

BESSERESSEN
PRAXIS FÜR ERNÄHRUNG

**Auditbericht Küche
Interviews/Nährstoffberechnung**

Logisplus Lilienweg / Stapfen

Januar-April 2017

**Praxis für Ernährung
Daniel Messerli
Dipl. Ernährungsberater FH
Dipl. Erwachsenenbildner HF
Seilerstrasse 8
3011 Bern
031 351 77 33**

dmesserli@besseressen.ch

www.besseressen.ch

Bern, April 2017

Ausgangslage / Rahmenbedingungen

Die Qualitätsstandards inkl. Kriterienkatalog wurden vom Januar – Juli 2012 unter Mithilfe der Küchenchefs, der Ressortleiterin Hotellerie und externem Ernährungsberater erarbeitet. Eine Einführung der neuen Dokumente für die gesamte Küchencrew erfolgte am 05.07.2012.

Im Frühjahr 2012 und 2014 erfolgten zwei Überprüfungen bezüglich der Umsetzung der festgelegten Massnahmen. Die beiden Auditberichte 2012 und 2014 sind einsehbar.

Die aktuelle Evaluation soll darstellen ob die Massnahmen aus dem letzten Bericht umgesetzt wurden und weiter soll der aktuelle Stand des Wissens der Mitarbeitenden überprüft werden.

Zielsetzung für das Audit

1. Überprüfen des Wissens der Köche betreffend den Qualitätsstandards und Handlungsanweisungen.
2. Wissenslücken erfassen und daraus Fortbildungsangebote planen.
3. Beurteilung der Menüplanung und Zusammensetzung an beiden Standorten anhand der neuen Qualitätsstandards.
4. Kontrolle ob die Massnahmen aus dem letzten Bericht umgesetzt wurden.

Methode

Das Audit gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Teil befragten wir am Standort Lilienweg vier und am Standort Stapfen zwei gelernte Köche mittels eines Interviews. Es wurden die gleichen Fragebögen wie im November 2012 und Juni 2014 angewendet.

Im zweiten Teil berechnete der Ernährungsberater mit Hilfe des Berechnungsprogramms Prodi 6.5 die Menüpläne der Wochen 3 und 4 im 2017.

Zusammenfassung aktueller Stand April 2017 der Massnahmen aus den Audits 2012 und 2014

Aus Audit Teil:	Massnahmen aus dem Audit Januar 2013	Verant.	Bis wann	Stand April 2014	Stand April 2017
1.	Aspekte aus den Standards sollen jährlich in Form von kurzen internen Fortbildungen wiederholt werden.	S.H	sofort	✓	✓
1.	Die neuen Anforderungen und Kriterien für Köche werden auch im MAG thematisiert.	S.H	sofort	✓	✓
1.	Den Einbezug der wichtigsten Aspekte einer altersgerechten Ernährung werden in den Tagesrapport Küche integriert. (z.B. weich kochen, kräftig würzen, usw.)	Ch.E H.W	sofort	✓	✓
1.	Jeder Koch besucht einmal pro Jahr eine Menüszung mit den Bewohnern.	Ch.E H.W	sofort	✓	?
1.	Die Köche sind bei der Erhebung der Geburtstagswünsche beim Bewohner beteiligt.	Ch.E. H.W	Sept. 13	✓	✓
2.	Kultur des Würzens im Alltag leben.	Ch.E. H.W S.H.	sofort Juni 13	✓	✓
3.	Eine Checkliste für die Menüplanung erstellen.	S.H Ch.E H.W	sofort	offen	offen
Massnahmen aus dem Audit 2014					
1.	Wissenstand der Mitarbeitenden auf dem aktuellen Stand halten	Ch.E. H.W S.H.	Sofort	✓	✓
1.	Besuch der Diätköchin an der Diätkochtagung (Wissenstransfer)	CH.E H.W.	Sofort	✓	offen
2.	Keine proteinarmen Nachtessen mehr! dringend umsetzen	CH.E H.W.	Sofort	offen	offen
2.	Vegetarische Menüplanung überprüfen! dringend umsetzen	CH.E H.W.	Sofort	offen	offen

Fazit

Die Standards werden umgesetzt. Der Wissensstand der Mitarbeitenden bezüglich der altersgerechten Ernährung in der Logis Plus ist sehr gut. Herzliche Gratulation. Die Empfehlungen von proteinreichen Nachtessen gilt es jetzt umzusetzen.

