

Ernährung von Senioren und Pflegebedürftigen

Der Leitfaden für alle Verantwortlichen in Pflegeeinrichtungen und Kliniken

Bearbeitet von
Josef Lüttig

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2015. Loseblatt. Rund 1600 S. In 2 Ordnern
ISBN 978 3 89947 162 5

[Weitere Fachgebiete > Medizin > Pflege > Altenpflege](#)

Zu [Leseprobe](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

**beck-shop.de**
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Herausgeber/Autoren

Inhaltsverzeichnis

Stichwortverzeichnis

Informationen zur Benutzung der CD-ROM, Lizenzbedingungen

I Anforderungen an die Ernährung des alten Menschen

- 1 Energiebedarf im Alter
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 2 Beurteilung der Energiezufuhr von Senioren
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 3 Nährstoffbedarf im Alter
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 4 Die Ernährungspyramide
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 5 Ernährung bei geringer Nahrungsaufnahme
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 6 Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 7 Sensorische Wahrnehmungsveränderungen im Alter
I. MATULLAT
- 8 Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen
A. C. SCHMID, H. HESEKER
- 9 Funktionelle Lebensmittel
U. FISCHER
- 10 Sekundäre Pflanzenstoffe
U. FISCHER
- 11 Durst und Indikatoren für Flüssigkeitssubstitution
C. LENZEN
- 12 Ballaststoffe
U. FISCHER
- 13 Haut – Fachinformationen inkl. Schulungsfolien auf CD
und Online auf www.behrs-premium.de!
U. FISCHER



II Hauswirtschaftskonzept

B. WIEGAND-PRADEL

- 1 Das Hauswirtschaftskonzept – was gehört dazu und wie fange ich an?
M. C. KLÖBER
- 2 Hauswirtschaftliche Mitarbeiter fördern und fordern
M. GÖTZ
- 3 Der tägliche Spagat zwischen Bedarf und Bedürfnis
– Optimierung der Verpflegung in der stationären Altenhilfe,
eine qualifizierte Managementaufgabe!
M. BÖTTJER, H. STRUBE
- 4 Logistik für die Schnittstelle Speisenverteilung
C. REINER
- 5 Hausreinigung
- 6 Tisch- und Esskultur im Heim
C. REINER
- 7 Reklamationen
R. KLÖBER
- 8 Wäscheversorgung
S. KÜHNAU
- 9 Schnittstellenmanagement
M. C. KLÖBER
- 10 Neues Berufsbild in der Altenhilfe: Präsenzkräfte
C. REINER
- 11 Marketing in der Hauswirtschaft
M. GÖTZ

III Mangelernährung und Dehydratation im Alter

M. LANGE-WAGNER

- 1 Definition der Mangelernährung
- 2 Mangelernährung und Körperzusammensetzung
- 3 Ursachen einer Mangelernährung
- 4 Folgen der Mangelernährung
- 5 Maßnahmen zur Vorbeugung und Behandlung einer Mangelernährung
- 6 Dehydratation im Alter – Fachinformationen inkl. Schulungsfolien (auch
Online auf www.behrs-premium.de/)
B. WIEGAND-PRADEL

- 7 Gesundheitsgefahren bei großer Hitze
U. BRUCKER
- 8 Expertenstandard Ernährungsmanagement
M. M. SCHREIER, S. BARTHOLOMEYCZIK
- 9 Expertenstandard Ernährungsmanagement
– Wo findet sich die Küche wieder?
S. LUSIARDI
- IV Ernährungskonzept zur Vorbeugung von Mangelernährung**
A. C. SCHMID
- 1 Einleitung
- 2 Schematischer Überblick zum Ernährungskonzept
- 3 Erläuterung der Messinstrumente
- 4 Bemerkungen zum Einsatz des Ernährungskonzepts in Alteneinrichtungen
- 5 Zwischenmahlzeiten in der Seniorenverpflegung
V. WEBER, H. STRUBE
- 6 Smoothies – gesund und lecker?
U. FISCHER
- V Versorgung von dementiell erkrankten Menschen**
- 1 Allgemeine Begriffserklärung
B. WIEGAND-PRADEL
- 2 Das Konzept „Esskultur im Heim“
M. BIEDERMANN
- 3 Basale Stimulation
B. WIEGAND-PRADEL
- 4 Dehydratationsprophylaxe bei demenzkranken Menschen im Alzheimer Tageszentrum in Wetzlar
B. ROTH, M. LIEB, B. LOTZ, U. OTTO
- 5 Ess- und Tischkultur
W. REBBE/U. BRUCKER
- 6 Zubereitungs- und Angebotsformen der Speisen
W. REBBE
- 7 Ernährung bei Demenz
B. LASSEN/E.-M. HIRNIGL

