

Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft

Angelika Sennlaub und Nadja Gnilka

Kurzfassung

Während in der Pflege Expertenstandards einen hohen Stellenwert genießen, sind vergleichbare Instrumente in der Hauswirtschaft bisher nicht vorhanden. Für eine Kompetenzpartnerschaft auf Augenhöhe werden sie allerdings als wichtiger Baustein eingeschätzt. In einer Bachelorarbeit am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein hat sich die Absolventin Nadja Gnilka dieses Themas angenommen. Am Beispiel der kultursensiblen Verpflegung ist es gelungen, den bewährten Prozess der Entwicklung von Pflegestandards für die Hauswirtschaft nachzustellen und so einen Ansatz für die Qualitätssicherung zu entwickeln.

Schlagworte: Expertenstandard, Kultursensibilität, Pflegeheim, Verpflegung

Culturally sensitive catering when cooking together in nursing homes: An expert standard for home economics

Abstract

While expert standards are highly valued in nursing, comparable instruments are not yet available in home economics. However, they are considered an important building block for a competence partnership at eye level. In a bachelor's thesis at the Faculty Food and Nutrition Sciences at the Niederrhein University of Applied Sciences, graduate Nadja Gnilka tackled this topic. Using the example of culturally sensitive catering, the project succeeded in replicating the proven process of developing care standards for home economics and thus developing an approach for quality assurance.

Keywords: Expert standard, cultural sensitivity, nursing home, catering

Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft

Angelika Sennlaub und Nadja Gnilka

Hintergrund

Expertenstandards

In der stationären Altenhilfe ist der Anspruch formuliert, auf Augenhöhe in interprofessionellen Teams miteinander zu arbeiten (DPR & DHWiR 2020, Kricheldorf et al. 2022, Riedlinger et al. 2022), um bestmögliche Versorgungssituationen zu erreichen. Entsprechend sind in Pflegeheimen die SAHGE-Berufe als Kompetenzpartnerschaft zusammen gefordert (Sennlaub 2022, Peuker 2022). Beispielsweise heißt es hinsichtlich der stationären Hausgemeinschaften: *„Personell und räumlich wird die Trennung zwischen den Bereichen Hauswirtschaft, Pflege und sozialer Betreuung aufgehoben, alle sind an der Betreuung beteiligt“* (Kremer-Preiß 2021: 18).

Eine solche Zusammenarbeit ist mit unterschiedlichen Instrumenten und Wertigkeiten von Instrumenten schwer umsetzbar. Es ist sinnvoll, die standardisierte Qualitätssicherung des täglichen Tuns in den beteiligten Professionen vergleichbar umzusetzen. Da sich in der Pflege die Expertenstandards als Qualitätssicherungsinstrument durchgesetzt haben, bietet es sich an, diese auch für zentrale hauswirtschaftliche Themenbereiche zu erarbeiten.

Die vorliegenden Expertenstandards Pflege beziehen sich auf einen bestimmten pflegerischen Themenbereich und tragen *„zur Konkretisierung des allgemein anerkannten Standes der medizinisch-pflegerischen Erkenntnisse bei“* (SGB XI). Beispielsweise sind im Expertenstandard Dekubitusprophylaxe die Kriterien formuliert, nach denen ein Dekubitus verhindert bzw. optimal behandelt wird.

Für den Verpflegungsbereich liegt seit 2017 ein Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege vor (DNQP 2017). Er ist medizinisch-pflegerisch ausgerichtet und hat im Wesentlichen eine drohende Mangelernährung als physischen Effekt im Blick. Lebensqualität durch Mahlzeitengestaltung kommt, ebenso wie die damit verbundene notwendige Kultursensibilität, nur randständig vor.

Für das hauswirtschaftliche Arbeitsfeld sind bislang keine Expertenstandards erarbeitet. Vor diesem Hintergrund ist die Idee entstanden, in einer Bachelorarbeit einen ersten Ansatz zu schaffen, von dem aus die Idee ggf. weiterbearbeitet werden kann.

Bevölkerung mit Zuwanderungsgeschichte

Am 31.12.2021 lebt mehr als jede achte Person (13,1 %) in Deutschland ohne deutschen Pass und zählt damit zur ausländischen Bevölkerung (Destatis 2023). Zugleich trägt ein deutlich höherer Anteil mindestens zwei Kulturen in sich: Mit knapp 27 % hat mehr als ein Viertel der Bevölkerung eine eigene Zuwanderungsgeschichte oder eine solche bei mindestens einem Elternteil (ebd.). Erwartet wird, dass künftig ein größerer Anteil der Älteren mit Migrationshintergrund in einer stationären Einrichtung versorgt werden wird (BAMF 2012, Tezcan-Güntekin & Breckenkamp 2017, Marquardt et al. 2016), weshalb eine *„interkulturelle Öffnung der Pflegeversorgung“* (BAMF 2012: 6) erfolgen muss: *„Diese Personen benötigen im höheren Lebensalter vermehrt eine ihrem kulturellen Hintergrund entsprechende Unterstützung – eine qualitative Dimension, die in der meist quantitativen Diskussion um die Weiterentwicklung der Pflegeversicherung und des Pflegemarktes bislang wenig beachtet wurde“* (Marquardt et al. 2016: 31).

