

# **Implementierung des DNQP Expertenstandard**

**Ernährungsmanagement  
zur Sicherung und Förderung  
der oralen Ernährung in der Pflege**

im

**Klinikum am Weissenhof/ ZfP Weinsberg**

Andreas Sommer

Fachkrankenpfleger für Gerontopsychiatrie  
andreas.sommer@klinikum-weissenhof.de

# Klinikum am Weissenhof/ ZfP Weinsberg

- Psychiatrisches Klinikum mit Kliniken/ Fachabteilungen in dualer Leitungsebene (Pflegebereichsleitung/ Chefarzt), Tageskliniken und Institutsambulanzen
- Klinik für Gerontopsychiatrie und Psychotherapie (80 stationäre Betten)
- Erste Implementierung des Expertenstandard 2010 in den drei gerontopsychiatrischen Stationen
- G5 (chron. psychische Erkrankungen, Suizidalität ü. 63J.)  
G6 (Depression, Angsterkrankungen)  
G7 (Demenzformen, Delir)
- Weitere Phase - Implementierung im gesamten Klinikum

# Struktur zur Implementierung eines DNQP Expertenstandard

- Organisation der AG durch Pflegebereichsleitung
- AG Teilnehmer aus Pflege (Kliniken übergreifend)
- Beratung und Absprache mit allen Berufsgruppen
- Verschriftlichung der Aufgaben und Abläufe in LL, VA, Standard (Intranet/KTQ)
- FB/ WB von Multiplikatoren aus den Pflorgeteams (intern/ extern)
- Schulung der Mitarbeiter durch AG (Powerpoint)
- Multiplikatoren führen kollegiale Dialoge vor Ort

# Organisation der oralen Ernährung

Aufnahme	Behandlungszeitraum	Entlassungsmanagement
Primäre Pflege/ PPK/ VPK	Primäre Pflege/ PPK/ VPK	Primäre Pflege/ PPK/ (VPK)
Dokumente /Planungsliste in elektron. Patientenakte	Pflegeprozess/ -planung in elektron. Patientenakte	Pflegeverlegungsbericht in elektron. Patientenakte
Screening/ Assessment mittels PEMU (PUET- R.)	Pflegeplanung mittels NANDA Pflegediagnosen	LL/ VA Strukturiertes Entlassungsmanagement
Ernährungsbilanz ab 1. Tag (mind. 3 Tag)	Allgemeine Maßnahmen in LL/ VA verschriftlicht	Pflegeverlegungsbericht/ telefonische Überleitvisite
Gewichtskontrolle mind. 1x wöchentlich	Patienten spezifische Maßnahmen	Visitation der Leitung von nachfolgenden Pflegeeinrichtungen
Vollmachten, Patientenverfügung	Ethische Fallbesprechung mit bevollmächtigten Angehörigen/ Betreuer	(Teilnahme an ethischer Fallbesprechung)

# Auswahlkriterien für Assessment Ursachensuche (PUET – Regel)

## Person bezogene Faktoren

- Bedürfnisse, Esskultur, Werte, Wissen
- Körpergröße, Grundumsatz, Aktivität
- Finanzielle Möglichkeiten, Sozialisation

## Umgebung bezogene Faktoren

- belebte: Strukturen und Abläufe, Verhalten von Mitmenschen
- unbelebte: Mahlzeitenangebote, Räumlichkeit und Mobiliar

## Erkrankung bezogene Faktoren

- somatisch/ psychiatrisch
- akut/ chronisch
- Multimorbidität

## Therapie bezogene Faktoren

- Medikation: Wirkung/ Nebenwirkung
- invasive Eingriffe/ Therapien
- anstrengende Therapien

# Allgemeine Maßnahmen

## Organisation auf Stationen

- Frühstück wird als Büfettssystem organisiert
- Beim Mittagessen und Abendessen kann aus Tablettssystem Geschirr und Besteck entnommen und normal eingedeckt werden
- Zwischenmahlzeiten (7:00, 10:00, 14:00, 19:00 Uhr)
- Rund um die Uhr Verzehr möglich, z. B. Nachtdienst

## umstrukturierte Mahlzeit



# Kommunikation & Interaktion

Wie gestalte ich den Kontakt?



