

Nieuw bij de Frankelandgroep: **Smaakcentrum consult en coaching**

Door Marlies Engel

Sinds kort bieden we vanuit de Frankelandgroep een unieke en heel bijzondere vorm van zorg. Onze chef-kok Eric van Reenen heeft namelijk zijn werkzaamheden uitgebreid met het opzetten van een smaakcentrum voor mensen die smaakproblemen ervaren tijdens of na een oncologische behandeling. In dit artikel wil ik u graag uitleggen wat dat smaakcentrum precies doet.

Wat is het probleem?

Mensen die als onderdeel van hun behandeling chemotherapie ondergaan, kunnen te maken krijgen met smaakverlies. Daardoor smaakt het eten hen niet meer. De risico's daarvan laten zich raden: minder eten en eenzijdig eten, en daardoor minder gezond eten en ongewild gewichtsverlies. Oftewel ondervoeding. Daardoor kan het lichaam minder goed herstellen. Bovendien is lekker eten heel goed voor het welbevinden van mensen.

Waar komt de kennis voor de opzet van een smaakcentrum vandaan?

Het Center for Gastrology in Leuven doet al jaren onderzoek naar oplossingen voor deze specifieke vorm van ondervoeding. Die hebben ze onder andere gevonden in het (bij)scholen van koks in de ouderenzorg en ziekenhuizen ten aanzien van gastrologie. De koks worden geschoold om volgens

de nieuwste technieken lekker, gezond en veilig eten te bereiden. Na het voltooien van de opleiding mag een kok zich chef gastro-engineering noemen en is hij/zij in staat aangepaste recepten voor elke cliënt op maat te maken. Waardoor hopelijk het eten weer smaakt.

Wie zijn de 'trekkers' van het smaakcentrum?

De Frankelandgroep heeft zo'n chef gastro-engineering in huis in de persoon van chef-kok Eric van Reenen. Eric heeft in Leuven de opleiding gevolgd en past de opgedane kennis al jaren toe in de keuken van Frankeland. Want lekker eten is een mensenrecht, vindt hij. Ook, of misschien wel juist, als je door ouderdom of ziekte minder plezier beleeft aan eten. Kunnen genieten van je eten zorgt voor een gevoel van welbevinden. En hopelijk leidt dat dus ook tot een betere gezondheid.



Met de ontwikkeling van het smaakcentrum kan Eric zijn expertise nu ook gaan toepassen bij mensen met een oncologische behandeling. Hij wordt in het smaakcentrum daarbij geassisteerd door Karin Freese. Ook zij werkt als kok in de keuken van Frankeland. Zij heeft al een paar modules van de opleiding tot chef gastro-engineering met succes gevolgd en hoopt op korte termijn ook af te studeren.

Hoe werkt het smaakcentrum?

Als u een oncologische behandeling heeft (gehad) en last heeft van smaakverlies, dan kunt u zich via het ziekenhuis of de diëtist aanmelden voor het smaakcentrum. Ook kunt u zich rechtstreeks bij het smaakcentrum aanmelden.

Het traject start met een smaaktest. Die test neemt ongeveer 45 minuten in beslag. Daarbij test Eric of Karin hoe u smaak waarneemt met natuurlijke

smaakstoffen. Dit is nodig om te bepalen waar de smaakproblemen zich bij u precies voordoen. Er zijn dertien basissmaken, daarvan kiest u er drie uit die u lekker vindt. Vervolgens stellen de koks op basis van de uitkomsten van de smaaktest een persoonlijk smaakprofiel voor u op. Na het consult ontvangt u binnen drie dagen digitaal voor u op maat gemaakte recepten. Deze recepten zijn dus aangepast aan uw smaakprofiel. In de recepten maken de chefs gebruik van ingrediënten die gewoon bij de supermarkt te koop zijn.

Het is belangrijk dat de recepten nauw (blijven) aansluiten bij eventuele smaakveranderingen. De gastro-chefs kunnen u gedurende drie maanden nog verder ondersteunen bij vragen, aanpassingen en verdere opmerkingen. In die periode nemen zij wekelijks contact met u op om de voortgang en resultaten te bespreken.



Het smaakcentrum wordt verder ondersteund door een team van zorgprofessionals, verpleegkundigen, diëtisten en wetenschappers die aan het Center for Gastrology en Primary Food Care verbonden zijn.

Wat kost het consult en de coaching van het smaakcentrum?

Het smaakcentrum draagt bij aan wetenschappelijk onderzoek, waarbij onderzocht wordt wat de effecten op de gezondheid zijn van het toepassen van deze recepten op maat. De eerste 300 personen die vrijwillig meedoen aan dit onderzoek kunnen daarom kosteloos een consult en coaching krijgen via het smaakcentrum. Dit is mogelijk gemaakt door een donatie van het Nationaal Fonds tegen Kanker.

Het smaakcentrum is onderdeel van een groot onderzoek, wat betekent dat?

De planning is om deze 300 eerste cliënten in twee jaar tijd te helpen. De resultaten van het onderzoek worden in die twee jaar verzameld. Als de conclusie is dat dit traject een positief effect heeft op het herstel en de gezondheid van mensen, komen er mogelijk meer smaakcentra in Nederland en kunnen ook andere groepen cliënten hiervoor in aanmerking komen.

Bekijk hier de uitzending
'Onder ogen' van SchieTV
over 'next level' koken bij de
Frankelgroep



Het smaakcentrum consult en coaching Frankelgroep is mede mogelijk gemaakt door het Nationaal Fonds tegen Kanker. Het NFtK wil bijdragen aan een grotere kans om te overleven. Zij streven naar een optimale kwaliteit van leven door mensgerichte behandelingen (voeding, beweging en welzijn) vast onderdeel te laten worden van het oncologische behandelplan. Het NFtK denkt een bijdrage aan deze doelstelling te kunnen leveren door het geven van objectieve voorlichting en het mogelijk maken van gericht wetenschappelijk onderzoek en patiënt gerelateerde projecten. De focus ligt daarbij op voeding (o.a. het voorkomen van ondervoeding), beweging (o.a. kwaliteit van leven) en welzijn (o.a. psychosociale begeleiding).

U kunt contact opnemen met het smaakcentrum via locatie Frankeland:
010 - 426 49 25



Breiles stagiairs

Door Marlies Engel

Wat je allemaal niet kunt leren als stagiair bij de Frankelgroep! Twee stagiairs van Harg-Spaland hadden eind februari als activiteit bedacht om te gaan breien met de bewoners. Maar al snel bleek dat de jongedame en jongheer zélf nog nooit een paar breipennen hadden vastgehouden. Dat kon natuurlijk niet, dus het werd een iets andere activiteit dan ze van tevoren hadden bedacht, namelijk breiles voor de stagiairs zelf!

In de volgende editie hoop ik u het resultaat (misschien een mooie trui?) te laten zien.