Stationäre Verpflegung

Verpflegung im Altenpflegeheim ist weit mehr als die Versorgung mit den notwendigen Nährstoffen: Mit dem Essen gehen wichtige soziale und psychische Funktionen einher, etwa werden als negativ empfundene Situationen kompensiert (Steinel 2018), das gemeinsame Mahl schafft Zusammengehörigkeit und Struktur im Tag (ebd.), es bildet oder bestärkt Identität und Heimatgefühl (Feist 2018, Methfessel 2005 in Maier-Ruppert 2018). Gerade in Altenpflegeheimen, in denen Menschen mehrheitlich nicht leben möchten und als gefangene Konsumenten kaum Handlungsspielräume haben (Maier-Ruppert 2018: 22), bietet die Mahlzeitenversorgung eine gute Gelegenheit, die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner zu verbessern.

„Im Alter werden oftmals die Wünsche nach dem Essen, welches man früher genießen durfte, wieder wach“ (Feist 2018: 157). Entsprechend werden in der Biografiearbeit mahlzeitenbezogene Gewohnheiten wie Lieblingsgerichte, Feiertagsgerichte oder Essenszeiten erhoben. Ein wichtiger Punkt ist in diesem Zusammenhang der Kulturkreis, aus dem die jeweilige Person stammt: Erwachsene sind geprägt vom *„esskulturelle(n) System ihres Kulturkreises“* (Methfessel 2005 zit. nach Maier-Ruppert 2018: 24), in dem sie aufgewachsen sind. Für eine kultursensible Hauswirtschaft bedeutet dies, *„das Speisenangebot und die Mahlzeitengestaltung für die Bewohner/innen mit Migrationshintergrund (wenn sie es oder die Angehörigen es wünschen) nach ihren individuellen Werten, kulturellen und religiösen Prägungen und Bedürfnissen auszurichten“* (Feist 2018: 157).

Methodik

Vorgehen bei der Entwicklung eines Expertenstandards Pflege

Expertenstandards für die Pflege werden vom Deutschen Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) an der Hochschule Osnabrück entwickelt und bieten eine Grundlage für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess in der Pflege (DNQP 2019: 4 & 7). Das DNQP ist ein bundesweites Netzwerk von Fachleuten in der Pflege. Es entwickelt seit 1999 in Kooperation mit dem Deutschen Pflegerat (DPR) evidenzbasierte Expertenstandards und führt sie in die Praxis ein (DNQP 2019: 4). Die Steuerung des Prozesses obliegt einem Lenkungsausschuss, dessen Mitglieder aus Pflegewissenschaft, -management und -praxis stammen und mit der Qualitätsentwicklung befasst sind. Das DNQP verfügt über ein Team aus wissenschaftlichen Mitarbeitenden, die den Prozess koordinieren und moderieren. Für die einzelnen Expertenstandards werden themenspezifische Expertenarbeitsgruppen zusammengestellt, die den Standard erarbeiten.

Die Entwicklung eines Expertenstandards Pflege erfolgt in den vier Stufen Entwicklung, Konsentierung, Implementierung und Aktualisierung. Jede Stufe beinhaltet jeweils Teilschritte (Abb. 1).



Abb. 1: Stufen im Prozess der Entwicklung eines Expertenstandards in der Pflege (eigene Darstellung, modifiziert nach DNQP 2019: 9)

Die vorliegende Arbeit beschränkt sich auf die erste Stufe, weshalb nur diese hier skizziert wird (DNQP 2019: 9 ff):

- Zu Beginn steht die Themenfindung: Vorschläge zu einem Expertenstandard können beispielsweise von Angehörigen der Berufsgruppen oder auch von anderen Beteiligten aus dem Gesundheits- und Sozialwesen eingebracht werden. Die eingehenden Themenvorschläge werden vom wissenschaftlichen Team aufbereitet, auch hinsichtlich der Relevanz des Themas, die Entscheidung für ein Thema wird vom Lenkungsausschuss des DNQPs gefällt.
- Darauf folgt eine Literaturstudie, durchgeführt vom wissenschaftlichen Team.
- Als dritter Schritt wird eine Expertenarbeitsgruppe gebildet. Diese besteht aus acht bis zwölf Fachleuten der Pflegepraxis und -wissenschaft. Es wird empfohlen, Angehörige anderer Berufsgruppen einzubeziehen, die eine beratende Rolle im Prozess einnehmen können. Die wissenschaftliche Leitung und auch die anderen Mitglieder der Gruppe werden über öffentliche Ausschreibungen gesucht.
- Im vierten Schritt ist es die Aufgabe dieser Expertenarbeitsgruppe, auf Basis der Literaturstudie einen Entwurf zu formulieren. Diese Gruppe verantwortet die inhaltlichen Aussagen. Dazu kommt sie in der Regel zu vier bis fünf Sitzungen zusammen. Das wissenschaftliche Team des DNQP begleitet die Gruppe, indem es die Einhaltung des methodischen Vorgehens sowie die Koordination von Sitzungsterminen und Abstimmungsprozessen verantwortet (ebd.: 12). Die Moderation in diesen Sitzungen übernimmt ein Mitglied des Lenkungsausschusses oder des wissenschaftlichen Teams (ebd.: 14).

