

Presseinformation

„Fingerfood“ macht Senioren wieder Appetit

Erfolgreich: das innovative Ernährungskonzept der CURA

Berlin, 24. Februar 2009. Finger statt Besteck – das ist die Kernidee des speziellen Ernährungskonzeptes für Menschen mit Demenz, das die CURA Unternehmensgruppe gemeinsam mit der RECA TEC Dienstleistungs-GmbH entwickelt hat. Mittelfristig soll es in allen Pflegeeinrichtungen der CURA eingeführt werden. Zu dieser Entscheidung führte der Erfolg des Pilotprojekts, dessen Ergebnisse jetzt unternehmensintern ausgewertet wurden.

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. Die handgerecht zubereiteten Häppchen sind nicht größer als ein bis zwei Bissen und leicht zu kauen und zu schlucken. Dazu eignen sich zum Beispiel entsprechend zugeschnittene Fleisch- oder Gemüsestücke, Kartoffeln, angedickte Süßspeisen in Stücken oder weiches Gebäck. Auch Suppen ohne Stückchen können in kleinen Bechern gereicht werden.

In zwei CURA-Einrichtungen ist das Fingerfood-Konzept bereits erfolgreich in die Praxis umgesetzt worden: Von September 2008 bis Januar 2009 lief mit besonderer fachlicher Unterstützung das Pilotprojekt in den CURA Seniorencentren Halle Lutherbogen und Ottendorf. Die Bewohner erhielten ihre Mahlzeiten in Häppchenform zum Greifen. Im Vorfeld wurde analysiert, für wen sich Fingerfood eignet, denn wer noch kann, darf auch weiterhin mit Besteck essen. Außerdem wurde beachtet, dass es sich um Speisen handelt, die die Bewohner kennen und in der Vergangenheit gerne gegessen haben.

Von den Bewohnern wurde das neue Angebot äußerst positiv aufgenommen - die Erwartungen an die neue Versorgungsform sind sogar noch übertroffen worden: „Zwei Bewohner, die zuvor nicht mehr selbstständig gegessen haben, sind durch die Darreichungsform als Snack wieder zum selbsttätigen Essen animiert worden“ berichtet Petra Klappach, die das CURA Seniorenzentrum Halle Lutherbogen leitet. „Andere Bewohner, die sonst häufig umherliefen, blieben länger am Tisch sitzen. Sie hatten durchweg mehr Freude am Essen.“ Auch die Angehörigen wurden in den Prozess aktiv einbezogen: Es gilt, Verständnis aufzubauen, dass die für uns üblichen Tischmanieren teilweise aufgehoben werden.

Auch im Alter ist eine ausgewogene und ausreichende Ernährung besonders wichtig. Das Risiko für Mangelernährung und Austrocknung ist erhöht; und eine Demenzerkrankung kann noch zusätzliche negative Auswirkungen auf das Essverhalten haben. Bei vielen Menschen führt sie zu starker Mobilität und Unruhe; sie bleiben zum Teil nicht am Essenstisch sitzen und lassen sich schnell ablenken. Auch das Hunger- und Sättigungsgefühl verändert sich, so dass die Einsicht in die Notwendigkeit von Essen und Trinken fehlt. Wie das Pilotprojekt der CURA zeigt, bietet Fingerfood hier Abhilfe, auch zur Stärkung der noch vorhandenen Ressourcen der Eigenständigkeit.

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

Der Erfolg des Pilotprojekts gibt ein klares Signal zur Fortsetzung und Ausweitung des Fingerfood-Konzepts. Da die CURA in fast allen Seniorencentren eine hauseigene Küche betreibt, sind die Voraussetzungen hierfür gegeben. „Aktuell arbeiten wir an der Implementierung in den anderen Einrichtungen“, sagt Klaus Soltau von der RECA TEC GmbH. „Dafür muss das Personal speziell geschult werden. Zwischen Küche, Pflege und Bewohnern entsteht durch diesen Prozess ein enges und vertrauensvolles Verhältnis.“

Ziel des Fingerfood-Angebotes ist zwar selbständiges Essen – allein gelassen werden die Bewohner aber nicht. Immer ist jemand anwesend, um gegebenenfalls zu unterstützen und zu dokumentieren, ob es schmeckt oder nicht und ob noch etwas nachgereicht werden darf. Bedrängt wird dabei niemand: Wie das neue Angebot zeigt, sind Toleranz und eine stressfreie Mahlzeitsituation das beste Rezept für den guten Appetit.

Kontakt:

Brigitte Reidinger
PR-Referentin

CURA Unternehmensgruppe
Französische Straße 53-55
10117 Berlin

reidinger@cura-ag.com

Tel: 030 / 65 79 80-624
Mobil: 0151 / 122 133 112
Fax: 030 / 65 79 80-630