

Een verkenning van verbetermogelijkheden in verpleeghuizen

# SOCIALE AMBIANCE ROND DE MAALTIJD

Rob van Veggel en Elvi van Wijk-Jansen (Wageningen UR) hebben in 2011 verkend in hoeverre en op welke wijze in verpleeghuizen aandacht is voor verbetering van de sociale ambiance rond de maaltijd. Dit op basis van literatuurstudie en gesprekken met Vilans en dertien wetenschappers en mensen uit de praktijk. In Food Hospitality delen zij de eerste uitkomsten van deze verkenning.

Tekst: Elvi van Wijk-Jansen

**Sociale ambiance staat voor de frequentie en de kwaliteit** van de contacten tussen de verzorgers en de bewoners en tussen de bewoners onderling. Bovendien wordt verondersteld dat door aanpassing van de materiële ambiance (= aanpassing van de fysieke omgeving, bijvoorbeeld door de maaltijd te serveren zoals dat thuis of in een restaurant gebeurt) de sociale ambiance kan worden verbeterd.

Op basis van het proefschrift van Kristel Nijs (2006) en resultaten van de Zorg voor Beter-trajecten van ZonMW, wordt namelijk verondersteld dat verbetering van de sociale ambiance rond de maaltijd een positieve invloed heeft op het voorkomen of reduceren van ongewenst gewichtsverlies, de levenskwaliteit, de zorgvraag en het gebruik van dieetvoeding en medicijnen.

Deze thema's staan ook centraal in onderzoek van Wageningen UR, TNO en het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM). Het doel van dit onderzoek, getiteld 'Mooie maaltijd in de zorg', is om te bestuderen wat investeren in duurzame en gezonde maaltijdconcepten in de zorg oplevert op de eerder genoemde terreinen. Dit onderzoek richt zich in 2012 op de somatische cliënten van verpleeghuizen. Hetzelfde geldt voor de verkenning van Van Veggel en Van Wijk-Jansen,

maar zij hebben informatie uit andere woonvormen voor ouderen en andere doelgroepen binnen verpleeghuizen (zoals psychogeriatrische cliënten) ook meegenomen. Het doel van deze verkenning was om aanbevelingen te kunnen doen voor de interventie volgend jaar van het Mooie Maaltijd in de Zorg-project in verpleeghuizen. De aanbevelingen richten zich erop hoe invulling kan worden gegeven aan (verbetering van) de sociale ambiance rond de maaltijd.

## Brede en strategische aanpak

Op de eerste plaats wordt erkend dat de sociale ambiance rond de maaltijd beter kan. Een illustratieve uitspraak van een respondent is bijvoorbeeld: "Er wordt veel gepest en geroddeld, er is veel haat en nijd tussen bewoners en veel eenzaamheid."

***'Verbetering van onderlinge sociale relaties tussen bewoners wordt gezien als een moeilijke klus'***

Ook kan de aandacht voor (verbetering van) de sociale ambiance rond de maaltijd volgens veel respondenten niet zonder een brede en strategische aanpak en moeten ideeën over verbetering van de sociale ambiance minstens getoetst worden aan de bewoners. "Anders sla je de plank helemaal mis. Sommige bewoners zijn het bijvoorbeeld helemaal niet gewend om te praten tijdens de maaltijd en zitten hier om die reden niet op te wachten, waarderen dit niet."

Verder blijkt dat de aandacht die in de praktijk uitgaat naar verbetering van de sociale ambiance zich vooral richt op verbetering van de materiële ambiance en de relaties tussen personeel en bewoners. Er wordt vooralsnog weinig aandacht besteed aan verbetering van de relaties tussen de bewoners onderling. Dit ondanks dat volgens respondenten 'zorgverleners bekend zijn met het feit dat bewoners onderling slechte relaties kunnen vormen', of 'hier veel winst te behalen is'. Ook zijn er gevallen bekend dat bewoners aan tafel met elkaar op de vuist gaan en tafelgenoten elkaar pesten, bijvoorbeeld door het zout niet door te geven.

## Verbeteringen

De sociale ambiance kan op meerdere manieren worden verbeterd, bijvoorbeeld door verbetering van de materiële ambiance. Als typische

**BIJ DE VERBETERING VAN DE RELATIES TUSSEN PERSONEEL EN BEWONERS, WORDT VOORAL HET GASTVRIJHEIDSDENKEN UIT DE HORECA ALS IDEEAAL GEZIEN.**

ARIËNSZORGPALET/HARRY KLUNDER



fout bij de materiële ambiance rond de maaltijd, noemen respondenten het serveren van het voedsel in drievakborden. Bij verbetering van de sociale ambiance via verbetering van de materiële ambiance, worden vooral de thuissituatie of het restaurant als ideaal gezien.

