

## **Schriftliche Frage Nr. 71 vom 22. Dezember 2015 von Herrn Balter an Herrn Minister Antoniadis bezüglich der Ernährung in Altenheimen\***

### **Frage**

In Ihrer Rede vom 11. Juni 2015 anlässlich der Auftaktveranstaltung des Programms für Ernährung und Bewegung berichteten Sie über die Nutri Action II Studie, die das Essverhalten von mehr als 3.500 Senioren über 70 Jahren untersucht hat und deren Resultat alarmierend war. Denn ungefähr 12% der Senioren seien bereits von Unterernährung betroffen, während 45% ein Risiko für Mangel- oder Fehlernährung aufwiesen. Außerdem machten Sie auf die Tabuisierung des Themas Mangelernährung aufmerksam. Auch wollten Sie ein Projekt zu dessen Bekämpfung unterstützen und haben die Vertreter der verschiedenen Einrichtungen (Bsp. Altenheime) und Vereinigungen dazu eingeladen ihre Ideen einzubringen.

<http://www.antoniadis.be/cms/?p=1419>

Meine Fragen an Sie:

- Was haben Sie seitdem konkret unternommen, um die Ernährung in den Altenheimen zu verbessern?
- Gibt es eine Statistik zum Essverhalten der Senioren in der DG?
- Gibt es spezielle Schulungen oder Seminare für Köche und Pflegepersonal in Bezug auf Ernährungslehre für ältere Menschen?

### **Antwort**

Auf Ebene der Ernährung in Altenheimen gibt es drei Fragen :

1. Was haben Sie seitdem konkret unternommen, um die Ernährung in den Altenheimen zu verbessern?
2. Gibt es eine Statistik zum Essverhalten der Senioren in der DG?
3. Gibt es spezielle Schulungen oder Seminare für Köche und Pflegepersonal in Bezug auf Ernährungslehre für ältere Menschen? (wo genau werden diese Schulungen stattfinden)

- 
1. Was haben Sie seitdem konkret unternommen, um die Ernährung in den Altenheimen zu verbessern?

Bei der Gesundheitsförderung der Senioren spielt das Thema Ernährung eine wichtige Rolle. Mehrere konkrete Maßnahmen wurden in den zurückliegenden Monaten ergriffen:

Zuallererst denke ich hier natürlich an das Programm für Ernährung und Bewegung (PEB), dessen Schwerpunkt im letzten Jahr die gesunde Ernährung im Alter war. Nach der Auftaktveranstaltung wurde in diesem Rahmen ein Projektaufruf gestartet. im Juni 2015 hat die Regierung dann zwei von vier eingereichten Projekten stattgegeben.

Das erste wird vom Katharinenstift Astenet organisiert und trägt den Titel **«Du bes wat du ets! Du bist was du isst»**. Hierbei stehen besonders der angemessene Umgang mit Zwischenmahlzeiten sowie die individuellen Essgewohnheiten im Vordergrund.

---

\* Die nachfolgend veröffentlichten Texte entsprechen den hinterlegten Originalfassungen.

Das zweite Projekt findet unter dem Motto „**Fit im Teller- Fit im Kopf**“ statt und wird vom St. Nikolaus-Hospital Eupen durchgeführt. Auch hier stehen die Zwischenmahlzeiten, insbesondere das Fingerfood, im Mittelpunkt.

Bei beiden Projekten geht es in erster Linie darum, bei den Bewohnern den Spaß und den Genuss am Essen aufrechtzuerhalten oder neu zu entfachen. Neben einer gesünderen und ausgewogenen Gestaltung der Zwischenmahlzeiten soll zudem die Mangelernährung bekämpft sowie die interne Organisation und Betreuung mithilfe einer Ernährungsakte verbessert werden.

Beide Projekte, bei denen zahlreiche Akteure wie Ärzte, Ernährungsberaterinnen, Angehörige, das Pflegepersonal und natürlich die Senioren miteinbezogen werden, haben im Herbst vergangenen Jahres begonnen.

Nach Ablauf werden die Träger einen Wertungsbericht anfertigen und einreichen. Auf dieser Grundlage wird dann auch über eine mögliche Weiterführung entschieden.

Die Regierung unterstützt außerdem die wichtige Sensibilisierungsarbeit. In diesem Sinne werden verschiedene Vortragsabende zum Thema Ernährung im Alter angeboten. Die AG Demenz hat beispielsweise im Herbst vergangenen Jahres in Bütgenbach einen Vortrag unter dem Titel „Essen und Trinken bei Demenz“ organisiert.

