



Noten für das Seniorenheim

Pflegequalität wird transparent für jedermann



Hausaufgaben auch für die Verpflegung!



Pflegequalität im Internetvergleich

Pflegebedürftige und Angehörige können sich in Zukunft mit Hilfe von (Schul-)Noten über die Qualität von Pflegeheimen informieren. Grundlage für dieses Notensystem ist die Pflegereform aus dem vergangenen Jahr.

Vorgesehen ist die Gesamtbewertung einer Pflegeeinrichtung in Form einer Note von „**sehr gut**“ bis „**mangelhaft**“ sowie die Bildung von Teilnoten für die Bereiche

- Pflege und medizinische Versorgung,
- Umgang mit demenzkranken Bewohnern,
- soziale Betreuung und Alltagsgestaltung,
- Wohnen, Verpflegung, Hauswirtschaft und Hygiene.

Darüber hinaus wird es eine separate Note für die Ergebnisse einer Bewohnerbefragung geben.

Die Noten setzen sich aus insgesamt 82 Einzelbewertungen zusammen, die im Rahmen der gesetzlichen Überprüfung der Heime durch die Medizinischen Dienste der Krankenkassen ermittelt werden. Bis Ende 2010 müssen alle ambulanten und stationären Einrichtungen im Auftrag der Pflegekassen mindestens einmal geprüft werden, danach ist eine jährliche Kontrolle vorgesehen.

Die Pflegekassen stellen anschließend sicher, dass die Prüfergebnisse sowohl an gut sichtbarer Stelle in der geprüften Pflegeeinrichtung ausgehängt und darüber hinaus in verständlicher, übersichtlicher und vergleichbarer Form im Internet veröffentlicht werden.

Neben der Gesamtnote werden die Ergebnisse der vier Qualitätsbereiche sowie das Ergebnis der Bewohnerbefragungen veröffentlicht. Zusätzlich können sich die Verbraucher auch über die Ergebnisse jedes einzelnen Kriteriums informieren.

Um die Gesamtnote einer Einrichtung einordnen und bewerten zu können, soll außerdem der Durchschnittswert und die Zahl der stationären Pflegeeinrichtungen aus dem jeweiligen Bundesland veröffentlicht werden.

DIE PRÜFUNG



Verpflegung hat hohe Relevanz

Die Verpflegung spielt eine wesentliche Rolle für die Bewertung einer Einrichtung. Viele Herausforderungen können Pflege und Verpflegung nur gemeinsam lösen.

Bewertungsbereich 4. Wohnen, Verpflegung, Hauswirtschaft und Hygiene

1. Kann der Zeitpunkt des Essens im Rahmen bestimmter Zeitkorridore frei gewählt werden?
2. Wird Diätkost, z. B. für Menschen mit Diabetes, angeboten?
3. Ist die Darbietung von Speisen und Getränken an den individuellen Fähigkeiten der Bewohner orientiert (wird z. B. die Nahrung nur bei tatsächlicher Notwendigkeit klein geschnitten oder als passierte Kost serviert)?
4. Wird der Speiseplan in gut lesbarer Form bekannt gegeben?
5. Orientieren sich die Portionsgrößen an den individuellen Wünschen der Bewohner?
6. Werden Speisen und Getränke in für die Bewohner angenehmen Räumlichkeiten und entspannter Atmosphäre angeboten?

Bewertungsbereich 1. Pflege und medizinische Versorgung

1. Werden erforderliche Maßnahmen bei Einschränkungen der selbstständigen Nahrungsversorgung durchgeführt?
2. Ist der Ernährungszustand angemessen im Rahmen der Einwirkungsmöglichkeiten der Einrichtung?
3. Werden erforderliche Maßnahmen bei Einschränkungen der selbstständigen Flüssigkeitsversorgung durchgeführt?
4. Ist die Flüssigkeitsversorgung angemessen im Rahmen der Einwirkungsmöglichkeiten der Einrichtung?
5. Wird bei Bewohnern mit Ernährungssonden der Geschmackssinn angeregt?

