

## Praktische Umsetzung moderner ernährungsmedizinischer Erkenntnisse im Krankenhaus

## - Kasseler Modell -

Prof. Dr. med. Christian Löser  
Rotes Kreuz Krankenhaus  
Kassel – Bad Wilhelmshöhe



Multivariatanalysen und Metaanalysen belegen überzeugend :

## Mangelernährung

Gut **25 %** aller Krankenhauspatienten haben bei stationärer Einweisung nachweislich Zeichen einer Mangelernährung. Einzelne klinische Parameter signifikant beeinflussen kann.

Löser, Dtsch Ärztebl 107 (2010)  
Löser et al., Akt Ernährungsmed 36 (2011)

Stratton et al. Clin Nutr 26 (2007)  
Löser et al., Dtsch Ärztebl 104 (2007)

- Gezielte moderne Ernährungsintervention beeinflusst bei mangelernährten Patienten signifikant die
  - Morbidität
  - Mortalität
  - Krankheitsdauer
  - Kosten

**Ernährung = Therapie**

Lebensqualität  
Therapie in Klinik / Praxis

Amorim et al, BMJ (2001)	Löser et al, Dt Ärztebl (2010)	Kyle et al, JPEN (2004)
Amorim et al, BMJ (1994)	Pirlich et al, Clin Gastro (2001)	Elia, Nutrition (2006)
Amorim et al, Cabi Publ (2003)	Pirlich et al, Clin Nutr (2006)	Rasmussen et al, Clin Nutr (2004)
Amorim et al, Clin Nutr (2007)	Tucker et al, Nutr Rev (1996)	Edington et al, Clin Nutr (2000)
Sacks et al, J Am Coll Nutr (2000)	Löser et al, Akt Ernähr (2011)	Correia et al, Clin Nutr (2003)
Kyle et al, Clin Nutr (2003)	Cederholm et al, Am J Med (1995)	Russell et al, Clin Nutr (2007)
Delmi et al, Lancet (1990)	Potter et al, Curr Op Nutr (2001)	MacFie et al, Nutrition (2000)
Rana et al, Clin Nutr (1992)	Gariballa et al, JPEN (1998)	Stratton et al, Clin Nutr (2007)
Stratton et al, Eur J Gastro Hep (2007)	Beattie et al, Gut (2000)	Philipson et al, Am J Manag (2013)

# Moderne Ernährungmedizin im Krankenhaus

Praktische Umsetzung  
moderner  
ernährungsmedizinischer  
Erkenntnisse  
im Krankenhaus

