

Schriftliche Frage Nr. 204 vom 20. Juni 2017 von Herrn Balter an Herrn Minister Antoniadis zur Unterernährung in Altenheimen¹

Frage

Das Grenz Echo berichtete am 14. Juni in einem Artikel über eine Studie des Hausarztes Mark Huylebroeck, die besagt, dass in Belgiens Altenheimen vier von fünf Senioren unterernährt sind oder kurz davor stehen, es zu werden. Bereits 2012 hat es diesbezüglich eine Studie der Universität Gent gegeben, deren Resultate bereits auf das Problem der Unterernährung in den Altenheimen hinwiesen. Die Ursachen dieser Erscheinung sind mannigfaltig. So können Schluck- und Kaubeschwerden, eine medikamentöse Behandlung oder die Tatsachen, dass die Mahlzeiten alleine zu sich genommen werden, die Essgewohnheiten der Altenheimbewohner entscheidend verändern. Auch die psychische Verfassung der Betroffenen ist entscheidend, denn Alzheimerpatienten vergessen häufig, dass sie überhaupt hungrig sind. Daneben ist selbstredend auch die Qualität des Essens von großer Bedeutung. So geben die betroffenen Altenheime, laut GE Artikel, im Schnitt vier Euro für alle Mahlzeiten pro Bewohner am Tag aus, ein Umstand, der sich auf die Qualität des Essens auswirkt, was schlussendlich auch geschmackliche Folgen hat. Des Weiteren beeinflusst auch der Dienstplan des Pflegepersonals die Essgewohnheiten der Senioren, was erschwerend zu den bereits genannten Ursachen hinzukommt. Vor 2 Jahren hatten wir Sie bereits in der schriftlichen Frage Nr. 71 vom 22. Dezember 2015 (Bulletin Nr. 17, S. 60) zu dieser Problematik befragt. Sie wiesen damals auf verschiedenen Maßnahmen hin, welche in der DG getroffen wurden. Nun möchten wir Sie zur aktuellen Situation sowie zur Entwicklung dieser Problematik in den letzten beiden Jahren befragen.

In diesem Zusammenhang sind meine Fragen an Sie wie folgt:

1. Wieviel geben die Altenheime der DG durchschnittlich am Tag für die Mahlzeiten ihrer Bewohner aus?
2. Wird auf eine ausgewogene, mineral- und vitaminreiche Ernährung geachtet? Bitte erläutern Sie ihre Antwort durch verschiedene Beispiele pro Heim.
3. Gibt es in der DG ebenfalls Fälle von Unterernährung bzw. Mangelernährung in Altenheimen?
4. Haben Sie als zuständiger Minister hierzu bereits Untersuchungen in Auftrag gegeben oder stehen diese noch aus? Wenn nein, warum nicht?
5. Sie verwiesen in Ihrer Antwort auf die Frage Nr. 71 auf einem Wertungsbericht: „Nach Ablauf werden die Träger einen Wertungsbericht anfertigen und einreichen. Auf dieser Grundlage wird dann über eine mögliche Weiterführung der Projekte entschieden.“ Könnten Sie uns diesen Bericht und die diesbezüglichen Entscheidungen, welche Sie getroffen haben, bitte zukommen lassen?

Antwort

Einleitung und Grundlagen

Es gibt allgemeine Regelwerke, beispielsweise die HACCP Prozeduren (Hygiene) und die AFSCA-Kontrolle, die eine gewisse Qualität garantieren. Dies liegt nicht in der Zuständigkeit unserer Inspektionen.

In den Rechtstexten ist Folgendes vorgegeben:

26. FEBRUAR 1997 - ERLASS DER REGIERUNG [ÜBER DIE ANERKENNUNGSBEDINGUNGEN FÜR WOHN-, BEGLEIT- UND PFLEGESTRUKTUREN FÜR SENIOREN]²

¹ Die nachfolgend veröffentlichten Texte entsprechen den hinterlegten Originalfassungen.

