

Regionale Sonderkostformen

Name des Alten- und Pflegeheims und des Trägers

Gesundheitszentrum Pflegeheim Irdning
Sozialhilfeverband Liezen

Kurzbeschreibung

Im Rahmen des „DAMIA – der alte Mensch is(s)t anders“ Projektes erhielten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen eine Schulung zu den speziellen Ernährungsbedürfnissen alter Menschen. Während dieses Projektes wurde von den teilnehmenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter festgelegt, dass fertige Zusatznahrungsprodukte, wie zum Beispiel Resoucre Energy (hochkalorische Zusatznahrung), Maltodextrin (zur Energieanreicherung) und Protifar (Eiweißpulver) die bis jetzt für eine erhöhte Kalorienzufuhr verwendet wurden, durch „natürliche“ Lebensmittel wie Butter, Schlagobers, Pflanzenöle, Kartoffel, Reis etc. ersetzt werden. Auch errechneten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam eine optimale Energie- und Eiweißzufuhr je nach Größe, Gewicht und Erkrankung der Bewohnerinnen und Bewohner. Die Küchenleiterin ist bemüht, die Sonderkostformen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - somit ohne Fertigprodukte - herzustellen.

Zuordnung zum Qualitäts- bzw. Ergebnisfeld des NQZ-Modells

1.1. Orientierung auf Biographie und Lebensstil

Beschreibung des Entstehungsprozesses incl. Zielsetzungen

Die DAMIA-Schulung stärkte das Wissen sowie das Bewusstsein der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die „natürliche Anreicherung“ der Speisen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche stellen die Sonderkostformen aus regionalen Produkten her. So wird beispielsweise ein Milchshake für eiweißreiche Kost angeboten, für Bewohnerinnen und Bewohner mit Schluckbeschwerden werden die Speisenkomponenten mit Kartoffeln oder Reis eingedickt. Auch Cremesuppen werden mit Kartoffeln und Reis eingedickt und mit Schlagobers oder Butter angereichert. Diese Sonderkostformen bekommen Bewohnerinnen und Bewohner, die das Risiko für eine Mangelernährung aufweisen.

Auswirkungen

Durch die „natürlichen“ Anreicherungen der Speisen, kommt es zu einer Reduzierung der zugekauften Fertigprodukte sowie zu einer Kostenminderung. Die Bewohnerinnen und Bewohner nehmen an Gewicht zu bzw. halten ihr Gewicht. Der „künstliche“ Beigeschmack, den die Bewohnerinnen und Bewohner zeitweise wahrnehmen, verschwindet durch „natürlichen“ Aromen der Lebensmittel.

Kontaktdaten

Gesundheitszentrum Pflegeheim Irdning

Lindenallee 53

8952 Irdning-Donnersbachtal

Ansprechperson: Erika Griesser, Küchenleiterin

Tel: 03682/ 22910-13

Email: erika.griesser@shv-liezen.at