

Forum A: Multiaktorsverantwortung in sozialen Institutionen – Pflegeeinrichtungen



Prof. Dr. Dorothee Volkert

dorothee.volkert@fau.de

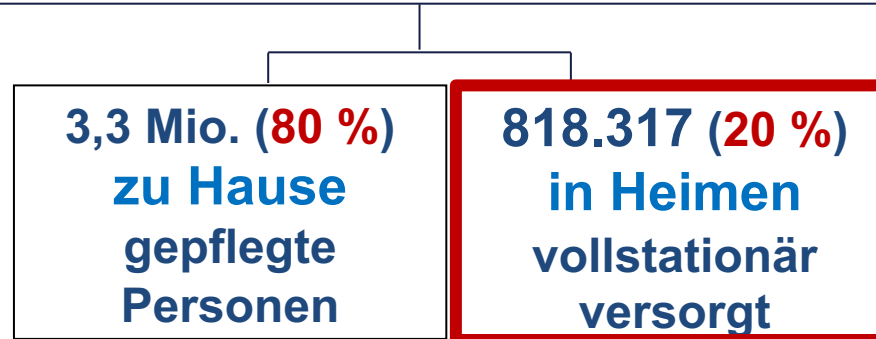
IBA
Institut für Biomedizin
des Alterns

ICA
Interdisziplinäres Centrum
für Altersforschung

23. Juni 2021

80% >65 J.
 34% >85 J.

4,1 Mio. pflegbedürftige Menschen in Deutschland



In 15.400 Pflegeheimen

Pflegegrad	I:	0,8 %
	II:	19,8 %
	III:	34,4 %
	IV:	29,4 %
	V:	15,2 %

44,6 % schwerste Beeinträchtigung der selbständigen Alltagsführung

Charakteristika von Pflegeheimbewohnern

Teilnehmer am nutritionDay in Deutschland und Europa 2018 und in früheren Jahren

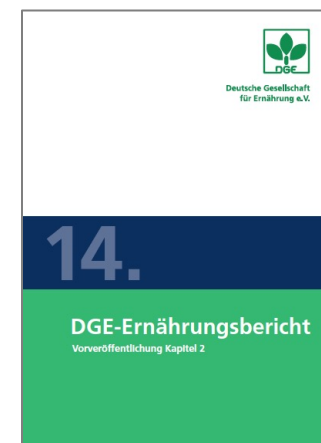
	Deutschland 2007–2017 (n=3785)	Europa 2007–2017 (n=25427)	Deutschland 2018 (n=1551)	Europa 2018 (n=1985)
Alter Median (IQB) [Jahre] < 80 Jahre [%]	86 (80–91) 22,3	85 (79–90) 26,4	87 (82–92) 16,5	87 (81–92) 19,3
Medikamente/Tag ≥ 5	64,7	72,2	80,8	85,5
Mobilität immobil	23,5	27,7	37,1	36,9
Kognition schwere Einschränkung	25,7	26,7	37,8	30,6

Ernährungszustand von Pflegeheimbewohnern

Teilnehmer am nutritionDay in Deutschland und Europa 2018 und in früheren Jahren

	Deutschland 2007–2017 (n=3785)	Europa 2007–2017 (n=25427)	Deutschland 2018 (n=1551)	Europa 2018 (n=1985)
BMI				
MW ± SD [kg/m ²]	25,4 ± 5,2	24,9 ± 5,4	25,7 ± 5,3	24,9 ± 5,4
< 20,0 kg/m ² [%] Untergewicht	13,1	16,7	11,2	17,7
keine Angabe [%]	1,5	1,1	1,5	2,2
ESPEN-Definition^a				
schweres Untergewicht	13,0	16,3	11,0	17,6
mäßiges Untergewicht	12,0	13,0	12,4	11,6
keine Angabe	1,5	1,1	1,5	2,2
unbeabsichtigter Gewichtsverlust				
> 5 kg	8,7	12,0	13,7	11,6
< 5 kg bzw. kein Gewichtsverlust	87,2	82,9	57,4	58,3
keine Angabe	4,1	5,1	28,8 !	30,1

Adipositas
(BMI > 30 kg/m²)
in D 2018 **17,3 %**



Gemeinschaftsverpflegung in Pflegeeinrichtungen





<https://pflegeheim-feuerbach.de/wordpress/bewohner-und-heim/hauswirtschaftliche-versorgung/>

- **Vollverpflegung** – alle Speisen und Getränke des Tages
- **Dauerversorgung** für die verbleibende Lebenszeit
- **Heterogenität** der Bewohner – vielfältige Bedürfnisse

Personal mit Ernährungskompetenz in Krankenhäusern und Pflegeheimen in Deutschland und Europa 2018

Anteil der am nutritionDay teilnehmenden Stationen bzw. Wohnbereiche (%)

				
	Deutschland (n=48)	Europa (n=116)	Deutschland (n=69)	Europa (n=28)
Diätassistenz	10,4	62,9	30,4	85,7
Ansprechperson für (klinische) Ernährung	56,3	67,2	44,9	71,4

Verpflegung in Pflegeheimen ist Teamwork



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit "Essen auf Rädern" und in Senioreneinrichtungen, DGE Bonn 2020, S.22

