

Twée generaties diëtisten: zo moeder, zo dochter?

Twée moeder-dochterduo's, allen diëtist, kijken terug op hun beroepskeuze, opleiding en werk. Wat is er veranderd in de afgelopen jaren en wat is er gelijk gebleven? Zij blikken ook vooruit: welke kansen en bedreigingen zien zij voor de diëtist?

De moeders startten hun carrière als diëtist ongeveer 35 jaar geleden en zijn nog steeds heel enthousiast. Nel van Mierlo: "We hebben een prachtig vak. Voeding is heel laagdrempelig en raakt de emotie. Ik vind het nog steeds bijzonder om mensen op moeilijke momenten, als ze ziek of verdrietig zijn, mee te mogen maken." Nel van Mierlo rondde haar opleiding in 1979 in Nijmegen af. Zij werkt parttime als diëtist in een algemeen ziekenhuis en runt daarnaast haar diëtistenpraktijk bij een groep van vier huisartsen. Haar dochter Ilse Klaphake studeerde in juni 2012 af in Nijmegen. Het is haar ideaal om als diëtist in een ziekenhuis te kunnen werken. Ilse Klaphake: "Mijn moeder vertelde thuis vaak over haar werk, en dat de mensen heel blij en dankbaar waren als zij hen advies gaf, dit speelde zeker een rol bij mijn studiekeuze. Mijn moeder en ik lijken erg op elkaar. Voeding interesseerde mij altijd al, en ik wil graag iets voor mensen betekenen. Na 3,5 jaar opleiding kon ik einde-

lijk, tijdens mijn stage, aan de slag in de praktijk. Ik vind het superleuk om met cliënten te werken. Op de opleiding stond de praktijk ver van me af, simulatiecliënten zijn toch heel anders. Op school kun je alles rustig berekenen en streef je het ideale na, in de praktijk moet je vaak concessies doen en een middenweg zoeken."

"Ik zou nu weer opnieuw voor dit vak kiezen!", zegt Annette Broekman, moeder van Levonne van Dijk-Segers. Annette Broekman behaalde haar diploma in 1976 in Nijmegen. Zij startte als klinisch voedingsassistente en kon daarna in een ander ziekenhuis fulltime als diëtist aan de slag. In 1984 opende zij een zelfstandige diëtistenpraktijk. Zij combineert dit met diverse freelancewerkzaamheden. Haar dochter Levonne studeerde in 2005 in Nijmegen af. Via het onderwijs, eerstelijnspraktijk en algemeen ziekenhuis, kreeg zij een fulltime baan in het Maastricht Universitair Medisch Centrum (MUMC).



*Nel van Mierlo met dochter Ilse Klaphake
Ilse: "Mijn moeder vertelde thuis vaak over
haar werk."*

Annette: "Ik vind het prachtig dat Levonne nu ook diëtist is, en naar mijn idee heb ik haar niet in die richting gepusht. Mijn eerste insteek was dat zij daar waar haar hart ligt een opleiding en een baan zou vinden. Dat is gelukt, en het is natuurlijk dubbelfijn dat dit ook in de diëtetiek is." Levonne reageert hier op: "Toen ik kind was, had mijn moeder haar diëtistenpraktijk aan huis, de cliënten zaten in de hal te wachten. Wat ik me daarvan herinner is dat er alleen maar dikke mensen zaten, voornamelijk vrouwen, die vaak jaar in jaar uit kwamen. Het leek me toen helemaal niets om diëtist te worden! Mijn moeder liet mij en mijn zusje zelf een studie kiezen, zij dwong ons zeker niet. Mijn oma, de moeder van mijn moeder, zei wel altijd: 'Levonne, diëtist is echt iets voor jou.' Ik wist niet wat ik wilde worden, maar diëtist dus zeker niet. Ik kwam er echter niet uit wat ik wel moest kiezen, en mijn moeder heeft toen geregeld dat ik een dag mee kon lopen in het ziekenhuis waar zij destijds werkte. Ik zag daar een heel andere kant van het vak, en wist zeker dat ik dat wél wilde! Ik had best moeite met het theoretische deel, ik heb me echt door de eerste jaren heen moeten worstelen, maar tijdens mijn stage was het voor mij heel duidelijk: hier doe ik het voor! Tijdens mijn tweede stage in het MUMC wist ik het helemaal zeker: werken in een ziekenhuis, en zeker in een academisch ziekenhuis, is mijn ideaal!"

