

Zuyd  
Hogeschool **ZU  
YD**

**Envida**  
zorgthuis

  
**de Keuken**  
van Limburg

# Vulling of Voeding

Een procesevaluatie van de Duchesse implementatie in een verpleeghuissetting.

Schooljaar 2017/2018

Coach: Jessie Lemmens

Inleverdatum: 26-03-2018

**Iris van Ling**

1354973

irisvanling@live.nl

© Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Iris van Ling.

## Samenvatting

Duchesse-maaltijden : Vulling of Voeding? Een procesevaluatie van de implementatie van Duchesse-maaltijden in een verpleeghuissetting.

Lekker eten is voor mensen met slikproblemen (dysfagie) niet vanzelfsprekend. Vaak zijn ze aangewezen op gemalen voeding, die qua presentatie en smaak niet aantrekkelijk is. Om hier een oplossing voor te bieden zijn in 2016 negen Duchesse-maaltijden ontwikkeld. Dit zijn gemalen maaltijden die bestaan uit een aantal lagen die samen een volledige maaltijd vormen. Deze Duchesse-maaltijden zijn gedurende een periode van twaalf maanden in een verpleeghuis met twaalf locaties aan de bewoners met dysfagie aangeboden . In deze studie is bekeken hoe deze implementatie van Duchesse-maaltijden is verlopen en of op basis daarvan kan worden gezegd dat deze is geslaagd. Hiervoor is de volgende vraagstelling opgesteld:

*Hoe is de implementatie van Duchesse-maaltijden verlopen binnen de verschillende locaties van het deelnemende verpleeghuis en kan op basis hiervan gezegd worden dat deze is geslaagd?*

Naast deze hoofdvraag wordt er op diverse sub-vragen antwoord gegeven. Er is gekeken naar alle fases van de implementatie van Duchesse-maaltijden (informatievoorziening, scholing, uitvoering en borging), en er zijn zeven indicatoren opgesteld om zo objectief mogelijk te kunnen vaststellen of de implementatie is geslaagd. Het onderzoek is opgezet met een mixed-methods design, en er zijn vragenlijsten, participerende observaties en registraties van de maaltijdnutting gedaan onder verschillende doelgroepen (verpleeghuisbewoners, verzorgend personeel, koks, familieleden van bewoners, vrijwilligers, logopedisten en managers).

In totaal zijn er voor deze studie 60 algemene evaluaties, 111 proxymetingen, 60 registraties van de maaltijdnutting, meer dan 250 participerende observaties en 24 her-evaluaties uitgevoerd.

Uit de verzamelde gegevens bleek dat de ondervraagde betrokkenen doorgaans tevreden waren en dat aan alle opgestelde indicatoren voldaan is. Dit afstudeeronderzoek is de eerste uitgebreide studie naar de implementatie van Duchesse-maaltijden in Nederlandse verpleeghuizen, en identificeert zowel positieve punten als aandachtspunten met betrekking tot de implementatie van deze nieuwe gemalen maaltijden om aan te geven op welke manier deze implementatie verder verbeterd kan worden. Wanneer een zorginstelling Duchesse wil implementeren, kan dit implementatie protocol als best-practice worden gezien. Desondanks dient er verder onderzoek te worden gedaan. In de belangrijkste aanbevelingen wordt aangeraden om een dergelijke studie ook te doen met een populatie dysfagie die wordt veroorzaakt door oncologische aandoeningen. Daarnaast wordt

aangeraden om bij verdere implementatie van Duchesse-maaltijden ervoor te zorgen dat al het verpleeghuispersoneel dat op enige wijze ondersteuning biedt bij de maaltijdnuttiging, opgeleid wordt in het aanbieden van Duchesse maaltijden.

## Inhoudsopgave

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Inleiding .....                                         | 1  |
| 2. Theoretisch kader .....                                 | 5  |
| 2.1. Maaltijdnuttiging in verpleeghuizen .....             | 5  |
| 2.1.1. ondervoeding en dysfagie.....                       | 5  |
| 2.2. De huidige dysfagiezorg in een zorgsetting .....      | 7  |
| 2.2.3. Dysfagieprotocollen. ....                           | 7  |
| 2.3. Duchesse .....                                        | 8  |
| 2.3.2. Initiële implementatie.....                         | 11 |
| 2.4. Implementatie van Duchesse-maaltijden.....            | 13 |
| 2.4.2. De implementatie van Duchesse-maaltijden. ....      | 14 |
| 2.6. De implementatie binnen de instelling.....            | 14 |
| 2.6.1. Het implementatieplan. ....                         | 16 |
| 3. Methodologie .....                                      | 17 |
| 3.2. Design .....                                          | 17 |
| 3.1. Doelgroepen binnen het deelnemende verpleeghuis ..... | 18 |
| 3.3. Meetprocedures .....                                  | 20 |
| 3.3.1. Meetinstrumenten.....                               | 20 |
| 3.3.1. Methodieken per sub-vraag. ....                     | 21 |
| 3.4. Indicatoren.....                                      | 24 |
| 3.5. Blindering.....                                       | 25 |
| 3.6. Data verwerking en analyse .....                      | 25 |
| 3.6.1. Data-invoer.....                                    | 25 |
| 3.6.2. Data controle- en preperatie. ....                  | 25 |
| 3.6.2. Data-analyse.....                                   | 26 |
| 4. Resultaten.....                                         | 29 |
| 4.1. Respons .....                                         | 29 |
| 4.1.1. Missende waarden. ....                              | 30 |
| 4.2. Resultaten per sub-vraag .....                        | 30 |
| 4.3 Indicatoren.....                                       | 41 |
| 5. Discussie .....                                         | 44 |
| 5.1 Samenvatting van de belangrijkste resultaten .....     | 44 |
| 5.2. Interne validiteit .....                              | 45 |

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5.2.1. Selectiebias.....                                                              | 45 |
| 5.2.2. Informatiebias.....                                                            | 46 |
| 5.2.3. Confounders.....                                                               | 47 |
| 5.3. Externe validiteit .....                                                         | 47 |
| 5.4. Conclusie.....                                                                   | 48 |
| 5.5. Aanbevelingen.....                                                               | 48 |
| 6. Literatuurlijst.....                                                               | 50 |
| Dankwoord.....                                                                        | 54 |
| 7. Bijlagen .....                                                                     | 55 |
| 7.1. Overzicht metingen Locaties.....                                                 | 56 |
| 7.2. Instructieblad metingen .....                                                    | 57 |
| 7.3. Observatielijst .....                                                            | 58 |
| 7.4. Algemene evaluatievragenlijst ervaringen zorgverleners Duchesse-maaltijden ..... | 60 |
| 7.5. Formulier Proxymeting .....                                                      | 65 |
| 7.6. Vragenlijst voor de informatievoorziening .....                                  | 68 |
| 7.7. De her-evaluatievragenlijst .....                                                | 70 |
| 7.8. Het uitvoeringsplan .....                                                        | 74 |
| 7.9. Specificaties ingrediënten Duchesse-maaltijden .....                             | 75 |
| 7.10 opmerkingen en participerende observaties .....                                  | 81 |

## Lijst met tabellen

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1: voedingswaarden per Duchesse-maaltijd (Keuken van Limburg, 2017) .....           | 10 |
| Tabel 2: financiën Duchesse-maaltijden en reguliere gemalen maaltijden .....              | 13 |
| Tabel 3: kwalitatief of kwantitatief onderzoek.....                                       | 18 |
| Tabel 4: identificatie van de doelgroepen.....                                            | 19 |
| Tabel 5: Sub-vragen met bijbehorende items uit vragenlijst.....                           | 26 |
| Tabel 6: de twaalf locaties .....                                                         | 30 |
| Tabel 7: resultaten van item 3 t/m 6 vragenlijst over de informatievoorziening.....       | 31 |
| Tabel 8: resultaten van item 12 t/m 14 scholing algemene evaluatievragenlijst .....       | 32 |
| Tabel 9: resultaten van item 1 t/m 5 en 10 uitvoering algemene evaluatievragenlijst ..... | 34 |
| Tabel 10: resultaten van item 6 uitvoering algemene evaluatievragenlijst .....            | 34 |
| Tabel 11: tijdsverloop proxymetingen.....                                                 | 35 |
| Tabel 12: resultaten van item 1 en 2 uitvoering proxymetingen .....                       | 35 |
| Tabel 13: resultaten van item 6 uitvoering proxymetingen .....                            | 35 |
| Tabel 14: resultaten van de participerende observaties uitvoering.....                    | 37 |
| Tabel 15: resultaten van item 1 t/m 5 en 10 her-evaluatievragenlijsten.....               | 39 |
| Tabel 16: behaalde aantal deelnemers .....                                                | 41 |

## 1. Inleiding

Voeding speelt een belangrijke rol in het leven van een persoon. Het fysieke opnemen van voedingsstoffen is niet alleen een eerste levensbehoefte (Boerjan, 2013), maar vervult ook een grote sociale rol. Uit eten gaan met vrienden en samen eten met het gezin zijn voor veel mensen belangrijke sociale gebeurtenissen. Er zijn echter steeds meer mensen die gewone maaltijden niet meer zonder problemen kunnen eten (Huber, Van Vliet, & Boers, 2016). Onder andere patiënten met neurodegeneratieve aandoeningen kunnen problemen hebben in de aansturing van de spieren dit komt vaak tot uiting in het bewegen en bij het slikken (Bodt, Guns, D'hondt, Vanderwegen, & Nuffelen, 2015). Door de toegenomen levensverwachting zijn deze chronische ziekten de laatste jaren sterk toegenomen (Huber et al., 2016). Door de toename van chronische ziekten is het aantal patiënten met dysfagie de laatste jaren ook sterk toegenomen (Huber., 2016). Dysfagie verwijst naar een stoornis in het slikken (Bodt et al., 2015). Het komt het meeste voor bij neurologische aandoeningen zoals de ziekte van Parkinson (82%). Ook komt dysfagie vaak voor bij multiple sclerose (81%). De prevalentie van dysfagie bij mensen met dementie varieert van 13 tot 57 % (Zoutenbier, Sluijmers, Versteegde, Singer, & Gerrits, 2016). In de geriatrische populatie beïnvloeden veranderingen in de anatomie en in de neurale en musculaire mechanismen (die ontstaan door het verouderingsproces) het slikproces. Dysfagie komt ook vaak voor in combinatie met cognitieve stoornissen, waaronder dementie (Zoutenbier et al., 2016). De prevalentie, maar ook de ziekte-ernst van neurodegeneratieve aandoeningen neemt toe met de leeftijd, dus het aantal patiënten met dysfagie zal door de vergrijzing toenemen (Kalf & De Wit, 2014). Dysfagie heeft een grote impact op het eetgedrag van de patiënten met chronische ziekten. En dit eetgedrag kan op haar beurt resulteren in sociale problemen en ernstige medische problematiek, zoals gewichtsverlies, dehydratie, aspiratiepneumonie, verstikking en uiteindelijk overlijden. Ook leidt de verandering van eetgedrag die door slikproblemen kan worden veroorzaakt vaak tot een vermindering van de kwaliteit van leven bij de betreffende patiënten (Bodt et al., 2015). De rol van de logopedist bij het behandelen van dysfagie is veelomvattend. In verpleeghuizen richten logopedisten zich op het gebied van dysfagie vooral op veilig eten zodat een aspiratiepneumonie kan worden voorkomen. Er wordt door de logopedist vaak gebruik gemaakt van compenserende methoden, zoals het aanpassen van voedselconsistentie (Kalf, 2008). Over het algemeen is het aan te bevelen dat het aanpassen van bepaalde voedselconsistenties in het dieet als laatste compensatiestrategie wordt onderzocht, omdat

het voor patiënt met chronische ziekten lastig kan zijn om bepaalde consistenties uit het dieet weg te laten. Een patiënt kan bijvoorbeeld dingen die hij lekker vindt en ook vaste voeding niet meer eten, terwijl hij hier voorheen zo van genoot (Logemann & Maks, 2000). Als er toch wordt gekozen voor aanpassing van voedselconsistentie, dan wordt het eten in verpleeghuizen voor mensen met slikklachten gemalen of gepureerd aangeboden (Figuur 1) (Kalf, 2008). Om een eventuele overstap naar de gemalen maaltijd, zo gemakkelijk als mogelijk te maken voor patiënt is het van belang dat gemalen maaltijden zo aantrekkelijk als mogelijk uitziet. Ook is aantrekkelijk uitzien en smaken van de gemalen maaltijd van belang zodat de kans dat de verpleeghuisbewoner de adviezen opvolgt en zo geen slikgevaar oploopt, zo groot mogelijk is.



*Figuur 1: Reguliere gemalen maaltijd*

Door ontevredenheid over de kwaliteit van de bestaande maaltijden voor mensen met dysfagie, werd er door een cateraar voor zorginstellingen in samenspraak met een lokaal verpleeghuis in 2016 een nieuw soort gemalen maaltijd ontwikkeld (Joussen & Kreutz, 2017). Deze cateraar verzorgt maaltijden voor iedereen die niet wil of kan koken en voor organisaties, die voor zorgafhankelijke mensen zorgen, zoals verpleeghuizen (de Keuken van Limburg, z.d.). De nieuwe soort maaltijd, een soort gemalen voeding, werd Duchesse genoemd. Het cateringbedrijf tracht qua consistentie aan de eisen van gemalen voeding te voldoen. Ook probeert de cateraar het er representatief te laten uitzien en het zo lekker te maken als niet gemalen voeding (Keuken van Limburg, z.d.).

Duchesse bestaat momenteel uit negen maaltijden. Elke maaltijd is opgebouwd uit vier lagen (Jus, vlees, groenten en aardappelen/rijst of pasta. Ieder component is volledig glad gemalen, zodat mensen met dysfagie het zonder problemen kunnen doorslikken (Keuken van Limburg, 2017).



*Figuur 2: een Duchesse-maaltijd*

Cees Hoefs, operationeel manager Duchesse geeft in een filmpje weer wat Duchesse is en welke voordelen het heeft in tegenstelling tot de reguliere maaltijd:

Het is niet normaal dat mensen die kauw en slikproblemen hebben, ook de juiste maaltijd krijgen. Vaak is het een fletse maaltijd, vaak onder elkaar geroerd met nog een beetje appelmoes en Duchesse nodigt uit om te eten, ook omdat het zo mooi in laagjes opgebouwd is. Dat het echt voldoet aan alle eisen die de maaltijd nodig heeft. Aan de ene kant smaak, aan de andere kant ook de beleving van het eten. Naast dat het een uitstekende smaak heeft, hebben we natuurlijk ook gekeken naar de werkbaarheid van het product en dan heb je het bijvoorbeeld over de houdbaarheid. Nou het is lang houdbaar en een diepvriesproduct daarnaast is het marktconform geprijsd en natuurlijk voor in de keuken werk het super eenvoudig. Er is geen waste, je pakt wat je nodig hebt en verwarmd het en dat geef je door, helemaal perfect (Duchesse, 2017).

De Duchesse maaltijden zijn in de periode van een jaar op twaalf locaties van één verpleeghuis aangeboden. Voorafgaand aan deze implementatie heeft er een pilotstudie plaatsgevonden op één van deze locaties. Vervolgens werd er op een andere locatie van het verpleeghuis een effectstudie uitgevoerd door Joussen & Kreutz (2017). Deze effectstudie over Duchesse geeft (het eerste) wetenschappelijke bewijs dat Duchesse voor een efficiëntere maaltijdnuttiging binnen verpleeghuizen kan zorgen. Bij de nuttigheid van Duchesse werd geen enkel negatief effect geobserveerd (Joussen & Kreutz, 2017). De duur en hoeveelheid van de maaltijdnuttiging verslechterde niet en er was minder residu bij Duchesse dan bij de reguliere maaltijden. Duchesse lijkt volgens het onderzoek van Joussen & Kreutz (2017) een goed alternatief voor de reguliere gemalen maaltijd. Om die reden adviseren Joussen en Kreutz (2017) een verspreiding van Duchesse over alle verpleeghuizen in Nederland. Om meer zekerheid te krijgen dat de resultaten van de pilotstudie en de effecten die bleken uit de effectstudie ook daadwerkelijk zullen volgen bij de implementatie van Duchesse-maaltijden op andere locaties, en om aan te kunnen geven waar nog verbeteringen kunnen worden aangebracht in het implementatieproces, dient het proces van implementatie, en de huidige stand van zaken in het verpleeghuis waar Duchesse maaltijden al worden aangeboden, te worden geanalyseerd. Er kan dan worden nagegaan welke implementatiestrategieën het beste resultaat opleveren en of de implementatie in het genoemde verpleeghuis correct is gedaan. Om de correctheid van de implementatie te toetsen zijn verschillende indicatoren opgezet waaraan dient te worden voldaan. Een indicator is een meetbaar aspect van de zorg en geeft aan hoe het staat met de kwaliteit van zorg en de kwaliteit van de organisatie (V&VN, z.d.). De indicatoren worden verder uitgewerkt in hoofdstuk 3. In deze bachelorthesis is een evaluatie gedaan van de implementatie die werd uitgevoerd binnen de locaties,

om zo vast te stellen hoe Duchesse het beste kan worden geïmplementeerd in verpleeghuizen. Aan de hand van deze procesevaluatie wordt er bekeken of het volledige implementatieproces van Duchesse geslaagd is en kan er bij een succesvolle implementatie, een uitspraak worden gedaan over de kwaliteit van zorg, specifiek de zorg met betrekking tot maaltijdnuttiging, binnen het deelnemende verpleeghuis. Ook kan er aan de hand van de procesevaluatie een uitspraak gedaan worden over de mate van geloofwaardigheid van de resultaten uit de effectstudie over Duchesse (Joussen & Kreutz, 2017).

In hoofdstuk 2 wordt er meer verteld over de huidige kennis en onderzoeken rondom maaltijdnuttiging en ondervoeding. Ook zijn verschillende dysfagieprotocollen uitgewerkt en is de implementatie voor het introduceren van de groepen betrokkenen beschreven. In hoofdstuk 3 volgt de methodologie. Hierin worden zowel de vraagstelling en de sub-vragen toegelicht, als de gebruikte aanpak uitgelegd. In hoofdstuk 4 zijn de resultaten beschreven. In hoofdstuk 5 volgt een samenvatting van de belangrijkste resultaten, wordt de bias beschreven, en volgt de conclusie alsmede enkele aanbevelingen voor verder onderzoek. De bijlagen zijn in hoofdstuk 7 weergegeven.

## 2. Theoretisch kader

Om verbetering te kunnen bewerkstelligen in de kwaliteit van leven met dysfagie en om ondervoeding bij deze mensen te voorkomen is het belangrijk hoe de implementatie precies is uitgevoerd en of deze op die manier geslaagd is. Om te kunnen vaststellen in welke maten verbetering heeft plaatsgevonden is het noodzakelijk meer inzicht te krijgen in de reguliere maaltijdnuttiging in verpleeghuizen. In dit hoofdstuk wordt daarom eerst een overzicht van de huidige literatuur met betrekking tot ondervoeding en maaltijdnuttiging bij mensen met dysfagie in verpleeghuizen. Hierna volgt een korte uitleg over de dysfagieprotocollen die door het deelnemende verpleeghuis opgezet zijn en nagevolgd worden. Deze protocollen zijn regels en afspraken die door het personeel van het deelnemende verpleeghuis dienen te worden nageleefd bij gevallen van dysfagie. Dit hoofdstuk geeft vervolgens meer informatie over de Duchesse-maaltijden en bespreekt de effectstudie over Duchesse-maaltijden die afgelopen jaar door Joussem & Kreutz is gedaan (2017). Om een volledig beeld te krijgen van de implementatie van de Duchesse maaltijden, zijn ook de financiën omtrent de reguliere gemalen voeding en de Duchesse maaltijden besproken in hoofdstuk 2. Ook de implementatie van de Duchesse-maaltijden zijn beschreven. Het implementatieplan, dat is gebruikt voor de implementatie van de Duchesse-maaltijden in het onderzochte verpleeghuis, is schematisch weergegeven. Tot slotte wordt de tijdsplanning rondom de implementatie besproken.

### 2.1. Maaltijdnuttiging in verpleeghuizen

Verpleeghuizen hebben de afgelopen jaren veel aandacht besteed aan de maaltijden voor en de maaltijdnuttiging bij patiënten met dysfagie. Dit werd mede gedaan omdat verschillende leden van het zorgpersoneel, alsmede familieleden van bewoners, de reguliere gemalen maaltijden negatief beschreven (Zorg voor beter, 2014). Voornamelijk de smaak en het uitzien van de reguliere gemalen maaltijd werd bekritiseerd. Naast de aandacht voor de eigenschappen van de gemalen voeding gaven verpleeghuizen ook aandacht aan ondervoeding (Zorg voor beter, 2014).

#### 2.1.1. ondervoeding en dysfagie.

Bij dysfagie zijn het kauwen en slikken belemmerd. Aangezien kauwen en slikken activiteiten zijn die nodig zijn bij het innemen van vocht en voedsel, kan dysfagie leiden tot risico op ondervoeding, aspiratie en ongewenst gewichtsverlies. Bij ondervoeding is de inname van voedingsstoffen onvoldoende om de metabole behoefte te voorzien. We spreken bij ouderen (> 65) van een slechte voedingstoestand wanneer de BMI kleiner of gelijk is aan 20 en of wanneer er in de laatste 6

maanden een onbedoeld gewichtsverlies is geweest van meer dan 10% en of in de laatste maand meer dan 5% onbedoeld gewichtsverlies is opgetreden (Stuurgroep, 2011). Ondervoeding kwam in 2011 voor bij 22 procent van ouderen die ziekenhuispatiënten zijn, bij 17 procent van de bewoners van verzorgings- en verpleeghuizen, bij 17 procent van de ouderen in de thuiszorg en bij 7% van de ouderen die zelfstandig wonen zonder thuiszorg. De verschillen tussen deze percentages ontstaan vermoedelijk doordat ondervoeding vaak ziekte gerelateerd is (Kok, Scholte, Koopmans, 2014). Patiënten met slikproblemen hebben een verhoogd risico om in een slechte voedingstoestand te raken (Somer, 1999). Om deze reden komen in principe alle ouderen die hier moeite mee hebben in aanmerking voor onderzoek en behandeling door de diëtist. De diëtist focust zich voornamelijk op de analyse van de voedingstoestand, het geven van adviezen voor toepassingen van bepaalde voeding consistenties en het verbeteren en bewaken van een goede voedingstoestand door een energieverrijkte voeding. Bij dysfagie is er meestal een multidisciplinaire samenwerking tussen o.a. logopedist, diëtist, verpleegkundige en de arts (Zoutenbier et al., 2016).

