

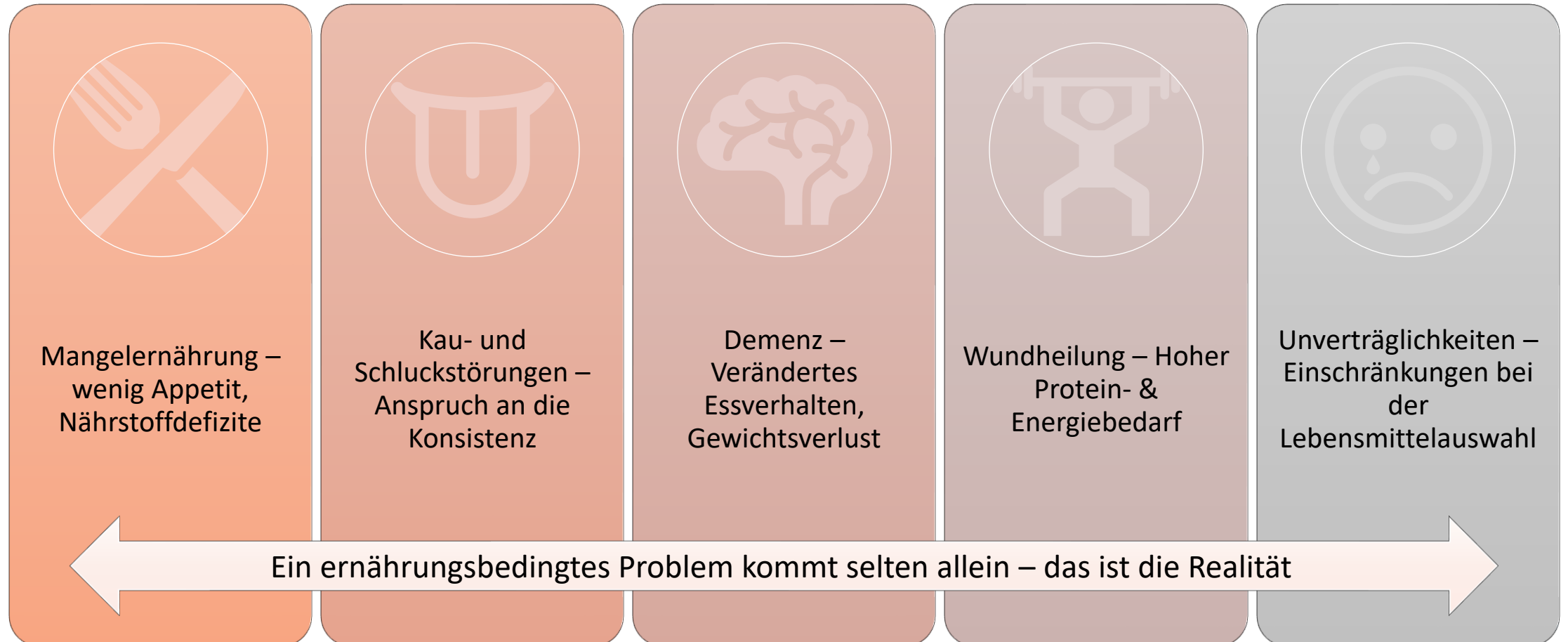
Altenpflege 2025

„Ernährungstherapie in der
Gemeinschaftsverpflegung – gibt
es dafür digitale Lösungen?“

Veronika Schaper – Essen mit Leib und Seele



Wohlbefinden durch Ernährungstherapie



Fallbeispiel: Helena K. (83 Jahre)

Diagnosen

- Alzheimer-Demenz (mittelschwer), Mangelernährung (BMI 19,1), Dysphagie, Dekubitus (Grad2), Typ-2-Diabetes

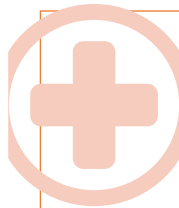
Situation

- Erkennt Mahlzeiten nicht zuverlässig, isst und trinkt unregelmäßig, Schwierigkeiten beim Schlucken, unruhig bei den Mahlzeiten, Dekubitus zeigt verzögerte Heilung, weiterer Gewichtsverlust.

Erforderliche Maßnahmen

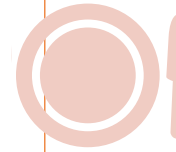
- Der Fall erfordert eine interprofessionell abgestimmte Ernährungstherapie, die kognitive Einschränkungen, Schluckstörungen, Wundheilung und Stoffwechsel berücksichtigt.

Ernährung als Teil der Therapie. Wer bringt was ein?



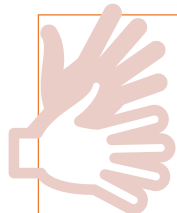
Pflege

- Beobachtung, Unterstützung & Erfassung des Ernährungszustandes



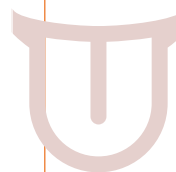
Hauswirtschaft & Küche

- Umsetzung von Konsistenzstufen & angereicherter Kost



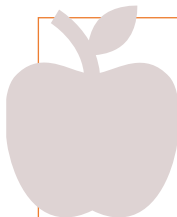
Ergotherapie

- Förderung der Selbstständigkeit beim Essen und Trinken



Logopädie

- Diagnostik & Management von Schluckstörungen



Ernährungstherapie

- Individuelle Ernährungskonzepte & fachliche Konzepte



Einrichtungsleitung/QM

- Struktur und Verankerung der Pflegeprozesse

Helenas Bedarf bzw. Tagesprofil laut Pflegesoftware:

Energiebedarf ca. 1750 kcal

Eiweißbedarf 1,2 – 1,5 g/ kg wird auf 72 g ermittelt

Angereicherte
Zwischenmahlzeiten
mit Energie und
Proteinen integrieren

Sichere Konsistenz
bei Schluckstörungen
umsetzen
(z. B. nach IDDSI)

Trinknahrung bei
Bedarf mit guten
Ölen ergänzen

Bekannte Speisen bei
Demenz
berücksichtigen

Küche,
Hauswirtschaft und
Pflege einbinden

Essverhalten und
Verlauf
dokumentieren

Wir wissen es – und brauchen Lösungen!



