



Modernster Ernährungseifaden – Bewährtes Küchensystem

Johannes Wesling Klinikum Minden der Mühlenkreiskliniken

„Qualität ist niemals Zufall ...“ so formulieren die Mühlenkreiskliniken ihren Anspruch mit einem Zitat von Will A. Foster.

Seit 2007 verlassen sich Küchenleiter Frank Edler und Silke Hersemann, Leiterin der Diätküche auf das bewährte MenüBestell-System von OrgaCard. Zuerst wurden für die Menüfassung PDAs verwendet, später hat man sich für den Einsatz von Apple Tablets mit Blue-App entschieden. Nun wurde ein neuer Ernährungseifaden in den Stammdaten hinterlegt. Silke Hersemann, Diätassistentin und Mitglied im VDD, berichtet.

Wie wird das OrgaCard MenüBestell-System in Ihrem Haus eingesetzt?

Die Mühlenkreiskliniken setzen im Moment die Datenbank OrgaCard One ein. An allen Standorten wird eine individuelle Erfassungsmethode angewendet:

- Auf den somatischen Stationen der verschiedenen Häuser werden **Tablets mit BLUE App** von den Pflegeassistentinnen zur Befragung am Patientenbett genutzt.
- Im Zentrum für seelische Gesundheit bestellen die Patient*innen eigenständig über **OC4me am Touch Monitor**.

Jede Station verfügt über einen Monitor und die Patient*innen können sich mit ihrem persönlichen PIN Code anmelden.

- In der Auguste Viktoria Klinik übernimmt das Pflegepersonal die **Eingabe der Essenswünsche am Stations PC**.

Sie haben den Leifaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP) in ihrer Diätküche umgesetzt. Was bedeutet LEKuP für die Praxis?

In den Mühlenkreiskliniken wurde **der Kostformkatalog entsprechend angepasst und trotzdem um einige Kostformen reduziert**. Jetzt ist es möglich, mit wenigen „Klicks“ die Verpflegung z.B. seniorengerecht zu gestalten oder die Mahlzeiten gemäß den Empfehlungen der DGE für eine gesunde Ernährung zu wählen. Im Leifaden finden sich Indikationen für ernährungstherapeutische Maßnahmen mit den entsprechenden Kostformen und Hinweisen für die Anwendung im klinischen Alltag. Somit ist er ein interdisziplinäres Informations- und Kommunikationsmedium für alle, die sich mit Ernährung und Ernährungstherapie befassen.



Das Angebot an Kostformen ist übersichtlicher und moderner geworden. Von vormals 70 verschiedenen Kostformen haben wir 15 gestrichen und einige inhaltlich verändert.

- Durch die Anpassung des Speiseplans an den LEKuP haben wir täglich mit tags 4 warme Menüs im Angebot.
- Innerhalb der Menüs wurde die maximale Wahlmöglichkeit im Bereich Gemüse/Salat verdoppelt, und es gibt statt Keks und Pudding standardmäßig frisches Obst als Dessert.
- Der Anteil an Vollkornprodukten wurde deutlich erhöht.

Alle Patient*innen können mit einem Blick erkennen, mit welchen Menüs sie sich über die Woche gesund ernähren.

Die Auswahl für unsere Wahlleistungspatient*innen ist mit 10 weiteren Menüs und einem großen Angebot an kalten Speisen von der PKV vollumfänglich anerkannt.

Was ist der deutliche Vorteil des Konzepts LEKuP?

Im LEKuP werden Krankheitsbild und daraus folgende Ernährungsempfehlung evidenzbasiert vorgestellt.

- Alle Patient*innen sollen individuell befragt, versorgt und beraten werden. Bei der entsprechenden personellen Ausstattung kann der LEKuP unterstützen.
- Auf Empfehlungen nach dem Prinzip „erlaubt / verboten“ wird verzichtet.
- Einige „Diätsempfehlungen“, die sich hartnäckig bei Ärzten, Pflegepersonal und Patient*innen halten, können wir so sicher entkräften. Beispiel: die „Körner“ im Essen bei Divertikulitis, die auf den Verlauf der Erkrankung keinen Einfluss haben, von einigen Patient*innen aber vehement abgelehnt werden. Hier gestalten wir die Kostform nach den aktuellen Empfehlungen und berufen uns bei Diskussionen auf den Leitfaden.

Welche Anpassungen der Stammdaten im MBS war für die Einführung von LEKuP nötig?

Es waren umfassende Änderungen notwendig, da sich der gesamte Menüplan geändert hat.

- Statt 3 gibt es jetzt 4 Menüs für unsere Patient*innen.
- Die Zuordnungen haben sich geändert.
- Kostformen wurden gestrichen, neue sind dazu gekommen.
- Wochenplanung zu allen 3 Mahlzeiten und Menülinien wurden aktualisiert.
- Kostformbezeichnungen wurden überprüft.



Welche Vorteile oder Prozessänderungen haben Sie erlebt?

Die Produktion ist durch die „Straffung“ der Diätkostformen deutlich entlastet. Diätetische Einschränkungen für verschiedene Erkrankungen wurden gelockert und Rezepturen rationalisiert.

Viele alte Stammdaten wurden angepasst und aktualisiert, unser Datenpool ist jetzt zeitgemäß.

Erkennen Sie eine gesteigerte Zufriedenheit bei Genesenden und Mitarbeitenden?

Das ist nicht in einer Kennzahl zu messen, aber es gibt wesentlich weniger Beschwerden. Die Zugangskostform wurde von „Leichte Vollkost“ auf die neue Kostform „So gesund“ geändert. Nun gibt es bereits bei der Aufnahme des Öfteren ein vegetarisches Gericht und frisches Obst. Das entspricht dem Zeitgeist und den Empfehlungen der Fachgesellschaften.

Für die Mitarbeiter*innen hat sich das Angebot ebenfalls geändert. Es gibt auch hier mehr vegetarische Gerichte und mehr Vollkornkomponenten. Das

„So essen Sie gesund“ Menü wird werbewirksam präsentiert und hat in der Regel einen attraktiven Preis.

Ihr persönliches Fazit?

Den LEKuP an die Bedingungen der Mühlenkreiskliniken anzupassen und den Kostformkatalog passend zu gestalten war viel Arbeit und erforderte enge Absprachen zwischen den Teams der Ernährungsberatung, der Küchenleitung und den verantwortlichen Ärzten. **„Alte Zöpfe“ abzuschneiden ist erstmal schwer, macht aber langfristig Vieles leichter.**

Jetzt sind wir stolz auf das moderne Ernährungsmanagement in den Mühlenkreiskliniken.

UNTER DER LUPE - Was sind die Merkmale?



Die Mühlenkreiskliniken bilden mit dem Medizinischen Zentrum für Seelische Gesundheit und der Akademie für Gesundheitsberufe einen kommunalen Verbund.

Dabei sind die Kliniken seit 2016 Partner der Ruhr-Universität Bochum.

Patienten	250.000 jährlich
Betten	2.000
Mitarbeitende	5.200
Mahlzeiten	250.000