

Esskultur in Tiroler Alters- und Pflegeheimen

Autorin: Manuela Alfreider, Betreuung: Mag. Anna-Elisabeth Purtscher

fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe, 6020 Innsbruck, FH-Bachelor-Studiengang Diätologie

Hintergrund

Bei der Speisenversorgung von Menschen in der Langzeitpflege spielt neben der Deckung des Nährstoffbedarfs die Essbiografie der BewohnerInnen eine wichtige Rolle. Studien lassen darauf schließen, dass die Berücksichtigung der Esskultur und -biografie Einfluss auf den Ernährungszustand haben kann¹.

Ziel

Die Arbeit gibt einem Überblick darüber, wie in Tiroler Einrichtungen der Langzeitpflege auf ernährungskulturelle und -physiologische Bedürfnisse älterer Menschen Rücksicht genommen wird. Zusätzlich werden das Bewusstsein der Heimleitungen für das Risiko der Mangelernährung und die daraus abgeleiteten Maßnahmen ermittelt.

Fragestellung

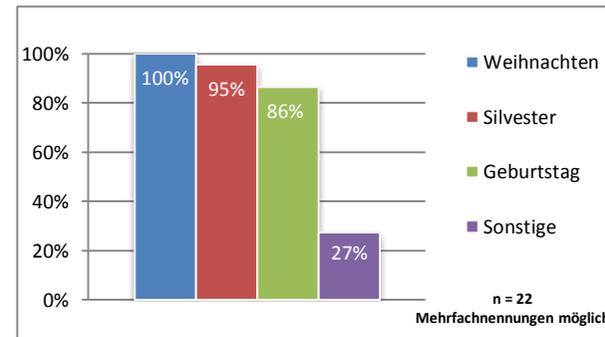
Wie gestaltet sich die Esskultur in Alters- und Pflegeheimen in Tirol? Welche Maßnahmen werden von den Heimleitungen ergriffen, um Esskultur für die BewohnerInnen erlebbar zu machen?

Methode

Mittels Online-Fragebogen wurden Heim- und Pflegedienstleitungen in 84 Tiroler Alters- und Pflegeheimen befragt. Als Vorlage diente ein Fragebogen, der 2009 in Vorarlberg entwickelt und entsprechend der Fragestellung adaptiert wurde². Die Fragen umfassten demografische Daten der BewohnerInnen, System der Essensversorgung und -einnahme sowie Ernährungsbeurteilung und Behandlung spezieller Probleme, besonders hinsichtlich Mangelernährung.

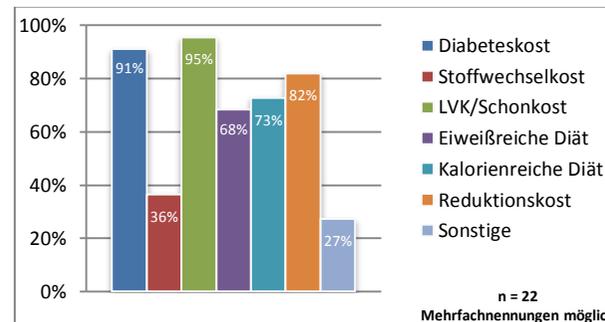
Ergebnisse

Bei der Umgebungs- und Mahlzeitengestaltung legt der überwiegende Anteil der Einrichtungen Wert auf eine familiäre Atmosphäre. So werden z. B. Festtage wie Geburtstage in den meisten Häusern gefeiert.

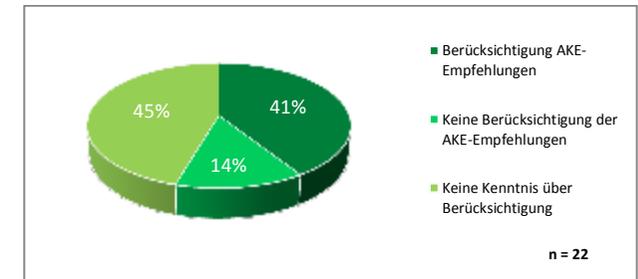


Bei der Speiseneinnahme sitzen die BewohnerInnen vorwiegend (78 %) in kleinen Gruppen, dabei kommt vor allem (73 %) das Schöpfsystem zum Einsatz.

Bedarfsgerechte Diäten werden in 95 % der Heime angeboten. Am häufigsten kommen dabei zum Einsatz: Leichte Vollkost/Schonkost (95%), Diabeteskost (91 %) und Reduktionskost (82 %). Weitere Kostformen sind kalorienreiche Diät, eiweißreiche Diät, Stoffwechsellkost.



Empfehlungen (AKE³) für eine adäquate Versorgung von älteren Personen in der Langzeitpflege werden in 41 % der Heime umgesetzt.



Alle Befragten geben an, das Gewicht der BewohnerInnen regelmäßig zu kontrollieren, vorwiegend (59 %) in monatlichen Intervallen.

Schlussfolgerung

Bei den Pflegeverantwortlichen besteht ein gewisses Bewusstsein für die Bedeutung der Esskultur und ihren Einfluss auf die Lebensqualität der Betroffenen. Ansprechende Gestaltung der Mahlzeitenumgebung, ein bedarfsgerechtes Menüangebot oder das Gestalten von Festtagen sind Maßnahmen, diese Qualität zu steigern. Die Ergebnisse zeigen aber auch, dass die flächendeckende Anwendung der Ernährungsempfehlungen für Tiroler Heime wünschenswert wäre.

Referenzen

- ¹ Nijs, Kristel et al. 2006. Effect of family style mealtimes on quality of life, physical performance, and body weight of nursing home residents: cluster randomised controlled trial | BMJ. URL: <http://www.bmj.com/content/332/7551/1180>. Nijs; de Graf; Kok; van Stavoren [Stand 2014-04-20]
- ² Schreiber, Brigitte 2009. Versorgungsstrukturen hinsichtlich der Ernährung in Alters- und Pflegeheimen: Aufgezeigt am Beispiel der Alters- und Pflegeheime im Bundesland Vorarlberg. Hall in Tirol.
- ³ Arbeitsgemeinschaft für Klinische Ernährung 2010. Konsensus-Statement Geriatrie: Empfehlungen für die Ernährung des älteren Menschen in der Langzeitpflege; Ergebnisse einer Konsensuskonferenz Version 2010. 1. Aufl. Wien: AKE.