

Sabine Burmeister

# Expertenstandard Ernährungsmanagement

## So gelingt die Umsetzung





Sabine Burmeister

**Expertenstandard Ernährungsmanagement**  
**So gelingt die Umsetzung**

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Sämtliche Angaben und Darstellungen in diesem Buch entsprechen dem aktuellen Stand des Wissens und sind bestmöglich aufbereitet.

Der Verlag und der Autor können jedoch trotzdem keine Haftung für Schäden übernehmen, die im Zusammenhang mit Inhalten dieses Buches entstehen.

© VINCENTZ NETWORK, Hannover 2013

Besuchen Sie uns im Internet: [www.altenpflege.vincentz.net](http://www.altenpflege.vincentz.net)

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Warenbezeichnungen und Handelsnamen in diesem Buch berechtigt nicht zu der Annahme, dass solche Namen ohne weiteres von jedermann benutzt werden dürfen. Vielmehr handelt es sich häufig um geschützte, eingetragene Warenzeichen.

Satz: Heidrun Herschel, Wunstorf

Druck: Mundschenk Druck- und Vertriebsgesellschaft mbH, Soltau

ISBN 978-3-86630-314-0

Sabine Burmeister

**Expertenstandard Ernährungsmanagement**  
**So gelingt die Umsetzung**

VINCENTZ NETWORK

Vorwort.....	6
--------------	---

## **Teil I Methodisches Vorgehen..... 9**

1 Einführung .....	11
2 Bewusstsein stärken und Mitarbeiter für das Thema sensibilisieren .....	12
3 Schritt für Schritt zum Ernährungsstandard .....	13
3.1 Das Vier-Phasen-Modell zur Einführung des Expertenstandards.....	14
3.2 Kritische Beurteilung des Implementierungsprozesses.....	22
4 Schnittstellenarbeit und Kommunikationsstrukturen im Ernährungsmanagement.....	23
5 Kompetenzen und Aufgaben der Pflege im interdisziplinären Team.....	26

## **Teil II Praktisches Vorgehen und Umsetzung..... 29**

6 Die Hardware muss stimmen – pflegerische Arbeitsinstrumente.....	31
7 Kick-off und die Zeit danach – Auswahl von Modellpflegebereichen und der Sinn dahinter .....	35
8 Erfolge durch Wissen – Beratung und Unterstützung der Betroffenen und deren Angehörigen .....	38
9 Der PDCA-Zyklus und die Implementierung des Expertenstandards .....	42
9.1 Ziele des Projekts .....	43
9.2 Anwendung des PDCA-Zyklus .....	44
10 Zeit des Vergessens – Fortbildungsbedarf, Schulungsmaßnahmen und Weiterentwicklung des Personals .....	46

<b>11 Auswertung der Ergebnisse des Implementierungsprojektes .....</b>	<b>50</b>
11.1 Durchführung des bewohnerbezogenen Audits .....	51
11.2 Durchführung des personalbezogenen Audits .....	52
11.3 Erstellung der Prozessdokumentation und eines Auditberichtes .....	53
11.4 Zeitaufwand der Projektverantwortlichen.....	53
11.5 Zeitaufwand der Projektteilnehmer und der Projektverantwortlichen .....	54
11.6 Ergebnisdarstellung und Zielerreichung .....	55
<b>12 Ausblick – Nachhaltige Sicherung und Fortführung des Projektes zum Ernährungsmanagement im Haus PFLEGEN &amp; WOHNEN FINKENAU .....</b>	<b>59</b>
<b>13 Tipps und nicht nur gut gemeinte Ratschläge zur erfolgreichen Implementierung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement .....</b>	<b>64</b>
<b>Literaturverzeichnis und Quellenangaben .....</b>	<b>67</b>
<b>Anlagen .....</b>	<b>68</b>
1. Expertenstandard DNQP.....	68
2. Angepasster Handlungsstandard .....	73
3. Arbeitsinstrumente/Formulare.....	76

---

## Vorwort

Ernährung ist ein Grundbedürfnis der Menschen und ein zentrales Kernelement der Pflege. Essen und Trinken sind ein Lebenselixier und originärer Bestandteil der persönlichen Lebensgestaltung. Die Lebensweisheit „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ umschreibt das existenzielle Grundbedürfnis deutlich. Diese Bedeutung konstruktiv zusammenzubringen mit den Anforderungen aus dem Expertenstandard Ernährung: Das hat sich dieses Buch zur Aufgabe gemacht.