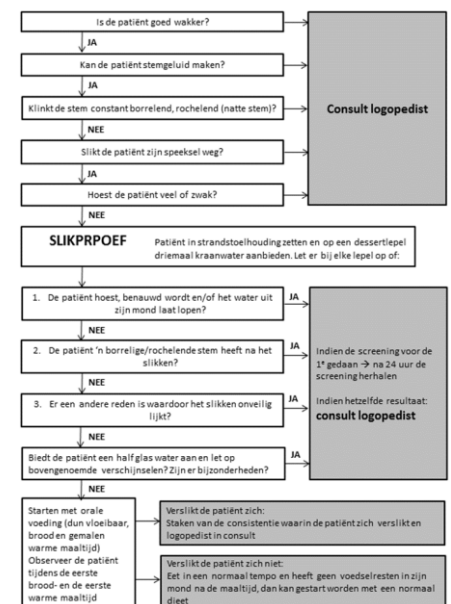
Ondervoeding is dus, zoals hierboven beschreven, gerelateerd met dysfagie. Maar ondervoeding bij ouderen heeft vaak verschillende oorzaken. Ouderen kunnen ondervoed raken door het niet voldoende opnemen van de voedingsstoffen die in het voedsel zitten dat zij hebben genuttigd. Eliens, Ever, Horman, Schols en Kruizenga (z.d.) geeft aan dat ouderen ook ondervoed kunnen raken doordat er geen voeding beschikbaar is, of door somatische problemen, zoals verlies van eetlust en slikproblemen als gevolg van ziekte. Ook kan de inname van voedsel door psychische oorzaken onvoldoende zijn. Bijvoorbeeld wanneer mensen lijden aan een depressie of wanneer mensen met dementie vergeten te eten (Eliens et al., z.d.). Ziekte-gerelateerde ondervoeding begint volgens Kok et al. (2014) vaak thuis en leidt, indien niet behandeld, ook na opname in het ziekenhuis en in de periode na ontslag uit het ziekenhuis tot medisch ongewenst gewichtsverlies. Vroegtijdige herkenning en behandeling van ondervoeding leidt tot minder medisch ongewenst gewichtsverlies en eerder herstel (Kok et al., 2014). Volgens Stuurgroep ondervoeding (2015) kan het tijdig inzetten van de behandeling positief bijdragen aan de gezondheidstoestand van de patiënt (Stuurgroep ondervoeding, 2015). Uit het onderzoek van Schilp et al. (2012) blijkt dat in instellingen waar aandacht is voor screening en behandeling van ondervoeding het aantal ondervoede mensen daalt. Het is daarom belangrijk dat er voldoende aandacht wordt besteed aan de herkenning en behandeling van ondervoeding in verpleeghuizen. Dit betekent indirect dat er voldoende aandacht moet zijn voor de maaltijden en maaltijdnuttiging in de verpleeghuizen (Schilp et al, 2012).

## 2.2. De huidige dysfagiezorg in een zorgsetting

Na het voorstel voor een verandering in de zorg, volgt het stellen van een diagnose van de situatie. Het staat hierbij centraal wie de betrokkenen zijn en in welke setting de verandering zich zal afspelen. Er wordt, met andere woorden, vastgesteld welke belemmerende en/of bevorderende invloeden de verschillende doelgroepen kunnen hebben op de interventie. In deze procesevaluatie wordt de achtergrond van de implementatie beschreven aan de hand van de huidige dysfagiezorg. Dit is gedaan aan de hand van de dysfagieprotocollen uit het verpleeghuis. Binnen de locaties van het verpleeghuis zijn verschillende protocollen ontwikkeld, zoals de procedure hulp bij eten en drinken, signaleren en screenen van slikproblemen en procedure slikken en verslikken. In onderstaand kopje (2.2.3. Dysfagieprotocollen) wordt er dieper ingegaan op de verschillende protocollen.

### 2.2.3. Dysfagieprotocollen.

Het is van belang dat slikproblemen worden gesignaleerd en daardoor slikincidenten worden voorkomen. Mensen die niet meer goed kunnen kauwen of zich telkens verslikken, ervaren het eten en drinken al gauw niet meer als een prettige gebeurtenis. Mede hierdoor bestaat het risico dat mensen met deze slikproblematiek te weinig vocht en voedsel binnen krijgen. Wanneer mensen met slikproblematiek zich verslikken, komt er eten of drinken in de luchtpijp terecht. Wanneer iemand niet meer of alleen zwak kan hoesten, is het mogelijk dat er voedsel of drank in de longen terecht komen, hierdoor kan een longontsteking ontstaan, die in sommige gevallen levensbedreigend kan zijn (Zorg voor beter, 2014). Het is daarom van belang dat er goede afspraken zijn gemaakt voor het, waar mogelijk, voorkomen van slikproblemen en het adequaat handelen wanneer iemand zich verslikt. Een manier om afspraken te hanteren is het gebruik van protocollen (Zorg voor beter, 2014). Het onderzochte verpleeghuis streefde op het gebied van eten en drinken naar het optimaliseren van de maaltijd-ambiance en het optimaliseren van de multidisciplinaire aandacht voor cliënten met voedingsproblemen. Mede om die reden zijn er door dysfagiespecialisten binnen het verpleeghuis slikprotocollen opgesteld die regelmatig worden bijgesteld. Binnen de procedure “hulp bij eten en drinken” werd er een



Figuur 3: protocol signaleren bij slikproblemen (Envida, 2017)

overzicht gemaakt van de verantwoordelijkheden voor elke discipline. In overleg met de aanwezige medewerker vanaf niveau 3 mocht familie en zorg de mensen helpen met het nuttigen van de maaltijd (Envida, 2017). Geholpen worden door de familie zou als prettig ervaren worden. Ook werd beschreven dat het van belang is om al in een vroeg stadium aandacht te geven aan de eventuele slikproblematiek (Envida, 2017). In de procedure “slikken en verslikken” werd de eerste hulp bij verslikken beschreven (probeer rustig te blijven, waarschuw een arts), hoe er kon worden geholpen bij het verslikken in een vloeistof en/of in voedsel (Envida, 2017). In figuur 3 is het schema “signaleren bij slikproblemen” schematisch weergegeven.

### 2.3. Duchesse

Zoals al aangegeven in de inleiding heeft een cateringbedrijf de taak op zich genomen gemalen maaltijden te produceren voor de verschillende locaties van het deelnemende verpleeghuis. De producent van Duchesse (Keuken van Limburg, 2017) geeft aan dat zij de Duchesse-maaltijden hebben ontwikkeld, omdat mensen met kauw- en slikproblemen zowel in de professionele zorg, als in de thuissituatie op dit moment zijn aangewezen op producten die niet appetijtelijk zijn en er niet representatief uitzien. Het gevolg hiervan is volgens de producent van Duchesse dat het plezier van eten weg is, waardoor onder ouderen een groter risico op ondervoeding ontstaat. Volgens de producent van Duchesse moet, om de veiligheid te waarborgen, de textuur van de maaltijden perfect homogeen zijn. De Duchesse maaltijden zijn ontwikkeld omdat de huidige opties voor gemalen maaltijden, wat dit betreft, vaak te wensen overlaten (Keuken van Limburg, 2017).



*Figuur 4: de negen Duchesse-maaltijden*

#### 2.3.1. Duchesse-maaltijden.

Er zijn momenteel negen verschillende Duchesse-gerechten beschikbaar: babi pangang met sajorboontjes en rijst, pasta bolognese, pasta carbonara, hutspot met hachee, kabeljauw met worteltjes en aardappel, kabeljauw met spinazie en aardappel, een varkenslapje met sperzieboontjes en aardappel, een runderlapje met bloemkool en pomme marquise en kipfilet met doperwtjes en

aardappel. Elk gerecht bestaat uit vier lagen: groenten, vlees, jus en een laag met aardappel/rijst of pasta. Elk van deze componenten is volledig glad gemalen, zodat de maaltijd zonder problemen door te slikken is (Keuken van Limburg, 2017).

In de tabel hieronder zijn de voedingswaarden van de maaltijden weergegeven. De ingrediënten van elk van de maaltijden zijn te vinden in bijlage 7.9 (Specificaties Duchesse maaltijden)

| Duchesse-maaltijd                                                                                                             | Voedingswaarden (per 100 gram)                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babi pangang met sajoerboontjes en rijst<br> | Energie 83,5 Kcal, Eiwit 4,8 g, Koolhydraten 11,5 g, Toegevoegde suikers 6,3 g, Totaal vet 2,1 g, Verzadigd vet 1,4 g, Voedingsvezel 1,0 g, Zout 0,508 g. Kan bevatten: Ei, Melk, Mosterd, Sesam.                    |
| Pasta bolognese<br>                         | Energie 68,8 Kcal, Eiwit 5,9 g, Koolhydraten 5,0 g, Toegevoegde suikers 1,2 g, Totaal vet 2,6 g, Verzadigd vet 0,6 g, Voedingsvezel 0,7 g, Zout 0,612 g. Kan bevatten: Pinda, Noten, Mosterd, Sesam                  |
| Pasta carbonara<br>                        | Energie 66,8 Kcal, Eiwit 5,9 g, Koolhydraten 4,8 g, Toegevoegde suikers 0,5 g, Totaal vet 2,9 g, Verzadigd vet 1,5 g, Voedingsvezel 0,1 g, Zout 0,616 g. Kan bevatten: Pinda, Noten, Mosterd, Sesam.                 |
| Hutspot met hachee<br>                     | Energie 100,9 Kcal, Eiwit 5,9 g, Koolhydraten 10,3 g, Toegevoegde suikers 2,0 g, Totaal vet 3,6 g, Verzadigd vet 0,9 g, Voedingsvezel 0,5 g, Zout 0,981 g. Kan bevatten: Ei, Mosterd, Sesam.                         |
| Kabeljauw met worteltjes en aardappel<br>  | Energie 83,9 Kcal, Eiwit 4,1 g, Koolhydraten 8,8 g, Toegevoegde suikers 1,6 g, Totaal vet 3,4 g, Verzadigd vet 1,3 g, Voedingsvezel 0,6 g, Zout 0,836 g. Kan bevatten: Mosterd, Weekdieren, Schaaldieren, Sesamzaad. |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Kabeljauw met spinazie en aardappel</p>           | <p>Energie 92,1 Kcal, Eiwit 4,5 g, Koolhydraten 8,7 g, Toegevoegde suikers 1,1 g, Totaal vet 4,3 g, Verzadigd vet 1,6 g, Voedingsvezel 0,6 g, Zout 1,089 g. Kan bevatten: Weekdieren, Schaaldieren, Sesamzaad, Ei.</p> |
| <p>Varkenslapje me sperzieboontjes en aardappel</p>  | <p>Energie 89,5 Kcal, Eiwit 5,5 g, Koolhydraten 8,8 g, Toegevoegde suikers 0,9 g, Totaal vet 3,5 g, Verzadigd vet 1,2 g, Voedingsvezel 0,9 g, Zout 0,957 g. Kan bevatten: Mosterd, Ei, Sesamzaad.</p>                  |
| <p>Runderlapje met bloemkool en pomme marquise</p>  | <p>Energie 95,5 Kcal, Eiwit 6,1 g, Koolhydraten 8,5 g, Toegevoegde suikers 1,2 g, Totaal vet 4,3 g, Verzadigd vet 1,6 g, Voedingsvezel 0,4 g, Zout 0,752 g. Kan bevatten: Ei, Mosterd, Sesamzaad.</p>                  |
| <p>Kipfilet met doperwtjes en aardappel</p>        | <p>Energie 91,3 Kcal, Eiwit 6,8 g, Koolhydraten 9,3 g, Toegevoegde suikers 1,1 g, Totaal vet 2,9 g, Verzadigd vet 0,9 g, Voedingsvezel 1,2 g, Zout 0,984 g. Kan bevatten: Mosterd, Ei, Sesamzaad</p>                   |

Tabel 1: voedingswaarden per Duchesse-maaltijd (Keuken van Limburg, 2017)

Gildy Hartogs, logopedist/manager dienst behandeling en begeleiding bij het deelnemende verpleeghuis, vertelt over maaltijdnuttiging bij mensen met dysfagie het volgende: “*Dysfagie of slikstoornissen komen vaak voor. Om een goede voedingstoestand te kunnen behouden is het zeer belangrijk dat deze mensen [de verpleeghuisbewoners] een maaltijd aangeboden krijgen die veilig, visueel aantrekkelijk en vooral smakelijk is*” (Duchesse, 2017). Zoals eerder in hoofdstuk 2.1.1 Ondervoeding en dysfagie in verpleeghuizen, werd aangegeven, is een goede voedingstoestand bij ouderen van extra belang, omdat zij (vaak) een verhoogde behoefte aan vitaminen, mineralen en voedingsstoffen (Stuurgroep, 2017). Om deze reden heeft een cateringbedrijf in samenwerking met logopedisten een concept maaltijd ontwikkeld waarbij alle wensen en eisen in acht werden genomen

(Keuken van Limburg, 2017). Het doel dat met de Duchesse-maaltijden bereikt wil worden wordt als volgt beschreven:

Het streven van de cateraar is om een gezonde gepureerde maaltijd te bieden die er goed uitziet, net zo lekker smaakt als gewone maaltijden en qua textuur volledig glad is. Door de maaltijd in laagjes op te bouwen, ontstaat een complete maaltijd met een intense smaakervaring (Duchesse, 2017).

Een kok van het verpleeghuis geeft informatie over het regenereren van Duchesse en de mening van de bewoners:

Je zet 's morgens een in de oven, het reguliere eten in de oven en daar wordt Duchesse dus bijgeplaatst, geen extra ruimte, alles in 1 oven en het gaat heel goed. Ja ik was heel erg sceptisch moet ik zeggen. Maar dat is allemaal perfect, dat is allemaal gebleken in het verleden door de mensen in het restaurant of door de bewoners dat het heel goed geaccepteerd wordt. Ze vinden het heel lekker, sinds ze het krijgen kijken ze er ook naar uit om lekker naar het restaurant te komen en een lekkere maaltijd te krijgen want ze vinden het gewoon heel erg smakelijk (Duchesse, 2017).

### **2.3.2. Initiële implementatie.**

De Duchesse-maaltijden die ontwikkeld zijn om de maaltijdnuttiging van gemalen voeding te verbeteren, zijn in 2017 voor het eerst in de praktijk geïmplementeerd, in een pilotstudie die plaatsvond op één locatie van het deelnemende verpleeghuis. Uit deze pilotstudie komt naar voren dat de verschillende gerechten (figuur 4) relatief snel en zonder problemen werden gegeten, behalve het gerecht "rookworst". Deze maaltijd is na de pilotstudie direct vervangen. Aan de verpleeghuisbewoners werd gevraagd of ze de voorkeur gaven aan een reguliere maaltijd of aan Duchesse-maaltijden. Meestal kozen zij voor de reguliere maaltijd omdat deze bekend is. Hierdoor is duidelijk dat tijdens de effectstudie rekening moet worden gehouden met een gewenningsperiode (Joussen & Kreutz, 2017). Joussen & Kreutz (2017) geven naar aanleiding van de effectstudie aan dat het zorgpersoneel tijdens de pilotstudie positief was over de Duchesse-maaltijden. Op een vragenlijst die werd afgenomen onder het zorgpersoneel scoort het "reguliere maaltijd" gemiddeld een 4 en scoren de Duchesse-maaltijden een 7,3. Joussen en Kreutz beschrijven in hun onderzoek dat Duchesse-maaltijden significant hoger scoren dan de reguliere gemalen maaltijd (Joussen & Kreutz, 2017). Na de pilotstudie is er, ook in 2017, een effectstudie gedaan over de Duchesse-maaltijden om inzicht te krijgen in de mate waarin deze innovatie daadwerkelijk voor een dergelijke

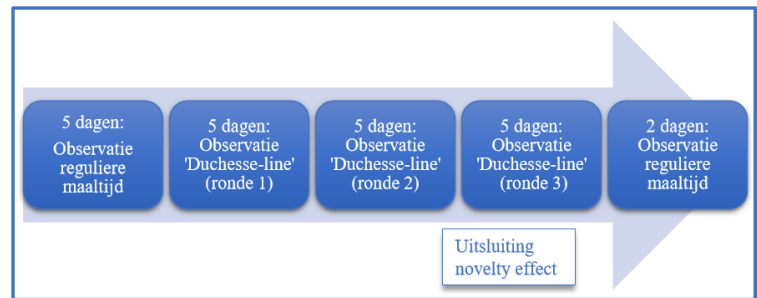
verbetering in de maaltijdnutting bij mensen met dysfagie zorgt. Meer specifiek werd nagegaan of de Duchesse-maaltijden een betere, veiligere, en efficiëntere maaltijdnutting tot gevolg heeft. In de studie is het effect van Duchesse-maaltijden gemeten in vergelijking met het effect van de reguliere gemalen maaltijd.

Om in kaart te brengen wat de verschillen tussen en de overeenkomsten in de

maaltijdnutting van Duchesse-

maaltijden en de maaltijdnutting van de reguliere gemalen maaltijden door de

verpleeghuispopulatie zijn, hebben Jousen & Kreutz (2017) de maaltijdnutting van verpleeghuisbewoners bij beide soorten maaltijden gemeten. Gedurende 20 dagen zijn de duur van maaltijdnutting, de genuttigde hoeveelheid, het maaltijdresidu en waar mogelijk de smaakbeleving geobserveerd en gedocumenteerd. Ook werd de mening van de bewoners (die tijdens de effectstudie van Jousen & Kreutz Duchesse-maaltijden nuttigde) aan de hand van proxymetingen gemeten (Jousen & Kreutz, 2017). De doelgroep bestond in dit onderzoek uit 24 verpleeghuisbewoners van een somatische en psychogeriatrische afdeling. In de resultaten van de effectstudie is beschreven dat er geen significant verschil is gevonden tussen de reguliere gemalen maaltijd en de Duchesse-maaltijden met betrekking tot de duur van de maaltijdnutting en de hoeveelheid die werd genuttigd. Wel wordt er volgens Jousen & Kreutz (2017) significant minder voeding (13%) verspild wanneer er Duchesse-maaltijden worden aangeboden. De afgenomen proxymetingen lieten een unanieme voorkeur voor Duchesse-maaltijden zien (Jousen & Kreutz, 2017). Jousen & Kreutz concluderen dat het gebruiken van Duchesse-maaltijdende effectstudie leidt tot een efficiëntere maaltijdnutting. Op basis van de resultaten van hun effectstudie, adviseren Jousen & Kreutz in verpleeghuizen Duchesse-maaltijden te implementeren als vervanging van de reguliere gemalen maaltijden (Jousen & Kreutz , 2017).



*Figuur 5: registraties van de maaltijdnutting effectstudie (Jousen & Kreutz)*

### 2.3.3. Financieel aspect.

| Factor                    | Eenheid          | Instelling prijs |
|---------------------------|------------------|------------------|
| Duchesse-maaltijd         | 1 stuk: 300 gram | €4,24            |
| Reguliere gemalen voeding |                  |                  |
| Gemalen vlees             | 100 gram         | €2,16            |
| Aardappelpuree            | 100 gram         | €0,44            |
| Gemalen groenten          | 100 gram         | €0,49 +          |
|                           |                  | -----            |
|                           |                  | €3.09            |
| Reguliere mixvoeding      | 1 stuk: 250 gram | €1,74            |
|                           | Wanneer 300 gram | €2,08            |

Tabel 2: financiën Duchesse-maaltijden en reguliere gemalen maaltijden

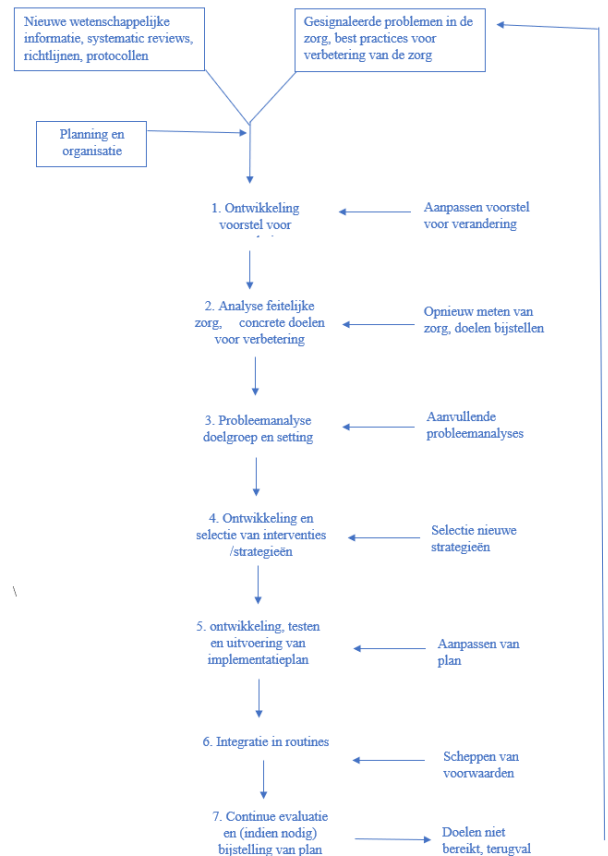
Om een volledig beeld te krijgen van de voor-en nadelen van het implementeren van Duchesse-maaltijden, is het belangrijk om naast inhoudelijke aspecten zoals smaak en voedingswaarden ook te kijken naar de financiële kant van het implementeren van deze gemalen maaltijden. In tabel 2 (financiën Duchesse) zijn de kosten van de reguliere gemalen maaltijd en de kosten van de Duchesse-maaltijden weergegeven. Aan de hand van de tabel kan worden geconcludeerd dat Duchesse-maaltijden duurder zijn dan de reguliere gemalen voeding en de reguliere mixvoeding. Een belangrijke kanttekening bij tabel 2 is dat de kosten per maaltijd bij de reguliere gemalen maaltijd afhangt van het aantal patiënten, dat van deze maaltijden gebruik maakt. Aangezien deze reguliere gemalen maaltijden moeten worden besteld, is de prijs per maaltijd het laagst wanneer de ingekochte hoeveelheid daadwerkelijk volledig kan worden opgediend aan bewoners. Maar reguliere gemalen maaltijden die zijn ingekocht en vervolgens niet worden genuttigd (residu), doen de kosten voor het verpleeghuis stijgen, aangezien de kosten niet door de bewoners worden gedragen.

### 2.4. Implementatie van Duchesse-maaltijden

Om Duchesse-maaltijden succesvol in een verpleeghuis te introduceren is er een effectieve implementatiestrategie nodig. Het feit dat er steeds meer wordt bezuinigd op verpleeghuizen (Bakker, 2016), betekent dat een implementatiestrategie niet effectief kan zijn zonder aandacht te besteden aan het financiële plaatje. Daarnaast is het van belang om rekening te houden met de (eventuele belemmeringen en mogelijkheden van) de verschillende betrokken doelgroepen en de setting waarin het product geïmplementeerd wordt. In dit geval twaalf verschillende locaties van één verpleeghuis. Al deze zaken zijn meegenomen in het opzetten van het implementatieplan.

### 2.4.2. De implementatie van Duchesse-maaltijden.

De implementatie van Duchesse-maaltijden in het deelnemende verpleeghuis is gedaan in navolging van de theorie van Grol & Wensing (2011) over de verschillende fases die bij het implementeren van een nieuw product komen kijken. Grol & Wensing (2011) hebben op basis van uiteenlopende theorieën en benaderingen een model ontwikkeld dat de praktijk van de implementatie van innovaties zo goed mogelijk volgt''(VAR Limburg, z.d.). Volgens Grol & Wensing bestaat de implementatie van een nieuw product (zoals de Duchesse-maaltijden) uit een aantal stappen en hebben alle stappen in het proces voldoende aandacht nodig. De stappen die door Grol & Wensing uiteen zijn gezet (en die de basis vormen voor het implementatieplan van Duchesse-maaltijden in het deelnemende verpleeghuis) zijn weergegeven in figuur 6. Effectieve implementatie vereist volgens Grol & Wensing een goede voorbereiding, planning en een systematische aanpak (Grol & Wensing, 2011).