- Kasseler Modell -



**Prof. Dr. med. Christian Löser**

Rotes Kreuz Krankenhaus  
Kassel - Bad Wilhelmshöhe

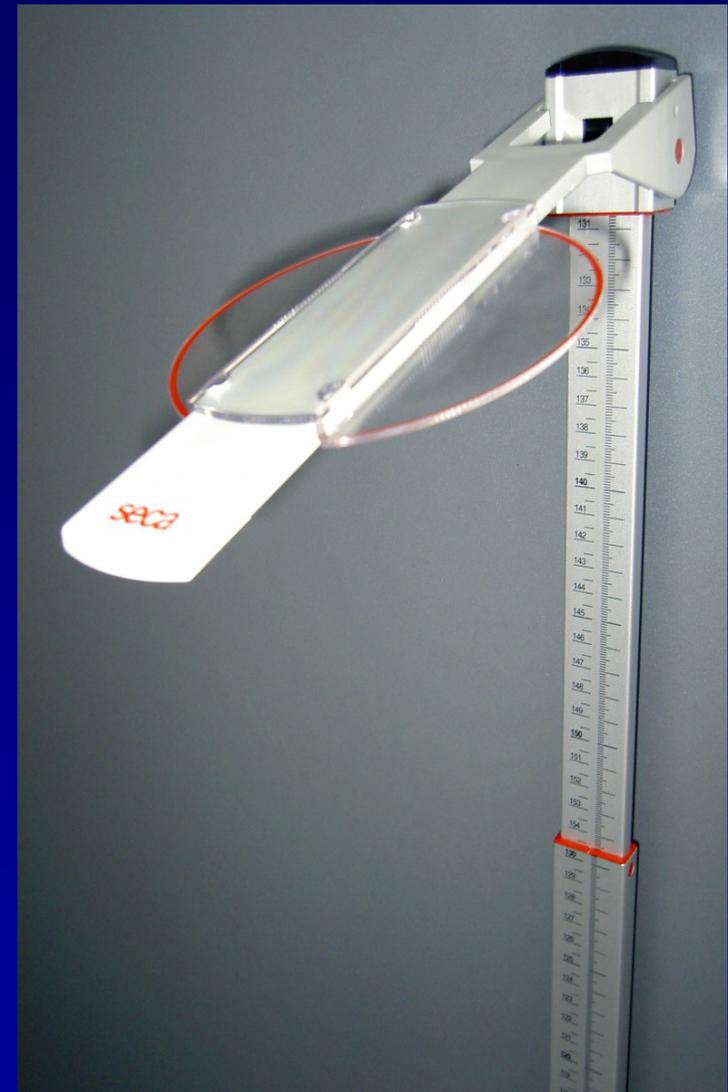
## Zentrale Voraussetzungen

- Sie müssen Ihren Verwaltungsdirektor und die Kliniksleitung mit den vorliegenden klinischen Daten / Studien überzeugen
  - medizinisch - klinische und ökonomische Effizienz
  - gemeinsame Diskussion der zentralen Studien, Übersichten und Leitlinien
- ➔ Entwicklung einer gemeinsam vertretenen Überzeugung

## Schwerpunkt „Klinische Ernährungsmedizin“ - Kasseler Modell -

- alle Patienten werden routinemäßig bei Aufnahme gescreent
- es gibt standardisierte „clinical pathways“ für Mangelernährung
- Kostformenkatalog, spezielle energiereiche Menülinien
- geschultes interprofessionelles Ernährungsteam
- individualisierte professionelle Ernährungsberatung, verbindliche, standardisierte und individualisierte Ernährungsregime
- multiprofessionelle Ernährungskommission

Die Zimmer der  
zentralen Aufnahmeeinheit  
sowie alle Stationen wurden  
wie folgt ausgerüstet :



## Ernährungsstatus:

Aktuelles KG: \_\_\_\_\_ kg    Übliches KG: \_\_\_\_\_ kg    Größe: \_\_\_\_\_ m    BMI: \_\_\_\_\_ kg/m<sup>2</sup>

Gewicht: konstant – Zunahme – Gewichtsverlust: \_\_\_\_\_ kg in 3 / 6 / 12 Monaten

Appetit: gut – vermehrt – reduziert – schlecht

GI-Sympt.: nein – ja: Übelkeit – Erbrechen – Reflux – Blähungen – abd. Schmerzen – sonstige: \_\_\_\_\_

Stuhl: regelmäßig – Inkontinenz – Obstipation – Diarrhoe – Blut – Teerstuhl

Durst: normal – vermindert – gesteigert – Polydipsie: \_\_\_\_\_ Liter/Tag

Taillenumfang: \_\_\_\_\_ cm

Ernährungs- status:	adipös (BMI >30)	–	übergewichtig (BMI 25-30)	–	normal	–	leichte Malnutrition (SGA-B)	–	schwere Malnutrition (SGA-C)
------------------------	---------------------	---	------------------------------	---	--------	---	---------------------------------	---	---------------------------------

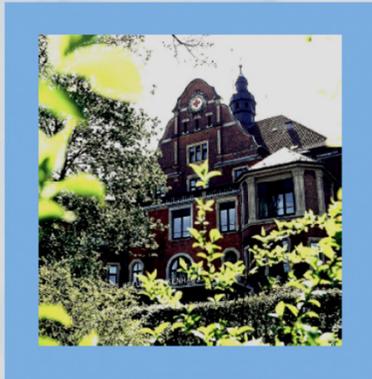
➔ ärztliche Anordnungen, standardisierte klinische Behandlungspfade

➔ Ernährungskonsil mit detaillierter Evaluation und individuellen Therapieempfehlungen durch das Ernährungsteam der Klinik