Einarbeitungskonzepte und FB für Mitarbeiter in:

- DNQP Expertenstandards
- Primäre Pflege, Pflegediagnosen
- Kontaktreflektionen, Prä- Therapie (G. Prouty)
- Basale Stimulation, Aromapflege, Kinästhetik/ Mobilitätsförderung, Deeskalationsmanagement
- Regelmäßige FB- Angebote im Klinikum am Weissenhof
- FB/ Praxisanleitung der Auszubildenden/ FSJ
- Einarbeitung durch erfahrene Kollegin/ Reflexionsgespräche

# Spezifische Maßnahmen



- Fingerfood
- Nahrungsoase
- Eat by Walking
- Essen/ Trinken rund um die Uhr, z. B. Nachtcafe
- Aromapflege, z. B. Schlummertrunk
- Angehörigenberatung
- Supplemente

# Aromapflege - Schlummertrunk

## Rezept für den Aroma „Schlummertrunk“

> zum Trinkverzehr geeignet.

### Zutaten:

20g Honig  
1 Trpf. Lavendel fein (Lebensmittelöl)  
1 Trpf. Vanille (Lebensmittelöl)  
1 Liter warme Milch  
8-10 TL Kakaopulver

### Zubereitung:

Die Milch in der Mikrowelle erwärmen. In der Zwischenzeit Honig in eine kleine Schüssel geben, den Lavendel sowie das Vanille Lebensmittelöl dazu geben und verrühren. Das Honiggemisch in die warme Milch geben und gut verrühren. Zum Schluss das Kakaopulver dazu geben, je nach Geschmack kann von diesem mehr oder weniger Teelöffel dazugegeben werden.

**Servieren:** Den „Schlummertrunk“ in eine Tasse geben wenn möglich mit etwas Sprühsahne und Kakaopulver zur Deko darüber streuen.  
*Bemerkung „Das Auge isst mit“*



- Wird vom Spätdienst in Thermokanne für Nachtdienst gerichtet
- Büfettwagen über Nacht im Stationsbüro
- Unruhige Patienten können zusätzl. auch mit beruhigenden Aromaölmischungen massiert/ gepflegt werden

# Patienten spezifische Maßnahmen

## Trinkuntersetzer für Menschen mit Demenz

The diagram shows a circular form divided into two main sections. At the top, there is a box for 'Name:'. Below this, the left side is titled 'MEIN LEBENSBRIEF' and contains four categories: 'Aufgewachsen/ Heimat:', 'Familienmitglieder:', 'Lebensleistungen/ Beruf:', and 'Gewohnheiten / aktuelle Wünsche:'. The right side is titled 'AMPELFORMULAR: Essverhalten' and features a traffic light graphic with three circles labeled 'Rot', 'Gelb', and 'Grün'. Below the graphic, there are three rows of text with corresponding checkboxes: 'ROT = Nahrung/ Getränk anreichern' and '= Schluckstörung/ Schluckhilfen'; 'GELB = Motivation; zu prosteln!', '= Sitzhilfen/ Stützhilfen', '= Hilfe bei Verpackung', '= Hilfe mit Besteck', '= Hilfe bei Abfolge', '= Hilfe beim Schneiden', '= Fingerfood servieren', '= Essen im Gehen', and '= spezielle Hilfsmittel'; and 'GRÜN = benötigt keine Hilfe'. At the bottom right, there is a section for 'Spezielle Informationen:'.

- Schnell verfügbare Informationen auf der Rückseite des Trinkuntersetzer über Biografie, Bedürfnisse und Pflegebedarf bei Mahlzeiten
- Für Patienten die eine Nahrungsoase (Tablett mit Essen/ Getränk) bei Rückzug ins Zimmer oder Umherwandern und Anreichen der Nahrung benötigen

