



Kleinschalig koken bij Simnia in Domburg

Kwaliteit is

Bij zorgcentrum Simnia in Domburg is men niet over één nacht ijs gegaan bij de invoering van kleinschalig wonen én koken. En dat is terug te zien in de huidige praktijk. Maar bij Simnia beseffen ze ook heel goed dat handhaving van de kwaliteit een bovengemiddelde inzet en voortdurende aandacht van het personeel vraagt.

door Frank Pol

Weinig badgasten zullen bevroeden dat Domburg behalve het natuurschoon van de Zeeuwse Riviera een andere attractie van formaat telt. Meer dan de dagelijkse stoet ouderen in hun rolstoel zien ze er ook niet van. Maar feit is, dat de manier waarop voor deze ouderen wordt gezorgd tot in de uithoeken van de aarde aandacht trekt. Zelfs uit Japan komt men naar Domburg om bij zorgcentrum Simnia een voorbeeld van 'good practice' te bestuderen.

De kleinschalige woningen van Simnia bestaan uit vier huishoudens van zes, maximaal zeven bewoners. Het moederhuis waarbij ze horen, bestaat sinds 2002 en is ontstaan uit een samenvoeging van een plaatselijk zorgcentrum en een verpleeghuis in Koudekerke.

Aan de daadwerkelijke verhuizing is een soms moeizame periode van transformatie vooraf gegaan, zo blijkt uit het relaas van coördinatrice *Antoinette van Hoepen*. Eerst is in het verpleeghuis een kleinschalig huishouden nagebootst, waarbij verzorgenden anderhalf jaar lang eenmaal per week op een tweepits gasstel kookten om in de praktijk te ondervinden wat wel en niet werkte. Vervolgens heeft men een huis in Westkapelle gehuurd om het personeel aan een kleinschaliger setting te laten wennen. Ook na de verhuizing kwam nog een jaar lang elke week een kok langs om de verzorgenden tips te geven. Die zagen in eerste instantie nogal op tegen het wassen en

koken in de nieuwe woningen. 'Vooral oudere verzorgenden klaagden,' vertelt Van Hoepen. 'Die zeiden: "Wassen en koken doen we thuis ook al."'

Van tegenzin is inmiddels geen sprake meer. 'Huiselijkheid creëren' en 'bewonersgericht werken' zien verzorgenden *Marian Louws* en *Peter Appels* als een essentieel onderdeel van hun taak. Daar hoort niet alleen koken en wassen bij, maar ook samen met de bewoners eten. 'Vroeger gebeurde alles op een vast tijdstip,' vertelt Louws. 'De centrale keuken bepaalde wanneer iemand moest opstaan, wanneer het tijd was voor de lunch of het diner. Hier kan iemand eens uitslapen als hij dat wil en pas om een uur of tien ontbijten.'

Huiselijkheid

Dat 'huiselijkheid creëren' niet alleen neerkomt op het culinair vertroetelen van de bewoners, blijkt uit het uitgekiende ontwerp en de inrichting van de groepswoningen. De gezamenlijke woon-eetkamer grenst direct aan de wasruimte, zodat de verzorgende tijdens het wassen en strijken alleen maar een deur hoeft open te doen om zicht te houden op wat zich in de woonkamer afspeelt. Ook al het papierwerk, het bijhouden van de administratie, het logboek, de medicijnen, gebeurt niet in een kantoortje op de gang maar in een afgeschut hoekje van de woonkamer. De keuken is open en gebouwd in de vorm van een U, aan de linkerkant waarvan zich een kookeiland bevindt. Zo staat de verzorgende bij het bereiden van de maaltijd steeds met het gezicht naar de groep toe. Om te voorkomen dat een bewoner toch in een onbewaakt moment een pan van de kookplaat zou trekken, is een rechthoekig frame beschikbaar dat precies om de inductiekookplaat past. Maar het frame is allang niet meer in gebruik omdat de ene bewoner voor wie het noodzakelijk bleek, intussen is overleden.

Ook na de verhuizing kwam nog een jaar lang elke week een kok langs om de verzorgenden tips te geven

kwetsbaar

foto's: Rob Webster

Uit de aantekeningen in het logboek blijkt dat het prakken van pasta 'nogal een plakboel' oplevert en dus beter kan worden nagelaten

In de woonkamer zit een bewoonster een beetje te soezen. In de gietijzeren kachel bij de schouw brandt een behaaglijk vuur. Fel oranje lichten houtblokken op wanneer de vlammen er begerig aan likken. Op de kachel een grote waterketel. Ernaast twee slapende jonge katten innig verstrengeld in hun mand. Boven de schouw – heel klassiek – een grote spiegel en een replica van de beroemde vuurtoren van Westkapelle. De herkomst van de schouw laat zich herleiden tot de catalogus van een bekende bouwmarkt. Het houtvuur dooft subiet zodra de stekker uit het stopcontact gaat en de poezen – made in China – zullen hun mand nooit verlaten. Maar nep of niet, die schouw, het haardvuur en de poezen belichamen een inrichtingsconcept dat tot het handelsmerk van Simnia lijkt te horen. Net als de eettafel is immers het zitje bij de haard een plek waar geborgenheid van uitgaat. Niet toevallig heeft Antoinette van Hoepen in een nieuwbouwproject van de stichting waaronder Simnia valt, alvast een prominente plaats ingeruimd voor een grote schoorsteenmantel met 'open haard'. Bijpassend bloemetjesbehang is inmiddels uitgezocht.

