

Schubert Unternehmensgruppe

Düsseldorf

Oliver Kohl

edi 2009

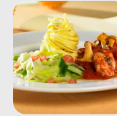
**Behandlung der
Eiweißmangelernährung durch
optimierte Krankenhauskost**

Inhalt

Schubert Unternehmensgruppe



balance Ernährungskonzept



Konzept bei Mangelernährung



Studie „Mangelernährung“



Fazit



Wir über uns ...

- Stammsitz der Schubert Unternehmensgruppe ist **Düsseldorf**
- Unternehmensgründung 1967 durch Dipl.-Kfm. **Christoph Schubert**, bis heute Geschäftsführender Gesellschafter
- **Deutschlandweite Standorte**



Schubert Unternehmensgruppe

- Schubert Gebäude- und Betriebstechnik-Service (GBS)
Technisches und kaufmännisches **Facility-Management**
- Schubert Dienstleistungen (SDL)
Reinigungsleistungen im Sozialmarkt
- Clinica Wirtschafts- und Catering-Systeme (CWCS)
Entwicklung und Umsetzung von **Verpflegungskonzepten im Sozialmarkt**

Unternehmensdaten der Schubert Unternehmensgruppe im Gesundheits- u. Sozial-Markt

Objekt	Essen/Tag	
Kliniken/Krankenhäuser	14.400	
Reha-Einrichtungen	3.500	
Senioreneinrichtungen	7.350	
Essen auf Rädern	1.000	
Gesamt	26.200	
Gesamt pro Jahr	ca. 9.200.000	

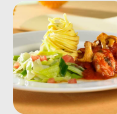


Inhalt

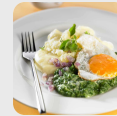
Schubert Unternehmensgruppe



balance Ernährungskonzept



Konzept bei Mangelernährung



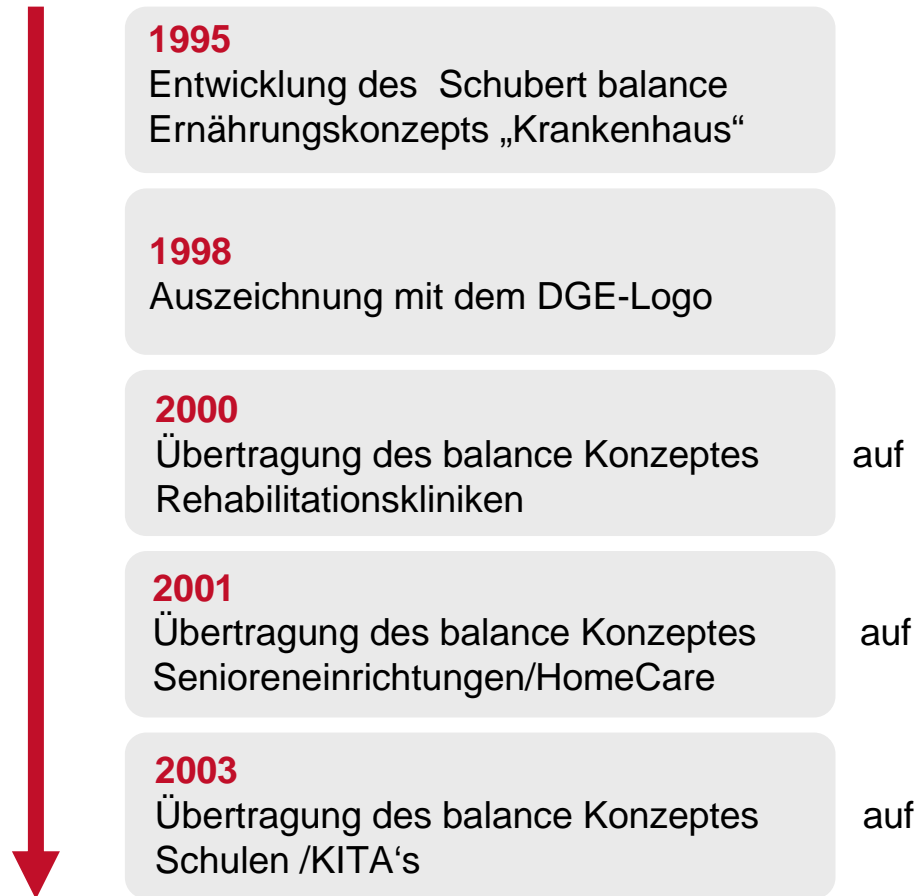
Studie „Mangelernährung“



Fazit



Entwicklungsstufen „gesunder Ernährung“



Weitere Entwicklungen (2003-2007)

- Flüssigkeitskonzept für Senioren
- Demenzkonzept
- Konzept bei Schluckstörungen
- Ernährungskonzept für Tumorkranke

* Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Was ist balance?