Figuur 6: implementatie van veranderingen: het implementatiemodel (Grol en Wensing, 2011)

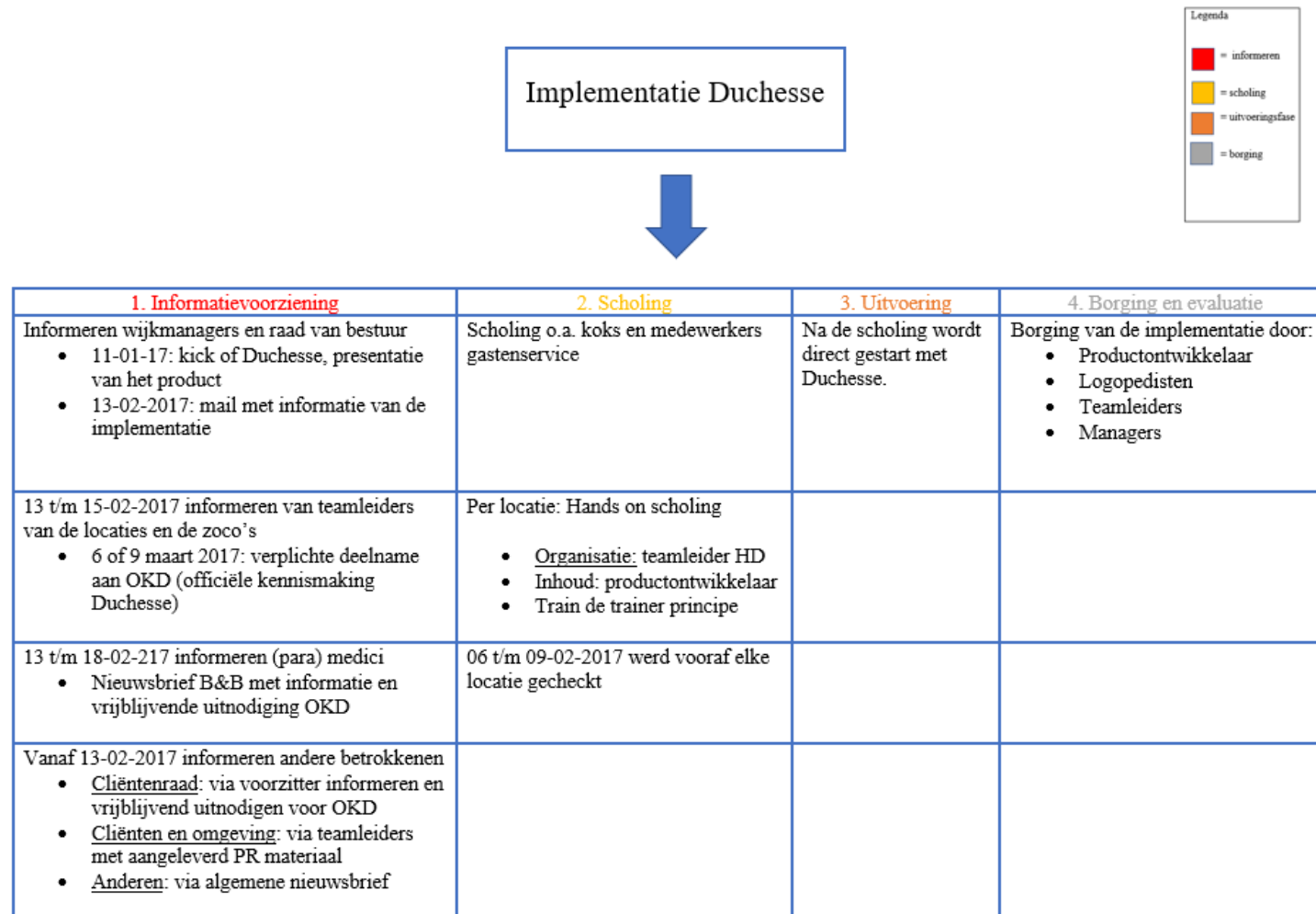
### 2.6. De implementatie binnen de instelling

In figuur 7 is het implementatieplan schematisch weergegeven. Hierin is te zien dat de implementatie zich richt op vier onderdelen: (1). Informeren van de betrokken partijen, (2) scholingen van onder andere de koks en de medewerkers in de gastservice. (3) de uitvoeringsfase waarin Duchesse wordt ingevoerd op de twaalf locaties en (4) de borging en evaluatie waarin wordt gekeken hoe de implementatie is verlopen en wat verbeterpunten zijn.

In bijlage 7.8 is het uitvoeringsplan schematisch weergegeven. Per locatie hebben in week 1 een scholing dag en een uitvoering dag plaatsgevonden waarop een medewerker van de organisatie van het product aanwezig is. Op de scholing dag is informatie verstrekt over de beeldvorming, inhoud en bestelling van het product. De scholing heeft per locatie ongeveer anderhalf uur geduurd. Op de

uitvoering dag is het product verwarmd en uitgeserveerd met ondersteuning van een medewerker van de organisatie.

### 2.6.1. Het implementatieplan.



*Figuur 7: het implementatieplan*

### 3. Methodologie

In dit onderzoek wordt de implementatie van Duchesse-maaltijden geëvalueerd die gedurende een jaar in 2017 is uitgevoerd binnen een verpleeghuis met twaalf verschillende locaties. Het doel van het onderzoek is om te achterhalen hoe deze implementatie is verlopen en (indirect) hoe ervoor kan worden gezorgd dat Duchesse-maaltijden op de meest efficiënte manier in andere verpleeghuizen kunnen worden aangeboden.

#### 3.1. Hoofd- en subvraagstellingen

In dit hoofdstuk zijn de hoofdvraag, de sub-vragen en de opgestelde indicatoren verder toegelicht. Om te achterhalen of alle stappen van het implementatieplan voor het implementeren van Duchesse-maaltijden naar behoren zijn uitgevoerd is de volgende hoofdvraag opgesteld:

*Hoe is de implementatie van Duchesse-maaltijden verlopen binnen de verschillende locaties van het deelnemende verpleeghuis en kan op basis hiervan gezegd worden dat deze is geslaagd?*

Om de hoofdvraag nauwkeurig te kunnen beantwoorden zijn er sub-vragen opgesteld aan de hand van het plan dat in 2017 is opgezet voor het implementeren van Duchesse-maaltijden in het deelnemende verpleeghuis (figuur 7). Net zoals bij de implementatie het geval was, is bij het opstellen van de sub-vragen daarom een verdeling aangehouden in vier fases: het informatievoorziening voor de betrokken partijen, scholingen, uitvoering en borging en evaluatie.

1. Welke punten vallen op bij het voorbereidend werk voor het implementeren van Duchesse-maaltijden op de verschillende locaties?
2. Hoe is de scholing ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?
3. Hoe is de interventie ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?
4. Hoe is de implementatie ervaren, in welke mate wordt deze gewaardeerd en zijn hierin verschillen te zien tussen het begin van de implementatie en zes maanden hierna (de borging)?
5. Wat is het bereik van de interventie?

#### 3.2. Design

Om de meest betrouwbare resultaten te krijgen wordt een mixed methods design toegepast met zowel kwalitatieve als kwantitatieve onderzoeksmethodes. Deze onderzoeksmethodes zijn toegepast op de antwoorden op (mondelinge) vragenlijsten die zijn afgenomen bij verschillende doelgroepen

binnen het deelnemende verpleeghuis. Daarnaast zijn deze toegepast op de resultaten van participerende observaties. In onderstaande tabel zijn de sub-vragen met de bijbehorende methodiek uiteengezet, ook is weergegeven welke methodiek onder kwalitatief en welke methodiek onder kwantitatief onderzoek valt.

| Sub-vraag | Methodiek                                                                 | Kwalitatief of kwantitatief onderzoek |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1         | Vragenlijsten (vragenlijst voor informatievoorziening)                    | Kwantitatief onderzoek                |
| 2         | Vragenlijsten (algemene evaluatievragenlijst)                             | Kwantitatief onderzoek                |
| 2         | Participerende observaties                                                | Kwalitatief onderzoek                 |
| 3         | Vragenlijsten (algemene evaluatievragenlijst en proxymeting)              | Kwantitatief onderzoek                |
| 3         | Participerende observaties                                                | Kwalitatief onderzoek                 |
| 3         | Registraties van de maaltijdnuttiging                                     | Kwantitatief onderzoek                |
| 4         | Vragenlijsten (algemene evaluatievragenlijst en her-evaluatievragenlijst) | Kwantitatief onderzoek                |
| 4         | Participerende observaties                                                | Kwalitatief onderzoek                 |
| 5         | Telling van het totaal aantal betrokkenen                                 | Kwantitatief onderzoek                |

Tabel 3: kwalitatief of kwantitatief onderzoek

### 3.1. Doelgroepen binnen het deelnemende verpleeghuis

Om de verschillende doelgroepen binnen het verpleeghuis te identificeren, is nagegaan welke mensen met de Duchesse-maaltijden in aanraking komen en welke mensen verantwoordelijk zijn voor de nuttigheid van de maaltijden.

| Doelgroepen          | Aantal benodigde participanten                                                           |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verpleeghuisbewoners | Minimaal: 40<br>Optimum: 60                                                              |
| Zorgpersoneel        | Minimaal: 1 per verpleeghuis<br>Optimum: 5 per verpleeghuis<br>(afhankelijk van grootte) |
| Koks                 | Minimaal: 1 per verpleeghuis<br>Optimum: 1 per verpleeghuis                              |
| Familie              | Minimaal: 1 per verpleeghuis                                                             |

|               |                                                                |
|---------------|----------------------------------------------------------------|
|               | Optimum: 1 per bewoner met Duchesse                            |
| Vrijwilligers | Geen specifiek aantal                                          |
| Logopedisten  | Minimaal: 1<br>Optimum: alle logopedisten van het verpleeghuis |
| Managers      | Minimaal: 1                                                    |

*Tabel 4: identificatie van de doelgroepen*

In een verpleeghuis woont een zeer kwetsbare en beperkte populatie, die zelf vaak geen of geen adequate inschatting en/of weergave meer kan maken van de smaakbeleving door cognitieve, communicatieve of sensorische beperkingen (Draak en Campen, z.d.). Om een duidelijk beeld te krijgen van het succes van een nieuw product zoals de Duchesse-maaltijden is het daarom van belang om naast de bewoners ook enkele andere doelgroepen mee te nemen in het onderzoek. In dit onderzoek zijn daarom ook het verzorgend personeel, de koks, familieleden van de bewoners, de vrijwilligers, de betrokken logopedisten en de managers van de verschillende locaties meegenomen. Over elk van deze groepen volgt een korte toelichting.

De verpleeghuisbewoners zijn verdeeld over verschillende afdelingen. Een groot aantal van de bewoners verblijft op de afdeling Psychogeriatric. Bewoners op deze afdeling hebben cognitieve beperkingen, voornamelijk vormen van dementie. De rest van de bewoners verblijft op de somatische afdelingen. Bewoners op deze afdeling hebben vaak ziektebeelden zoals cerebraal vasculaire accidenten (CVA's) en hart- en vaatziekten.

In het deelnemende verpleeghuis is verzorgend personeel van verschillende opleidingsniveaus werkzaam (niveau 1 t/m 6). In dit onderzoek is verzorgend personeel van alle niveaus meegenomen. Ook de koks en het andere keukenpersoneel zijn meegenomen in de evaluaties. Zij zijn verantwoordelijk voor het bereiden en in de meeste gevallen ook voor het serveren van de Duchesse-maaltijden.

Vrijwilligers en familieleden van verpleeghuisbewoners zijn ook geïnccludeerd in het onderzoek. Ook de betrokken logopedisten zijn meegenomen in het onderzoek. Het is aan deze logopedisten, indien nodig, te adviseren gemalen maaltijden te gaan gebruiken.

Ten slotte zijn de managers van de verschillende locaties geïnccludeerd in het onderzoek. Als eindverantwoordelijke voor de betreffende locaties hebben ze een goed overzicht over de communicatie en stand van zaken met betrekking tot de implementatie van de Duchesse-maaltijd.

### 3.3. Meetprocedures

Dit onderdeel gaat (per sub-vraag) verder in op de methodes die zijn gebruikt om de sub-vragen te beantwoorden en geeft aan welke meetresultaten worden gebruikt om de interventie (in dit geval de implementatie van Duchesse maaltijden in het deelnemende verpleeghuis) te beoordelen.

#### 3.3.1. Meetinstrumenten.

Voor het verzamelen van de gegevens die kunnen helpen bij het beantwoorden van de sub-vragen is er gebruik gemaakt van een aantal verschillende methodieken:

- Vragenlijsten
  - Algemene evaluatievragenlijst (zie bijlage 7.4)
  - Proxymeting (zie bijlage 7.5)
  - Vragenlijst over de informatievoorziening (zie bijlage 7.6)
  - Her-evaluatievragenlijst (zie bijlage 7.7)
- Registraties van de maaltijdnuttiging (zie bijlage 7.3)
- Participerende observaties

De vragenlijsten zijn opgesteld aan de hand van de sub-vragen. Per sub-vraag werden de mogelijke uitkomsten geschetst. Op basis van deze uitkomstmaten werden de vragenlijsten door de onderzoeker opgesteld.

Om de mening van de bewoner over de Duchesse-maaltijden zo objectief mogelijk te kunnen meenemen in deze studie is er gebruik gemaakt van registraties van de maaltijdnuttiging. Hierbij werden zowel de reguliere gemalen maaltijden als de Duchesse-maaltijden geobserveerd op de duur van maaltijdnuttiging, de genuttigde hoeveelheid, het maaltijdresidu en waar mogelijk de smaakbeleving. In bijlage 7.3 is het observatieformulier dat gebruikt werd tijdens de registraties weergegeven.

Om een zo goed mogelijk beeld te schetsen van de volledige implementatie hebben er participerende observaties plaatsgevonden zowel tijdens het invullen van de vragenlijsten, de scholingen, als tijdens de registraties van de maaltijden. Er werd gelet op positief en negatief geaarde opmerkingen en/ of vragen die betrekking hebben op de reguliere gemalen maaltijden, de Duchesse-maaltijden en de implementatie in het algeheel.

### 3.3.1. Methodieken per sub-vraag.

Informatie over de methodiek(en) die per sub-vraag zijn gebruikt. Voor elke sub-vraag is een methodiek of zijn verschillende methodieken gebruikt om een zo duidelijk en specifiek antwoord op de sub-vraag te kunnen geven.

Voor het verzamelen van gegevens die kunnen helpen bij het beantwoorden van sub-vraag 1 (*Welke punten vallen op bij het voorbereidend werk voor het implementeren van Duchesse-maaltijden op de verschillende locaties?*) is er gekozen voor het gebruik van één methodiek, namelijk een vragenlijst. Deze vragenlijst (zie bijlage 7.6, item 3 t/m 6) gaat over de mate van tevredenheid over de implementatie van Duchesse-maaltijden (met betrekking tot het tijdig doorgeven van informatie, de communicatie over het product en het voorbereidend werk) en is per e-mail verstrekt aan (een gedeelte van) het verzorgend personeel, de koks, de logopedisten en de managers van het verpleeghuis. De data voorkomend uit deze vragenlijst zijn ook in digitale vorm terug ontvangen van de deelnemers.

Voor het verzamelen van gegevens die kunnen helpen bij het beantwoorden van sub-vraag 2 (*Hoe is de scholing ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?*) is er gebruik gemaakt van twee verschillende methodieken, namelijk participerende observatie en één algemene vragenlijst. De participerende observaties werden gedaan tijdens de scholingen en gedurende de observaties is er informatie verzameld over de mate van tevredenheid bij de relevante doelgroepen (het verzorgend personeel en de koks). Tijdens de observatie is er nagegaan wat de (eerste) reacties zijn over de Duchesse-maaltijden en over de aanpak en veranderingen die van de doelgroepen nodig zijn om deze op een juiste manier aan te bieden. Een aantal weken na het begin van de implementatie is er aan de hand van een vragenlijst (zie bijlage 7.5, item 12, 13 en 14) meer informatie verkregen over de meningen van de verschillende doelgroepen over de scholing. Deze vragenlijst werd mondeling afgenomen, waardoor de invultijd werd verkort en er minder druk werd gelegd op het verzorgend personeel. De vragenlijst vroeg onder andere hoe duidelijk en volledig het de doelgroepen de scholing vonden, of de manier waarop de scholing is uitgevoerd tot tevredenheid stemde, of de scholing als prettig is ervaren en of alle vragen tijdens de scholing naar behoren werden beantwoord.

Om sub-vraag 3 (*Hoe is de interventie ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?*) te kunnen beantwoorden zijn gegevens verzameld door middel van drie verschillende methodieken. Eerst zijn er verschillende relevante gegevens verzameld omtrent de maaltijdnuttiging van zowel de

reguliere gemalen maaltijden, als Duchesse-maaltijden, aan de hand van een observatielijst (zie bijlage 7.3). Deze registraties zijn gedaan in vijf van de twaalf locaties van het deelnemende verpleeghuis. Op drie van deze vijf locaties zijn deze registraties gedurende een maand, vier keer per week uitgevoerd. In chronologische volgorde zijn op deze locaties eerst gegevens verzameld omtrent drie reguliere gemalen maaltijden, vervolgens omtrent vijftien Duchesse-maaltijden en ten slotte omtrent twee reguliere gemalen maaltijden. Op de andere twee locaties zijn de metingen gedaan bij één reguliere gemalen maaltijd en twee Duchesse-maaltijden. De aspecten waarover gegevens zijn verzameld, zijn de duur van maaltijdnuttiging, de genuttigde hoeveelheid, het maaltijddresidu en waar mogelijk de smaakbeleving. Nadat de bewoner klaar was met zijn/haar maaltijd, werd er een foto gemaakt van het residu op het bord om te kunnen bepalen of er een onderdeel van de maaltijd vaak werd overgelaten.

De vragenlijsten die zijn afgenomen (bij verzorgend personeel, vrijwilligers, koks, logopedisten en familie) voor het beantwoorden van sub-vraag 3 zijn een algemene evaluatie (zie bijlage 7.4) en een proxymeting (7.5). Beide vragenlijsten zijn mondeling afgenomen. Aan de hand van de algemene evaluatie-vragenlijst is informatie verzameld over de producteigenschappen van Duchesse-maaltijden (item 1 t/m 6), de servering (item 7 t/m 9), de logistiek (item 10) en de verschillen tussen de reguliere gemalen maaltijd en de Duchesse-maaltijden (item 15 t/m 17). De gegevens zijn verzameld door de vragenlijsten op hard copies te laten invullen. Op basis van de resultaten die voortkomen uit deze algemene vragenlijsten kan er een uitspraak worden gedaan over de mate van tevredenheid van alle ondervraagde betrokkenen over het product. In de proxymeting kwamen de producteigenschappen en de meningen van de bewoners aan bod. Op basis van de resultaten die voortkomen uit deze proxymetingen kan (in combinatie met resultaten van de andere methodieken) een uitspraak worden gedaan over de mate waarin de verpleeghuisbewoners van de verschillende locaties tevreden zijn over de Duchesse-maaltijden.

De derde methodiek die is gebruikt voor het beantwoorden van sub-vraag 3 is participerende observatie. Observaties zijn gedaan tijdens de maaltijdregistraties en tijdens het afnemen van de vragenlijsten.

Er zijn twee verschillende methodieken gebruikt voor het beantwoorden van sub-vraag 4 (*Hoe is de implementatie ervaren, in welke mate wordt deze gewaardeerd en zijn hierin verschillen te zien tussen het begin van de implementatie en zes maanden hierna (de borging)?*) vragenlijsten en participerende observaties. De vragenlijsten zijn mondeling afgenomen en zijn gebruikt om een

vergelijking te kunnen maken tussen de meningen van betrokkenen aan het begin van de implementatie en hun meningen zes maanden daarna. Items 1 t/m 6 van de vragenlijsten die zijn afgenomen voor het beantwoorden van sub-vraag 3, zijn zes maanden later nogmaals aan de betrokkenen voorgelegd in een her-evaluatie. De gegevens zijn verzameld door de vragenlijsten op hard copies te laten invullen. Het verschil tussen de resultaten die voortkomen uit deze vragenlijsten geeft informatie over de mate van tevredenheid van het personeel en de bewoners over de evaluatie na zes maanden (de borging) van de Duchesse-maaltijden.

Participerende observaties geven verdere informatie over eventuele veranderingen in mate van tevredenheid. De observaties zijn, zes maanden nadat zij voor de eerste keer zijn uitgevoerd, nogmaals gedaan op eenzelfde wijze als is gebeurd voor het beantwoorden van sub-vraag 3. Ook geven de participerende observaties een beeld van hoe de maanden na de implementatie zijn verlopen en wat eventuele belemmerende en bevorderende factoren per locatie zijn geweest.

Om een duidelijk overzicht te krijgen van het aantal mensen dat heeft bijgedragen aan de vergaarde gegevens is er voor het beantwoorden van sub-vraag 5 (*wat is het bereik van de interventie?*) gebruik gemaakt van resultaten die zijn vergaard door middel van de reeds beschreven methodieken.

### 3.4. Indicatoren

Om vast te stellen of de implementatie van de Duchesse-maaltijden geslaagd is, is het belangrijk objectieve maatstaven, oftewel indicatoren vast te stellen waarmee dit getoetst kan worden. Indicatoren kunnen gebruikt worden voor het evalueren van processen, structuren of uitkomsten. In deze studie wordt er gebruik gemaakt van procesindicatoren. De indicatoren zijn opgesteld aan de hand van het implementatieplan. Voor elke fase in het implementatieplan is er minstens één indicator opgesteld.

#### Informeren

- A. Bij minstens 80% van de locaties is de toestemming tot het uitvoeren van observaties tijdig aangevraagd.

#### Scholing

- B. Minstens 80% van de koks die werkzaam zijn op één van de twaalf locaties heeft de scholing gevolgd.
- C. Minstens 80% van het personeel dat aanwezig was bij de scholing is tevreden over de uitvoering hiervan.
- D. Bij minstens 80% werd er de dag na de scholing direct gestart met de Duchesse-maaltijden.

#### Uitvoering

- E. In minstens 80% van de gevallen zijn op de verschillende locaties voldoende maaltijden (tijdig) geleverd.
- F. Minstens 80% van de betrokkenen geeft in de evaluatie aan tevreden te zijn over de interventie.

#### Borging

- G. Minstens 80% van de betrokkenen is tijdens de her-evaluatie en de (gelijktijdige) participerende observaties tevreden over de implementatie van de Duchesse-maaltijden.

Zoals hierboven zichtbaar is, is er voor elke indicator een normscore van 80% opgesteld. Dit betekent dat een aspect (A t/m G) als geslaagd wordt gezien, wanneer de bijbehorende indicator voor minstens 80% behaald is.

### 3.5. Blindering

Om ervoor te zorgen dat de resultaten van de effectstudie van Joussem & Kreutz over Duchesne-maaltijden geen invloed zouden hebben op hoe de metingen op de andere locaties werden uitgevoerd, is gezorgd dat de onderzoekers die hebben meegewerkt aan de metingen op de verschillende locaties geen kennis hadden van de resultaten van deze effectstudie.

### 3.6. Data verwerking en analyse

Na het verzamelen van de gegevens zoals beschreven in 3.3 (Meetprocedures) is er begonnen aan de analyse.

#### 3.6.1. Data-invoer.

De resultaten van de metingen die zijn beschreven in hoofdstuk 3.3 zijn in drie verschillende bestanden in het programma SPSS ingevoerd één voor de algemene evaluatievragenlijsten, één vragenlijst over de informatievoorziening en één voor de proxymetingen. Voor elke variabele zijn de waarden en het meetniveau bepaald. Om de anonimiteit van de betrokkenen te waarborgen, is iedere algemene evaluatie van een nummer voorzien en is iedere proxymeting van een nummer en een letter voorzien, waarbij het nummer staat voor de bewoner die de maaltijd eet en de letter voor de persoon die de evaluatie heeft ingevuld. Daarnaast zijn alle vragen die aan betrokkenen zijn gesteld ingevoerd in (alle gebruikte) SPSS (bestanden) (herkenbaar door V1/V2 etcetera). Voor de antwoorden op open vragen zijn opmerkingsvlakken gemaakt, zodat de volledige antwoorden kunnen worden genoteerd.

