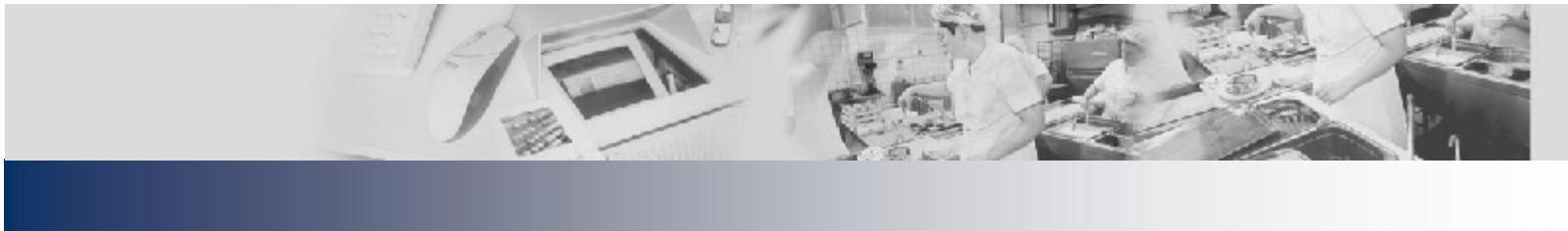


„Alles unter einen Hut ?“

Strategien und Wege, allen Anforderungen gerecht zu werden.



Thema: Prüfungsstress im Heim?

Regionale Clubtage 2009
GV-Partner Profi Club

Claudia Menebröcker / Iris Hassel



Themen

- § Die Anforderungen an die Verpflegung
- § Beschreibung der Verpflegungsleistungen in einem Konzept
- § Rahmenbedingungen für die Zielerreichung
- § Ergebnisse



Verpflegung in der stationären Altenhilfe

Anforderungen und Rahmenbedingungen (I)

Relevant für Hauswirtschaft und Küche

- § Grundsatzstellungnahme „Ernährung und Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen“ MDK 2003
 - § Verantwortlichkeiten und Schnittstellendefinition

Basis

Muss

- § MDK Qualitätsprüfungs - Richtlinien - QPR § 114 SGB XI in der stationären Pflege (Juni 2009)
 - § z.B. Hauswirtschaftskonzept

- § Ableitung aus den Qualitätsprüfungen:

- § Pflege-Transparenz-Vereinbarungen § 115 Abs. 1a SGB XI (2009)

- § „Schulnoten“ für die Alten- und Pflegeheime

Muss



Verpflegung in der stationären Altenhilfe

Anforderungen und Rahmenbedingungen (II)

Relevant für Hauswirtschaft und Küche

Muss

- § DNQP Expertenstandard Pflege: „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Pflege“ 2009 (zukünftig auf Basis § 113a SGB XI)
 - § Ernährungsstandards aus Pflegesicht - Verpflegungskonzept

- § „Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen DGE“ (Sept. 2009)
 - § Qualitätskriterien aus Sicht der Küche / Hauswirtschaft

Empfehlung

- § Qualitätsniveau II „Orale Nahrungs- und Flüssigkeitsversorgung von Menschen in Einrichtungen der Pflege und Betreuung“ der Bundeskonferenz zur Qualitätssicherung im Gesundheits- und Pflegewesen e.V. (BUKO-QS)
 - § Disziplinenübergreifendes Qualitätsmanagement

Empfehlung



Wie sollen all diese Anforderungen bloß „unter einen Hut“ gebracht werden ???

- § Die Vorgaben haben unterschiedliche Schwerpunkte (hauswirtschaftliche – pflegerische Tätigkeiten)
- § Es gibt einige Überschneidungen (Themen sind bei allen „*Bedarfe*“, „*Bedürfnisse*“, „*Umgebungsgestaltung*“, „*Beeinträchtigungen*“)
- à Notwendigkeit der Zusammenarbeit der Fachbereich
- à Erfordernis von systematischen Regelungen für die Ernährung und Verpflegung



Grundlage: Eine Strategie und ein Plan

Die Strategie:

- § „Philosophie des Hauses“ / Unternehmenskultur
 - § Gesellschafts- und Menschenbild
 - § Normen und Werte im Umgang, Auftreten und Benehmen

- § Zielformulierung
 - § Umsetzung in klare Handlungskonzepte
 - § Verbindlichkeit
 - § „Wir-Gefühl“
 - § Orientierung



Ein Verpflegungskonzept = der Plan

Ziele:

- § Klare Strukturen
- § Einheitliche Abläufe
- § Planungs- und Handlungssicherheit
- § Festlegen einer „Messlatte“
- § Sicherstellen der definierten Qualität
- § Möglichkeit der Darstellung nach außen

