

Jaap Buis, manager van de patiëntenkeuken, luistert naar zijn eters:

“GEEN RODE KOOL MET APPELTJES”

“Toen ik het commentaar hoorde van de jongvolwassenen met kanker op de AYA-poli op wat wij hen serveerden, wilde ik het liefst met stoel en al in de grond verdwijnen uit schaamte,” vertelt Jaap Buis, die als manager van de patiëntenkeuken verantwoordelijk is voor wat er op tafel komt. Maar in plaats van deze verdwyntruc toe te passen maakte hij snel en serieus werk van de klachten. Patiënten met kanker stellen specifieke eisen aan hun voeding en het UMC St Radboud speelt daar nu adequaat op in. Een gesprek aan de keukentafel.

Maatwerk

“Binnen ons ziekenhuis is de keuken in het recente verleden ontmanteld. Dat betekent dat we nu 90% van onze voeding bereid inkopen. De overige 10% maken we zelf. Dat zijn bijvoorbeeld speciale dieet-gerechten. Het inkopen van de bereide maaltijden gebeurt heel zorgvuldig met een uitgebreid voorproefteam waarin koks, diëtisten, voedingsdeskundigen en stagiaires zitten. Uit dergelijke blindproeverijen hebben we een top-40 samengesteld van waaruit we de maaltijden kunnen samenstellen. Ook die voor mensen met speciale wensen of diëten. Door op de afdelingen keukens te realiseren, kunnen we patiënten steeds later laten kiezen wat ze wensen en kunnen we steeds beter maatwerk leveren.”

Klachten

Een sterk verhaal, maar flink wat patiënten ervoeren wat anders. “Vanuit oncologie waren er inderdaad al langer klachten en die zijn niet goed opgepakt. We hebben contact gezocht met de

medische oncologie en via de taskforce met alle betrokkenen gesproken. We hebben gezien dat mensen die aangaven misselijk te zijn, vele rondes werden overgeslagen en dat mensen in de tweede week van de chemotherapie vaak een echte afkeer van vlees krijgen. Dat moet je ze dan ook niet aanbieden. Jongeren met kanker zijn heel bewust met hun gezondheid en voeding bezig. Die drinken groene thee met veel anti-oxidanten thuis om hier dan rode kool met appeltjes en een sukadelapje te krijgen. We hebben het roer daar radicaal omgegooid en serveren hen zelfs geen avondmaaltijd meer.”

Smoothies

Jaap Buis vertelt hoe hij met zijn mensen en de verpleging nu onmiddellijk reageert op de vraag van zijn klanten op de AYA-poli. “Die hebben soms korte momenten dat ze zich even beter voelen. Dan moet je er razendsnel zijn en ze die smoothie of pizzapunt brengen. Op Hematologie heb ik snel een oven op de afdeling georganiseerd,

want anders worden het van die slappe magnetronpunten. De afdeling heeft een vriezertje gekocht zodat alles op voorraad is. De warme maaltijd kan ze gestolen worden, maar ze eten nu op hun goede momenten fruitsalades, koude vegetarische gerechtjes en allerlei smoothies. En alles staat binnen tien minuten voor hun neus. We zijn er zeker nog niet en er zijn ook zeker meer afdelingen die dergelijke speciale aandacht nodig hebben, maar we zijn absoluut op de goede weg.”

QR - CODE



Jaap Buis:

“De warme maaltijd kan jonge kankerpatiënten gestolen worden. Dus eten ze nu fruitsalades, koude vegetarische gerechtjes en allerlei smoothies.”

WEGGOOIEN

Tot voor kort werd circa 60% van wat er voor patiënten bereid werd in het UMC St Radboud weggegooid. Inmiddels heeft Jaap Buis dat terug kunnen brengen naar 25% en binnen twee jaar moet dat minder dan 5% zijn. Op die manier wordt het milieu minder belast, maar wordt ook geld bespaard. Dat geld wil en mag Buis besteden aan het verder verbeteren van het aanbod. Hij denkt aan scharrelvlees, regionale producten, producten ‘met een verhaal’. “Zoals de blauwe bessen met Milieukeur B-Berry die de familie van IC-verpleegkundige Suzanne Douven nu aan ons levert. Dat is mooi puur voedsel uit de regio. Die kant wil ik op.”

