



## Kwaliteit gaat door de maag

21 mei 2010

Begin mei heb ik in Stockholm het eerste Internationale Cohousing Congress bijgewoond. Cohousing is een fenomeen aan het worden in Denemarken en Zweden, maar het blijkt zijn wortels te hebben in Nederland in de gemeenschappelijke woonvormen. Maar anders dan -voor zover mij bekend - bij ons, staat in de cohousing-projecten bij de Scandinavische collega's het gezamenlijk bereiden en nuttigen van de avondmaaltijd centraal.

### Gemeenschappelijke ruimten

De vijf cohousing-projecten die ik heb bezocht, bestaan uit tussen de veertig en honderd zelfstandige appartementen, elk voorzien van eigen keuken en sanitair/badkamer. Er waren twee cohousing-groepen 'for the second half of your life': voor alleenstaanden of stellen boven de 40 zonder inwonende kinderen. Voor gemeenschappelijk gebruik zijn er ruimten voor onder andere was-, droog- en strijkmachine, hobbykamer, speelzaal, tv- annex lounge-kamer, tuin of dakterras en keuken met aansluitende eetruimte. Deze gemeenschappelijke ruimten zijn gebouwd door de woningcorporatie en ook op hun kosten ingericht. Er zijn verschillende vormen voor verrekening van deze kosten: via de huur, via een lagere energierekening of via een inleg door de huurders die zij bij huuropzegging terugkrijgen. De woningcorporatie verhuurt de appartementen; wel gaat er meestal een kennismakingsgesprek met een delegatie van de cohousing-bewoners aan vooraf. Iedere geïnteresseerde kan zich aanmelden voor een woning; de toegankelijkheid tot de woningmarkt is daar ongeveer net zo als in Nederland.

### Eén verplichting

Buitengewoon bijzonder is dat aan de verhuur van het appartement is verbonden dat de huurder ervoor tekent eenmaal per maand te helpen bij het eten koken. Verder is er geen enkele verplichting, je hoeft niet mee te eten. Je kunt zelfs langskomen om je bordje op te scheppen en voor de buis bij je thuis op te eten. Wie ik ook sprak tijdens de bezoeken, alle bewoners waren even positief. Het gezamenlijke koken vinden ze echt heel erg leuk. De receptenboeken liggen voor je klaar - afgestemd op het aantal personen - en de ingrediënten, ingekocht door de menucommissie via de vaste leverancier, staan in de voorraadkamer. De prijs van de maaltijden varieert tussen de 3 en 4,50 euro. De drankjes bij het eten nemen de bewoners zelf mee.

### Boze ouderen

De zelforganisatie die de cohousing-groepen aan de dag leggen, trof mij enorm. Temeer omdat op hetzelfde moment bij mij in de regio boze ouderen bij verschillende gelegenheden aan het woord komen in de plaatselijke dagbladen en op de lokale televisie. De ene groep is boos omdat er 's avonds niet meer warm gegeten kan worden en andere groep omdat hun ontmoetingsruimte en daarmee hun gezamenlijke

eetgelegenheid gesloten wordt. De directie van de zorgorganisatie voert aan: 'Er moet bezuinigd worden; we hebben geen alternatief'.

Ik ben wat gaan rondkijken en ik ben toch behoorlijk wat zorgorganisaties tegengekomen die wel een avondopenstelling van hun restaurant kennen, zij het dat ze soms aan de mensen vragen van te voren aan te geven of ze komen, of ze zijn maar een aantal malen per week 's avonds open.

Ik vraag me af waarom het bezuinigingsargument erbij gehaald werd. Volgens mij is zo'n tien jaar geleden de cao aangepast om 's avonds warm eten te vergemakkelijken, omdat de wens onder cliënten hiernaar zo groot was. Pas na 20.00 uur gaat nu de extra vergoeding voor onregelmatige diensturen in. Er moet tussen de middag toch ook personeel zijn om te koken voor hetzelfde aantal bewoners?

### **Mmm, aspergetijd**

Volgens mij is lekker en goed eten het onderscheidende thema voor de ouderenzorgorganisatie van de toekomst. Natuurlijk zullen er nog gebieden zijn waar de ouderen gewend zijn 's middags warm te eten, maar over het algemeen eten de meeste mensen het liefst 's avonds. Het zou topprioriteit moeten zijn om zelf op locatie en het liefst op een overzichtelijke schaal zelf te koken. Voor de meeste mensen geldt dat de rituelen verbonden aan het eten en de geuren en de smaak de zintuigen prikkelen en herinneringen oproepen. Mmm, aspergetijd, mmm raapsteeltjes, mmm de geur van gebakken vlees. Hoe verantwoord ook, ontkoppeld in Verweggistan gekookte maaltijden (vers gekookt en teruggekoeld, waarna in de magnetron het eten is op te warmen) kunnen daar nooit aan tippen. En wat dacht u in dit kader van de goedbedoelde tip uit het Handboek Kwaliteit van een zorginstelling: 'Op advies van onze verpleeghuisartsen ontvangt u tijdens de warme maaltijd een Multivitamine tablet...' Of deze: 'De menucommissie bestaat uit medewerkers die beroepsmatig bij de voedingsverzorging zijn betrokken...'

Nee, dan hoor ik liever de zorgorganisatie die je toevertrouwt dat sinds het kleinschalig wonen is ingevoerd, hun grootste probleem is het overgewicht van bewoners en medewerkers. Zo lekker wordt er gegeten.

### **Tijd voor actie**

Het wordt tijd voor een ouderen-eten-revolutie. Van mij mag in een nieuw regeerakkoord worden opgenomen dat het verplicht wordt te koken in de zorgorganisatie. Dat overgewicht van ouderen pakken we dan wel aan met een bewegingsprogramma onder aanvoering van Paul Rosenmöller. Slaan we twee vliegen in één klap. Ouderen blijven langer gezond en houden langer plezier in het leven.

Hetti Willemse, Publicarea