- § „Nebeneffekt“: Erfüllen der externen Anforderungen

Leitbildorientierung

Gesundheitsbefinden wird erkannt und begleitet

Lebensqualität /-zufriedenheit wird erhalten und gefördert

Bedürfnis nach Sicherheit



Privatsphäre achten

Selbstbestimmung

Biographieorientierung

Bedürfnis nach Angenommensein

Eigenständigkeit wird erhalten bzw. gefördert

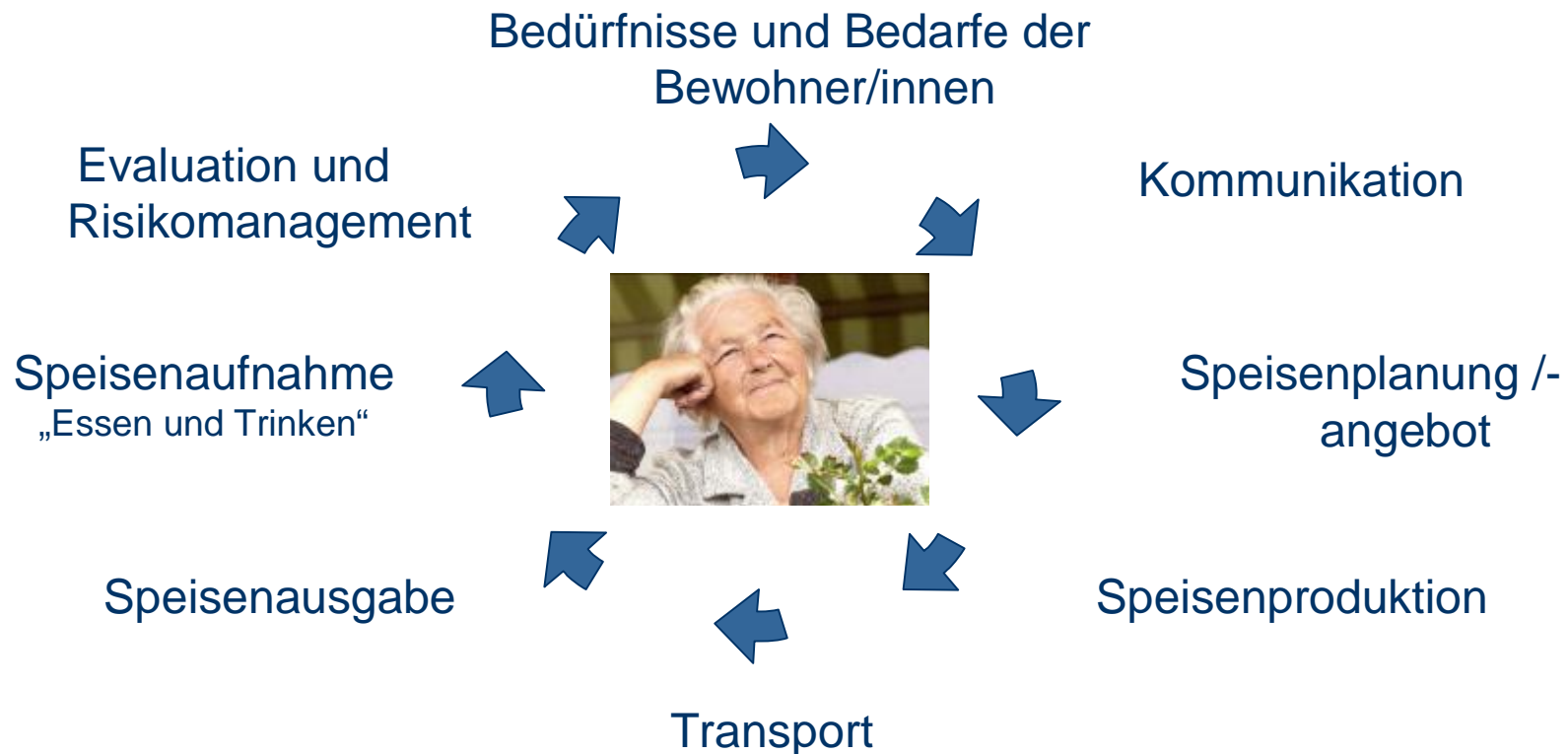
Bedürfnis nach religiösem Leben

Leitbildorientierung

- Bedürfnis nach Sicherheit wird wahrgenommen und begleitet
 - es werden nur qualitativ hochwertige, hygienisch einwandfreie Lebensmittel und Getränke eingesetzt
 - die Zusammensetzung der Speisen erfolgt bedarfsgerecht
 - die Speisen werden erkennbar auf dem Teller präsentiert
 - „neue“ Speisen werden erläutert
- Eigenständigkeit wird erhalten bzw. gefördert
 - Ressourcen-orientierter Umgang der Mitarbeiter mit Bewohnern die Probleme beim Essen und Trinken haben
 - für Bewohner mit Kaustörungen werden immer auch Speisen mit Kauanreiz angeboten
- Biographie als Orientierung
 - Mitarbeiter der Küche und Hauswirtschaft kennen die Gewohnheiten, Vorlieben und Abneigungen der von ihnen zu betreuenden Bewohner
 - Wahlmöglichkeiten unter verschiedenen Speisenangeboten zu allen Mahlzeiten
 - Bei der Speisenplanung werden die biographischen Besonderheiten der Bewohner berücksichtigt
- Selbstbestimmung wird geachtet
 - Verschiedene Speisen und Getränke werden zu allen Mahlzeiten zur Auswahl angeboten, auf Wunsch auch alkoholische Getränke
 - Mit Nahrungsablehnung eines Bewohners wird respektvoll durch den betreuenden Mitarbeiter umgegangen

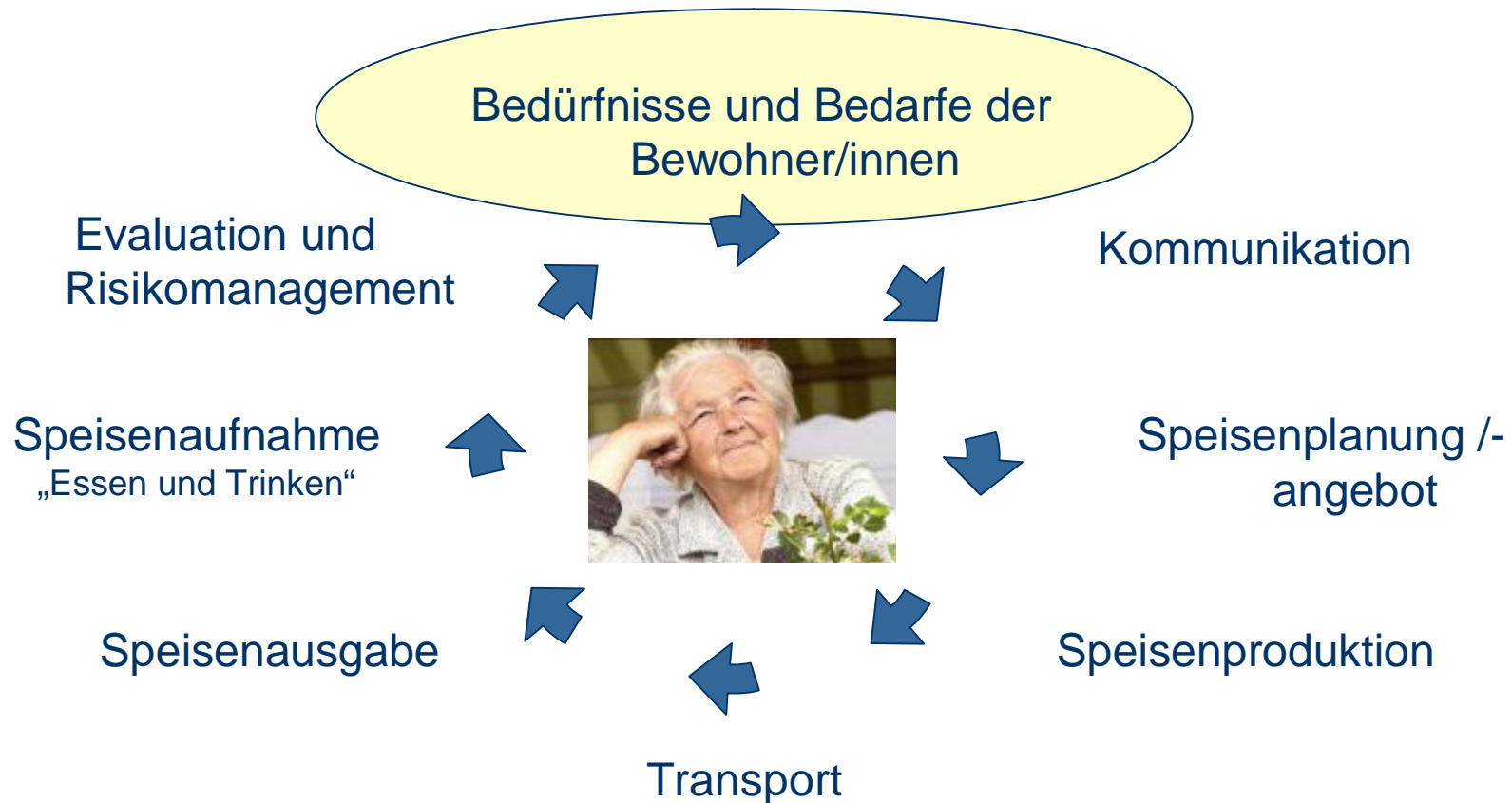


Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Bedürfnisse und Bedarfe der Bewohner/innen

Erfahrungen



Erinnerungen,
Biographisches,
Kulturelles

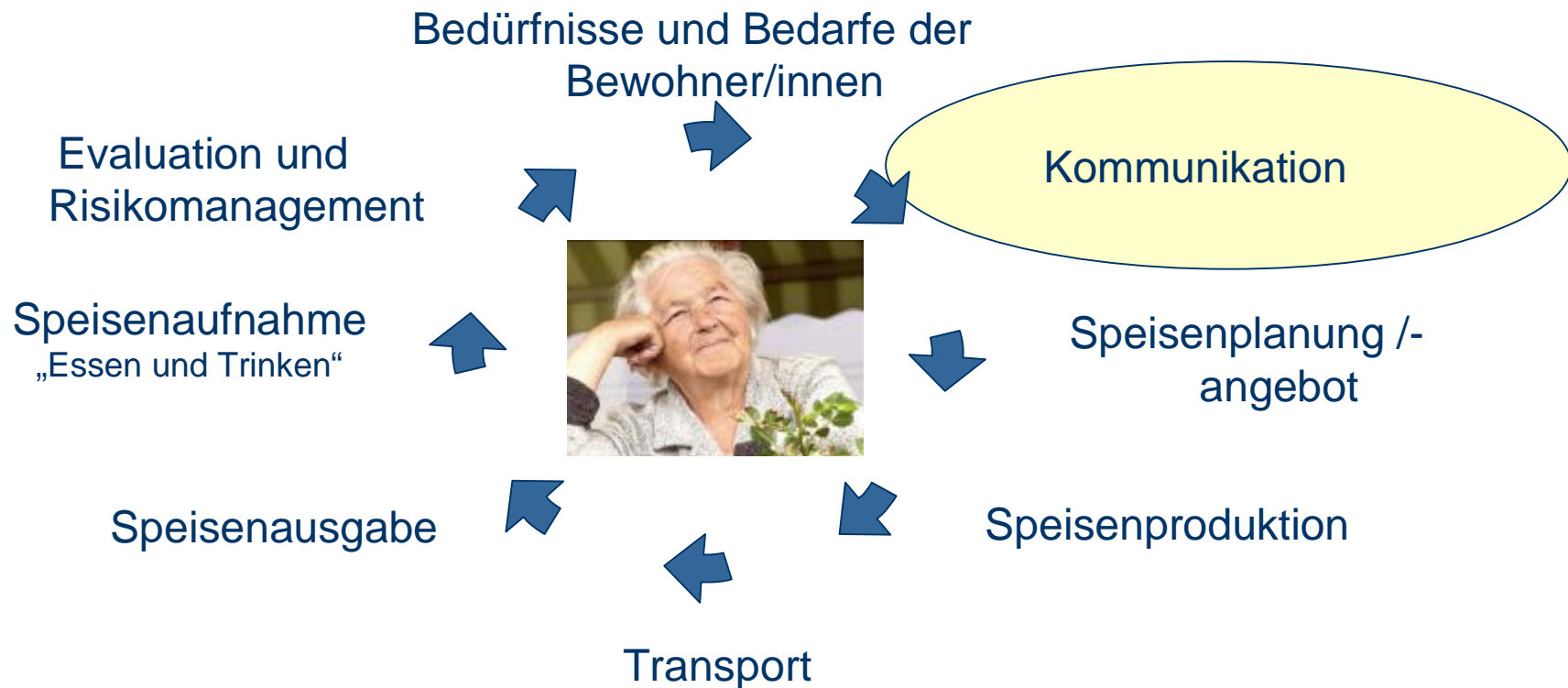
Wünsche und
Abneigungen

Beein-
trächtigungen,
Erkrankungen

Körperlicher
Bedarf



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Kommunikation

Erfassung der
Essenswünsche

Regelkommunikation mit
den Bewohner/innen

Informationstransfer
zur Küche

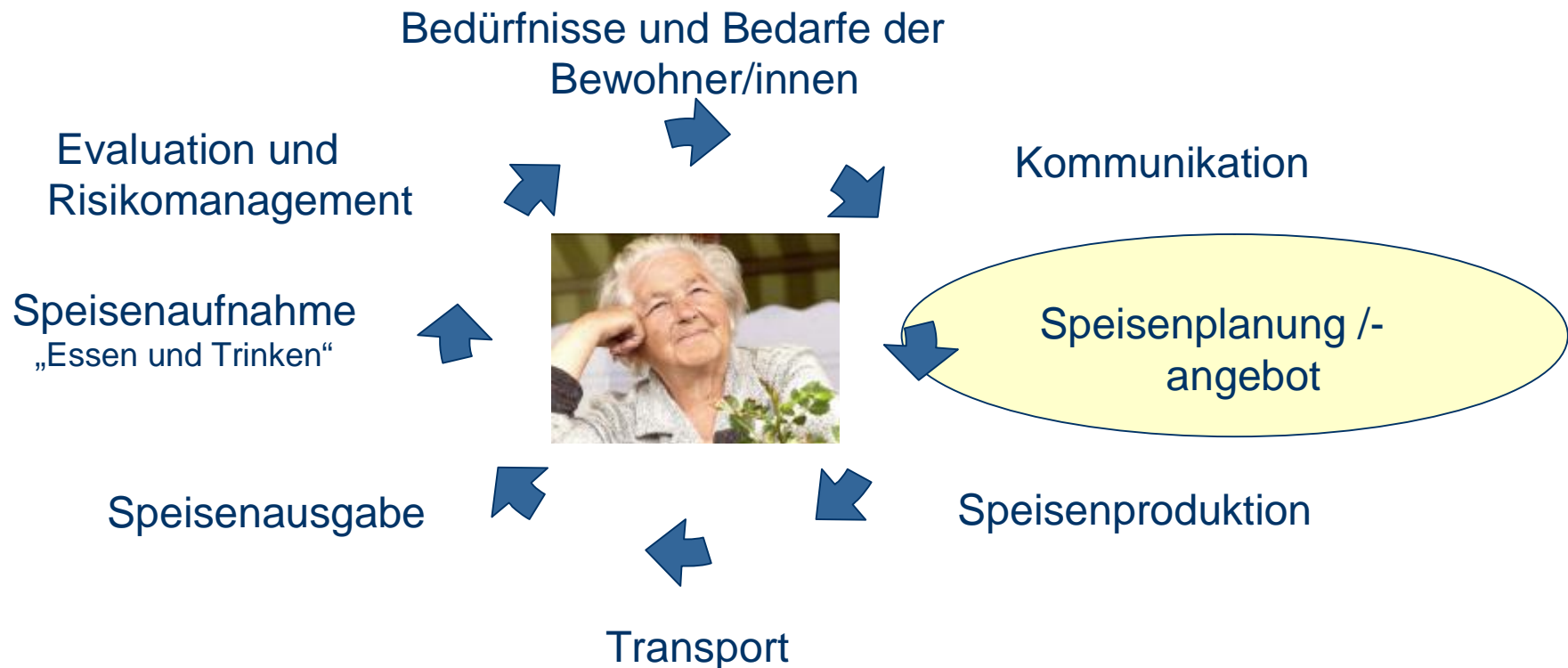
Kücheninterne
Kommunikation

Regelkommunikation mit