Den Leserinnen und Lesern bietet das Buch eine leicht verständliche, praxisrelevante Arbeitshilfe mit nützlichen Hinweisen zur Implementierung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement. Das Buch kann als grundsätzlicher Leitfaden sowie Erfahrungsbericht zur Einführung von Expertenstandards, beschrieben am Expertenstandard zum Ernährungsmanagement, verstanden werden. Im Teil 1 erhält die/ der Leser(in) einen Gesamtüberblick zum methodischen Vorgehen – Schritt für Schritt zum Ernährungsstandard und zur Umsetzung eines gut funktionierenden Ernährungsmanagements. Im Teil 2 des Buches wird das praktische Vorgehen und die Umsetzung am Praxisbeispiel Finkenau aufgezeigt. Die/der Leser(in) erhält praktische Tipps und nicht nur gut gemeinte Ratschläge zur erfolgreichen Implementierung des Expertenstandards. Das Buch ist insbesondere für Pflegedienstleitungen, Wohnbereichsleitungen, Prozessverantwortliche, Qualitätsmanager und Fachbereichsleitungen eine Anleitung, sich mit dem Thema strukturiert, prozessorientiert, methodisch und ganzheitlich auseinanderzusetzen. Es soll Lust auf das Thema wecken und aufzeigen, dass sich die Implementierung und Umsetzung des Expertenstandards in der Praxis für die Einrichtung lohnt und „reife Früchte“ sowie nachhaltige Ergebnisse hervorbringt.

Die Einrichtung PFLEGEN UND WOHNEN FINKENAU ist eine von zwölf Pflegeeinrichtungen von PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG. Im Mittelpunkt der Unternehmensgruppe steht die PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG GmbH, welche – an derzeit 13 Standorten – alle Dienstleistungen für den Kunden initiiert, organisiert und steuert. Das Unternehmen ist der größte private Anbieter von stationärer Pflege in der Hansestadt mit über 2.800 Pflegeplätzen und 1.700 Mitarbeitern. Seinen Anfang nahm die Unternehmensgeschichte im Jahre 1619. Seitdem hat PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG einen bedeutsamen Platz in der Betreuung von pflege- und hilfsbedürftiger Menschen in der Hansestadt. Im Jahr 2007 ging PFLEGEN & WOHNEN HAMBURG als ehemals kommunaler Anbieter in private Hand über.

---

Die modellhafte Implementierung des Expertenstandards erfolgte im Rahmen eines Modellprojektes des DNQP von Dezember 2008 bis Ende Juni 2009 und zeichnet sich durch einen hohen pflegewissenschaftlichen Charakter aus. Die Einrichtung PFLEGEN UND WOHNEN FINKENAU ist eine von 27 ausgewählten Piloteinrichtungen und Kooperationspartner des DNQP zur modellhaften Implementierung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement. Alle beteiligten Piloteinrichtungen sind im Expertenstandard vom DNQP aufgeführt („Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“, Seite 164 und 165, DNQP, Ausgabe 2010, Fachhochschule Osnabrück).

Der Erfahrungsbericht aus der Einrichtung PFLEGEN & WOHNEN FINKENAU beschreibt, welche positiven Ergebnisse die Umsetzung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement auf Kunden und Mitarbeiter haben, wie sich Schnittstellen zu Kommunikationsebenen entwickeln und Bewohner nicht nur eine gefühlte, sondern auch eine messbare Verbesserung von Leistungen und Angeboten erleben und diese für sich nutzen.

Das folgende Vorgehen zur modellhaften Implementierung kann auch für andere Themen zur Qualitätsentwicklung angewendet werden. Es hat sich praktisch bewährt und stellt nachhaltige Ergebnisse sicher.

