

Kok op consult

Doelgroep in de VGZ zorgkantoorregio's

Er verblijven 25.514 bewoners in een verpleeghuis.

Zorgkosten in de VGZ zorgkantoorregio's

€ 2,8 miljard.

Te verwachten besparing in de VGZ zorgkantoorregio's

Jaarlijks kunnen de zorgorganisaties binnen de VGZ regio's die tenminste een intramurale keuken en keukenpersoneel hebben € 670.000,- besparen.

Betrokken zorgverleners

De (dieet)kok, manager horeca, diëtist, logopedist en zorgprofessionals.



Waarom?

Bij ongeveer een kwart van de ouderen in verpleeghuizen is er sprake van ondervoeding. Bewoners eten te weinig, te eenzijdig of herkennen het eten niet. Het gebruik van kant- en klare bijvoedingsproducten is relatief duur en vinden bewoners vaak niet lekker.

Wat en hoe?

De Zellingen werkt met het voedingsconcept "LEKKER" om ondervoeding op een leuke en lekkere manier tegen te gaan. 'Kok op consult' maakt hier onderdeel van uit. De koks maken smaakvolle zoete en hartige gerechtjes met verse ingrediënten. Hier worden extra voedingsstoffen aan toegevoegd, zoals eiwitten en vitamines. De bewoner beoordeelt het product samen met de kok. Per dag schrijft de diëtist een aantal van deze gerechtjes voor die aansluiten op het voedingsadvies voor de bewoner. Hierdoor is er een afname in het gebruik van bijvoeding en een afname in de ondervoeding.



Persoonlijk afgestemde gerechtjes



De bewoner krijgt gerechtjes voorgeschreven die hij of zij graag eet. De kok voegt extra voedingsstoffen toe.



Duurzamer



Er is een daling van 84% aan plastic flesjes bijvoeding. Er wordt gekookt met dagverse producten.



Minder kosten per maaltijd



Per cliënt is Kok op Consult € 182,28 op jaarbasis goedkoper dan kunstmatige bijvoeding.

Danielle van Staveren | Diëtiste
Maaïke Mulder | Manager Horeca
bij De Zellingen

"Kok op consult draagt bij aan het verbeteren van de voedingstoestand en kwaliteit van leven van cliënten binnen de verpleeghuiszorg."