Teil 1: Interview mit Mitarbeitenden Küche

Ablauf Interview (ca. 20min – 25min):

Begrüßung / Generelle Infos zur Befragung
Ziel der Befragung
Fragen bezüglich des Wissens des Standards Mangelernährung
Fragen bezüglich aktueller Verläufe bei Bewohnern
Feedback / Fachgespräch

Auswahl der Befragungspersonen:

Die Küchenchefs und Leiterin Hauswirtschaft bestimmten wer an den Interviews teilnimmt. Alle Teilnehmer verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und erklärten sich bereit am Audit teilzunehmen. Die Interviewbögen wurden anonymisiert und standortunabhängig ausgewertet.

Resultate gelernte Köche

Strukturkriterien

	Fragen für Köche	100%	Heim total	Heim %
S1.1	In den Unterlagen wird Wert darauf gelegt, dass Bewohnerwünsche erhoben werden. Stand in der Logisplus: Werden aktiv Wünsche erhoben? Wo? Mögliche Antworten: Menüsitung, Protokolle gelesen, Teamsitzung, Biographie, Gespräch mit Pflege, Gespräche Bewohner, Andere. Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alles andere = 0 Punkte	18Pkt.	18Pkt.	100%
S1.2	Werden interne Fortbildungen durchgeführt? Themen: Hygiene, Arbeitsrecht, Gesunde Ernährung, Andere Bewertung: Ja= 2 Punkte, alle anderen = 0 Punkte	12 Pkt.	12 Pkt.	100%
S1.3	Welche Weiterbildungsthemen sollten regelmässig thematisiert werden Mögliche Antworten: Hygiene, Kommunikation, Lebensmittelkunde, gesunde Ernährung, Arbeitsschutz, Andere. Bewertung: 3 Nennungen = 2 Punkte, alles andere = 0 Punkte	12 Pkt.	12 Pkt.	100%
S1.4	Wie beurteilen Sie die Kommunikation	12 Pkt.	10 Pkt.	83%

	<p>zwischen den Mitarbeitenden Pflege und Küche?</p> <p>Mögliche Antworten: Sehr gut, gut, schlecht, sehr schlecht</p> <p>Bewertung: Sehr gut und gut = 2 Punkte Alles andere = 0 Punkte</p>			
S1.5	<p>Zum Thema Kommunikation innerhalb des Betriebes: Welchen Beitrag leisten Sie als Mitarbeiter Küche?</p> <p>Mögliche Antworten: Sich als Teil eines Teams sehen, Feedbackkultur, Möglichkeiten zum Austausch, Interdisziplinarität wahrnehmen, Empathie, Andere.</p> <p>Bewertung: 3 Nennungen = 2 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	12 Pkt.	12 Pkt.	100%

Kommentare zu den Strukturkriterien:

- 1.1 «Stationskochen mit Aktivierung», «beim Erheben der Geburtstagswünsche», «Eintrittsmeldung», «Gespräch mit Bewohnern im Esssaal»,
- 1.2 «Kurze Fragebögen vom Küchenchef», «Feedback Schulung», «Haco Kurse», «Wander (Anreicherungskurs)»
- 1.3 «Diätetik», «Diäten repetieren», «altersgerechte Ernährung», «LM Gesetz».
- 1.4 «Der persönliche Kontakt zur Pflege fehlt», «fehlendes Verständnis für die Arbeit in der Küche», «hat sich in den letzten Jahren klar verbessert», «je nach Mitarbeiter oder Wohngruppe sehr verschieden», «könnte noch besser sein».
- 1.5 «ruhig bleiben bei Hektik», «ev. einmal mehr nachfragen», «ehrlich sein», «fähig sein, Kritik entgegenzunehmen», «freundlich und offen sein».

