

Pürierte Kost - ein Risiko für Mangelernährung

Ein Konzept zur Optimierung
der pürierten Kost

**Der kostenpflichtige Download
enthält alle Punkte aus dem
Inhaltsverzeichnis!**



MENUE ACTIVE®

GESUNDHEIT MANAGEN – AKTIV UND SICHER

EINLEITUNG	2
1. GRUNDLAGE FÜR NÄHRWERTOPTIMIERUNG DER PASSIERTEN KOST	3
3.10 ÜBERSICHT	3
3.11 RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE PASSIERTE KOST	4
3.12 DEFINITION VON KONSISTENZSTUFEN	4
2. OPTIMIERUNG DES ANGEBOTES FÜR DIE PASSIERTE KOST	6
3.1 ÜBLICHE ZUSAMMENSTELLUNG VOR DER OPTIMIERUNG	6
3.2 NÄHRWERTE NACH DER OPTIMIERUNG	6
3.3 SCHWACHSTELLEN DER ÜBLICHEN PASSIERTEN KOST	7
3.4 OPTIMIERUNG DER PASSIERTEN KOST	7
3.5 ZUSAMMENSTELLUNG DER OPTIMIERTEN PASSIERTEN KOST	8
3.6 NÄHRWERTE NACH DER OPTIMIERUNG	8
3.7 UMGANG MIT DER PÜRIERTEN KOST	9
3.7.1 IM HAUSWIRTSCHAFTLICHEN BEREICH	9
3.8 IM PFLEGERISCHEN BEREICH	9
3.9 MAßNAHMEN BEIM ANRICHTEN & ANBIETEN DER SPEISEN	9
3. PERSONENBEZOGENE ERNÄHRUNGSTHERAPEUTISCHE MAßNAHMEN	10
3.1 ANREICHERUNG VON KOHLENHYDRATEN DURCH MALTODEXTRIN	10
3.1.1. PRODUKTEIGENSCHAFT	10
3.1.2. ANWENDUNG & DOSIERUNG	11
3.1 ANDICKEN VON GETRÄNKEN DURCH INSTANT-ANDICKMITTEL BEI SCHLUCKSTÖRUNGEN	11
3.1.3. PRODUKTEIGENSCHAFT	11
3.1.4. ANWENDUNG	11
3.1.5. BEZUGSQUELLEN	12
3.2 FERTIGE TRINK- UND SONDENNAHRUNGEN	12
4 HABEN SIE FRAGEN?	13

EINLEITUNG

Passierte Kost – in jeder Küche einer Senioreneinrichtung wird sie hergestellt. Bewohner sollen – auch wenn sie nicht mehr gut kauen und schlucken können - soweit wie möglich an der normalen Kost teilnehmen.

Gut gemeint! Aber auch gut umgesetzt?

Nicht alle Speisen lassen sich fein passieren. Schnell wird dann ein Lebensmittel gegen ein anderes ausgetauscht. Der Überblick, ob die passierte Kost, die so kreiert wird, noch bedarfsdeckend ist, ist schwer möglich. Daher ist für ein optimales Speisenangebot passierter Kost eine konsequente Planung notwendig.

In dem Konzept „Passierte Kost – Ein Risikofaktor für Mangelernährung“ geben wir Ihnen einen Überblick, was bei der passierten Kost zu beachten ist, um diese bedarfsgerecht zu gestalten. Unterschieden wird dabei, was insgesamt im Speisenangebot zu beachten ist und welche ernährungstherapeutischen Maßnahmen zusätzlich individuell für einzelne Bewohner umgesetzt werden können.

Dieses Konzept muss in einer einzelnen Einrichtung auf die vorhandenen Abläufe und Strukturen angepasst werden und in einer engen Zusammenarbeit von Hauswirtschaft und Pflege umgesetzt werden.

Wir beraten Sie dabei gerne.



1. GRUNDLAGE FÜR NÄHRWERTOPTIMIERUNG DER PASSIERTEN KOST

3.10 Übersicht

Ernährung bei schweren Schluckstörungen

Optimiertes Angebot für die passierte Kost (Küche)

Konsistenzdefinierte
Kostformen umsetzen

Lebensmittel aus dem
herkömmlichen Speisplan

Nährwertangereicherte
Lebensmittel des üblichen
Verzehrs

Spezialprodukte zur Nähr-
wertoptimierung

Begleitende Maßnahmen (Küche + Pflege)

Konsistenzdefinition mit
Beschreibung erstellen

Schulung / Information der
Mitarbeiter
(Küche + Pflege)