Blatt-Nr.	Jahr	Name	geb. am	Alter	Diagnose
Datum - Krankheitstag		( . )	( . )	( . )	( . )
<b>Pflegestufen</b>		A S	A S	A S	A S
<b>Körpergewicht</b>	kg				
<b>Körpergröße</b>	cm				
<b>BMI</b>	kg/m <sup>2</sup>				
<b>Malnutrition</b>					
<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> SGA B <input type="checkbox"/> SGA C					
Essprotokoll	<input type="checkbox"/>				
Shakes	<input type="checkbox"/>				
Trinknahrung	<input type="checkbox"/>				
<b>Kostform</b>					
Spezielle Ernährung					
ATS					
Einuhr					
Ausfuhr					
Stuhl					
Abführmittel					
Erbrechen					
OP / VW		( . )	( . )	( . )	( . )
Sonden / Drainage					
RR					
oral / rektal	Arzt	Arzt	Arzt	Arzt	

Ausschnitt aus der  
Patientenkurve der  
Medizinischen Klinik

# Kostformenkatalog



**Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel**  
Gemeinnützige GmbH

Prof. Dr. med. Christian Löser, Ernährungsmediziner  
Dr. med. rer. Angela Jordan, Ökotrophologin  
Mirke Urbanski-Winkelmann, Diätküchenleitung  
Ellen Wegner, Ernährungsschwester

## INHALTSVERZEICHNIS

	<u>Seite</u>
<b>1. Kostformen</b>	<b>7</b>
1.1. Fitkost .....	9
1.1.1. Normale Fitkost .....	9
1.1.2. Fitkost mit 16 BE und 20 BE .....	11
1.2. Leichte Fitkost .....	21
1.3. Angereicherte Kost (Geriatric, Malnutrition) .....	24
1.4. Reduktionskost .....	33
1.5. Die vegetarische Kost .....	36
1.6. Schweinefleischfreie Kost .....	39
1.7. Ballaststoffarme Kost .....	41
1.8. Laktosearme Kost .....	43
1.9. Fruktosearme Kost .....	46
1.10. Glutenfreie Kost .....	50
1.11. Konsistenzdefinierte Kost .....	54
1.11.1. Weiche Kost .....	54
1.11.2. Pürierte Kost .....	56
1.11.3. (Streng) passierte Kost (Dysphagie) .....	58
1.11.4. Flüssige Kost .....	60
1.12. Elektrolytdefinierte Kost .....	61
1.12.1. Phosphatarme Kost .....	61
1.12.2. Natriumdefinierte Kost .....	64
1.12.3. Kaliumarme Kost .....	67
<b>2. Ernährung bei spezifischen Krankheiten</b>	<b>71</b>
2.1. Unter-, Mangelernährung .....	73
2.2. Adipositas .....	74
2.3. Diabetes mellitus .....	75
2.4. Fettstoffwechselstörungen .....	76
2.5. Perioperative Ernährung .....	77
2.6. Akute Pankreatitis .....	78
2.7. Chronische Pankreatitis .....	79
2.8. Lebererkrankungen .....	80
2.9. Nierenerkrankungen .....	82
2.10. Dumping Syndrom .....	84
2.11. Nahrungsmittelunverträglichkeiten .....	85
<b>3. Aktuelle Leitlinien/Literatur zum Thema</b>	<b>87</b>



Eine erfahrene Diätassistentin nimmt täglich die individuellen Menuwünsche der Patienten auf und leitet sie per Handcomputer an die Küche weiter





**Aprikose-Marzipan-Shake**  
Süß-fruchtiger Aprikosen-Shake, abgerundet mit Marzipan



**Schoko-Minz-Shake**  
Kalte Schokolade mit englischem Minzaroma



**Tomaten-Buttermilch-Shake**  
Pikant Tomaten-Buttermilch-Drink mit einem Hauch Provence



**Blaubeer-Buttermilch-Shake**  
Herb-fruchtiger Blaubeer-Buttermilch-Shake



**Nuss-Nougat-Shake**  
Säuerlich-süßer Shake mit nussiger Schokoladenote



**Birnen-Zimt-Shake**  
Erfrischende Birnenmilch mit Zimt



**Himbeer-Buttermilch-Shake**  
Säuerlich-spritziger Himbeer-Shake mit Honig und Keks



**Zwetschgen-Zimt-Sahne**  
Sanft-säuerlicher Zwetschgen-Shake mit einer Prise Winter



**Gurken-Kefir-Shake**  
mit Kerbel  
Knackig-grüner Gurken-Shake

# Aprikosen - Shake mit Marzipan

Anzahl	Zutaten für 4 Portionen	Menge
2	Aprikosenkonserve abgetropft	280 g
5	Marzipan Rohmasse	80 g
6	Vanillinzucker	12 g
4 Tassen	Buttermilch	600 g
4	Resource Protein 88	20 g
4	Maltodextrin 6 SHS	100 g

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.

Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und schaumig mixen.

Evtl. noch einmal durch ein Sieb streichen.

Sollte der Shake zu „fest“ werden, etwas Fruchtsaft von den Aprikosen hinzugeben.

Anreichern mit Maltodextrin 6 und Protein 88.

Zubereitungszeit: 3 - 4 Minuten

Die folgenden Angaben beziehen sich auf **pro Portion ( 273 g )**

<b>Energie</b>	<b>Fett</b>	<b>Eiweiß</b>	<b>Vitamin B1 (Thiamin)</b>	<b>Vitamin C (Ascorbinsäure)</b>	<b>Calcium</b>
340 kcal	7,88 g	12,2 g	186 µg	6,77 mg	0,28 g
<b>Eisen</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>Cholesterin</b>	<b>n 3-Fettsäuren</b>	<b>n 6-Fettsäuren</b>	<b>Kohlenhydrate</b>
1,14 mg	3,15 g	4,5 mg	43,9 mg	1,33 g	53,1 g

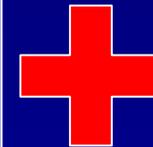
# Hauptmenü

- **Fitkost**  
( falls orale Nahrungsaufnahme noch gut möglich )
- **Wunschkost**  
( bei nur leicht eingeschränkter oraler Nahrungsaufnahme )
- **hyperkalorische Menülinie**  
„ ProEnergy “  
( bei eingeschränkter oraler Nahrungsaufnahme )



# Ergänzung der Hauptmahlzeiten

- **zusätzliche Essenskomponenten**
- **energie-/nährstoff-angereicherte Suppen**
- **gezielte energetische Kostanreicherung**  
( hochwertige Eiweißkonzentrate, Maltodextrin etc. )



# Zwischen - mahlzeiten

- **Trinknahrung, energiereiche frische Shakes**  
( individuelle Auswahl von 1 – 3 frisch hergestellten Shakes / Tag )
- **spez. Speisekarte**  
über 46 individuelle Zwischenmahlzeiten über die Küche anfordern

„ ProEnergy -  
Konzept “

# MENÜKARTE

Hochkalorische Speisen

ProEnergy  
Konzept





*Liebe Patientinnen, liebe Patienten,*

das Rote Kreuz Krankenhaus Kassel hat seit Jahren einen medizinischen Schwerpunkt „Klinische Ernährungsmedizin“ und bemüht sich in diesem Rahmen nach Kräften, unter- und mangelernährte Patienten sowie Patienten mit Ernährungsproblemen während ihres stationären Aufenthaltes ernährungsmedizinisch nach modernstem wissenschaftlichen Kenntnisstand zu betreuen. Für schwer akut und chronisch Kranke ist nach unserer Überzeugung eine gezielte Ernährungsbetreuung wichtiger Bestandteil der ärztlichen Therapie und Prävention. Vor diesem Hintergrund versuchen wir, moderne ernährungs-

medizinische Erkenntnisse konsequent im klinischen Alltag umzusetzen und besonders unsere Patienten mit Risiko für Unter-/Mangelernährung frühzeitig zu identifizieren und durch gezielte Ernährungsintervention bestmöglich mit hochwertigen Nährstoffen und notwendiger Energie zu versorgen. Für diese Patienten haben wir extra eine spezielle Speisekarte entwickelt, in der unsere Küche unter ernährungswissenschaftlicher Anleitung und Kontrolle verschiedenste kleine Speisen als Zwischenmahlzeiten in geschmacklich attraktiver Weise und mit hochwertigen Nährstoffen versehen anbietet.

