

## ‘Van ondervoeding naar aansterken en genietmomenten’

**Interzorg Noord-Nederland startte twee jaar geleden met een eigen bijvoedingslijn, ter vervanging van de bestaande dieetvoeding van fabrikanten. Het tegengaan van ondervoeding werd ingebed in een visie op eten en drinken. Er wordt nu toegewerkt naar een nieuwe centrale keuken als onderdeel van een nog te bouwen duurzaam facilitair centrum. “We doen dingen die niet zo gewoon zijn in zorgland”, vertelt facilitair verantwoordelijke Simon Wachtmeester.**

De eigen bijvoedingslijn, die inmiddels is doorontwikkeld naar 12 hartige en 8 zoete producten, heeft veel teweeggebracht, erkent Wachtmeester. “Zowel bij cliënten als leveranciers en andere zorgorganisaties. We hebben al de nodige presentaties mogen verzorgen om onze kennis en opgedane ervaringen te delen. Door de start van onze eigen bijvoedingslijn was het een logische keuze om de warme maaltijden aan te laten sluiten op de algehele visie van Interzorg op eten en drinken.”

### **Vaker ondervoed**

De bijvoedingslijn is primair bedoeld voor de cliënten van Interzorg, dat negen locaties heeft. “Mensen komen in slechtere conditie bij ons binnen dan voorheen en zijn vaker ondervoed”, wijst Wachtmeester op de noodzaak ervan. Wel kijkt hij samen met zijn collega’s, Jaap Wolf en Roelof Bos, naar mogelijkheden voor de extramurale markt. “Doordat we werken met verse producten hebben we te maken met de houdbaarheid. De hapjes moeten binnen 36 tot 48 uur worden geconsumeerd en onder de 4 graden worden aangeleverd bij de cliënt. Dat is best een logistieke uitdaging.” Incidenteel is de bijvoedingslijn al wel verstrekt aan anderen. Wachtmeester: “Zo werden we geconfronteerd met iemand die sterk vermagerd was en nog maar 50 kilogram woog. Door onze bijvoeding was hij binnen een maand weer aangesterkt en kon deze man weer achter zijn rollator lopen.”

### **Maatwerk in maaltijden**

[Maatwerk in maaltijden](#) is geboden, vindt de facilitair verantwoordelijke bij Interzorg. Ook bij dieetvoeding. “Wij vinden dat de maaltijd een genietmoment moet zijn, dat betekent dat je dit toespitst op de vraag van de cliënt. Als we een hapje in vloeibare of gemalen vorm aanbieden, doen we dat niet in een simpel bakje maar presenteren we dat net zo mooi als de reguliere bijvoeding.”

### **Nieuwe keuken**

Een andere uitdaging binnen Interzorg betreft de realisatie van een nieuwe keuken, als onderdeel van een nog te bouwen duurzaam facilitair centrum op bedrijventerrein Messchenveld in Assen. Behalve de centrale keuken maken ook de wasserij, het logistiek centrum en kantooromgeving voor ondersteunende afdelingen deel uit van het pand, dat door [Interzorg](#) gehuurd zal worden. De huidige planning is dat het pand eind 2019, begin 2020 wordt opgeleverd.

“Vanuit Facilitair willen we graag zo duurzaam mogelijk te werk gaan en nieuwe ontwikkelingen op dat gebied integreren”, aldus Wachtmeester. “Het werken met streek- en seizoensproducten – voor cliënten herkenbaar – heeft daarbij onze sterke voorkeur. We zijn nu al bezig om meerdere schakels in de keten te betrekken. Zo hebben we een aspergedag georganiseerd in nauwe samenwerking met onze leverancier Distrivers als regionale partner, met asperges van een teler uit Veenhuizen.”



Eten+Welzijn

### **Toegevoegde waarde voor cliënten**

De keuzes die Interzorg maakt rond eten en drinken worden opgemerkt. Wachtmeester: “Niet alleen door andere zorgorganisaties maar ook door onze doelgroep. De kwaliteit van ons eten en drinken en onze klantgerichtheid worden als pluspunten ervaren, zo krijgen we te horen. We kiezen daarbij voor vakmanschap en continuïteit, met een eigen keuken waardoor we de regie houden op onze producten en processen. We geloven dat dit toegevoegde waarde heeft voor cliënten. Wij hebben de kansen gekregen en de stap durven zetten om het gewoon te doen.”

*Interzorg neemt deel aan het [lerend netwerk 'Maatwerk in maaltijden'](#) van de stichting Eten+Welzijn en zal tijdens de eerste workshop op 20 september de opgedane kennis en ervaringen delen met de deelnemers aan [dit netwerk](#).*