

UMSETZUNG DER PTVS – KRITERIEN 54 -58: VERPFLEGUNG

Am Bewohnerwunsch orientiert

Bei der Verpflegung müssen Sie als QMB und/oder PDL konzeptionelle Ziele der Einrichtung mit Wünschen der Bewohner in Einklang bringen. Der Selbstbestimmungsaspekt steht im Fokus.

Im Qualitätsbereich 4 der aktualisierten Pflege-Transparenzvereinbarung für die stationäre Pflege (PTVS) bezieht sich ein Großteil der abgefragten Kriterien auf den Bereich Verpflegung. Dabei wird den Aspekten Individualität und Selbstbestimmung eine große Bedeutung zugemessen.

So wird zum Beispiel nach den Einflussmöglichkeiten der Bewohner auf den Zeitpunkt der Einnahme der Hauptmahlzeiten gefragt. Laut den Prüfkriterien sollen die Bewohner in einem Zeitkorridor von mindestens 90 Minuten selbst bestimmen können, wann sie ihre Hauptmahlzeiten einnehmen wollen. In Einrichtungen, in denen der Aspekt des gemeinsamen Essens konzeptionell eine wichtige Rolle spielt (z. B. Wohn- oder Hausgemeinschaftskonzepte) könnte dies schwierig sein. Insbesondere beim Mittagessen, das unter Umständen gemeinsam mit den Bewohnern vorbereitet wird, ist durch das konzeptionelle Ziel der Teilhabe an der Gemeinschaft ein fester Zeitpunkt für das Mittagessen quasi vorgegeben. Die konzeptionellen Ziele der Einrichtung sind mit den Wünschen der Bewohner abzugleichen und möglichst in Einklang zu bringen. Dies sollte für den Fall einer Prüfung entsprechend dokumentiert werden.

Essbiografie schon beim Einzug erheben

Ferner sollen sich die Darbietung der Speisen und Getränke sowie die Portionsgröße an den individuellen Fähigkeiten und Wünschen der Bewohner orientieren. Brote sollen beispielsweise nur dann kleingeschnitten werden, wenn der Bewohner dies selbst nicht mehr tun

kann. Um die Darbietung der Mahlzeiten an den individuellen Fähigkeiten und Wünschen der Bewohner ausrichten zu können, müssen diese erfasst und den Mitarbeitern, welche mit der Mahlzeitenversorgung betraut sind, bekannt sein. Hier empfiehlt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen die Führung einer Essbiografie für jeden Bewohner.

In einer Essbiografie werden individuelle Wünsche und Vorlieben der Bewohner dokumentiert. Es empfiehlt sich, die Essbiografie bereits beim Einzug zu erhe-

ben und kontinuierlich durch Beobachtungen und Gespräche, z. B. mit Angehörigen, zu aktualisieren und weiterzuführen.

Bei Diabetes mellitus: Vollwertige Ernährung

Ein weiteres Kriterium im Qualitätsbereich 4 ist das Angebot spezieller Diätkost bei Bedarf. Die wohl häufigste Form von Diätkost in stationären Pflegeeinrichtungen ist die Diätkost für Menschen mit Diabetes mellitus. Nach neueren wissenschaftlichen Erkenntnissen bedeutet

Arbeitshilfe: Grundzüge einer Ernährung bei Diabetes Mellitus



Fructose nicht mehr empfohlen

- Bei der Lebensmittelauswahl sollten bevorzugt Kohlenhydrate mit einem hohen Ballaststoffanteil, zum Beispiel in Form von Gemüse, Hülsenfrüchten, Obst und Vollkornprodukten angeboten werden (z. B. Ergänzung eines Joghurts mit Haferflocken etc.).
- Die Aufnahme von Saccharose (Haushaltszucker) und anderen zuckerhaltigen Lebensmitteln, wie Honig oder Marmelade, ist, wenn sie 10 Prozent der Gesamtenergie nicht überschreitet, erlaubt. D. h. eine moderate Zuckeraufnahme von 30 bis 50 g pro Tag ist akzeptabel, wenn sie zusammen mit anderen Nährstoffen erfolgt (z. B. in Kombination mit Eiweiß und fetthaltigen Produkten).
- Fructose, Sorbitol und andere energiehaltige Zuckeraustauschstoffe haben gegenüber dem üblichen Zucker Saccharose keine wesentlichen Vorteile und werden für Diabetiker nicht mehr empfohlen.
- Süßstoffe sind kalorienfrei und können z. B. bei einer notwendigen Gewichtskontrolle zum Süßen von Getränken und Nachspeisen eingesetzt werden.