Qualitätskriterien eines Expertenstandardentwurfs

Die Qualitätskriterien eines Expertenstandardentwurfs sind sowohl an der Fachlichkeit als auch an der Praxistauglichkeit orientiert. Sie haben Empfehlungscharakter und legen ein Leistungsniveau fest, das nicht unterschritten werden soll (ebd.: 14). Diese Kriterien „sollen

- *den aktuellen Stand des Wissens abbilden,*
- *trennscharf und messbar sein,*
- *verbindliche Maßnahmen, professionelle Gestaltungsspielräume und die verantwortlichen Akteure benennen,*
- *Kooperationsebenen mit anderen Berufsgruppen und Institutionen aufzeigen,*

- *Interdependenzen zwischen Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität sichtbar machen,*
- *konsequent an den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppen orientiert sowie*
- *praxistauglich sein, also die Pflegeentwicklung fördern, ohne die Praxis zu überfordern“ (DNQP 2019: 13).*

Ein Entwurf ist jeweils in einer Matrixform aufgebaut: Auf der horizontalen Ebene sind die Struktur-, Prozess- und Ergebniskriterien beschrieben, während auf der vertikalen Ebene jeweils die Schritte der Pflegeprozessmethode benannt sind (ebd.). Vorangestellt sind Zielsetzung und Begründung des Ziels.

Eigenes Vorgehen

Für eine Bachelorarbeit stehen am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein 10 Wochen zur Verfügung. Daher wird hier eine sehr verkürzte Form des Prozesses durchgeführt:

Die Themenfindung übernimmt die betreuende Professorin Angelika Sennlaub in enger Absprache mit der Studentin Nadja Gnilka. Im Gegensatz zu den oben formulierten Anforderungen ist die Entscheidung interessegeleitet.

Die Literaturstudie als zweiter Schritt erfolgt durch Nadja Gnilka, die im Ergebnis einen ersten Entwurfsvorschlag erarbeitet.

Das Expertinnengremium wird mittels Kontakten der Professorin gewonnen. Fachpersonen aus Hauswirtschaft und Pflege werden angesprochen und zur Mitarbeit animiert. Im Ergebnis finden sich folgende Expertinnen:

- Virginia Heyer (Catering & Hospitality Services (B.Sc.), Abteilungsleiterin Hauswirtschaft eines Pflegeheimträgers)
- Dr. Inge Maier-Ruppert (Dipl. oec. troph., Fortbildnerin und Beraterin sozialer Einrichtungen)
- Martina Schäfer (Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Hauswirtschaftliche Fachberaterin bei einem Pflegeheimträger in Baden-Württemberg)
- Veronika Schaper (Dipl. oec. troph. (FH), Verpflegungsmanagerin, Mitautorin des Buches Schaper et al. 2022 zur praktischen Umsetzung des Standards Ernährungsmanagement in Altenpflegeheimen) und
- Annemarie Fajardo (Diplom-Pflegewirtin (FH), Wirtschaftspsychologin (MSc.), Beraterin & Dozentin, Vize-Präsidentin Deutscher Pflegerat).

Es werden zwei Sitzungen à 2,5 Stunden durchgeführt. Nadja Gnilka übernimmt die Rolle des wissenschaftlichen Teams, Angelika Sennlaub die des Lenkungsausschusses sowie der Moderation. In beiden Meetings wird anhand von Power-Point-Folien diskutiert und Änderungen direkt auf den Folien so notiert, dass diese im Nachgang erkennbar sind.

Diese Charts dienen zugleich als Protokoll und werden im Nachgang per E-Mail an die Teilnehmerinnen verschickt. Zusätzlich entstehen Audioaufzeichnungen der Diskussionen.

Die erste Sitzung findet online via Zoom am 06.12.22 von 10.00-12.30 Uhr mit allen Teilnehmerinnen außer Victoria Heyer statt, die aus Zeitgründen absagen musste. Nadja Gnilka hat im Vorfeld die Power-Point-Präsentation mit Hintergrundinformationen und einem ersten Standardentwurf vorbereitet und notiert die Diskussionsergebnisse. Nach dieser ersten Sitzung werden die überarbeiteten Folien per E-Mail versandt. Zwei Teilnehmerinnen diskutieren daraufhin gemeinsam erneut die Folien und schicken sie mit ihren zusätzlichen Vorschlägen an Frau Gnilka.

