



VERPFLEGUNGSKONZEPT

der Seniorenbetreuung und – pflege „bei St. Otto“ und der DSE GmbH

„ Pflege geht durch den Magen“

In der Seniorenbetreuung und –pflege „bei St. Otto“ sind wir der Meinung, dass gutes Essen zur Lebensqualität unserer Bewohner beiträgt. Essen und Trinken sind mehr als die Befriedigung körperlicher Bedürfnisse, beide erfüllen wichtige soziale und psychische Funktionen. Gemeinsame Mahlzeiten stärken das Zusammengehörigkeitsgefühl und unterstützen den Austausch der Bewohner untereinander. Ein gut schmeckendes Essen führt zu Zufriedenheit und Wohlbefinden.

Um dies zu gewährleisten arbeitet die Seniorenbetreuung und –pflege „bei St. Otto“ eng mit dem im Haus angesiedelten Versorger (DSE GmbH, Dienstleistungszentrum für soziale Einrichtungen). Die hauseigene Küche wird von der DSE GmbH betrieben und befindet sich im Kellergeschoss der Pflegeeinrichtung.

Die Pflegeabteilung steht in täglichem Austausch mit der Küchenleitung um das Leistungsangebot individuell auf die Bewohner auszurichten.

Wir nehmen die Anregungen, Wünsche und Bedürfnisse unserer Bewohner ernst und setzen diese, soweit möglich um.

Unser Ziel ist es, unseren Bewohnern, in Abstimmung mit der Pflegeabteilung und der Ergotherapie ressourcenorientierte Ernährungsangebote zu machen. Unterstützende Maßnahmen, wie Kleinschneiden und Anreichen des Essens werden von den Pflegekräften direkt während der Mahlzeiten übernommen, sofern dies für den Bewohner sinnvoll ist.

Sondenernährung stellt für uns die letzte Alternative im Bereich der Ernährung dar, wir nutzen diese in Absprache mit dem behandelnden Arzt dennoch teilweise zur Ergänzung der normalen Nahrungsaufnahme.

Das Speisenangebot besteht zum Einen aus Convenience- Produkten der Firma Apetito, zum Anderen aus frischen Produkten.

Durch die Verwendung von Convenience- Produkten ist es uns möglich, den Portionsgrößen genaue Nährstoffangaben zuzuordnen und an 5 von 7 Tagen zwei Mittagsmenüs, sowie ein Menü mit passierter Kost zur Auswahl zu stellen. Die Mahlzeiten werden im Schöpfsystem verteilt, so können die Portionsgrößen individuell angepasst werden.

Für einige Zielgruppen bieten wir besondere Kostformen an (z.B.: Diabetikerkost, hochkalorische Kost, passierte Kost). Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien wird bei der Speisenzubereitung individuell Rechnung getragen.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
GL	KL	1	26.02.2014	Seite 1 von 4

Unsere Bewohner nehmen ihre Mahlzeiten überwiegend in den Speiseräumen der einzelnen Stockwerke ein. Natürlich ist es auf Wunsch auch möglich, die Mahlzeiten im Zimmer einzunehmen.

In unserem Speisefahrplan, im Aushang Speisenangebote Frühstück und Abendessen sowie den Speiseplänen ist unser Verpflegungsangebot dargelegt. Der Speisefahrplan, der Aushang Speisenangebot sowie jeweilige Speiseplan hängen in jeder Station aus. Letzterer ist auf DIN A 4 in Schriftgröße gedruckt und auch für Rollstuhlfahrer einsehbar. Auf Wunsch können die Bewohner individuell kopierte Speisepläne aufs Zimmer bekommen. Die Wahl für den nächsten Tag treffen die Bewohner täglich nach dem Mittagessen.

Die tägliche Versorgung besteht aus 3 Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) sowie bis zu 3 Zwischenmahlzeiten.

Tagsüber können sich die Bewohner an den in den Stockwerken bereitgestellten Tellern bedienen.

Zwischenmahlzeiten für den Abend und die Nacht werden mit den Abendessenwägen auf die Stockwerke gebracht und stehen dort bereit.

Die Pflegekräfte sind rund um die Uhr dazu angehalten, allen Bewohner regelmäßig aktiv Zwischenmahlzeiten und Getränke anzubieten.

Für unsere demenzkranken Bewohner und zur Vorbeugung von Mangelernährung bieten wir Fingerfood an. Dieses wird einmal morgens und einmal nachmittags auf den Stockwerken verteilt.

