



KAU- UND SCHLUCKSTÖRUNGEN

Zurück zur Freude am Essen

Kau- und Schluckstörungen – individuell Gesundheit fördern

Kau- und Schluckstörungen können zahlreiche Ursachen haben und finden sich im Krankenhaus genauso wie im Heim- und Pflegebereich. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass es nicht genügt, dem Patienten oder Heimbewohner rein physisch zu seinem Essen zu verhelfen, sondern dass auch psychologische Aspekte eine große Rolle spielen.

Große Einschränkungen – stärkere Probleme

Bei einer kurzzeitigen Erkrankung stellt eine einseitige, unausgewogene Ernährung keine Gefahr für die lebensnotwendige Nährstoffzufuhr dar. Anders verhält es sich jedoch bei langfristigen Störungen, bedingt durch Heilungszeiten nach Operationen und Unfällen, oder bei körperlichen, chronischen sowie altersbedingten Behinderungen.



Praxis der Ernährung

Ernährung soll Spaß machen und zusätzlich alle notwendigen Nähr- und Ballaststoffe enthalten. Ihre Patienten oder Senioren, die mit der täglichen Problematik von Kau- und Schluckstörungen belastet sind, können dabei mit einfachen Mitteln schmackhaft unterstützt und Mangelernährung, kostenaufwendige Heilungsverzögerungen und Patientenunzufriedenheit vermieden werden.

Ausgewogene Ernährung, die schmeckt

Der erste Schritt besteht in der ausgewogenen und vielseitigen Zusammenstellung der Speisepläne. Abwechslungsreiche Kost mit hochwertigen Nähr- und Ballaststoffen sollte in pürrierter Form täglich ihren Platz auf den Tellern finden. Hier sollte insbesondere auf die jeweiligen individuellen Bedürfnisse geachtet werden: Ist der Energiebedarf – z. B. durch eine fortgeschrittene Mangelernährung – erhöht, sind Energieträger (z. B. Fette) als Zugabe zur pürrierten Kost eine optimale Ergänzung.

Bedarfsgerecht ist jedem recht

Der nächste Schritt ist die bedarfsgerechte Zubereitung der Speisen. Grundsätzlich ist es möglich, jedes Lebensmittel zu pürieren, entscheidend ist dabei lediglich die jeweilige Konsistenz und Oxidationsresistenz der einzelnen Komponenten. Diese können sowohl durch zusätzliche geschmackvolle oder -lose Andickungsmittel als auch durch die Einhaltung kurzer Zeiten zwischen Zubereitung und Abgabe der Speisen positiv beeinflusst werden.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Erleichterung der anschließenden gesundheitlichen Verwertung der

Betroffenen Patienten und Senioren vergehen aufgrund der problematischen und schmerzhaften Nahrungsaufnahme schnell der Appetit und die Lust am Essen. Wird dem nicht rechtzeitig und präventiv entgegengewirkt, kann es zu erheblichem Nährstoffmangel kommen, der sich nicht nur negativ auf Heilungsverläufe auswirkt, sondern auch gefährliche oder sogar lebensbedrohliche körperliche Schäden zur Folge haben kann.

Ein kleines bisschen mehr

Appetitlosigkeit, Abkapselung vom gemeinschaftlichen Essen oder sogar Ernährung mithilfe einer Sonde müssen nicht sein, wenn ein paar kleine Tricks in der täglichen Verpflegung der Patienten und Senioren angewandt werden.

täglichen Nahrung, die durch den Zusatz von verdauungsfördernden Gewürzen, den geringen Einsatz von Salz und die ausreichende Zufuhr von angedickten Getränken zum Ausgleich des Wasserhaushaltes erreicht werden kann.

Das angeregte Auge freut sich und isst mit

Ein schön dekoriertes Tisch und ein ansprechend serviertes Essen tragen ebenfalls zur gesteigerten Stimulierung der Essbereitschaft bei, denn unser Auge isst bekanntlich auch mit.

Auch hier bieten sich unterschiedlichste Lösungen in Abhängigkeit von den individuellen Vorlieben Ihres Patienten oder Bewohners an. So geben Schablonen, in die das pürrierte Essen gepresst und dann auf den Teller gestürzt wird, den Speisen nahezu ihre unpürrierte Form wieder. Mit einer Spritztülle lassen sich verschiedenste optisch gefällige Formen und Zusammenstellungen auf dem Teller kreieren. Und erfrischende Dekore auf dem Porzellan laden auf anregende Art und Weise zum Genuss des Essens ein.

Der richtige Partner auf dem schnellsten Weg

Ihr Partner, REWE-Großverbraucher-Service, hat es sich zur Aufgabe gemacht, Ihren Patienten und Senioren ein Mehr an Lebensqualität und allgemeiner Zufriedenheit zu ermöglichen. Dafür bieten wir Ihnen ein spezielles abwechslungsreiches Sortiment für den täglichen Einsatz in der Verpflegung von Patienten und Senioren mit Kau- und Schluckstörungen an, das für die tägliche Praxis wirtschaftlich durchdacht ist und sich durch optimal einsetzbare Ernährungslösungen auszeichnet. Überzeugen Sie sich davon mit einem Blick auf die nächsten Seiten!