² Überschrift ersetzt ER 26.06.09, Art. 1

KAPITEL 3: DIE VORGABEN IN BEZUG AUF MAHLZEITEN, HYGIENE, PFLEGEPLANUNG UND -DOKUMENTATION SOWIE TAGESAKTIVITÄTEN UND VERFAHRENSRICHTLINIEN

1. DIE MAHLZEITEN

- a) Den Bewohnern werden täglich drei Hauptmahlzeiten angeboten, wovon zumindest eine warme, sowie auf Wunsch der Bewohner zwei Zwischenmahlzeiten und eine Spätmahlzeit.
- b) Die Zubereitung und die Verteilung des Essens erfolgen unter strikter Einhaltung der Regeln der Sauberkeit und der Hygiene.
- c) Es ist auf eine gesunde, seniorenrechtliche und abwechslungsreiche Nahrung zu achten. Die Nahrung ist dem Gesundheitszustand der Bewohner angepasst.
- d) Die verordneten Diätpläne sind einzuhalten.
- e) Die Bewohner werden angeregt, an der Speiseplangestaltung mitzuwirken.
- f) Das Mittagessen darf nicht vor 12.00 Uhr, das Abendessen darf nicht vor 17.30 Uhr serviert werden.
- g) Personen, die nicht alleine essen und trinken können, erhalten die erforderliche Hilfe.
- h) Trinkwasser steht nach Bedarf des Bewohners kostenlos zur Verfügung.
- i) Die Speisepläne des vergangenen Monats werden zur Einsicht aufbewahrt.

1. HYGIENE UND GESUNDHEITSPFLEGE

Das Heim ist verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene und entsprechender Maßnahmen in allen Tätigkeitsbereichen, wie z.B. Pflege der Bewohner, Raumpflege, Bereitung von Speisen, Gestaltung der Reserveräume und Müllentsorgung.

In der Inspektion wird auf folgende Elemente geachtet:

Mahlzeiten, Hygiene	
Kriterien	Wert
Gibt es 3 Hauptmahlzeiten?	4
Ist eine der Hauptmahlzeiten eine warme?	2
Gibt es auf Wunsch der Bewohner 2 Zwischenmahlzeiten und eine Spätmahlzeit?	2
Wird das Mittagessen nicht vor 12.00 Uhr serviert?	1
Wird das Abendessen nicht vor 17.30 Uhr serviert?	1
Ist die Nahrung gesund, seniorenrecht und abwechslungsreich?	4
Ist die Nahrung dem Gesundheitszustand angepasst?	4
Werden die verordneten Diätpläne eingehalten?	4
Gibt es eine erforderliche Hilfe für die Bewohner, die nicht alleine essen und trinken können?	4
→ in einem gemeinsamen Raum?	1
→ mit entsprechendem Personal?	2
→ mit Hilfsmitteln?	2
Gibt es kostenloses Trinkwasser (Kaffee, Tee, Flaschenwasser mit und ohne Kohlensäure, Leitungswasser, aufbereitetes Trinkwasser) während und außerhalb der Mahlzeiten?	4
→ im Zimmer des Bewohners?	2
→ im Essraum?	2

Antwort des Ministers

Frage 1: *Wieviel geben die Altenheime der DG durchschnittlich am Tag für die Mahlzeiten ihrer Bewohner aus?*

Es ist schwer, die Qualität einer Mahlzeit an ihrem Preis festzumachen. Größere Einrichtungen oder Einrichtungen die beispielsweise mit Sodexo (oder anderen Anbietern) zusammenarbeiten, erzielen günstigere Preise als kleine Einrichtungen. Über die Anwendung der o.g. Regelwerke hinaus wird auch ganz besonders auf die Zufriedenheit der Bewohner geachtet. Dies geschieht durch die Befragung der Bewohner zur Qualität des Essens und die Mahlzeiten sind ein Thema welches grundsätzlich beim Bewohnerrat besprochen wird.

Die Einrichtungen sind nicht verpflichtet uns die Kosten, die die Vorbereitung der Mahlzeiten verursacht, mitzuteilen, da unsere Vorgaben auf einer anderen Ebene angesiedelt sind.

Die Mahlzeiten werden nicht mit den Zuschüssen der Deutschsprachigen Gemeinschaft bezahlt, sondern durch die Miete der Bewohner (sogenannte Hotelkosten).

Wir haben alle Organisation zu den Kosten befragt. Die erhaltenen Angaben können jedoch nicht pauschal verglichen werden, da einige nur die Nahrungsmittel betreffen, andere die Mahlzeiten inklusive Getränke. Die erhaltenen Preise schwanken zwischen 4,00€ und 8,60€. Die Personalkosten zur Zubereitung der Nahrung und das Reichen der Nahrung ist in den vorher genannten Preisen nicht enthalten; also geht es sich hier um die nackte Nahrungsmittelanschaffung.

Es ist evident, dass die Preise auch sehr stark vom Tagesmenü abhängig sind und der Preis der ausgeteilten Nahrung von Tag zu Tag sehr unterschiedlich sein kann. Bei den vorher genannte Preisen handelt es sich um Durchschnitte, die dennoch, je nach Tagesmenü auch (weitaus) über die genannten Zahlen liegen können. Wenn Sie nähere Angaben benötigen, dann sollten Sie die Einrichtungen persönlich anschreiben.