Das zweite Meeting findet am 05.01.23 ebenfalls online von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr statt. Nadja Gnilka hat in der Zwischenzeit alle Änderungsvorschläge eingearbeitet, so dass ein aktualisierter Entwurf vorgestellt werden kann, unter Teilnahme aller Expertinnen. Im Unterschied zur ersten Sitzung übernimmt Angelika Sennlaub nicht nur die Moderation, sondern notiert auch während der Diskussion die Vorschläge.

Kultursensibler Expertenstandardentwurf

Vorbemerkung

Dargestellt ist das Ergebnis der Arbeitsgruppe, die jeweiligen Zwischenschritte sind nicht abgebildet.

Die Schritte und Kriterien bilden den Diskussionsstand ab, der im Rahmen der 10-wöchigen Bachelorarbeit und zwei Diskussionsrunden entwickelt worden ist. In der Diskussion ist Folgendes aufgefallen:

- Häufiges Thema in der Runde ist die Finanzier- und Realisierbarkeit: „Das wird nicht finanziert“ – „das geht nicht“ und Ähnliches sind häufige Aussagen. Die Expertinnen einigen sich darauf, diese Zweifel an der Finanzierbarkeit zunächst außen vor zu lassen, um zu klären, was aus ihrer Sicht notwendig ist, um das Ziel der kultursensiblen Verpflegung zu erreichen.

- Die Einbeziehung der Pflegeexpertin Annemarie Fajardo offenbart teilweise unterschiedliche Einschätzungen zu Zuständigkeiten, die als typisch für den Verpflegungsbereich eingeschätzt werden: Wer ist zuständig für die Ernährung? Aus pflegerischer Sicht handelt es sich um eine Vorbehaltsaufgabe der Pflege, weil unmittelbar gesundheitliche Effekte mit dem Essen verbunden sind. Aus hauswirtschaftlicher Sicht zählen Ernährung und Verpflegung zum hauswirtschaftlichen Aufgabenbereich, weil die Produktion eine hauswirtschaftliche Tätigkeit ist, die zudem weit über physiologische Effekte hinaus gehen. Nicht zuletzt deshalb erweist sich die Einbeziehung der Pflegefachlichkeit und ihre Erfahrung als DPR-Vizepräsidentin als äußerst fruchtbar, um disziplintypische Sichtweisen und Einschätzungen berücksichtigen zu können.
- Einig sind sich die Expertinnen darin, dass die Kompetenzpartnerschaft der beteiligten Professionen Hauswirtschaft, Pflege und soziale Betreuung notwendig ist: Nur gemeinsam und auf Augenhöhe werden gute Ergebnisse erreicht werden können. Das erfordert zum einen Zeit für den gemeinsamen Austausch, zum anderen eine Abkehr von Hierarchiedenken und Ernstnehmen des unterschiedlichen Wissens und Könnens.

Die Kriterien und Formulierungen, auf die sich die Beteiligten letztendlich geeinigt haben (Tab. 1), sind analog zum Aufenthalt der Bewohnerin bzw. des Bewohners gegliedert: Mit dem Einzug erfolgt die Erhebung der Biografie, im laufenden Betrieb braucht es Räume und Personal, Prozesse, Qualifizierungsmaßnahmen. Die Phase des Lebensendes fehlt noch in den Kriterien.

Der Standardentwurf

Zielsetzung:

Jeder Bewohnerin und jedem Bewohner einer stationären Altenpflegeeinrichtung mit Wohngruppenkonzept¹ ist die Möglichkeit sichergestellt, sich entsprechend der eigenen kulturspezifischen Gewohnheiten und Vorschriften² zu ernähren und sich an der Vor-, Zu- und Nachbereitung der Mahlzeiten zu beteiligen, um Mangelernährung vorzubeugen und die Lebensqualität zu steigern.

¹ Dieser Standard wird begrenzt auf ein Wohngruppenkonzept mit dezentraler Versorgung, bei der einzelne Komponenten über eine zentrale Versorgung eingekauft werden können. Teile dieses Standards können ebenfalls in anderen Formen eines Wohngruppenkonzeptes Anwendung annehmen. Die baulichen und personellen Voraussetzungen müssen dementsprechend angepasst werden.

² Die Gewohnheiten und Vorschriften beziehen sich im Wesentlichen auf christliche, muslimische, ethnische und regionale Unterscheidungen. Die Auswahl der beiden Religionsgemeinschaften ist darauf zurückzuführen, dass diese in Deutschland prozentual die meisten Mitglieder haben. Für das Judentum ist beispielsweise ein gesonderter Standard nötig, da es viele weitere, vor allem bauliche Strukturen voraussetzt, die dieser Standard nicht beinhaltet. Es sind individuelle Lösungen fallweise möglich, ggf. durch externe Anbieter.