Prozesskriterien

P1.1	<p>Was bezweckt der Arbeitgeber Logis plus mit der Einführung von Qualitätsstandards Ernährung?</p> <p>Mögliche Antworten: Kompetente und zufriedene Mitarbeitende, zufriedene Bewohner, effiziente Abläufe, Ressourcen besser genutzt, mehr Zeit für Bewohner, Andere.</p> <p>Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	18 Pkt.	18 Pkt.	100%
------	--	---------	---------	------

P1.2	<p>Nennen Sie drei Vorteile auf Stufe Bewohner wenn Qualitätsstandards eingeführt sind.</p> <p>Mögliche Antworten: Zufrieden mit Menüangebot, Mitarbeiter wird als kompetent wahrgenommen, hat mehr Zeit beim Bewohner, Bewohner fühlt sich wohl, Andere.</p> <p>Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	18 Pkt.	18Pkt.	100%
P1.3	<p>Wo befinden sich die Standards Ernährung wenn der Küchenchef frei hat oder in den Ferien weilt? Standort prüfen.</p> <p>Bewertung: Ja = 2 Punkte Alles andere = 0 Punkte</p>	12 Pkt.	12 Pkt.	100%
P1.4	<p>In der Gemeinschaftsgastronomie gelten verschiedene Gesetze und Verordnungen. Das Einhalten und Befolgen dieser Vorgaben ist eine wichtige Voraussetzung um den Betrieb erfolgreich zu führen. Welche Gesetze und Verordnungen kennen Sie?</p> <p>Mögliche Antworten: LMV, LGV, HyV, FIV, ZUV, Andere.</p> <p>Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	18 Pkt.	18 Pkt.	100%
P1.5	<p>Welche Kriterien sind in der Menüplanung bei einer Vollverpflegung zu berücksichtigen? Nennen Sie mind. vier Kriterien.</p> <p>Mögliche Antworten: 5am Tag, 3 Milch und Milchprodukte, jede HMZ eine Sättigungsbeilage und eine Proteinquelle, hochwertige Fettquelle, max. 2 fettreiche MZ /Woche, sparsam salzen, andere.</p> <p>Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	18 Pkt.	18 Pkt.	100%
P1.6	<p>Nennen Sie zwei Menükomponenten welche</p>	12 Pkt.	12 Pkt.	100%

	<p>Sie bei Vegetariern als Proteinquelle verwenden.</p> <p>Mögliche Antworten: Hartkäse, Frischkäse, Ei, Quorn, Soja, Hülsenfrüchte, Andere.</p> <p>Bewertung: 3 Nennungen = 2 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>			
P1.7	<p>Welche Fette und Öle werden in der Logis Plus empfohlen?</p> <p>Mögliche Antworten: Olivenöl, Rapsöl, Butter, Holl – Raps, High Oleic Sonnenblumenöl</p> <p>Bewertung: 3 Nennungen = 2 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	12 Pkt.	12 Pkt.	100%
P1.8	<p>Welche Kriterien muss eine altersgerechte Ernährung in der Logis plus erfüllen.</p> <p>Mögliche Antworten: Mahlzeitenverteilung, schmackhafte Speisen, Geschmacksrichtungen, kein faseriges Fleisch, weich gekocht, kräftig würzen, keine unnötigen Diäten, Andere.</p> <p>Bewertung: 4 Nennungen = 3 Punkte Alle anderen = 0 Punkte</p>	18 Pkt.	18 Pkt.	100%

