

## RUDI CRABBÉ, INITIATIEFNER Eten+WELZIJN

*“We willen met voeding impact creëren op het welzijn van de patiënt, cliënt en burger”*

Begin dit jaar werd Eten+Welzijn opgericht, een stichting met als missie om het eten en welzijn van patiënten en cliënten in de zorg te verbeteren door enerzijds kennis en initiatieven op dit gebied met elkaar te verbinden, en anderzijds verbeteringen te implementeren in de praktijk. Mede-initiatiefnemer Rudi Crabbé over de vliegende start.



AUTEUR

Maaike Severijnen  
Journalist

**M**et zijn jarenlange achtergrond in de horeca, kwaliteitsmanagement en verandermanagement was de overstap naar de zorg er voor Rudi Crabbé een waarbij voor hem alle puzzelstukjes in elkaar vielen. “Jarenlang had ik me beziggehouden met goed eten, gastvrijheid, kwaliteitsverbetering en vernieuwing. In de zorg komt alles samen wat ik belangrijk vind. Het gaat echt ergens over, is complex en je kunt er pionieren.”

Crabbé ging aan de slag als zelfstandig adviseur, en merkte gaandeweg dat hij steeds meer een duidelijke visie op voeding en welzijn ontwikkelde. “Bij veel projecten die ik deed in de zorg ging het vooral over hoe we zaken efficiënter en goedkoper konden maken. Convenience food werd gezien als het ei van Columbus, de voedingsdagprijs werd een bijna wetgevende richting. Ik wilde veel meer kijken naar hoe je met kwaliteit van grondstoffen, aandacht, toepassingen voor een specifieke doelgroep en individuen patiënten echt kunt helpen.” Hij kwam in aanraking met Jelle Ferwerda, die op dat moment als Hoofd Voeding vanuit de Sint Maartenskliniek in Nijmegen invulling gaf aan de visie zoals Crabbé die voor ogen

had. “Ferwerda werkte vanuit een klassiek concept als chef. Je kunt best voor 1 euro plofkip kopen voor je patiënten die je vervolgens bakt. Het water loopt eruit, de kip wordt taai en grijs. Een patiënt eet er misschien de helft van op en de rest gaat de klinko in. Dus wat win je er dan mee? Dan kun je beter een kwalitatief goed product kopen wat wel opgegeten wordt, wat het welzijn van de patiënt weer bevordert waardoor hij sneller aansterkt en eerder naar huis kan.”

### Verschillende initiatieven

Samen met Ferwerda ondernam Crabbé verschillende initiatieven om het onderwerp op de agenda van instellingen te krijgen. Eerst binnen Diverzio, een stichting die gezond en duurzaam eten promoot voor instellingen. “We gaven masterclasses op dit gebied waarmee we zo’n 100 verschillende zorgorganisaties bereikten. Het is wel een onderwerp dat echt leeft bij organisaties, maar vaak kregen we te horen: er is een wereld voor me open gegaan, maar hoe moeten we nu verder? Hoe bereik ik het effect op de werkvloer? Omdat Diverzio programmatisch werkt is hiervoor Smaak van het Huis opgericht, een organisatie die advies geeft en opleidingen

verzorgt op het gebied van eten en drinken in de zorg. We zijn toen ook een netwerk gestart om te sparren. We hoopten op 15 deelnemers, het werden er 127. Van verzorgingshuizen en GGZ, tot zowel regionale als academische ziekenhuizen. Maar ons probleem bleef: hoe krijgen we dit initiatief tot volwassenheid? Hoe zorgen we dat we echt impact maken op het welzijn?”

Tegelijkertijd stopte Uitgeverij Vakmedianet eind 2017 met hun project Gastvrijheidszorg met sterren, een waarderingssysteem om gastvrijheidszorg in zorginstellingen te meten. Ook stopte de uitgeverij met hun events en workshops over dit onderwerp. Crabbé: “Voor professionals en instellingen die hiermee wat wilden doen, waren dit manieren om zich te laten informeren. Er ontstond daardoor een groot gat. Het ministerie had een initiatief waarbij gekeken werd hoe voedingsbeleid in kleinschalig wonen persoonlijk gemaakt kon worden, maar ook dat stopte.”

### Eten+Welzijn

Crabbé besloot om te onderzoeken hoe het gat kon worden opgevuld en raadpleegde daarbij verschillende organisaties zoals het Voedingscentrum en het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. “We kregen telkens te horen dat het een goed initiatief was, maar dat we het wel zelf allemaal moesten organiseren en regelen. Kom maar terug

als je hulp nodig hebt, was de boodschap.”

