinden om deze persoon te helpen met het eten. Dit omdat er van de andere cliënten telkens hulpvragen tussendoor komen.

Oplossing met eten en drinken als (preventief) middel:

In deze situatie had ook gekozen kunnen worden voor een werkwijze waarin de zelfredzaamheid van de cliënten veel meer gestimuleerd wordt.

Door het inzetten van dienbladen op wieltjes, waar de schalen op staan van bijvoorbeeld het warme eten, kunnen cliënten zelf de groente, aardappelen, jus en vlees aan elkaar doorgeven. Door opscheplepels te gebruiken met een goede grip kunnen veel cliënten nog zelf opscheppen. Aangepast servies kan hen daar nog verder onafhankelijk in maken (bijvoorbeeld een verhoogde bordrand of warmhoudborden). Cliënten kunnen hierbij actief gestimuleerd worden om zoveel mogelijk zelf te doen. Dat dit misschien iets langzamer gaat dan wanneer het personeel het doet, maakt niet uit. Evenmin dat er soms iets geknoeid wordt.

Gevolg van deze werkwijze is dat de cliënten zich meer verantwoordelijk gaan voelen voor zichzelf, elkaar en hun woonomgeving. Wanneer iemand iets niet goed kan, helpt men elkaar. Hierdoor verbetert de sfeer aan tafel, men voelt zich onderling meer betrokken en er zijn meer onderwerpen tot gesprek.

Wanneer de maaltijd afgelopen is lukt het de cliënten om gezamenlijk de tafel af te ruimen, zonder hulp van het personeel. De ene cliënt kan met zijn rollator het bestek naar het aanrecht brengen, een ander kan de borden stapelen. Weer een ander doet de tafel af met een doekje. Wat vroeger door het personeel gedaan werd, wordt nu voor een groot deel door de cliënten zelf gedaan. Het geeft de cliënten een tevreden gevoel dat ze nog iets kunnen betekenen in hun eigen leven en dat van anderen. Voor de cliënten betekent dit ook dat hun fysieke conditie meer op peil blijft, dat ze

meer bewegen, dat de leefomgeving prettiger wordt, dat ze meer eigen regie houden en dat ze zelfstandiger blijven.

Daarnaast wordt er door de cliënten beter gegeten omdat ze zelf (nog een keer) kunnen opscheppen. Ook wordt er meer tijd voor de maaltijd genomen omdat de cliënten hierin nu veel meer het tempo bepalen.

Het personeel heeft na de maaltijd rustig de tijd om de cliënt op bed met het eten te helpen; alle andere cliënten zijn bezig met het afruimen van de tafel.

Het personeel geeft aan dat deze wijze van werken hen tijd oplevert.

En die gevallen servet? Door op een aantal plekken een grijper te hangen kan bijna iedere cliënt zijn servet zelf 'oprapen'!