Begründung:

Die Ernährungsgewohnheiten unterscheiden sich in ihrer Kultur und Religion voneinander. Essen dient nicht nur der physischen Gesunderhaltung, sondern der Lebensqualität insgesamt. Gerade im Pflegeheim ist die Steigerung des Wohlbefindens der Bewohnerinnen und Bewohner in ihrer sensiblen Lebenslage extrem wichtig. Zudem ist Mangelernährung bei älteren Menschen weit verbreitet.

Gewohnte, kulturspezifische Speisen sowie die Beteiligung an der Vor-, Zu- und Nachbereitung der Mahlzeiten fördern die Lebensqualität und somit die Gesundheit der Bewohner. Sie vermitteln ein Heimatgefühl und bieten die Chance, etwas Neues kennenzulernen oder sich an Erlebnisse in fremden Ländern zu erinnern.

Tab. 1: Expertenstandard kultursensible Verpflegung – Entwurf

Strukturkriterien/ Voraussetzungen	Prozesskriterien /Durchführung	Ergebniskriterien/ Ziel
Einzug		
Die Einrichtung stellt sicher, dass im Rahmen der Biografiearbeit individuelle Essgewohnheiten (Mahlzeitenstrukturen, Speisen und Gewürze) ermittelt werden. Biografiearbeit ist als Zeitkontingent im Stellenplan einkalkuliert. Dokumentationen sind für alle Berufsgruppen zugänglich.	Es werden Biografiebögen erstellt und ausgewertet, die kulturspezifische Essgewohnheiten beinhalten. Zum Einzug werden Biografiegespräche geführt, dokumentiert und im multiprofessionellen Team ausgewertet. Da die Biografiearbeit als Zeitkontingent im Stellenplan einkalkuliert ist, wird diese mit den Kostenträgern verhandelt.	Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner*innen erstellt und serviert.
Laufender Alltag		
Die Einrichtung stellt sicher, dass es eine geeignete Küche für die Verrichtung von Mahlzeiten gibt, in denen sich Bewohner*innen beteiligen können. Es stehen qualifizierte Präsenzkkräfte zur Verfügung.	Die Präsenzkkräfte beziehen die Bewohner*innen in Vor-, Zu- und Nachbereitung der Mahlzeiten mit ein. Präsenzkkräfte werden von der Verpflegungsmanager*in regelmäßig für das gemeinsame Kochen geschult (Inhouse Schulungen bzw. Fortbildungen jährlich). Für angehende Präsenzkkräfte werden Basisqualifikationen vermittelt.	Die Bewohner*innen haben die Möglichkeit, an der Mahlzeitenzubereitung teilzunehmen.
Die Einrichtung stellt sicher, dass im Rahmen der Biografiearbeit individuelle Essgewohnheiten (Mahlzeitenstrukturen, Speisen und Gewürze) ermittelt werden. Biografiearbeit ist als Zeitkontingent im Stellenplan einkalkuliert. Dokumentationen sind für alle Berufsgruppen zugänglich.	Es findet ein regelmäßiger Austausch mit Bewohner*innen zu ihren Essgewohnheiten und -wünschen statt (laufende Biografiegespräche). Die Gespräche werden dokumentiert und im multiprofessionellen Team ausgewertet. Da die Biografiearbeit als Zeitkontingent im Stellenplan einkalkuliert ist, wird diese mit den Kostenträgern verhandelt.	Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner*innen erstellt und serviert.