Zwischenmahlzeiten können sein:

- Obst
- Knabbereien (Chips, Flips, Cracker)
- Schokoriegel, Schokolade
- Trockenobst
- Gemüsesticks
- Kekse
- Joghurt, Puddings, Quark
- Fertigsuppen
- Fertiggerichte

Die Zwischenmahlzeiten sind insbesondere auf demenzkranke Bewohner mit erhöhtem Nährstoffbedarf ausgerichtet.

Grundsätzlich orientieren wir uns beim Angebot und der Zubereitung unserer Speisen an den 10 Regeln der DGE:

1. Vielseitiges Essen
2. reichlich Getreideprodukte und Kartoffeln
3. Gemüse und Obst, täglich Milch und Milchprodukte

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
GL	KL	1	26.02.2014	Seite 2 von 4

4. 1- 2 pro Woche Fisch, Wurst und Ei
5. wenig Fett, wenig fettreiche Lebensmittel
6. Zucker und Salz in Maßen
7. viel Flüssigkeit
8. schmackhafte und schonende Zubereitung (z.B.: im Dampfgarer)
9. Genuss beim Essen
10. auf das Gewicht achten und ausreichend Bewegung

Die Versorgung mit ausreichend Flüssigkeit liegt auch in unserem Verantwortungsbereich.

Dazu steht zur freien Verfügung findet sich auf jedem Stockwerk ein Wasserspender sowie Tee oder Saft in den Speiseräumen. Im Erdgeschoss befindet sich eine Sitzecke mit Kaffeebar, an der sich Bewohner, Angehörige und Besucher jederzeit bedienen können.

Umgang mit Mangelernährung:

Uns ist bewusst, dass sich die Geschmacks- und Geruchswahrnehmung und die Verdauung im Alter verändern. Demenzielle Veränderungen, Kau- und Schluckstörungen, Zahnprobleme und die Einnahme von Medikamenten haben Einfluss auf das Essverhalten unserer Bewohner und können Mangelernährung begünstigen.

Um dieser vorzubeugen handeln wir nach dem Pflegestandard „Umgang mit Mangelernährung“.

Aufgabe der Küche ist dabei, nach Absprache mit der Pflegeabteilung verschiedene Nahrungsmittel, je nach individuellen Vorlieben und Gewohnheiten der Bewohner hochkalorisch anzureichern (z.B.: hochkalorische Suppen, Tees, hochkalorischer Kakao und Kaffee, hochkalorischer Breis). Dazu nutzen die Küche z.B.: Sahne, Butter und hochkalorische Nahrungsergänzungsmittel.

Zusätzlich bekommen gefährdete Bewohner einen eigenen Teller mit Fingerfood auf ihr Zimmer, so dass sie sich rund um die Uhr bedienen können. Die Pflegekräfte bieten das Fingerfood an und achten darauf, dass der Bewohner dieses zu sich nimmt, wenn er dies möchte.

Zeigen diese Maßnahmen keine Wirkung so wird in Absprache mit dem Hausarzt Zusatznahrung auf Rezept bestellt.

Umgang mit Demenz:

Für die demenzkranken Bewohner bietet die Küche neben Fingerfood und hochkalorischen Nahrungsmittel auch passierte Kost an.

Bei Schwierigkeiten im Umgang mit Besteck und der Handlungsplanung werden die Mahlzeiten so angereicht, dass die Bewohner so lange wie möglich (mit der Hand) selbständig essen und trinken können (klein schneiden, spezielle Griffe am Besteck, leichte Tassen, Schnabelbecher).

Bei den Mahlzeiten wird generell auf eine ruhige, stressfreie und gemütlichen Atmosphäre geachtet. Diese kommt besonders den demenzkranken Bewohnern zu Gute.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
GL	KL	1	26.02.2014	Seite 3 von 4

Um die Selbständigkeit der Bewohner so lange wir möglich zu erhalten bieten wir individuelle Begleitung beim Essen an (Anleitung durch die Pflegekraft, Begleitung durch die Betreuungskräfte, spezielles Esstraining durch die Ergotherapeuten, Demenzfrühstück).

Anhang:

Speiseplan exemplarisch

Speisenfahrplan

Aushang Speisenangebot

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
GL	KL	1	26.02.2014	Seite 4 von 4