Kommentar zu den Prozesskriterien

- 1.1 «Zufriedene Bewohner», «kompetente Mitarbeitende», «mehr Zeit für den Bewohner», «effizienteres Arbeiten», «weniger Fehler», «gerne zur Arbeit kommen».
- 1.2 «das der Bewohner zufrieden ist». «der Bewohner Menüs genießt die ihm schmecken»,
- 1.3 «Gelber Ordner im Küchenchefbüro»
- 1.4 «HACCP», «Arbeitsgesetz», «GHP»,
- 1.5 «Genügende Proteinzufuhr», «Stärkebeilage», «Fleisch», «Fisch», «Ei», «Käse», «Gemüse», «Salat».
- 1.6 Keine Kommentare.
- 1.7 «neu wird auch Kokosfett verwendet»
- 1.8 «kleine Portionen», «gut würzen», «weich kochen», «kein faseriges Fleisch»,

Kommentar

Sehr guter Stand der Mitarbeitenden zum Thema Ernährung im Alter. Herzliche Gratulation.

Massnahmen:

- Wissensniveau der Mitarbeitenden auf dem aktuellen Stand halten und mit regelmässigen kleinen Repetitionen der Standards.
- Regelmässiger Besuch von Fortbildungen intern oder extern. (Diätkochtagung)

Teil 2: Nährstoffberechnung Küche Stapfen und Lilienweg

Einführung

Das Hauptziel der Qualitätssicherung ist die bedarfs- und bedürfnisgerechte Nahrungsaufnahme von Speisen und Getränken der Bewohner sicherzustellen. (Grundlagendokument altersgerechte Ernährung)

Mit der Menübeurteilung soll sichergestellt werden, dass das Menü oder die Tagesverpflegung in den Institutionen der Logis Plus die Qualitätskriterien erfüllt.

Wir gehen von der Annahme aus, dass ein Bewohner folgenden Bedarf aufweist: (Quelle DACH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr)

33 kcal / kg Körpergewicht	=	33 kcal x 60 kg = 1'980 kcal für Frauen
34 kcal / kg Körpergewicht	=	34 kcal x 60 kg = 2'040 kcal für Männer

Die Literatur gibt aber zu bedenken, dass die obenerwähnten Bedarfswerte eher zu hoch angesetzt sind. Als Grund wird die eher niedrige Aktivität im Alter beschrieben. Unter Berücksichtigung aller dieser Überlegungen kann davon ausgegangen werden, dass für eine bedarfsgerechte Ernährung, vor allem auch für die Vitamin- und Mineralstoffzufuhr eine minimale Zufuhr von mind. 1'800 kcal verlangt. Diese 1'800 kcal werden in den folgenden Vergleichen als Referenzwert dienen.

Achtung:

Bei Bewohnern mit höherem Bedarf z.B. mit mehr Bewegung (z.B. bei Demenz) Dekubitus, entzündliche Erkrankungen, Inappetenz usw. muss der zusätzliche Bedarf individuell ergänzt werden.

Was wurde in den Berechnungen nicht berücksichtigt?

Die Bewohner gestalten das Frühstück sehr unterschiedlich. Wir gehen in den folgenden Berechnungen davon aus, dass ein durchschnittliches Frühstück mit ca. 350 kcal und ca. 10g Protein zu Buche schlägt. Auch alle Zwischenmahlzeiten wurden nicht berechnet, weil die Individualität zu gross ist.

Die Menüsuppe wurde mitgerechnet, wenn Sie Bestandteil des Menüplanes war.

Beim Mittagessen wurden die Nichtmenüsuppe, das Salatbuffet **sowie der Energiedrink** nicht mitgerechnet, weil nicht gewährleistet ist, dass die Bewohner vom Angebot profitieren. Gleiches gilt für das Nachtessen wo die Suppe und das Brot nicht mitgerechnet wurden.