Die Pflege kann seit 2010 auf den Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ zurückgreifen. Die hohe Relevanz des Themas zeigt sich in den vielen Publikationen, in Artikeln verschiedener Fachzeitschriften, auf Themeninseln oder Ausstellungen der Pflege- und Fachmessen und zahlreichen Veranstaltungen rund um das Thema Ernährung im Alter, Ernährungsmanagement in Gemeinschaftseinrichtungen. Das Deutsche Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege hat die pflegewissenschaftliche Bearbeitung und Standardisierung des Themas vorangebracht. Der Expertenstandard wird flankiert durch die Pflegerechtsprechung zur verbindlichen Umsetzung für alle Einrichtungen im Pflege- und Gesundheitsbereich.

Der Medizinische Dienst der Krankenversicherung prüft im Auftrag der gesetzlichen Pflegekassen, ob Pflegeeinrichtungen gesetzliche und vereinbarte Qualitätsstandards einhalten. Folgende rechtliche Grundlagen sind bindend: §113 SGB XI (Maßstäbe und Grundsätze zur Sicherung und Weiterentwicklung der Pflegequalität und § 114 SGB XI (Qualitätsprüfungen), QPR (Richtlinien des GKV-Spitzenverbandes über die Prüfung der in Pflegeeinrichtungen erbrachten Leistungen und deren Qualität nach § 114 SGB XI (Qualitätsprüfungs-Richtlinien).

---

Für die pflegewissenschaftliche, konzeptionelle Auseinandersetzung mit dem Thema kann als weitere Grundlage das Qualitätsniveau II „Orale Nahrungs- und Flüssigkeitsversorgung von Menschen in Einrichtungen der Pflege und Betreuung“ der Bundeskonferenz zur Qualitätssicherung im Gesundheits- und Pflegewesen e.V. (BUKO QS) verwendet werden. Die BUKO QS hat ebenfalls ein Assessmentinstrument und ein Screeningverfahren zur Feststellung ernährungsbedingter gesundheitlicher Einbußen entwickelt und beide Instrumente einer exemplarischen Erprobung/Überprüfung in stationären Pflegeeinrichtungen unterworfen. Die Auswertung hierzu ist noch nicht abgeschlossen. Der aktuelle Sachstand kann unter [www.buko-qs.de](http://www.buko-qs.de) recherchiert werden.

Als Projektverantwortliche des geschilderten Implementierungsprojektes möchte ich auf das vielschichtige und spannende Thema neugierig machen, Chancen sowie Möglichkeiten für positive Veränderungsprozesse und Weiterentwicklungen in Einrichtungen zu ergreifen, für die es sich lohnt, sich aktiv und ganzheitlich mit dem Thema Ernährungsmanagement zu beschäftigen.

Anregungen zum Buch sind durch themenbezogene Referententätigkeiten und durch einen Fachartikel zur modellhaften Implementierung des Expertenstandards sowie durch die Fortsetzung des Projektes zum Ernährungsmanagement in der Einrichtung PFLEGEN & WOHNEN FINKENAU entstanden.

Ein ganz besonderer Dank gilt dem Direktor der Einrichtung, der mir das Vertrauen und die Chance für ein solches Projekt und deren Fortsetzung überhaupt ermöglicht hat. Dank seiner Überzeugung, persönlichen und fachlichen Wertschätzung war es mir möglich, die vielseitigen Projekterfahrungen in Form eines Erfahrungsberichtes niederzuschreiben und an Interessierte weiterzugeben. Ebenfalls bedanken möchte ich mich bei der Pflegedienstleitung der Einrichtung, die mich bei der Umsetzung des Projektes, bei der Auswahl der Themenpunkte sowie mit vielen Inputs für das Buch bereicherte und unterstützte. Zum Schluss möchte ich einen ganz besonderen Dank meiner Familie aussprechen, die in dieser Zeit des Schreibens viel Verständnis, Flexibilität und Rückendeckung aufgebracht und mir zeitliche Freiräume geschaffen hat. Ohne ihre Unterstützung wäre das Buch nicht entstanden.

