

Heimbewohner betreuen –
 Qualitätsstandards –
 schnittstellen rund um die
 Ernährung



BESSERESSEN
 PRAXIS FÜR ERNÄHRUNG

1



Daniel Messerli
 BSc
 Ernährungsberater
 SVDE

1994	Diplom Ernährungsberater HF
94 – 96	HMO Praxis in Lugano
96	Praxis Dr. Gerber Lugano
96 - 99	Klinik Sonnenhof Bern
seit 99	Praxis für Ernährung Bern
2010	Diplom dipl. Erwachsenenbildner HF
2011	nachträglicher Titelerwerb BSc SVDE
2014	Diplom Trainer C Swiss Athletics

verheiratet, 2 Kinder

2

Tätigkeiten

Praxisinhaber / Einzelberatungen

Projektleitung Fourchette verte

Referate

Beratung von Heimen
(Alters- Pflegeheime)



Praxis an der
Seilerstrasse 8

3

Programm

- Kurzer Rückblick
- Rahmenbedingungen
- Qualitätsstandards
- Herausforderungen
- Ausblick



4

Ziele

- Ein Praxisbeispiel vorstellen – es gibt aber auch andere Wege!
- Fakten versus Heimalltag
- Plan-do-Check-Act – Haltung zu Qualität fördern
- Konkrete Lösungsansätze vorstellen
- Fragen beantworten

5

Kurzer Rückblick

- 2006 erste Anfrage für Mitarbeit in Fachzirkel Ernährung
- 2009-2015 Mandat in Heim für erwachsene Menschen mit Beeinträchtigungen
- 2006 – 2022 Div. Mandate in Heimen in Köniz, Biel, Lengau, Bettlach, Nidau
- Div. Coachings von Wohngruppen
- **Keine «oder nur sehr selten» Beratung von Heimbewohnern sondern Mitarbeit in Fachzirkel**

6

Kurzer Rückblick / Motivation

- Spannende Abwechslung zum Praxisalltag
- Diplomarbeit zum Thema
Qualitätsimplementierung geschrieben
- Viele Fehler gemacht!
- Viele gute Erfahrungen gemacht!
- Tiefe Einblicke ins Heimleben miterlebt «es ist herausfordernd»
Überschneidung Wohnen und Arbeiten
- Bereicherung Interdisziplinarität
- Ernährungsberatung gehört «on Board»
- Fakten sind klar – Umsetzung ist eine andere Geschichte

7

Rahmenbedingungen

- Heimleitung / Direktion muss hinter dem Thema Ernährung stehen
- Thema Mangelernährung gehört ins Risikomanagement
- Budget muss klar sein
- Aufbauend auf einem Qualitätskonzept des Betriebes
- Steuergruppe / Kommunikation
- Interdisziplinäre Fachgruppe mit Entscheidungsträgern
- Mind. 4 Sitzungen pro Jahr (Gastronomie, Pflege, Admin.)
- Nur fachliche Aufgaben – keine Führungsaufgaben
- Fragestellungen ergeben sich aus med. Indikationen, eid. oder kantonalen Qualitätsindikatoren, Forschung und dem Heimalltag
- Erarbeitung von Standards, Checklisten,
- Einführung der Standards
- Schulungen zu den Themen durchführen
- Evaluation der Standards
- Halbjahresberichte des Fachzirkels
- Betreuung von Studenten BFH 12 Wochen Praktikum

8

Beispiele von Qualitäts - Dokumenten

- Argumentarium für die Einführung von Qualitätsstandards in Alters- und Pflegeinstitutionen
- Standard Mangelernährung verhindern
 - Prozessablauf Mangelernährung
 - MNA mini
 - Evaluation Menübeurteilung
 - Salzige Häppchen
 - Prozessablauf ONS
 - Konzept Schnousen, Fingerfood, KIF
 - usw.

9

Weitere Beispiele aus der Praxis

- Jour fixe Essen (alle 3-4 Wochen Stv. Küchenchef mit allen Gruppenleitungen)
- Peer Service (jede Wohngruppe bekommt 4 mal / Jahr von Küchenchef oder Stv. ein Servicecoaching inkl. Bericht)
- Trinkstationen auf den Wohngruppen inkl. saisonaler Rezeptvorschläge aus der Küche
- Z.B. Chuchi Bsuech,
- Auswahlmöglichkeiten bei Mittag- und Abendessen erweitert
- Salzige Häppchen bei süßen Nachtessen
- Turmix Kost – Neuer Name – KIF – z.B. Schulung wie andicken?

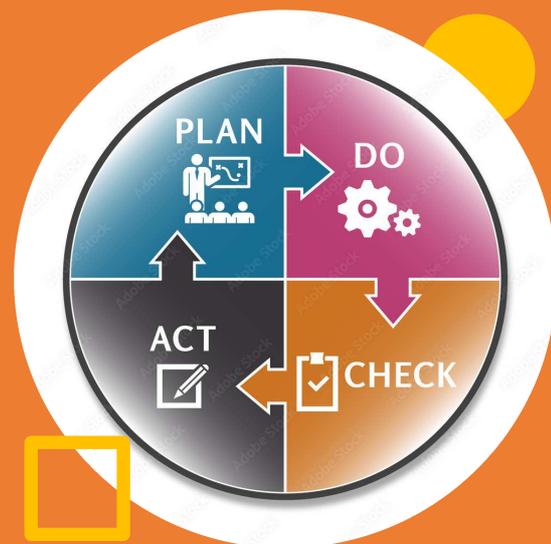
10

Herausforderungen

- Faktenlage ist klar
- Rahmenbedingungen aktuell der Pflegenden
- Persönliche Haltung zum Thema Ernährung
Qualität, Abläufe, Arbeitszeiten, Prozesse
- Fluktuationen
- Abmeldungen kurz vor Sitzungen
- Fortbildungen werden nicht besucht
- Es wird nur Hilfspersonal geschickt
- Gute Planung ist wichtig / nicht zu viele Themen / kein Aktionismus
- Interdisziplinarität
- Heimleitung ist entscheidend

11

Fazit



12