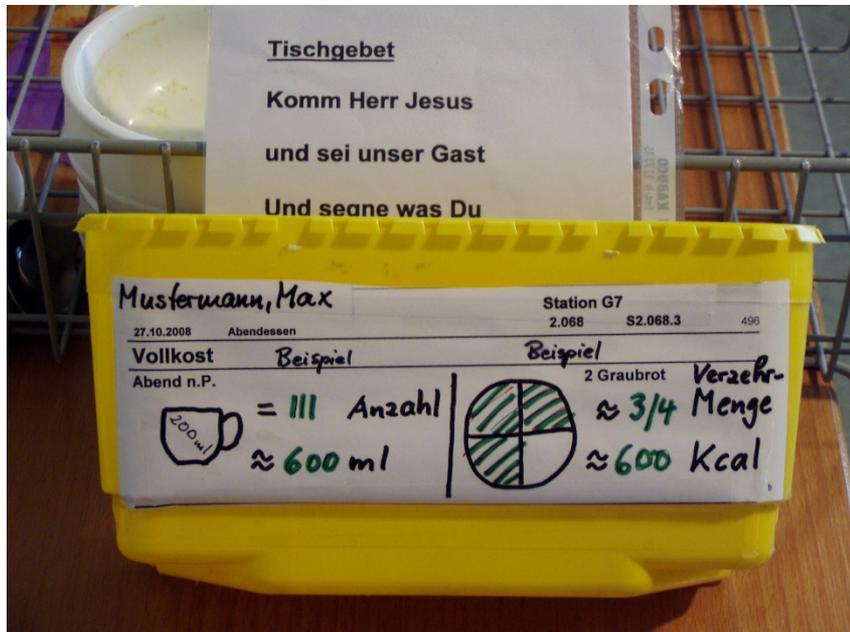
# Nahrungsoase mit Trinkuntersetzer



# Dokumentation und Evaluation

- Absprache mit Küche/ Diätküche wie viel Kcal werden pro Mahlzeit berechnet und ersichtliche Dokumentation auf Ernährungsbilanz (unten)
- Liste von Küche/ Diätassistenz zum Kaloriengehalt von Zwischenmahlzeiten/ Nahrungsmitteln
- Verzehrerschätzung (Kcal/ ml) nach Abtragen der Mahlzeit durch Pflegende
- Dokumentation von geschätzter Verzehrmenge im Ernährungsbilanzbogen (1/3 der Bilanz- Kcal Menge, wird am Tagesende zu der Bilanz- ml dazugerechnet!)
- Mind. 1x wöchentliche Gewichtskontrolle
- Besprechen des oralen Ernährungsstatus in der Visite

# Analyse und Dokumentation



Tipp:

Bei Tablettssystem die Menükarte nutzen.

Schnelle und einfache Dokumentation der Verzehrmenge mittels Tellerdiagramm und Anzahl der Getränke beim Abräumen des Menü.

# Ernährungsbilanz

Station: G7 Name des Patienten: <i>Max MUSTERMANN</i>		<b>Ernährungsnachweis</b>						<b>zfp</b> Klinikum am Weissenhof							
aktueller BMI: <i>22,8</i> <input type="checkbox"/> vollständige Hilfe beim Essen <input checked="" type="checkbox"/> Unterstützung beim Sitzen, Schneiden, bei der <u>Abfolge</u> , mit dem Besteck, Hilfsmittel (bitte unterstreichen) <input type="checkbox"/> keine Hilfe beim Essen		Energiebedarf/Tag: <i>1950 kcal</i> Flüssigkeitsbedarf/Tag: <i>2150 ml</i> Sonstiges: <i>Trinkt gerne Tee mit Milch - Hörgeräte und Brille</i>						Kostanforderung: <input checked="" type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Diät: <input type="checkbox"/> Eiweißreich: g/Tag <input type="checkbox"/> Andere: Risikobereiche: <i>Zahnprothesen, Ohren/Linken</i> <input type="checkbox"/> Schluckstörungen <input type="checkbox"/> schlechter Zahnstatus <input type="checkbox"/> Unverträglichkeiten/Allergien:							
Datum: <i>20.17</i>		<i>17.2.</i>		<i>18.</i>		<i>19.</i>		<i>20.</i>		<i>21.</i>		<i>22.</i>		<i>23.</i>	
↓ Zeitpunkt Mengen →		kcal	ml	kcal	ml	kcal	ml	kcal	ml	kcal	ml	kcal	ml	kcal	ml
Frühmorgen			<i>200</i>												
Morgen		<i>600</i>	<i>400</i>												
Vormittag		<i>200</i>	<i>200</i>												
Mittag		<i>800</i>	<i>300</i>												
Nachmittag		<i>200</i>	<i>200</i>												
Abend		<i>700</i>	<i>300</i>												
Nacht		<i>100</i>	<i>300</i>												
Summe:		<i>2800</i>	<i>2500</i>												
+ Bilanz positiv, - Bilanz negativ		<i>+</i>	<i>+</i>												

Nährwert im KaW:  
Vollkost oder 22 BE:

*Frühstück = 700 kcal*

*Mittagessen = 900 kcal*

*Abendessen = 800 kcal*

*Gesamt = 2400 kcal*

# Wertvolle Praxistipps

## Internet:

- [alzheimer-gesellschaft-mittelhessen.de](http://alzheimer-gesellschaft-mittelhessen.de)  
(Altenpflegepreis 2006.pdf Datei; Idee für Trinkuntersetzter)
- [nahrungsverweigerung.de](http://nahrungsverweigerung.de) (Christian Kolb)

## Bücher:

- Stiftung Wohlfahrtspflege NRW (Hrsg.); Demenzkranke Patienten im Krankenhaus; Ein Praxishandbuch für Mitarbeiter in der Pflege; 2010 Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co KG; ISBN 978-3-89993-225-6
- Crawley Helen; Essen und Trinken bei Demenz; KDA Köln; Gelbe Reihe; 3. Auflage 2010; ISBN 978-3-935299-97-4

# Ideen - Fragen - Antworten