Zusammengefasst alle möglichen zusätzlichen Nährstoffe die dem Bewohner zur Verfügung stehen, die in der vorliegenden Berechnung nicht mitberücksichtigt wurden:

Frühstück:	350kcal	10g Protein
Mittag inkl. Suppe und Salat:	150kcal	3g Protein
Abend: inkl. Suppe und Brot:	130kcal	4g Protein
Total	650kcal	17g Protein

Proteine:

Um eine sichere Proteinaufnahme zu gewährleisten, sind 1 – 1.2 g pro kg / Körpergewicht empfohlen. (Volkert Richtlinien Geriatrie)

$60 \times 1 - 1.2 = \text{mind. } 60\text{g} - 72 \text{ g Protein /Tag d.h. mind. } 25 - 30\text{g Protein pro Hauptmahlzeit}$

Die folgende Überprüfung befasst sich bei den Fetten vor allem mit der Frage ob die minimale Zufuhr von 12 g Oliven- oder Rapsöl / Tag und Bewohner umgesetzt wurde. Weiter gelten die Regeln der Menüplanung gemäss Standard Menüplanung und Zubereitung.

Zusammenfassend die SOLL – Werte pro Bewohner für die Beurteilung:

Energiezufuhr pro Tag:	mind. 1'500 kcal ~ 750kcal pro Hauptmahlzeit
Proteinzufuhr pro Tag:	mind. 60g d.h. mind. 30g pro Hauptmahlzeit
Kohlenhydrate pro Tag:	mind. 100 – 160g ~ 50 – 80g KH/Hauptmahlzeit
Fettzufuhr:	mind. 2 TL Öl oder 1 EL Öl pro Tag

Tabelle 1: Zusammenfassung der Beurteilung der Menüpläne

LEBENSMITTELGRUPPE/ ZUBEREITUNG/ WIEDERHOLUNGEN	SOLL – PORTIONEN IN 2 WOCHEN	PORTIONEN LOGIS PLUS NOV 2012	PORTIONEN LOGIS PLUS APRIL 14	PORTIONEN LOGIS PLUS MÄRZ 17
Proteinlieferanten	28	25	28	28
Fleisch	12	8	8	10
Gepökelte Fleischwaren/ Wurstwaren	4	7	6	4
Fisch	2	3	2	3
Fleischlose Komponenten	10	8	12	11
Milch, Milchprodukte		6	7	7
Hülsenfrüchte oder Getreide		1		0
Eier		1	3	3
Tofu, Seitan, Cornatur		1	1	1
Kein Proteinlieferant		3	1	1
Kohlenhydrat-lieferanten	28	28	28	28
Kartoffeln	08-10	11	10	11
Reis oder Teigwaren	5-8	5	7	6
Diverse	Mind. 1	4	3	4
Getreidearten/Hülsenfrüchte				
Brot oder Teig	Max. 6-9	8	8	7
Davon Vollkorn	Mind. 1-2	0	2	1
Früchte- und Gemüsekomponenten	28	28	28	28
Gemüse roh oder gekocht oder Salat	14	35	21	20
Früchte roh oder gekocht	14	17	14	8
Fett				
Fetteiche Zubereitung und fetteiche Lebensmittel	4	7	1	1

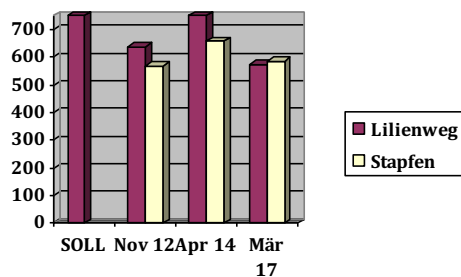
Wiederholungen: v.a. Produkte aus Quorn/Tofu (sei es Plätzli/Burger/Schnitzel usw. -> es bleibt immer QuornTofu..)

Sonstige Beobachtungen in der Küche und bei den Berechnungen:

Wie schon bei der letzten Evaluation beschrieben, verspeisen Bewohner mit dem vegetarischen Menü v.a. beim Mittagessen 3 – 4 mal Soja oder Quorn pro Woche, was als sehr einseitig beurteilt wird.

