



Wir beraten Sie gerne
Careline 0800-68874242

5	Parenterale Ernährung	122
5.1	Indikationen	122
5.2	Nahrungskomponenten	122
5.3	Komplikationen	125
5.4	Monitoring	126
	Ernährung optimieren	127
	Erfolg dokumentieren	128
	Zufriedenheitsanalyse Pfrimmer Nutricia	129
	Schlusswort	133

www.pfrimmer-nutricia.de

Inhaltsübersicht

Das KLEE-Konzept. Ihr Erfolgsrezept für ein ganzheitliches Ernährungsmanagement

Das KLEE-Konzept im Überblick

05



Kommunikation stärken

09

Kommunikation als gemeinsame Basis

09

Struktur- und Prozessqualität: Anforderungen des MDK

09

Bildung eines Qualitätszirkels Ernährung

11

Analyse der IST-Situation der Ernährungsversorgung

11

SOLL-Konzeption der Schnittstellen in der Ernährungsversorgung

14

Fortbildungen zur Ernährungsversorgung

20

Fortbildungen: Anforderungen des MDK

20

Fortbildungskatalog Pfrimmer Nutricia

20



Lösungen entwickeln

22

1 Grundlagen der Ernährung im Alter

23

1.1 Bedeutung der Nährstoffe im Alter

23

1.2 Bedarf an Nährstoffen im Alter

24

1.2.1 Energiebedarf

24

1.2.2 Eiweißbedarf

26

1.2.3 Flüssigkeitsbedarf

26

1.2.4 Richtgrößen zur Abschätzung des Energie-,
Protein- und Flüssigkeitsbedarfs pro kg Körpergewicht

27

1.3 Mangelernährung im Alter

28

1.3.1 Definition Mangelernährung

28

1.3.2 Häufigkeit von Mangelernährung im Alter

28

1.3.3 Ursachen von Mangelernährung im Alter

28

1.3.4 Folgen von Mangelernährung im Alter

30

Das KLEE-Konzept. Ihr Erfolgsrezept für ein ganz

1.4	Ziele einer optimalen Ernährung in Pflegeeinrichtungen	31
1.5	Welche Formen der Ernährung gibt es?	31
1.6	Wer benötigt welche Ernährungsform?	32
2	Bestimmung der Ernährungssituation	34
2.1	Ernährung: Anforderungen des MDK	35
2.2	Erstellen einer Ess- und Trinkbiographie	40
2.3	Abschätzung der Nahrungsaufnahme	45
2.4	Gewichtserhebung und Gewichtsverlauf	48
2.5	Bestimmung des Body-Mass-Index (BMI) und dessen Verlauf	49
2.6	Nutri-Risk-Analyse	53
2.7	Mögliche Maßnahmen bei vorhandenen Risikofaktoren	56
2.8	Standardisierte Dokumentation der Prozesse	59
3	Orale Ernährung	61
3.1	Vollkost und leichte Vollkost	61
3.2	Esssituation und Umgebung	65
3.3	Ernährung bei Mangelernährung	65
3.4	Ernährung bei Demenz	67
3.5	Spezielle Kost bei Kau- und Schluckstörungen	70
3.6	Anregungen für mögliche Maßnahmen bei Appetitlosigkeit	74
3.7	Anregungen für mögliche Maßnahmen bei Ablehnung von Nahrung	75
3.8	Anregungen für mögliche Maßnahmen bei Essabhängigkeit – Hilfsbedürftigkeit beim Essen	75
3.9	Anregungen für mögliche Maßnahmen bei Obstipation	76
3.10	Anregungen für mögliche Maßnahmen bei geringer Trinkmenge	76
4	Enterale Ernährung	77
4.1	Verordnungsfähigkeit	77
4.2	Trinknahrung	81

heitliches Ernährungsmanagement

4.2.1	Indikationen	81
4.2.2	Praktische Hinweise für den Einsatz von Trinknahrung	81
4.2.3	Produkte Trinknahrung	85
4.3	Sondenernährung	88
4.3.1	Indikationen	88
4.3.2	Sondenanlage	89
4.3.2.1	Welche Zugangswege der enteralen Ernährung gibt es?	89
4.3.2.2	Was ist zur Lage der Sondenspitze zu beachten?	89
4.3.2.3	Produktübersicht Ernährungs sonden	90
4.3.3	Praktische Aspekte der Sondenernährung	90
4.3.3.1	Besonderheiten bei der Applikation	90
4.3.3.2	Kostaufbau Sondennahrung	90
4.3.3.3	Hygiene bei Sondenernährung	92
4.3.3.4	Pflegerische Aspekte bei Bewohnern mit transnasaler Sonde	93
4.3.3.5	Spülen von Ernährungs sonden	97
4.3.3.6	Verabreichung von Sondennahrung mit Schwerkraft	99
4.3.3.7	Verabreichung von Sondennahrung mit Ernährungspumpe	100
4.3.3.8	Verbandwechsel bei einer PEG-Sonde	101
4.3.3.9	Aspirationskontrolle	105
4.3.3.10	Medikamentengabe	106
4.3.3.11	Diarrhoe	108
4.3.3.12	Entscheidungsfindung PEG-Anlage	109
4.3.4	Produkte Sondennahrung	114
4.4	Leitlinien zur enteralen Ernährung	118
4.4.1	Enterale Ernährung bei Patienten mit Dekubitus(risiko)	118
4.4.2	Enterale Ernährung bei Diabetes mellitus	119
4.4.3	Enterale Ernährung in der Geriatrie und Neurologie	120