QUELLE

- » DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, siehe „Mehr Info“ am Beitragsende.



Foto: Susanne El Nawab

Nancy Schwittay,
Krankenschwester
und Supportmit-
arbeiterin bei
Connex.



Inhalte einer Essbiografie laut DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen:

- **Herkunft, frühere berufliche Tätigkeit, üblicher Tagesablauf, Religion, ethnische und kulturelle Besonderheiten**
- **Essgewohnheiten, z. B. wann warm oder kalt gegessen wurde**
- **Essrituale zu besonderen Anlässen (z. B. Geburtstag)**
- **besondere Vorlieben seit der Kindheit (wenn möglich)**
- **Lieblingsspeisen, auch mit regionalem und saisonalem Bezug**
- **Lieblingsgetränke und deren Verteilung über den Tag**
- **individuelle Abneigungen und Unverträglichkeiten**
- **Krankheiten**

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn, 2. überarbeitete Auflage 2013 (siehe „Mehr Info“ am Beitragsende).

Diabetes-Diätkost in der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr das Angebot eines speziellen Menüs und auch nicht das Angebot spezieller Lebensmittel, sofern sich die Bewohner konsequent an die Regeln für eine vollwertige Ernährung halten. Die Grundzüge einer solchen diabetesgerechten Ernährung hat die DGE beschrieben. Für die Einrichtung bedeutet dies konkret, dass sie keine speziellen Diabetiker-Menüs anbieten muss. Vielmehr sollte bei der Gestaltung der Vollkost ein abwechslungsreiches, ausgewogenes Angebot an Speisen im Vordergrund stehen und die betroffenen Bewohner sollten darauf hingewiesen werden, die Vollkost zu wählen (oder bei Gewichtsproblemen und sonstigen Unverträglichkeiten/Abneigungen die leichte Vollkost oder die vegetarische Kost). Diese Handhabung sollte in der Einrichtung für den Fall einer Prüfung dokumentiert werden.

Ferner muss der Speiseplan in Form eines Wochenplans bekannt gegeben werden. Dieser sollte in seniorengerechter

Schrift (Schriftgröße mind. 14 und geeignete Schrifttype, z. B. Arial) verfasst und allen Bewohnern zugänglich gemacht werden. Neben Aushängen in den Wohnbereichen, die auch von Rollstuhlfahrern einsehbar sind, muss eine Information an immobile Bewohner erfolgen.

MEHR INFO

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn, 2. überarbeitete Auflage 2013. Den Standard können Sie hier herunterladen: www.altenheim.net/Produkte/Downloads (unter „Richtlinien“)



Annerose Knäpple,
Diplom-Haushaltsökonomin, hat den Beitrag mit Kolleginnen ihrer Unternehmensberatung verfasst.
Info: www.akugmbh.de,
E-Mail: mail@akugmbh.de

Soziemlich- alleswisserin

»Als ehemalige Krankenschwester kenne ich die softwarebezogenen Fragen der Fachkräfte ganz genau. Heute gebe ich jedem Anwender eine schnelle und praktische Antwort auf seine akute Frage.«

Was Sie von einer Software erwarten, wissen wir aus Erfahrung. Über 60% unserer Mitarbeiter aus den kundennahen Unternehmensbereichen bringen einen beruflichen Hintergrund aus sozialen Einrichtungen mit. Dieses Praxiswissen fließt unmittelbar in die Software-Entwicklung ein. Das Ergebnis ist Vivendi – eine Software, mit der Sie so arbeiten können, wie Sie es sollten.

Lernen Sie Vivendi kennen: Im Netz unter www.connex.de oder am Telefon unter **05251/7710**.