

Altenpflege 2024 – Veronika Schaper

**Schnittstelle
Ernährungsmanagement**

wertvoll gestalten!



Die Verpflegung aus Sicht einer Ökotrophologin

- Beratung nach neuestem Stand der **Ernährungswissenschaften**
- optimale Verpflegungssituation auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse
- Orientierungshilfe und Unterstützung bei der Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung



Die Verpflegung aus Sicht der Pflege

- Richtlinien für den **pflegerischen Beitrag zum Ernährungsmanagement**
- Eine optimale Ernährung ist nur in enger **berufsübergreifender Zusammenarbeit** erreichbar.

Deutsches Netzwerk für
Qualitätsentwicklung in der Pflege (Hrsg.)

Auszug aus dem
**Expertenstandard
Ernährungsmanagement zur Sicherung und
Förderung der oralen Ernährung in der Pflege**

1. Aktualisierung 2017

einschließlich
Kommentierungen und Literaturstudie

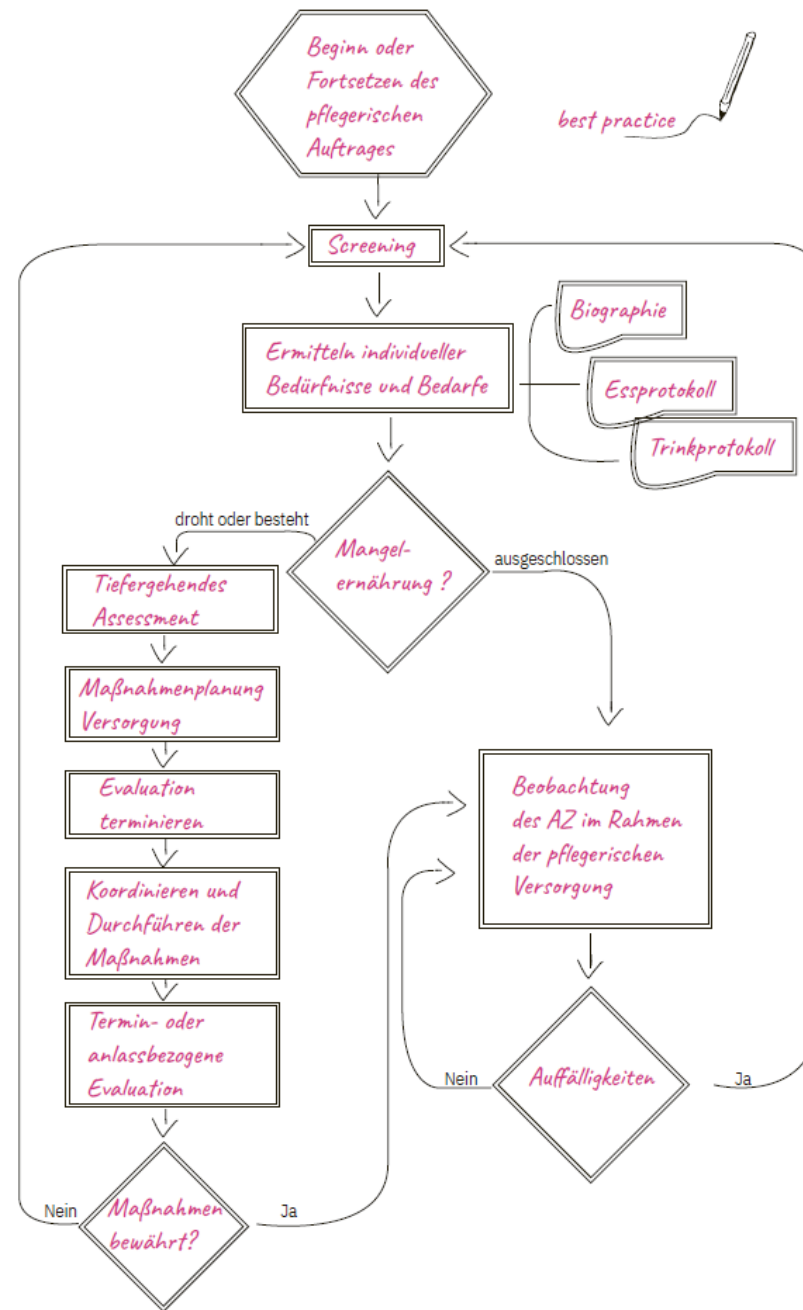
Quelle: DNQP

Auszug aus dem Expertenstandard - Verfahrensanleitung

„Eine optimale Ernährung ist nur in enger berufsübergreifender Zusammenarbeit erreichbar. Dazu zählen je nach Einrichtung und Situation Ernährungsfachkräfte, Ärzte oder Zahnärzte, aber auch Logopäden, Ergotherapeuten und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Die verschiedenen Funktionen und Verantwortungsbereiche sollten in jeder Einrichtung gleich zu Beginn der Einführung des Expertenstandards durch eine **multiprofessionell geltende Verfahrensanleitung** festgelegt werden.“

