

Matitschka, Birgit

Menue Active® - Ernährungsprotokoll und Menüplanung mit System

Birgit Matitschka, Sodexho Catering & Services GmbH, Königsberger Ring 2-8, 65239 Hochheim / Main, Tel.: 06146 / 602-300, E-Mail: matitschka.birgit@sodexho.de

1 Vorbemerkung

Die Anforderungen an die Verpflegung in Senioreneinrichtungen, Reha-Kliniken und Krankenhäusern nehmen ständig zu. Die Erwartungen der Tischgäste, Einhaltung von ärztlichen Kostverordnungen und der vorhandenen Budget, Eigenregie oder Caterer, Belieferung oder Kochen vor Ort. Hinzu kommen insbesondere in den Senioreneinrichtungen die hohen Anforderungen des Medizinischen Dienstes der Krankenkassen (MDK) und des Medizinischer Dienst der Spitzenverbände der Krankenkassen e.V. (MDS). Das Spannungsfeld in dem Verpflegung und Ernährung in den Gesundheitseinrichtungen stattfindet ist groß.

Sodexho hat diese Situation erkannt und bietet neben der konventionellen Catering-Leistung kompetente Dienstleistung rund um die Ernährung an

2 Die Vision

Daraus hat Sodexho eine Vision entwickelt:

- Mangelernährung frühzeitig erkennen und zielgerichtet handeln
- Bedarfsgerecht Ernährungskonzepte, die die Individualität der Bewohner im größtmöglichen Maß berücksichtigt
- Einfache und schnelle Nährwertberechnung des Verpflegungsangebotes als Basis für ein effektives Ernährungsprotokoll, das den Anforderungen aus dem Praxisalltag gerecht wird.

Um dieser Vision gerecht zu werden ist eine interdisziplinäre und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Abteilungen in einer Gesundheitseinrichtung erforderlich. Kompetente Dienstleistungen, Ernährungskonzepte und ein umfassende Software, sowie eine umfassende Datenbank unterstützen die tägliche Arbeit von Küche und Pflege zum Nutzen der Patienten und Bewohner.

3 Ernährungsprotokoll und Menüplanung mit System

Seit Mangelernährung in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern immer mehr in den Fokus gerückt ist, werden vielerorts Ernährungsprotokolle geführt. In der Praxis sieht das oft so aus, dass dokumentiert wird ob ein Patient / Bewohner eine ganze / halbe / viertel Portion zu einer Mahlzeit isst. In manche Vordrucke für Ernährungsprotokolle werden die einzelnen Mahlzeiten mit Energiewert hinterlegt. Eine differenzierte Auswertung findet nur selten statt. Die Küche hat oftmals nur unzureichend die Mög-

lichkeit die Nährwertangaben über die ausgelieferten Mahlzeiten und Komponenten zu liefern.

Ein EDV-gestütztes System mit dem sowohl die Menüplanung als auch das Ernährungsprotokoll durchgeführt werden können bietet hier eine optimale Lösung. Das Küchenmanagementsystem ARIADNE der Firma SE Software Engineering GmbH in Verbindung mit der Datenbank von Menue Active® verbindet die Anforderungen aus Pflege und Küche (siehe Abbildung 1). Im Modul „Menüplanung“ wird der Speiseplan zusammengestellt. Dabei können sowohl eigene Rezepturen verwendet als auch auf die Datenbank von Menue Active® zurückgegriffen werden. Menue Active® ist eine Datenbank, die bereits 2500 Rezepturen und 1700 Zutaten für die Gemeinschaftsverpflegung enthält. Bedarfsgerechte Musterspeisepläne sind genauso hinterlegt, wie die Empfehlungen der DGE für Gemeinschaftsverpflegung und die D-A-CH-Referenzwerte als Sollwerte für die Auswertung der Nährwertberechnungen. Diese Daten stehen sofort im Modul „Ernährungsprotokoll“ zu Verfügung. Hier können auf Basis Speiseplanes der Küche Ernährungsprotokolle für Einzelpersonen oder Personengruppen zusammengestellt werden. Die Erfassungsbögen zur Dokumentation beim Patienten / Bewohner wird tages- oder wochenweise ausgedruckt. Nach der Erfassung der Verzehrsmengen erfolgt die Dateneingabe und Auswertung. Auch Speisen und Getränke außerhalb des täglichen Verpflegungsangebotes können erfasst werden. So entsteht ein reales Bild über die individuelle Nährstoffzufuhr. Auf diese Weise wird die Schnittstelle zwischen Pflege und Küche, die für das Führen eines Ernährungsprotokolls auf Basis von Echtdateen unumgänglich ist optimal organisiert.