#### 3.6.2. Data controle- en preparatie.

Na de data-invoer, zijn de ingevoerde gegevens door de hoofdonderzoeker nagelezen en gecontroleerd om vast te stellen of er gegevens ontbraken of verkeerd waren ingevoerd. Diverse nieuwe variabelen zijn aangemaakt op basis van deze controle (‘V’ verwijst hierbij naar de items op de vragenlijst).

- Som V1 t/m V5
- Gemiddelde V1 t/m V5
- Gemiddelde handmatig berekend zonder missende waarden
- Gemiddelde op basis van 36 compleet en 24 aangepaste gemiddeldes
- Gemiddeldes V1 t/m V5 her-evaluatie

In het bestand over de algemene evaluatievragenlijst zijn de missende waarden opgevuld door voor elke missende waarde het gemiddelde te nemen van de overige items die betrekking hebben op V1 t/m V5 ( producteigenschappen zie bijlage 7.4). Bijvoorbeeld wanneer item 2 ontbrak, is het gemiddelde genomen van item 1, 3, 4 en 5 en is dit gemiddelde ingevoerd op de plaats van item 2. Om te analyseren of er verschil te zien is tussen de gemiddeldes van de gegevens zonder correctie van missende velden en de gegevens met correctie van missende velden, zijn deze gemiddeldes getoetst op significantie.

### 3.6.2. Data-analyse.

Bij het analyseren van de gegevens is gekeken naar de verschillen en overeenkomsten tussen locaties, de meningen van betrokkenen, het plaatsvinden van interventie en de afdeling (psychogeriatric of somatiek) waar de evaluaties zijn afgenomen. Hieronder wordt per onderzoeksmethode (vragenlijsten, participerende observaties) de manier beschreven waarop de verzamelde gegevens zijn geanalyseerd om deze vergelijkingen te kunnen maken. Aangezien voor het analyseren van de gegevens voor iedere sub-vraag niet alle, maar slechts een aantal specifieke items uit de relevante vragenlijsten zijn meegenomen, wordt hieronder per sub-vraag weergegeven welke items uit welke vragenlijsten zijn geanalyseerd.

| Sub-vraag | Vragenlijst | Items uit de vragenlijst                                    |
|-----------|-------------|-------------------------------------------------------------|
| 1         | 6           | 3, 4, 5 en 6                                                |
| 2         | 4           | 12,13 en 14                                                 |
| 3         | 4           | 1 t/m 10, 15 t/m 18                                         |
|           | 5           | 1 en 2                                                      |
| 4         | 4           | 1 t/m 5                                                     |
|           | 7           | 1 t/m 5                                                     |
| 5         | 4, 5, 6, 7  | Alle items die betrekking hebben op het aantal betrokkenen. |

*Tabel 5: Sub-vragen met bijbehorende items uit vragenlijst*

De analyse van de gegevens die zijn verzameld door middel van vragenlijsten (vragenlijst 4 voor sub-vraag 2,3 en 4; vragenlijst 5 voor sub-vraag 3; vragenlijst 6 voor sub-vraag 1; vragenlijst 7 voor sub-vraag 4) bestond uit het berekenen van het gemiddelde, de modus, de spreiding en de standaarddeviatie van de cijfermatige verzamelde gegevens. Een gemiddelde is berekend door alle

meetwaarden per item op te tellen en door het aantal metingen (n) te delen. Vervolgens werd berekend hoeveel deelnemers hoger dan een 5,5 scoorde per item. De vragenlijsten bevatten zowel items waarbij slechts bij de laagste en hoogste keuzeoptie een uitleg is gegeven (bijvoorbeeld “veel te laat”/”perfect op tijd” of “helemaal niet geïnformeerd”/”meer dan voldoende geïnformeerd”), als items waarbij alle antwoordopties van een uitleg voorzien waren. Bij de items waarbij slechts de laagste en hoogste antwoordoptie van uitleg voorzien was, moest er een objectieve grens worden bepaald op basis waarvan duidelijk wordt of het item als tevreden of ontevreden scoort. Deze grens werd gesteld op 5,5 waardoor alle scores boven 5,5 als tevreden en alle scores onder 5,5 als ontevreden werden beschouwd. Er is daarna voor elk afzonderlijk item vastgesteld hoeveel procent van de ondervraagde betrokkenen ‘tevreden’ en hoeveel procent ‘ontevreden’ was over het betreffende item uit de vragenlijst. Bij enkele vragen uit de proxymeting (item 1, 2 en 6 uit bijlage 7.5), waarbij er gevraagd werd of de verpleeghuisbewoners meer of minder aten, en of ze de Duchesse-maaltijden lekkerder of minder lekker vonden dan de reguliere gemalen maaltijden en of ze de voorkeur gaven aan deze reguliere gemalen maaltijden of aan de Duchesse-maaltijden, is in percentages vastgesteld hoeveel bewoners onder elk van deze opties viel. Om vast te stellen of er een significant verschil is tussen de resultaten van de eerste vijf items van de her-evaluatie (vragenlijst 7) en de resultaten van de eerste vijf items van de algemene evaluatievragenlijst (vragenlijst 4) is er een ‘Paired-sample t-test’ gedaan. De uitkomst wordt als een significant verschil gezien wanneer  $p < \alpha = 0,05$ . Indicatoren A, E en F zijn getoetst op basis van de percentages die hieruit naar voren kwamen, terwijl voor de toetsing van indicatoren C en G gebruik is gemaakt van zowel deze percentages als de uitkomsten van de analyse van de participerende observaties. De analyse van de gegevens die zijn verzameld door middel van participerende observaties (voor sub-vragen 2,3 en 4) bestond uit het extrapoleren van de volgende zaken.

Voor sub-vraag 2:

- Welk personeel was aanwezig tijdens de scholing?
- Welk percentage van de koks was aanwezig tijdens de scholing?
- Gaven de reacties van de betrokkenen tijdens de scholing blijk van tevredenheid of ontevredenheid?

Hierbij is vastgesteld hoeveel reacties er in totaal waren, hoeveel reacties er tevreden en ontevreden waren, en is daarna berekend welk percentage van de reacties tevreden en welk percentage van de reacties ontevreden was.

- Tegen welke aspecten van het verwarmen van de Duchesse-maaltijden zien de degene die hiervoor verantwoordelijk worden op?

Voor sub-vraag 3:

- Over welke aspecten van Duchesse-maaltijden zijn de betrokkenen (alle doelgroepen) tevreden en ontevreden (met betrekking tot alles van servering tot producteigenschappen en alle eventuele bijkomstigheden)?

Voor sub-vraag 4:

- Vormen de gegevens die zijn verzameld tijdens de participerende observatie een reflectie van en/of toelichting op de resultaten van de vragenlijsten (4 en 7).  
De analyse is gedaan door eerst te kijken naar de uitkomsten van de vragenlijsten en vervolgens na te gaan in hoeverre de uitkomsten van de participerende observaties hierop aansluiten.

Indicatoren B en D zijn getoetst op basis van de resultaten die naar voren kwamen uit deze analyses. Daarnaast zijn indicatoren C en G getoetst op basis van de resultaten van de analyses van zowel de vragenlijsten als de participerende observaties.

Om antwoord te geven op sub-vraag 5 is er gekeken naar hoeveel mensen er met de vragenlijsten en de participerende observaties zijn bereikt.

## 4. Resultaten

In dit hoofdstuk worden de resultaten van deze studie beschreven. Eerst wordt aangegeven tot welke hoeveelheid resultaten (en welke gebreken in resultaten) de toepassing van de onderzoeksmethodes heeft geleid. Vervolgens wordt voor elk van de sub-vragen apart besproken welke onderzoeksmethodes zijn gebruikt voor de beantwoording van de vraag, welke objectieve resultaten er met betrekking tot de betreffende sub-vraag zijn verzameld en ten slotte wat het antwoord op de vraag is. Als laatste wordt op de indicatoren ingegaan en aangegeven of deze zijn behaald of niet.

### 4.1. Respons

Om de overzichtelijkheid en de anonimiteit van de locaties te waarborgen, is ervoor gekozen om letters (A t/m L) te gebruiken om te verwijzen naar de verschillende locaties van het deelnemende verpleeghuis.

Op locatie F, waar de pilotstudie is gedaan, is geen algemene evaluatie uitgevoerd, aangezien de huidige studie op dat moment nog niet gestart was. Op de andere elf locaties is zowel een algemene evaluatie als een her-evaluatie uitgevoerd.

De proxymetingen zijn op locaties F, G en L als steekproef uitgevoerd

Op locaties F, G en L is enkel een steekproef gedaan van de proxymetingen. Op de andere negen locaties (A, B, C, D, H, K) is voor elke verpleeghuisbewoner die Duchesse-maaltijden nuttigde, ten minste één proxymeting afgenomen.

Op locaties A, B en C zijn volledige registraties van de maaltijdnuttiging gedaan. Deze worden als volledig bestempeld als er voor de implementatie drie en na de implementatie twee registraties over de reguliere gemalen maaltijd zijn gedaan, en er tijdens de implementatie vijftien registraties zijn gedaan. Op locatie D en E zijn ook registraties van de maaltijdnuttiging gedaan, maar deze waren onvolledig. Op deze twee locaties is één registratie over de reguliere gemalen maaltijd vooraf gedaan en zijn er twee registraties over de Duchesse-maaltijden gedaan.

De registraties van de maaltijdnuttiging van locatie A zijn niet gedaan door de auteur van deze studie, maar door Jousen en Kreutz (2017).

De participerende observaties zijn, zoals aangegeven, gedurende alle metingen uitgevoerd.

In totaal zijn er voor deze studie 60 algemene evaluaties, 111 proxymetingen, 60 maaltijdregistraties, meer dan 250 participerende observaties en 24 her-evaluaties uitgevoerd (zie tabel 6).

| Locatie              | Registratie van de maaltijd nuttig | Proxymetingen per locatie                   | Algemene evaluaties per locatie | Her-evaluaties per locatie | Bewoners per locatie | Afdelingen per locatie | Huiskamers per locatie | Duchesse-maaltijden per locatie |
|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------|------------------------|------------------------|---------------------------------|
| A                    | Ja                                 | 26                                          | 16                              | 2                          | +/- 120              | 7                      | 14                     | 24                              |
| B                    | Ja                                 | 18                                          | 6                               | 2                          | +/- 60               | 2                      | 2                      | 11                              |
| C                    | Ja                                 | 22                                          | 6                               | 2                          | +/- 80               | 4                      | 4                      | 16                              |
| D                    | Gedeeltelijk                       | 7                                           | 8                               | 2                          | +/- 130              | 9                      | 15                     | 18                              |
| E                    | Gedeeltelijk                       | 6                                           | 3                               | 2                          | +/- 60               | 1                      | 1                      | 3                               |
| F                    | Pilot                              | 4                                           | -                               | 2                          | +/- 75               | 4                      | 4                      | 5                               |
| G                    | Nee                                | 4                                           | 2                               | 2                          | +/- 40               | 2                      | 3                      | 5                               |
| H                    | Nee                                | 4                                           | 4                               | 2                          | +/- 65               | 4                      | 4                      | 4                               |
| I                    | Nee                                | 12                                          | 3                               | 2                          | +/- 100              | 4                      | 4                      | 7                               |
| J                    | Nee                                | 4                                           | 5                               | 2                          | +/- 60               | 2                      | 3                      | 8                               |
| K                    | Nee                                | Op dit moment kreeg niemand gemalen voeding | 2                               | 2                          | +/- 54               | 2                      | 2                      | 4                               |
| L                    | Nee                                | 4                                           | 5                               | 2                          | +/- 92               | 4                      | 8                      | 18                              |
| Totaal alle locaties | -                                  | 111                                         | 60                              | 24                         | +/- 936              | 45                     | 64                     | 123                             |

Tabel 6: de twaalf locaties

#### 4.1.1. Missende waarden.

In het bestand over de algemene evaluatievragenlijst bleken circa 8% missende waarden voor te komen. Deze zijn opgevuld zoals in hoofdstuk 3.6.2. (Data controle- en preparatie) is uitgelegd. Zoals eerder besproken is er om te analyseren of er verschil te zien is tussen de gemiddeldes van de gegevens zonder correctie van missende velden en de gegevens met correctie van missende velden, getoetst op significantie. Er bleek geen significant verschil te zijn tussen deze gemiddeldes ( $P = <0,05$ ).

In het bestand over de vragenlijst over de informatievoorziening zijn de missende waarden (circa 3%) bij deze vragenlijst (bijlage 6) op eenzelfde manier opgevuld als hierboven omschreven.

In het bestand over de proxymetingen (bijlage 5) zijn geen missende waarden gevonden.

## 4.2. Resultaten per sub-vraag

Hieronder wordt per sub-vraag aangegeven welke resultaten er uit het toepassen van de verschillende onderzoeksmethodieken naar voren kwamen. Vervolgens wordt op basis hiervan een antwoord gegeven op de betreffende sub-vraag.

Sub-vraag 1: *Welke punten vallen op bij het voorbereidend werk voor het implementeren van Duchesse-maaltijden op de verschillende locaties?*

Middels de vragenlijst over de informatievoorziening (zie bijlage 7.6) is voor de implementatie van Duchesse-maaltijden informatie verkregen van zeventien betrokkenen. Vijf van deze mensen waren deel van het verzorgende personeel en verder bestond de groep uit één kok, één diëtiste, één

logopediste, drie teamleiders, één manager en één manager van het betrokken cateringbedrijf. De functies van de vier betrokkenen waren onbekend.

Het aantal deelnemers per item van de vragenlijst (item 3 t/m 6), de gemiddelde score zonder correctie van missende velden en de gemiddelde score met correctie van missende velden, de modus, de spreiding, de standaarddeviatie, en het percentage van de deelnemers dat volgens de maatstaf van deze studie tevreden was, zijn weergegeven in tabel 7. De losse opmerkingen die zijn geplaatst bij de vragenlijst zijn terug te vinden in bijlage 7.10

| Item | Deelnemers | Gemiddelde met correctie van missende velden | SD   | Modus | Spreiding | % tevreden | Gemiddelde zonder correctie van missende velden |
|------|------------|----------------------------------------------|------|-------|-----------|------------|-------------------------------------------------|
| 3    | 17         | 8,76                                         | 1,68 | 10    | 4 - 10    | 94,12      | 8,76                                            |
| 4    | 17         | 8,71                                         | 1,40 | 10    | 5 - 10    | 94,12      | 8,71                                            |
| 5    | 15         | 8,53                                         | 1,42 | 10    | 6 - 10    | 100        | 8,47                                            |
| 6    | 16         | 7,53                                         | 2,07 | 10    | 3 – 10    | 87,5       | 7,5                                             |

*Tabel 7: resultaten van item 3 t/m 6 vragenlijst over de informatievoorziening*

Als antwoord op sub-vraag 1 kan het volgende worden gezegd. 94,1% van de zeventien betrokkenen waren tevreden over het moment van de aankondiging over de implementatie van Duchesse-maaltijden. Datzelfde percentage van deze betrokkenen was tevreden over de hoeveelheid en de inhoud van de informatie die zij hebben gekregen over de implementatie.. De drie teamleiders geven, met een gemiddelde score van 7,3 (op een schaal van 0 tot 10), aan dat zij tevreden zijn over het moment waarop zij op de hoogte zijn gebracht van het plaatsvinden van de interventie. Geen van de teamleiders was hierover ontevreden. Algemeen genomen was 87,5% van de zeventien betrokkenen tevreden over het moment waarop toestemming werd gevraagd voor het uitvoeren van de observaties.

Uit de opmerkingen die bij de vragenlijst waren geplaatst komt nog als extra punt naar voren dat (een deel van) de zeventien betrokkenen graag meer communicatie had(den) gezien over de ontwikkelingen in de samenstelling van de producten. Bijvoorbeeld ontwikkeling en uitbrengen van nieuwe smaken, glutenvrije opties of grotere hoeveelheden). Al met al kan met betrekking tot de eerste sub-vraag gezegd worden dat de betrokkenen tevreden waren over de informatievoorziening, met als kanttekening dat het cateringbedrijf goed moet blijven communiceren over het product en de samenstelling ervan.

Sub-vraag 2: *Hoe is de scholing ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?*

Op elke locatie is er, telkens één dag voor de start van de interventie, één scholing gegeven. Er hebben kort voordat deze scholingen op locatie plaatsvonden, ook twee algemene scholingen plaatsgevonden op de locatie van de cateraar. Bij deze algemene scholingen waren echter geen leden van het verzorgend personeel aanwezig, ondanks het feit dat ze wel waren uitgenodigd. Voor het beantwoorden van sub-vraag 2 zijn zowel een vragenlijst afgenomen met een aantal items over de scholing, als participerende observaties gedaan tijdens de scholing.

Er is in totaal van twaalf betrokkenen informatie verkregen via de algemene vragenlijst (zie bijlage 7.4) over deze scholingen over de implementatie van Duchesse-maaltijden. In tabel 8 is het aantal deelnemers per item van de vragenlijst (item 12,13 en 14), het aantal antwoorden ‘ja’ en aantal antwoorden ‘nee’ per item, een omschrijving van de inhoud van eventuele extra opmerkingen en het percentage van de deelnemers dat volgens de maatstaf van deze studie tevreden was, weergegeven.

| Item | Deelnemers | Ja | Nee | Opmerking                                                                                   | % tevreden |
|------|------------|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 12   | 12         | 12 | 0   | De 47 andere deelnemers gaven aan de scholing niet te hebben gevolgd.                       | 100        |
| 13   | 12         | 12 | 0   | Er werd benoemd dat enkele deelnemers het fijn vonden dat het serveren werd uitgelegd       | 100        |
| 14   | 12         | 12 | 0   | Er werd benoemd dat het meeste duidelijk was en alle vragen naar behoren werden beantwoord. | 100        |

*Tabel 8: resultaten van item 12 t/m 14 scholing algemene evaluatievragenlijst*

De participerende observaties die voor het beantwoorden van sub-vraag 2 zijn gedaan, zijn uitgevoerd tijdens de registraties van de maaltijdnutting en tijdens het afnemen van de vragenlijsten. De resultaten zijn zichtbaar in bijlage 7.10 waarin per locatie is aangegeven welke doelgroepen aanwezig waren en hoeveel betrokkenen per doelgroep aanwezig waren, en welke opmerkingen en eerste reacties er werden gegeven.

Als antwoord op sub-vraag 2 kan het volgende worden gezegd. Op alle locaties was er minstens één kok (maar vaak alle koks) aanwezig bij de scholing. Op zeven van de twaalf locaties was er een voedingsassistente aanwezig bij de scholing. Op zes van de twaalf locaties is er verzorgend personeel aanwezig. Op vier van de twaalf locaties was een logopediste aanwezig bij de scholing.

Op vijf van de twaalf locaties was er een manager aanwezig bij de scholing. Op twee van de twaalf locaties was er een teamleider aanwezig bij de scholing. Alle betrokkenen (100%) die de algemene evaluatievragenlijst hebben ingevuld bleken tevreden te zijn over de scholing. De participerende observatie bracht enkele centrale vragen en zorgen naar voren die onder de betrokkenen bestonden. De voornaamste hiervan waren: kunnen Duchesse-maaltijden samen met andere maaltijden worden verwarmd?, kunnen ze worden verwarmd in de magnetron?, kunnen de Duchesse-maaltijden na het bereiden nogmaals worden verwarmd? Verder is een aantal opmerkingen gemaakt over de manier van bestellen, de inhoud van een doos met Duchesse-maaltijden en de hoeveelheid die in de vriezer past. De aard van de opmerkingen en vragen was daarmee voornamelijk praktisch van aard. Opvallend was het feit dat een gedeelte van het verzorgend personeel in de algemene evaluatievragenlijst aangaf dat zij graag een scholing hadden ontvangen, terwijl deze voor hen toegankelijk was. Al met al werd de scholing over de Duchesse-maaltijden goed ontvangen door de deelnemers, maar zijn er wel nog een aantal punten waarop de scholing en de kennisgeving over het plaatsvinden daarvan verbeterd kan worden.

*Sub-vraag 3: Hoe is de interventie ervaren en in welke mate wordt deze gewaardeerd?*

Voor het beantwoorden van sub-vraag 3 zijn de resultaten van vragenlijsten (algemene evaluatievragenlijsten, proxymetingen), participerende observaties en registraties van maaltijd nuttig (gedaan door Jousen & Kreutz, 2017) gebruikt. In totaal hebben 60 betrokkenen de algemene evaluatievragenlijst ingevuld, zijn er 111 proxymetingen en 60 maaltijdregistraties gedaan.

In tabellen 9 en 10 zijn de objectieve resultaten van de algemene evaluatievragenlijst weergegeven, waarbij tabel 9 over items 1 t/m 5 en 10 gaat, en tabel 10 over item 6. Item 1 gaat over het uitzien van de Duchesse-maaltijden, item 2 over de smaak, item 3 over de geur, item 4 over de hoeveelheid, item 5 over het gemak van het serveren, item 6 over het oordeel van de betrokkenen (uit alle doelgroepen) over de temperatuur en item 10 over de logistiek. Hierbij stond de tijdige levering van de juiste Duchesse-maaltijden centraal

| Item            | Deelnemers | Gemiddelde | SD   | Modus | Spreadig | % tevreden |
|-----------------|------------|------------|------|-------|----------|------------|
| 1 (uitzien)     | 60         | 8,11       | 0,95 | 8     | 6 - 10   | 100        |
| 2 (smaak)       | 48         | 8,02       | 0,76 | 8     | 7 - 10   | 100        |
| 3 (geur)        | 52         | 7,6        | 1,13 | 7     | 6 - 10   | 100        |
| 4 (hoeveelheid) | 60         | 8,2        | 1,62 | 10    | 4 – 10   | 93,33      |
| 5 (serveren)    | 52         | 7,4        | 1,81 | 7     | 1 - 10   | 88,46      |
| 10 (logistiek)  | 54         | 9,09       | 1,51 | 10    | 5 – 10   | 96,30      |

Tabel 9: resultaten van item 1 t/m 5 en 10 uitvoering algemene evaluatievragenlijst

| Locatie | Deelnemers | Te warm | Te koud | In orde | % in orde |
|---------|------------|---------|---------|---------|-----------|
| A       | 16         | 1       | 0       | 15      | 93,8      |
| B       | 6          | 3       | 0       | 3       | 50        |
| C       | 6          | 0       | 0       | 6       | 100       |
| D       | 8          | 0       | 0       | 8       | 100       |
| E       | 3          | 1       | 0       | 2       | 66,6      |
| F       | 2          | 0       | 0       | 2       | 100       |
| G       | 2          | 0       | 0       | 2       | 100       |
| H       | 4          | 1       | 0       | 3       | 75        |
| I       | 3          | 1       | 0       | 2       | 66,6      |
| J       | 5          | 1       | 0       | 4       | 80        |
| K       | 2          | 0       | 0       | 2       | 100       |
| L       | 5          | 2       | 0       | 3       | 60        |

Tabel 10: resultaten van item 6 uitvoering algemene evaluatievragenlijst

Op basis van de resultaten die voorkomen uit de algemene evaluatievragenlijst (item 1 t/m 5) kan het volgende (gedeeltelijke) antwoord worden gegeven op sub-vraag 3. Ondanks het feit dat enkele betrokkenen een waardering lager dan 5,5 hebben gegeven op één of meerdere items, werden de producteigenschappen van Duchesse-maaltijden door de betrokkenen gemiddeld met een 7,9 gewaardeerd. Wat betreft item 6 aangaande het oordeel van de betrokkenen over de temperatuur blijkt, naast de gegevens die uiteen zijn gezet in tabel 10, dat betrokkenen die verbonden zijn aan psychogeriatrische afdelingen over het algemeen vaker aangeven dat een maaltijd te warm is dan betrokkenen die zijn verbonden aan somatische afdelingen.

In tabellen 11, 12 en 13 zijn de objectieve resultaten van de proxymetingen weergegeven, waarbij in tabel 11 is aangegeven hoelang het betrokken individu van het verzorgend personeel de betreffende bewoner kende bij het afnemen van de proxymeting, en in tabel 12 de resultaten over item 1 en 2

zijn weergegeven en in tabel 13 de resultaten van item 6 van de proxymetingen zijn weergegeven. Item 1 betrof hoeveel de bewoners aten sinds de implementatie van Duchesse-maaltijden, item 2 bevroeg of de bewoners de smaak van de Duchesse-maaltijden lekkerder vonden dan de smaak van de reguliere gemalen maaltijden en in item 6 stond centraal of de verpleeghuisbewoner liever verder zou gaan met de Duchesse-maaltijden of met de reguliere gemalen maaltijden.

| Hoelang kent u meneer/mevrouw al? | Aantal individuen van het verzorgend personeel | Percentage van het totaal aantal verzorgend personeel |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Sinds het begin                   | 91                                             | 82                                                    |
| Langer dan 6 maanden              | 12                                             | 10,8                                                  |
| Tussen de 6 en 3 maanden          | 6                                              | 5,4                                                   |
| Tussen 3 maanden en 1 maand       | 2                                              | 1,8                                                   |

Tabel 11: tijdsverloop proxymetingen

| Locatie | Aantal deelnemende bewoners per locatie | Eet meer | Eet minder | Eet dezelfde hoeveelheid | Lekkerder | Minder lekker |
|---------|-----------------------------------------|----------|------------|--------------------------|-----------|---------------|
| A       | 26                                      | 12       | 8          | 6                        | 23        | 3             |
| B       | 18                                      | 8        | 3          | 7                        | 16        | 2             |
| C       | 22                                      | 5        | 2          | 15                       | 17        | 5             |
| D       | 7                                       | 5        | 1          | 1                        | 7         | 0             |
| E       | 6                                       | 4        | 1          | 1                        | 5         | 1             |
| F       | 4                                       | 3        | -          | 1                        | 4         | 0             |
| G       | 3                                       | -        | -          | 3                        | 3         | 0             |
| H       | 4                                       | 2        | -          | 2                        | 3         | 1             |
| I       | 12                                      | 5        | 4          | 3                        | 9         | 1             |
| J       | 4                                       | 3        | -          | 1                        | 4         | 0             |
| K       | 0                                       | -        | -          | -                        | -         | -             |
| L       | 4                                       | 3        | 1          | -                        | 4         | 0             |

Tabel 12: resultaten van item 1 en 2 uitvoering proxymetingen

| Deelnemers | Duchesse | Oude maaltijd | Maakt niet uit voor de persoon |
|------------|----------|---------------|--------------------------------|
| 111        | 107      | 1             | 3                              |

Tabel 13: resultaten van item 6 uitvoering proxymetingen

Op basis van de resultaten die voorkomen uit de proxymetingen kan het volgende (gedeeltelijke) antwoord worden gegeven op sub-vraag 3. Van de ondervraagde bewoners eet 45% meer, 18,9% minder en 36% dezelfde hoeveelheid wanneer er Duchesse-maaltijden in plaats van reguliere gemalen maaltijden worden aangeboden. Daarnaast geeft 90,7% van de ondervraagde bewoners aan dat zij de Duchesse-maaltijden lekkerder vinden dan de reguliere gemalen maaltijden. Wanneer de bewoners de keuze krijgen of ze verder willen met de Duchesse- maaltijden of met de reguliere gemalen maaltijden, kiest 96,4% voor de Duchesse-maaltijden, 0,9% voor de reguliere gemalen maaltijden en geeft 2,7% aan dat het niet veel uitmaakt welke maaltijd wordt aangeboden.

In tabel 14 zijn de resultaten die voortkwamen uit de participerende observaties objectief weergegeven, waarin per locatie en per afdeling (psychogeriatric of somatiek) is aangegeven welke opmerkingen over de implementatie en de nuttiging van de Duchesse-maaltijden en de Duchesse-maaltijden zelf zijn gemaakt door betrokkenen van alle doelgroepen.

| Locatie | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A       | PG <ul style="list-style-type: none"> <li>- Te warm, moet lang afkoelen, daarom doet de zorg er appelmoes erbij</li> <li>- De saus van de pasta komt niet goed uit het bakje</li> <li>- De vis loopt erg uit elkaar</li> <li>- Bakjes zijn vaak kapot</li> <li>- Het smaakt veel lekkerder</li> <li>- Het ziet er veel beter uit</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| B       | PG: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Te warm, moet afkoelen</li> <li>- De rijst plakt, de saus van de pasta blijft in het bakje</li> <li>- De vis loopt erg uit elkaar</li> <li>- Meneer eet weer goed</li> <li>- Het is veel leuker om te helpen met de maaltijd</li> <li>- Het smaakt veel beter</li> </ul> Somatiek <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatuur is prima</li> <li>- De saus van de pasta komt niet goed uit het bakje</li> <li>- De vis loopt erg uit elkaar</li> <li>- De rijst plakt</li> <li>- Het smaakt lekker</li> <li>- Het ziet er veel netter uit</li> <li>- Het bereiden is gemakkelijk</li> <li>- Mevrouw eet weer goed</li> </ul> |

| Locatie | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C       | <p>PG:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaak te warm</li> <li>- De rijst plakt, de saus van de pasta komt niet goed uit het vakje</li> <li>- Dit is lekkerder dan het gewone eten</li> <li>- Het ziet er mooier uit</li> <li>- Het is gladder, mevrouw verslikt zich niet meer</li> </ul> <p>Somatiek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatuur is prima</li> <li>- Mensen willen het niet eten, omdat de andere mensen een andere maaltijd hebben</li> <li>- Kok geeft aan het lekkerder uit te vinden zien</li> <li>- Mensen weigeren Duchesse te eten</li> </ul> |
| D       | <p>PG:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatuur is prima</li> <li>- De rijst plakt</li> <li>- Mijn man eet weer goed!</li> <li>- Het is veel lekkerder</li> </ul> <p>Somatiek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatuur is prima</li> <li>- De rijst plakt en de saus van de pasta blijft in het bakje zitten</li> <li>- Het ziet er netter uit</li> <li>- Mensen eten het goed</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
| E       | <p>Somatiek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het is wat te warm, daarom appelmoes, vaak laat ik het even 10 minuten staan met de deksel van het bakje af, dan is het de juiste temperatuur</li> <li>- Zorg personeel roert vaak nog appelmoes erdoorheen</li> <li>- De saus van de pasta blijft in het bakje zitten</li> <li>- We zijn heel blij met Duchesse</li> <li>- Veel gemakkelijker, we hoeven niet meer zelf te malen</li> </ul>                                                                                                                                          |

Tabel 14: resultaten van de participerende observaties uitvoering

Op basis van de resultaten die voorkomen uit de participerende observaties kan het volgende (gedeeltelijke) antwoord worden gegeven op sub-vraag 3. Er zijn ongeveer evenveel positieve als negatieve opmerkingen geregistreerd. Een positief punt is dat de volledig glad gemalen consistentie van de Duchesse-maaltijden ervoor zorgde dat bewoners zich minder snel verslikte dan bij de reguliere gemalen maaltijden, waarbij bewoners zich nog wel vaker in de korreltjes van het gemalen vlees verslikte. Bovendien werd aangegeven dat het vlees in de Duchesse-maaltijden eruit ziet als ‘echt’ vlees en minder waterig is. De negatieve punten die naar voren kwamen betroffen bijvoorbeeld het feit dat de maaltijden vaak te warm waren (appelmoes bood hier vaak een

uitkomst), en dat bij gelegenheid de Duchesse-maaltijden plakken en niet gemakkelijk uit de verpakking komen.

Er werden op locaties A,B en C registraties van de maaltijdnuttiging uitgevoerd. De resultaten van de registraties op locatie A zijn terug te lezen in de studie van Jousen & Kreutz (2017). De resultaten van de registraties op locaties B en C waren op het moment van schrijven nog niet bekend en deze kunnen daarom niet worden meegenomen in dit onderzoek.

Gebaseerd op de resultaten van de methodieken die voor het beantwoorden van sub-vraag 3 zijn gebruikt, kan in zijn algemeen gezegd worden dat de betrokkenen (alle doelgroepen) de implementatie van Duchesse-maaltijden als een positieve interventie hebben ervaren.

Bewoners lijken weer goed te eten mede doordat ze de maaltijden lekkerder vinden en er smakelijker vinden uitzien. De doelgroepen zijn al met al tevreden over de verandering in van de gemalen maaltijden.

*Sub-vraag 4: Hoe is de implementatie ervaren, in welke mate wordt deze gewaardeerd en zijn hierin verschillen te zien tussen het begin van de implementatie en zes maanden hierna (de borging)?*

Voor het beantwoorden van sub-vraag 4 zijn de resultaten van vragenlijsten (algemene evaluatievragenlijsten, her-evaluatievragenlijsten) en participerende observaties gebruikt. In totaal hebben 60 betrokkenen de algemene evaluatievragenlijst ingevuld en hebben 24 betrokkenen de her-evaluatievragenlijst ingevuld.

In tabellen 9 en 16 zijn de objectieve resultaten van de algemene evaluatievragenlijst en de her-evaluatievragenlijst weergegeven, waarbij tabel 9 over items 1 t/m 5 en 10 van de algemene evaluatievragenlijst, en tabel 16 over items 1 t/m 5 en 10 van de her-evaluatie

| Item            | Deelnemers | Gemiddelde | SD   | Modus | Spreiding | % tevreden |
|-----------------|------------|------------|------|-------|-----------|------------|
| 1 (uitzien)     | 60         | 8,11       | 0,95 | 8     | 6 - 10    | 100        |
| 2 (smaak)       | 48         | 8,02       | 0,76 | 8     | 7 - 10    | 100        |
| 3 (geur)        | 52         | 7,6        | 1,13 | 7     | 6 - 10    | 100        |
| 4 (hoeveelheid) | 60         | 8,2        | 1,62 | 10    | 4 – 10    | 93,33      |
| 5 (serveren)    | 52         | 7,4        | 1,81 | 7     | 1 - 10    | 88,46      |
| 10 (logistiek)  | 54         | 9,09       | 1,51 | 10    | 5 – 10    | 96,30      |

*Tabel 9: resultaten van item 1 t/m 5 en 10 uitvoering algemene evaluatievragenlijst*

| Item            | Deelnemers | Gemiddelde | SD   | Modus | Spreiding | % tevreden |
|-----------------|------------|------------|------|-------|-----------|------------|
| 1 (uitzien)     | 23         | 7,87       | 1,22 | 8     | 5 – 10    | 95,7       |
| 2 (smaak)       | 23         | 7,87       | 1,01 | 8     | 6 - 10    | 100        |
| 3 (geur)        | 23         | 7,52       | 1,08 | 7     | 6 - 10    | 100        |
| 4 (hoeveelheid) | 23         | 7,78       | 0,80 | 8     | 7 – 10    | 100        |
| 5 (serveren)    | 23         | 7,17       | 1,11 | 7     | 5 - 10    | 95,7       |
| 10 (logistiek)  | 23         | 9,78       | 0,85 | 10    | 6 – 10    | 100        |

*Tabel 15: resultaten van item 1 t/m 5 en 10 her-evaluatievragenlijsten*

Op basis van de resultaten die voortkomen uit de algemene evaluatievragenlijst (item 1 t/m 5) en de her-evaluatievragenlijst (item 1 t/m 5) kan het volgende antwoord worden gegeven op sub-vraag 4. Zoals eerder genoemd gaven de betrokkenen een gemiddeld cijfer van 7,9 op item 1 t/m 5 (de producteigenschappen) bij de initiële algemene evaluatievragenlijst. Het gemiddelde cijfer dat zij gaven over deze items in de her-evaluatievragenlijst is 7,6. Wat betreft de producteigenschappen van Duchesse-maaltijden is er is dus een verschil van 0,3 (op een schaal van 0 tot 10) tussen de waardering die door de betrokkenen werd toegekend aan het begin van de implementatie en de waardering na zes maanden. Dit verschil is getest op significantie ( $p < 0,05$ ). Dit verschil blijkt niet significant te zijn ( $p = 0,191$ ). Wat betreft de tevredenheid (tevreden is hoger dan cijfer 5,5) bleek over item 5 het laagste percentage betrokkenen tevreden te zijn en dat dit percentage bij de evaluatie aan het begin van de implementatie lager was (88,46%) dan 6 maanden later (95,7%).

Over item 10 uit de vragenlijsten gaven de betrokkenen zoals eerder genoemd een gemiddeld cijfer van 9,09 bij de initiële algemene evaluatievragenlijst. Het gemiddelde cijfer dat zij gaven over deze items in de her-evaluatievragenlijst is 9,78. Wat betreft het logistieke aspect omtrent Duchesse-maaltijden (tijdige levering van de juiste maaltijden) is er is dus een verschil van 0,69 (op een schaal van 0 tot 10) tussen de waardering die door de betrokkenen werd toegekend aan het begin van de implementatie en de waardering na zes maanden. Wat betreft de tevredenheid (tevreden is hoger dan cijfer 5,5) bleek het percentage tevreden betrokkenen bij de evaluatie aan het begin van de implementatie lager te zijn (96,3%) dan 6 maanden later (100%). Al met al lijkt er een positieve ontwikkeling te zijn in de tevredenheid over de implementatie van Duchesse-maaltijden bij de ondervraagde betrokkenen (uit alle doelgroepen). Uit de participerende observaties die zijn uitgevoerd tijdens de her-evaluatie zijn echter wel nog enkele verbeterpunten naar voren gekomen.

De opmerkingen die tijdens deze participerende observaties werden genoteerd, zijn hieronder weergegeven.

#### Opmerkingen die zijn genoteerd gedurende de participerende observaties

- Bakjes gaan vaak open in de diepvries, daardoor kan het product niet goed bereid worden
- Bakjes zijn vaak kapot
- Een assortiment box zou fijn zijn voor de kleinere locaties
- Het lijkt alsof de structuur van Duchesse minder is geworden, het loopt nu meer uit
- De rijst en de pasta plakken heel erg, in het begin was dit minder, wij bestellen deze daarom niet meer, maar hierdoor is het aantal smaken wel minimaal.
- Nog wat weinig smaken
- De bakjes gaan open doordat ze te vol zijn gevuld.
- Er zit te weinig saus in de bakjes, deze trekt vaak in de rest van het product waardoor het mooie effect van de saus weg is, dit is erg wisselend.
- Scholingen voor zorg medewerkers in gewenst
- Meer communicatie over ontwikkelingen van het product is gewenst
- Smaak lijkt soms minder lekker dan in het begin van de implementatie
- We hoeven toch niet meer terug naar de oude maaltijd?
- We willen niet meer terug naar de oude maaltijd
- Deze is wel veel lekkerder dan de oude maaltijd
- Mijn vader blijft goed eten

#### Sub-vraag 5: *Wat is het bereik van de interventie?*

Voor het beantwoorden van sub-vraag 5 is er gekeken naar hoeveel mensen er met de vragenlijsten en de participerende observaties zijn bereikt. Concreet wordt hiermee bedoeld hoeveel mensen daadwerkelijk vragenlijsten hebben ingevuld, geobserveerd zijn tijdens participerende observaties en bij hoeveel mensen maaltijdregistraties zijn gedaan. Voor elke doelgroep (verpleeghuisbewoners, verzorgend personeel, koks, familieleden van de bewoners, vrijwilligers, logopedisten en managers) is van te voren vastgesteld hoeveel betrokkenen er nodig waren voor deze studie. In tabel 18 is voor elk van deze doelgroepen aangegeven wat het beoogde aantal betrokkenen was en het behaalde aantal betrokkenen is.

| Deelnemers           | Beoogd aantal deelnemers   | Behaald aantal deelnemers               |
|----------------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| Verpleeghuisbewoners | Minimum: 40<br>Optimum: 60 | 59 bewoners verdeeld over vijf locaties |

|                              |                                                                          |                                                                                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Verzorgend personeel         | Minimum: 1 per locatie<br>Optimum: 5 per locatie                         | 67 zorgmedewerkers met een spreiding van twee tot 18 zorgmedewerkers per locatie |
| Koks                         | Minimum: 1 per locatie<br>Optimum: 1 per locatie                         | 34 verdeeld over twaalf locaties                                                 |
| Familieleden van de bewoners | Minimum: 1 per locatie<br>Optimum: 1 per bewoner met Duchesse-maaltijden | Twee familieleden op één locatie                                                 |
| Vrijwilligers                | Geen specifiek aantal                                                    | Geen vrijwilligers in vaste metingen, wel in participerende observaties          |
| Logopedisten                 | Minimum: 1<br>Optimum: alle logopedisten van het verpleeghuis            | Eén logopediste (werkzaam op meerdere locaties)                                  |
| Managers                     | Minimum: 1<br>Optimum: 1                                                 | Eén manager                                                                      |

Tabel 16: behaalde aantal deelnemers

Zoals te zien in de tabel is het beoogde minimum voor elke doelgroep behaald, met uitzondering van de doelgroep familie.

### 4.3 Indicatoren

Om te toetsen of de implementatie van de Duchesse-maaltijden geslaagd is, zijn enkele indicatoren opgesteld als objectieve maatstaven. Het implementatieproces is geslaagd wanneer alle indicatoren behaald zijn. Hieronder wordt voor elke indicator apart besproken of deze is behaald.

A. Bij minstens 80% van de locaties is de toestemming voor het uitvoeren van observaties tijdig aangevraagd.

92,3% van de betrokkenen waardeert de tijdigheid waarmee de toestemming voor het uitvoeren van observaties is aangevraagd met een 6 of hoger, en 7,7% van de betrokkenen geeft voor dit aspect een 5. Een score van 5,5 of hoger wordt er in deze studie gezien als blijk van tevredenheid.

Aangezien 92,3% van de betrokkenen aangeeft tevreden te zijn is aan deze indicator voldaan.

B. Minstens 80% van de koks die werkzaam zijn op één van de twaalf locaties heeft de scholing gevolgd.

Uit de participerende observaties blijkt dat 34 (89,5%) van de 38 koks die werkzaam zijn op één van de twaalf locaties aanwezig zijn geweest bij de scholing. Er is hiermee voldaan aan indicator B.

C. Minstens 80% van het personeel dat aanwezig is geweest bij de scholing is tevreden over de uitvoering hiervan.

Zoals eerder bij de beantwoording van sub-vraag 3 werd genoemd hebben maar twaalf van de 60 ondervraagde betrokkenen die de algemene evaluatievragenlijst hebben ingevuld, de scholing gevolgd. Deze twaalf ondervraagden waren allemaal tevreden over de scholing (100%). De participerende observaties die tijdens de scholingen werden gedaan onder het personeel dat aanwezig was, zijn in lijn met en versterken deze bevinding. 100% van het personeel dat aanwezig was op de scholing, aangaf tevreden te zijn, of in elk geval geen negatieve opmerkingen plaatsten, is aan indicator C voldaan.

D. Bij minstens 80% werd er de dag na de scholing direct gestart met Duchesse-maaltijden.

Uit de participerende observaties blijkt dat op één van de twaalf locaties niet de dag na de scholing is gestart met de Duchesse-maaltijden. Er is dus op 91,7% van de locaties de dag na de scholing gestart met Duchesse-maaltijden. Dit houdt in dat aan deze indicator is voldaan.

E. In minstens 80% van de gevallen zijn op de verschillende locaties voldoende maaltijden (tijdig) geleverd.

96,4% van de betrokkenen geeft aan te vinden dat er voldoende maaltijden zijn geleverd en dat deze tijdig zijn geleverd. Dit houdt in dat aan deze indicator is voldaan.

F. Minstens 80% van de betrokkenen geeft in de evaluatie aan tevreden te zijn over de interventie.

Wat betreft de tevredenheid (tevreden is hoger dan cijfer 5,5) bleek minstens 88,46 % van de ondervraagden betrokkenen tevreden over de producteigenschappen van de Duchesse-implementatie. 100% van de betrokkenen verkiest de Duchesse-maaltijden boven de reguliere gemalen maaltijden. 96,3% van de betrokkenen was tevreden over de logistiek (het tijdig leveren van de juiste maaltijden). Samengenomen is hiermee aan indicator F voldaan.

G. Minstens 80% van de betrokkenen is tijdens de her-evaluatie en de (gelijktijdige) participerende observaties tevreden over de implementatie van de Duchesse-maaltijden.

Wat betreft de tevredenheid na 6 maanden (tevreden is hoger dan cijfer 5,5) bleek minstens 95,7 % van de ondervraagde betrokkenen tevreden over de producteigenschappen van de Duchesse-implementatie. 95,8% van de betrokkenen (23 personen van de 24) verkozen de Duchesse-maaltijden boven de reguliere gemalen maaltijden. 100% van de betrokkenen was tevreden over de logistiek (het tijdig leveren van de juiste maaltijden). Alles overziend is hiermee aan indicator G voldaan.

## 5. Discussie

In dit hoofdstuk wordt eerst een samenvatting van de belangrijkste resultaten gegeven. Vervolgens worden de interne en de externe validiteit beschreven. Ten slotte worden aanbevelingen gedaan voor verder onderzoek en volgt er een conclusie.

### 5.1 Samenvatting van de belangrijkste resultaten

Deze studie over de implementatie van Duchesse-maaltijden in een verpleeghuis met meerdere locaties is gedaan om erachter te komen of de resultaten van de pilotstudie (Joussen & Kreutz, 2017) en effecten die bleken uit de effectstudie ook verwacht mogen worden bij de implementatie van Duchesse-maaltijden op andere locaties, en om aan te kunnen geven waar nog verbeteringen kunnen worden gedaan. Er is voor elk onderdeel van de implementatie (informatievoorziening, scholing, uitvoering, borging) nagegaan of deze is geslaagd. Dit afstudeeronderzoek levert een bijdrage aan de verbetering van de implementatie van Duchesse-maaltijden in Nederlandse verpleeghuizen door zowel positieve punten als aandachtspunten te identificeren met betrekking tot de implementatie van deze nieuwe gemalen maaltijden.

Het voorbereidend werk, zowel het tijdstip van informatievoorziening als de inhoud van de informatie die werd gegeven, dat in het kader van deze studie is gedaan voor de implementatie van Duchesse-maaltijden in een verpleeghuis stemde de betrokkenen tevreden. De volgende kanttekening moet hierbij geplaatst worden: een deel van de betrokkenen had graag meer communicatie ontvangen over de ontwikkelingen in de samenstelling van de Duchesse-maaltijden. De scholing die in het kader van deze studie is gedaan voor de implementatie van Duchesse-maaltijden stelde de betrokkenen in het algemeen tevreden. Enkele opmerkingen en vragen kwamen wel nog naar voren. Deze waren vooral van praktische aard. Daarnaast viel op dat een gedeelte van het verzorgend personeel aangaf dat zij graag een scholing hadden ontvangen terwijl een scholing voor hen toegankelijk is geweest. Mogelijk duidt dit erop dat de mensen die betrokken zijn bij de implementatie van Duchesse-maaltijden beter op de hoogte gesteld moeten worden van het feit dat er scholing beschikbaar is.

In zijn algemeenheid kan gezegd worden dat alle doelgroepen tijdens de initiële informatievergaring (algemene evaluatievragenlijsten, maaltijdregistraties en proxymetingen) tevreden zijn over de producteigenschappen en logistieke aspecten. Opvallend is wel dat 90,7% van de ondervraagde bewoners aangeeft dat zij de Duchesse-maaltijden lekkerder vinden dan de reguliere gemalen maaltijden, terwijl maar liefst 96,4% van hen de Duchesse-maaltijden verkiest boven de reguliere

gemalen maaltijden wanneer zij voor één van beide mogen kiezen. Een mogelijke verklaring hiervoor is dat er bij het kiezen van de maaltijd niet alleen werd gelet op de smaak, maar ook op de consistentie van de producten. De Duchesse-maaltijden zouden de voorkeur van de bewoners kunnen hebben omdat de consistentie van deze maaltijden als beter wordt ervaren dan die van reguliere gemalen maaltijden; maar dit betekent niet dat de smaak van Duchesse-maaltijden ook altijd als beter wordt ervaren dan de smaak van de reguliere gemalen maaltijden.

De tevredenheid van betrokkenen over (de producteigenschappen en logistiek aspect rondom) Duchesse-maaltijden zes maanden na de start van de implementatie is toegenomen. De tevredenheid over producteigenschappen is toegenomen van 88,46% naar 95,7%, terwijl de tevredenheid over het logistiek aspect omtrent Duchesse-maaltijden ( tijdige levering van de juiste maaltijden) is toegenomen van 96,3% naar 100%. Deze stijging is wellicht het gevolg van gewenning van de bewoners aan de nieuwe maaltijden en de bekwaamheid van de betrokkenen in de servering van de maaltijden. Een verklaring voor de toename in tevredenheid over het logistieke aspect is minder voor de hand liggend. Wellicht worden vergissingen en/of fouten in de levering van de maaltijden als minder problematisch ervaren naar mate de betrokkenen meer gewend zijn aan de nieuwe situatie.

Aangezien aan alle indicatoren die voor deze studie zijn opgesteld (A t/m G) is voldaan, kan samenvattend gezegd worden dat het implementatieproces van Duchesse-maaltijden is geslaagd.

## **5.2. Interne validiteit**

Om vast te stellen in welke mate deze studie intern valide is, wordt gekeken naar de mate waarin de gebruikte meetmethoden daadwerkelijk kunnen worden gebruikt voor het beantwoorden van de hoofdvraag. Zoals eerder aangegeven is er gekozen voor een mixed methods design. Hierdoor wordt er vanuit meerdere invalshoeken naar de interventie gekeken, waardoor een zo volledig mogelijk beeld van de implementatie wordt verkregen. De studie biedt op deze manier een breed inzicht in de sterke, maar ook zwakke punten van de implementatie. Het percentage van 80% dat is gebruikt bij het opstellen van de indicatoren ervoor, wordt in de zorg algemeen en mag gezien worden als een goede manier om de effectiviteit van een implementatie vast te stellen (Koolman, Zuidgeest, Visser, Appelman, 2012, p. 33).

### **5.2.1. Selectiebias.**

De verschillende locaties van het verpleeghuis dat in deze studie heeft geparticipeerd, boden vóór de start van de studie niet allemaal dezelfde soort gemalen maaltijden aan hun bewoners aan. Op

enkele locaties werden de maaltijden voor de bewoners die afhankelijk zijn van gemalen maaltijden door de koks zelf gemalen, terwijl op andere locaties reeds extern geproduceerde reguliere gemalen maaltijden werden geleverd. Dit verschil in werkwijze kan invloed hebben gehad op de resultaten. Betrokkenen op locaties waar de maaltijden vóór de implementatie van Duchesse-maaltijden handmatig werden gemalen zullen wellicht vanwege het bereidingsgemak van de Duchesse-maaltijden sneller voor deze optie kiezen. Betrokkenen op locaties waar de maaltijden vóór de implementatie van Duchesse-maaltijden al gemalen werden aangeleverd, zullen wellicht meer nadruk leggen op de producteigenschappen van Duchesse-maaltijden zelf.

Op de locaties van het deelnemende verpleeghuis waar registraties van de maaltijdnuttiging hebben plaatsgevonden, hebben het verzorgend personeel en/of de koks meer begeleiding en uitleg gekregen van de onderzoeker dan op de andere locaties. Het is mogelijk dat dit op de eerstgenoemde locaties heeft geleid tot meer zekerheid en minder vragen onder de betrokkenen, over (voornamelijk) het gemak van het serveren. Dit kan tot een (lichte) vertekening van de resultaten hebben geleid.

Door tijdgebrek en een gebrek aan vrijwilligers is ervoor gekozen om op drie locaties slechts steekproefsgewijs proxymetingen uit te voeren. Per huiskamer is minstens een proxymeting uitgevoerd, zodat deze locaties toch konden worden geïncludeerd in de procesevaluatie. Dit kan een licht vertekend beeld in de resultaten hebben veroorzaakt.

Aan het begin van deze studie is voor elke doelgroep vastgesteld wat het beoogde aantal betrokkenen was. Het beoogde aantal is voor alle doelgroepen behaald, met uitzondering van de doelgroep ‘familieleden van de verpleeghuisbewoners’. Het is op dit moment niet duidelijk of en op welke manier dit invloed heeft gehad op de resultaten van deze studie. Het is aan te raden om bij soortgelijke studies te zorgen voor een grotere groep betrokken familieleden.

### **5.2.2. Informatiebias.**

Voor deze studie was het van groot belang gegevens te verkrijgen over de ondervindingen van verpleeghuisbewoners die Duchesse-maaltijden nuttigden. Aangezien veel van de verpleeghuisbewoners cognitieve en talige beperkingen hebben, was het een uitdaging om hun meningen over Duchesse-maaltijden te achterhalen. Er is voor gekozen de meningen van deze bewoners te achterhalen door middel van proxymetingen. Zorgmedewerkers namen de rol van proxy op zich. Hierbij werd er telkens voor gezorgd dat de proxy van een verpleeghuisbewoner deze langer dan één maand kende. Het feit dat de meningen van verpleeghuisbewoners door derden worden ingeschat, kan hebben geleid tot een vertekening van de resultaten. Zelfs wanneer er vanuit

zou mogen worden gegaan dat de zorgverleners een redelijke inschatting kunnen maken van de meningen van de bewoners, blijft het onmogelijk vast te stellen in hoeverre de meningen en ervaringen van de verpleeghuisbewoners daadwerkelijk door de zorgverleners worden begrepen en ingevuld.

### **5.2.3. Confounders.**

Tijdens dit onderzoek vonden er een aantal zaken plaats waarover de onderzoeker geen controle had, maar die mogelijk wel invloed hebben gehad op de resultaten van deze studie. De producent van de Duchesse-maaltijden geeft aan dat het de bedoeling is de verschillende lagen van een maaltijd niet te mengen, maar bij elke hap de verschillende lagen in de aangeboden opbouw te nuttigen, zonder andere producten toe te voegen. De smaakbeleving van Duchesse-maaltijden, zoals die in deze studie naar voren is gekomen, kan zijn beïnvloed door het feit dat sommige zelfstandig etende verpleeghuisbewoners de maaltijden door elkaar mengden voordat ze deze nuttigden. Daarnaast werd tijdens de studie geregeld appelmoes aan de Duchesse-maaltijden toegevoegd (door het verzorgend personeel of door de bewoners zelf). Ook dit kan de smaakbeleving hebben beïnvloed. Aangezien de smaakbeleving een rol speelde in de evaluatie van de implementatie van Duchesse-maaltijden, is het mogelijk dat de resultaten van deze studie zijn vertekend.

### **5.3. Externe validiteit**

Om vast te stellen in welke mate deze studie extern valide is, wordt gekeken naar de mate waarin de resultaten generaliseerbaar zijn en ook kunnen worden verwacht voor andere Nederlandse verpleeghuizen of geheel andersoortige zorglocaties.

Het is te verwachten dat de tevredenheid over Duchesse-maaltijden, in het deelnemende verpleeghuis met twaalf locaties, die uit deze studie is gebleken, zich ook zal voordoen in andere verpleeghuizen. Deze verwachting is gebaseerd op het feit dat er waarschijnlijk geen grote verschillen bestaan tussen de populatie van verschillende Nederlandse verpleeghuizen. De aandoeningen CVA en dementie, de ziektebeelden met het hoogste risico op dysfagie, komen namelijk landelijk gezien steeds vaker voor (Aslam & Vaezi, 2013). Het is daarom te verwachten dat er in de meeste verpleeghuizen veel bewoners met deze aandoeningen wonen. Het grote aantal verpleeghuisbewoners dat in de huidige studie is meegenomen maakt het plausibel dat de uitkomsten van deze studie generaliseerbaar zijn naar andere Nederlandse verpleeghuizen.

Of de tevredenheid over Duchesse-maaltijden die uit deze studie is gebleken, zich ook zal voordoen

op andere zorglocaties (zoals ziekenhuizen), is minder duidelijk. Het zou kunnen dat door verschillen in populatie (bijvoorbeeld minder ouderen, minder progressieve ziektes), andere werkwijze vóór het plaatsvinden van de interventie en een andere verblijfsduur, de implementatie van Duchesse-maaltijden niet dezelfde mate van tevredenheid oplevert.

#### 5.4. Conclusie

Dit afstudeeronderzoek is de eerste uitgebreide studie naar de implementatie van Duchesse-maaltijden in Nederlandse verpleeghuizen, en identificeert zowel positieve punten als aandachtspunten met betrekking tot de implementatie van deze nieuwe gemalen maaltijden om aan te geven op welke manier deze implementatie verder verbeterd kan worden. Bij de implementatie van Duchesse-maaltijden in het onderzochte Nederlandse verpleeghuis zijn alle stappen uit het daarvoor opgezette implementatieplan doorlopen. De betrokkenen zijn tevreden over de nieuwe maaltijden en over de manier waarop de implementatie is uitgevoerd. Aangezien is voldaan aan alle indicatoren die voor deze studie zijn opgesteld (A t/m G) is, kan samenvattend gezegd worden dat het implementatieproces van Duchesse-maaltijden is geslaagd.

De uitkomsten van deze studie geven meer geloofwaardigheid aan de resultaten van de eerdere effectstudie over Duchesse-maaltijden (Joussen & Kreutz, 2017). Omdat er tot op heden nog weinig literatuur bestaat over voedingsintake bij mensen met progressieve ziektebeelden en daaraan gerelateerde dysfagie, vormt dit onderzoek een belangrijke bijdrage aan de wetenschap omtrent zorgverlening. Wanneer een zorginstelling Duchesse wil implementeren, kan dit implementatie protocol als best-practice worden gezien.

#### 5.5. Aanbevelingen

In dit hoofdstuk worden aanbevelingen voor verder onderzoek gegeven.

Aanbeveling 1:

In deze studie is alleen gekeken naar de implementatie van Duchesse-maaltijden voor mensen met dysfagie die werd veroorzaakt door neurodegeneratieve ziekten. Het is aan te raden ook een dergelijke studie te doen met een populatie dysfagie die wordt veroorzaakt door oncologische aandoeningen.

Aanbeveling 2:

Om ervoor te zorgen dat verpleeghuisbewoners maximaal kunnen genieten van hun maaltijdnutting (en dat daarnaast hun gezondheid optimaal blijft), is het nodig dat al het verpleeghuispersoneel dat op enige wijze ondersteuning biedt bij de maaltijdnutting opgeleid

wordt in het aanbieden van Duchesse-maaltijden. Het feit dat slechts een klein deel van het verpleeghuispersoneel aanwezig was bij de aangeboden scholingen, betekent dat communicatie over het bestaan van de scholingen en de communicatie over wanneer deze plaatsvinden bij een volgende studie (en in het algemeen bij de verdere implementatie van Duchesse-maaltijden) verbeterd moet worden.

#### Aanbeveling 3:

Aangezien bij de huidige studie een tussenperiode van gemiddeld slechts zes maanden is gebruikt, wordt er aangeraden om nogmaals een dergelijke studie te doen, ditmaal met een tussenperiode van (gemiddeld) twaalf maanden. Dit zal zorgen voor een duidelijk beeld van de interventie op langere termijn.

## 6. Literatuurlijst

- Aslam, M., & Vaezi, M. (2013). Dysphagia in the elderly. *Gastroenterol Hepatol*, 9(12), 784-795.  
Geraadpleegd van <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24772045>
- Bakker, T. (2016). De verpleeghuiszorg is kapot bezuinigd. Geraadpleegd op 20 oktober 2017, van <https://www.volkskrant.nl/opinie/de-verpleeghuiszorg-is-kapot-bezuinigd~a4342785/>
- Bodt, M., Guns, C., D'hondt, M., Vanderwegen, J., & Van Nuffelen, G. (2015). *Dysfagie: handboek voor de klinische praktijk*. Antwerpen, België: Garant.
- Boerjan, S. (2013). *Als eten een zorg wordt... het maaltijdgebeuren bij personen met dementie*. Den Haag, Nederland: Acco.
- Cijfers en Kosten voor ondervoeding. (2016). Geraadpleegd op 13 oktober 2017, van [http://www.zorgvoorbeter.nl/ouderenzorg/Eten-en-drinken-Organiseren-Wat-is-het-Prevalentie,\\_kosten\\_en\\_prestatie-indicator.html](http://www.zorgvoorbeter.nl/ouderenzorg/Eten-en-drinken-Organiseren-Wat-is-het-Prevalentie,_kosten_en_prestatie-indicator.html)
- De Keuken van Limburg. (z.d.). [Gewoon goed, gewoon lekker, gewoon slim]. Geraadpleegd op 9 oktober 2017, van <http://www.dekvl.nl/>
- Draak, M., & Campen, C. (z.d.). Kwetsbare ouderen in Nederland. Geraadpleegd op 20 november 2017, van <https://www.scp.nl/dsresource?objectid=bd42252f-303f-4300-91e5-498e0e2bade2&type=org>
- Duchesse. (2017, 13 november). Duchesse [YouTube]. Geraadpleegd op 6 december 2017, van <https://www.youtube.com/watch?v=TtigmxA5gNQ>
- Eliens, A., Ever, A., Horman, J., Schols, J., & Kruizenga, H. (z.d.). Aanpak ondervoeding in verpleeg- en verzorgingshuizen. *Tijdschrift voor verpleegkundigen*, 2010(3), 42-45.  
Geraadpleegd van [http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Aanpak\\_ondervoeding\\_in\\_verpleeg-\\_en\\_verzorgingshuizen-TvV.pdf](http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Aanpak_ondervoeding_in_verpleeg-_en_verzorgingshuizen-TvV.pdf)
- Envida. (2017). Hulp bij eten en drinken [Protocol]. Geraadpleegd op 21 juni 2017
- Envida. (2017). Signaleren bij slikproblemen [Protocol]. Geraadpleegd op 21 juni 2017

- Envida. (2017). Slikken en verslikken [Protocol]. Geraadpleegd op 21 juni 2017
- Grol, R., Baker, R., & Moss, F. (2004). *Quality improvement Research: understanding the science of change in health care.* London, Engeland: BMJ Books.
- Grol, R., & Wensing, M. (2011). *Implementatie: effectieve verbetering van de patiëntenzorg* (6e ed.). Houten, Nederland: Bohn Stafleu van Loghum.
- Grol, R., & Wensing, M. (2015). *Implementatie: Effectieve verbetering van de patiëntenzorg* (6e ed.). Houten, Nederland: Bohn Stafleu van Loghum.
- Huber, M., Van Vliet, M., & Boers, I. (2016). Heroverweeg uw opvatting van het begrip 'gezondheid'. *Nederlands tijdschrift voor geneeskunde*, 2016(8), 39-43. Geraadpleegd van <https://www.ntvg.nl/artikelen/heroverweeg-uw-opvatting-van-het-begrip-gezondheid/icmje>
- Indicatoren. (z.d.). Geraadpleegd op 8 september 2017, van <https://www.venvn.nl/themas/indicatoren>
- Joussen, A., & Kreutz, R. (2017). *Duchesse-line: Vulling of Voeding? Een onderzoek naar een efficiënte maaltijdnuttiging.*
- Kalf, H. (2008). *Slikstoornissen bij volwassenen: een interdisciplinaire benadering.* Houten, Nederland: Bohn Stafleu van Loghum.
- Kalf, J., & De Wit, S. (2014). Orofaryngeale slikstoornissen bij neurogeneratieve aandoeningen. *Tijdschrift voor gerontologie en geriatrie*, 45(5), 81-273.
- Kennisbundel eten en drinken. (z.d.). Geraadpleegd op 11 november 2017, van <http://www.vilans.nl/docs/vilans/informatiecentrum/Kennisbundel%20Eten%20en%20drinken.pdf>
- Keuken van Limburg. (2017). Gepureerde voeding. Geraadpleegd op 11 november 2017, van <https://www.duchesse.nl/over-duchesse/>
- Kok, K., Scholte, R., & Koopmans, C. (2014, juli). Ondervoeding onderschat: de kosten van ondervoeding en het rendement van medische voeding. Geraadpleegd op 20 november 2017, van [http://www.seo.nl/uploads/media/2014-11\\_Ondervoeding\\_onderschat.pdf](http://www.seo.nl/uploads/media/2014-11_Ondervoeding_onderschat.pdf)
- Koolman, X., Zuidgeest, M., Visser, J., & Appelman, M. (2012, 31 december). Indicatorstandaard: Methodologische criteria voor de ontwikkeling van betrouwbare kwaliteitsindicatoren in de

- zorg. Geraadpleegd van  
<https://www.zorginzicht.nl/kennisbank/PublishingImages/Indicatorstandaard%202.0.pdf>
- Kwaliteitsindicatoren in de zorg. (z.d.). Geraadpleegd op 15 oktober 2017, van  
<https://zbc.nu/management/ontwikkeling-zorginstelling/kwaliteitsindicatoren-in-de-zorg/>
- Logemann, J. A., & Maks, S. (2000). *Slikstoornissen: onderzoek en behandeling*. Lisse, Nederland: Swets & Zeitlinger.
- Protocol slikproblemen. (2006). Geraadpleegd op 20 januari 2018, van  
<https://www.zorgvoorbeter.nl/eten-en-drinken/voedingszorg/voorkomen-slikproblemen>
- Richtlijn database. (2017). Richtlijn orofaryngeale dysfagie. Geraadpleegd op 10 september 2017, van [https://richtlijndatabase.nl/richtlijn/orofaryngeale\\_dysfagie/startpagina\\_orofaryngeale\\_dysfagie.html](https://richtlijndatabase.nl/richtlijn/orofaryngeale_dysfagie/startpagina_orofaryngeale_dysfagie.html)
- Schilp, J., Kruizenga, H., Wijnhoven, H., Leistra, E., Evers, A., Van Binsbergen, J., Visser, M. (2012). High prevalence of undernutrition in Dutch community-dwelling older individuals. *Elsevier*, h, 1-6. Geraadpleegd van [http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Prevalentie-ondervoeding-eerstelijns-Schilp\\_2012.pdf](http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Prevalentie-ondervoeding-eerstelijns-Schilp_2012.pdf)
- Somer, M. (1999). *Handboek stem-spraak- en taalpathologie*. Houten, Nederland: Bohn Stafleu van Loghum.
- Stuurgroep ondervoeding. (2015). Vroege herkenning en behandeling van ondervoeding in het ziekenhuis. Geraadpleegd op 25 november 2017, van [http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/samenvatting\\_ondervoeding\\_ziekenhuizen.pdf](http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/samenvatting_ondervoeding_ziekenhuizen.pdf)
- Stuurgroep ondervoeding. (2016). Ondervoeding. Geraadpleegd op 20 oktober 2017, van <http://www.stuurgroepondervoeding.nl/ondervoeding-algemeen>
- Stuurgroep. (2011). Screening en behandeling van ondervoeding. Geraadpleegd op 12 september 2017, van [http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Richtlijn\\_screenen\\_en\\_behandeling\\_van\\_ondervoeding\\_juni\\_2011.pdf](http://www.stuurgroepondervoeding.nl/wp-content/uploads/2015/02/Richtlijn_screenen_en_behandeling_van_ondervoeding_juni_2011.pdf)

- V&VN. (z.d.). Kennisbundel eten en drinken. Geraadpleegd op 21 januari 2018, van <https://www.vilans.nl/docs/vilans/informatiecentrum/Kennisbundel%20Eten%20en%20drinken.pdf>
- VAR Limburg. (z.d.). Implementeren. Geraadpleegd op 20 september 2017, van [http://www.varlimburg.nl/?page\\_id=40](http://www.varlimburg.nl/?page_id=40)
- Wat is gezonde voeding voor ouderen? (z.d.). Geraadpleegd op 23 januari 2018, van <https://www.gezondheidsplein.nl/dossiers/ondervoeding-bij-ouderen/gezonde-voeding-voor-ouderen/item43872>
- Zorg voor beter. (2014). Wat te doen bij slikproblemen? Geraadpleegd op 20 november 2017, van <https://www.zorgvoorbeter.nl/eten-en-drinken/slikproblemen>
- Zoutenbier, I., Sluijmers, J., Versteegde, L., Singer, I., & Gerrits, E. (2016). Prevalentie en incidentie van dysfagie bij volwassenen. Geraadpleegd van <https://www.nvlf.nl/stream/prevalentie-en-incidentie-van-dysfagie-bij-volwassenen>

## Dankwoord

Ik bedank in het bijzonder mijn coach, Jessie Lemmens, die mij heeft geholpen bij het vinden van het interesse onderwerp, evenals bij het schrijven van de thesis. Mijn coach was nauw betrokken bij de onderzoeken en heeft hier voor mij een grote bijdrage geleverd.

Verder wil ik Sofie Ubben bedanken, die als opdrachtgever mij de kans heeft gegeven om dit interessante onderzoek uit te voeren, voor alle informatie en voor het begeleiden van de implementatie en het mede ontwikkelen van het product.

Ook wil ik de Keuken van Limburg bedanken voor alle informatie en voor het mooi ontwikkelde product. Evenals wil ik alle medewerkers van Envida Zorgcentrum bedanken voor hun goede medewerking en begrip. Mijn dank gaat ook uit naar de vrijwilligers die betrokken zijn geweest bij alle metingen en evaluaties. Ten slotte wil ik mijn familie en vrienden bedanken, die mij gedurende de studie hebben ondersteund. Zonder al deze bijzondere mensen had dit onderzoek niet kunnen plaatsvinden.

Iris van Ling

Heerlen, maart 2018

## **7. Bijlagen**

Op de volgende pagina's vindt u de bijhorende bijlagen.

## 7.1. Overzicht metingen Locaties

### Overzicht Locatie B

|            | Ma       | Di       | Wo       | Do       | Vr       | Za       | Zo       |
|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Voormeting | 03-04-17 | 04-04-17 | 05-04-17 | 06-04-17 | 07-04-17 | 08-04-17 | 09-04-17 |
|            | 10-04-17 | 11-04-17 |          |          |          |          |          |
| Duchesse   |          |          | 12-04-17 | 13-04-17 | 14-04-17 | 15-04-17 | 16-04-17 |
|            | 17-04-17 | 18-04-17 | 19-04-17 | 20-04-17 | 21-04-17 | 22-04-17 | 23-04-17 |
|            | 24-04-17 | 25-04-17 | 26-04-17 | 27-04-17 | 28-04-17 | 29-04-17 | 30-04-17 |
|            | 01-05-17 | 02-05-17 | 03-05-17 | 04-05-17 | 05-05-17 | 06-05-17 | 07-05-17 |
| Nameting   | 08-05-17 | 09-05-17 | 10-05-17 | 11-05-17 | 12-05-17 | 13-05-17 | 14-05-17 |

### Overzicht Locatie C

|            | Ma       | Di       | Wo       | Do       | Vr       | Za       | Zo       |
|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Voormeting | 17-04-17 | 18-04-17 | 19-04-17 | 20-04-17 | 21-04-17 | 22-04-17 | 23-04-17 |
|            | 24-04-17 | 25-04-17 |          |          |          |          |          |
| Duchesse   |          |          | 26-04-17 | 27-04-17 | 28-04-17 | 29-04-17 | 30-04-17 |
|            | 01-05-17 | 02-05-17 | 03-05-17 | 04-05-17 | 05-05-17 | 06-05-17 | 07-05-17 |
|            | 08-05-17 | 09-05-17 | 10-05-17 | 11-05-17 | 12-05-17 | 13-05-17 | 14-05-17 |
|            | 15-05-17 | 16-05-17 | 17-05-17 | 18-05-17 | 19-05-17 | 20-05-17 | 21-05-17 |
| Nameting   | 22-05-17 | 23-05-17 | 24-05-17 | 25-05-17 | 26-05-17 | 27-05-17 | 28-05-17 |

## 7.2. Instructieblad metingen

### **Stap 1** (*wegen*):

- Weeg het bord met de maaltijd erop geserveerd.
- Schrijf dit op het observatieformulier bij “hoeveelheid” in de eerste kolom.

