

# Anlage 1

## Eltern-Kind-Fachklinik für Prävention

Lehrklinik der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin

### Klinik Eichhof

Staatlich anerkanntes Erholungsgebiet im Naturpark Südschwarzwald 300 – 1200 m ü.d.M.

Auch in Reha-/Präventionskliniken fehlt es aufgrund mangelnder personeller oder strukturierter Qualifikation zumeist an adäquater Umsetzung der Präventions- und Behandlungsrichtlinien auf dem Ernährungs- und Diätsektor.

Aus diesem Grunde hat die Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) ein Ernährungskonzept inauguriert, das diesen Mangelzustand zu beheben versucht. Dabei wird mit einer begrenzten Zahl an Kliniken eine Kooperation angestrebt, die nach einer für beide Seiten verbindlichen Vereinbarung erfolgt. Diese Kliniken (Akut- und Rehakliniken) sind u.a. als Lehrkliniken eingestuft ( 23 Lehrkliniken in ganz Deutschland, Anlage).

Zwischen der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM), der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Deutschen Adipositas Gesellschaft (DAG), der Deutschen Hypertoniegesellschaft (DHG) und der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) bestehen enge Kooperationen.

**Die Klinik Eichhof ist** im Zuge verschiedener ernährungsmedizinischer Weiterbildungen und in der konsequenten Verfolgung ernährungstherapeutischer Ziele **2003 in diesem Projekt aufgenommen worden und wurde 2004 zertifiziert.** Dadurch konnte eine weitere Qualitätsverbesserung des im Eichhof entwickelten VITESS-programmes und des später eingeführten MOTESS-programmes erzielt werden.

VITESS = vitalisierende Ernährungsschulung für Erwachsene

MOTESS = motivierende Ernährungsschulung für Kinder, hier liegt der Schwerpunkt auf der Motivation.



Neben den Adipositas Programmen steht nun die gesamte Palette der Ernährungsmedizin im Angebot der Lehrklinik Eichhof:

**Übergewicht (Erwachsenen, Kinder, Jugendliche)**

**Stoffwechselerkrankungen - Diabetes Mellitus - Hypertonie**

**Nierenerkrankungen - Eßstörungen**

**Rationalisierung der Diätverordnungen:** Das Rationalisierungsschema 2004 der Berufsverbände kommt zur Anwendung. Der Diätkatalog, enthält wissenschaftlich gesicherte Diäten und ist angelehnt an die Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM), DGE u.a.. Als Vollkost wird u.a. die Vollkost 2000 DGE angeboten, was eine deutliche Reduktion des Fett-, Eiweiß- und Natriumgehaltes gegenüber der üblichen Ernährung bedeutet; außerdem ist die Kost purinarm. Das Verhältnis der gesättigten Fettsäuren zu den einfach ungesättigten bzw mehrfach ungesättigten Fettsäuren beträgt: 1:1:1. Die Zubereitung nach Rezept erfolgt durch geschulte Köche sowie Küchenhilfen in Verantwortung des Küchenleiters. Wichtige Voraussetzung für die ordentliche Zubereitung der Speisen nach Plan sind intensive, regelmäßige betriebsinterne Schulungen aller beteiligten Personen bis hin zum Servicepersonal durch den Leiter der Diätküche. Vor und während der Zubereitung erfolgen stichprobenartig Kontrollen des Wareneingangs, der verwendeten Zutaten und deren Verarbeitung. Vor Ausgabe an das Servicepersonal wird jede Portion auf Richtigkeit entsprechend der Kostformverordnung

überprüft. Durch regelmäßige Patientenbefragungen mittels standardisierter Fragebögen wird ein Feedback hinsichtlich geschmacklicher und optischer Qualität der Speisen erzielt.

**Ernährungskommission:**

Von größter Bedeutung für gute Ergebnisse ist eine enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit aller beteiligten Berufsgruppen, damit sich letztlich auf den Tellern der Kurteilnehmer das wiederfindet, was im Diätkatalog angeboten wird. Dazu tagt in regelmäßigen Abständen die Ernährungskommission, die vom Ernährungs-mediziner geleitet wird. Hier stimmen sich das interdisziplinäre ernährungstherapeutische Team: Köche, Diätassistentin, Arzt, Heimleitung, Psychologe, Erzieherinnen und Servicepersonal aufeinander ab und legen die Wege der weiteren Arbeit fest.

**Qualitätssicherung:** Unter fortlaufender Anleitung und Kontrolle durch die Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) in Anlehnung an die Richtlinien des Zertifizierungsinstitutes IRED (Institut für rationelle Ernährung und Diätetik) wurde das System erprobt und wird nun regelmäßig (2 jährlich) zertifiziert. Hier werden auch chemische Analysen der Tagesverpflegung über eine Woche ausgewogen, analysiert und mit den Vorgaben der DGEM, dem Rationalisierungsschema 2004 und der D-A-CH Gesellschaft verglichen. Daneben erfolgt eine interne Qualitätskontrolle mit Portionierungshilfen, Standardisierung der Würzung u.a.

**Kurnachsorge:**

In der Nachsorgebetreuung füllen die Kurteilnehmer in mehreren Zeitabschnitten nach der Präventionsmaßnahme das Freiburger Ernährungsprotokoll aus und senden es an den Eichhof zurück. Durch Arzt und Diätassistentin erfolgen eine Bewertung und ein Vergleich mit den D-A-CH Werten. Über diesen feed-back Kontakt mit dem Kurteilnehmer können weitere Empfehlungen ausgesprochen werden. Die Nachsorge rundet das Reha-/Vorsorgeprogramm ab. Eine zusätzliche Nachbetreuung durch die Sozialstellen der Deutschen Arbeitskreises für Familienhilfe e.V. in ganz Deutschland ist geplant und erfolgt teilweise bereits durch die Diätberater der Krankenkassen.