

**IQM Projekt
Ernährungsmanagement**

1. Ausgangslage

- Schwankende BMI' s
- Unruhige Esssituation
- Unklare kalorien- und Nährwertangaben

2. Zielsetzung

- BMI' s stabilisieren und ggf. erhöhen
- Bessere Esssituation schaffen (mehr Ruhe, personell zuverlässiger besetzt)
- Gezielte Gabe von hochkalorischer Kost
- Konzept überarbeitet und ergänzt
- Mehr Struktur und Klarheit (wer macht wann was?)

3. Beginn des Projektes

- Eß- und Trinkprotokoll überarbeiten
- Setting verändern
- Nährwertangaben definieren
- Hochkalorische Kost entwickeln
- Ernährungsbeauftragte einführen

4. Ende des Projektes

- Konzept überarbeitet
- Feste Abläufe für BMI unter 20

5. Wer ist beteiligt?

- Einrichtungsleitung und Pflegedienstleitung
- Hauswirtschaftsleitung
- Wohnbereichsleitungen
- Ernährungsbeauftragte
- Externer Ernährungsberater als Gast

6. Zeitlicher Rahmen

- 1.1.2010 bis 30.06.2010 für IQM
- Bis 30.6.2011

7. Ergebnisse bis heute

- Ernährungszustand der Bewohner wurde deutlich verbessert

- Konzept für individuelle Ernährungsbetreuung wurde erstellt
- Mahlzeitemenauswahl wurde überprüft
- Essenszeiten wurden geändert
- Mahlzeitenmilieus wurden geändert (Sitzordnung, Geschirr, Dekoration)
- Zusammenarbeit HW, Ergo und Pflege wurde verbessert
- Dokumentation wurde optimiert (Ess- und Trinkprotokoll....)

8. Weitere Planung

- Umgestaltung der einzelnen Essbereiche
- Wie-stellen-wir-sicher-Blatt erarbeiten
- Besondere Kostformen definieren, auflisten und ihre Anwendung festlegen
- Bildung eines Qualitätszirkel Ernährung (Ernährungsbeauftragte, HWL, Ergo)
- Alles, was geplant wurde, auch verlässlich umsetzen

9. Zusammenfassung

Ein Großteil der Abläufe, die mit der Nahrungsaufnahme zu tun haben, wurde bis dato überprüft. Ein neues Ess- und Trinkprotokoll wurde entwickelt, implementiert und überprüft. Den Speiseplan haben wir um hochkalorische Kost, den Veggie-Day und einen Spezialitätentag erweitert.

Ein monatlicher Geburtstagskaffee, auch mit Angehörigen, sorgt für Abwechslung, eine besondere Atmosphäre und Wertschätzung des Ehrentages.

Wir haben Ablaufpläne für die Nahrungsaufnahme und bei Mangelernährung erstellt. Diese Pläne regeln verbindlich, was unter welchen Umständen dem Bewohner angeboten wird und wie wir auf bestimmte Situationen reagieren.

Wir versuchen, die Situation und das Umfeld rund um das Thema Essen und Trinken so individuell wie möglich zu gestalten. Unsere Ziele sind es, die Selbstbestimmung und Selbständigkeit eines jeden Bewohners so lange wie möglich zu stützen und zu erhalten. Einen angemessenen Ernährungszustand des Bewohners zu erreichen ist selbstverständlich eines unser wichtigsten Anliegen.

Die einzelnen Essbereiche werden auf ihren Umgestaltungsbedarf hin überprüft. Erste Veränderungen in der Sitzordnung wurden vorgenommen. Der Renovierungsbedarf wurde ermittelt und Kostenvoranschläge eingeholt.

Wir planen einen Qualitätszirkel Ernährung, in dem sich die Ernährungsbeauftragten der beiden Wohnbereiche, die Ergotherapeutin und die Hauswirtschaftsleitung regelmäßig zusammensetzen, um die Ist- Situation zu analysieren, Schnittstellen zu optimieren und Fortbildungsbedarf zu ermitteln.