Im Anhang des Buches finden Sie den angepassten Handlungsstandard zum Expertenstandard Ernährungsmanagement, die erstellten Arbeitsinstrumente für die Pflegepraxis und Dokumentation, eine grafische Übersicht zum modellhaften Vorgehen sowie die Literatur- und Quellenangaben und gesetzlichen Grundlagen.

# TEIL I

## **Methodisches Vorgehen**



---

# 1 Einführung

Die Themen Ernährung im Alter und Speisenversorgung in der Gemeinschaftspflege beeinflussen maßgeblich Gesundheit, Wohlbefinden Zufriedenheit, letztendlich die Lebensqualität der Menschen, die uns anvertraut sind.

Ganzheitlich betrachtet nehmen sie einen hohen Stellenwert im Versorgungsauftrag pflegebedürftiger Menschen ein. Das Thema Ernährung ist ein Grundbedürfnis der Menschen und ein zentrales Kernelement der Pflege.

Durch die Implementierung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement werden interne und externe Kunden sowie Mitarbeiter sensibilisiert sich aktiv und ganzheitlich mit dem Thema Ernährung und Speisenversorgung zu beschäftigen. Sie haben die Möglichkeit, eigene Vorstellungen und Erwartungshaltungen einzubringen und aus Sicht der zu versorgenden Bewohner zu reflektieren.

Eine Auseinandersetzung mit dem Thema ermöglicht es der Einrichtung interne bestehende Prozesse und Strukturen zum Ernährungsmanagement zu überprüfen und entsprechend den Kundenbedürfnissen zu optimieren.

Der Erfahrungsbericht aus der Einrichtung PFLEGEN & WOHNEN FINKENAU beschreibt, welche positiven Ergebnisse die Umsetzung des Expertenstandards auf die Kunden und die Mitarbeiter haben, wie sich Schnittstellen zu Kommunikationsebenen entwickeln und die uns anvertrauten Kunden nicht nur eine gefühlte, sondern auch eine messbare Verbesserung von Leistungen und Angeboten erleben und diese für sich nutzen.

Die internen Strukturen wurden nachhaltig angepasst, sodass die ganzheitliche Versorgung im Bereich der Ernährung individuell und selbstverständlich ist.

## 2 Bewusstsein stärken und Mitarbeiter für das Thema sensibilisieren

Zielsetzung des Expertenstandards zum Ernährungsmanagement und Beweggründe zur Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung im Alter und Speiseversorgung in der Gemeinschaftspflege

Der Expertenstandard zielt darauf ab, eine individuelle bedarfs- und bedürfnisorientierte an biografischen Besonderheiten orientierte orale Ernährung von kranken und pflegebedürftigen Menschen in allen Bereichen der gesundheitlichen, pflegerischen Versorgung zu sichern und zu fördern. Eine Berücksichtigung des zentralen Themas – Mangelernährung – ist selbstverständlich.

Diese Zielsetzung wurde in einem verbindlichen Handlungsstandard zum Ernährungsmanagement für die Einrichtung aufgestellt, in welchem die einrichtungsbezogenen Strukturen, Prozesse sowie Besonderheiten berücksichtigt werden.

Grundlage für die Einführung und auch spätere Umsetzung des Expertenstandards ist das Verständnis und die Motivation der Mitarbeiter in der Einrichtung.

Dazu ist es nötig die Mitarbeiter genau über den Verlauf und ihre Rolle bei der Umsetzung zu informieren. Es ist hilfreich Foren zu schaffen, in denen die Mitarbeitenden sich austauschen und ungeklärte Fragen erörtern können, z. B. Teambesprechungen, Übergaben, Qualitätszirkel, Workshops.

Aus Sicht des Managements müssen Rahmenbedingungen geschaffen werden, in denen die Mitarbeiter sich wiederfinden.