Frage 2: *Wird auf eine ausgewogene, mineral- und vitaminreiche Ernährung geachtet? Bitte erläutern Sie ihre Antwort durch verschiedene Beispiele pro Heim.*

Ja. Dies ist eine Vorgabe in den Normen. Einige Häuser haben ihre eigene Diätassistentin, andere arbeiten mit Sodexo oder in einem größeren Konsortium, welche im Hintergrund einen Diätassistenten beziehungsweise Ernährungsberater haben.

Bitte finden Sie in den Anlagen einige Menüs der unterschiedlichen Einrichtungen, sowie ein Kochbuch, welches spezifisch für die Senioren erstellt wurde.

Frage 3: *Gibt es in der DG ebenfalls Fälle von Unterernährung, bzw. Mangelernährung in Altenheimen?*

Hierbei handelt es sich ganz klar um personengebundene und medizinische Angaben, die nur den Senioren und im besten Fall seinen Angehörigen betreffen. Den Ärzten und Krankenpflegern obliegt es Mängel festzustellen und gegebenenfalls zu behandeln.

Als Regierung besteht unsere Aufgabe einzig und alleine darin zu kontrollieren, ob es in den Einrichtungen Verfahren gibt, die bei Mangelernährung oder Dehydrierung angewandt werden. Hierfür werden in den APHS's regelmäßig die BMI-Indikatoren der Bewohner ermittelt.

Unser Aufgabe liegt darin die Menüs zu überprüfen und die Mitsprache der Bewohner und deren Angehörigen bei der Zusammenstellung dieser Menüs zu fördern und zu

garantieren. Ich erlaube mir Ihnen in den Anlagen einige Beispiele der wöchentlichen Menüzusammenstellung verschiedener APWS's beizufügen, damit Sie sich persönlich davon überzeugen können, dass eine sehr ausgeglichene und dennoch variierte Nahrung angeboten wird und dies durchaus zu einem angepassten Preis der es sodann auch ermöglicht die „Hotelkosten“ nicht unnötig in die Höhe schnellen zu lassen.

Gleichermaßen ist es für uns auch wichtig, und dies wissen und unterstützen wir auch, dass die Einrichtungen auf regionale Gegebenheiten achten und bestimmte Mahlzeiten dementsprechend anbieten.

Ostbelgien ist sicherlich keine Insel. Daher kann man davon ausgehen, dass es Mangelernährungen gibt, deren Ursachen vielfältig sein können.

Wesentlich ist das Erfassen dieses Zustandes und die Reaktion darauf. Der Senior muss die entsprechende Hilfe und Unterstützung während der Mahlzeiten erhalten. Dies ist in unseren Heimen vorgesehen und wird auch bei den Inspektion eingehend kontrolliert.

Darüber hinaus muss man sich bewusst sein, dass das Themenfeld Ernährung auch beispielsweise andere Themenfelder umfasst wie die Mundhygiene, die medikamentöse Behandlung, die möglicherweise Appetitlosigkeit verursacht. Es erweist sich auch als schwierig, langjährige Essgewohnheiten von Zuhause umzustellen. Hier greift das Prinzip der Selbstbestimmung und Sie wissen, dass mir dieses Prinzip ganz besonders am Herzen liegt. Auch gibt es Menschen, die sich nicht mehr ernähren möchten. Diese Beispiele stellen zweifelsohne auch Grenzen dar, die eine Einrichtung nicht überschreiten kann oder darf. Es wäre unverschämte dadurch zu erklären, dass es „Entschuldigungen“ für eine Mangelernährung eines Seniors in einem APWH gibt. Es wäre aber genauso irreführend anhand einer statistischen Angabe zu schlussfolgern, dass die Senioren nicht ihren Bedürfnissen entsprechend gepflegt würden.

Frage 4: *Haben Sie als zuständiger Minister hierzu bereits Untersuchungen in Auftrag gegeben oder stehen diese noch aus? Wenn nein, warum nicht?*

Wir haben keine Untersuchung in Auftrag gegeben und werden außerhalb der Inspektionen keine Untersuchung veranlassen. Wir wissen, dass die Einrichtungen im Bereich der Ernährung und Mahlzeiten sehr aktiv sind. Dieses Themenfeld ist zentral im Tagesablauf und in der sozialen Begleitung der Senioren. (Beispiel Kochateliers, Rezeptbuch, Aperitifs, Frühstücksbuffet, gemeinsames Essen in Aufenthaltsräumen oder Restaurants, usw.) Wir würden nur dann aktiv werden, wenn eine Beschwerde vorliegen würde.