VI Essenreichen und Nahrungsverweigerung

- 1 Nahrungsverweigerung
M. LANGE-WAGNER
- 2 Essenreichen
B. WIEGAND-PRADEL

VII Besondere Kostformen

- B. WIEGAND-PRADEL
- 1 Ernährung bei Untergewicht
- 2 Kostform bei Kaubeschwerden
- 3 Kostform bei Schluckstörungen
- 4 Obstipation
- 5 Diarrhö
- 6 Ernährung bei Dekubitus
- 7 Smoothfood – Molekularküche im Pflegeheim
U. FISCHER
- 8 Morbus Crohn
- 9 Morbus Parkinson
- 10 Vegetarische Ernährung
R. DÖRSAM/B. WIEGAND-PRADEL

VIII Angebot unterschiedlicher Diätkostformen

- 1 Vollkost (vollwertige Kost)
A. C. SCHMID
- 2 Leichte Vollkost
A. C. SCHMID
- 3 Ernährung bei Diabetes mellitus
B. WIEGAND-PRADEL
- 4 Ernährung bei Fettstoffwechselstörungen
B. WIEGAND-PRADEL
- 5 Ernährung bei erhöhten Harnsäurewerten und Gicht
A. C. SCHMID
- 6 Ernährung bei Nierenerkrankungen
B. WIEGAND-PRADEL
- 7 Ernährung bei starkem Übergewicht (Adipositas)
B. WIEGAND-PRADEL

-
- 8 Ernährung bei Osteoporose
A. C. SCHMID
 - 9 Ernährung bei Rheuma
B. WIEGAND-PRADEL
 - 10 Essen und Trinken bei Tumorerkrankungen
H. HESEKER
 - 11 Ernährung bei Laktoseintoleranz
B. LASSEN
 - 12 Ernährung bei Zöliakie und Sprue (Glutenfreie Ernährung)
B. LASSEN
 - 13 Ernährung bei Hypertonie (Bluthochdruck)
B. WIEGAND-PRADEL
 - 14 Eiweißreiche Ernährung
E.-M. HIRNIGL
 - 15 Eiweißarme Kost bei Nierenerkrankungen
E.-M. HIRNIGL
 - 16 Fruktose in der Ernährung
B. HENNINGSEN

 - IX Sondenkost**
B. WIEGAND-PRADEL
 - 1 Begriffserklärung künstliche Ernährung
 - 2 Auswahl der geeigneten Ernährungssonde
 - 3 Technik der Sondenlegung
 - 4 Die Sondennahrung
 - 5 Applikationshilfen
 - 6 Indikation für eine Ernährungssonde
 - 7 Beispiel für einen Kostaufbau über PEG
 - 8 Nährstoffbedarf und Flüssigkeitsbedarf
 - 9 Durchführung der Sondenernährung
 - 10 Allgemeine Grundregeln zur Medikamentengabe über eine Ernährungssonde
 - 11 Hygienemaßnahmen
 - 12 Kontrollen bei der Sondenernährung
 - 13 Probleme und Problemlösungen

- 14 Liste von Medikamenten, die als Nebenwirkung gastrointestinale Beschwerden hervorrufen können
- 15 Selbstgefertigte Sondennahrungen („home-made“) vs. industriell hergestellte Produkte
- 16 Rechtlich-ethische Aspekte
- 17 Rechtliche Grundlagen
- 18 Patientenbeispiele

X Munderkrankungen und Mundpflege

CH. BENZ

- 1 Einleitung
- 2 Munderkrankungen im Alter
- 3 Mundpflege in der Pflege
- 4 Das Duale Konzept – Ein Modellprojekt in München