Quelle: DNQP

https://www.altenheim.net/puerierte_kost/



Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege

- Ernährungszustand ermitteln und einschätzen können
- Planen und koordinieren von Maßnahmen
- Konzept der Ernährungsversorgung
- Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme
- Informieren - Beraten - Anleiten - Schulen
- Evaluieren

Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege

2.3 Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege, 1. Aktualisierung 2017 Stand: November 2016

Zielsetzung: Bei jedem Patienten/Bewohner mit pflegerischem Unterstützungsbedarf ist die orale Nahrungsaufnahme entsprechend seinen Bedürfnissen und seinem Bedarf gesichert und es wird einer drohenden oder bestehenden Mangelernährung entgegengewirkt.

Begründung: Essen und Trinken beeinflussen die Lebensqualität, sind wichtige Bestandteile sozialer und kultureller Identität und dienen der Gesunderhaltung durch die Nährstoffaufnahme. Die Sicherung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung kann durch die frühzeitige Erfassung und Bewertung von Anzeichen einer drohenden oder bestehenden Mangelernährung und ihrer Gründe, durch angemessene Unterstützung und Umgebungsgestaltung, spezifische Maßnahmen sowie ein geeignetes Nahrungsangebot eine Mangelernährung verhindern und bestehenden Defiziten entgegenwirken.