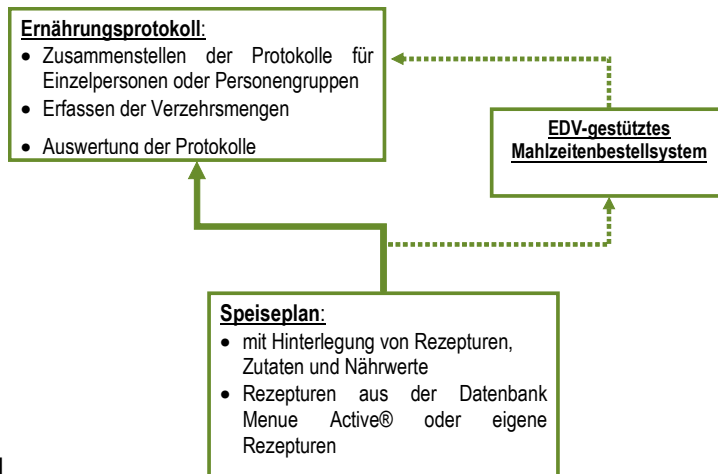


Abbildung 1

4 Ernährungskompetenz als Dienstleistung

Die Umsetzung aktueller Ernährungsthemen fordert Einrichtungen im Gesundheitsbereich immer wieder aufs Neue. Steht insbesondere in kleineren Einrichtungen keine Ernährungsfachkraft zur Verfügung, so kann das schnell zum Problem werden. Mit Workshops zu Ernährungsthemen vor allem für Seniorenbereich bietet Sodexo Ernährungskompetenz als Dienstleistung an. Schrittweise werden einrichtungsbezogene Ernährungskonzepte erstellt und umgesetzt (siehe Tabelle 1). Nach dem Ken-

nen lernen der Einrichtung im Rahmen einer Analyse vor Ort wird ein interdisziplinärer Workshop in einer Einrichtung durchgeführt. Im Rahmen des Workshops wird ein individuelles Konzept für die jeweilige Einrichtung erarbeitet. Vorteil dieser Workshops ist es, dass keine fertiges Konzept von außen aufgedrückt wird. Bei jeder Maßnahme haben die Mitarbeiter des Hauses die Möglichkeit zu überprüfen, was an täglichen Arbeitsablauf angegliedert werden kann. Somit entstehen Ernährungskonzepte, die sehr individuell auf die Arbeitsabläufe und Bedürfnisse einer Einrichtung abgestimmt sind.

Derzeit werden zu folgenden Themen Workshops angeboten:

- Gemeinsam gegen Mangelernährung
- Essen ohne Besteck bei Demenz
- Sicherung der Trinkmenge
- Pürierte Kost - Ein Risiko für Mangelernährung ?! Ein Weg zu Optimierung der pürierten Kost

	<i>Was?</i>	<i>Wer?</i>
<u>Schritt 1:</u>	Analyse mit Ist-Aufnahme vor Ort	Ernährungsfachkraft des Menue Active®-Service-Centers gemeinsam mit Küchenleitung und Pflegedienstleitung
<u>Schritt 2</u>	Durchführung des Workshops: Teil 1: Wissensvermittlung zum Thema Teil 2: Erarbeitung von individuellen Maßnahmen	Ernährungsfachkraft und Teilnehmer als interdisziplinäres Mitarbeiterteam der Einrichtung
<u>Schritt 3</u>	Erstellung eines individuellen Ernährungskonzeptes für Ihre Einrichtung	Ernährungsfachkraft des Menue Active®-Service-Centers
<u>Schritt 4</u>	Umsetzung des individuellen Ernährungskonzeptes in Ihrer Einrichtung	Teilnehmer des Workshops mit den Mitarbeitern der Einrichtung und anderen Beteiligten
<u>Schritt 5</u>	Feedback und Nachbearbeitung offener Fragen	Ernährungsfachkraft des Menue Active®-Service-Centers mit Teilnehmer des Workshops

Tabelle 1

5 Zusammenfassung

Sodexo bietet unterschiedliche Unterstützungen unabhängig von einem Catering-Vertrag als kompetente Dienstleitung im Bereich Ernährung und Verpflegung an:

- Menue Active®: EDV-System inklusive Datenbank mit Rezepturen sowohl für die Menüplanung und Nährwertberechnung, als auch das Ernährungsprotokoll
- Unterstützung bei der Systemeinführung, Datenpflege und Beratung
- Interdisziplinäre Workshops rund um aktuelle Ernährungsthemen mit Erstellung von einrichtungsbezogenen und praxisnahen Ernährungskonzepten
- Serviceleistung: Nährwertberechnung von Speiseplänen