Wir haben das Glück „nur“ 8 Einrichtungen in Ostbelgien zu haben, diese Situation erlaubt es uns, sehr nah am Geschehen zu sein und das bedarf dann keiner besonderen kostspieligen Untersuchung. Wir bauen auf ein gegenseitiges Vertrauen zwischen den Mitarbeitern des Ministeriums und den Dienstleistern in Ostbelgien und selbstverständlich führt dieses Vertrauensverhältnis nicht zu einer Vernachlässigung unserer Aufsichtspflicht.

Wir stellen auch fest, dass alle Einrichtungen sehr bemüht sind, die individuellen Bedürfnisse der Bewohner zu respektieren.

Frage 5: *Sie verwiesen in Ihrer Antwort auf die Frage Nr. 71 auf einem Wertungsbericht: „Nach Ablauf werden die Träger einen Wertungsbericht anfertigen und einreichen. Auf dieser Grundlage wird dann über eine mögliche Weiterführung der Projekte entschieden.“ Könnten Sie uns diesen Bericht und die diesbezüglichen Entscheidungen, welche Sie getroffen haben, bitte zukommen lassen?*

Der Bericht ist positiv ausgefallen und das Projekt wird ohne weitere Unterstützung der Deutschsprachigen Gemeinschaft weitergeführt. Der Zuschuss war in der Tat eher eine Anschubfinanzierung und der Großteil des Geldes diente der Anschaffung von Material, welches nach der positiven Bewertung weiterhin eingesetzt wird.

Anlagen: unterschiedliche Menüs
 Ein Kochbuch für die Bewohner³

³ Das von der Regierung hinterlegte Kochbuch ist in der Verwaltung des Parlaments einsehbar.

Menü der Woche



<p><u>MONTAG</u> 05/06</p>	<p>Spargelsuppe * Gefüllte Paprikaschoten Kräuterkartoffeln * Kleingebäck</p>
<p><u>DIENSTAG</u> 06/06</p>	<p>Topinambursuppe * Hähnchenbrustfilet Gemüsereis * Eisbecher</p>
<p><u>MITTWOCH</u> 07/06</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage * Champignonrahmschnitzel Tomatensalat, Fritten * Joghurt</p>
<p><u>DONNERSTAG</u> 08/06</p>	<p>Tomatensuppe * Gemüsetortilla an Joghurt Dip gem. Blattsalate * Kuchen</p>
<p><u>FREITAG</u> 09/06</p>	<p>Brokkolisuppe * Scampis Gemüsenudeln * frisches Obst</p>
<p><u>SAMSTAG</u> 10/06</p>	<p>Gemüsesuppe * Chicorée gratin Püree * Pudding</p>
<p><u>SONNTAG</u> 11/06</p>	<p>Maronensuppe * Lammragout Ratatouille, Gratin * Crème au beurre salé</p>

Menü der Woche



<p><u>MONTAG</u> 12/06</p>	<p>Maissuppe * Boulette Liégeois, Nudeln Gurkensalat * Joghurt</p>
<p><u>DIENSTAG</u> 13/06</p>	<p>Selleriesuppe * Putenbraten, Rotkohl Kartoffeln * Pudding</p>
<p><u>MITTWOCH</u> 14/06</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage * Schweinefilet, Pfefferrahm Blattsalat, Fritten * Eisbecher</p>
<p><u>DONNERSTAG</u> 15/06</p>	<p>Paprikasuppe * Kartoffel - Lauch - Auflauf * Frisches Obst</p>
<p><u>FREITAG</u> 16/06</p>	<p>Geflügelcreme * geb. Fisch, Kohlrabi Püree * Kleingebäck</p>
<p><u>SAMSTAG</u> 17/06</p>	<p>Zucchinicrème * Spitzkohleintopf, Bratwurst * Pudding</p>
<p><u>SONNTAG</u> 18/06</p>	<p>Chicoreesuppe * Pastetchen, Spargel Pommes Noisettes * Crème Brulée</p>

