

Gesprekken over de waarden van eten, gezondheid en technologie

De Beroepscode voor Diëtisten schrijft voor dat het handelen van de diëtist gericht is op de gezondheid van de bevolking. Voor cliënten zijn andere waarden dan gezondheid misschien belangrijker, bijvoorbeeld traditie, smaak of gemak.



WAAROM DIT ONDERZOEK?

De toenemende vergrijzing vergroot de druk op het zorgstelsel. Om zo lang mogelijk zelfstandig thuis te kunnen wonen, is gezonde voeding van belang. Ouderen worstelen echter met, soms conflicterende, waarden die zij toekennen aan eten, zoals gezondheid, smaak en gezelligheid. Tegelijkertijd lukt het professionals onvoldoende om voedingszorg aan te laten sluiten bij de waarden van ouderen rondom 'goed eten'. Daarvoor was een goed gesprek over de waarden van eten tussen ouderen en zorgprofessionals nodig.

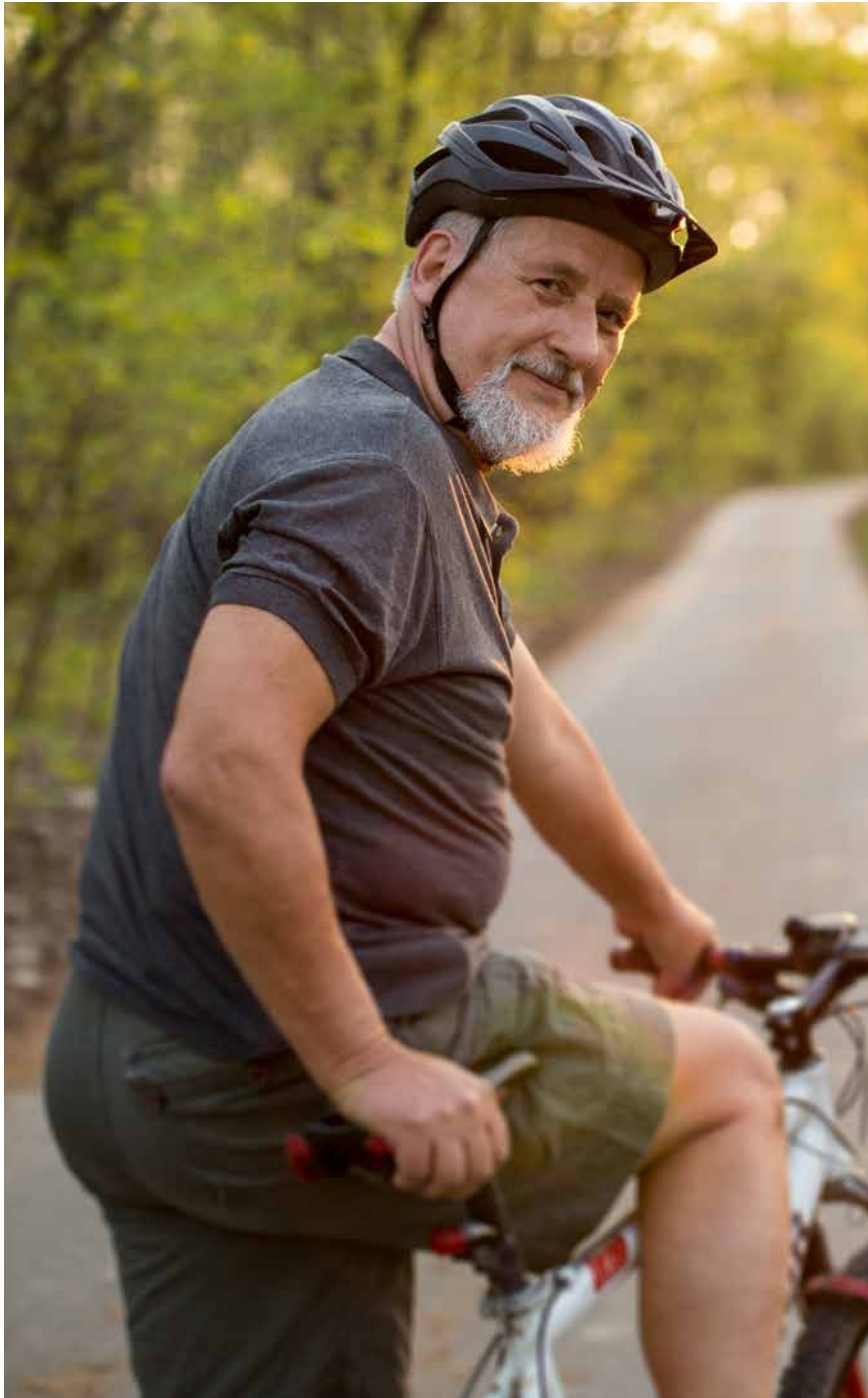
METHODEN

Om te beginnen waren we geïnteresseerd in de persoonlijke denkbeelden van diëtisten over eten, in het bijzonder over de verbinding met gezondheid en technologie.¹ We voerden daarom een kwalitatief onderzoek uit met semigestructureerde interviews. In het najaar van 2017 werden zes diëtisten uit het netwerk van de onderzoekers benaderd, uit verschillende sectoren binnen de paramedische diëtetiek, met verschillende leeftijden, werkervaring en achtergrond. Allen waren bereid mee te werken. Het waren allemaal vrouwen.