In der Einrichtung PFLEGEN & WOHNEN FINKENAU wurden die Mitarbeiter vor Projektstart in allen Bereichen des Hauses informiert. Es wurden zwei Pflegemodellbereiche vom Heimleitungsteam ausgewählt. In diesen wurden die Mitarbeiter zur Umsetzung des vorhandenen Ernährungsmanagements im Wohnbereich und zur Zusammenarbeit mit Schnittstellen befragt. Darüber hinaus erfolgte eine Abfrage der Mitarbeiter zur Umsetzung der vorhandenen Ernährungsrichtlinie und zur Anwendung dazu gehöriger Instrumente. Durch die Befragung konnten Rückschlüsse zum Wissensstand und Kompetenzen der Mitarbeiter zum Umgang mit dem Standardthema sowie zur Einschätzung und Bewältigung von Ernährungsrisiken und -problemen gezogen werden.

---

## 3 Schritt für Schritt zum Ernährungsstandard

Heim- und Pflegedienstleitung sowie Qualitätsmanagement schaffen verbindliche Rahmenbedingungen, legen Verantwortlichkeiten fest, stellen einen Zeit- und Projektplan auf und gründen eine Projektarbeitsgruppe.

Aufgabe und Verantwortung der Heim- und Pflegedienstleitung sowie des Qualitätsmanagements ist es, sich mit den Voraussetzungen für die Implementierung des Expertenstandards in der Einrichtung zu befassen. Dieser Schritt erfolgt bereits vor der inhaltlichen Auseinandersetzung mit dem Expertenstandard und Anpassung des Handlungsstandards in einer Vorbereitungsphase des Projektes (Phase 1) durch die Steuerungsgruppe, bestehend aus dem Heimleitungsteam, dem Qualitätsmanagement und der Projektverantwortlichen der Einrichtung.

Für die Implementierung des Expertenstandards sind folgende Voraussetzungen von Bedeutung: das Vorhandensein einer weit entwickelten Systematisierung der pflegerischen Arbeit durch interne Qualitätsstandards- und Richtlinien und konzeptionellen Grundlagen, ein umfassendes Qualitätsmanagement, eine klare Prozesssteuerung und Prozessbegleitung in der Einrichtung, ein personenorientiertes Pflegesystem (Bereichs- und Bezugspflege), die Bereitstellung der erforderlichen Ressourcen und Schaffung eines geeigneten Kooperationsklimas mit klaren Kommunikationsstrukturen, eine gute interne und externe Schnittstellenarbeit sowie ein hierarchieebenenübergreifendes Bewusstsein für die Auseinandersetzung mit dem Thema.

Fundierte Erfahrungen mit systematischer Qualitätsentwicklung und der Implementierung von Expertenstandards sind keine Voraussetzung, jedoch äußerst hilfreich. Die Art und Weise sowie Intensität und Qualität der Auseinandersetzung aller Verantwortlichen mit dem Expertenwissen zum Ernährungsmanagement ist eine Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Implementierungs- und Umsetzungsprozess in der Einrichtung. Die Implementierung des Expertenstandards setzt ein hohes Verständnis und Fachwissen für die Methodik zur Implementierung des Expertenstandards sowie der Anwendung der Instrumente in der Pflegepraxis als auch für Veränderungsprozesse in der Einrichtung voraus.