Samen met Anton François richtte Crabbé vervolgens de stichting Eten+Welzijn op. Jelle Ferwerda werd als tutor verbonden aan de stichting. “Het werd een stichting, omdat we een neutrale positie willen innemen. We willen impact creëren op het welzijn van de patiënt, waarbij we telkens vertrekken vanuit een medewerkersrol. Managers geven vaak aan dat de patiënt/cliënt centraal staat. Maar wat betekent dat? Wat kunnen ze eten, waar en met wie? Hoe laten we de medewerkers en de patiënten en cliënten zelf die rol oppakken?”

De stichting staat voor een integrale aanpak vanuit vier perspectieven: ten eerste een circulaire voedselketting. Dit houdt in dat voedsel weer een zichtbare verbinding krijgt met zijn ecologische en sociale context. Voedselproductie moet uit de anonimiteit wordt gehaald en weer een gezicht en een verhaal krijgen. Dat kan vaak makkelijker als voedsel uit de eigen regio komt.

Ten tweede eten als middel om gezondheid te ondersteunen, te onderhouden en te herwinnen. Door mensen zelf keuzes te laten maken en samen met experts bewust aan de slag te laten gaan, ontstaat er vraag naar gezonde voeding voor specifieke doelgroepen. De zorg heeft hierin een natuurlijke voorbeeldrol. Zorgkeukens kunnen ook ingezet worden als ‘lerende keukens’ waar door middel van workshops medewerkers, patiënten, cliënten en burgers geïnspireerd raken en geleerd kan worden hoe ze positieve eetkeuzes kunnen maken.

Crabbé: “Een contactmoment met de zorg is vaak het moment dat mensen open staan voor verandering. Het zijn de momenten waarop je ze kunt bijbrengen hoe je bijvoorbeeld lekker kunt koken met kruiden en weinig zout, als je bijvoor-

beeld nierpatiënt bent.”

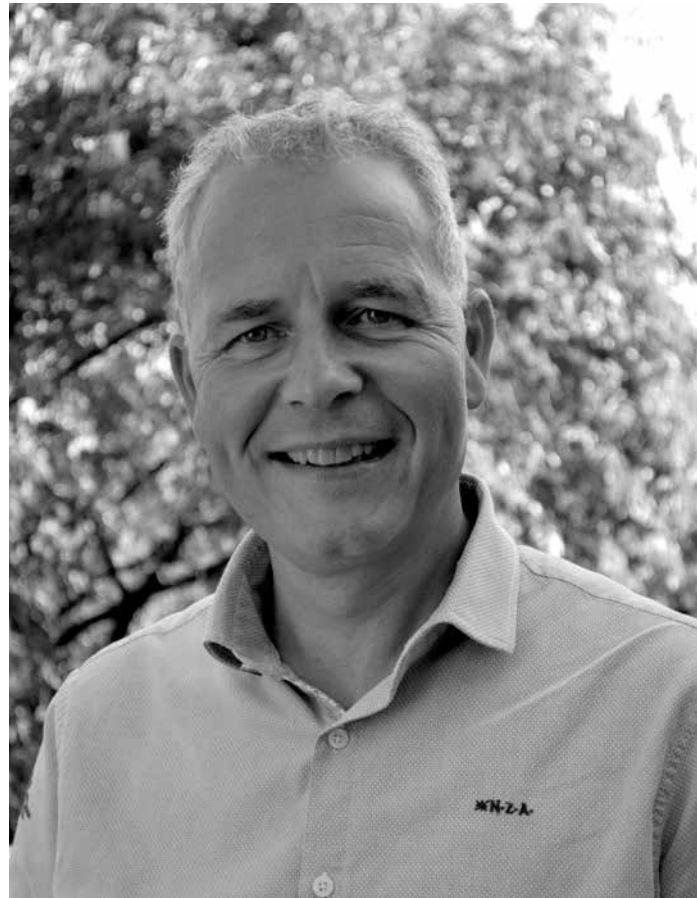
Het doel is om de kennis zo te ontwikkelen dat consumenten zelf om specifieke producten gaan vragen, als lycopeenrijke tomaat, broccoli met sulfarogaan, blauwe bessen met anti-oxidanten, gele paprika met selenium of champignons met een hoog gehalte aan vitamine D. De invulling hiervan noemen we personalised food ofwel ‘mensen zelf hun optimale voeding laten selecteren’. Crabbé: “We willen enerzijds de kennis vergroten van de potentie van voeding op de gezondheid en anderzijds het aanbod vergroten van voeding die impact heeft op de gezondheid.”