der Pflege

Beratung der Bewohner/innen



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Speisenplanung/ -angebot

Bedarfsgerecht

Konsistenzen

Energiedichte

Kostformen / Katalog

Fingerfood

Saisonale Ausrichtung

Vorlieben und Wünsche

Demenzgerecht

Gestaltung und Design

Zugang

Wunschkost

Regionale Küche





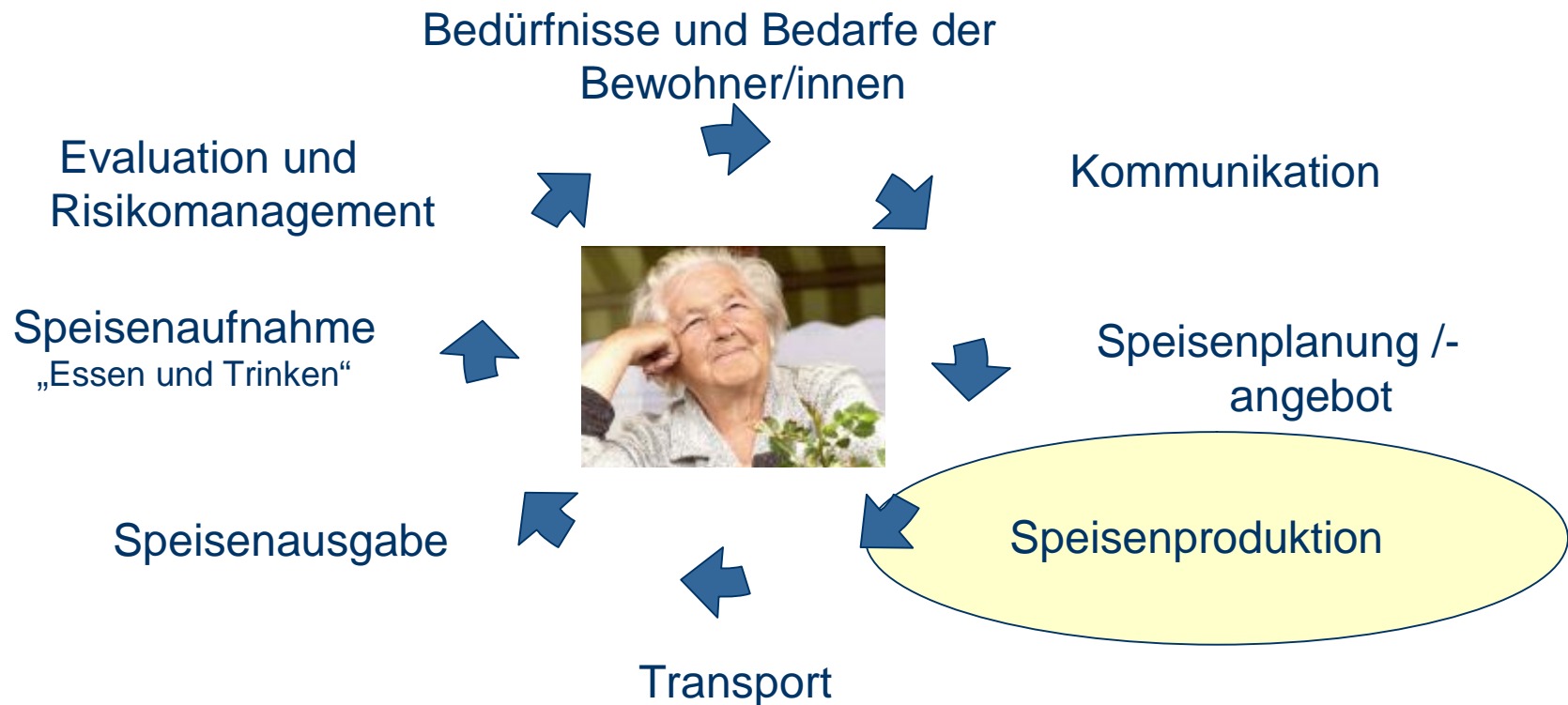
Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen (DGE)

Speisenplanung

- § Orientierung an Ess-Biographie und Bedürfnissen der Gäste
- § Angebot gesundheitsfördernde Lebensmittel
- § D-A-CH Referenzwerte als Grundlage der nährstoffoptimierten Tagesverpflegung
- § Abwechslung und Vielfalt
- § Menüzyklus ≥ 6 Wochen
- § ...



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Speisenproduktion

Verantwortlichkeiten

Produktionsplanung

Zeitpunkt /-rahmen

Hygiene

Produktionsbesprechung

Beteiligung der Bewohner



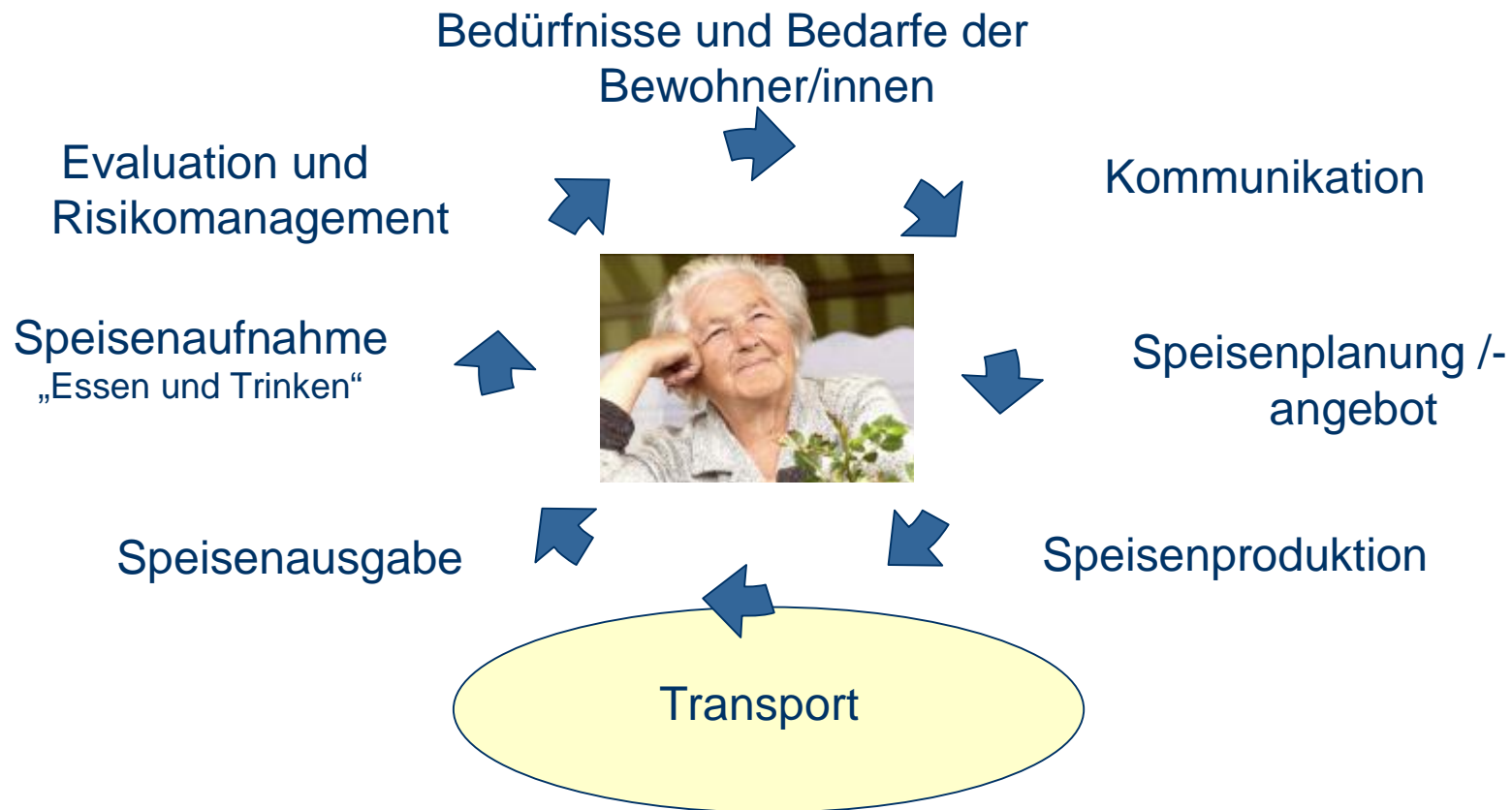
Conveniencegrad