De opleiding toen en nu

Nel en Annette blikken terug op hun opleiding, en vergelijken die met de studie van hun dochters. Annette: "In mijn tijd was de opleiding nog heel huishoudelijk gericht, we hadden heel veel kookles (ook de fijne keuken), en er werd uitgebreid aandacht besteed aan onderwerpen als 'hoe dien je een nette tafel op voor een zieke patiënt?'. We moesten bijvoorbeeld paraat hebben hoeveel gram je van ieder bindmiddel nodig

hebt om pap, pudding of saus te maken. Het koken was overgeaccentueerd, maar later in de praktijk was het toch wel handig om mensen een praktisch advies te kunnen geven. In die tijd had je natuurlijk nog niet zoveel kant-en-klaar producten. Wij werkten ook veel individueler dan tegenwoordig, we werden veel meer bij de hand genomen en daarna was het stampen geblazen om de toetsen te halen. Nu wordt er veel meer zelfwerkzaamheid gevraagd van de studenten." Nel voegt toe: "In de opleiding krijgen de studenten nu ook al trainingen zoals Motivational Interviewing, ik heb dergelijke technieken pas tijdens nascholingen en in de praktijk geleerd. Het begeleidende aspect krijgt nu gelukkig veel meer aandacht tijdens de opleiding, in mijn tijd was het allemaal erg theoretisch."

Nel noemt nog een verschil: "Tegenwoordig hebben de studenten nog maar één stage. Ik merk dat stagiaires vaak onzeker zijn, omdat er zoveel op hen af komt en dat ze in korte tijd zoveel moeten laten zien. Ze zijn bang om te falen en voelen de druk van het presteren. Toen ik de opleiding deed, was alles toch relaxter en kreeg je in de diverse stages meer de tijd om te wennen. Het is nu lastig om in één stage een allround diëtist af te leveren."

Verskil in werk

Annette vergelijkt het werk van nu met het werk in haar begintijd: "Ik heb zeker goede herinneringen aan mijn ziekenhuistijd. De ervaring die ik daar heb opgedaan vind ik erg waardevol voor mijn huidige werk in mijn praktijk en bij freelance werkzaamheden. Een eigen praktijk heeft voor mij de voordelen dat ik flexibel en op mijn eigen manier kan werken. Ik zie dat er tegenwoordig een enorme werkdruk is bij de ziekenhuiscollega's. Ik kan me dat uit mijn tijd eerlijk gezegd niet meer zo goed herinneren. We hadden toen meer tijd voor de patiënten, en naar mijn idee was de problematiek waar we mee te maken kregen ook minder heftig dan tegenwoordig. De mensen lagen ook veel langer in het ziekenhuis. Ik vind het wel een pre dat er tegenwoordig meer multidisciplinair gewerkt wordt in het ziekenhuis." Nel herinnert zich de eerste tijd in het ziekenhuis ook nog goed: "Ik had slechts één collega in het ziekenhuis, en deed alles, van allergie tot diabetes en oncologie. De hoofdverpleegkundige bepaalde bij welke patiënten ik langs ging voor dieetadvies, en ik deed ook de eindcontrole aan de lopende band in de centrale keuken. Nu beperk je je in het ziekenhuis tot één of enkele aandoeningen, en specialiseer je je daarin."