XI Lebensmittelhygiene

TH. REICHE

- 1 Grundlagen des Lebensmittelrechts
- 2 Produktionshygiene in der Seniorenverpflegung
- 3 Das betriebliche Eigenkontrollsystem
- 4 Personalhygiene
- 5 Personalschulung und Belehrung

XII Rechtliche Grundlagen

B. WIEGAND-PRADEL, K.-H. POPPE, J. SCHNEIDEREIT

- 1 Pflegequalitätssicherungsgesetz
- 2 Heimgesetz
- 3 Heimmitwirkungsverordnung
- 4 Gesetz über den Verkehr mit Arzneimitteln (AMG)
- 5 Sozialgesetzbuch
- 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- 7 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- 9 Gut genährt
U. FISCHER

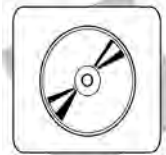
- 10 Medizinproduktegesetz (MPG)
C. STILLER-HARMS
- 11 Biostoffverordnung (BioStoffV) und Verordnung zur arbeitsmedizinischen
Vorsorge (ArbMedVV)
S. WALDEN
- 12 Rechtsfragen am Lebensende
H. ROTHER

XIII Anhang

- 1 Ärzte-Information
H. HESEKER
- 2 Angehörigen-Information
H. HESEKER
- 3 Der Fragebogen zur Ess- und Trinkbiographie
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 4 Der MNA-Fragebogen inkl. Anleitung zum Ausfüllen
- 5 Die Checkliste für Ernährungsrisiken
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 6 Der Katalog über Ernährungsrisiken und Lösungsvorschläge
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 7 Der Dokumentationsbogen für bestehende Ess- und Trinkgewohnheiten so-
wie eingeleitete Ernährungsmaßnahmen
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 8 Ernährungsdokumentation zur Ermittlung der Portionsgrößen
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 9 Das Ess- und Trinkprotokoll
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 10 Die Ernährungsdokumentation und Verlaufskontrolle bei Sondenkost
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 11 Das Ess- und Trinkprotokoll bei Sondenkost
A. C. SCHMID, M. LANGE-WAGNER, B. WIEGAND-PRADEL
- 12 Gewichtsverlaufskurve
- 13 Checkliste zur Erfassung der Ernährungssituation
- 14 Instrument zur zweiphasigen Erfassung der Ernährungssituation
- 15 Rezepte für eine eiweißarme Ernährung (nur auf CD!)
E.-M. HIRNIGL



- 16 Mahlzeitenvarianten für eine eiweißarme Ernährung (nur auf CD!)
E.-M. HIRNIGL
- 17 Schulung: Kohlenhydrate und Eiweiß – Mit Schulungsfolien auf Ihrer CD und
Online auf www.behrs-premium.de!
B. WIEGAND-PRADEL



XIV Weitere Themen

- 1 Wechselwirkungen von Medikamenten
B. WIEGAND-PRADEL
- 2 Muskelkräftigung für Senioren – Gesundheit, Mobilität, Wohlbefinden und Lebensqualität
H. MÖLLENHOFF
- 3 Die Bedeutung der neuen MDK-Prüfrichtlinien für die Hauswirtschaft
C. MENEBRÖCKER, S. EBNER
- 4 Konzepte aus der Praxis
- 5 Bildung eines Ernährungsteams
S. KALDE
- 6 Ergebnisse einer aktuellen Untersuchung zur Ernährungssituation älterer Menschen in stationären Einrichtungen (ErnSTES)
H. HESEKER, P. STEHLE
- 7 Biomangement nach EG-Rechtsschriften zum ökologischen Landbau
DR. C. STRASSNER, R. ROEHL, A'VERDIS
- 8 Halal-Zertifizierung
S. PFAFF
- 9 Kräuter und Gewürze – Kleine Menge, große Wirkung
M. NIEßEN
- 10 Süßen ohne Kalorien
U. FISCHER
- 11 Religion und Ernährung
B. WIEGAND-PRADEL
- 12 Von der Kantine ins Krankenhaus – Allergien und ihre Bedeutung für die GV
M. NIEßEN
- 13 Hausfeste planen
C. REINER
- 14 Kaffee
U. FISCHER
- 15 Tee in der täglichen Ernährung
U. FISCHER

- 16 Saft in der Ernährung von Senioren
U. FISCHER
- 17 Nahrungsfette und -öle
M. NIEßEN

Literatur