Menü der Woche










<p><u>MONTAG</u> 19/06</p>	<p>Kerbelsuppe * Putensteaks an Sc. Hollandaise Gemüsereis * Kleingebäck</p>
<p><u>DIENSTAG</u> 20/06</p>	<p>Gemüsesuppe * Schweinegulasch Erbsen & Möhren, Kartoffeln * Pudding</p>
<p><u>MITTWOCH</u> 21/06</p>	<p>Kraftbrühe mit Einlage * Currywurst Tomatensalat, Fritten * Frisches Obst</p>
<p><u>DONNERSTAG</u> 22/06</p>	<p>Zwiebelsuppe * Nudelkroketten Ratatouille * Eisbecher</p>
<p><u>FREITAG</u> 23/06</p>	<p>Lauchcreme * pochierter Fisch, Spinat Kartoffeln * Joghurt</p>
<p><u>SAMSTAG</u> 24/06</p>	<p>Grüne Suppe * Hamburger an Zwiebelsauce Möhren, Püree * Pudding</p>
<p><u>SONNTAG</u> 25/06</p>	<p>Waldpilzsuppe * Ente an Honigsoße Bohnen, Pommes duchessee * Panna Cotta</p>

WOCHE VOM 3 JULI BIS ZUM 9 JULI 2017



Die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit










Montag 03. Jul	Dienstag 04. Jul	Mittwoch 05. Jul	Donnerstag 06. Jul	Freitag 07. Jul	Samstag 08. Jul	Sonntag 09. Jul
Frühstück						
Nach Ihren Vorlieben	Mit frischem Rosinenbrot	Quark-Töpfchen	Zusätzlich ein gekochtes Ei	Nach Ihren Vorlieben	Nach Ihren Vorlieben	Mit Sonntags Brötchen
Mittagessen						
Blumenkohlsuppe Ungarisches Rindergulasch Rosmarinkartoffel Bohnen  Vanillepudding	Brokkolisuppe Schweinebraten Rübchen PetersilieKartoffel  Brésiliennepudding	Minestrone Cordon-bleu Fritten Mischsalat  Mokkapudding	Pilzsuppe Hähnchenfilet Spätzle Brokoli  Mandelpudding	Kerbelsuppe Zucchini gefüllt mit Hackfleisch Reis  Eisbecher	Möhrensuppe Rinderroulade Erbsen und Möhren Kartoffel  Vanillepudding	Bouillon Putenschnitzel "Hawai" Rösties  Erdbeerpudding
Diätmenü						
Rindergulasch Rosmarinkartoffel Bohnen	Schweinebraten Rübchen PetersilieKartoffel	Schnitzel Apfelkompott Püree	Hähnchenfilet Spätzle Brokoli	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch Reis	Rinderroulade Möhren Kartoffel	Putenschnitzel "Hawai" Kartoffel
Abendessen						
Geflügelwurst Gervais	Brennesselkäse Apfelkompott	Salami Kirschtomaten	Junger Gouda Mandarinen	Käsekroketten	Geflügelwurst Banane	Zwiebelwurst Kirschen

Woche vom 17. Juli bis zum 23. Juli 2017



Die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit



Montag 17. Jul	Dienstag 18. Jul	Mittwoch 19. Jul	Donnerstag 20. Jul	Freitag 21. Jul	Samstag 22. Jul	Sonntag 23. Jul
Frühstück						
Nach Ihren Vorlieben	Mit frischem Rosinenbrot	Quark-Töpfchen	Zusätzlich ein gekochtes Ei	Nach Ihren Vorlieben	Nach Ihren Vorlieben	Mit Sonntags Brötchen
Mittagessen						
Porreesuppe Hamburger "Ardennen Art" Kohlrabi in Soße Kartoffel  Liégois	Gurkensuppe Schweineschnitzel Blattspinat Püree  Brésilienne Pudding	Blumenkohlsuppe Knackwürstchen Kartoffelsalat  Vanillepudding	Paprikasuppe Hähnchencurry mit Gemüse Duftreis  Mangojoghurt	Möhrensuppe Seelachs mit Hollandaise Spargel Petersilie- kartoffel  Schokopudding	Kerbelsuppe Leberkäse Bratkartoffel Rote Beete  Cocospudding	Bouillon Nackensteak mit Tomaten Rosmarinkartoffel Salat  Eis
Diätmenü						
Hamburger Kohlrabi Kartoffel	Schnitzel Blumenkohl Püree	Knackwürstchen Püree Kompott	Hähnchencurry Pffirsich Reis	Seelachs mit Hollandaise Spargel Kartoffel	Leberkäse Bratkartoffel Rote Beete	Nackensteak mit Tomaten Rosmarinkartoffel
Abendessen						
Fleischwurst Gervais	Brennesselkäse Pffirsiche	Jagdwurst Banane	Gekochter - Schinken Mirabellen	Frische Melone	Junger Gouda Mandarinen	Ardennen Schinken Fruchtsalat