8. Deutsche Heimkochtagung

Verpflegungskonzepte der Zukunft

Alfred T. Hoffmann, Sozial Gerontologe
IQ-Innovative Qualifikation in der Altenpflege GmbH, Bad Arolsen

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

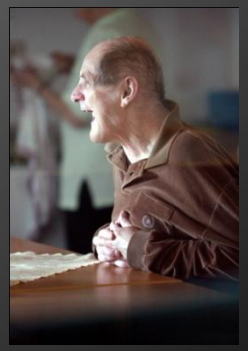
Ernährung

Verpflegung

Versorgung

8. Deutsche Heimkochtagung

Essen als lebenslange Erfahrung



8. Deutsche Heimkochtagung

Vorlieben
Abneigungen

8. Deutsche Heimkochtagung

Bedeutung des Essens

8. Deutsche Heimkochtagung

Deckung des Energiebedarfs

8. Deutsche Heimkochtagung

Aspekte der Verpflegungsverantwortung

8. Deutsche Heimkochtagung

Multi-dimensionale Aspekte der Verpflegung

Was ist ein Konzept ?

8. Deutsche Heimkochtagung

Was ist Zukunft ?

8. Deutsche Heimkochtagung

Zur aktuellen Verpflegungssituation in Heimen

8. Deutsche Heimkochtagung

Wir wird die Verpflegung in Heimen aktuell organisiert und verantwortet ?

8. Deutsche Heimkochtagung

Verpflegung als betriebliche Sekundärleistung oder eine untrennbar mit dem Heimalltag verwobene Schwerpunktaufgabe?

Je umfassender sich die multi-dimensionalen Aspekte der Verpflegung in der Organisation der Verpflegung wiederfinden, desto besser sind die Bewohnerinnen und Bewohner ernährt!

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

Im Altenpflegegesetz heißt es: Die Ausbildung in der Altenpflege soll die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vermitteln, die zur selbständigen und eigenverantwortlichen Pflege einschließlich der Beratung, Begleitung und Betreuung alter Menschen erforderlich sind. Dies umfasst insbesondere:

Und unter Punkt 5. heißt es:
die Gesundheitsvorsorge einschließlich der Ernährungsberatung

8. Deutsche Heimkochtagung

Im Lernbereich : Inhaltsstoffe der Nahrung und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung

•den Aufbau von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten beschreiben und deren ernährungsphysiologische Bedeutung erläutern

•Eigenschaften und Bedeutung von Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen erklären

Im Lernbereich: Ernährung des alten Menschen

•die Notwendigkeit der auereichenden Flüssigkeitszufuhr begründen,

•die für alte Menschen geeigneten Lebensmittel gemäß den Inhaltsstoffen auswählen

•Energie- und Nährstoffbedarf für verschiedene alte Menschen errechnen und begründen

•die individuellen Ernährungsge-wohnheiten mit den Zielen der vollwertigen Ernährung abstimmen

•die die Notwendigkeit der Beratung und Unterstützung des alten Menschen bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln erläutern

Im Lernbereich: Spezielle Kostformen

•Grundsätze der leichten Vollkost bei Erkrankungen der Ver-dauungsorgane erläutern

•Grundsätze diätetischer Kost-formen bei im Alter gehäuft auftretenden Erkrankungen, wie Diabetes mellitus, Hyperlipidämie, Gicht erläutern

•und die Zusammensetzung von Sondennahrung erklären

8. Deutsche Heimkochtagung

Die Heimküche verfügt über viele Möglichkeiten die Lebensqualität der Bewohner zu bereichern.

Der Heimkoch kennt und beachtet die physiologischen Veränderungen alternder Menschen und die vielfältigen Ursachen von Mangel- und Unterernährung im Alter.

Der Heimkoch pflegt den Dialog mit seinen Stammgästen (Bewohner), um ihre Ess-Biographie (Gewohnheiten, Vorlieben, Abneigungen und Probleme) zu erkunden und diese in seinem Verpflegungsangebot aufzunehmen.

8. Deutsche Heimkochtagung

Heimköche wissen um die soziale Dimension der Mahlzeiten, so z.B. dass die Mahlzeiten den Lebensrhythmus im Heim bestimmen oder alte Menschen besser und mehr in einer familienähnlichen Atmosphäre essen.

Die Heimküche achtet in besonderer Weise darauf die reduzierten Sinne der Bewohner hinreichend zu stimulieren und den Appetit anzuregen.

Aufgrund zunehmender Pflegebedürftigkeit der Bewohner ist die Heimküche gefordert, ihr Angebot um innovative Kostformen zu bereichern.

8. Deutsche Heimkochtagung

Die Heimküche arbeitet gleichberechtigt mit allen Arbeits- und Funktionsbereichen des Heimes zusammen.

Die Heimküche schafft vielfältige Mitwirkungs-möglichkeiten für die Bewohner.

Um die Ernährung der Bewohner dem aktuellen Kenntnisstand entsprechend anbieten zu können, ist die regelmäßige Teilnahme an Fort- und Weiterbildungen unerlässlich.

8. Deutsche Heimkochtagung

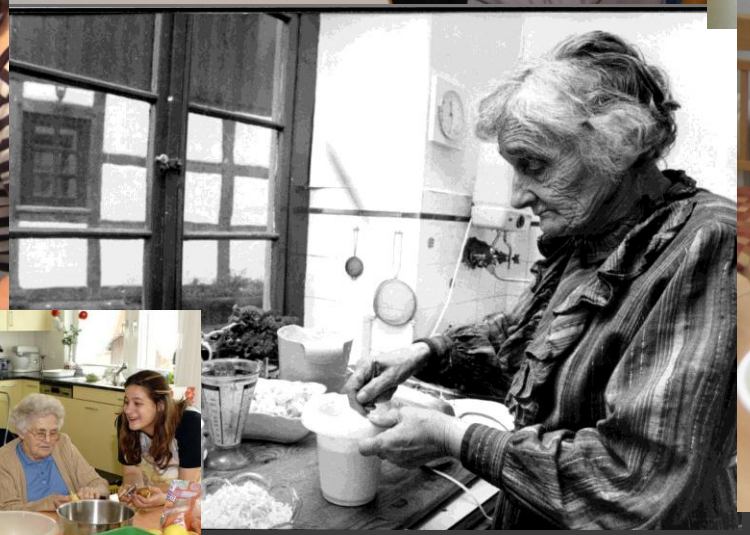
8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagun



8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

8. Deutsche Heimkochtagung

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit !

8. Deutsche Heimkochtagung

Diese Power-Point Präsentation können Sie unter www. innovative-qualifikation.de herunterladen