



Wist u dat..

- ✓ Ons spreekuur in het Gezondheidscentrum Vondellaan (Vondellaan 35A) is uitgebreid? Wij houden daar nu wekelijks spreekuur.
- ✓ 30 september a.s. de kick off is van de GEZ trajecten DM2 en COPD van GEZond Leiden in de Oosterkerkstraat?

De diëtistenpraktijk anno 2015

In de diëtistenpraktijk is, net als in de gehele gezondheidszorg, de afgelopen jaren veel veranderd. In deze nieuwsbrief kort een aantal veranderingen die van invloed zijn op de praktijkvoering.

De kwaliteitseisen van de diëtist worden vastgelegd in het *Kwaliteitsregister Paramedici*. Het naderen van het moment van herregistratie kan enige stress met zich meebrengen, maar de registratie zorgt ook voor bewustwording van het eigen kwalitatief handelen en het bijhouden van de (wetenschappelijke) ontwikkelingen in het vakgebied!

De samenwerking met andere medewerkers in de zorg is een enorme verrijking. Waar we 'vroeger' als onderdeel van het multidisciplinaire rad het dieetadvies toch wat solistisch verstrekten, leveren we sinds enkele jaren echt multidisciplinaire zorg. Hierbij is samenwerking en overleg met de andere zorgverleners in de eerste-, maar ook in de tweede lijn onontbeerlijk.

Sinds 2 jaar werken wij bijvoorbeeld nauw samen met de afdeling Longziekten van het LUMC. Zij hebben een geaccrediteerde polikliniek voor mensen met OSAS (slaapapnoe). Het overgrote deel van deze mensen heeft obesitas. Gewichtsverlies kan de OSAS significant verbeteren. Voor alle partijen is intensievere samenwerking een verrijking van de zorg.

Verder zijn eind 2014 als onderdeel van **GEZond Leiden** de werkgroepen Diabetes Mellitus en COPD gestart. Hierin wordt een multidisciplinaire aanpak uitgerold die past bij de doelgroepen en wijk waarin gewerkt wordt. Patiënten van bovenstaande ketens zullen via een carrousel alle betrokken disciplines bezoeken, waardoor een multidisciplinair behandelplan direct gestart kan worden. De patiënt staat centraal en wordt actief betrokken bij het bepalen van het behandelplan!

Administratie is, zoals velen zullen herkennen, een taak op zich. In een oerwoud van digitale epd's is het een zoektocht naar een programma dat past bij de eigen praktijk, maar ook aansluit bij de programma's van andere zorgverleners. Zo kan er immers eenvoudiger informatie worden uitgewisseld. Daarnaast zijn er allerlei eisen van zorgverzekeraars die van administreren een dagtaak dreigen te maken: juist ingevulde verwijsbrieven, digitaliseren van verwijsbrieven, rapporteren, archiveren en constante alertheid of alles tot in detail correct is ingevuld. Anders zien we declaraties weer met dezelfde snelheid terug in onze retourinformatie.

In het kader van deze nauwe samenwerking en goede communicatie zijn wij in 2013 deze nieuwsbrief gestart. We hopen dat het voor eenieder een aanvulling is!

Column: Komt een man/vrouw bij de diëtist...

In het column worden dagelijkse gebeurtenissen uit onze praktijk beschreven. Het kan zijn dat u de patiënt herkent uit uw praktijk, echter het verhaal kan evenwel op toeval berusten.

Een mevrouw van 70 jaar heeft voor het eerst een afspraak bij de diëtist. Zij verschijnt echter niet op de afspraak. De diëtist neemt contact op met de assistente van de huisarts. Deze gaf aan dat mw. soms wat in de war is en hierdoor afspraken vergeet.

De volgende ochtend wordt de diëtist gebeld door de POH van mw. dat zij de afspraak vergeten is en graag een nieuwe afspraak wil maken. Deze afspraak wordt gepland. Op de bewuste dag belt de diëtist voor de zekerheid 2 uur voor de geplande afspraak mw. op, om haar aan de afspraak te herinneren. Het antwoord van mw: "wat denkt u wel! natuurlijk kom ik straks op de afspraak, denkt u soms dat ik gek ben".

Mw. komt en er vindt een prettig gesprek plaats en mw. kan starten met haar dieet.

Lekker slot: Couscous salade (voor 2-4 personen)

Ingrediënten: 100 gr couscous (rauw gewogen) – 1 el vloeibare margarine - 100 gr komkommer - 2 smakelijke tomaten - 1 of 2 bosuitjes – 1 paprika, kleur naar keuze – 2 el ongezouten cashewnoten en/of geroosterde pijnboompitten – ca. 75 gr feta – 1 el citroen- of limoensap – klein scheutje goede olijfolie - versgemalen (zwarte) peper

Bereidingswijze: Verhit de vloeibare margarine in een koekenpan en voeg de rauwe couscous toe. Rooster de couscous korte tijd. Voeg een flinke scheut water toe en laat de couscous wellen op zeer laag vuur. Voeg extra water toe wanneer de couscous te droog is, de couscous mag echter niet te drassig worden. Schep de couscous zo nu en dan om, om klonten te voorkomen. Haal de koekenpan na ca. 4 minuten van het vuur, blijf de couscous regelmatig doorscheppen. Klontjes kunnen met de hand 'los gekneed' worden. Maak de handen wel eerst nat met koud water! Laat de couscous afkoelen. Snijd de groenten in kleine stukjes, snipper de bosui. Rooster de paprika desgewenst eerst voor een intensere smaak! Snijd de feta in kleine blokjes. Voeg alle ingrediënten in 1 schaal en schep voorzichtig om en om. Voeg olie en verse peper toe.

Eet smakelijk!!