*Annette Broekman met dochter
Levonne Segers-van Dijk
Levonne: "Het leek me helemaal
niets om diëtist te worden."*



Werkgelegenheid en overheidsmaatregelen

Toen Annette en Nel in respectievelijk 1976 en 1979 afstudeerden, was de arbeidsmarkt voor diëtisten slecht, vergelijkbaar met nu. Via tijdelijk werk en een baan als klinisch voedingsassistent kregen zij na enige tijd een vaste aanstelling als diëtist. Toen Levonne in 2005 afstudeerde, kreeg zij op de dag van de diploma-uitreiking ter plekke een baan aangeboden om werkgroepen te begeleiden op de opleiding. Zij kon dat daarna combineren met een baan in een eerstelijnspraktijk, en vervolgens kon zij in een algemeen ziekenhuis een langdurig verloop vervangen. “Als klap op de vuurpijl kwam er een vacature in het MUMC, en kon ik daar aan de slag,” vertelt zij enthousiast. “Het is echt de baan van mijn dromen. Ik vind het heel fijn om collega’s te hebben en multidisciplinair te werken, dat miste ik achteraf gezien toch wel in de eerste lijn.” Voor Ilse is de arbeidsmarkt nog één groot vraagteken. “Ik hoop dat ik toch ergens iets met mijn opleiding kan doen, al is het om te beginnen maar voor een paar uurtjes per week. Ik ben nu even klaar met studeren, ik ben meer een doener, ik wil dolgraag in de praktijk aan de slag, het liefst in een ziekenhuis.”

Annette vindt de regeling dat dieetadvisering niet meer via de basisverzekering vergoed wordt, heel rigoureuus. “Er wordt echt met de botte bijl gehakt. Zeker kinderen worden hier de dupe van,” licht zij toe. “Samen met een fysiotherapeut bied ik een programma voor dikke kinderen aan. We hebben bij de gemeente aangeklopt voor subsidie, en dat uiteindelijk

ook wel gekregen, maar als je ziet hoeveel moeite dit gekost heeft!”. Ilse zegt het zo: “Het is flink balen! Ik vind het zo ongeloflijk jammer, want mensen hebben zoveel vragen over voeding.”

Kansen en uitdagingen

“Als diëtist heb je echt de inhoud wel in huis om advies te geven over voeding”, meent Nel. “Schoolverlaters van nu zijn op het gebied van motivationele en gedragsveranderings-technieken al heel wat beter toegerust dan wij destijds, maar door bijvoorbeeld de combinatie van de studies diëtietiek-psychologie of diëtietiek-verpleegkunde heb je nog veel meer te bieden. Het is belangrijk om je te onderscheiden van al die hulpverleners die ‘voeding er wel even bij doen’. Profileer je, laat zien wat je kunt en wees niet bang. Goed communiceren is erg belangrijk. De nieuwe generatie diëtisten is beter opgeleid om zich te presenteren, weet online veel beter de weg en is onbevangerder dan wij. Diëtietiek is en blijft een prachtig vak. Als diëtist heb je heel veel te bieden, dat moeten we wel laten zien!”

Corien Maljaars



Mail & Win

Op de website www.voeding-visie.nl worden regelmatig boeken aangeboden die u kunt winnen, zoals dit boek.

Oergondisch genieten, geschreven door Yvonne van Stigt en Ria Penders

Het kookboek Oergondisch genieten leidt je naar meer gezondheid en vitaliteit. De basis van dit boek vormt oervoeding; de laatste wetenschappelijke onderzoeken geven aan dat oervoeding één van de meest optimale manieren van voeden is voor de mens. Het kookboek bevat meer dan 250 praktische recepten om de overstap naar oervoeding zo eenvoudig mogelijk te maken. Het laat je zien dat oervoeding heel smakelijk is. Oergondisch genieten is samengesteld door twee deskundigen op het gebied van voeding en gezondheid. Vanuit hun passie voor de heilzame werking van oervoeding hebben zij hun kennis en praktijkervaring gebundeld en samengebracht in dit bijzondere kookboek vol met wetenswaardigheden. Prijs: € 29,95.