<p>Jede Profession hat eine Ansprechpartner*in zur Sicherstellung der Informationsweitergabe an die Küche. Die Einrichtung stellt sicher, dass die Speisenpläne/ Gerichte von geschulten Köch*innen angepasst werden.</p>	<p>Die zuständigen Ansprechpartner*innen informieren die Küche bei Bedarfsveränderungen. Die zuständige Küche passt die Speisenpläne zeitnah an.</p>	<p>Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner*innen erstellt und serviert.</p>
<p>Das Personal nimmt sich Zeit und arbeitet interdisziplinär zusammen. Kommunikationsstrukturen sind etabliert. Ein störungsfreier Rahmen ist gegeben. Ein Informationsfluss über die Verpflegungswünsche aller Bewohner*innen sind im multiprofessionellen Team sichergestellt.</p>	<p>Es findet ein regelmäßiger Austausch, 14-tägig jeweils 30 min, innerhalb eines multiprofessionellen Teams (Verpflegungsmanager*in, Pflege, soziale Betreuung, Küche, Präsenzkkräfte und Hauswirtschaft), über die kulturspezifischen Interessen der Bewohner statt.</p>	<p>Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner erstellt und serviert.</p>
<p>Dem Thema wird ein hoher Stellenwert eingeräumt. Die Einrichtung stellt sicher, dass eine qualifizierter Verpflegungsmanager*in vorhanden ist (Fachkraft; dazu gehören Oecotropholog*innen, Fachkräfte mit diätetischen Fachkenntnissen etc.</p>	<p>Die Verpflegungsmanager*in ermittelt regelmäßig und bei Bedarf kulturspezifische Besonderheiten der Bewohnerschaft.</p>	<p>Das Personal, welches mit den Mahlzeiten arbeitet, verfügt über eine interkulturelle Kompetenz.</p>
<p>Das Personal, das mit den Mahlzeiten in stationären Einrichtungen arbeitet, kennt die gängigen Kulturspezifika, Ernährungsgewohnheiten und Vorschriften verschiedener Religionen. Die Verpflegungsmanager*in ist dafür verantwortlich, diese zu ermitteln und zu schulen.</p>	<p>Das Personal wird von der Verpflegungsmanager*in zweimal jährlich zu Kulturspezifika geschult. Bei Bedarf zusätzlich auch Einzelschulungen. Die Verpflegungsmanager*in evaluiert regelmäßig, einmal jährlich, die Umsetzung des erworbenen Wissens.</p>	<p>Das Personal, welches mit den Mahlzeiten arbeitet, verfügt über eine interkulturelle Kompetenz.</p>
<p>Die Angehörigen sind in die Speisenplanung eingebunden, insbesondere bei Bedarfsveränderungen.</p>	<p>Es werden Angehörige miteinbezogen, indem Angehörigenabende in regelmäßigen Abständen (ein bis zweimal jährlich) veranstaltet werden.</p>	<p>Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner*innen erstellt und serviert.</p>
<p>Die Einrichtung stellt sicher, dass regelmäßige Inhouse Schulungen durchgeführt sind, an denen alle Berufsgruppen beteiligt sind.</p>	<p>Regelmäßige Inhouse Schulungen werden durchgeführt, an denen Angehörige aller Berufsgruppen teilnehmen, die am Verpflegungsprozess beteiligt sind.</p>	<p>Es werden kulturspezifische Speisen unter Berücksichtigung der Wünsche und Bedürfnisse aller Bewohner*innen erstellt und serviert.</p>

Kommentierung:

Der vorliegende kultursensible Standardentwurf richtet sich an vollstationäre Altenpflegeeinrichtungen mit Wohngruppenkonzept. Es gibt kulturelle Eingrenzungen, die in der Fußnote oben beschrieben sind.

In den Diskussionen wird die Stelle einer Verpflegungsmanagerin bzw. eines Verpflegungsmanagers definiert, die für alle Häuser oder Träger empfohlen wird. Eine solche Stelle muss mit einer fachlich qualifizierten Person besetzt werden, im Idealfall von einer Oecotrophologin bzw. einem Oecotrophologen oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation. Diätetische Fachkenntnisse und Qualifizierungen sind erforderlich, ggf. können weitere Qualifizierungen extern eingekauft werden. Die Aufgaben der Verpflegungsmanagerin bzw. des -managers sind folgende:

- Die regelmäßige Ermittlung von kulturspezifischen Besonderheiten der Bewohnerschaft;
- Schulungen über kulturspezifische Besonderheiten durchführen;
- Im regelmäßigen Austausch mit Bewohnerinnen und Bewohnern, Angehörigen, der Küche und dem multiprofessionellen Team sein;
- Zwei Mal im Jahr Angehörigenabende veranstalten, ggf. Kochabende mit kulturspezifischen Speisen anleiten, dabei die Anregungen und Rezepte der Angehörigen wahrnehmen;
- Weitere Aufgaben können noch definiert werden.

In der Umsetzung kann mithilfe eines Baukastensystems die Erstellung kulturspezifischer Speisen ermöglicht werden. Weitere Umsetzungsideen sind noch offen.

Diskussion

Das Ergebnis stellt einen Zwischenschritt in der Entwicklung eines Expertenstandards dar. Es gibt viele Lücken im Standardentwurf, schon allein deshalb, weil der Zeitrahmen einen abschließenden Entwurf nicht ermöglicht hat: Insbesondere sind die Kriterien nicht vollständig, zudem sind die Formulierungsvorgaben, wie sie vorgesehen sind, nicht für jedes Kriterium abgedeckt. Zudem ist die Sortierung des Standards nicht von vorne herein beachtet worden, so dass die Zuordnungen der Aussagen verbessert werden müssten. Dennoch wird der Teil-Entwurf als wertvoll angesehen, weil Prinzipien deutlich geworden sind: Ebenso wie in der Literatur gefordert erweist sich in den Diskussionen die Notwendigkeit der Zusammenarbeit der Professionen und, damit verbunden, ein ausreichendes Zeitkontingent für die Kommunikation im Arbeitsalltag als essentiell.

