

„Fingerfood“ macht Senioren wieder Appetit

CURA Seniorenzentrum Gelsenkirchen führt innovatives Ernährungskonzept ein

Gelsenkirchen, 25. Mai 2010. Finger statt Besteck – das ist die Kernidee eines speziellen Ernährungskonzepts für Menschen mit Demenz, das jetzt im CURA Seniorenzentrum Gelsenkirchen eingeführt wurde. Fingerfood hat das Ziel, Senioren, die nicht mehr mit Besteck essen können oder wollen, eine Alternative anzubieten und ihnen so größtmögliche Selbständigkeit und Selbstbestimmung zu ermöglichen. Sie erhalten eine Auswahl von Speisen, die ohne Besteck gegessen werden können.

„Zum Beispiel verlieren viele Menschen mit Demenz das Hunger und Durstgefühl. Wir können diese Bewohner oftmals nur schwer motivieren, bestimmte Essenszeiten einzuhalten oder am Tisch sitzen zu bleiben“, berichtet Einrichtungsleiterin Carina Michels. Unterversorgung mit Vitaminen und Gewichtsabnahme können die Folgen sein. „Fingerfood hat hier gleich mehrerer Vorteile: es macht das Essen zu einem sinnlichen sowie abwechslungsreichen Erlebnis und die Bewohner können die kleinen Happen auch im Stehen oder Vorbeigehen zu sich nehmen.“

„Es geht bei dem Konzept keineswegs darum, Party-Häppchen anstelle normaler Gerichte anzubieten“, erklärt Klaus Soltau von der RECATTEC Dienstleistungs-GmbH, die das Konzept gemeinsam mit der CURA Unternehmensgruppe entwickelt hat. „Vielmehr werden übliche für die Seniorenkost geeignete Gerichte in anderer Art zubereitet. Dazu eignen sich zum Beispiel entsprechend zugeschnittene Fleisch- oder Gemüsestücke, Kartoffeln, angedickte Süßspeisen in Stücken oder weiches Gebäck.“ Suppen und Soßen ohne Stückchen können in kleinen Bechern gereicht werden. Im Vorfeld wird analysiert, für wen sich Fingerfood eignet, denn wer noch kann, darf auch weiterhin mit Besteck essen. Außerdem wird beachtet, dass es sich um Speisen handelt, die die Bewohner kennen und in der Vergangenheit gerne gegessen haben. Um eine korrekte Umsetzung des Konzepts zu gewährleisten, wurde das Personal speziell geschult. Zwischen der hauseigenen Küche, den Pflegemitarbeitern und Bewohnern entsteht durch diesen Prozess ein enges und vertrauensvolles Verhältnis. Auch die Angehörigen werden aktiv einbezogen: Es gilt, Verständnis aufzubauen, dass die für uns üblichen Tischmanieren teilweise aufgehoben werden.

„Die Ernährungsschwierigkeiten von Menschen mit Demenz sind hinlänglich bekannt“, erklärt Claudia Menebröcker, Expertin für geriatrische Ernährungstherapie, die das Konzept maßgeblich mitentwickelt hat und der CURA für die optimale Seniorenbewirtung beratend zur Seite steht. „Wir zeigen, wie man sie ernst nimmt und Lösungsmöglichkeiten bietet.“

Kontakt:

Carina Michels, Einrichtungsleiterin

CURA Seniorenzentrum Gelsenkirchen

Leithestraße 63-65

45886 Gelsenkirchen

Telefon: 0209/17997-0

gelsenkirchen.einrichtung@cura-ag.com

www.cura-ag.com