De interviews werden afgenomen aan de hand van een lijst met de volgende onderwerpen: eten (waarden, rol technologie, toekomstbeeld), gezondheid (waarden, rol technologie) en professionele rol en doelen. De formulering en volgorde van de vragen lag niet vast, behalve de openingsvraag: 'Wil je iets vertellen over hoe jij zelf het liefste eet?' De interviews duurden veertig tot vijftig minuten en werden vastgelegd met een audiorecorder. Alle interviews werden woordelijk getranscribeerd en geanalyseerd aan de hand van bovengenoemde onderwerpen.

RESULTATEN

Naar aanleiding van de openingsvraag kwam de hedonistische waarde van eten het nadrukkelijkst naar voren. De diëtisten hechtten ten aanzien van hun eigen eetgewoonten waarde aan smaak (lekker eten), plezier (koken als hobby) en gezelligheid (koken en eten met anderen). Daarnaast werden verschillende gezondheidgerelateerde aspecten genoemd: noodzaak, regels en richtlijnen, en voeding ('eten is geen vulling, het is voeding').



Gezondheid werd door de diëtisten vooral gezien als 'je fit en vitaal voelen'. Dat werd gekoppeld aan eigen regie kunnen voeren, de voorwaarde voor goed leven, een plaats in de maatschappij vervullen en tevredenheid met wat is. Drie van de zes diëtisten koppelden hun visie op gezondheid direct aan ervaringen met ziekte en overlijden in de privésfeer.

Technologie werd over het algemeen gezien als 'nuttig' – om te ondersteunen, te sturen en te vergemakkelijken – en soms als 'noodzakelijk'. Ten aanzien van voeding werd benoemd dat technologische bewerking mensen afhankelijk maakt, en dat het afstand tot de oorsprong van voedsel creëert. Communicatie met behulp van technologie (telefoon, e-mail, beeldbellen) is soms efficiënt, maar kan volgens de diëtisten het face-to-facegesprek niet volledig vervangen; om de cliënt 'echt te kennen' zijn ook non-verbale communicatie, bijzaken en een klinische blik nodig. Het persoonlijke doel in de eigen rol van diëtist werd verschillend geformuleerd. Daarbij werd het ondersteunen bij het functioneren en omgaan met voedingsproblemen meerdere malen genoemd, evenals het helpen begrijpen van de relatie tussen voeding en gezondheid.

IN DE PRAKTIJK

Uit de gesprekken blijkt dat diëtisten soms wikken en wegen tussen de professionele normen, de eigen voorkeuren en de waarden van de individuele cliënt ten aanzien van voeding, gezondheid en de rol van technologie. In zorgsituaties van bijvoorbeeld jonge kinderen of terminale patiën-

ten vonden ze het vinden van de 'juiste' balans soms nóg ingewikkelder, doordat andere zorgprofessionals en mantelzorgers er mogelijk andere normen en waarden op na houden dan de zorgvrager en de diëtist.

In de zorg, ook de voedingszorg, komt het erop aan dat alle betrokkenen zich laten leiden door het principe van wederzijds respect. Dit vraagt om inspanning van betrokkenen: door het gesprek te voeren en te begrijpen wat de waarden, motieven en behoeften van de ander zijn.^{2,3}

AUTEURS

DR. IR. DORIEN VOSKUIL, MATTHIJS FLEURKE MSC EN DR. DEIRDRE BENEKEN
GENAAMD KOLME OPLEIDING VOEDING EN DIËTETIEK EN LECTORAAT MANTELZORG,
FACULTEIT GEZONDHEID, VOEDING EN SPORT, DE HAAGSE HOGESCHOOL

LITERATUUR

- 1 Voskuil D, Beneken genaamd Kolmer D. Denken over technologie, gezondheid, voeding en diëtetik. In: Former M, Asseldonk van G, Drenth J, et al (eds). Informatarium voor Voeding en Diëtetik. Bohn Stafleu van Loghum, Houten, 2017.
- 2 Hirsch Ballin E. De weegschaal. In: Mantelzorg: wikken en wegen. Op weg naar een 'Care Justitia'. Beneken genaamd Kolmer D. Uitgeverij Eburon, Delft, 2011.
- 3 Koningsbruggen van W. Bert Keizer over geestelijk en lichamelijk verval. Eten is een basale vorm van lief zijn voor elkaar. NTVD 2018;73:6-9.