Mit Blick auf die Methodik des Prozesses ist zentral, dass sich eine Reduzierung des üblichen Prozesses als nachteilig auswirkt:

- Vorgesehen ist zur Themenfindung eine erste Recherche zur Relevanz des Themas, was in diesem Fall entfallen ist. Die Relevanz des Themas wird eine wichtige Basis für eine spätere Akzeptanz der Empfehlungen sein.
- Die Bildung der Expertenarbeitsgruppe erfolgt laut DNQP unabhängig und über Ausschreibungen. Eine solche Ausschreibung hätte zu einer größeren Diversifizierung geführt, was das Ergebnis noch einmal verbessert hätte.
- Das DNQP empfiehlt, Angehörige anderer Berufsgruppen einzubeziehen, dies allerdings nicht zwingend. Sowohl die Literatur als auch das eigene Vorgehen zeigen, wie wichtig eine multiprofessionelle Erarbeitung von Standards vor allem dann ist, wenn in einem Themenfeld viele Schnittstellen existieren. Von daher sollte dieses Kriterium ein Muss-Kriterium sein. Im vorliegenden Fall müsste zusätzlich zur Pflege eine Angehörige der Sozialen Betreuung einbezogen werden.
- Dass zwei Online-Sitzungen à 2,5 Stunden für die Arbeitsgruppe nicht ausreichen, zeigen die vorliegenden Ergebnisse. Bei einem weiteren Prozess sollten wie üblich vier bis fünf Sitzungen stattfinden, möglichst in Präsenz und mit einem größeren Zeitkontingent, um noch tiefere Diskussionen zu erreichen.
- Im vorliegenden Fall sind aufgrund der Übernahme der Aufgaben vom wissenschaftlichen Team und Lenkungsausschuss durch zwei Personen die Aufgabenbündel zu groß und ungleich verteilt, so dass Änderungen vorgenommen werden mussten (Frau Sennlaub hat im zweiten Meeting neben der Moderation auch die Mitschriften übernommen). Bei künftigen Vorhaben muss im Vorfeld die Rollen- und Aufgabenklärung eindeutig erfolgen.

Fazit und Ausblick

Die vorliegende Arbeit stellt die Skizze eines ersten Standardentwurfs für eine kultursensible Verpflegung in stationären Altenpflegeeinrichtungen mit Wohngruppenkonzept dar. Zentrale Ergebnisse sind die Wichtigkeit des regelmäßigen Austausches innerhalb des Kollegiums und die Schaffung der Stelle Verpflegungsmanagement, die Maßnahmen koordiniert, Schulungen organisiert usw.. Als problematisch wird die fehlende Bereitschaft zur Finanzierung dieser beiden Maßnahmen eingeschätzt. Der Beitrag ist somit ein Anstoß, die Kultursensibilität in der Verpflegung in Altenpflegeheimen mehr in den Blick zu nehmen. Er stellt aber auch die Anregung dar, über die Entwicklung von Expertenstandards in der und für die Hauswirtschaft nachzudenken. Wie ein solcher Prozess vonstattengehen und wie er zum Arbeiten in der Kompetenzpartnerschaft beitragen kann, zeigt der vorliegende Beitrag.

