

PRESSEINFORMATION

Pflege und Verpflegung – SeniorInnen-Einrichtungen unter der Lupe FH St. Pölten analysiert Verpflegungssituation in Betreuungseinrichtungen

St. Pölten, 30. August 2012 – Die Essensversorgung von SeniorInnen in Heimen und Pflegeeinrichtungen Österreichs analysiert eine aktuelle Studie der Fachhochschule St. Pölten. Dafür wurden insbesondere die Verpflegungs-Gewohnheiten sowie Maßnahmen im Umgang mit Mangelernährung und anderen medizinischen Problemen in über 200 Heimen untersucht. Durchgeführt wurde die Studie im Auftrag der GOURMETGROUP, Österreichs Marktführerin bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices. Dieser liefern die Ergebnisse wichtige Informationen für die Angebots- und Sortimentsgestaltung.

Wohlschmeckend, gesund und bedürfnisgerecht – die Anforderungen an Speisenpläne von SeniorInnenheimen sind mannigfaltig. Wie es tatsächlich gelingt, diesen Anforderungen tagtäglich gerecht zu werden, wurde nun in einer Studie der FH St. Pölten untersucht. "Insgesamt haben wir nahezu 230 Pflegeheime in sechs Bundesländern umfangreich mittels Fragebogen befragt", erklärt FH-Prof. Gabriele Karner, Studiengangsleiterin für Diätologie an der FH St. Pölten. Anhand der Ergebnisse konnten mehrere Verpflegungsmodelle in österreichischen SeniorInneneinrichtungen identifiziert sowie der Umgang mit medizinischen Problemen analysiert werden.

Komplexe Kost

Als Ausgangspunkt der Querschnittsstudie wurde die jeweilige Heimgröße erhoben. Dabei zeigte sich, dass tagtäglich im Schnitt 75 Personen pro Heim bekocht werden. Dafür werden die Mahlzeiten entweder direkt vor Ort in Zubereitungsküchen hergestellt oder von externen Spezialisten wie der GOURMETGROUP geliefert. FH-Prof. Karner dazu: "Rund 70 % der Einrichtungen verfügen über eine Zubereitungsküche. Die Vorbereitung des Speisenplans obliegt dabei einer Küchenleitung, deren Teams die Speisenzubereitung direkt vor Ort durchführen." Dabei werden die Küchen mit unterschiedlichsten Bedürfnissen konfrontiert, wie FH-Prof. Karner ergänzt: "Gerade in SeniorInneneinrichtungen gibt es einen hohen Bedarf an verschiedenen Kostformen, also z. B. hochkalorische Kost, Diabetikerkost und insbesondere Breikost. Denn gerade bei den im Alter häufigen Demenzerkrankungen wie z. B. Morbus Alzheimer können Schluckstörungen auftreten, die je nach Beeinträchtigung spezielle Speisen-Konsistenzen erfordern." Die Zubereitung solch spezieller Kost braucht Know-how und ist eine zeitliche und personelle Herausforderung. Das Küchenpersonal ist dabei meist auf sich gestellt: "Seitens des Personals der Einrichtungen gibt es kaum ExpertInnen wie fix angestellte

Diätologinnen und Diätologen. Vor allem bei Diäten wie beispielsweise einer Leichten Vollkost, Diabetikerkost oder Dialysekost ist dies besonders problematisch", so FH-Prof. Karner.

Informationsmangel

Wie die Studie zeigt, wünschen sich daher rund ein Drittel der Einrichtungen mehr Information bzw. Schulungen zum Thema Ernährung. Informationsbedarf besteht zu Demenz und Schluckstörungen, insbesondere jedoch zu Mangelernährung: "Diese kann zu einem massiven Verlust an Lebensqualität, zu Mobilitätsverlust und in schweren Fällen zur Bettlägerigkeit führen", so FH-Prof. Karner. Regelmäßige Screenings, um beginnende Mangelernährung festzustellen, wären daher wichtig, finden aber selten regelmäßig statt. "Bei der Erstaufnahme führen rund 70 % der befragten Einrichtungen solche Untersuchungen durch, monatliche Kontrollen werden dann nur noch von rund 50 % durchgeführt", so FH-Prof. Karner. Erst wenn eine Mangelernährung manifest wird, werden bei über 95 % der Einrichtungen Ess- und Trinkprotokolle angelegt. Allerdings gaben nur 30 % der Befragten an, in diesen Fällen DiätologInnen hinzuzuziehen. Erforderliche Informations-Angebote wie Details zu Zutaten und Nährwerten der Speisen könnten externe Spezialisten wie die GOURMETGROUP jederzeit bieten. FH-Prof. Karner dazu: "Damit könnte einer Mangelernährung gezielt begegnet werden, da beispielsweise die Eiweißzufuhr sehr einfach bestimmt, durch eine gezielte Auswahl der Gerichte angehoben und damit positiv beeinflusst werden könnte." Speisen und Speisenpläne könnten dadurch besser zielgruppenspezifisch angepasst werden und die Ernährungssituation älterer Menschen weiter optimiert werden.

Die Studie wurde im Rahmen des Projekts "GeriaNutrition – Ernährungssituation in österreichischen SeniorInnenrichtungen" im Auftrag der GOURMETGROUP an der FH St. Pölten (Kompetenzfeld Gesundheit) durchgeführt.

Presstext zum Download verfügbar unter: <http://www.fhstp.ac.at/presse>

Am Dienstag, 4. September, 12 Uhr wird Fr. FH-Prof. Gabriele Karner, MBA, vom Studiengang Diätologie live im Gespräch mit Anna Michalski im "CampusTalk", dem Wissenschaftsformat von campus & cityradio 94,4 zu hören sein.
Livestream unter: www.cr944.at

Über die Fachhochschule St. Pölten

Die Fachhochschule St. Pölten ist Anbieterin praxisbezogener und leistungsorientierter Hochschulausbildung in den Themengebieten Medien, Informatik, Verkehr, Gesundheit und Soziales. In mittlerweile 16 Studiengängen und in Lehrgängen werden rund 2.000 Studierende betreut. Neben der Lehre widmet sich die FH St. Pölten intensiv der Forschung. Die wissenschaftliche Arbeit erfolgt innerhalb der Kompetenzfelder Medientechnik, Medienwirtschaft, IT-Sicherheit, Simulation, Schienenverkehr, Gesundheit und Soziales. Es erfolgt ein stetiger Austausch zwischen Studiengängen und Instituten, in denen laufend praxisnahe und anwendungsorientierte Forschungsprojekte entwickelt und umgesetzt werden.

Wissenschaftlicher Kontakt:
FH-Prof. Gabriele Karner, MBA
Fachhochschule St. Pölten
Studiengang Diätologie
Matthias Corvinus-Str. 15
3100 St. Pölten
T +43 / (0)2742 / 313 228 – 561
E gabriele.karner@fhstp.ac.at
W <http://www.fhstp.ac.at>

Redaktion & Aussendung:
PR&D – Public Relations für
Forschung & Bildung
Mariannengasse 8
1090 Wien
T +43 / (0)1 / 505 70 44
E contact@prd.at
W <http://www.prd.at>