

Modellhafte Implementierung des Expertenstandards Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege

Projektzeitraum: 20.01.2009 bis 30.06.2009

PFLEGEN UND WOHNEN AN DER FINKENAU

Projektverantwortliche: Sabine Lange

Senioren Centrum Bahrenfeld

Projektverantwortliche: Carola Lehmann

Strukturelle Rahmenbedingungen zur Durchführung des Projektes

- **Arbeitsbereiche:** Qualitätsmanagement, Pflege, Hauswirtschaft, Küche
- **Modellpflegeeinheiten:**
 - ▶ Haus AN DER FINKENAU, normalstationärer Pflegebereich Haus 1, Abt. 1
 - ▶ Haus AN DER FINKENAU, spezieller Pflegebereich der Dementenversorgung
 - ▶ SC Bahrenfeld, normalstationärer Pflegebereich
- **Geeignete Zielgruppe:** Bewohner der definierten Modellpflegeeinheiten mit pflegerischen Unterstützungsbedarf oder einem Risiko für Anzeichen von Mangelernährung, die ganz oder teilweise in der Lage sind, oral Nahrung und Flüssigkeit zu sich zu nehmen, sowie deren Angehörige

Zielsetzung der modellhaften Implementierung des Expertenstandards Ernährungsmanagement

- Bei jedem Bewohner mit pflegerischem Unterstützungsbedarf oder einem Risiko für oder Anzeichen von Mangelernährung ist die orale Nahrungsaufnahme entsprechend seinen Bedürfnissen und seinem Bedarf sichergestellt
- Erstellung eines einheitlichen Handlungsstandards zum Ernährungsmanagement und Erprobung der allgemeinen Praxistauglichkeit des angepassten Handlungsstandards und der entwickelten Arbeitsinstrumente im Rahmen der modellhaften Implementierung
- Entwicklung eines neuen Screening- und Assessmentinstrumentes zur Risikoerkennung und Erfassung der Ernährungssituation (Ursachenerkennung)
- Zentrale Nutzung der Arbeitsergebnisse zur einrichtungsübergreifenden Anwendung des Handlungsstandards sowie der Arbeitsinstrumente
- EDV Anpassung unter Nutzung der erstellten Assessmentinstrumente

Qualitätsmanagement

- Qualifizierung des Personals zum Ernährungsmanagement durch interne Fortbildungsangebote
- Benennung von Ernährungsbeauftragten in den Abteilungen mit festgelegten Aufgaben
- Gründung eines Qualitätszirkels zum Ernährungsmanagement
- Verbesserung der Schnittstellenarbeit zwischen Küche, Pflege und Hauswirtschaft
- Strukturelle Veränderung in der Großküche, Umstellung vom Tablett- zum Schöpfsystem
- Überprüfung der Kostformen und Angebote von Zusatzkost, Überarbeitung der Speisepläne und Nährwertberechnungslisten
- Überarbeitung des EDV – Ernährungstools, Optimierung des Ernährungsrechners, der Erstellung von Ernährungsplänen sowie der Bilanzierung der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme
- Umstellung auf einen Gesamtanbieter im Homecare- und Hilfsmittelbereich

Phase 0: Projektvorbereitung

Zeitraum: Dezember 2008 - Januar 2009

Auswahl der Modellpflegeeinheit anhand folgender Kriterien:

- **Geeignete Zielgruppe:** Bewohner mit pflegerischem Unterstützungsbedarf oder einem Risiko für oder Anzeichen von Mangelernährung
- **Vorbereitung einer schriftlichen Verfahrensregelung** durch das Heimleitungsteam und dem Zentralen QM des Trägers sowie Klärung der Rahmenbedingungen
- **Ermittlung des Fortbildungsbedarfs**, Aufstellung des themenbezogenen Fortbildungsplanes und Terminierung der Fortbildungsangebote

Phase 1: Start des Projektes **am 20.01.2009**

- **Durchführung einer Informationsveranstaltung zum Start des Modellprojektes und Projektverlauf für alle Mitarbeiter der Einrichtung sowie für externe Projektteilnehmer**
- **Vorstellung der Fortbildungsangebote**
- **Bildung der Arbeitsgruppe (einrichtungsübergreifend SCF und SCB)**
- **Aufgaben der Arbeitsgruppe festlegen:**
 - Vor- und Nachbereitung der Einführungsschritte
 - Weitergabe von Projektinformationen und Sicherstellung des Transfers der Arbeitsergebnisse in das übrige Team als Multiplikatoren
 - Vorbereitung und Erstellung der Instrumente für die Risikoeinschätzung und Dokumentation sowie der Materialien für die Beratung

Einführungsveranstaltung zum Projekt

**„Modellhafte Implementierung des Expertenstandards
Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung
der oralen Ernährung in der Pflege“**



20.01.2009, Senioren Centrum Finkenau, Haus 14,
Zeit: 13.30 bis 14.15 Uhr

Projektbezogene Fortbildungsangebote im Haus AN DER FINKENAU

Qualitätsmanagement

- Vorstellung des Expertenstandard Ernährungsmanagement in der Entwurfsvorlage, Erläuterung der Standardebenen und konzeptionellen Grundlagen
- Schluckstörungen im Alter, Gefährdungen und Besonderheiten bei der Nahrungsaufnahme, Basale Stimulation, angepasste Nahrungs- und Flüssigkeitsversorgung
- **Tag der Ernährung:** Esskultur in der vollstationären Versorgung „Ernährung mit allen Sinnen erleben und genießen“ mit integrierten Workshops
- Hilfsmittelauswahl- und Einsatz, Vorstellung von Hilfsmitteln und deren sachgerechte Anwendung
- Portionierung von Speisen (Schöpfsystem), Möglichkeiten der hochkalorischen Anreicherung von Speisen und Flüssigkeiten, Erläuterung der Kostformen
- Mangelernährung im Alter: Risikoerkennung, Ursachen, Symptome, Folgen, Maßnahmen, Beratungskompetenzen
- Weiterführende themenbezogene Fortbildungsmaßnahmen 2010

