

Waardegerichte zorg

Interview met **Ronald de Buck**,
Woon- & zorgcentra De Foyer



“De mogelijkheden die je hebt als oudere kun je alleen behouden door ze ook te gebruiken.”



De twee principes van gastvrijheid

- zorgen dat **BEWONERS ZICH GOED VOELEN**;
- een omgeving creëren waar bewoners ook zelf mensen kunnen ontvangen, oftewel ook **ZELF GASTVRIJ KUNNEN ZIJN**.



Grand Café – knooppunt tussen binnen- en buitenwereld

De Foyer heeft als **levendig middelpunt een Grand Café**. Dit Café fungeert als **knooppunt tussen de binnen- en de buitenwereld**. Regelmatig worden hier feesten, recepties, barbecues, spaghettifeesten, enzovoort georganiseerd. Daarnaast zijn verenigingen uit de buurt welkom met hun **activiteiten**. Dankzij de inzet van vrijwilligers helpt dit tegen een zeer bescheiden bedrag om de bewoners blijvend mee te laten delen in de maatschappij. En dit blijkt een enorm positief effect op hun gezondheid te hebben. Sinds de oprichting van het Grand Café wandelen de bewoners meer rond, zijn ze actiever, **ontmoeten ze meer mensen en voelen ze zich, kortom, veel prettiger**.

Ronald de Buck werkte 30 jaar als consultant voor de zorgsector en is nu bestuurder van De Foyer. “Medewerkers vertelden me vaak ‘ik wil hier zelf nooit komen te wonen op mijn oude dag’. Dit was voor mij de stimulans een zorggroep te creëren waar medewerkers zelf willen komen te zitten mocht het ooit zover zijn.

Die insteek lag aan de basis van De Foyer, een woon-zorggroep die inmiddels bestaat uit drie zorgcentra in Gent. We hebben er voor gekozen een waardegedreven organisatie te zijn, oftewel een organisatie die zich niet alleen richt op de noodzakelijke zorg, maar nog veel meer op de rest van het leven in en om het huis.”



Centre for Gastrology principes

Voedsel speelt een grote rol in het gevoel van welzijn van (oudere) mensen. In dat kader past De Foyer de **drie principes van het Centre for Gastrology** toe: **lekker, veilig en gezond**.

Bijkomend pluspunt: de **medicatie** kan hierdoor **significant omlaag**.

Veel klachten van bewoners in woon- en zorgcentra omtrent het eten hebben in feite niet te maken met het eten op zich, maar met de **smaakperceptie** die op latere leeftijd steeds verder achteruit gaat. De uitdaging is dan ook om de smaak- en geurbeleving terug te brengen en het eten weer lekker te maken. Hoe? Door **veelvuldig gebruik van kruiden**. En dat werkt. Hoofdverpleegkundigen en persoonlijke assistenten krijgen alleen maar positieve reacties en de borden gaan leeg terug naar de keuken.



Smaaksturing

Bekijk het volledige interview op [ufs.com](https://www.ufs.com)

Tips voor en betere smaakbeleving

Ronald de Buck heeft zes tips voor instellingen om het eten extra lekker te maken voor de bewoners:

- ✓ Stap naar de bewoners toe.
- ✓ Luister naar hen.
- ✓ Kijk wat hun behoeften zijn (vandaag én morgen).
- ✓ Durf te experimenteren.
- ✓ Durf te falen.
- ✓ Maar bovenal: blijf veranderen, blijf bijsturen!