

Was spricht für die Einführung von Qualitätsstandards zum Thema Ernährung in Alters- und Pflegeheimen?

Mögliche Argumente ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

a: Das BAG publizierte medizinische Qualitätsindikatoren darunter auch zum Thema Mangelernährung

Auf Basis von Artikel 59a KVG sind Pflegeheime in der Schweiz verpflichtet, den zuständigen Bundesbehörden Daten bekannt zu geben, die benötigt werden, um medizinische Qualitätsindikatoren zu überwachen. Es wurden sechs Qualitätsindikatoren in vier Messthemen festgelegt: bewegungseinschränkende Massnahmen (zwei Qualitätsindikatoren), Mangelernährung, Polymedikation und Schmerzen (zwei Qualitätsindikatoren). Der Qualitätsindikator Mangelernährung ist wie folgt definiert: Prozentualer Anteil an Bewohner/innen mit einem Gewichtsverlust von 5% und mehr in den letzten 30 Tagen oder 10% und mehr in den letzten 180 Tagen. **Die Mangelernährung nur über die Gewichtskurve als Qualitätsindikator zu definieren ist von Seite des Autors sehr fragwürdig. Ich rate den interessierten Heimen ergänzende Qualitätsstandards festzulegen und ebenfalls zu dokumentieren.**

Vorteile Heim: Nationale medizinische Qualitätsindikatoren (und ergänzende) sind umgesetzt

b: Studienergebnisse welche zeigen, dass Bewohner in Heimen einer grossen der Gefahr einer Mangelernährung ausgesetzt sind.

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse und spielen daher eine zentrale Rolle für Gesundheit, Wohlbefinden, Freude und Lebensqualität. Alte Menschen u.a. auch Kranke und pflegeabhängige Menschen können sich selbst oft nicht angemessen ernähren und benötigen daher besondere, aufmerksame Unterstützung. Findet keine adäquate Unterstützung statt, besteht die Gefahr einer Mangelernährung – in Anlehnung an die Definition der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM), verstanden als anhaltendes Defizit an Energie und/oder Nährstoffen im Sinne einer negativen Bilanz zwischen Aufnahme und Bedarf mit Konsequenzen und Einbußen für Ernährungszustand, physiologische Funktion und Gesundheitszustand. Die Folgen von Mangelernährung ziehen häufig sehr aufwändige und langwierige Behandlungen und pflegerische Versorgung nach sich. Laut Studien ist diese Tatsache eindrücklich belegt.

- 1) aus Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege, Entwicklung - Konsentierung - Implementierung (2017)
- 2) sechster Schweizerischer Ernährungsbericht

Vorteile Heim: Qualitätsrichtlinien (z.B. RAI, MNA, externe Audits) sind erreicht oder in Bearbeitung / Im Hinblick auf Fallpauschalen könnten Behandlungskosten gesenkt werden.

**c: fundiertes, praxistaugliches Wissen gleicher Stossrichtung für alle Mitarbeiter
Pflegeziele können besser erreicht werden z.B. bei Mangelernährung, Wundheilung,
Häufigkeit von Stürzen usw.**

Jeder Mitarbeiter ist täglich mit dem Thema Ernährung persönlich konfrontiert und somit „irgendwie“ auch Experte. Das birgt die Gefahr, dass persönliche Erfahrungen „Pseudowissen“ auf den Wohngruppen einfließen und z.T. unnötige, aufwendige Diskussionen auslösen oder sogar zu nicht evidenzbasierten, diätetischen Einschränkungen der Bewohner führen könnten. Zusatznahrungen können gezielt eingesetzt werden. Qualitätsrichtlinien ermöglichen die Implementierung von Fortbildungsangeboten.

Vorteile Heim: Effizientere Arbeitsabläufe, Mehr Zeit für die Bewohner, wirtschaftlicher Umgang mit z.B. Nahrungsmitteln, Pflegeutensilien (Ressourcen)

**d: verbesserte Kommunikation – dem Bewohner wird ein bekömmliches, qualitativ
hochwertiges Essen serviert (Wunsch und Bedürfnis).**

Eine interdisziplinäre Fachgruppe Ernährung fördert die Qualität der Kommunikation zwischen den Beteiligten (Bewohner, Küche, Pflege, Leitung). Die Fachgruppen bilden ein Gefäss, wo offen Fragen, Problemsituationen aus dem Berufsalltag bearbeitet und Qualitätsstandards erarbeitet werden.

Vorteile Heim: Motivierte Mitarbeiter, zufriedene Bewohner und Angehörige, besseres Feedback, wird als aktives Heim mit praxisrelevanten Fachkompetenzen wahrgenommen

d: Profit aus den Erfahrungen anderer Institutionen

Profitieren Sie von den Erfahrungen von Betrieben die Qualitätsstandards bereits eingeführt haben. Es muss nicht immer alles neu Erfunden werden.

Vorteile Heim: Effizienteres Einführen von praxisbewährten Standards

Als BSc Ernährungsberater SVDE mit Berufserfahrung bei Heimberatungen empfehle ich mich, Sie persönlich zu beraten. Für ein unverbindliches Gespräch stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Referenzen: Auf Anfrage vorhanden

Bern, 15.05.2019 Daniel Messerli BSc