Bewertungsbereich 2. Umgang mit demenzkranken Bewohnern

1. Gibt es ein bedarfsgerechtes Speisenangebot für Bewohner mit Demenz?

Bewertungsbereich 5. Bewohnerbefragung

1. Können Sie beim Mittagessen zwischen verschiedenen Gerichten auswählen?
2. Schmeckt Ihnen das Essen in der Regel?
3. Sind Sie mit den Essenszeiten zufrieden?
4. Bekommen Sie Ihrer Meinung nach jederzeit ausreichend zuzahlungsfrei Getränke angeboten?

DIE AUFGABEN



Exklusive Information aus erster Hand

Holen Sie sich aktuellstes Wissen und erste Erfahrungsberichte auf den regionalen Symposien des GV-Partner Profi Clubs.

„Prüfungstress im Heim?“

Was die neuen Ernährungsstandards und Noten für die Pflege und Verpflegung bedeuten!“

Termine:

- 18.11.2009 in Mainz
- 25.11.2009 in Marl
- 26.11. 2009 in Bad Arolsen

Experten nehmen Stellung:

- Noten für das Seniorenheim, Jürgen Brüggemann, MDS Medizinischer Dienst
- Neue Standards (DGE) für die Verpflegung in der stat. Altenpflege, Prof. Ulrike Arens-Azevêdo
- Ernährungsmanagement: der 7. Expertenstandard für die Pflege, Prof. Sabine Bartholomeyczik, Daniela Hardenacke
- Strategien und Wege, allen Anforderungen gerecht zu werden, Iris Hassel/Claudia Menebröker

Erstklassige Weiterbildung

Spezielle Seminare der GV-Partner-Akademie bieten aktuelles Wissen und Maßnahmen zur praktischen Umsetzung, z. B.:

- Fit für den MDK
- Kochen in der Wohnküche
- Arbeiten und Leben im Zuhause der Bewohner
- Kostformen unter der Lupe
- Ernährungsvisite im Seniorenheim
- Seniorengerechte Ernährung

Mehr Informationen unter:

www.gv-partner-akademie.de

LÖSUNGSHILFEN



Konkrete Lösungen zur betrieblichen Umsetzung

Professionelle Beratung vor Ort

In der Gemeinschaftsverpflegung erfahrene Betriebsberater unterstützen Sie durch persönliche Beratung und fundierte Konzepte in allen Fragen der Heimverpflegung, z. B. auch beim

Führungsworkshop

Ernährungsmanagement im Seniorenheim

für Pflegedienstleitung, Hauswirtschaftsleitung, Küchenleitung, Heimleitung. Mit Unterstützung unserer Expertin **Iris Hassel**

- erfahren Sie, was tatsächlich gefordert ist,
- erfassen Sie die aktuelle hausspezifische Situation,
- erhalten Sie Praxiswissen und Tools zur Umsetzung,
- definieren Sie Zuständigkeiten und eine Road-Map zum Erfolg.

Software für die tägliche Praxis

JOMOsoft bietet das optimale Instrument für das Verpflegungsmanagement in Heimen. Insbesondere das Software-Modul

Ess- und Trinkprotokoll

bietet bei geringem Zeitaufwand und leichter Bedienung eine wertvolle Hilfe, die vorgenannten Anforderungen bestens zu erfüllen.

- Dokumentation der tägl. verzehrten Speisen und Getränke
- BMI-Berechnung, BMI-Verlauf
- Flüssigkeitsprotokolle und Essprotokolle
- Soll- und Ist-Vergleiche
- Grafische Auswertungen
- Weiterverarbeitung durch Excel-Export
- u.v.m.

LÖSUNGSHILFEN



Wir kümmern uns.

Mehrwert durch Partnerschaft

Mit uns haben Sie einen Partner, der in allen Fragen der Gemeinschaftsverpflegung optimale Lösungen anbietet. Mit unseren Leistungen zum Verpflegungsmanagement in Heimen unterstützen wir Sie auch ganz gezielt bei den

neuen Herausforderungen in Verbindung mit der Bewertung der Pflegequalität. Nutzen Sie die gebündelte Kompetenz unserer Leistungsbereiche zu Ihrem Vorteil. Sprechen Sie uns an.



Ein Unternehmen
der GV-Partner-Gruppe

JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG

Beratung 02837-80-336
Software 02837-80-226

Holtumsweg 26
47652 Weeze

E-Mail: info@gvpbs.de
www.gvpbs.de