

Leistungsangebote für fachliche Beratung extern

Fachliche Beratung und Unterstützung im Bereich Ernährung und Verpflegung durch die Ernährungsfachkraft Verena Obermüller ist möglich z. B. zu folgenden Aufgaben und Themen:

<ul style="list-style-type: none"> • Gewährleistung eines vollwertigen gesundheitsfördernden bedürfnis- und bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes für alle Verpflegungsteilnehmer*innen
<ul style="list-style-type: none"> • Systematisches ernährungsbezogenes Risiko-Screening und –Assessment in der Pflege
<ul style="list-style-type: none"> • Erfassung und Ermittlung der individuellen verpflegungsbezogenen Bedarfe und Bedürfnisse, und Koordination der daraus folgenden fachgerechten Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • Bereichsübergreifende fachgerechte Umsetzung des <i>Expertenstandard Ernährungsmanagement</i>¹ zur Vermeidung von Mangelernährung in der Pflege
<ul style="list-style-type: none"> • Bereichsübergreifende fachgerechte Umsetzung von diätetischen und anderen notwendigen Kostformen, z. B. konsistenzangepasst oder hochkalorisch, inkl. Zusammenstellung der konkreten Anforderungen und ggf. Rezeptentwicklung für besondere Bedarfe
<ul style="list-style-type: none"> • Informationen für Führungskräfte und Mitarbeitenden zu jeweils nötigen Kostformen und ärztliche Kommunikation bei ernährungsrelevanten Erkrankungen
<ul style="list-style-type: none"> • Speiseplanung nach den Kriterien der jeweils aktuellen <i>DGE-Qualitätsstandards für Verpflegung</i>², anforderungsgerechte Weiterentwicklung von Menülinien (z. B. „Vollkost“, „Leichte bzw. Angepasste Vollkost“, vegetarische Kost), passende Bezeichnungen von Gerichten, Layout, u. ä.
<ul style="list-style-type: none"> • Deklarationen der Allergene und Zusatzstoffe nach LMIV (Lebensmittelinformations-Verordnung)
<ul style="list-style-type: none"> • Weiterentwicklung von Rahmenspeiseplänen, auch mit saisonalen Varianten und regionalen Bezügen und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und Nachhaltigkeits-Aspekte
<ul style="list-style-type: none"> • Nährwertberechnungen für besondere Bedarfe (mit professioneller Software)
<ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Begleitung von Ernährungsteam, Qualitätszirkeln, Arbeitsgruppen und Workshops zu Ernährungs- und Verpflegungsthemen, Dienstbesprechungen und bereichsübergreifenden Fallgesprächen, z. B. zu Bewohner*innen mit besonderen Verpflegungsbedarfen
<ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Begleitung bei der Weiterentwicklung des verpflegungsbezogenen Qualitätsmanagements, mit Erstellung bzw. Anpassung von Konzepten, Standards, u. ä.
<ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Begleitung bei der Entwicklung und Durchführung von Audits/ Begehungen/ Qualitätskontrollen im Bereich Verpflegung
<ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung bei der Compliance/ Einhaltung der verpflegungsrelevanten rechtlichen Vorgaben sowie der Gewährleistung von Hygiene und Lebensmittelsicherheit
<ul style="list-style-type: none"> • Fortbildungen im Themenfeld Ernährung, Verpflegung, Hygiene und Infektionsschutz
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsberatungen und –therapie für Verpflegte und Mitarbeitende
<ul style="list-style-type: none"> • Angebote zur betrieblichen Gesundheitsförderung und Prävention im Handlungsfeld Ernährung

¹ Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) (Hrsg.): **Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege**. 1. Aktualisierung 2017.

² z. B.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in stationären Senioreneinrichtungen**. Bonn, 1. Auflage, 2020.

