

## Abstract

### **Praxisbeispiel 2: Feinkost - Smooth Food: Das Konzept leben im TERTIANUM Wohn- & Pflegezentrum Wismetpark in Weesen**

**Markus Gübeli, Leiter Küche, TERTIANUM Wohn- & Pflegezentrum Wismetpark Weesen**

In Alters- und Pflegeinstitutionen leiden bis zu 50% der Bewohnenden an Kau- und Schluckbeschwerden. Insbesondere bei Schlaganfall- oder Parkinsonpatienten ist die Zahl noch höher. Die Betroffenen nehmen generell zu wenig Nahrung zu sich, da ihre Essenszeit länger dauert und allenfalls Ressourcen zum Eingeben nicht genügend zur Verfügung stehen.

Die Anpassung der Kostform von der Normalkost über die geschnittene bis hin zur passierten und pürierten Kost ist ein Muss. Der Zeitaufwand fürs Küchenpersonal dafür ist hoch, deshalb stemmt sich mancher so lange es geht dagegen und mixt den Alltag in einfacher Form. Somit überlässt er den Zusatzaufwand für Kleinschneiden, Zerdrücken, Quetschen und allenfalls Verdünnen und Vermischen nicht selten der Pflege. Teilbereiche wie Vorspeisen, Salate, Rohkost und nicht selten auch Liebesspeisen, die auch an Erinnerungen geknüpft sind, fehlen dann zunehmend.

Fazit: Bei unausweichlicher Abhängigkeit dieser Kostform kann es zum Verlust der Lebensqualität des Bewohnenden, Patienten kommen. Essen in dieser Kostform soll ein „Genussauftrag“ darstellen und hat mit Wertschätzung gegenüber dem Betroffenen zu tun, unabhängig, ob der Betroffene dies bewusst wahrnehmen kann oder nicht.

Möglichkeiten, eine adäquate Kostform herzustellen, sind vorhanden. Die Wahl steht zwischen Einkauf von Convenience Produkten in verschiedenen Stufen, der Eigenproduktion oder einer Kombination daraus. Zurzeit sind die Convenience Produkte so ausgelegt, dass wesentlich der Mittag abgedeckt wird, Schluckstörungen sind aber ein 24 Stunden Problem. Es bedarf an mehreren Lösungen durch den Tag und mehr als nur dem Joghurt. Also ist man gezwungen Kompromisse einzugehen und diese stellen sich oftmals als echte Herausforderung dar.

Unser Konzept basiert auf den Pfeilern – Wissen – Können – Wollen – und zeigt auf wie mit einfachen Möglichkeiten dem Stressfaktor „Pürierte Kost“ entgegengewirkt werden kann und selbst diese Variante bei uns Einzug in den ganz normalen Alltag gehalten hat.

Ich möchte aufzeigen, wie wir im Wohn- & Pflegezentrum Wismetpark in Weesen das Konzept „Feinkost-Smooth Food“ 24 Stunden orientiert umsetzen, Impulse durch Bilder untermauern und aufzeigen, was machbar ist und was es hierzu braucht.