Veröffentlichung des
Speiseplanes

Rückmeldung und ggf.
Anpassung der Kostfor-
men

Personenbezogene ernährungstherapeutische Maßnahmen (Pflege)

Bewohnerorientierte
Kostformen bestellen

Energieanreicherung mit
Maltodextrin

Zusätzliche Trinknahrung
als Fertigprodukt für
verschiedene Indikationen

Sondennahrung als
Zusatznahrung ggf. über
PEG

**Gesunde Mischkost nach den 10 Regeln
der DGE für die gesunde Ernährung
(ohne selbst verarbeiteten Zucker)**

3.1 Übliche Zusammenstellung vor der Optimierung

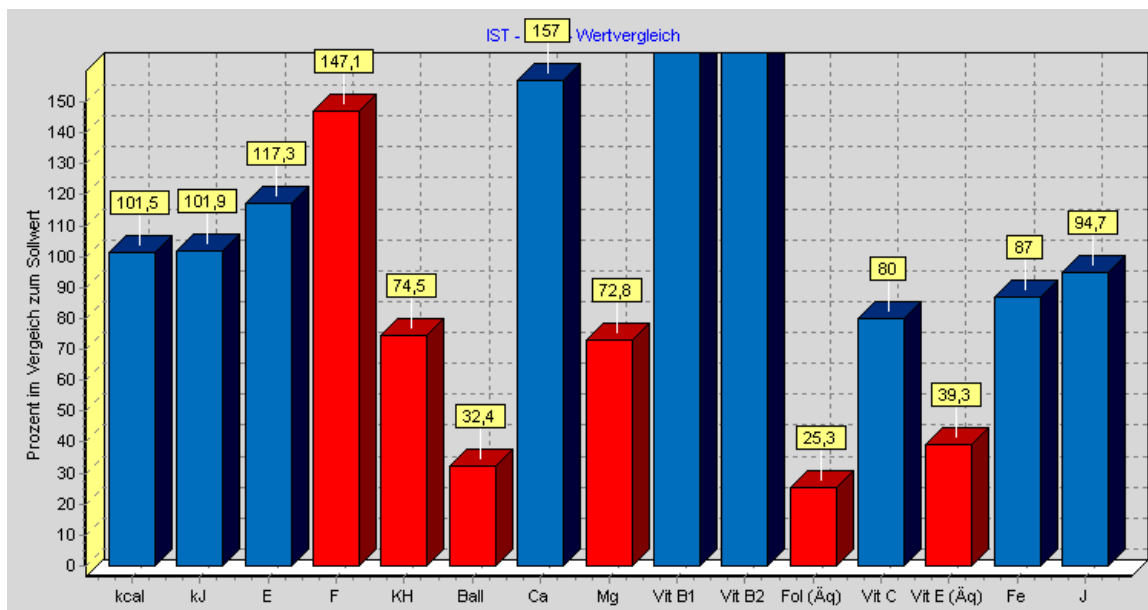
Suppen und Milchbrei werden in jeder Altenheimküche zubereitet. Zum Mittagessen werden soweit wie möglich Gerichte aus dem Vollkostbereich übernommen und mit einem Mixer zerkleinert. Im Bereich der Zwischenmahlzeiten bieten sich Joghurt, Quarkspeisen und Milchmodiggetränke an.

Die passierte Kost wird möglicherweise der unten aufgeführten Kost recht ähnlich sein:

<u>Mahlzeit</u>	<u>Menü</u>
1. Frühstück	Kaffee oder Tee Brei und/oder Cremesuppe
2. Frühstück	Joghurt oder passiertes Kompott oder Milchmodiggetränk
Mittagessen	Zum Pürieren geeignetes Fleisch und Gemüse wird aus dem Vollkostessen genommen und püriert
Nachmittagsmahlzeit	Joghurt oder passiertes Kompott oder Milchmodiggetränk
Abendessen	Brei und/oder Cremesuppe
Spätmahlzeit	Joghurt oder passiertes Kompott oder Milchmodiggetränk

3.2 Nährwerte nach der Optimierung

Der Abgleich der Standardzusammenstellung der passierten Kost mit den Empfehlungen der DGE sieht folgendermaßen aus:



4 HABEN SIE FRAGEN?

Interessiert Sie unser Angebot? Haben wir weitere Fragen?

Wir sind gerne für Sie da!

Rufen Sie uns an unter:	Birgit Matitschka 06146 / 602-300
Faxen Sie und unter:	06146 / 602-226
Ihre Mail erreicht uns unter:	kontakt@menue-active.de
Adresse:	Sodexo Services GmbH Königsberger Ring 2 – 8 D-65239 Hochheim am Main
Internet:	www.menue-active.de

Stand: Mai 2006