- Ernährungskonzept für Krankenhäuser, Reha- Einrichtungen, Senioren und Kinder
- Beruht auf den Nährwert-Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Gemeinschaftsverpflegung
- EDV-gestützte Qualitätssicherung
- Enthält ein Schulungsprogramm für Küchen/Service Mitarbeiter, Pflege u. Ärzte
- Kostformkatalog nach dem aktuellen Rationalisierungsschema der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM)
- Auditierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)



Nährstoffempfehlungen* für die Gemeinschaftsverpflegung im Krankenhaus

Brennwert 2000 kcal

Nährstoffrelation

Eiweiß	(Energie%)	15
Fett	(Energie%)	30
Kohlenhydrate	(Energie%)	55

Weitere Inhaltsstoffe

Ballaststoffe	(g)	>30
Cholesterin	(mg)	<300

Vitamine

Vitamin A-Äq	(mg)	1,0
Vitamin B1	(mg)	1,2
Vitamin B2	(mg)	1,4
Vitamin B6	(mg)	1,5
Folsäure	(µg)	400
Vitamin C	(mg)	100

Mineralstoffe

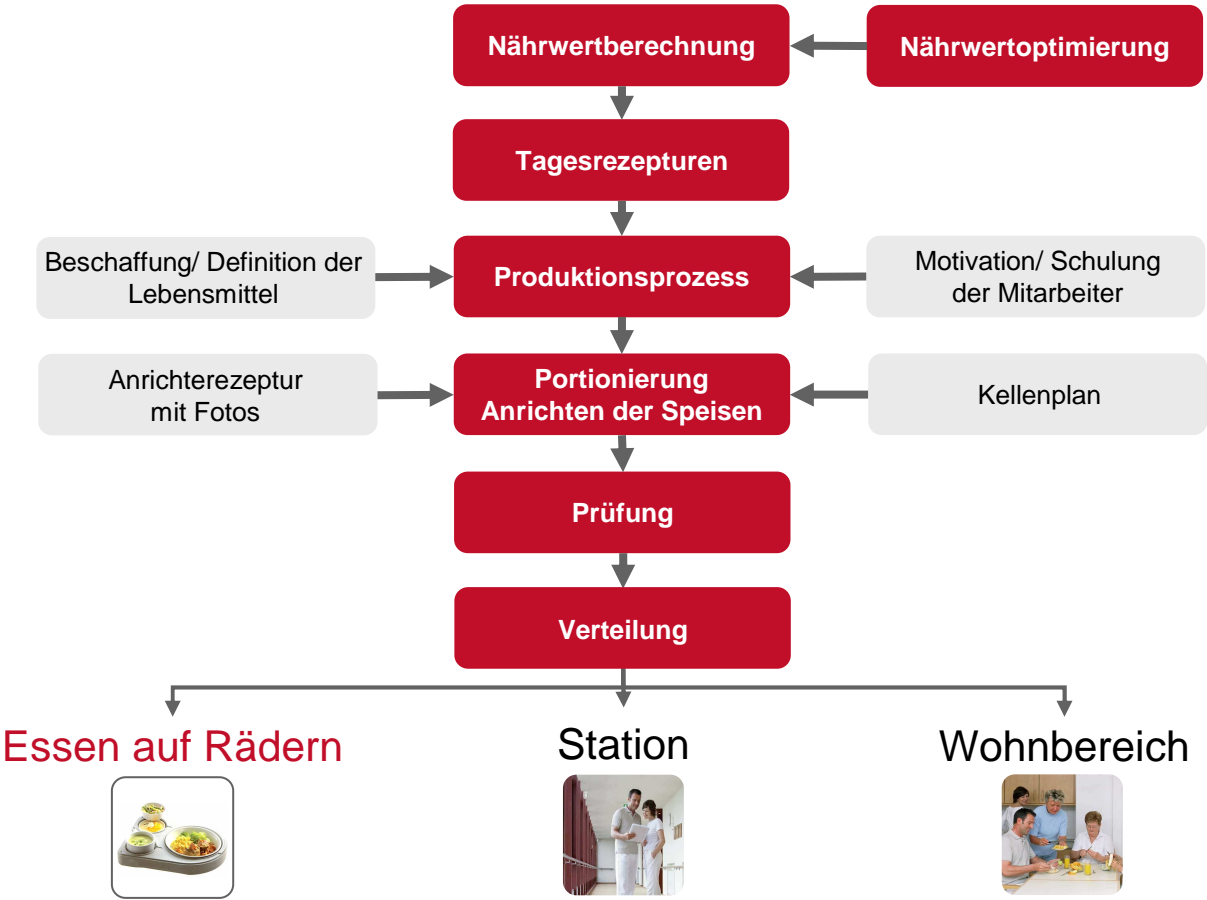
Magnesium	(mg)	350
Calcium	(mg)	1000
Zink	(mg)	15
Eisen	(mg)	15
Jod	(µg)	200