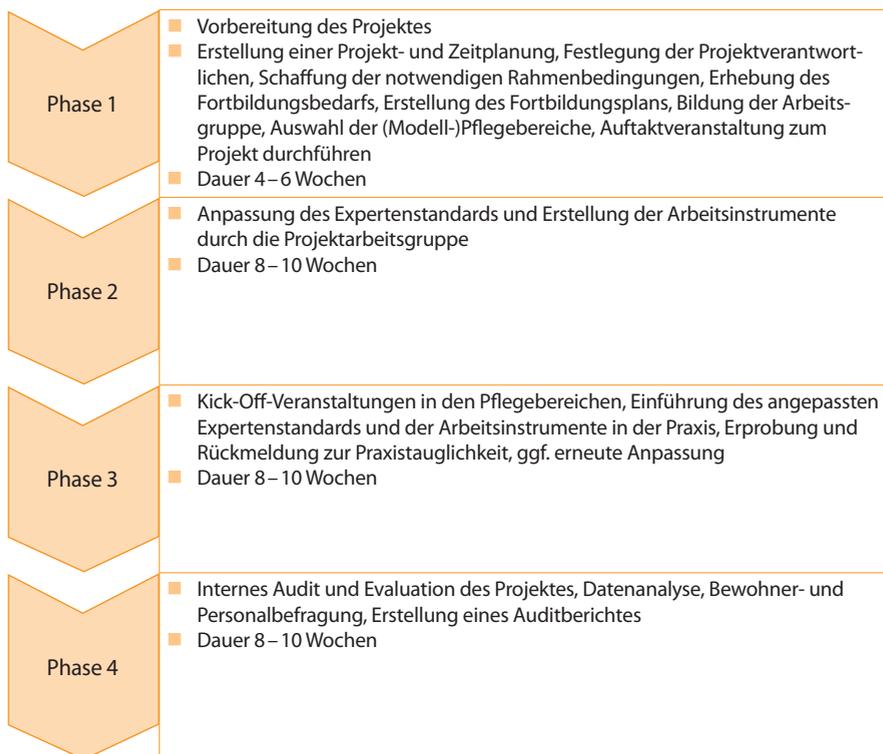
Der Theorie-Praxis-Transfer ist kontinuierlich von der Steuerungsgruppe der Einrichtung anzuschieben, voranzubringen, zu prüfen und wenn erforderlich an Mitarbeiterverständnis und Bewohnerbedürfnisse anzupassen. In der Vorbereitung auf die Implementierung des Expertenstandards ist auch eine Auseinandersetzung mit Verfahren zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung durch

die Steuerungsgruppe erforderlich. (Literatur: Mangelernährung – Problemerkennung und pflegerische Versorgung, Antje Tannen und Tatjana Schütz (Hrsg.), Kohlhammer Verlag, Ausgabe 2011, Seite 196 Methodische Überlegungen)

Die Vor- und Nachteile von traditionell zentralen Verfahren (Top-down) und dezentralen Verfahren (Bottom-up) sind für die Einrichtung abzuwägen, um das passende Verfahren zu bestimmen. Die Implementierung des Expertenstandards im Haus Finkenau erfolgte nach der anwenderbezogenen, praxisnahen, dezentralen Methode zur bereichsbezogenen Qualitätsentwicklung. Diese Methode eignet sich für einen erfolgreichen Theorie-Praxis-Transfer.

### 3.1 Das Vier-Phasen-Modell zur Einführung des Expertenstandards

Die folgende Abbildung zeigt die Implementierung des Expertenstandards in vier Phasen:



**Abbildung nach Grundlagen aus: Fachzeitschrift: PFLEGE Zeitschrift 12/2012, Artikel Wenden statt Wunden, Abbildung der modellhaften Implementierung**

---

Die Implementierung erfolgte nach einem standardisierten Verfahren in vier Phasen, wie es das Deutsche Netzwerk für Qualitätsentwicklung (DNQP) empfiehlt.

Das Verfahren hat sich bereits bei der Implementierung anderer Expertenstandards als wirtschaftlich effektiv und nachhaltig erwiesen.

Es zeigt folgende Vorteile auf:

- Die Projekteinrichtung erarbeitet den Handlungsstandard und entsprechende Arbeitsinstrumente, welche eine intensive Praxiserprobung bestehen müssen.
- Die Pflegenden werden aktiv in die vier Phasen der Implementierung eingebunden. Der Standard und die Instrumente werden nicht nur seitens der Pflegenden erprobt, sondern durch ein berufsgruppenübergreifendes Arbeiten hinsichtlich Praxistauglichkeit, Anwendung und erzielter Ergebnisse bewertet.
- Die kontinuierliche Einbeziehung aller Beteiligten und Rückmeldung aus den tangierenden Arbeitsbereichen ist ein entscheidendes Kriterium, um den Standard an bestehende Strukturen und Abläufe anzupassen, im Alltagshandeln abzubilden und eine nachhaltige Umsetzung aufzuzeigen.