Het derde perspectief is een mensgerichte maaltijdbeleving met het oog op kwaliteit van leven en dienstverlening. Gastvrijheid, gastgerichtheid, gastbeleving, gastheerschap zijn voor veel zorgorganisaties al een veel besproken thema. Je welkom voelen levert een belangrijke bijdrage aan het welbevinden. Hoe presenteer je een gerecht waardoor gasten en bewoners zich gewaardeerd en welkom voelen, ook al heb je te maken met slikproblematiek of andere voedingsperikelen? Het vierde perspectief tot slot is de inzet van eten als middel om positieve zorg en welzijn te realiseren, waarbij positieve zorg wordt gedefinieerd als ‘het vermogen zich aan te passen en een eigen regie te voeren, in het licht van de fysieke, emotionele en sociale uitdagingen van het leven’ (definitie Instituut voor Positive Health).

### Lerende netwerken

Om organisaties die zich verbinden aan Eten+Welzijn uit te dagen om concrete resultaten op dit gebied te gaan behalen, wil de stichting een verbindende rol creëren vanuit alle kennis die er al is bij instanties als het Louis Bolk Instituut, het Voedingscentrum en Wageningen University & Research. “Vroeger deden we

dan een workshop waarin iemand dan allemaal goede dingen kwam vertellen. Maar daarmee maak je niet de verstaalslag naar je eigen organisatie. We pakken onze activiteiten anders aan, maken gebruik van zogenaamde *communities of practice*, ofwel lerende netwerken. Met een groep mensen maken we onder leiding van een tutor een thema bespreekbaar waarbij de deelnemers zelf bepalen welke kant het uitgaat.



Rudi Crabbé

Waar hebben we het over, waar zitten de knelpunten, waar zit het perspectief, hoe kunnen we het verder uitdiepen en wanneer weer terugbrengen naar de rest?”

Er zijn nu drie lerende netwerken van start gegaan. Eén gaat in op de visie en strategie rond eten en drinken, één op gastvrij gedrag en teamontwikkeling, en één op maatwerk in maaltijden. Daarnaast is er een Kwaliteitskring LEEV gestart, dat staat voor Leren

en Verbeteren. Hier hebben zich 28 zorgorganisaties voor aangemeld. Binnen LEEV geven zorgorganisaties samen, en met input van kennispartners, inhoud aan het kwaliteitsdenken en een verbeterinstrument op het gebied van eten en welzijn. Eten+Welzijn is een open platform, het idee is dat de uitkomsten gedeeld worden met iedereen die er belangstelling voor heeft. Crabbé: “De eerste groep die zich nu heeft aangemeld, brengt veel energie mee. Dit zijn de voorlopers. We merken wel dat de deelnemers nu vooral mensen met een facilitaire achtergrond zijn. Terwijl we het graag breder willen trekken, onze doelgroepen zijn niet alleen managers, medewerkers en bestuurders uit de zorg, de agrarische wereld, zorgverzekeraars, zorgkantoren, gemeenten, patiënten maar ook juist specialisten, artsen, verpleegkundigen en diëtisten, zodat iedereen de rol van voeding en welzijn ziet in de zorg.

Zo weten we dat het succes van geslaagde innovaties, zoals bij RadboudUMC of bij Interzorg, ontstaan is doordat alle betrokkenen in gesprek zijn gegaan met cliënten of bewoners en van daaruit als één team zijn gaan bouwen.”

### Green Deal

Ondertussen is voeding in de zorg ook op de agenda terecht gekomen binnen de Green Deal ‘Duurzame zorg voor een gezonde toekomst’, de aanpak waarmee het kabinet ruimte wil geven aan initiatieven die een transitie naar een duurzame economie versnellen. “Er zou in het oorspronkelijke plan voor de zorg gekeken worden naar water, energie en voeding. Maar toen ik in mei ging vragen hoe het met voeding stond, bleek het er niet in te zitten. Ik dacht: dat kan niet waar zijn. Iedereen vindt het belangrijk, maar als het planmatig wordt, verdwijnt het van het toneel. Terwijl als je aan patiënten

vraagt wat ze belangrijk vinden, voeding hoge prioriteit heeft.”

Crabbé kwam erachter dat patiënten zelf ook geen gesprekspartner waren. Hij kreeg de ruimte om te sparren met patiënten en vertegenwoordigers van patiëntenorganisaties. Zij vinden het belangrijk dat zowel cliënten/patiënten als professionals leren wat de gezondheidspotentie is van bewuste voeding en dat het aanbod van echt eten wordt vergroot. Echter het allerbelangrijkste is dat zij worden betrokken en gehoord! Inmiddels is voeding opgenomen in de Green Deal. “Ik ben benieuwd of straks als die Green Deal ondertekend is, grote organisaties als verzekeraars het ook als opdracht gaan zien om hiermee aan de slag te gaan. Op die manier kunnen we namelijk ook van bovenaf impact hebben. 🍌

### MEER INFO

[www.etenwelzijn.nl](http://www.etenwelzijn.nl)