

Jetzt mal ehrlich!

... Katja Zecha

Gleich drei Berufe vereint Katja Zecha miteinander: Sie ist stellvertretende Küchenleiterin sowie Diät- und Diabetesassistentin im Hohenloher Krankenhaus in Öhringen. Rund 600 Essen bereitet das 22-köpfige Küchenteam täglich zu. Etwa 50 Essensteilnehmer erhalten eine diabetesgerechte Ernährung.



Frau Zecha, Sie sind gelernte Köchin und seit sechs Jahren auch Diätassistentin – war ein Beruf nicht ausreichend?

Nach der Mittleren Reife habe ich in einem Krankenhaus den Beruf der Köchin erlernt und zeitgleich den der Diätassistentin kennengelernt. Der Beruf der Köchin bereitet mir große Freude, doch fehlte mir dabei der Kontakt zum Menschen. Durch die Ernährungsberatung ist dies gegeben: Ich begleite die Patienten in ihrer Therapie und kann so auch erzielte Erfolge viel besser sehen.

Zusätzlich sind Sie Diabetesberaterin – wie kam es dazu?

Bei der Hohenloher Krankenhaus gGmbH gibt es einen diabetischen Schwerpunkt, so hat sich meine Beratung über kurz oder lang entwickelt. Schon zu Beginn habe ich die Beratungseinheiten für die Patienten mit Diabetes übernommen. Der Schulungsbedarf wurde mit der Zeit immer größer. Zudem will sich unser Haus nach der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) zertifizieren lassen, die wir nun durch meine Weiterbildung in Angriff nehmen können.

Wie gehen Sie mit der Änderung der Diät-Verordnung um?

Eine Umstellung der Küche bezüglich der Verwendung von Diätprodukten hat bereits stattgefunden. Seit der Änderung im letzten Jahr haben wir begonnen, die Forderung umzusetzen. Wir haben die Produkte nach und nach ausgewechselt. Zunächst haben wir mit den süßen Aufstrichen begonnen. Herkömmliche Marmeladen ersetzen so die Diät-Varianten. Danach folgten Joghurts und andere Nachtische. Mittlerweile werden in unserem Haus keine derartigen Produkte mehr verwendet.

In welchem Maße kommen andere spezifische Produktgruppen zum Einsatz?

Bei bestimmten Erkrankungen, wie erhöhten Cholesterinwerten, oder bei Patienten, die eine Reduktionskost zu sich nehmen, ist es sinnvoll z. B. fettreduzierte Produkte einzusetzen – das ist zum Teil auch bei Diabetikern der Fall. Ein verminderter Zuckergehalt spielt hier allerdings nicht die primäre Rolle.

Inwiefern hatte die Umstellung Auswirkungen auf die Krankenhausmitarbeiter?

Das Küchen- und das Stationspersonal, das mit Diabetikern umgeht, wurde verpflichtend geschult. Im Endeffekt mussten sich

diese nur umgewöhnen. Die Kohlenhydratmenge der zuvor eingesetzten Diät-Joghurts entsprach einer BE (= 12 g Kohlenhydrate). Die herkömmlichen Joghurts, die wir nun verwenden, weisen hingegen die doppelte Menge an Kohlenhydraten auf. Zu Beginn arbeiteten die Mitarbeiter mit Spickzetteln – mittlerweile haben sie die Veränderung verinnerlicht.

Welche Reaktion zeigen die Diabetes-Patienten auf das „Fehlen“ ihrer Diät?

Obwohl keine Diät-Produkte mehr zur Auswahl stehen, sind die Patienten zufriedener. Da diabetesspezifische Produkte schon seit langem nicht mehr Zuhause eingesetzt werden, gleicht die Verpflegung in unserem Haus nun vielmehr der üblichen Ernährung. Zwei Wochen nach dem Stationsaufenthalt findet ein ambulanter Kontakt statt, bei dem sich oftmals zeigt, dass sich die Blutzuckerwerte verbessert haben. Patienten mit einem diabetischen Schwerpunkt bekommen zudem eine erneute Beratung, sofern bei ihnen noch Unklarheiten bezüglich ihrer Ernährung bestehen.

Gibt es eine bestimmte Schulungsmethode, die diesen Effekt unterstützt?

Die Patienten können sich am Buffet unseres Casinos eigenständig eine Mahlzeit zusammenstellen, die sie so auch zu Hause verzehren würden. Anhand der Portionen werden dann die enthaltenen BE-Mengen geschätzt, die den Blutzuckerhaushalt beeinflussen. Wenn nötig, korrigiere ich diese. Der praktische Aspekt ist Grund für den stetigen Lernfortschritt.

Auf welche Aufgabe als stellvertretende Küchenleiterin könnten Sie verzichten?

Die größte Herausforderung bei der Verpflegung im Krankenhaus ist die Zufriedenheit der Patienten. Daher führt man natürlich ungenügende Gespräche mit Patienten, die sich beschwert haben. Allerdings sind diese sehr wichtig, damit man für den Verbesserungsbedarf sensibilisiert wird und wachsen kann.

Vielen Dank für das Gespräch! sar

Liebe Leser!

Wollen auch Sie aus Ihrem Alltag berichten oder uns die Meinung sagen? Dann melden Sie sich bei uns: (089) 370 60-155, muc@blmedien.de