Nutzen Sie diese Möglichkeit, auf angenehme Weise zusätzlich zu den von Ihnen gewählten Hauptmahlzeiten Nährstoffe und Energieträger zu sich zu nehmen, um Ihren Ernährungszustand während Ihrer Krankheit so gut zu stabilisieren, wie es möglich ist. Suchen Sie sich aus unserem reichhaltigen Angebot aus der vorliegenden Speisekarte die Zwischenmahlzeiten aus, die für Sie geschmacklich attraktiv sind und nutzen Sie die Möglichkeit, hierdurch weitere positive Einflüsse auf Ihren Genesungsprozess zu gewinnen.

Für Rückfragen stehen Ihnen unsere geschulten Mitarbeiter bei der täglichen Abfrage Ihrer Mahlzeitenwünsche gern zur Verfügung. Ich hoffe, Sie können trotz Ihrer Erkrankung die Vielfalt unseres gesunden Ernährungsangebotes nutzen und genießen und wünsche Ihnen für Ihre Genesung alles Gute.

*Ihr Prof. Dr. med. Christian Löser*



## Wie funktioniert das...

Eine vielseitige, bedarfsgerechte Ernährung fördert nicht nur unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität, sondern hilft kranken und älteren Menschen sehr effektiv, ihre Erkrankung besser und mit weniger Komplikationen schneller zu bewältigen. Individuell gezielte Ernährung ist daher nach unserer Überzeugung hocheffektiver integraler Bestandteil ärztlicher Therapie und Prävention. Deshalb hat Ihr behandelnder Arzt für Sie eine besondere hochkalorische und nährstoffdichte Ernährung angeordnet:

Unsere ProEnergy-Menülinie.

Wichtiger Teil dieses ProEnergy-Konzeptes sind die verschiedenen in der vorliegenden Speisekarte aufgeführten Menükomponenten, die in kleinen Portionen einen hohen Gehalt an Energie und hochwertigen, wichtigen Nährstoffen haben.

Um zu erleichtern haben wir hier die Zwischenmahlzeitkomponenten der ProEnergy-Kost für Sie zusammengestellt. Bitte schauen Sie sich in Ruhe die vorliegende Menükarte an und wählen Sie zusätzlich zu Ihrer Tagesverpflegung als weitere Zwischenmahlzeiten bis zu 3 verschiedene Komponenten nach Ihren persönlichen Essensvorlieben und Geschmackspräferenzen aus. Von herzhaft über pikant bis süß sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Jeden Morgen kommt eine qualifizierte Mitarbeiterin zu Ihnen ans Bett, um Ihnen gern für weitere Fragen und Anregungen zur Verfügung zu stehen und um Ihre individuellen Essenswünsche für den nächsten Tag persönlich mit Ihnen zu besprechen und direkt an unsere hauseigene Küche weiterzuleiten.



*AUF DEN LÖFFEL, FERTIG...*





Tomatencremesuppe



Kartoffelcremesuppe



Spargelcremesuppe



Lauchcremesuppe



Champignoncremesuppe

- Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche
- Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
- Spargelcreme mit Krabben
- Lauchcremesuppe mit Pumpernickel
- Champignoncremesuppe mit Sahne

## ***IHR KÜCHENTEAM STELLT SICH VOR***

365 Tage im Jahr sind wir bestrebt, Ihnen in unserer hauseigenen Küche beste Qualität nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zu bieten.

Täglich bereiten wir rund 1.000 frische Mahlzeiten für unsere Patienten und Gäste zu. Wählen Sie vormittags bei Ihrem Stationspersonal aus drei von uns angebotenen Menülinien oder gestalten Sie Ihre Mahlzeit ganz individuell.

Müssen Sie sich gluten- oder laktosefrei ernähren? Sind Sie an Diabetes erkrankt oder bestehen bei Ihnen Nahrungstoleranzen? Lassen Sie es uns wissen!

Unser Angebot umfasst auch besondere Ernährungsprogramme, wie beispielsweise das von Prof. Dr. Löser entwickelte Kasseler-Shake-Konzept für unter- und mangelernährte Patienten. Probieren Sie es aus!



