

Eten in Hospice Lansingerland:

Altijd vers en precies wat de gast wil

Hospice Lansingerland in het Zuid-Hollandse Bergschenhoek introduceerde tien jaar geleden een nieuwe werkwijze om zijn gasten van maaltijden te voorzien. Een kookgroep kookt thuis kleine porties soep, hoofdgerechten en toetjes die allemaal worden ingevroren. Ze worden opgeborgen in grote vriezers in het hospice. Zo kunnen gasten op ieder gewenst tijdstip een keuze maken uit een groot aantal verschillende gerechten. Deze methode sluit niet alleen heel goed aan bij de wensen van de gasten, ook wordt voedselverspilling voorkomen. Redacteur Jan Tuit ging in gesprek met manager/coördinator Brigitte de Jong en lid van de kookgroep Joke Granneman over deze methode, die inmiddels door tal van hospices is overgenomen.

In de eerste twee maanden van zijn bestaan had Hospice Lansingerland, om aan alle wensen van de gasten te voldoen, veel eten op voorraad. Maar daardoor werd er ook veel weggegooid. Bovendien was niet elke vrijwilliger ook een kookprins of -prinses en daarom werden de diensten rond etenstijd steeds vaker gemeden. Een oplossing werd gevonden in het oprichten van een speciale kookclub die thuis gerechten bereidt. Antenne berichtte daar eerder over. De methode werkt nog steeds naar volle tevredenheid.

Brigitte: 'Onze werkwijze is in grote lijnen dezelfde als in 2011 is gestart. Een groep van zes kookvrijwilligsters bereidt thuis gerechten in kleine hoeveelheden van ongeveer 50 gram en die worden in onze vriezers bewaard en voor onze gasten verwarmd en opgediend wanneer zij dat wensen. Een toevoeging is wel dat we zogeheten themagerechten bereiden uit bijvoorbeeld de Indische of de Italiaanse keuken. We maakten al enkele jaren geleden een menuboekje waarin de gasten een afbeelding konden zien van de

beschikbare gerechten. Dat menuboekje is nog mooier en uitgebreider geworden. Zo hebben we maar liefst twaalf soorten soep in de aanbieding en een even groot aantal soorten vlees- en kipperechten. Daarnaast beschikken we over vijf soorten vis en twaalf soorten groentes, alles met de benodigde stickers erop in de vriezer. Op ieder moment van de dag kunnen we allerlei gerechten presenteren aan de gasten.'

Hoelang bewaren jullie al dat eten en over hoeveel vriescapaciteit beschikken jullie?

Joke: 'Het voedsel blijft in de vriezers wel drie tot zes maanden goed. De opslagcapaciteit is erg groot. We hebben maar liefst vier vriezers die elk twee meter hoog zijn en acht lades bevatten.'

Hebben jullie veel wijzigingen gehad in de samenstelling van de kookgroep?

Joke: 'Helaas is een van onze vrijwilligsters overleden, maar verder is de groep van zes leden ongewijzigd. Dat is een voldoende aantal om de maaltijden te verzorgen in een hospice met zeven bedden. Het gaat hierbij trouwens niet om vrijwilligsters die louter koken, we zijn ook actief in de zorg. Elk van ons wil enerzijds bijdragen aan een heel divers aanbod aan voeding voor onze gasten, maar anderzijds willen we met onze werkwijze ook voorkomen dat voedsel wordt verspild. Als iemand heel veel eet, bijvoorbeeld als gevolg van bepaalde medicatie, dan kunnen er meerdere porties maar ook kant-en-klaar maaltijden verzorgd worden.'

Hebben jullie vaak te maken met gasten uit andere culturen of gasten die vegetarisch of veganistisch zijn?

Joke: 'Het aantal gasten uit andere culturen is in ons hospice is niet zo groot. We hebben daarbij ook wel meegemaakt dat familieleden zelf speciaal bereide voeding meenamen. Vegetariërs hebben we soms. Dat levert geen problemen op. Veganisten hebben we nog niet als gast gehad.'



De portiegrootte waarvoor Hospice Lansingerland heeft gekozen is goed afgestemd op hospicegasten: één soeplepel soep, 50 gram groente, 50 gram vlees of vis, één aardappel en/of bijgerechtje en een minitoetje.

Hoe worden de kosten verrekend?

Brigitte: 'We houden het zo eenvoudig mogelijk. De leden van de kookgroep leveren hun bonnetjes in en krijgen hun uitgaven vergoed.'

Hoe zien de naasten van jullie gasten jullie werkwijze?

Joke: 'Ze vinden het leuk om ons menuboekje te zien en bespreken dan met de gasten wat er gegeten kan worden. De komst van de airfryer heeft het mogelijk gemaakt om ook snacks aan te bieden waarover we vroeger niet beschikten.'

Brigitte: 'Soms zijn er naasten voor wie het moeilijk kan zijn om te accepteren dat in de eindfase van het leven een andere situatie ontstaat en dat onze gasten bepaald voedsel niet meer willen eten of kunnen verdragen.'

Is jullie werkwijze inmiddels door andere hospices en bijna-thuis-huizen overgenomen?

Brigitte en Joke: 'Mede door de publicatie in de Antenne kregen we maar liefst vijftien verzoeken, uit verschillende delen van het land, om onze ervaringen te delen. Dat hebben we gedaan door het geven van presentaties of bezoeken, maar we hebben geen volledig overzicht of zij dit ook in de praktijk hebben gebracht. We hebben wel gewaarschuwd voor de valkuilen. Zo is het van belang dat bij de verandering van de werkwijze de vrijwilligers instemming moeten kunnen geven en dat er een zekere mate van coördinatie is. Daarnaast is het van belang om klein te beginnen, met slechts enkele gerechten.'

Jan Tuit