Quellen

- BAMF Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (2012): Pflegebedürftigkeit und Nachfrage nach Pflegeleistungen von Migrantinnen und Migranten im demographischen Wandel. Kurzfassung. Erarbeitet von Martin Kohls. https://www.bamf.de/Shared-Docs/Anlagen/DE/Forschung/Forschungsberichte/Kurzberichte/fb12-pflegebeduerftigkeit-kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile&v=10 (Abruf 03.05.2023).
- Destatis Statistisches Bundesamt (2023): Bevölkerung: Demografischer Wandel. Migration in Zeiten des demografischen Wandels. https://www.destatis.de/DE/Themen/Querschnitt/Demografischer-Wandel/_inhalt.html#120366 (Abruf 02.05.2023).
- DNQP Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (2017): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege. Entwicklung, Konsentierung, Implementierung. Osnabrück.
- DNQP Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (2019): Methodisches Vorgehen zur Entwicklung, Einführung und Aktualisierung von Expertenstandards in der Pflege und zur Entwicklung von Indikatoren zur Pflegequalität auf Basis von Expertenstandards. <https://www.dnqp.de/fileadmin/HSOS/Homepages/DNQP/Dateien/Weitere/DNQP-Methodenpapier2019.pdf> (Abruf 05.05.2023).
- DPR & DHWiR Deutscher Pflegerat e. V. & Deutscher Hauswirtschaftsrat e. V. (Hrsg.) (2020): Anforderungen, Leistungen und Qualifikationen von Hauswirtschaft und Pflege in unterschiedlichen Settings. Eine gemeinsame Arbeit des Deutschen Pflegerates e. V. und des Deutschen Hauswirtschaftsrates e. V.. Erarbeitet von M Böttjer, M Bröcheler, A Fajardo, M Feulner und P Hammer. https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-11-26-Broschuere_Anforderungen-Leistungen-und-Qualifikationen-von-Hauswirtschaft-und-Pflege.pdf (Abruf 03.05.2023).
- Feist C (2018): Stationäre Altenhilfeeinrichtungen. In: Sennlaub A, Feist C, Feulner M, Hagspihl S, Maier-Ruppert I, Schukraft U, Sobotka M, Steinel M: Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg: 155-160
- Kremer-Preiß U (2021): Wohnen 6.0. Mehr Demokratie in der (institutionellen) Langzeitpflege. Herausgegeben vom Kuratorium Deutsche Altershilfe. https://kda.de/wp-content/uploads/2021/11/KDA_Wohnen_6.0.pdf (Abruf 03.05.2023)
- Kricheldorf C, Heimbach B, Himmelsbach I, Schumann H (2022): Interprofessionelle Teambildung – ein hochschulübergreifendes Qualifizierungsprogramm. In: Zeitschrift für Gerontologie und Geriatrie, Heft 3/2022: 197-203.
- Maier-Ruppert I (2018): Den Tischgast wertschätzen. In: Sennlaub A, Feist C, Feulner M, Hagspihl S, Maier-Ruppert I, Schukraft U, Sobotka M, Steinel M: Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg: 20-31.
- Marquardt G, Delkic E, Motzek T (2016): Wenn Migranten alt werden – Das Altenpflegesystem zwischen Versorgungslücken und Entwicklungspotenzialen. In: ifo Dresden berichtet 1/2016: 26-32. <https://www.ifo.de/DocDL/ifodb-16-01-Marquardt-Einwandereralterung.pdf> (Abruf 03.05.2023).
- Peuker B (2022): Wie kann ein gemeinsames Lernen der SAHGE-Ausbildungsberufe stattfinden? In: bbw, Heft 9+10 Oktober 2022: 16-23.
- Riedlinger I, Boscher C, Lämmel N, Raiber L, Winter M HJ, Reiber K (2022): Multiprofessionelle Teamarbeit in der Pflege: Ansätze, (neue) Herausforderungen und organisationale Voraussetzungen. In: Weimann-Sandig, N. (Hrsg.): Multiprofessionelle Teamarbeit in Sozialen Dienstleistungsberufen. Wiesbaden: 257–268. https://doi.org/10.1007/978-3-658-36486-1_18.
- Schaper V, Thill V, Thill H (2022): Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement für eine Seniorenverpflegung mit Genuss. Freiburg: Lambertus.
- Sennlaub A (2022): Hauswirtschaft unterrichten: SAHGE-Berufe zusammen denken. In: bbw, Heft 9+10 Oktober 2022: 12-15.
- Sennlaub A (2023): Für eine gute Versorgung in allen Wohnsettings. Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln. In: ProAlter 1/23: 53-55.
- SGB XI Sozialgesetzbuch (SGB) - Elftes Buch (XI) - Soziale Pflegeversicherung (Artikel 1 des Gesetzes vom 26. Mai 1994, BGBl. I S. 1014). https://www.gesetze-im-internet.de/sgb_11/ (Abruf 03.05.2023).

Steinel M (2018): Das Mahl wertschätzen. In: Sennlaub A, Feist C, Feulner M, Hagspihl S, Maier-Ruppert I, Schukraft U, Sobotka M, Steinel M: Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg: 32-41.

Tezcan-Güntekin H und Breckenkamp J (2017): Die Pflege älterer Menschen mit Migrationshintergrund. In: GGW, Heft 2/2017: 15-23. https://www.wido.de/fileadmin/Dateien/Dokumente/Publikationen_Produkte/GGW/wido_ggw_0217_tezcanguentekin_breckenkamp.pdf (Abruf 03.05.2023)

Autorinnen

Prof. Dr. Angelika Sennlaub (Korrespondenzautorin), Fachgebiet Hospitality Management, Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Rheydter Straße 277, 41065 Mönchengladbach, und Nadja Gnilka (B.Sc.), Absolventin des Studiengangs Catering und Hospitality Services (B.Sc.) an der Hochschule Niederrhein



© A. Sennlaub

Interessenkonflikt

Die Autorinnen erklären, dass kein Interessenkonflikt vorliegt. Der vorliegende Beitrag beruht auf der Bachelorarbeit der Co-Autorin (2023): Entwicklung eines kultursensiblen Standards für die Verpflegung in Altenheimen. Abschlussarbeit zur Erlangung des Grades Bachelor of Science (B.Sc.) an der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie (Erstgutachten: Prof. Dr. Angelika Sennlaub).

Zitation

Sennlaub A & Gnilka N (2023): Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft. Hauswirtschaft und Wissenschaft (71) ISSN online 2626-0913 <https://haushalt-wissenschaft.de>
doi: 10.23782/HUW_12_2023