Rezepturen

Technik



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Uhrzeit und Dauer

Transport

Temperaturführung

Sonderkostformen

Fingerfood



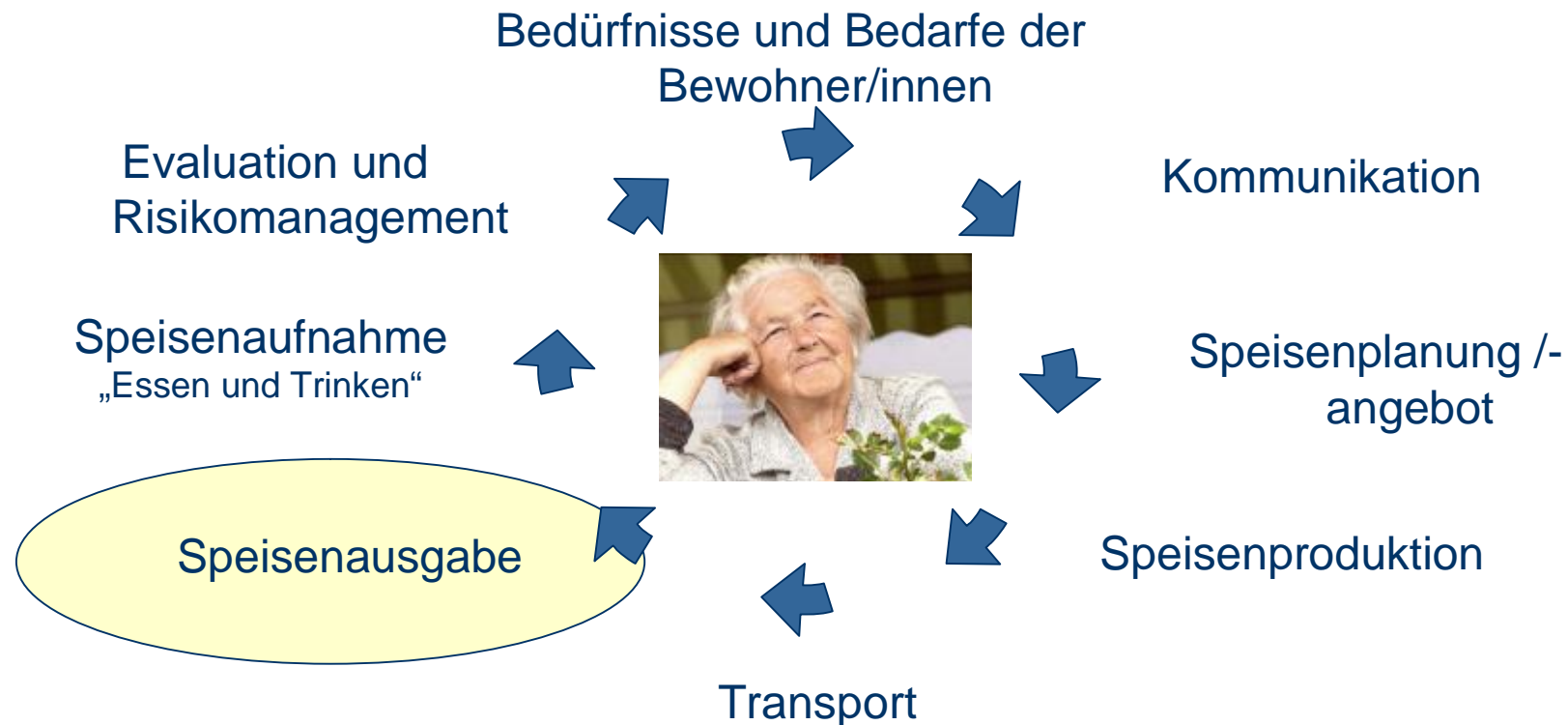
Verantwortlichkeiten

Ausstattung der
Wagen

Pürierte Speisen



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Speisenausgabe

Verantwortlichkeiten

Definierte
Portionsgrößen

Speisen-
präsentation

Dekoration, Garnituren



Wahlmöglichkeiten

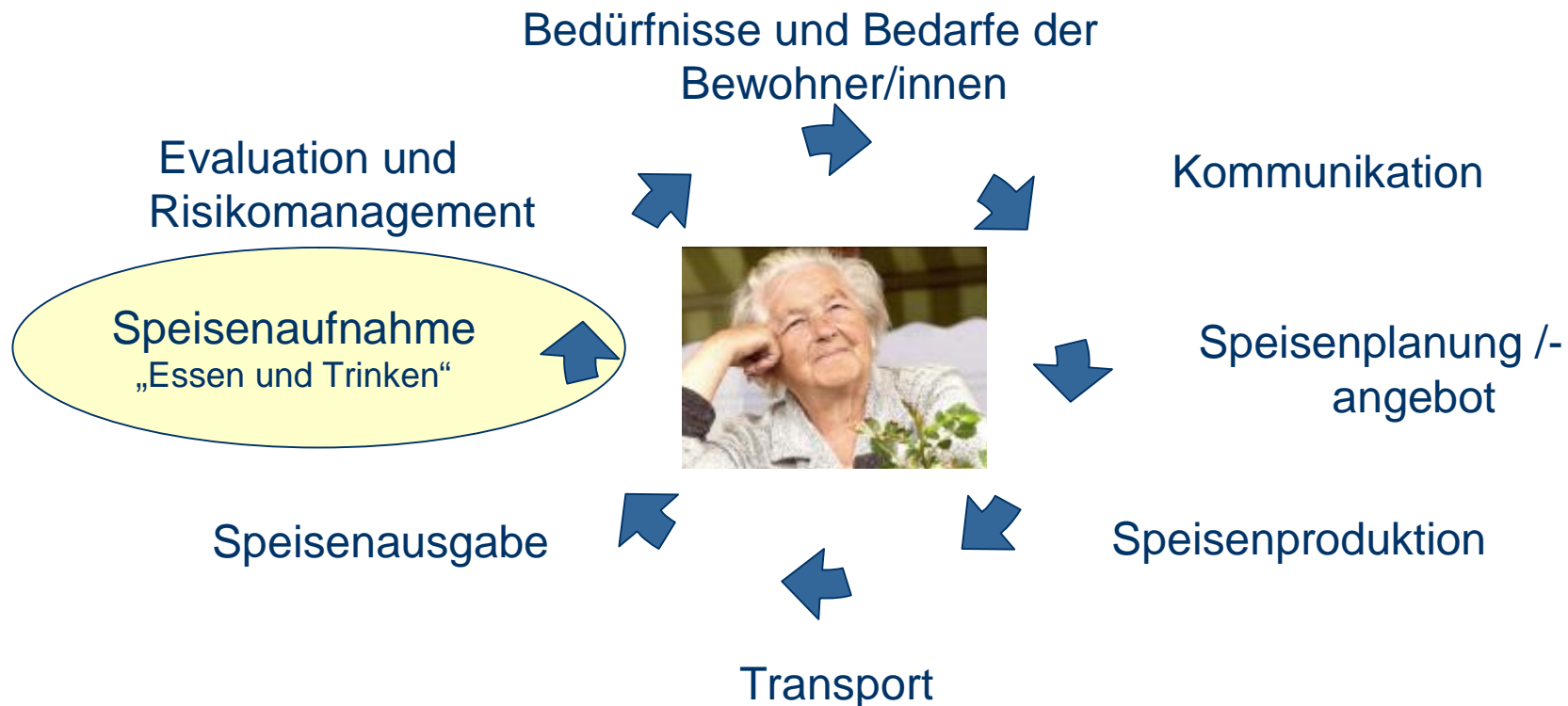
Verteilsystem (Teller,
Schüsseln, Büffet)

