

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

### Mögliche Argumente ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

**a: 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 (Mai 2010)
- 2) fünfter Schweizerischer Ernährungsbericht

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

**b: 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)

**c: 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 dipl. Ernährungsberater HF 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, 15.12.10 Daniel Messerli

**BESSERESSEN**  
PRAXIS FÜR ERNÄHRUNG

**Besseressen – Praxis für Ernährung | B. Buri und D. Messerli**  
**Thunstr. 13 | 3005 Bern | Telefon 031 351 77 33 | Fax 086 031 351 77 33**  
[info@besseressen.ch](mailto:info@besseressen.ch) | [www.besseressen.ch](http://www.besseressen.ch)