

Fachtagung Ernährung  
26. und 27. Februar in Erkner

# Ernährung in der medizinischen Rehabilitation

Leitfragen der Arbeitsgruppen

AG 8 Beratung zur Ernährung im Arbeitsleben



Deutsche  
Rentenversicherung

Bund

# AG 8 Beratung zur Ernährung im Arbeitsleben

## Leitfragen:

1. Wie kann die Beratung zur Ernährung im Arbeitsleben erfolgen?
2. Gibt es Konzepte für die Ernährungsberatung oder -schulung in der medizinisch-beruflich orientierten Rehabilitation?
3. Was sind offene Fragen bzw. ungelöste Problemstellungen?

# 1. Wie kann die Beratung zur Ernährung im Arbeitsleben erfolgen?

- Krankheitsbezogene Besonderheiten (chronisch, akut)
- Möglichkeiten: Lehrküche (schnell, praktisch, einfach, günstig), Einkaufstraining, Beratung
- Berufsgruppen (Kleingruppen: Taxifahrer, Busfahrer)
- Schichtarbeit: was und wann essen? Tagespläne, Trinktipps
- Außendienst: es gibt auch preiswerte Bioläden?
- Ist-Ziel-Analyse
- Umgang mit Frustration (Frustessen, Schokolade)
- Gruppenarbeit: Adipositas, Hilfe zur Selbsthilfe, Genusstraining

## 2. Gibt es Konzepte für die Ernährungsberatung oder -schulung in der medizinisch-beruflich orientierten Rehabilitation?

- Noch keine einheitl. Konzepte, DGE-Flyer
- Vorschlag:
  - 1. Aufnahmegespräch: Abfrage Essen & Trinken im Job
  - 2. Grundlagenvortrag „Gesunde Ernährung“
  - 3. Kleingruppe:
    - Ernährungsmythen
    - Biorhythmus
    - Umgang mit Koffein/Alkohol
    - Mahlzeitenfrequenz
    - Fallbeispiel aus der Gruppe
  - 4. Praxis: Lehrküche
  - 5. Reha-Nachsorge: Verstetigung Essgewohnheitenänderung?

### 3. Was sind offene Fragen bzw. ungelöste Problemstellungen? Strukturnotwendigkeiten in Klinik?

- Abbildung in KTL, Möglichkeiten sich „Zeit zu nehmen“ (180 min pro Patient – Flexibilität?)
- Ernährung – ein Thema in der Reha-Nachsorge?
- Indikation für Ernährungs-Behandlungen einzelfallorientiert
  - Motivation der Patienten, kein „Gießkannenprinzip oder Programmreha“
- Wie „verkauft“ der Arzt das Ernährungsteam?
- Sozialanamnese: Schichtarbeit? Fahrzeiten beruflich?
  - > an Diätassistentin weitergeben zu Beginn der Reha
- Gibt es einen „(Ernährungs)Team-Gedanken“
  - -> Ernährungsberaterin mit dabei in Teambesprechungen

### 3. Was sind offene Fragen bzw. ungelöste Problemstellungen? Strukturnotwendigkeiten in Klinik?

- Zertifizierung notwendig?
- Kein Catering – schlechte Erfahrungen
- „Essen ist das Highlight am Tag“ für die Rehapatienten
- Hängt Patientenzufriedenheit mit der Zufriedenheit mit dem Essen zusammen?
- Verpflegungssatz meist um 4,70 Euro für stationäre Reha
- Rollenverteilung? Diätassistentin oder Küchenchef sammelt Patientenrückmeldungen?

### 3. Was sind offene Fragen bzw. ungelöste Problemstellungen? Patientenprobleme

- Existenzangst (Realität – Praxis)
- Mehrere Arbeitsstellen (Machbarkeit gesunde Ernährung?)
- Zeitmanagement
- Reaktionen des sozialen Umfelds auf (Ess)verhaltensänderungen
- Gesunde Ernährung
  - Zu teuer?
  - Wissen fehlt
  - Rollenverständnis: Frauen zuständig