Strukturkriterien	Prozesskriterien	Ergebniskriterien
<p>S1a Die Pflegefachkraft verfügt über Kompetenzen zur Identifikation von Anzeichen für eine drohende oder bestehende Mangelernährung (Screening) und zur tiefgehenden Einschätzung der Ernährungssituation und der sie beeinflussenden Faktoren (vertieftes Assessment).</p> <p>S1b Die Einrichtung stellt sicher, dass geeignete Instrumente und Hilfsmittel zur Einschätzung und Dokumentation zur Verfügung stehen.</p>	<p>P1 Die Pflegefachkraft erfasst bei allen Patienten/Bewohnern zu Beginn des pflegerischen Auftrags im Rahmen der Pflegenahme, bei akuten Veränderungen und in individuell festzulegenden Abständen Anzeichen für eine drohende oder bestehende Mangelernährung (Screening). Sind entsprechende Anzeichen vorhanden, führt sie eine tiefgehende Einschätzung der Ernährungssituation und der sie beeinflussenden Faktoren durch (vertieftes Assessment).</p>	<p>E1 Für alle Patienten/Bewohner liegt ein aktuelles Screening Ergebnis vor. Bei Patienten/Bewohnern mit Anzeichen einer drohenden oder bestehenden Mangelernährung ist ein vertieftes Assessment erfolgt.</p>
<p>S2a Die Pflegefachkraft verfügt über Fachwissen zur Planung und Steuerung berufsgruppenübergreifender Maßnahmen zur Sicherung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung einschließlich der Kompetenz zur Entscheidungsfindung bei ethisch komplexen Fragestellungen.</p> <p>S2b Die Einrichtung verfügt über eine multiprofessionell geltende Verfahrensregelung zur berufsgruppenübergreifenden Zusammenarbeit beim Ernährungsmanagement.</p>	<p>P2 Die Pflegefachkraft koordiniert auf Grundlage der Verfahrensregelung in enger Kooperation mit anderen beteiligten Berufsgruppen Maßnahmen mit dem Ziel eines individuell angepassten Ernährungsmanagements.</p>	<p>E2 Die multiprofessionellen Maßnahmen sind koordiniert und gegebenenfalls ethisch begründet.</p>
<p>S3a Die Pflegefachkraft verfügt über Kompetenzen zur Planung einer individuellen Mahlzeiten- und Interaktionsgestaltung.</p> <p>S3b Die Einrichtung verfügt über ein geeignetes Konzept zur Ernährungsversorgung.</p>	<p>P3 Die Pflegefachkraft plant gemeinsam mit dem Patienten/Bewohner und seinen Angehörigen Maßnahmen zur Unterstützung der Nahrungsaufnahme zur Gestaltung der Umgebung, zu geeigneten, flexiblen Speisen- und Getränkeangeboten sowie Darreichungsformen und bezieht bei Bedarf weitere Berufsgruppen mit ein.</p>	<p>E3 Ein individueller Maßnahmenplan zur Sicherung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung liegt vor</p>
<p>S4a Die Pflegefachkraft verfügt über spezifische Kompetenzen zur Unterstützung der Nahrungsaufnahme einschließlich des Umgangs mit besonderen Risikosituationen bzw. speziellen Beeinträchtigungen.</p> <p>S4b Die Einrichtung sorgt für eine angemessene Personalausstattung und Personalplanung zur Gewährleistung eines bedürfnis- und bedarfsgerechten Ernährungsmanagements. Sie gewährleistet geeignete räumliche Voraussetzungen für eine patienten-/bewohnerorientierte Mahlzeiten- und Interaktionsgestaltung.</p>	<p>P4 Die Pflegefachkraft gewährleistet eine die Selbstbestimmung und Eigenaktivität des Patienten/Bewohners fördernde Unterstützung und eine motivierende Interaktions- und Umgebungsgestaltung während der Mahlzeiten. Sie berücksichtigt besondere Gesundheitsprobleme von Patienten/Bewohnern.</p>	<p>E4 Der Patient/Bewohner hat eine umfassende und fachgerechte Unterstützung zur Sicherung der bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung während und auch außerhalb der üblichen Essenszeiten erhalten. Die Umgebung bei den Mahlzeiten entspricht den Bedürfnissen und dem Bedarf des Patienten/Bewohners.</p>
<p>S5 Die Pflegefachkraft verfügt über Informations-, Beratungs- und Anleitungskompetenz zur Sicherung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung.</p>	<p>P5 Die Pflegefachkraft informiert und berät den Patienten/Bewohner und seine Angehörigen über Entstehung und Folgen einer Mangelernährung und Möglichkeiten einer angemessenen Ernährung und leitet gegebenenfalls zur Umsetzung von Maßnahmen an.</p>	<p>E5 Der Patient/Bewohner und seine Angehörigen sind über die Entstehung und Folgen einer Mangelernährung und über mögliche Maßnahmen informiert, beraten und gegebenenfalls angeleitet.</p>
<p>S6 Die Pflegefachkraft verfügt über die Kompetenz, die Angemessenheit und Wirksamkeit der eingeleiteten Maßnahmen zu beurteilen.</p>	<p>P6 Die Pflegefachkraft überprüft gemeinsam mit dem Patienten/Bewohner und seinen Angehörigen in individuell festzulegenden Abständen den Erfolg und die Akzeptanz der Maßnahmen und nimmt gegebenenfalls eine Neuanschätzung und entsprechende Veränderungen im Maßnahmenplan vor.</p>	<p>E6 Der Patient/Bewohner hat keine Anzeichen für eine drohende oder bestehende Mangelernährung, soweit dies durch eine Sicherung der bedürfnis- und bedarfsgerechten oralen Nahrungsaufnahme möglich ist.</p>

© Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP)

Einschätzung der Ernährungssituation

Was gehört neben der **pflegerischen**

Erfassung der Vitalwerte
und dem Erkennen eines Risikos

noch zur Einschätzung des Ernährungs-
zustandes?