Phase 2: Anpassung des Expertenstandards an die besonderen Anforderungen der Zielgruppe der Modellpflegeeinheiten

Zeitraum: 02.02.09 bis 05.04.09

- Wöchentliche einrichtungsübergreifende Treffen der Projektarbeitsgruppe vom 02.02.09 – 30.03.09
- Inhaltliche Auseinandersetzung mit den sechs Kriterienebenen des Handlungsstandards und den Kommentaren
- Konkretisierung und Anpassung der Standardkriterien an die Einrichtungsstrukturen unter Berücksichtigung der bereits vorhandenen Richtlinie zum Umgang mit Ernährungsrisiken
- Überprüfung der vorhandenen Arbeitsinstrumente: MNA Bogen, Trink- und Essprotokoll, Bilanzierungsprotokoll, Ernährungsplan, Nährwertberechnungslisten

Erstellung folgender praxistauglicher Arbeitsinstrumente durch die Projektarbeitsgruppe:

- Screening – und Assessmentinstrument zur Risikoerkennung und Erfassung der Ernährungssituation
- Fragebogen zu den Essgewohnheiten
- Arbeitshilfe zur Maßnahmenplanung bei Risikobewohnern
- Informations- und Beratungsformular zum Thema Mangelernährung
- Formulare für spezielle Beratungsgespräche (enterale Ernährung, Nahrungsverweigerung)
- Aufgabenbeschreibung für Ernährungsbeauftragte der Abteilungen

Phase 3: Verbindliche Einführung und Anwendung des Expertenstandards

Zeitraum: 06.04.09 bis 31.05.09

Qualitätsmanagement

- „Kick-off-Veranstaltungen“ unter Beteiligung der Leitungsebene in den Modellpflegeeinheiten der Einrichtung: Normalstationäre Pflege am 15.05.09; Haus Demenz am 18.05.09
- Vorstellung und Einführung des angepassten Handlungsstandards sowie der in der Arbeitsgruppe erstellten Instrumente und Hilfsmittel zur Dokumentation
- Projektteilnehmer als Multiplikatoren und geschulte Pflegemitarbeiter erhalten Gelegenheit für die angeleitete und supervidierte Erprobung der empfohlenen Handlungsschritte in der Pflegepraxis
- Kontinuierliche Rückmeldung zur Praxistauglichkeit und Anwendung an die Projektverantwortliche

Phase 4: Datenerhebung mit standardisiertem Auditinstrument

Zeitraum: 01.06.09 bis 30.06.09

Qualitätsmanagement

- **Information** der Beteiligten (Bewohner, Betreuer, Mitarbeiter, Betriebsrat, Heimbeirat) über Ziele und Schritte der internen Datenerhebung in den Modellpflegeeinheiten der Einrichtung
- **Überprüfung** aller Kriterienebenen des Standards anhand standardisierter Auditinstrumente und Fragebogen des DNQP
Datenquellen:
 - Pflegedokumentationen der Modellpflegeeinheiten
 - Bewohnerbefragung
 - Personalbefragung
- **Durchführung** der Audits durch die Projektverantwortlichen
- **Zusammenfassung der Auditergebnisse** beider Projekteinrichtungen, Erstellung der Prozessdokumentation und Auswertung der Zeiterfassungen aller Projektteilnehmer

Zielerreichung und Ergebnisse des Projektes

Qualitätsmanagement

- Handlungsstandard und Instrumente werden fortlaufend in den Modellpflegeabteilungen umgesetzt und spiegeln sich im Alltagshandeln wieder
- Umstellung auf das Schöpfsystem und Rollendes Buffet ab August 2009 erfolgt
- Fortlaufende Qualifizierung des Pflegepersonals zum Ernährungsmanagement
- Beratungsmappen werden als Hilfsmittel für Beratungsleistungen verwendet
- Ernährungsbeauftragte arbeiten als Multiplikatoren in den Pflegebereichen und sind Ansprechpartner rund um das Thema Speiseversorgung für Bewohner und Mitarbeiter
- Verbesserung der Schnittstellenarbeit zwischen Küche, Pflege und Hauswirtschaft durch einen monatlichen Qualitätszirkel zum Thema Ernährung
- Derzeitige Überarbeitung und Optimierung des Ernährungstools der EDV gestützten Pflegedokumentation, Einführung für alle Einrichtungen des Trägers im 1. Halbjahr 2010 geplant
- Umstellung auf einen Gesamtanbieter für den Homecare- und Hilfsmittelbereich erfolgt, Verbesserung der Leistungsangebote und Optimierung der externen Beratungsleistungen für Bewohner und Personal

Abschließende Bewertung des Projektes

Qualitätsmanagement

- Effektive Zusammenarbeit, intensiver fachlicher Austausch und gute Arbeitsmotivation der Projektteilnehmer
- Hohe Sensibilisierung und starkes Interesse der Pflegefachkräfte für das Thema Ernährung > 100 % Rücklaufquote bei der Personalbefragung im Haus AN DER FINKENAU
- Verbesserung der Beratungskompetenzen der Pflegefachkräfte
- Einhaltung der aufgestellten Zeitschiene zum Projekt, Einhaltung der Projektphasen und deren Zielsetzung
- Strukturelle Veränderungen zur Speiseversorgung und zu den Angeboten führten zu einer Erhöhung der Bewohnerzufriedenheit
- Fortlaufende Bearbeitung des Themas zur Optimierung von Prozessen in der Speiseversorgung und Angebotsstruktur