### **Stap 2** (*tijd*) :

- Bij mensen die zelf eten: vanaf het moment dat het bord voordat ze wordt neergezet, tot de laatste hap is genomen / tot ze aangeven genoeg te hebben gehad.
- Bij mensen die worden gevoerd: vanaf het moment dat de eerste hap bij de mond wordt aangeboden, tot de laatste hap is genomen.
- Schrijf de tijd die de persoon over het eten heeft gedaan op het observatieblad

### **Stap 3:**

- Let op spontane reacties van de personen en schrijf deze op het observatieblad, wanneer mogelijk kun je vragen of het heeft gesmaakt anders schrijf je nm (niet mogelijk). Let op of de persoon zich verslikt tijdens het eten en hoe vaak.

### **Stap 4** (*foto*):

- Als de persoon klaar is met eten, leg je het nummer van de persoon op de rand van het bord en maak je een foto van het bord.

### **Stap 5** (*wegen*):

- Weeg het bord met het residu erop (zonder bestek op het bord)
- Schrijf dit op het observatieformulier bij “hoeveelheid” in de tweede kolom.

### **Stap 6** (*invullen van observatieblad*):

- Reken uit hoeveel gram de persoon heeft gegeten: weegmoment vooraf – weegmoment achteraf.
- Schrijf dit op het observatieblad bij “hoeveelheid” in de derde kolom.

### **Materialen**

- Stopwatch (voor elke persoon één, eventueel ook mobiel gebruiken)
- Weegschaal 1 per huiskamer
- Observatieformulieren van elke persoon

## 7.3. Observatielijst

Zuyd Hogeschool **ZU**  
**YD**

### Observatielijst Duchess-Line

**Algemeen**

Naam: \_\_\_\_\_ Afdeling: \_\_\_\_\_

Geslacht: M – V Geboortedatum: \_\_\_\_\_

Gewicht/BMI: \_\_\_\_\_ Allergieën: \_\_\_\_\_

Diagnose (stadium van ziekte): \_\_\_\_\_

Bekendheid met slikproblemen, longontsteking, slikincidenten: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Gebitsstoestand/goed/slechte: \_\_\_\_\_

Dieet: \_\_\_\_\_

Voedings situatie: \_\_\_\_\_

Zuyd Hogeschool **ZU**  
**YD**

Tijdens het eten – Oude maaltijd (dag 1 t/m 3)

| Dag | Datum | Maaltijd | Snelheid<br>(in min + sec) | Hoeveelheid in gram                        |                                                 |                             |                     | Verslikken<br>(in aantal)<br>0 = niet<br>1 = 1x<br>2 = 2x,<br>etc. | Smaakbeleving* | Uitzien* | Opmerkingen<br>(bijv. reden niet eten,<br>slechte dag, pijn, etc.) |
|-----|-------|----------|----------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|----------|--------------------------------------------------------------------|
|     |       |          |                            | 1: gewicht vooraf (bord met hele maaltijd) | 2: gewicht achteraf (bord met restant maaltijd) | 3: gewicht leeg schoon bord | 4: restant maaltijd |                                                                    |                |          |                                                                    |
| 1   |       |          |                            |                                            |                                                 |                             |                     |                                                                    |                |          |                                                                    |
| 2   |       |          |                            |                                            |                                                 |                             |                     |                                                                    |                |          |                                                                    |
| 3   |       |          |                            |                                            |                                                 |                             |                     |                                                                    |                |          |                                                                    |

\*Indien mogelijk: 10-punt-schaal; anders: te beoordelen met: "heerlijk", "lekker", "niet lekker", "vies"

Tijdens het eten – ~~Duchesse~~-line (dag 4 t/m 15)

| Dag | Datum | Maaltijd | Snelheid<br>(in min + sec) | Hoeveelheid in gram<br>1: gewicht <del>vooraf</del> (bord met hele maaltijd)<br>2: gewicht <del>achteraf</del> (bord met restant maaltijd)<br>3: gewicht leeg schoon bord<br>4: restant maaltijd | Verslikken<br>(in aantal)<br>0 = niet<br>1 = 1x<br>2 = 2x,<br>etc. | Smaakbeleving* | Uitzien* | Opmerkingen<br>(bijv. reden niet eten, slechte dag, pijn, etc.) |
|-----|-------|----------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-----------------------------------------------------------------|
| 1   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 2   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 3   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 4   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 5   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 6   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 7   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 8   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 9   |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 10  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 11  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 12  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 13  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 14  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 15  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |

\*indien mogelijk: 10-punt-schaal; anders: te beoordelen met: "heel lekker", "lekker", "niet lekker", "vies"

Tijdens het eten – Oude maaltijd (dag 16 t/m 18)

| Dag | Datum | Maaltijd | Snelheid<br>(in min + sec) | Hoeveelheid in gram<br>1: Gewicht <del>vooraf</del> (bord met hele maaltijd)<br>2: Gewicht <del>achteraf</del> (bord met restant maaltijd)<br>3: Gewicht leeg schoon bord<br>4: Restant maaltijd | Verslikken<br>(in aantal)<br>0 = niet<br>1 = 1x<br>2 = 2x,<br>etc. | Smaakbeleving* | Uitzien* | Opmerkingen<br>(bijv. reden niet eten, slechte dag, pijn, etc.) |
|-----|-------|----------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-----------------------------------------------------------------|
|     |       |          |                            | 1 2 3 4                                                                                                                                                                                          |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 16  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 17  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |
| 18  |       |          |                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                |          |                                                                 |

Favoriete maaltijd

Meetmoment 1: oude maaltijd ( ) – ~~Duchesse~~-line ( )

Meetmoment 2: oude maaltijd ( ) – ~~Duchesse~~-line ( )

\*indien mogelijk: 10-punt-schaal; anders: te beoordelen met: "heel lekker", "lekker", "niet lekker", "vies"

## 7.4. Algemene evaluatievragenlijst ervaringen zorgverleners Duchesse-maaltijden

### Evaluatieformulier ervaringen zorgmedewerkers Duchesse-Line

Afdeling nummer:

#### Producteigenschappen

1. Hoe vond U de producten uit Duchesse uitzien (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

*1b. Indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan wat de score is op de minst smakelijk uitzijnde maaltijd, de meest smakelijke maaltijd en wat hun gemiddelde score is voor alle maaltijden.*

Cijfer minst smakelijke maaltijd:

Cijfer meest smakelijke maaltijd:

Gemiddelde cijfer:

Toelichting:.....  
.....

2. Wat vond U van de smaak van de producten uit Duchesse (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

*2b. Indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan wat de score is op de minst smakelijk uitzijnde maaltijd, de meest smakelijke maaltijd en wat hun gemiddelde score is voor alle maaltijden.*

Cijfer minst smakelijke maaltijd:

Cijfer meest smakelijke maaltijd:

Gemiddelde cijfer:

Toelichting:.....  
.....

3. Wat vond U van de geur van de producten uit Duchesse (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

- .....
- .....
4. Wat vond u van de hoeveelheid van de producten uit Duchesse line op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel weinig is en 10 heel veel?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

- .....
- .....
- 4b. indien ze aangeven dat verschillend is per persoon, geef dan aan voor hoeveel personen het genoeg is, voor hoeveel mensen te weinig en voor hoeveel te veel.

Aantal personen voldoende:

Aantal personen te weinig:

Aantal personen te veel:

#### Servering

5. Kon U de producten uit Duchesse naar behoren op het bord storten, op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel gemakkelijk is en 10 heel moeilijk?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

- 5b. indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan welke maaltijden problemen opleverden en de reden.

| Maaltijd   |                                           | Reden/probleem |
|------------|-------------------------------------------|----------------|
| Maaltijd 1 | Rundvlees/bloemkool/pomme marquise        |                |
| Maaltijd 2 | Aardappelpuree/varkenspoulet/sperziebonen |                |
| Maaltijd 3 | Hahee/hutspot                             |                |
| Maaltijd 4 | Babi pangang/bonen/rijst                  |                |
| Maaltijd 5 | Aardappelpuree/kabeljauw/spinazie         |                |
| Maaltijd 6 | Pasta Bolognese                           |                |
| Maaltijd 7 | Pasta Carbonara                           |                |
| Maaltijd 8 | Aardappelpuree/kip/erwten                 |                |
| Maaltijd 9 | Aardappelpuree/kabeljauw/worteltjes       |                |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

Hoe zijn ze hiermee omgegaan?

.....

.....

6. Wat vond U van de temperatuur van de Duchesse-line (Vond u het te warm, te koud, juist goed, bleef het lang genoeg warm)?

- ☐ te warm
- ☐ te koud
- ☐ in orde
- ☐ geen mening

.....

.....

.....

7. Wat vond U van de manier waarop het product werd aangeboden? Hoe heeft U dat gedaan m.b.t. het bestek, borden etc?

.....

.....

.....

8. Wat is uw mening m.b.t.het aanbieden van de appelmoes in combinatie met de Duchesse-line en hoe heeft U het aangeboden (apart geserveerd, gemixt met de Duchesse-line, niet)?

.....

.....

.....

9. Heeft U de verschillende laagjes van de Duchesse-line telkens alle tegelijk op de lepel aangeboden of heeft U laagje voor laagje aangeboden? Wat vond U hiervan, wat vindt U prettiger om te doen?

.....

.....

.....

### Logistiek

10. Werden er altijd genoeg maaltijden uit de Duchesse-line geleverd, op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 te weinig is en 10 te veel?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

.....  
.....

11. Vindt U dat er voor de mensen/zorg een keuzemogelijkheid moet zijn m.b.t. de verschillende gerechten uit de Duchesse-line? Gelieve uw antwoord toe lichten

.....  
.....  
.....

### Scholing

12. Vond U de scholing m.b.t. de Duchesse line duidelijk en volledig genoeg? Gelieve uw antwoord toe lichten

.....  
.....  
.....

13. Vond U de manier waarop de scholing werd uitgevoerd prettig? Gelieve uw antwoord toe lichten

.....  
.....  
.....

14. Zijn al uw vragen tijdens de scholing naar behoren beantwoord? Gelieve uw antwoord toe lichten

.....  
.....  
.....

### Duchesse-line versus “oude maaltijden”

15. Wat zijn volgens U de verschillen, m.b.t. de producteigenschappen, tussen de Duchesse-line en de “oude maaltijden” (uitzien, smaak, geur, hoeveelheid)?

.....  
.....  
.....

16. Wat zijn volgens U de verschillen, m.b.t. het serveren van de maaltijd, tussen de Duchesse-line en de “oude maaltijden” (temperatuur, opdienen, aanbiedingswijze)?

.....  
.....  
.....

17. Wat is uw eigen voorkeur m.b.t. de Duchesse-line versus de “oude maaltijd”? Licht dit toe.

.....  
.....  
.....

18. Hoe heeft U de aanwezigheid van de studenten die de metingen deden ervaren? Gelieve uw antwoord toe te lichten.

.....  
.....  
.....

19. Zouden wij op een later tijdstip een filmpje van U mogen maken i.v.m. een promotiefilmpje dat zal worden gemaakt door studenten?

.....  
.....  
.....

20. Heeft U nog andere opmerkingen of vragen die u zou willen stellen?

.....  
.....  
.....

## 7.5. Formulier Proxymeting

### Proxymeting

Naam bewoner:

Onderzoeksnummer:

Hoe lang kent u meneer/mevrouw al?

- ☐ sinds het begin, ongeveer ... (jaar/maand) geleden
- ☐ langer dan 6 maanden
- ☐ tussen 6 en 3 maanden
- ☐ tussen 3 maanden en 1 maand
- ☐ korter dan 1 maand

### Vragen over de maaltijden

1. Eet meneer/mevrouw opvallend meer of minder bij de maaltijden uit de Duchesse-line?

Ja/nee, namelijk.....  
.....  
.....

2. Vermoed U dat meneer/mevrouw de maaltijden uit de Duchesse-line lekkerder vindt?

Ja/nee.....  
.....  
.....

3. Waarom denkt U dat? Heeft dit te maken met de gezichtsuitdrukking, het vocaliseren en/of het verbaliseren van de personen?

- ☐ Gezichtsuitdrukking
- ☐ Het vocaliseren
- ☐ Het verbaliseren

.....  
.....

4. Vermoed U dat meneer/mevrouw minder weerstand bieden dan bij de “oude maaltijd” wanneer hij/zij de Duchesse-maaltijd krijgt aangeboden en eventueel gemakkelijker de mond opent voor de maaltijd (minder stimuleren)? Licht toe.’

- ☐ Meer weerstand
- ☐ Minder weerstand
- ☐ Gemakkelijker de mond opent
- ☐ Moeilijker de mond opent
- ☐ Geen verschil

.....  
.....

5. Merkt U verschillen in de ontlasting wanneer de Duchesse-maaltijd genuttigd is?

Ja/nee,namelijk.....  
.....  
.....

6. Welke maaltijd zou U aanraden voor meneer/mevrouw? De “oude maaltijd” of de maaltijden uit de Duchesse-line?

- ☐ Oude maaltijd
- ☐ Duchesse-line maaltijd

.....  
.....

7. Merkt U dat meneer/mevrouw een bepaalde maaltijd erg lekker vindt? Gelieve uw antwoord toe lichten

Ja/nee,namelijk.....  
.....  
.....

8. Merkt U dat meneer/mevrouw een bepaalde maaltijd minder lekker vindt? Gelieve uw antwoord toe lichten

Ja/nee,namelijk.....  
.....  
.....

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| Maaltijd 1 | Rund/bloemkool/pomme marquise             |
| Maaltijd 2 | Aardappelpuree/varkenspoulet/sperziebonen |
| Maaltijd 3 | Hachee/hutspot                            |
| Maaltijd 4 | Babi pangang/bonen/rijst                  |
| Maaltijd 5 | Aardappelpuree/kabeljauw/spinazie         |
| Maaltijd 6 | Pasta Bolognese                           |
| Maaltijd 7 | Pasta Carbonara                           |
| Maaltijd 8 | Aardappelpuree/kip/erwtten/               |
| Maaltijd 9 | Aardappelpuree/kabeljauw/worteltjes       |

9. Zijn er nog andere zaken t.a.v. meneer/mevrouw waarvan u vindt dat we deze moeten weten?

Ja/nee

Namelijk.....  
.....

Heel erg bedankt voor uw medewerking!

## 7.6. Vragenlijst voor de informatievoorziening

1. Welke functie(s) heeft u binnen het verpleeghuis Envida? 

2. Op welke locaties van Envida was U werkzaam tijdens de implementatie van Duchesse? 

- ☐ De Zeven Bronnen
- ☐ Hagerpoort
- ☐ Klein Gulpen
- ☐ Larisa
- ☐ de Bron (Mottenburght)
- ☐ Wilgenhof
- ☐ Appelgaard
- ☐ de Mins
- ☐ Koepelhof
- ☐ La Valence
- ☐ Beukeloord
- ☐ Grubbenveld
- ☐ Anders, namelijk:

Overige (geef nadere toelichting)

3. Was u tijdig op de hoogte van de interventie Duchesse op een schaal van 0 tot 10 (waarbij 0 veel te laat is en 10 perfect op tijd)? 

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10

Overige (geef nadere toelichting)

4. Was u voldoende geïnformeerd over de interventie Duchesse op een schaal van 0 tot 10 (waarbij 0 helemaal niet geïnformeerd is en 10 meer dan voldoende geïnformeerd is)? 

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10

Overige (geef nadere toelichting)

5. Hoe duidelijk was de informatie in de nieuwsbrief die werd gestuurd via de mail op een schaal van 0 tot 10 (waarbij 0 helemaal niet duidelijk is en 10 meer dan voldoende duidelijk) ? 

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10
- ☐ Anders, namelijk

Overige (geef nadere toelichting)

6. Werd de toestemming tot het uitvoeren van de observaties tijdig aangevraagd op een schaal van 1 tot 10 (waarbij 0 veel te laat is en 10 perfect op tijd)? 

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10

Overige (geef nadere toelichting)

7. Heeft u verder nog vragen of opmerkingen over de implementatie van Duchesse en/of het product zelf? 

- ☐ Ja, namelijk...
- ☐ Nee

Overige (geef nadere toelichting)

## 7.7. De her-evaluatievragenlijst

### Evaluatieformulier ervaringen zorgmedewerkers Duchesse-Line

Afdeling nummer:

Locatie:

#### Producteigenschappen

1. Hoe vond U de producten uit de Duchesse-line uitzien (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

*1b. Indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan wat de score is op de minst smakelijk uitziende maaltijd, de meest smakelijke maaltijd en wat hun gemiddelde score is voor alle maaltijden.*

Cijfer minst smakelijke maaltijd:

Cijfer meest smakelijke maaltijd:

Gemiddelde cijfer:

Toelichting:.....  
.....

2. Wat vond U van de smaak van de producten uit de Duchesse-line (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

*2b. Indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan wat de score is op de minst smakelijk uitziende maaltijd, de meest smakelijke maaltijd en wat hun gemiddelde score is voor alle maaltijden.*

Cijfer minst smakelijke maaltijd:

Cijfer meest smakelijke maaltijd:

Gemiddelde cijfer:

Toelichting:.....  
.....

3. Wat vond U van de geur van de producten uit de Duchesse-line (een gemiddelde van de verschillende maaltijden), op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel vies is en 10 heel erg lekker?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

.....

.....

4. Wat vond u van de hoeveelheid van de producten uit de Duchesse line op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel weinig is en 10 heel veel?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

.....

.....

*4b. indien ze aangeven dat verschillend is per persoon, geef dan aan voor hoeveel personen het genoeg is, voor hoeveel mensen te weinig en voor hoeveel te veel.*

Aantal personen voldoende:

Aantal personen te weinig:

Aantal personen te veel

#### Servering

5. Kon U de producten uit de Duchesse-line naar behoren op het bord storten, op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 heel gemakkelijk is en 10 heel moeilijk?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

*5b. indien ze aangeven dat het verschillend is per maaltijd, geef dan aan welke maaltijden problemen opleverden en de reden.*

| Maaltijd   |                                           | Reden/probleem |
|------------|-------------------------------------------|----------------|
| Maaltijd 1 | Rundvlees/bloemkool/pomme marquise        |                |
| Maaltijd 2 | Aardappelpuree/varkenspoulet/sperziebonen |                |
| Maaltijd 3 | Hahee/hutspot                             |                |
| Maaltijd 4 | Babi pangang/bonen/rijst                  |                |
| Maaltijd 5 | Aardappelpuree/kabeljauw/spinazie         |                |
| Maaltijd 6 | Pasta Bolognese                           |                |
| Maaltijd 7 | Pasta Carbonara                           |                |
| Maaltijd 8 | Aardappelpuree/kip/erwten                 |                |
| Maaltijd 9 | Aardappelpuree/kabeljauw/worteltjes       |                |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

Hoe zijn ze hiermee omgegaan?

.....

.....

6. Wat vond U van de temperatuur van de Duchesse-line (Vond u het te warm, te koud, juist goed, bleef het lang genoeg warm)?

- ☐ te warm
- ☐ te koud
- ☐ in orde
- ☐ geen mening

.....

.....

.....

7. Wat vond U van de manier waarop het product werd aangeboden? Hoe heeft U dat gedaan m.b.t. het bestek, borden etc?

.....

.....

.....

8. Wat is uw mening m.b.t.het aanbieden van de appelmoes in combinatie met de Duchesse-line en hoe heeft U het aangeboden (apart geserveerd, gemixt met de Duchesse-line, niet)?

.....

.....

.....

9. Heeft U de verschillende laagjes van de Duchesse-line telkens alle tegelijk op de lepel aangeboden of heeft U laagje voor laagje aangeboden? Wat vond U hiervan, wat vindt U prettiger om te doen?

.....

.....

.....

### Logistiek

10. Werden er altijd genoeg maaltijden uit de Duchesse-line geleverd, op een schaal van 1 tot 10 waarbij 1 te weinig is en 10 te veel?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

.....  
.....

11. Vindt U dat er voor de mensen/zorg een keuzemogelijkheid moet zijn m.b.t. de verschillende gerechten uit de Duchesse-line? Gelieve uw antwoord toe lichten

.....  
.....  
.....

#### Scholing

12. Heeft U een scholing gehad? Zo ja was deze duidelijk genoeg? Zo nee had u graag een scholing gehad?

.....  
.....  
.....

#### Duchesse-line versus “oude maaltijden”

13. Wat zijn volgens U de verschillen, m.b.t. de producteigenschappen, tussen de Duchesse-line en de “oude maaltijden” (uitzien, smaak, geur, hoeveelheid)?

.....  
.....  
.....

14. Wat zijn volgens U de verschillen, m.b.t. het serveren van de maaltijd, tussen de Duchesse-line en de “oude maaltijden” (temperatuur, opdienen, aanbiedingswijze)?

.....  
.....  
.....

15. Wat is uw eigen voorkeur m.b.t. de Duchesse-line versus de “oude maaltijd”? Licht dit toe.

.....  
.....  
.....

16. Heeft U nog andere opmerkingen of vragen die u zou willen stellen?

.....  
.....  
.....

## 7.8. Het uitvoeringsplan

| Scholings- en uitvoeringsplan per locatie. |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
|--------------------------------------------|-----------------------|----------------------|------------|---------------|---------------|----------------|---------|----------------|---------|-------------|---------|
| week 11                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 13-14-15-16-17 maart                       |                       | 14 / 15 / 16 maart   |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 12                                    |                       |                      | borging    |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 20-21-22-23-24 maart                       |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 13                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 27-28-29-30-31 maart                       |                       |                      |            | 28/29/30      |               |                |         |                |         |             |         |
| week 14                                    |                       |                      |            |               | borging       |                |         |                |         |             |         |
| 3-4-5-6-7 april                            |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 15                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 10-11-12-13-14 april                       |                       |                      |            |               |               | 11/12/13 april |         |                |         |             |         |
| week 16                                    |                       |                      |            |               |               |                | borging |                |         |             |         |
| 17-18-19-20-21 april                       |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 17                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 24-25-26-27-28 april                       |                       |                      |            |               |               |                |         | 25/26/27 april |         |             |         |
| week 18                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                | borging |             |         |
| 1-2-3-4-5 mei                              |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 19                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 8-9-10-11-12 mei                           |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         | 9/10/11 mei |         |
| week 20                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             | borging |
| 15-16-17-18-19 mei                         |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 21                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 22-23-24-25-26 mei                         | 23/24 25 mei=feestdag |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 22                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 29-30-31 mei- 1-2 juni                     |                       | 30 mei/31 mei/1 juni |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 23                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 5-6-7-8-9 juni                             |                       |                      | 6/7/8 juni |               |               |                |         |                |         |             |         |
| week 24                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 12-13-14-15-16 juni                        |                       |                      |            | 13/14/15 juni |               |                |         |                |         |             |         |
| week 25                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 19-20-21-22-23 juni                        |                       |                      |            |               | 20/21/22 juni |                |         |                |         |             |         |
| week 26                                    |                       |                      |            |               |               |                |         |                |         |             |         |
| 26-27-28-29-30 juni                        |                       |                      |            |               |               | 27/28/29 juni  |         |                |         |             |         |

## 7.9. Specificaties ingrediënten Duchesse-maaltijden

### Babi Pangang met sajoeboontjes en rijst

Ingrediënten: Kokosrijstpuree (41%) (water, rijst, kokosmelk (kokosnootextract (75%), water), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101))),

Sperziebonenpuree (25%) (sperziebonen, water, gembersiroop (suiker, water, melado, gemberaroma, E202, gemodificeerd zetmeel, groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101))), zout (zout, jodium), sambal oelek (Spaanse peper, zout, voedingszuur (E270), water, conserveermiddel (E202))),

Varkensvleespuree (18%) (varkensvlees, water, gemodificeerd zetmeel, zout (zout, jodium), kippenbouillonpoeder (maltodextrine, smaakversterker (E621, E627, E631), aroma (bevat SOJA, TARWE), gistextract, kippenvleespoeder (0,70%), zout, kleurstoffen (E150c, E101), voedingszuur (citroenzuur), zuurteregelaars (E339, E262), preipoeder, wortelextract, uienpoeder)),

Pangangsaus (16%) (water, suiker, azijn (water, 25% natuurazijn), ketchup (tomatenpuree (134 g verse tomaten per 100 g saus), azijn, glucose-fructosestroop, gemodificeerd zetmeel, zout, suiker, specerijen (SELDERIJ), voedingszuur (citroenzuur), conserveermiddel (E202), ui- extract, zoetstoffen (acesulfaam-K en aspartaam)), gembersiroop (suiker, water, melado, gemberaroma, E202), tomatenpuree (tomatenconcentraat 99,5%, citroenzuur 0,5%), gemodificeerd zetmeel, ketjap (suiker, SOJAsaus (26, 5%) (water, SOJAboon, zout, TARWE, conserveermiddel (E202))), melasse, water, zout, gebrande suikerstroop, conserveermiddel (E202), aroma), knoflookpoeder).