Haben Sie Fragen oder Anregungen zu unserem Service?  
Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung

Herzlichst Ihr Küchen-Team  
Markus Wessel | Küchenchef & Daniela Gaiser | Diätassistentin

**UNSERE TAGESSUPPE  
7 TAGE - 7 SUPPEN**





Montag

**Fruchtiges Currysüppchen mit Ingwer**

Dienstag

**Kartoffel-Möhren-Schmelzkäsesuppe**

Mittwoch

**Ostpreußische Rote-Bete Suppe mit Leberwurst**

Donnerstag

**Petersilien-Cremesuppe mit Käse**

Freitag

**Zucchini-Mascarpone-Cremesuppe**

Samstag

**Deftiger Eintopf**

Sonntag

**Brokkoli-Cremesuppe mit Garnelen**

## UNSERE LECKEREN SHAKES

...eine große Auswahl an energiereichen, täglich frisch für Sie zubereiteten à la carte Shakes der kreativ-innovativen Küche des Roten Kreuz Krankenhauses Kassel.

Pro Tag können Sie bis zu drei verschiedene Shakes aus dieser Karte auswählen, die in der hauseigenen Küche aus frischen, energiereichen Nahrungsmitteln für Sie gemixt werden.

Sie können zwischen fruchtig-herben, süß-säuerlichen bis hin zu pikant-erfrischenden Shakes wählen. Zusätzlich zu Ihren Hauptmahlzeiten sind sie die optimale Ergänzung für eine ausgewogene, energiereiche Ernährung.



*Zusätzlich können die verschiedenen Shakes energetisch weiter mit hochwertigem Eiweiß angereichert werden. Alle Shakes werden täglich frisch aus ausgewählten gesunden Nahrungsmitteln von uns hergestellt. Wir richten uns nach Ihren Wünschen.*

*Bei Fragen zur Ernährung und den Shakes stehen Ihnen unsere Diätassistenten und Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*

*Sprechen Sie uns bei Ihrer täglichen Menübestellung an.*

*Grüner Montag*  
**Gurken-Kefir-Shake mit Kerbel**

*Zwetschgen-Shake*  
**mit Zimt-Sahne** | sanft-säuerlich

*Schlemmermilch*  
**Schoko-Bananen-Milch** | sämig, mit Muskatnuss

*Blaubeer-Molke-Shake*  
**herb-fruchtig**



## *HÄTTEN SIE GEDACHT, DASS PRO JAHR.....*



- *9100 Shakes in unserer Küche hergestellt werden*
- *11.440 l Milch in unserer Küche verbraucht werden*
- *397.120 Tassen in unserer Küche gespült werden*
- *365.000 Mahlzeiten in unserer Küche hergestellt werden*
- *260.000 kg Lebensmittel in unserer Küche verbraucht werden*
- *35.040.000 Besteckteile in unserer Küche gespült werden*



*UND NOCH MEHR SHAKES!*

*Birnen-Zimt-Shake*  
mit einer Prise Winter

*Milk´n Mint*  
Schoko-Shake mit Minze

*TOMASH*  
Tomaten-Buttermilch-Shake  
pikant erfrischend

*Himbeer-Blues*  
mit Honig & Keks | säuerlich-spritzig

*Nuss-Nougat-Shake*  
mit nussiger Schoko-Note | säuerlich-süß

*Aprima*  
Aprikosen-Shake mit Marzipan | süß-fruchtig



- Paprika-Hirtenkäse-Muffin
- Mini-Muffin Heidelbeere
- Mini-Muffin Zitrone
- Pesto-Schwarze Oliven-Muffin
- Mini-Muffin Schokolade
- Tomaten-Debresiner-Muffin



## HERZHAFTE UND SÜSSE MUFFINS



Mini-Muffin Heidelbeere



Mini-Muffin Zitrone



Pesto-Schwarze Oliven-Muffin



Tomaten-Debrezina-Muffin



Mini-Muffin Schokolade

## FÜR ZWISCHENDURCH - MÖGEN SIE ES SÜß ODER LIEBER PIKANT?

- ① Kleine Apero Gebäck-Häppchen
- ② Gefüllte Frischkäse-Bällchen
- ③ Tomaten-Mozzarella-Sülze
- ④ Frischkäseterrine mit Flusskrebsen und einem Hauch Meerrettich
- ⑤ Mini-Würstchencroissant
- ⑥ Mini-Mandel-Rolle
- ⑦ Mini-Nussschnecke
- ⑧ Gefülltes Fingerfood, pikant
- ⑨ Quarkbällchen, gefüllt mit Erdbeere