Geen kiwi's naast bananen

Aan het koken en aan de samenstelling van de maaltijden wordt bij Simnia veel aandacht besteed. De verzorgenden werken met uitgebreide richtlijnen voor de planning en bereiding van de maaltijden. Die moeten niet alleen afwisseling garan-

deren, maar ook voorkomen dat bewoners te zout eten en dat nitraatrijke groentes als spinazie samen met vis op het menu staan. Of dat er te vaak gehakt, worst of slavinken op tafel komen – want dat vergroot het risico van doorligwonden bij bedlegerige bewoners doordat zij dan te weinig van bepaalde eiwitten binnen krijgen. Elke afzonderlijke groepswoning maakt een menulijst en bepaalt twee weken vooruit wat er op een bepaalde dag moet worden gekookt. Daarnaast checkt de verzorgende aan de hand van een voorgedrukte lijst of alle artikelen die als basisvoorraad worden beschouwd (kruiden bijvoorbeeld) in voldoende mate aanwezig zijn. Tweemaal per week faxen de verzorgenden hun boodschappen door aan de plaatselijke supermarkt en die levert de bestelling voor de deur af. Maandelijks komt bovendien een diëtiste langs om de samenstelling van de maaltijden onder de loep te nemen. En de verzorgenden houden elkaar ook scherp. Uit de aantekeningen in het logboek blijkt dat het prakken van pasta 'nogal een plakboel' oplevert en dus beter kan worden nagelaten. En iemand moppert dat 'ik alle kiwi's heb kunnen weggooiën omdat er weer bananen bij zijn gelegd' (kiwi's en bijvoorbeeld ook avocado's rijpen sneller met bananen als gezelschap). Maar de grote winst ten opzichte van de situatie van vóór 2002 zit voor verzorgenden én bewoners toch vooral in de grotere vrijheid van handelen, meent Louws. 'Je kunt eens wat extra doen. Mosselen eten. Op zondagochtend een eitje. Tweemaal per week soep. Bij mij zijn ze dol op patat, dus maken we elke zaterdag frites, met ijs na.' Per huishouding is maandelijks 920 euro beschikbaar. Daar wordt overigens ook wasmiddel, toiletpapier en dergelijke van betaald. Netto blijft er € 4,10 per bewoner per dag over voor alle maaltijden, voldoende om ook nog kleine extraatjes mogelijk te maken.

>

Vis, en dan vooral stokvis, daar kun je een aantal bewoners hier midden in de nacht voor wakker maken



Niet meer doen

Hoewel op het eerste gezicht weinig aan het toeval wordt overgelaten, vraagt handhaven van de kwaliteit van zorg een bovengemiddelde inzet en voortdurende aandacht van het personeel, juist als het om het eten gaat. Koken is een vak apart, beaamt Peter Appel, die zich dan ook gelukkig prijst een broer te hebben die kok is. Zodat die hem bijvoorbeeld kon uitleggen wat hete bliksem nu eigenlijk is. Anders dan Louws, die al twintig jaar in het vak zit en die het hele voortraject heeft meegemaakt, schoof Appel (27) als het ware zo van de opleiding achter het fornuis. Koken heeft hij al doende geleerd. Dat wil zeggen: koken toegespitst op de specifieke wensen en omstandigheden van deze bepaalde groep bewoners. Maar kwaliteit is kwetsbaar, zo benadrukt Antoinette van Hoepen. Niet elke stagiair of leerling-verzorgende heeft een kok in de familie, niet iedere instelling investeert voldoende in scholing van het personeel. En de culinaire achtergrond van de verzorgenden kan nogal verschillen. Bij Simnia letten ze daar een beetje op bij het aannemen van personeel. Nederlands-Indische afkomst en dus geworteld zijn in een milieu waar koken onlosmakelijk met de cultuur verbonden is, kan zo in je voordeel spreken. En dat geldt ook voor de omstandigheid dat je 'nog thuis op de boerderij' woont en daar óók regelmatig voor een gezin van zes personen kookt, zoals de 17-jarige leerling-verzorgende *Eline Louwerse*.

Met veel zelfvertrouwen begint zij om een uur of half vijf 's middags aan de bereiding van de maaltijd die een half uur later al zonder mankeren op tafel verschijnt. Kabeljauwfilet, sla met tomaten en aardappelen. Qua samenstelling niet helemaal conform de richtlijnen weliswaar, maar wel het soort kost dat ze hier op Walcheren weten te waarderen. Vis, en dan vooral stokvis, daar kun je een aantal bewoners hier midden in de nacht voor wakker maken. Anders dan de *ratatouille* die een collega onlangs in haar enthousiasme op tafel meende te moeten zetten en die massale weigering van het gebodene tot gevolg had. In het logboek wordt met de Franse groenteschotel korte metten gemaakt: 'Niet meer doen.'

Frank Pol is journalist.

De eerste aflevering van deze serie is verschenen in Denkbeeld, 2008/1.