### Pasta bolognese

Ingrediënten: Pastapuree (41%) (water, macaroni elleboogjes (durum TARWEgries, kippenEI-eiwit), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker: E621, E627, E631, maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101))), kaassaus (gesmolten kaas (23%) (kaas, droge MELKbestanddelen), palmvet, TARWEBloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, MELKsuiker, suiker, aroma's (bevat MELK), MELKeiwitten, aardappelzetmeel, stabilisator (E450, E262ii), verdikkingsmiddel (E415), gistextract, droge MELKbestanddelen, ui, specerijen (peper, nootmuskat, kurkuma), citroensap)),

Courgettepuree (25%) (courgette, tuinerwten, water, witte crèmepoeder (gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, LACTOSE, gistextract, MELKeiwitten, magere MELKpoeder, smaakversterker (E621), stabilisatoren (E452, E339), aroma (met SELDERIJ), kleurstof (E100))), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101))), zout (zout, jodium)),

Rundvleespuree met tomaat (18%) (rundvlees, tomaten saus (tomaten coulis (tomatenpulp, olijfolie, zonnebloemolie, zout, basilicum), water, varkensgelatine, gemodificeerd zetmeel, primerba pesto (zonnebloemolie, basilicum (22%), extra olijfolie (14%), pijnboompitten (8%), zout,

smaakversterker (E621), knoflook (4, 5%), volledig geharde raapzaadolie, suiker, stabilisator (E509), antioxidant (E306), suiker), water, gemodificeerd zetmeel, zout (zout, jodium)),

Tomatensaus (16%) (tomaten coulis (tomatenpulp, olijfolie, zonnebloemolie, zout, basilicum), water, varkensgelatine, gemodificeerd zetmeel, primerba pesto (zonnebloemolie, basilicum (22%), extra olijfolie (14%), pijnboompitten (8%), zout, smaakversterker (E621), knoflook (4, 5%), volledig geharde raapzaadolie, suiker, stabilisator (E509), antioxidant (E306), suiker).

### **Pasta carbonara**

Ingrediënten: Pastapuree (41%) (water, macaroni elleboogjes (durum TARWEgries, kippenEI-eiwit), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker: E621, E627, E631, maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), kaassaus (gesmolten kaas (23%) (kaas, droge MELKbestanddelen), palmvet, TARWEBloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, MELKsuiker, suiker, aroma's (bevat MELK), MELKeiwitten, aardappelzetmeel, stabilisator (E450, E262ii), verdikkingsmiddel (E415), gistextract, droge MELKbestanddelen, ui, specerijen (peper, nootmuskaat, kurkuma), citroensap)),

Broccolipuree (25%) (broccoli, water, gemodificeerd zetmeel, groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), zout (zout, jodium)),

Varkensvleespuree (18%) (water, varkensvlees, gemodificeerd zetmeel, kaassaus (gesmolten kaas (23%) (kaas, droge MELKbestanddelen), palmvet, TARWEBloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, MELKsuiker, suiker, aroma's (bevat MELK), MELKeiwitten, aardappelzetmeel, stabilisator (E450, E262ii), verdikkingsmiddel (E415), gistextract, droge MELKbestanddelen, ui, specerijen (peper, nootmuskaat, kurkuma), citroensap), zout (zout, jodium)),

Carbonarasaus (16%) (water, koksroom (zoete karneMELK, plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%), gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), varkensgelatine, kaassaus (gesmolten kaas (23%) (kaas, droge MELKbestanddelen), palmvet, TARWEBloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, MELKsuiker, suiker, aroma's (bevat MELK), MELKeiwitten, aardappelzetmeel, stabilisator (E450, E262ii), verdikkingsmiddel (E415), gistextract, droge MELKbestanddelen, ui, specerijen (peper, nootmuskaat, kurkuma), citroensap), knoflookpoeder, spekaramapoeder (glucosestroop, aroma's (bevat smaakversterker (mononatriumglutamaat)), SOJA, zout, salmiak, antioxidant (natriumascorbaat), kleurstof (karamel))).

### **Hutspot met hachee**

Ingrediënten:

Hutspotpuree (66%) (wortel, water, aardappelpuree (aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator (E471), witte peper, aroma), gemodificeerd zetmeel, MELKpoeder (halfvolle MELK, emulgator (SOJA-lecithine)), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), zout (zout, jodium), uienpoeder),

Rundvleespuree (17%) (rundvlees, water, vleesjus (geharde plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, kleurstof (E150c), suiker, SOJAsauspoeder (SOJA, TARWE, zout), antiklontermiddel (E551), rundvleespoeder (0,4%), voedingszuur (E330), antioxidant (E306, E320, E310), aroma), gemodificeerd zetmeel, stroop (beetwortelsap, appelsap), zout (zout, jodium), uienpoeder),

Jus (17%) (water, vleesjus (geharde plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, kleurstof (E150c), suiker, SOJAsauspoeder (SOJA, TARWE, zout), antiklontermiddel (E551), rundvleespoeder (0,4%), voedingszuur (E330), antioxidant (E306, E320, E310), aroma), varkensgelatine, stroop (beetwortelsap, appelsap), gemodificeerd zetmeel, uienpoeder).

### **Kabeljauw met worteltjes en aardappel**

Ingrediënten: Aardappelpuree (41%) (Aardappelpuree (Aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator: E471, witte peper, aroma), water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), phase (plantaardige en geharde plantaardige oliën, zout, emulgator (E472c), boteraroma (bevat MELK), kleurstof (betacaroteen)), zout (zout, jodium)),

Wortelpuree (25%) (wortel, water, gemodificeerd zetmeel, groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), zout (zout, jodium)),

VISpuree (18%) (kabeljauw (Atlantische kabeljauw (90%), water (10%)), koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), witte crèmepoeder (gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, LACTOSE, gistextract, MELKeiwitten, magere MELKpoeder, smaakversterker (E621), stabilisatoren (E452, E339), aroma (met SELDERIJ), kleurstof (E100)), water, VIS fumet (witte VIS 22%, zout, glucosestroop, maltodextrine, ui, plantaardige olie (zonnebloemolie, palmolie), aroma's (bevat VIS, SELDERIJ), gistextract, voedingszuur (citroenzuur), champignon- en prei extract, aardappelzetmeel, witte wijnextract, specerijen- en kruidenextract)),

Hollandaisesaus (16%) (water, hollandaisesaus (palmvet, TARWEBloem, zout, MELKsuiker, MELKeiwitten, smaakversterkers (E621, E631, E627), verdikkingsmiddel (E412), stabilisator (E450), aroma's, aardappelzetmeel, zuurteregelaar (E262ii), voedingszuur (E330), specerijen (kurkuma, peper, wortelpeterselie), citroensap, maltodextrine, kleurstoffen (E150c, E160c), gistextract, dextrose, EI), varkensgelatine).

### **Kabeljauw met spinazie en aardappel**

Ingrediënten: Aardappelpuree (41%) (Aardappelpuree (Aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator: E471, witte peper, aroma), water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), phase

(plantaardige en geharde plantaardige oliën, zout, emulgator (E472c), boteraroma (bevat MELK), kleurstof (betacaroteen)), zout (zout, jodium)),

Spinaziepuree (25%) (spinaziepuree a la creme (spinazie 70%, water, room (MELK) 4%, raapzaadolie, LACTOSE, MELKeiwitten, magere MELKpoeder, rijstzetmeel, zout, suiker, verdikkingsmiddel (guargom, xanthangom), specerijen), witte crèmepoeder (gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, LACTOSE, gistextract, MELKeiwitten, magere MELKpoeder, smaakversterker (E621), stabilisatoren (E452, E339), aroma (met SELDERIJ), kleurstof (E100)), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof: (E101)), zout (zout, jodium)),

VISpuree (18%) (kabeljauw (Atlantische kabeljauw (90%), water (10%)), koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), witte crèmepoeder (gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, LACTOSE, gistextract, MELKeiwitten, magere MELKpoeder, smaakversterker (E621), stabilisatoren (E452, E339), aroma (met SELDERIJ), kleurstof (E100)), water, VIS fumet (witte VIS 22%, zout, glucosestroop, maltodextrine, ui, plantaardige olie (zonnebloemolie, palmolie), aroma's (bevat VIS, SELDERIJ), gistextract, voedingszuur (citroenzuur), champignon- en prei extract, aardappelzetmeel, witte wijnextract, specerijen- en kruidenextract)),

MOSTERDSAUS (16%) (water, hollandaisesaus (palmvet, TARWEBloem, zout, MELKsuiker, MELKeiwitten, smaakversterkers (E621, E631, E627), verdikkingsmiddel (E412), stabilisator (E450), aroma's, aardappelzetmeel, zuurteregelaar (E262ii), voedingszuur (E330), specerijen (kurkuma, peper, wortelpeterselie), citroensap, maltodextrine, kleurstoffen (E150c, E160c), gistextract, dextrose), MOSTERD (water, MOSTERDzaad, natuurazijn, zout, suiker, kruiden), varkensgelatine).

### **Varkenslapje met sperzieboontjes en aardappel**

Ingrediënten: Aardappelpuree (41%) (Aardappelpuree (Aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator: E471, witte peper, aroma), water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), phase (plantaardige en geharde plantaardige oliën, zout, emulgator (E472c), boteraroma (bevat MELK), kleurstof (betacaroteen)), zout (zout, jodium)),

Sperziebonenpuree (25%) (sperziebonen, water, gemodificeerd zetmeel, groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), zout (zout, jodium)),

Varkensvleespuree (18%) (varkensvlees, water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), gemodificeerd zetmeel, zout (zout, jodium), groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE, SOJA), wortelextract, kleurstof (E101))),

Jus (16%) (water, vleesjus (geharde plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, kleurstof (E150c), suiker, SOJAsauspoeder (SOJA, TARWE, zout), antiklontermiddel (E551), rundvleespoeder (0,4%), voedingszuur (E330), antioxidant (E306, E320, E310), aroma), varkensgelatine, gemodificeerd zetmeel, primerba knoflook (zonnebloemolie, knoflook (40%), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie), primerba rozemarijn (zonnebloemolie, rozemarijn (28%), smaakversterker (E621), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie)).

### **Runderlapje met bloemkool en pomme marquise**

Ingrediënten: Aardappelpuree met tomaat (41%) (Aardappelpuree (aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator: E471, witte peper, aroma), water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%), gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), tomatenpuree (tomatenconcentraat 99,5%, citroenzuur 0,5%), phase (plantaardige en geharde plantaardige oliën, zout, emulgator (E472c), boteraroma (bevat MELK), kleurstof (betacaroteen), zout (zout, jodium))),

Bloemkoolpuree met kaas (25%) (bloemkoolpuree (bloemkool, water, koksroom (zoete karneMELK, plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%), gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), witte crèmepoeder (gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, LACTOSE, gistextract, MELK eiwitten, magere MELK poeder, smaakversterker (E621), stabilisatoren (E452, E339), aroma (met SELDERIJ), kleurstof (E100)), kaassaus (gesmolten kaas (23%) (kaas, droge MELK bestanddelen), palmvet, TARWE bloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, MELK suiker, suiker, aroma's (bevat MELK), MELK eiwitten, aardappelzetmeel, stabilisator (E450, E262), verdikkingsmiddel (E415), gistextract, droge MELK bestanddelen, ui, specerijen (peper, nootmuskaat, kurkuma), citroensap))),

Rundvleespuree (18%) (water, rundvlees, koksroom: (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%), gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), gemodificeerd zetmeel, zout (zout, jodium), runderbouillonpoeder (maltodextrine, smaakversterkers (E621, E627, E631), suiker, gistextract, zout, aroma's, kleurstoffen (E150c, E101), rundvlees 0,5%, voedingszuur (citroenzuur), antioxidanten (E320, E310)), primerba rozemarijn (zonnebloemolie, rozemarijn (28%), smaakversterker (E621), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie)),

Jus (16%) (water, vleesjus (geharde plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, kleurstof (E150c), suiker, SOJAsauspoeder (SOJA, TARWE, zout), antiklontermiddel (E551), rundvleespoeder (0,4%), voedingszuur (E330), antioxidant (E306, E320, E310), aroma), varkensgelatine, gemodificeerd zetmeel, primerba knoflook (zonnebloemolie, knoflook (40%), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie), primerba rozemarijn (zonnebloemolie, rozemarijn (28%), smaakversterker (E621), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie)).

### **Kipfilet met doperwtjes en aardappel**

Ingrediënten: Aardappelpuree (41%) (Aardappelpuree (Aardappel (95%), raapzaadolie, palmolie, zout, emulgator: E471, witte peper, aroma), water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), phase (plantaardige en geharde plantaardige oliën, zout, emulgator (E472c), boteraroma (bevat MELK), kleurstof (bèta-caroteen)), zout (zout, jodium)),

Tuinerwtenpuree (25%) (tuinerwten, water, gemodificeerd zetmeel, groentebouillonpoeder (zout, smaakversterker (E621, E627, E631), maltodextrine, gistextract, SELDERIJextract, preiextract, aroma (bevat TARWE,SOJA), wortelextract, kleurstof (E101)), zout (zout, jodium)),

Kippenvleespuree (18%) (kippenvlees, water, koksroom (zoete karneMELK; plantaardige olie (11%) (palmpit, kokos, palm, raapzaad), geheel geharde palmpitolie (3%); gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (E331, carrageen), emulgatoren (E471, E435), aroma, kleurstof (betacaroteen)), gemodificeerd zetmeel, zout (zout, jodium), kippenbouillonpoeder (maltodextrine, smaakversterker (E621, E627, E631), aroma (bevat SOJA, TARWE), gistextract, kippenvleespoeder 0,7%, zout, kleurstoffen (E150c, E101), voedingszuur (citroenzuur), zuurteregelaars (E339, E262), preipoeder, wortelextract, uienpoeder)),

Jus (16%) (water, vleesjus (geharde plantaardige olie, gemodificeerd zetmeel, zout, glucosestroop, smaakversterker (E621, E627, E631), gistextract, kleurstof (E150c), suiker, SOJAsauspoeder (SOJA,TARWE, zout), antiklontermiddel (E551), rundvleespoeder (0,4%), voedingszuur (E330), antioxidant (E306, E320, E310), aroma), varkensgelatine, gemodificeerd zetmeel, primerba knoflook (zonnebloemolie, knoflook (40%), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie), primerba rozemarijn (zonnebloemolie, rozemarijn (28%), smaakversterker (E621), zout, suiker, volledig geharde raapzaadolie)).

## 7.10 opmerkingen en participerende observaties

### Sub-vraag 1

|   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | 17 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Niet veel smaakvarianten, aantal smaken echt niet geliefd bij bewoners, daardoor keuze minimaal, wordt er nog uitgebreid?</li> <li>- Product soms stijf /soms heel dun, daardoor moeilijk uit het bakje. Saus loopt niet, zoals gezegd mooi over de maaltijd. Waken zodat de maaltijd blijft zoals hij werd gepresenteerd</li> <li>- Consistentie doosjes die vaak open zijn en een assortiment doos zou wenselijk zijn</li> <li>- Steeds ontwikkelingen in de samenstelling, zou het fijn vinden als hierover meer wordt gecommuniceerd.</li> </ul> |
|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Sub-vraag 2

| Locatie | Aanwezigen                                                           | Opmerkingen/ eerste reacties                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A       | 3 koks<br>Manager<br>Teamleider<br>Logopediste<br>Voedingsassistente | <p>Observatie van eerdere onderzoekers:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak: lekker, ziet beter uit, het oude zag er vies uit.</p> <p>Vragen</p> <p>Hoe moeten we dit warmen?</p> <p>Kan dit bij de andere gerechten worden opgewarmd?</p>                                                                                                                                |
| B       | 2 koks<br>Logopediste<br>2 zorg                                      | <p>Observatie door onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over de smaak: lekker, is echt lekker, smaakt heel goed, veel beter, proeft echt wat erin zit.</p> <p>Vragen</p> <p>Gaat dit dan wel gemakkelijk in de oven?</p> <p>Hoe lang blijft het goed na het ontdooien?</p> <p>Het lijkt een kleine portie, zitten er wel genoeg voedingswaardes in?</p> <p>Is het bestellen hetzelfde?</p> |
| Locatie | Aanwezigen                                                           | Opmerkingen/ eerste reacties                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| C       | 3 koks                                                               | <p>Observatie door andere onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:</p> <p>Minder bewerkelijk dan ik dacht.</p> <p>Ziet er smakelijker uit.</p> <p>Ik dacht waar gaan ze aan beginnen, ze hebben nooit geklaagd over gemalen.</p> <p>Je kunt nu zeggen wat het is.</p>                                                                                            |

|         |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                               | <p>Vragen:</p> <p>Hoe lang blijft het warm?</p> <p>Hoe lang mag het uit de diepvries?</p> <p>Waar is het mee gebonden dat het zo blijft?</p> <p>Kan het worden aangepast aan het menu van de dag?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| D       | <p>3 koks</p> <p>Logopediste</p> <p>Voedingsassistentes</p> <p>Teamleider</p> | <p>Observatie door onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak: smaakt echt goed, proef jij eens, is wel lekker, ik zou het zo kunnen opeten, is veel lekkerder, het is wel duurder maar met deze maaltijd kan de kwaliteit van leven echt beter worden.</p> <p>Vragen:</p> <p>Kunnen we dit op alle huiskamers goed klaarmaken?</p> <p>Hoe kunnen we ervoor zorgen dat alle medewerkers weten welke smaak ze uit de diepvries moeten halen?</p> <p>Hoe lang blijft het goed na het ontdooien?</p> <p>Kun je het ook in de oven bereiden wanneer het nog bevroren is?</p> <p>Wat is de prijs van Duchesse?</p> |
| E       | <p>3 koks</p> <p>Manager</p>                                                  | <p>Observatie door onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak: lekker, veel beter, veel gemakkelijker zo, ziet wel goed uit.</p> <p>Vragen:</p> <p>Blijft dit nu hier voor een lange tijd?</p> <p>Kunnen we dit bij het andere eten bereiden in de oven?</p> <p>Is er een verschillende bereidingstijd bij de verschillende smaken?</p> <p>Hoe vinden bewoners op andere locaties de nieuwe maaltijd?</p>                                                                                                                                                                                                     |
| Locatie | Aanwezigen                                                                    | Opmerkingen/ eerste reacties                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| F       | <p>3 koks</p> <p>Voedingsassistenten</p> <p>+/- 6</p> <p>zorgmedewerkers</p>  | <p>Geen observatie, achteraf gecommuniceerd met een aantal aanwezigen:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak: lekker, smaakt goed, ziet beter uit, dat oude is echt niet lekker, het vlees is veel gladder.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| G       | <p>3 koks</p> <p>5 zorgmedewerkers</p> <p>Voedingsassistente</p>              | <p>Observatie door de onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:</p> <p>Is gladder, lekkerder, ziet smakelijker uit, is wel warm.</p> <p>Vragen:</p> <p>Doen we de appelmoes eraast?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                              | <p>Hoeveel voorraad past in de vriezer en hoeveel kunnen we bestellen?</p> <p>Hoeveel smaken zijn er?</p> <p>Worden er meer smaken gemaakt?</p> <p>Dus de mensen kunnen hierbij gemalen pasta eten?</p>                                                                                                                                                                                                                        |
| H       | 3 koks<br>Voedingsassistente                                 | <p>Geen observatie, achteraf gecommuniceerd met een aantal aanwezigen:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:<br/>Lekker, gaat gemakkelijker, veel beter dan dat oude.</p> <p>Vragen:<br/>Krijgen alle mensen die gemalen krijgen nu dat?<br/>Hoeveel smaken zijn er?</p>                                                                                                                                            |
| Locatie | Aanwezigen                                                   | Opmerkingen/ eerste reacties                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| I       | 3 koks<br>7 zorgmedewerkers                                  | <p>Geen observatie, achteraf gecommuniceerd met een aantal aanwezigen.</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:<br/>Lekker, ziet smakelijker uit, serveren is gemakkelijk, beter dan dat oude vlees.</p> <p>Vragen:<br/>Hoeveel smaken zijn er?<br/>Krijgen alle mensen die gemalen krijgen dit nu dan?</p>                                                                                                            |
| J       | 2 koks<br>4 zorgmedewerkers<br>Voedingsassistente<br>manager | <p>Observatie door onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:<br/>Smaakt goed, mag ik alles opeten?, ik vind het super lekker, het smaakt heel goed, het ziet er goed uit, komt goed uit het bakje.</p> <p>Vragen:<br/>Welke smaken zijn er al?<br/>Is er op feestdagen iets speciaals?<br/>Hoe kunnen we het generaliseren van de producten communiceren aan invallers etc.?<br/>Mag er appelmoes bij?</p> |
| K       | 3 koks<br>Manager                                            | <p>Observatie door onderzoeker:</p> <p>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:<br/>Smaakt wel lekker, feesteditie is wel echt lekker, je proeft echt wat het is, het ziet er ongeveer hetzelfde uit, maar ze smaken allemaal echt anders.</p> <p>Vragen:<br/>Hoe gaat het bestellen?<br/>Wat zijn de prijzen?</p>                                                                                                            |

|   |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                | Zijn er assortimentsdozen?                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| L | 3 koks<br>Voedingsassistentes<br>5 zorgmedewerkers<br>Receptioniste<br>(familielid van 1<br>bewoner)<br>Logopediste<br>Manager | Observatie door de onderzoeker:<br>Opmerkingen over het uitzien en de smaak:<br>Lekker, smaakt goed, ziet smakelijker uit, mijn vader gaat<br>weer met plezier naar de tafel.<br>Vragen:<br>Kan Duchesse worden opgewarmd bij de andere<br>maaltijden?<br>Kan Duchesse in de magnetron?<br>Kan het worden opgewarmd?<br>Is het duurder? |