Interdisziplinäre Abstimmungen
sind essenziell, die Zeit oft zu knapp!

Ernährungsbedingte Erkrankungen nehmen
zu und fordern ernährungstherapeutische
Maßnahmen!

Ein gemeinsamer Zugriff auf
ernährungstherapeutische Maßnahmen
senkt Stress im Alltag!

Digitale Schnittstellen fördern die
Kommunikation zwischen allen
Berufsgruppen zum Wohle des Tischgastes!

Bedarfsgerecht Mahlzeiten! Was die Beteiligten sehen und was sie wissen.

So vielfältig das Angebot auch wirkt



ohne Nährwertanalyse
kann es alles sein

Laktosefreier Kakaodrink



<https://www.culinu.eu>

Nährstoffprofil pro Portion

Kalorien	260,19 kcal
Kohlenhydrate	18,17 g
Fette	17,25 g
Proteine	8,41 g
Ballaststoffe	5,09 g

Fette

gesättigte Fettsäuren	3,5g
ungesättigte Fettsäuren	3,63g
Omega 3	1,09g

Tagesverpflegung - wie es aktuell läuft!

Durchschnittskalorien
ca. 1750 kcal

eiweißreich



HELENA

Pflegesoftware



- Energiebedarf wird über die Pflegesoftware ermittelt
- Tagesverpflegung erscheint als Überschrift (z.B. Frühstück)
- Keine Angaben zu Makronährstoffen (Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett)
- Ernährungsrelevante Diagnosen bleiben unberücksichtigt
- Keine Steuerung oder Überprüfung der individuellen Bedarfsermittlung für Ernährungstherapie.

Helenas Bedarf



- Ermittelter Energiebedarf durch Pflegesoftware ca. 1750 kcal
- Planung und Koordination der Tagesverpflegung wird durch Pflegekraft an die Küche weitergeleitet.
- Erkrankungen wie Wundheilung, Diabetes, Dysphagie benötigen gezielte Anpassung.
- Kommunikation zwischen Küche, Pflege, Therapie ist lückenhaft und nicht transparent!
- Evaluierung der Maßnahmen ist somit kaum möglich – keine Rückkopplung

Tagesverpflegung – so kann es laufen?



Nährstoffprofil auf den
individuellen Bedarf
angepasst.

Energiebedarf ca. 1750 kcal
Eiweißbedarf ca. 72 g

Kalorien 1.980,55 kcal

Kohlenhydrate 228,15 g

Fette 79,84 g

Proteine 84,65 g

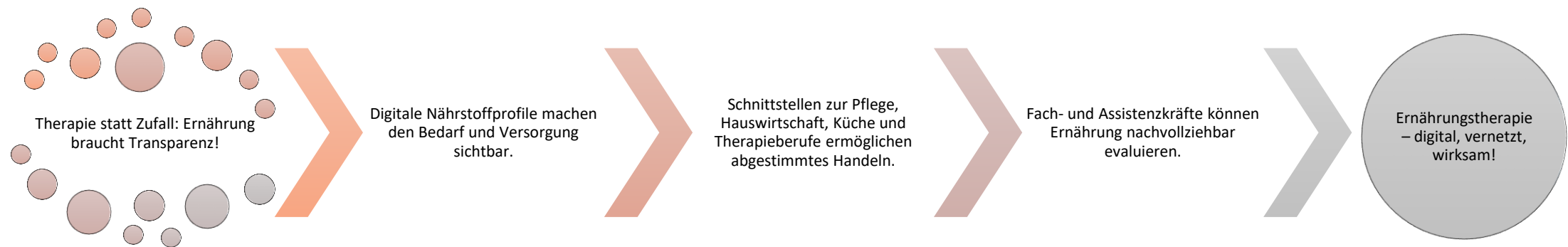
Ballaststoffe 34,5 g

Digitalisierte Küche



- Nährstoffprofil jeder Mahlzeit ist transparent (Kalorien, Eiweiß, Fett, KH und Flüssigkeit)
- Diagnosen können gezielt berücksichtigt werden (z.B. der individuelle angepasster Eiweißbedarf)
- Alle beteiligte Berufsgruppen haben die dieselben Informationen – Schnittstellenmanagement verbessert.
- Maßnahmen können evaluiert und individuell auf Bedürfnisse angepasst werden.
- Durch die regelmäßige Darstellung der Nährstoffprofile wird ein ernährungsbezogenes Wissen bei Fach- und Assistenzkräften gestärkt.

Digitale Schnittstellen Gemeinsam Verantwortung sichtbar machen!



Veronika Schaper

Dipl. Oecotrophologin (FH)

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

Kontakt:
veronika@essen-mit-leib-und-seele.de
+49 (0)176 623 99 7 66