Allgemeine Empfehlungen

- Drittelung der Fettsäuren (Einsatz von Rapsöl)
- Täglich 3-5 Mahlzeiten
- Nährstoff- und lebensmittelschonende Zubereitungsarten
- 3x Fleisch, 2x Fisch, 2x Ovo-lacto-vegetabil pro Woche in eine Menülinie



Umsetzung der DGE-Empfehlungen in die Praxis der Herstellung -Qualitätssicherung



Qualitätssicherung

Microsoft Excel - Vkm11

Microsoft Excel - Lasagne.xls

Microsoft Excel - anrez.xls

Rezeptur

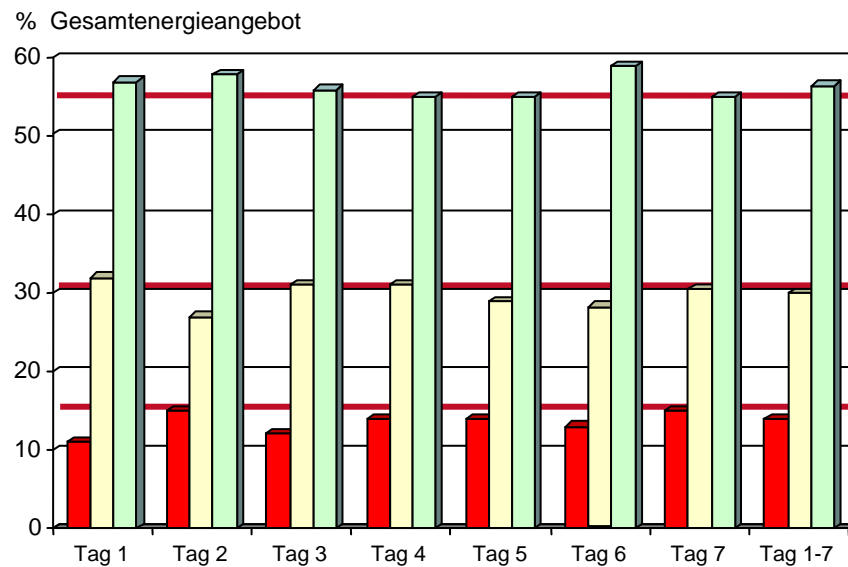
Anrichterezept

The image shows three overlapping Excel spreadsheets. The top spreadsheet, 'Microsoft Excel - Vkm11', shows a menu plan with columns for 'Nährwert', 'Frühstück', 'Mittagsessen', and 'Bereit'. The middle spreadsheet, 'Microsoft Excel - Lasagne.xls', shows a recipe for 'Schubert balance' with ingredients like 'Auberginen frisch', 'Zucchini frisch', and 'Rapsöl'. The bottom spreadsheet, 'Microsoft Excel - anrez.xls', shows a detailed recipe for 'Schubert balance' with ingredients and quantities. A table is overlaid on the bottom spreadsheet, showing the recipe details in a structured format.

1 St	Gemüselasagne	Spachtel	auf Teller tief
120 ml	Apfelmus mit Preiselbeeren	Schöpfkelle 0,12	in Beilagenschale
30 g	Vollkornkeks		Tablett
100 ml	Kräutersoße	Schöpfkelle 0,1	auf Teller tief
50 g	Gemischter Salat	Handschuh	in Beilagenschale

