

PERSBERICHT

15 december 2022

Kookworkshops 'Eet goed voor jezelf' verdient vervolg Samenwerking geeft versnelling in ondersteuning patiënten met smaakstoornis

Mensen die weinig of niets proeven of ruiken toch weer laten genieten van eten. Dat was het doel van het programma 'Eet goed voor jezelf'. In Nederland heeft zo'n vijf procent van de mensen een smaakstoornis. Afgelopen week werden de goed gewaardeerde kookworkshops voor deze doelgroep besproken op een slotbijeenkomst in het 'Ei' van Koninklijke Visio (expertisecentrum voor slechtziende en blinde mensen) in Huizen. Conclusie van de bijeenkomst was dat het succesvolle initiatief van de kookworkshops een vervolg verdient.

Tijdens de interactieve sessies op de bijeenkomst werd door de aanwezige food- en zorgspecialisten over dit onderwerp druk gedebatteerd en geconcludeerd dat door een betere onderlinge samenwerking versnelling in de ondersteuning van mensen met een smaakstoornis gerealiseerd kan worden.

Het programma 'Eet goed voor jezelf' bestond uit een zevental workshops waaraan verschillende mensen met een smaakstoornis hebben meegedaan. Ook de zorgprofessionals in de foodsector, zoals diëtisten en chef-koks van ziekenhuizen, leverden hun bijdrage aan de workshops. Het project werd gesubsidieerd door ZonMW, dat onderzoek naar innovatieve ideeën in de zorg stimuleert. Platform Patiënt en Voeding & Stichting Eten+Welzijn voerden de workshops uit in samenwerking met chef-kok Eric-Jan Wissink (alias Eric-Jan de Smaakman) en de patiëntenverenigingen reuksmaakstoornis.nl en IC Connect.

Reuk- of smaakstoornissen zijn vaak een gevolg van kanker, corona, trauma, operatie of een infectie. De sociale en persoonlijke effecten van een reuk- of smaakstoornis zijn groot. Dat werd ook duidelijk aan de hand van persoonlijke verhalen van mensen tijdens de slotbijeenkomst in Huizen. In een drietal filmpjes vertelden patiënten over de impact van hun verlies aan smaak en reuk. Het drietal kreeg na afloop van de bijeenkomst als een van de eersten het naslagwerk 'Eet goed voor jezelf' overhandigd, waarin tekst en uitleg wordt gegeven over de effecten van het verlies van reuk en smaak. In het naslagwerk zijn ook praktische tips en recepturen terug te vinden waarin opties staan om het verlies aan deze zintuigen enigszins te compenseren.

Wie op dat vlak van koken met smaakcompensatie veel ervaring heeft is Eric-Jan de Smaakman. Met verschillende kruiden, groenten en cressen (smaakplantjes) weet hij het verlies aan geur en smaak bij patiënten zodanig te stimuleren dat zij weer zin krijgen in eten. Hij hanteert daarbij het zogenaamde GPS-systeem, dat staat voor Geur, Prikkelingen en Smaak. GPS geeft de mogelijkheden weer om meer zintuigelijke prikkelingen toe te voegen aan een gerecht. Zodanig dat het gerecht door mensen met een smaakstoornis wel wordt gegeten, smaaksturing heet dat in vakjargon. Want het risico is groot dat mensen die hun maaltijd niet lekker vinden, de maaltijd overslaan. En een maaltijd overslaan doet zich niet alleen thuis voor, maar gebeurt ook in een zorgomgeving zoals een ziekenhuis.

Bestraling, operaties aan hals en keel, het kunnen allemaal veroorzakers zijn van het smaakverlies. Dat betekent dat ook ziekenhuizen zich op dit terrein moeten inzetten. Rudi Crabbé van Stichting Eten+Welzijn, zorgverzekeraars en de patiëntenorganisaties deden samen met aanwezige

ziekenhuisprofessionals, met veel ervaring op het gebied van voeding voor patiënten met reuk- en smaakverlies, verschillende voorstellen om een breder draagvlak te creëren voor dit onderwerp. Intensievere samenwerking tussen de verschillende (zorg)partijen ontving de meeste steun. De insteek van onderling kennisdelen en kennis verspreiden over het onderwerp kreeg ook vooral bijval, omdat het onderwerp niet hoog op de politieke agenda staat. Ondanks het feit dat de aanwezigen duidelijk geschrokken waren van het hoge aantal van vijf procent dat met reuk- en smaakverlies in Nederland te maken heeft.

Het succes van de workshops maakte ook duidelijk dat er een vervolg aan moet worden gegeven. Hiervoor is een gratis toolkit beschikbaar, die o.a. bestaat uit een digitaal naslagwerk en filmpjes waarin ervaringsdeskundigen vertellen over de impact van hun verlies aan smaak en reuk op hun persoonlijk leven. Maar die ook het belang van de workshops aansnijden. Veel van de informatie over het onderwerp geur- en smaakverlies is terug te vinden op de website www.vierkeerbeter.nl, waaronder thema factsheets en korte video's.

De website Vier keer beter (www.vierkeerbeter.nl) staat voor de vier B's, die noodzakelijk zijn voor het herstel van patiënten na een IC-opname, namelijk Brandstoffen voor energie, Bouwstoffen voor spierkracht, Beschermstoffen voor weerstand en Beweging om weer vitaal te worden. Uiteraard kunnen zorgpartijen die met patiënten met geur- en smaakverlies aan de slag willen, professionele begeleiding en hulp vragen bij Stichting Eten+Welzijn. Het aantal patiënten dat in Nederland aan geur- en smaakverlies lijdt, is immers te groot om er geen aandacht voor te hebben.

Meer informatie, naslagwerk en links video's

Meer informatie is te vinden op:

[Kookworkshops verdienen vervolg | Eten+Welzijn](#)
[Vier Keer Beter - Thuishulp bij herstel](#)

[Download hier het naslagwerk](#)

Binnen dit programma hebben we drie filmpjes gemaakt waarin Marianne, Fraukje en Marjolein hun ervaringsverhaal vertellen. Hieronder de linkjes naar de video's:

Eet goed voor jezelf - Marjolein te Strake | Wat kun je zelf doen bij reuk- en smaakstoornissen?
<https://youtu.be/lpwyFDcDNMU>

Eet goed voor jezelf - Marianne Nijhuis | Pak zelf de regie bij eetbelemmeringen
<https://youtu.be/b6xbDxM8jng>

Eet goed voor jezelf - Fraukje Kerkdijk | Wat betekent het als je reuk en smaak verstoord is?
<https://youtu.be/J-IPLmM7fdE>

NOOT VOOR DE REDACTIE

Heeft u vragen naar aanleiding van dit persbericht? Neem gerust contact op met Maartje Vervuurt van Stichting Eten+Welzijn via 06-401 401 41 of vraag@etenwelzijn.nl

Beelden:

