

Stellungnahme zum Programm "Menue Active" **der Fa. Sodexho, Hochheim**

In Kliniken und Seniorenheimen besteht der höchste Bedarf an Diäten und speziellen Kostformen. Für die Qualitätssicherung sind daher Nährwertberechnungen erforderlich. Mit ihnen kann nachgewiesen werden, dass ein bestimmter Nährstoffgehalt erreicht oder nicht überschritten wird. Die hierfür notwendigen Instrumente sind im Prinzip vorhanden, nämlich eine ausführliche Datenbank und eine entsprechende Software, mit der die Berechnungen und Selektionen vorgenommen werden können. Bei den Datenbanken hat sich im Wesentlichen der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) als Standard durchgesetzt, bei der Software gibt es mehrere Anbieter. Das Problem der Qualitätssicherung scheint somit gelöst zu sein.

In der Praxis stößt man jedoch auf diverse Einzel-Probleme, die eine hinreichende Qualitätssicherung als schwierig, wenn nicht unmöglich erscheinen lassen. Dies trifft in besonderem Maße für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) zu. In den letzten Jahren ist eine starke Zunahme des Einsatzes von Convenience-Produkten zu verzeichnen, was sich wegen des hohen Kostendrucks v.a. in der GV bemerkbar gemacht hat. Diese vorgefertigten Lebensmittel unterschiedlicher Verzehrstufen sind im o.g. Standardwerk des BLS nur z.T. anzutreffen. Die spezifischen Speisen und Gerichte der GV sind gar nicht oder nur indirekt über sog. Rezepturen des BLS zu finden. Die entsprechenden Angaben im BLS sind nicht ohne Weiteres verwendbar, da der Anwender in der Praxis über ihre Zusammensetzung meist nicht Bescheid weiß. Die Firmen-Informationen über die Produkte sind meist spärlich und beschränken sich bestenfalls auf die sog. "Big Four", also auf die Hauptnährstoffe und den Energiegehalt. Damit sind diese Speisen mit einem Kalkulationssystem auf der Basis des BLS mit seinen bis zu 160 Angaben nicht kompatibel. Die Angaben für viele Mikronährstoffe wären somit nicht verfügbar und die berechneten Werte hätten nur eine geringe Aussagekraft.

Hier setzt u.a. die innovative Leistung des Entwicklungsteams von Sodexho an, die im Programm "Menue Active" zum Ausdruck kommt. Es werden ergänzend zum BLS zahlreiche Lebensmittel als Convenience-Produkte aufgenommen, ohne dass die Kompatibilität der Datenbank leidet. Dies geschieht durch eine sinnreiche Verschmelzung der Convenience-Daten mit denen des BLS, indem äquivalente Sätze auf der Basis der "Big Four" gebildet werden. Somit liegen im Endergebnis nicht nur die Haupt-, sondern auch die Mikronährstoffe und viele weitere Details der Convenience-Produkte vor. Voraussetzung hierfür sind zum Einen wesentliche Nährwert-Informationen der Firmen über ihre Produkte und zum Anderen die optimale Selektion innerhalb des BLS zur richtigen Neubildung des Datensatzes.

Wichtig bei diesem Vorgang ist ferner, dass die so beschriebene Ergänzung eindeutig gekennzeichnet ist, so dass eine spätere Zuordnung zur Daten-Quelle möglich ist und somit auch eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit. Durch den starken Einfluss der Fa. Sodexho auf die Lieferanten über deren großes Einkaufsvolumen kann die nötige Motivation erzeugt werden, die minimalen Angaben für die Einpflege in das Sys-

tem zur Verfügung zu stellen. Einzelnen Anwendern, gängigen Softwarehäusern oder der DGE sind derartige "Druckmittel" nicht möglich. Ein wichtiges Charakteristikum des Programms besteht in der zentralen Pflege der Daten, die allen Kooperationspartnern zur Verfügung gestellt werden, wodurch kein Aufwand für die Anwender mehr besteht. Gleichwohl ist es möglich, selbst Eingaben für spezielle Lebensmittel zu machen. Bei späteren Updates bleiben diese Eingaben erhalten. Ferner können über eine Synonymdatei gleichartige Speisen unter einem einheitlichen Begriff subsumiert werden. Dadurch werden auch einheitliche Nährwerte verwendet. Diese Standardisierung ist ein Beitrag zur Validität des Speisenplans.

Die Quelle für die verwendeten Lebensmittel ist zwar der BLS. Diese Zutaten werden jedoch zusätzlich mit einem leistungsfähigen Warenwirtschaftssystem verknüpft, und zwar mit Ariadne. Somit werden die Vorteile beider Datenbanken miteinander verbunden, da sowohl die Daten für die Nährwertberechnungen als auch die für das gesamte Wirtschaftssystem gleichzeitig vorliegen und bearbeitet werden können. Dies verhindert die oft üblichen und sehr aufwändigen parallelen Arbeitsvorgänge. Darüber hinaus bietet "Menue Active" noch weitere, unverzichtbare oder wünschenswerte Informationen.

Beispielhaft sei auf eine Datei für Zusatzstoffe verwiesen, die mit allen Zutaten verknüpft ist. Dies ermöglicht eine rechtlich einwandfreie Kennzeichnung. Ferner können Speisen aufgrund festzulegender Filterfunktionen ausgeschlossen werden, z.B. diätbedingt, wenn bestimmte Inhaltsstoffe nicht oder nur in bestimmten Konzentrationen zulässig sind. Auch die BE-Austauschtabelle ist hier zu nennen, die nicht einfach über die entsprechenden Felder des BLS zur Verfügung gestellt werden kann. Im BLS werden die BEs über einfache Berechnungen generiert, was jedoch nicht ganz mit den Regeln bei Diabetes übereinstimmt (z.B. keine Anrechnung bei Gemüse). Diese Ungenauigkeiten, die sich über den Tag verteilt zu deutlichen Fehlern aufsummieren können, werden durch die einbezogene Austausch-tabelle verhindert.

Überhaupt ist das gesamte diätetische Modul des Programms von großem Wert. Es werden nicht nur alle Diäten gem. neuester Empfehlungen vorgegeben, insbesondere nach dem Rationalisierungsschema, sondern auch Abänderungsmöglichkeiten gewährt. Ferner werden die speziellen GV-Referenzwerte der DGE zur Verfügung gestellt, die auch im Rahmen von Ist-Soll-Vergleichen herangezogen werden. Da diese Referenzwerte nicht immer geeignet sind, gerade in Altenheimen, wo die Bewohner wesentlich älter sind als die angegebene Mindestgrenze dieser Zielgruppe, erscheinen Korrekturen der Werte im Benehmen mit dem behandelnden Arzt als sehr sinnvoll. Diese hohe Flexibilität ist keineswegs selbstverständlich.

Außer der Kontrolle der diätetischen Anforderungen der Speisenpläne sind auch jederzeit prozentuale Ist-Soll-Vergleiche durchführbar, die sehr anschaulich über Grafiken dargestellt werden. Im Unterschied zu manch anderen Programmen ist es hier möglich, eine bestimmte Nährstoffmaske festzulegen und dann nur diese Nährstoffe anzeigen zu lassen, wobei die Anzeige sowohl Defizite als auch unerwünschte Überschüsse darstellt. Die Darstellung ist vorbildlich und sehr übersichtlich. Sie erfolgt numerisch und farblich und gibt somit schnell und klar den Handlungsbedarf zu erkennen. Selbst die Grenzwerte, die für die Einschätzung der jeweiligen Ist-Zufuhren entscheidend sind, können vom Anwender geändert werden. Sinnvolle Vorgaben für diese Grenzwerte werden vom Programm gemacht. Allerdings sind derartig sensible Eingriffe nur durch dafür autorisiertes und geschultes Personal möglich. Ferner

werden die Änderungen dokumentiert.

Die Kenntnis der Fehler allein führt noch nicht zu einer optimalen Speisenplanung. Der Anwender erhält auch Instrumente an die Hand, indem z.B. über Sortierindices die Rezepturen nach den gewünschten Parametern angeordnet werden, so dass eine Korrektur leichter möglich ist. Somit wird dem Anwender geholfen, nicht nur Schwächen seines Speisenplans zu erkennen, sondern diese auch zu beseitigen. Derartige Schwächen können jedoch prinzipiell kaum auftreten, da ein Standardessenplan für sechs Wochen von der Zentrale entwickelt worden ist. Die jeweiligen Standard-Speisen können nun durch regionale Sonderrezepturen oder Speisen für spezielle Kostformen ersetzt werden. Sämtliche Kontrollfunktionen und Auswertungsmöglichkeiten stehen auch hier zur Verfügung.

Besonders herauszuheben ist die Bedeutung dieses Programms für den Seniorenbereich, da dort erfahrungsgemäß nur selten diätetisch geschultes Personal tätig ist. Doch gerade hier besteht durch die Multimorbidität meist die Notwendigkeit einer Diät oder Sonderkostform. Das Programm kann und will kein Personal ersetzen, hilft den vorhandenen Fachkräften jedoch, ihre Arbeit zu erleichtern oder überhaupt erst zu ermöglichen.

Zusammenfassend besteht das Innovative dieses Programms in der um zahlreiche Convenience-Produkte erweiterten, für die GV wichtigen Datenbasis, die mit dem BLS kompatibel ist, in Verbindung mit einem leistungsfähigen Warenwirtschaftssystem. Ferner sind die mannigfaltigen, insbesondere diätetischen Kontrollfunktionen für die Speisenplanung von Bedeutung. Nicht zuletzt ist die große Flexibilität des Programms in Bezug auf die Anwendung diätetischer Richtlinien zu betonen, wodurch auch Abweichungen von nicht immer praxisgerechten Vorgaben möglich sind.

Prof. Dr. Peinelt