Statistische Umsetzung der DGE-Vorgaben

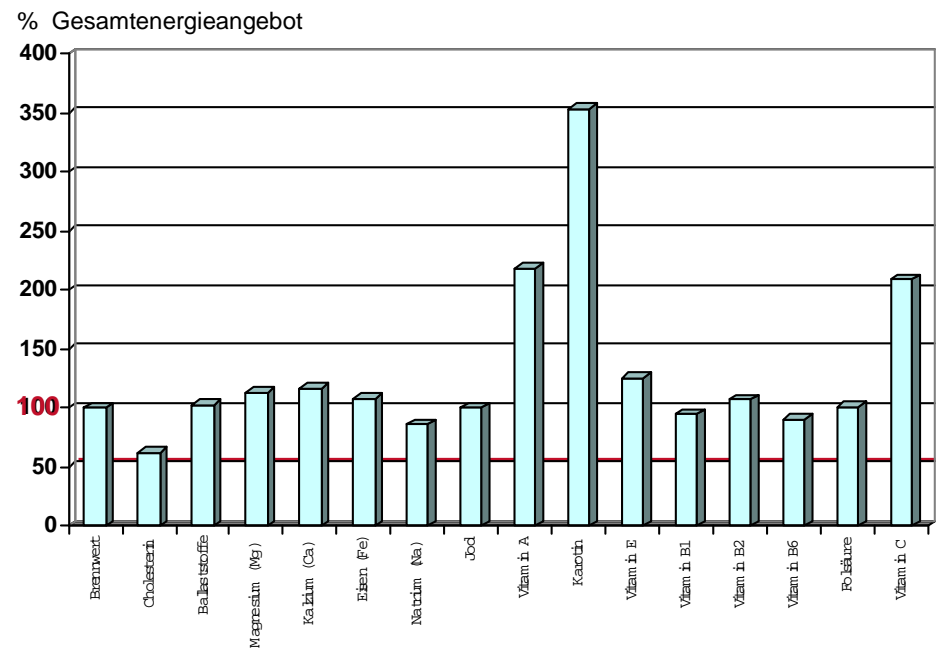
Einhaltung der DGE Vorgaben pro Tag



Zufuhr der Nährstoffe mit *balance Vollkost* resp. *Leichter Vollkost* pro Tag (Abt. Forschung & Entwicklung der Schubert Unternehmensgruppe)

- Eiweiß
- Fett
- Kohlenhydrate
- Empfehlung DGE

Einhaltung der DGE Nährwertvorgaben



Deckungsgrade des 4-Wochen-Speisenplans durch die *Leichte Vollkost* Vergleichsbasis: DGE 1996, Berechnung: BLS II.2 (Peinelt, V. in: Hartig u.a. 1999)

Qualitäts – Logo



Audit

- **Extern** durch die DGE
- **Intern** durch Schubert Unternehmensgruppe

1998

Das Schubert balance Ernährungsprogramm wird mit dem Qualitätslogo der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ausgezeichnet.

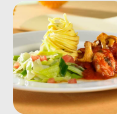


Inhalt

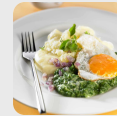
Schubert Unternehmensgruppe



balance Ernährungskonzept



Konzept bei Mangelernährung



Studie „Mangelernährung“




Fazit



Konzept bei Mangelernährung




Sondennahrung

 Trinknahrung

Arzt/
Pharmazie


 Essen + Anreicherung/Snacks

 **Schmackhaftes Essen***
*entsprechend den Nährstoffempfehlungen der DGE

Einrichtung/
Küche


Konzept bei Mangelernährung

Basic



Schubert
balance
So wird Gesundheit zum Genuss


nach DGE- Referenzwerten
bilanziert



Schubert
nutrisano 138
Die Nahrungsanreicherung bei erhöhtem Eiweißbedarf

Snacks und Protein angereicherte Suppen
und Soßen

Snacks



Anreicherung

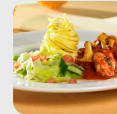


Inhalt

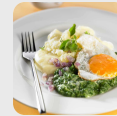
Schubert Unternehmensgruppe



balance Ernährungskonzept



Konzept bei Mangelernährung



Studie „Mangelernährung“



Fazit



Studie „Mangelernährung“

- Studie zur **Häufigkeit und Auswirkung von Mangelernährung** sowie **Nutzen einer optimierten Nährstoffanreicherung** bei Berliner Seniorenheimbewohnern
- gemeinsame Studie der Charité Universitätsmedizin Berlin, des Unionhilfswerk und der Schubert Unternehmensgruppe
- **zweistufige Konzipierung** der Studie:

Querschnittsstudie:

82 Eingeschlossen

65 Auswertbar

Erfassung von aktuellen Daten zu Krankheitshäufigkeit, Schweregrad und funktioneller Bedeutung von Mangelernährung bei Seniorenheimbewohnern

Interventionsstudie:

22 Intervention

30 Kontrolle

13 Demente

Untersuchung positiver Effekte einer speziellen Nährstoffanreicherung (+ balance Konzept nach DGE-Richtlinien) und der funktionellen Lage von Seniorenheimbewohnern

Studie Charité Ergebnisse

Es verbesserte sich (in beiden Gruppen) der BMI und die Körperzusammensetzung in Interventions- + Kontrollgruppe dann, wenn

- eine Energiezufuhr von über 25 kcal/kg Körpergewicht und
- eine Proteinzufuhr von über 1g/kg Körpergewicht erreicht wurde

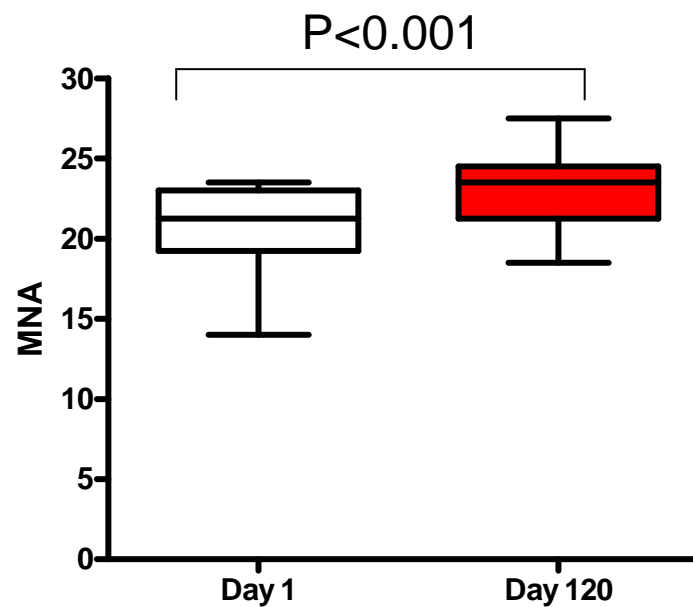
Mit dem balance Ernährungskonzept ist damit generell schon eine gute Essensversorgung gewährleistet!

- Bei beiden Gruppen erhöhte sich der Body Mass Index
- Der Phasenwinkel stieg leicht an
- Die Körperzellmasse nahm zu
- Die Handkraft blieb nur in der Interventionsgruppe stabil



Signifikante Veränderungen der Kontrollgruppe während der Studie:

Mini Nutritional Assessment

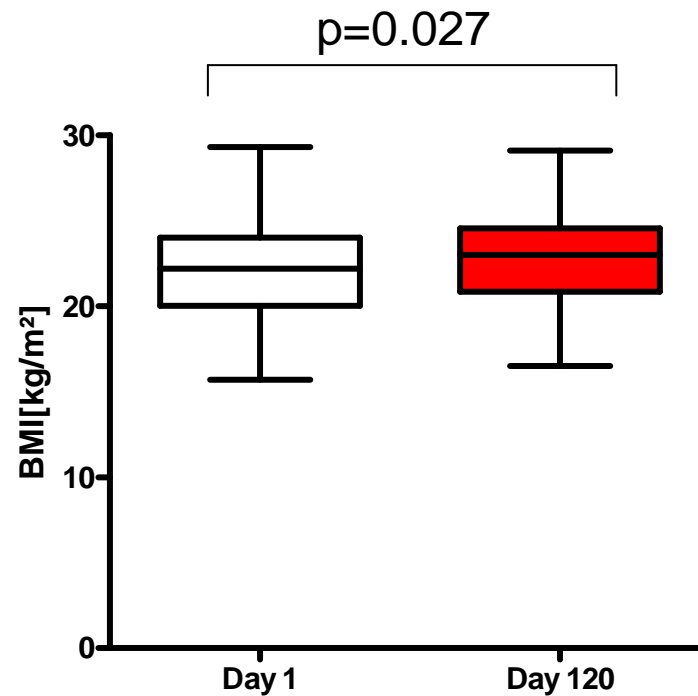


Smoliner C et al, Nutrition 2008 in press



Signifikante Veränderungen der Kontrollgruppe während der Studie:

Body Mass index

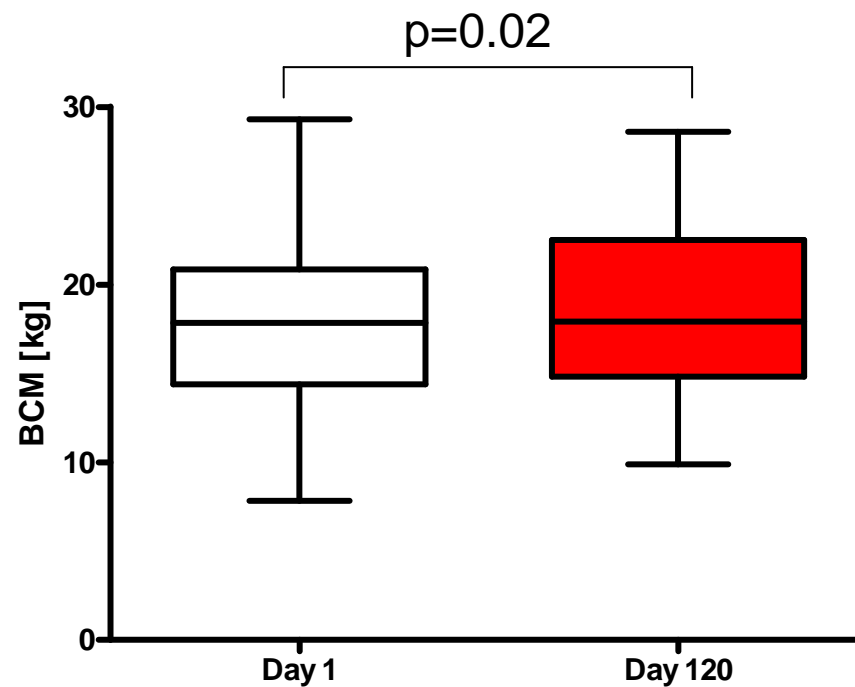


Smoliner C et al, Nutrition 2008 in press



Signifikante Veränderungen der Kontrollgruppe während der Studie:

Körperzellmasse (body cell mass)



Smoliner C et al, Nutrition 2008 in press



Kosten Anreicherung

Als Snack: 1 Becher kostet **0,99 €**

- 1 Becher = 18g Eiweiß u. 300kcal
- Empfehlung 2 Becher pro Tag



Entsprechende zusätzliche Anreicherung des
Essens mit Eiweißpulver kostet ca.

0,20 € Tag/Patient



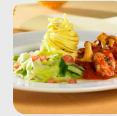
Gesamt pro Tag/Senior: ca. 2,18 €

Inhalt

Schubert Unternehmensgruppe



balance Ernährungskonzept



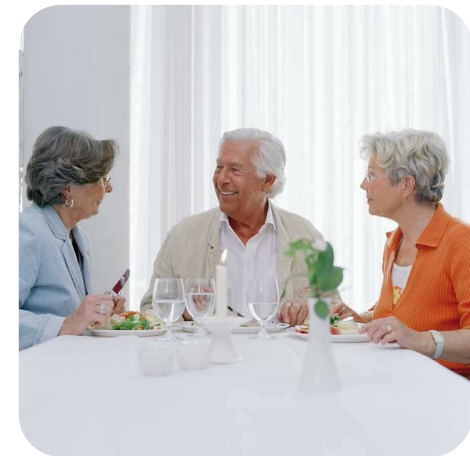
Konzept bei Mangelernährung



Studie „Mangelernährung“



Fazit



Fazit

- Um ein gesundes Essen für Patienten zu gewährleisten - und im eng gesteckten Kostenrahmen zu bleiben -, muss auf Basis einer systematisierten und standardisierten Qualitätssicherung -unter Berücksichtigung von wissenschaftlichen gesicherten Nährwertvorgaben/ Leitlinien (z.B. der DGE/DGEM)- in der Speisenproduktion das Essen zubereitet werden.
- Ein Schnittstellenmanagement zwischen Küche, Diätassistentin, Arzt und Pflege ist unabdingbar.
- Bei Mangelernährung kann ein wie oben beschriebenes Ernährungskonzept eine gute Basis bilden. Reicht diese nicht aus, kann man diese anreichern und schmackhafte Snacks zusätzlich anbieten.



Vielen Dank für Ihr Interesse.

Schubert Unternehmensgruppe

Hansaallee 305

40549 Düsseldorf

Tel. 02 11 / 83 05-0

Fax 02 11 / 83 05-160

E-Mail: info@schubert-gruppe.de

Internet: www.schubert-gruppe.de