Bij verbetering van de sociale ambiance via verbetering van de relaties tussen personeel en bewoners, wordt vooral het gastvrijheidsdenken uit de horeca als ideaal gezien. Door Vilans is overigens een toolkit ontwikkeld die kan worden gebruikt bij de professionalisering van personeel met het oog op verbetering van de relaties tussen bewoners en personeel.

Het derde afzonderlijke aspect van de sociale ambiance betreft de relaties tussen bewoners onderling. De meeste respondenten menen dat in de zorgverlening de regie vooral bij de zorgafnemer moet liggen en dat bewoners individuen zijn wiens keuzevrijheid en soevereiniteit boven alles staan. Hierdoor zijn de meeste respondenten niet geneigd veel regie te zetten op (verbetering van) de onderlinge relaties tussen bewoners. Een van de respondenten hierover: "Het is geen zorgprobleem. De zorg is er niet voor verantwoordelijk dat mensen aan tafel een gezellige maaltijd hebben. Dat is aan de mensen zelf, ze hebben een eigen verantwoordelijkheid er wat van te maken." In de praktijk wordt volgens de respondenten pas in deze onderlinge relaties ingegrepen in geval van conflicten, bijvoorbeeld als bewoners aan tafel ruzie hebben.

Eén respondent is er echter van overtuigd geraakt dat het organiseren van gemeenschappelijkheid een van de belangrijkste dingen is of zou moeten zijn. "Daar moet je fors op inzetten, zodat een groep bewoners een echte sociale gemeenschap wordt die draagkracht geeft." Volgens deze respondent kan de groep, als het groepsproces goed verloopt, namelijk therapeutisch werken tegen gevoelens van eenzaamheid, angst, verveling en somberheid. Echter, volgens deze respondent hebben 'artsen en verpleegkundigen allemaal niet zo veel met groepsprocessen, terwijl verpleeghuiszorg wel groepswonen betekent. Een groot verschil met een verzorgingshuis, naast de intensiteit van de zorg natuurlijk'.

## Moeilijke klus

Verder wordt verbetering van onderlinge sociale relaties tussen bewoners door de respondenten gezien als een moeilijke klus. In de praktijk roepen pogingen om onderlinge relaties te verbeteren, zoals door een andere tafelschikking, nogal eens weerstand op bij bewoners. Eén respondent vertelt zelfs dat ze is aangevallen toen ze probeerde iemand op een andere plaats te laten zitten.

Volgens veel respondenten zijn er wel verzorgenden die het op basis van leeftijd, levenservaring en persoonlijkheid in zich hebben om relaties tussen bewoners te verbeteren, maar is niet iedereen in de zorg voldoende geëquipeerd om hieraan bij te dragen. Verzorgenden, maar ook horecamedewerkers, zijn immers opgeleid om een op een zorg te verlenen, niet om groepsprocessen te begeleiden. Verder is de hele zorg ingesteld op het bieden van zorg aan individuen op grond



**VOLGENS RESPONDENTEN WORDT ER IN VERPLEEGHUIZEN DOOR BEWONERS ONDERLING REGELMATIG GEPEST EN GERODDELD. OOK IS ER VEEL EENZAAMHEID.**

van individuele ZPP-indicaties. Mogelijk zouden sociotherapeuten werkzaam in de gehandicapten- en psychiatrische zorg ook in de ouderenzorg veel kunnen betekenen. Bijvoorbeeld door te adviseren hoe een nieuwe bewoner een plaatsje kan veroveren in de groep, of hoe iemand kan worden geaccepteerd door anderen binnen de groep, ondanks bijvoorbeeld zijn onsmakelijke eetgedrag.

## Meer discussie

De onderzoekers verwachten niet dat ze met deze verkenning een compleet overzicht hebben geleverd, maar hopen wel dat ze dit onderwerp op de kaart hebben gezet en dat deze verkenning aanleiding geeft tot meer discussie over dit onderwerp.

*Elvi van Wijk-Jansen is onderzoeker bij LEI, onderdeel van Wageningen UR. Het WUR-rapport naar aanleiding van de verkenning verschijnt begin 2012. Meer informatie is te verkrijgen via [elvi.vanwijk@wur.nl](mailto:elvi.vanwijk@wur.nl)*

## COLLEGE AMBIANCE & BELEVING

Tijdens het Food Hospitality College op 10 november in Wageningen geeft Ruth Pijls-Hoekstra een college Ambiance & Beleving. Pijls-Hoekstra, research programma manager aan Saxion Hospitality Business School, bespreekt onder meer hoe beleving rond eten en drinken meetbaar te maken. Zie pag. 18 en 19 voor meer informatie.