Resultate der Berechnungen

Durchschnittswerte für das Mittagessen:

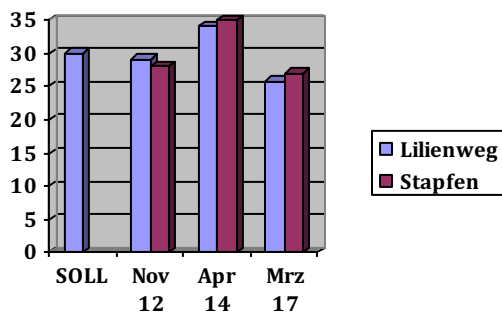


Energie Mittagessen:

Stapfen Ist: 586 kcal Soll: mind. 750kcal

Lilienweg Ist: 589 kcal

Abweichung: 316 kcal / 950 kcal
(tiefster und höchster Wert)

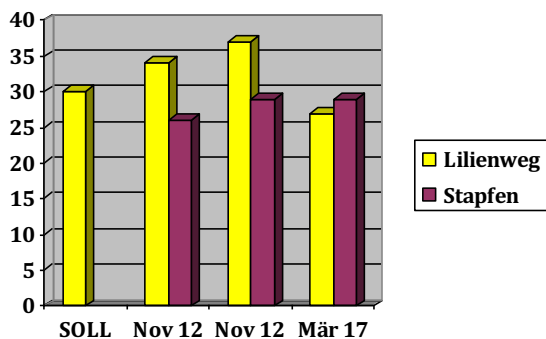


Protein Mittagessen:

Stapfen Ist: 27 g Soll: mind. 30g

Lilienweg Ist: 27 g

Abweichung: 15,4 g / 45,2 g
(tiefster und höchster Wert)

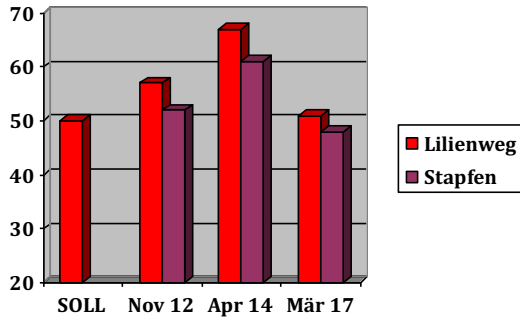


Fett Mittagessen:

Stapfen Ist: 29g Soll: ~ 30g

Lilienweg Ist: 28g

Abweichung: 8g / 55g
(tiefster und höchster Wert)

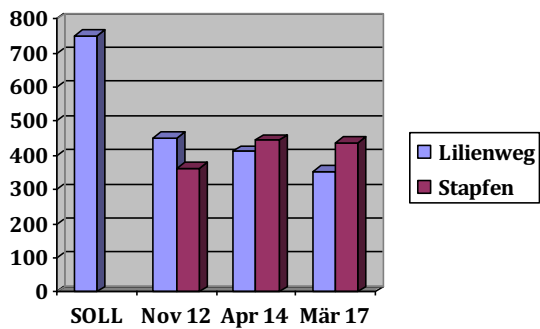


KH Mittagessen:

Stapfen Ist: 48g Soll: 50 - 80g
Lilienweg Ist: 52g

Abweichung: 18g / 101g
(tiefster und höchster Wert)

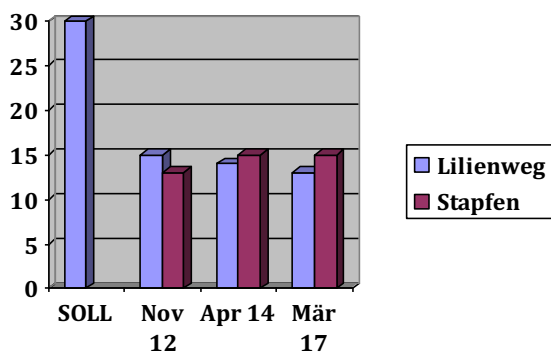
Durchschnittswerte für das Abendessen:



Energie Abendessen:

Stapfen Ist: 436 kcal Soll: mind. 750 kcal
Lilienweg Ist: 353 kcal

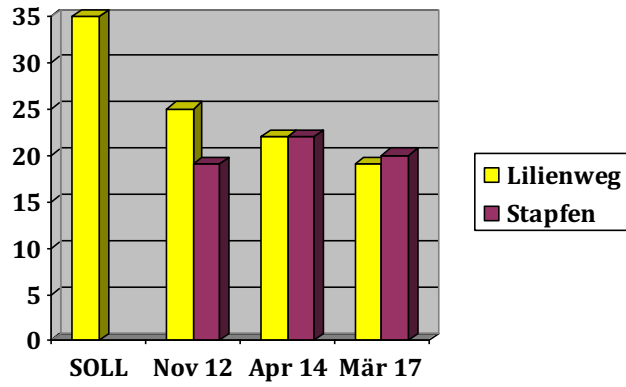
Abweichung: 216 kcal / 655 kcal
(tiefster und höchster Wert)



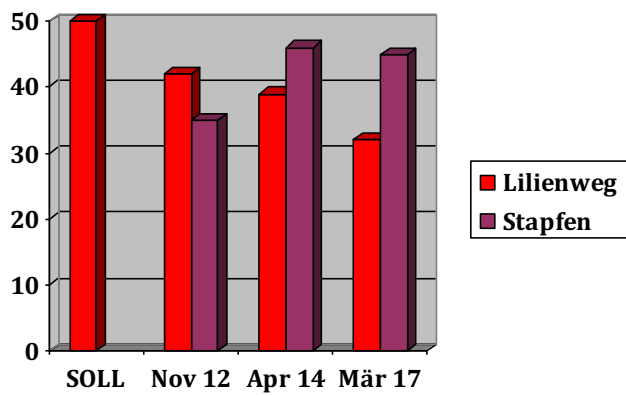
Protein Abendessen:

Stapfen Ist: 15g Soll: mind. 30g
Lilienweg Ist: 13g

Abweichung: 5,4 g / 25 g
(tiefster und höchster Wert)



Fett Abendessen:
 Stapfen Ist: 20g Soll: ~ 30g
 Lilienweg Ist: 19g
 Abweichung: 6g / 44g
 (tiefster und höchster Wert)



KH Abendessen:
 Stapfen Ist: 45g Soll: 50 - 60g
 Lilienweg Ist: 32g
 Abweichung: 16g / 81g
 (tiefster und höchster Wert)

Kommentare zur Nährstoffberechnung:

Beibehalten:

- Abwechslungsreiche Menüs
- Genügendes Energie- und Proteinangebot am Mittag
- Ausreichendes Gemüse und Obst Angebot
- Einsatz von Vollkornprodukten
- Sehr gutes Angebot an Milch und Milchprodukten
- Verbesserung in der Fettmenge. Beim Mittagessen von Höchstwert 80g auf max. 55g gesenkt.

Massnahmen

- Standardisierte Menüplanung inkl. neuen Anforderungen einsetzen.
- Wie schon bei der letzten Evaluation konnten die erfordernten Energie- und Proteinmenge für die Nachtessen nicht erreicht werden.
Möglichst keine Nachtessen mehr unter 400kcal
17.3., 18.3., 21.3., 22.3., 24.3., 25.3., 26.3., 27.3., 28.3.
Möglichst keine Nachtessen mehr unter 20g Protein betrifft
alle Abende ausser 19.3.!
- Thema Vegi:
Auch Vegischnitzel- Plätzli oder –Burger sind oft aus Soja/Quorn hergestellt.
Alternativen zu diesen Produkten sind Eierspeisen (Rührei/Omelette/Ei im Töpfli/verlorene Eier oder Käsespeisen wie Käseschnitte/Käsesoufflé/mit Käse Überbackenes oder aber Hüttenkäse/Quark oder aufgeschnittener Käse als Beilage zu Geschwellten. Auch Gemüse- oder/Fruchtwähen mit Ei- Quarkguss oder ebensolche Gemüseaufläufe oder die Spanische Tortilla sind gute Eiweisslieferanten. So kann neben den Sojaersatzprodukten eine grosse Abwechslung erzielt werden.
- Kokosfett als Fettstoff in der Gemeinschaftsgastronomie?

Bern, 25.04.2017 Daniel Messerli