Wie auch im Falle des Medikamentenkonsums ist die DG in erster Linie nicht für die Definition der Aufgaben und die Ausübung der Arzt- und Krankenpflegeberufe verantwortlich.

Wir sind zuständig für die Inspektion in den APWH und seit der 6. Staatsreform für die Normen und die Finanzierung der APWH. Parallel zu der neuen Finanzierung werden dann neue Normen, die sowohl der Realität der DG als auch unseren Qualitätsansprüchen entsprechen, in Kraft treten. Bis dahin müssen die Einrichtungen den bisherigen Gesetzestexten folgen<sup>1</sup>.

Die Krankenpfleger beobachten neben dem Gesundheitszustand der Bewohner unter anderem auch deren Essverhalten. Die Freude am Essen soll gefördert werden. Beispielsweise indem das Essen in Gesellschaft eingenommen wird (für die Senioren, die dies möchten) oder indem Fingerfood, Frühstückbuffets usw. angeboten werden. Das sind jedoch Initiativen der Einrichtungen, die nicht vorgeschrieben werden. Die Ernährung ist für Krankenpfleger ein sehr sensibles Thema. Und es wird in der Regel sehr viel Wert darauf gelegt (siehe auch Ausbildung der Krankenpfleger und der Pflegehelfer).

## 2. Gibt es eine Statistik zum Essverhalten der Senioren in der DG?

Zum Essverhalten der Senioren in der DG liegen keine statistischen Angaben vor. Lediglich die Ärzte und gegebenenfalls das LIKIV können über derlei Zahlenmaterial verfügen. Es handelt sich hier um personenbezogene Gesundheitsangaben, auf die wir aus datenschutzrechtlichen Gründen nicht zurückgreifen dürfen.

---

## 3. Gibt es spezielle Schulungen oder Seminare für Köche und Pflegepersonal in Bezug auf Ernährungslehre für ältere Menschen? (wo genau werden diese Schulungen stattfinden).

---

<sup>1</sup> Erlass der Regierung vom 26. Februar 1997 über Anerkennungsnormen der die Wohn-, Begleit- und Pflegestrukturen für Senioren und der Königliche Erlass vom 21. September 2004 zur Festlegung von Normen für die besondere Zulassung als Pflege- und Altenheim, als Tagespflegezentrum oder als Zentrum für nicht angeborene Hirnschäden.

### **A. Ausbildung der Krankenpfleger der AHS:**

2011 organisierte die KPVDB eine Zusatzausbildung für Krankenpfleger/innen an der Autonomen Hochschule (AHS). Im Rahmen dieser Zusatzausbildung wurden Unterrichtsstunden zum Thema der Prävention und der Gesundheitsförderung erteilt. In der Autonomen Hochschule wird stetig ein allgemeiner Unterricht zu Ernährung und Diätlehre erteilt. Die Studenten erhalten ein Basiswissen zu diesem Thema. Es gibt zudem Bezüge zur Ernährung in anderen Fächern: zum Beispiel bei Schlaganfall oder Schluckbeschwerden.

### **B. KPVDB:**

Ein Blick auf alle Weiterbildungsangebote der KPVDB sowohl für die Pflegehelfer (AFPK) als auch andere Weiterbildungen für das Pflegepersonal und auch die Zusatzausbildungen für Krankenpfleger zeigen, dass dem Thema Ernährung die notwendige Bedeutung beigemessen wird und dass das Personal in ihrer Grundausbildung Kenntnisse erwirbt, die durch themenbezogene Weiterbildungen ergänzt werden können.

### **C. Diätassistenten in den APWH**

Eine Einrichtung (Katharinenstift) hat einen Diätassistenten, der bei Bedarf mit den Köchen und den einzelnen Bewohnern austauscht. Sie erstellt auch den Menüplan mit der Küche.

### **D. Weiterbildungen für Köche und Pflegepersonal außerhalb der KPVDB**

Alle Einrichtungen können ihr Personal zudem zu anderen Aus- und Weiterbildungszentren im In- und Ausland anmelden. Es gibt beispielsweise im RBS in Luxemburg eine spezialisierte Ausbildung für Altenheimköche. (<http://www.rbs.lu/icc/Internet-de/nav/8d6/8d6708cc-bb5b-2421-9df1-68f102700266.htm> )