Geschirr

Hygienische
Rahmenbedingungen



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Speisenaufnahme „Essen und Trinken“

Ess-Orte



Tisch- und Raumgestaltung

Kleidung des Personals

Essenszeiten und Dauer

Tischgemeinschaften

Rituale

Begleitung und Betreuung

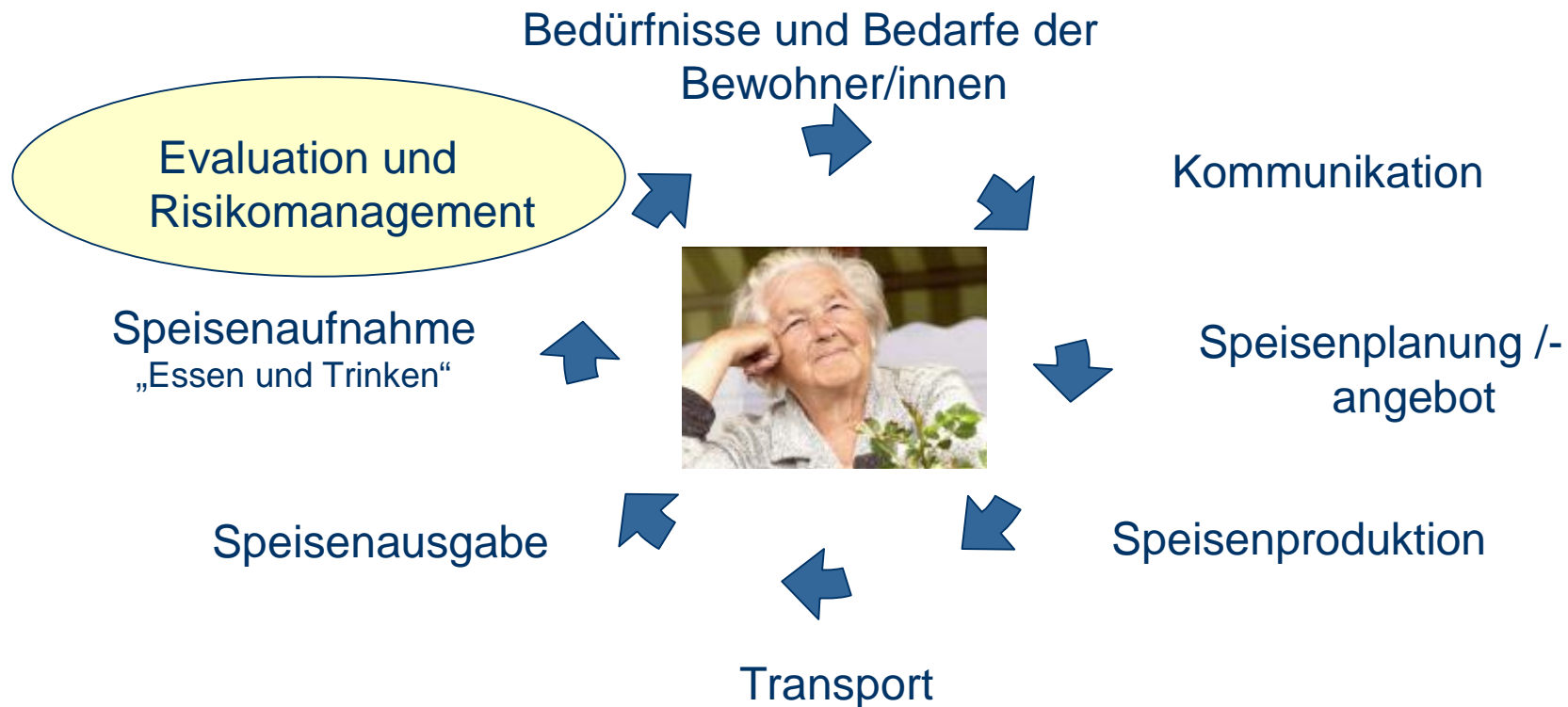
Essen reichen

Kommunikation

Geschirr und Hilfsmittel



Konzept „Verpflegung“





Konzept „Verpflegung“

Evaluation und Risikomanagement

Speisenrücklauf

Befragung der Bewohner/innen

Rückmeldungen von
Angehörigen, Pflegenden

Beschwerdemanagement

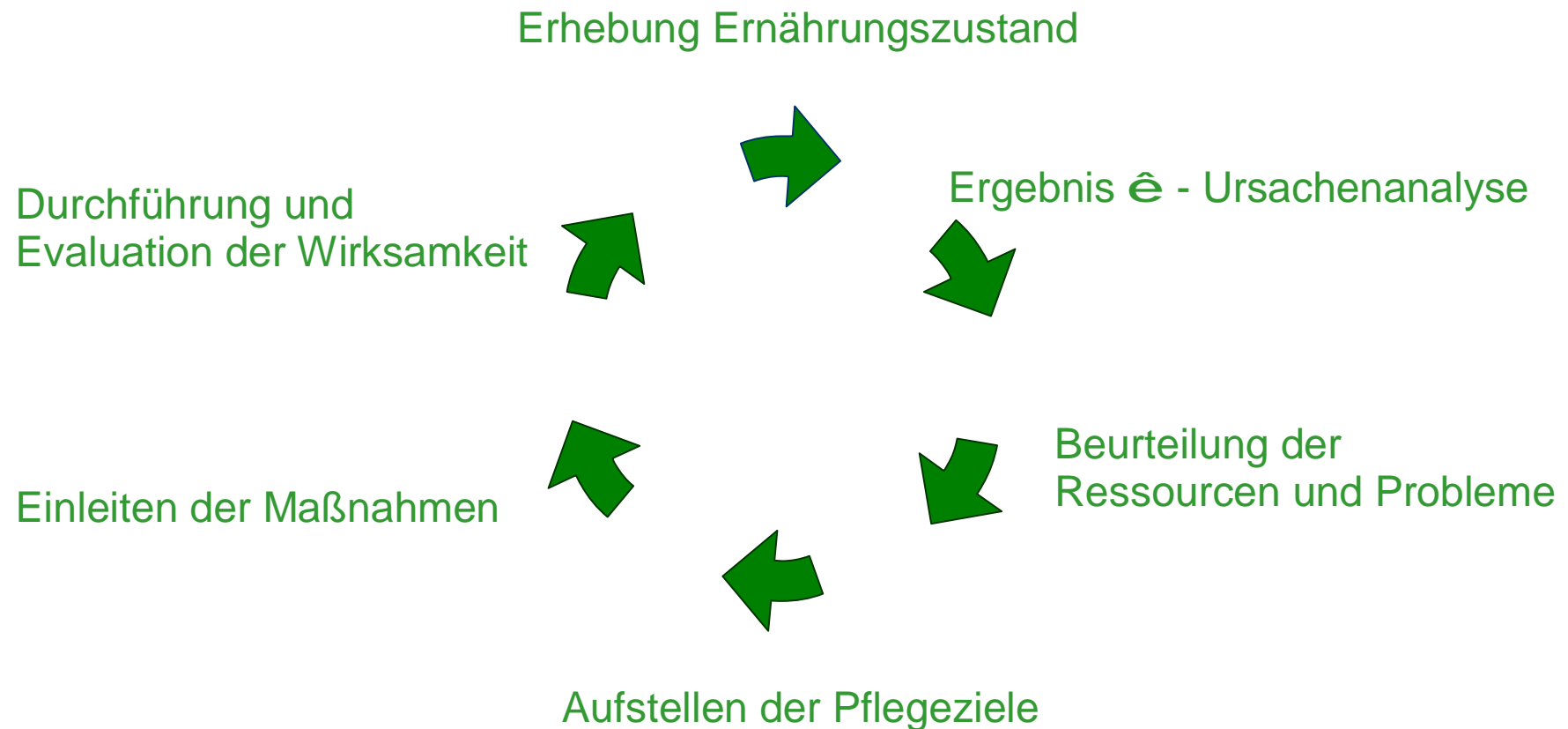


Ess-Protokolle

Gewichtsverläufe



Risikomanagement Mangelernährung





Rahmenbedingungen

- § Orientierung am Leitbild des Hauses
- § Ermöglichen der notwendigen Ressourcen
- § Qualifizierte Mitarbeitende
- § regelmäßige Schulung
- § Entwicklung des Konzepts mit den Beteiligten
- § Geregelter Kommunikation



Ergebnisse



§ Bewohnerbezogene Ergebnisse

- § Bedarfs- und Bedürfnisorientierte Ernährung
- § Förderung von Gesunderhaltung und Lebensqualität
- § Unterstützung der Selbstbestimmung
- § Orientierung und Sicherheit
- § Zufriedenheit



Ergebnisse



- § Mitarbeiterbezogene Ergebnisse
 - § Zufriedenheit und Gesundheit
 - § Verfügbarkeit von zweckmäßigen Hilfsmitteln
 - § Förderung von Selbständigkeit und Motivation
 - § Unterstützung und Förderung eines bewohnerorientierten Verhaltens, Toleranz und Hilfsbereitschaft im Kontakt mit Bewohnern
 - § Engagement und Freude im Umgang mit Bewohnern und Interesse an deren Wohlbefinden
 - § Anerkennung der geleisteten Arbeit und Förderung der Fähigkeiten und Persönlichkeitsentwicklung



Ergebnisse



- § Einrichtungbezogene Ergebnisse
 - § Qualitätssicherung und –weiterentwicklung
 - § Erfüllung externer Richt-/Leitlinien
 - § MDS Grundsatzstellungnahme 2003
 - § MDK Qualitätsprüfungen §§ 112 114 SGB XI 2005
 - § Qualitätsniveau II BUKO-QS 2008
 - § Expertenstandard Pflege zum Ernährungsmanagement 2009
 - § Einhaltung der Fürsorgepflicht für die Mitarbeitenden
 - § Positives Image bei Bewohner/innen, Angehörigen, Mitarbeitenden und in der Öffentlichkeit durch ein qualitativ hochwertiges Leistungsangebot



**„Der Kopf ist rund, damit das Denken
die Richtung wechseln kann.“**