### Vorbereitung des Implementierungsprojektes

## PHASE 1

In der Vorbereitungsphase werden die notwendigen Rahmenbedingungen für die Durchführung des Projektes verbindlich festgelegt. Darüber hinaus hilft ein fester Zeit- und Projektplan die einzelnen Projektphasen aufzustellen und die Arbeitsinhalte zu definieren. Für die Durchführung des Projektes sollte eine Projektverantwortliche benannt werden.

Der Projektplan beinhaltet die Auswahl der (Modell-)Pflegebereiche in der Einrichtung, die Benennung der geeigneten Zielgruppe, die Ermittlung des Fortbildungsbedarfs der Mitarbeiter und Planung von themenbezogenen Fortbildungsangeboten, die Bildung einer Projektarbeitsgruppe, Festlegung der Aufgaben der Arbeitsgruppe und deren Arbeitsweise sowie die Häufigkeit der Arbeitsgruppentreffen, die Anschaffung von Fachliteratur und Beratungsmaterial sowie die Auswahl und Benennung von Ernährungsbeauftragten der ausgewählten Pflegebereiche.

Das Projekt, Projektinhalte, die Zielsetzung und der Zeitplan des Projektes können im Rahmen einer Auftakt- und Informationsveranstaltung für alle Mitarbeiter und Kunden der Einrichtung sowie für externe Kooperationspartner und Beteiligte bekannt gemacht werden. Diese Auftaktveranstaltung soll alle Beteiligte und Interessierte, Bewohner und Angehörige sowie externe Partner frühzeitig zur Implementierung des Expertenstandards informieren, für das Thema sensibilisieren und auf Veränderungsprozesse hinweisen. Der Umfang des Projektes und die Dimension der Veränderungsprozesse sind dem Wohnbeirat, ggf. auch Betriebsrat mitzuteilen. Die Durchführung der Auftaktveranstaltung sollte frühzeitig mündlich, durch Aushänge, Flyer, über Einladungsschreiben bekannt gegeben werden und in der Dienstplanung Berücksichtigung finden. Die Teilnahme der Mitarbeiter aus allen Fachbereichen sollte ermöglicht werden.

#### **Rekrutierung der Projektarbeitsgruppe für den Qualitätszirkel Ernährung**

Bereits in der Vorbereitungsphase als auch in der Auftaktveranstaltung werden die Mitarbeiter des Qualitätszirkels ausgewählt und nach Absprache der Steuerungsgruppe festgelegt. Die Mitarbeit im Qualitätszirkel setzt folgende Bedingungen der Mitglieder voraus:

- Einhaltung der Grundregeln der Zirkelarbeit,
- regelmäßige Teilnahme an allen Treffen der Arbeitsgruppe und intensive Auseinandersetzung mit dem Thema, Vorbereitung auf die Qualitätszirkelarbeit durch selbstständiges Lesen von Fachliteratur, Auseinandersetzung mit Expertenwissen zum Ernährungsmanagement und den aktuellen pflegewissenschaftlichen Erkenntnissen, Recherchen und Ausrichtung an „Best-practise-Einrichtungen“,
- bei begründeter Nichtteilnahme eine Vertretungsregelung schaffen und diese verbindlich einhalten,
- Multiplikatorenarbeit, Wissenstransfer, Praxisbegleitung durchführen,
- Feedback zur Praxistauglichkeit des angepassten Handlungsstandards und der Arbeitsinstrumente geben.

#### **Zusammensetzung und Regeln des Qualitätszirkels**

Projektleitung; sie verfügt über fundierte Methodenkenntnisse, Fachwissen zum Theorie-Praxis-Transfer, Kompetenzen zur Steuerung und Moderation, Vor- und Nachbereitung der Zirkelarbeit, Aufbereitung und Zusammenfassung von Ergebnissen, ggf. Anpassung der Bearbeitungsschwerpunkte und Einführungsschritte an den Projektzeitplan,

- Pflegedienstleitung,
- Pflegebereichsleitung (Wohnbereichsleitung),
- Ernährungsbeauftragte der Wohnbereiche,