- Das Wissen über die Ernährungsgewohnheiten vor dem Einzug ist wertvoll.



https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HW_Biografie_Fragebogen.pdf

Steuerung und Planung berufsgruppenübergreifender Maßnahmen

Kriterien für ein vertieftes Assessment der Ernährungssituation

Umgebungsfaktoren	<ul style="list-style-type: none"> • Ess-/Trinksituation wird als unangenehm empfunden (z. B. Geräusche, Gerüche, Tischnachbarn) • Inadäquate Essenszeiten (z. B. Zeitpunkt und Dauer der Mahlzeiten bzw. Speisen- und Getränkeangebote) • Hilfsmittelangebot (z. B. geeignetes Besteck, Trinkgefäße) • Beziehung zu den Versorgungspersonen (z. B. annehmen können von Unterstützung beim Essen und Trinken)
Angebot von Speisen/Getränken	<ul style="list-style-type: none"> • Unzufriedenheit mit dem üblichen Angebot an Speisen und Getränken (z. B. Gewohnheiten, soziale, kulturelle, religiöse Bedürfnisse hinsichtlich Lebensmittelauswahl, Menge, Geschmack, Temperatur, Aussehen) • Unangemessene Konsistenz (z. B. hart, weich, flüssig) • Nicht akzeptierte verordnete Diät; Verdacht auf inadäquate Diät (verordnet oder selbst gewählt) • Einschätzung des Angebots (Speisenplanung hinsichtlich Abwechslung, Menüzusammenstellung, Angemessenheit)
Gründe für einen erhöhten Bedarf (bzw. Verlust) an Energie, Nährstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Krankheit (z. B. Fieber, Infektion, Tumor, offene Wunden, Dekubitus, psychischer Stress, Blutverlust, Starkes Erbrechen, Anhaltende Durchfälle, Laxantien) • Hyperaktivität (z. B. ständiges Umherlaufen, evtl. in Verbindung mit kognitiven Erkrankungen)

Quelle: DNQP

23. / 24. April 2024

<https://vernetzungsstellenesenioren-dge-ni.de/inhouse-schulung/>

Altenpflege 2024 / Veronika Schaper

Ernährungskonzept zur besseren Planung verstehen

Individuelle Mahlzeitengestaltung
durch die Pflege



Bilder: Seniorendomizil Riepenblick - Hameln

Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme

Die Praxis zeigt, dass ein gutes Konzept für die Ernährungsversorgung erst durch die Mahlzeitengestaltung richtig abgerundet wird und die **Hauswirtschaft** dabei eine herausragende Rolle spielt.

- Biographie Arbeit
- Umgebungsgestaltung
- Hilfsmittel – Welches Geschirr oder Besteck ist für wen und welches Krankheitsbild geeignet?



Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme

Die Hauswirtschaft beurteilt nach ihren Maßstäben Geschirr und Besteck.

Lässt sich aber durch Ergotherapeuten und Logopäden bei der Auswahl beraten.



Bild: Ina Füllkrug, Vincentz Verlag

Küche und Hauswirtschaft durch berufsübergreifende Schulungen stärken



vernetzungsstellen senioren-dge-ni



Pflegecampus21 GmbH

Evaluieren - Für das ganze Team!

Die Maßnahmen haben den Allgemeinzustand deutlich verbessert und führten über die letzten Jahre zu einem konstanten BMI.

- ✓ Wohlbefinden deutlich gestiegen
- ✓ Pflegeaufwand deutlich reduziert
- ✓ Teilnahme an Aktivitäten wieder möglich



Bild: Seniorendomizil Riepenblick - Hameln

Veronika Schaper

Dipl. Oecotrophologin (FH)

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