## DAS „KASSELER MODELL“

### Das „Kasseler Modell“

Im Rahmen des Schwerpunktes „klinische Ernährungsmedizin“ hat Prof. Dr. med. Christian Löser das „Kasseler Modell“ entwickelt und damit ein umfangreiches diagnostisches und therapeutisches Programm etabliert, um insbesondere bei chronisch Kranken, Tumorpatienten und älteren Menschen Mangelernährung rechtzeitig erkennen und individuell besser behandeln zu können. Nach unseren heutigen wissenschaftlichen Überzeugungen ist die frühzeitige Erkennung und gezielte Behandlung von Unterernährung und Mangelernährung hocheffektiver integraler Bestandteil ärztlicher Therapie und Prävention. Ziel des mittlerweile international renommierten „Kasseler Modells“ ist es, Patienten mit Risiko für Unter-/Mangelernährung unmittelbar bei der Aufnahme frühzeitig zu erkennen und anhand klinikinterner etablierter und standardisierter Behandlungspfade einer

individuell gezielten Ernährungsbehandlung zur Stabilisierung und Verbesserung ihres Ernährungszustandes zuzuführen. Hierbei werden modernste ernährungsmedizinische Erkenntnisse effizient im klinischen Alltag umgesetzt.

Die zusätzliche Verordnung energie- und nährstoffreicher Zwischenmahlzeiten aus dieser Menükarte ist ein wichtiger Bestandteil des „Kasseler Modells“.



**Essprotokoll**

Orientierende Abschätzung des täglichen Energiebedarfs: Gewicht \_\_\_\_\_ kg x 30 kcal/KG Körpergewicht / Tag

Energiebedarf / Tag: \_\_\_\_\_ kcal

Gewählte Kostform: \_\_\_\_\_

Patientenetikett

Name: \_\_\_\_\_

Geb.: \_\_\_\_\_

Station \_\_\_\_\_

Tag Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Frühstück</b> ( ca. 500 kcal )							
<b>Mittagessen</b> ( ca. 750 kcal )							
<b>Abendessen</b> ( ca. 500 kcal )							
<b>Zwischenmahlzeit</b> ( ca. 400 kcal )							
<b>Sonstiges</b> (z.B. Shake, Zusatznahrung) (Menge in kcal)							
<b>Gesamt</b> (kcal)							

**Vorgehen:** Dokumentation der tatsächlich verzehrten Menge der gereichten Portion (Tellerdiagramm), Abschätzung in Viertelportionengröße (ganze, ¾, ½, ¼ Portion verzehrt) mit Kreuz (X) im Teller markieren. Dokumentation der Menge der zusätzlich konsumierten Trink-/Zusatznahrung oder Shakes (konkrete Mengenangabe)

## Konsil Ernährungsberatung

Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel gGmbH

Medizinische Klinik  
Prof. Dr. med. Christian Löser  
Ernährungsambulanz  
Tel.: 0561 3086-74380

Datum: 17.08.2011

Patient: Brigitte Mustermann  
Geburtsdatum: 12.09.1937

Aufnahmenummer: 00013466771  
Klinik: Innere Medizin  
Station: Station M 5  
Zimmer: 912

Grunderkrankungen: (vom anfordernden Stationsarzt auszufüllen)  
Fragestellung: (vom anfordernden Stationsarzt auszufüllen)

### Ernährungsberatung vom \_\_\_\_\_:

Körpergröße: \_\_\_\_\_ cm ▪ Körpergewicht: \_\_\_\_\_ kg ▪ BMI: \_\_\_\_\_ kg/m<sup>2</sup>

Ernährungsstatus: bitte wählen ▪ Taillenumfang: \_\_\_\_\_ cm

- Appetit: bitte wählen
- Gewichtsverlust:  nein  ja (\_\_\_\_ kg in \_\_\_\_ Monaten)
- Mobilität: bitte wählen
- Gastrointestinale Probleme :  nein  ja wenn ja, bitte wählen
- Stressfaktoren:  nein  ja wenn ja, bitte wählen
- Stoffwechselerkrankungen:  nein  ja wenn ja, bitte wählen
- Nahrungsmittelintoleranzen:  nein  ja wenn ja, bitte wählen
- Nahrungsmittelallergien:  nein  ja
- Aktuelle orale Aufnahme: Energie ca. \_\_\_\_\_ kcal/Tag ▪ Flüssigkeit ca. \_\_\_\_\_ ml/Tag
- Spezifische Probleme:

Aktueller Energiebedarf: \_\_\_\_\_ kcal/Tag  
Aktueller Flüssigkeitsbedarf: \_\_\_\_\_ ml/Tag

Empfohlene Kostform: bitte wählen, Extras: bitte wählen  
Ess-/Trinkprotokoll  nein  ja

### Ernährungsmedizinische Empfehlungen:

Ernährungsteam Medizinische Klinik

- Ernährungskonsil -  
Medizinische Klinik  
Prof. Dr. med. Christian Löser

Prof. Dr. Christian Löser  
Dr. Angela Jordan · Ellen Wegner

# Mangel- und Unterernährung

Strategien und Rezepte:  
Wieder zu Kräften kommen  
und zunehmen



145 Seiten, 70 Rezepte, TRIAS – Verlag / Stuttgart (2013)

## „Ernährungskommission“

### ■ interprofessionelles Team

- Ernährungskonzept der Klinik: Realisierung und Weiterentwicklung
  - Ansprechpartner für Mitarbeiter und Patienten
  - beratend und inspirierend für die Krankenhausleitung

alle praktischen Belange rund um die Essensversorgung  
in der Klinik und das gemeinsam getragene Ernährungskonzept

- konkrete Anregungen ( Patienten, Stationen etc. )
- Patientenbefragung, Evaluationen
- interprofessionelle Kooperation / Kommunikation
- Beschwerde -, Qualitätsmanagement ( QM )
- permanente Überprüfung der Versorgungsabläufe
- weitere Innovationen, Konzeptweiterentwicklung

## Aktuelle Innovationen 2016

- Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel -

- Einführung des „sous vide“ - Kochprinzips
- Anzahl der täglich frei wählbaren Menus : 22
- Essensausgabe: hochmoderne Thermowagen
- Farblich abgesetzte eigene Tablettts für Patienten mit Mangelernährung

# Schauen Sie mal vorbei !

Sie als Patient haben zusammen mit Ihren Angehörigen die Möglichkeit sich in kleinen Gruppen zu informieren :

Was ist  
Gesunde  
Ernährung ?



Jeden Dienstag und Donnerstag  
um 14:00 Uhr in den Räumen  
der Ernährungsambulanz

( 1. Etage )

Für wen ist das Thema  
„Ernährung im Krankenhaus“ wichtig?

■ Ärzte und Patienten

Damit haben wir eine in der Medizin einzigartige  
**win - win - win - win**  
Situation für alle Beteiligten

- medizinische Effizienz, Prävention
- Kostenersparnis ( ~ 9 Mrd. Euro / Jahr )

■ Gesundheitsökonomien

- Entlastung Gesundheits-/ Sozialsysteme
- Prävention ( EU: „Stop Malnutrition“ )

DA KOMMT WIEDER DIE  
INTERDISZIPLINÄRE  
VISITE!



TOM KRNOFF



Verein zur Förderung der  
Medizin - Weiterbildung  
[www.memomed.de](http://www.memomed.de)

## ERNÄHRUNGSMEDIZIN



### 100 STUNDEN KOMPAKTSEMINAR

nach dem Curriculum der  
Bundesärztekammer und  
den Anforderungen der  
Ärzttekammer Schleswig-  
Holstein

### Westerland/Sylt

Leitung: (wiss./org.)

Prof. Dr. med. Chr. Löser,  
Kassel  
Dr. med. P. Hoffmann,  
Geesthacht

Auskunft:

MediConsult GmbH  
Postfach 130687  
20106 Hamburg  
Tel. 040-4101706  
Fax. 040-45037931  
[info@mediconsultgmbh.de](mailto:info@mediconsultgmbh.de)  
[www.memomed.de](http://www.memomed.de)



Zertifizierte  
Fortbildung  
**100  
Punkte**

# Curriculum der BÄK 100 Stunden Kompaktseminar

## ERNÄHRUNGSMEDIZIN zur Erlangung der Fachkunde

- Prof. Dr. med. Christian Löser -

Westerland / Sylt  
28. Mai - 13. Juni 2016

[info@mediconsultgmbh.com](mailto:info@mediconsultgmbh.com)  
[www.mediconsult.de](http://www.mediconsult.de)



