goed omringd

Voor elke patiënt de juiste voeding

In een ziekenhuis is voeding meer dan op een vast tijdstip je maaltijden krijgen. Wanneer ziekte, een operatie of een chronische aandoening specifieke medische voedingsvoorschriften met zich meebrengen, komt daar heel wat bij kijken. Evengoed bij patiënten met (een risico op) ondervoeding. Zij hebben een specifiek dieet nodig, vaak met meerdere aanpassingen tegelijk: van licht verteerbare maaltijden en aangepaste consistenties tot correcte voeding voor mensen met diabetes, allergieën of ondervoeding.

Dat vraagt een nauw samenspel tussen onder meer diëtisten, koks, hulpkoks, keukenmedewerkers, logistieke medewerkers en voedingsassistenten. Samen zorgen zij ervoor dat elke patiënt voeding krijgt die niet alleen veilig en medisch geschikt is, maar ook voldoende gevarieerd blijft.

Patiënt
Ludy Paijmans

"Na een vakantie kwam ik met onhoudbare buikpijn in het ziekenhuis terecht. Een darmobstructie, zo bleek. Na een eerste operatie volgden er helaas complicaties en nieuwe ingrepen. De situatie was levensbedreigend. Intussen lig ik hier al drie maanden, onder meer met een stoma. Door alle verwikkelingen ben ik veel gewicht en spierkracht verloren. Ik krijg energierijke, kaliumrijke voeding en extra bijvoeding. In het begin had ik weinig trek en kreeg ik mijn porties vaak niet op. Nu merk ik dat ik stilaan weer wat kracht opbouw. Na mijn verblijf hier wacht me waarschijnlijk nog revalidatie. Maar wat kijk ik uit naar die eerste maaltijd weer thuis! Erwtensoep met verse worst, zoals mijn moeder die vroeger maakte…"





Verantwoordelijke voedingsdienst

Pascale Willemsens

"Ik zorg ervoor dat achter de schermen alles op elkaar afgestemd is door de planning te bewaken en de verschillende teams aan te sturen. Om kwaliteit en voedselveiligheid te garanderen, werken we volgens het principe van de koude lijn: maaltijden worden vooraf bereid, gekoeld bewaard en later geserveerd. Menu's moeten ruim op voorhand worden uitgewerkt en bestellingen tijdig worden geplaatst, terwijl we nooit exact weten hoeveel patiënten er zullen zijn of welke dieetwijzigingen zich nog voordoen."



Hulpkok

Lindsay Van der Schueren

"Ik werk vooral in de koude keuken, waar we onder meer ontbijt, desserts, koude schotels en dieetsoepen voorbereiden. Ook daar houden we rekening met heel wat dieetvoorschriften. Denk aan desserten voor diabetespatiënten of pappen voor mensen met slikproblemen. Sommige bereidingen maken we slechts voor een beperkt aantal patiënten. Het is fijn om te weten dat ons werk iemand kan helpen om beter te eten en opnieuw aan te sterken."



Logistiek medewerker voedingsdienst

Thibo Meesters

"Mijn werk begint nog vóór er gekookt wordt. Ik verwerk bestellingen, volg leveringen op en help bij de ontvangst van goederen. Alle producten die binnenkomen, worden gecontroleerd, gelabeld en volgens vaste regels opgeslagen, zodat de oudste of snelst vervallende producten eerst gebruikt worden. Als een levering ontbreekt of fout loopt, moeten we snel schakelen zodat de keuken verder kan werken."



Diëtist

Jolien Mintjens

"Wanneer een patiënt een specifiek dieet moet volgen, bekijken we samen de situatie. Is er sprake van gewichtsverlies, allergieën, diabetes, intoleranties, verminderde eetlust, slikproblemen, ...? We zoeken naar voeding die medisch geschikt is, haalbaar en voldoende voedzaam. We volgen op hoe het eten verloopt en sturen bij waar nodig. We bekijken samen met de voedingsdienst hoe we dat kunnen vertalen naar de maaltijd op het bord."



Kok

Julien Ganzeman

"Als kok vertrek ik altijd van een basisbereiding. Je kan zaken toevoegen, maar er niets uithalen. Sommige patiënten mogen bijvoorbeeld geen kruiden, zout of lactose hebben. Vanuit die basisbereiding maken we verschillende varianten voor de vele dieetvoorschriften. Dat vraagt een heel gestructureerde en schematische aanpak, want één gerecht kan tientallen verschillende afleidingen hebben. Helemaal anders dus dan hoe je thuis kookt."



Voedingsassistent

Britt Peeters

"Wanneer de maaltijden op de afdeling aankomen, controleren wij nauwgezet of elke patiënt de juiste plateau krijgt. We kijken daarbij zowel naar de dieetvoorschriften als naar eventuele allergieën. Soms moeten we nog suiker of zoetstof voorzien of drank indikken voor patiënten met slikproblemen. En soms helpen we met eten snijden of boterhammen smeren, als patiënten dat zelf niet goed kunnen.