- ✓ Kooperation
- ✓ Kommunikation
- ✓ Organisation

KNOWLEDGE AND ATTITUDES OF NURSING STAFF TOWARDS MALNUTRITION CARE IN NURSING HOMES: A MULTICENTRE CROSS- SECTIONAL STUDY

S. BAUER¹, R.J.G. HALFENS², C. LOHRMANN¹

- 66 Pflegeheime in Österreich,
458 Pflegefachkräfte (PFK), 619 Pflegehilfen (PH)
- Wissen
60.6% richtige Antworten (PFK 65.6 vs. PH 57.3%)
- Einstellungen
39.2% positive Haltung bzgl. Ernährungspflege
(PFK 48.1% vs. PH 33.6%)

J Nutr Health Aging
Volume 19, Number 7, 2015

Facebook-Hit: Rentner knipst Ekel-Essen in Nürnberger Altenheim

User sind entrüstet und fühlen mit dem 63-Jährigen - 29.06.2015 19:20 Uhr

NÜRNBERG - Fleischbrei, Leberpüree und Kirschkuchen ohne Kirschen: Das sind die täglichen Mahlzeiten von Jürgen. Der Frührentner lebt in einem Altenheim in Nürnberg und zeigt seit rund einer Woche der Welt via Facebook, was ihm dort serviert wird. Doch er möchte nicht nur Mitleid - sondern auch, dass sich etwas ändert.



DGE-Qualitätsstandard

für die Verpflegung mit “Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen

Ziel: Unterstützung der **Verpflegungsverantwortlichen** bei der Umsetzung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

Verpflegungsverantwortliche:

- Leitungen der Bereiche
 - Küche / Catering
 - Pflege
 - Hauswirtschaft / Service
- Qualitätsmanager
- Einrichtungsleitung
- Führungskräfte auf Trägerebene



www.fitimalter-dge.de



in form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Fit im Alter
Gesund essen, besser leben.

**DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung mit „Essen auf Rädern“
und in Senioreneinrichtungen**

www.in-form.de | www.fitimalter-dge.de

Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM)
in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE und der DGG

Klinische Ernährung in der Geriatrie

Teil des laufenden S3-Leitlinienprojekts Klinische Ernährung

Guideline of the German Society for Nutritional Medicine (DGEM)
in cooperation with the GESKES, the AKE and the DGG

Clinical Nutrition in Geriatrics – Part of the Running S3-Guideline Project Clinical Nutrition



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Deutsches Netzwerk für
Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP)

Sonderdruck

**Expertenstandard
Ernährungsmanagement zur
Sicherstellung und Förderung der
oralen Ernährung in der Pflege**

einschließlich
Kommentierung und Literaturanalyse



Stellungnahmen und Empfehlungen

Grundsatzstellungnahme

Essen und Trinken im Alter
Ernährung und Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen

MDS
Medizinischer Dienst
des Spitzenverbandes Bund
der Krankenkassen e.V.



- **Heterogenität** der Bewohner – vielfältige Bedürfnisse – große Häufigkeit von Ernährungsproblemen
- **Vollverpflegung** – alle Speisen und Getränke des Tages
- **Dauerversorgung** für die verbleibende Lebenszeit
- **Zeit- und Kostendruck** der Einrichtung
- **Limitierte Personalressourcen**
- **Fehlendes Fachpersonal**
- **Viele beteiligte** Personen und Professionen
- **Geringes Ernährungsbewusstsein** der Mitarbeiter
- **Mangelndes Wissen** der Mitarbeiter



- Problembewusstsein und Aufmerksamkeit
- Adäquate Personalausstattung
- Adäquates Budget für Lebensmitteleinsatz
- Umfassende, individualisierte Konzepte:
Essensangebot, Ambiente, Unterstützungsangebote, ...
- Kooperation aller beteiligten (Berufs-) Gruppen
- Ernährungsinhalte in der Aus-/Weiterbildung der Mitarbeiter
- Ernährungsfachkräfte
- verpflichtende Qualitätsstandards mit entsprechenden Kontrollen



<https://opti-mind.de/konzentration-aufmerksamkeit/>

- **Pflegeeinrichtung:**
 - hochwertiges Essensangebot
 - strukturelle Voraussetzungen (Küche, Räume)
 - angemessene Personalausstattung
 - qualifiziertes Personal mit Ernährungsgrundkenntnissen
 - regelmäßige Fort-/Weiterbildungen
 - standardisierte Handlungspfade
 - geregelte Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
 - geregelte Kommunikationsprozesse und -wege
- **Mitarbeiter in Pflegeeinrichtungen:**
 - Verpflegungskonzept
 - Umsetzung der Vorgaben
 - Mitwirkung bei Verbesserungen
- **Bewohner / Angehörige / Gesellschaft:**
 - Mitbestimmung, Qualität einfordern
- **Staat:**
 - gesetzliche Rahmenbedingungen, Überprüfung
 - Information und Aufklärung
- **Bildungseinrichtungen:**
 - Ernährung in Lehrpläne / Curricula
- **Wissenschaft:**
 - evidenzbasierte Empfehlungen
 - hochwertige, aussagekräftige Studien

FAZIT

Forum A: Multiaktorsverantwortung in sozialen Institutionen – Pflegeeinrichtungen



<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/essen-im-altersheim-schwere-kost-fuer-senioren>

Prof. Dr. Dorothee Volkert

dorothee.volkert@fau.de

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit**