

Bon appetit – radost z jídla v dlouhodobé péči

21. října 2013
Era svět,
Jungmannovo náměstí 767,
Praha 1

8:30 – 9:30 registrace

9:30 – 10:00 slavnostní zahájení

10:00 – 12:00
Holmerová I.: Jídlo a důstojnost – i v dlouhodobé péči
Zgola J.: Bon appetit - historie, poslání a principy
Hradcová D.: Oběd s panem Kudrnou

12:00 – 13:00 OBĚD

13:00 – 15:00
Dražilová L.: Změna stravování v SENIOR centru
Blansko, p.o. – obecné informace
Žáčková L.: Změna stravování v SENIOR centru
Blansko, p.o. - praxe

Polák P.: Řízení kvality stravování v hotelu Hilton Praha a na dialyzačním středisku B. Braun Avitum, opravdu dva různé světy?
Zgola J., Holmerová I., Hradcová D., Volf J.: Panelová diskuse – problémové okamžiky při zajišťování důstojného a kvalitního stravování v dlouhodobé péči (hygienická nařízení, individualizace, integrace zdravotní a sociální péče…)

Bon appetit – radost z jídla v dlouhodobé péči

23. října 2013
Hotel International Brno,
Husova 16,
Brno

8:30 – 9:30 registrace

9:30 – 10:00 slavnostní zahájení

10:00 – 12:00
Holmerová I.: Jídlo a důstojnost – i v dlouhodobé péči
Zgola J.: Bon appetit - historie, poslání a principy
Dražilová L.: Změna stravování v SENIOR centru
Blansko, p.o. – obecné informace
Žáčková L.: Změna stravování v SENIOR centru
Blansko, p.o. – praxe
Rémanová M.: I maličkost může mít velký význam

12:00 – 13:00 OBĚD

13:00 – 14:00
Kouřilová M.: Jak projekt Bon appetit změnil život klientky v Domově pro seniory ve Strážnici p. o. aneb láska, důstojnost a zájem o člověka je nad všechny léky
Chromá M.: Nutriční péče a zásady programu Bon appetit
Vališová L.: Čeho se při zavádění programu Bon appetit vyvarovat

14:00 – 15:30
Zgola J., Holmerová I., Tomeček L., Volf J.: Panelová diskuse – problémové okamžiky při zajišťování důstojného a kvalitního stravování v dlouhodobé péči (hygienická nařízení, individualizace, integrace zdravotní a sociální péče…)

Ve spolupráci s Jiho­moravským kra­jem v rámci projektu Gerontologická a organizační supervize II – odborná podpora a organizační supervize v zařízeních pro seniory a osoby se zdravotním postižením zřizovaných Jiho­moravským kra­jem a s podporou hotelu International Brno.

Děkujeme Era Světu za bezplatné poskytnutí prostor.

Změna stravování v SENIOR centru Blansko, p.o. – pohled managementu

Lenka Dražilová

Ve své prezentaci chci poukázat na pochopení managementu, že změna je nutná. Když jsme v rámci projektu GOS byli vyzváni, abychom se zapojili do programu Bon appetit, moc se mi do toho nechtělo. V té době jsme byli přihlášení na získání 3 významných certifikátů, které pro naše zařízení měly „větší zvuk“. Bon appetit nikdo neznal, proč do toho jít, když stravování u nás děláme dobře. A navíc usilujeme o získání certifikátu nutriční péče, takže na individuální stravování myslíme… Moje zvědavost mi ale nakonec nedala se nepřihlásit, protože možná uslyšíme jiný názor na stravování a jiný pohled na stolování. Dnes jsem šťastná, že jsem se tak rozhodla.

UVědomuji si, že to, s čím jsme podle nás neměli problém, se nakonec ukázalo jako velká slabina provozu. Po deseti letech zaběhlé praxe jsem šla pozorovat přípravu a výdej jídla ve všech našich prostorách a najednou viděla spoustu věcí, které se dají zlepšit. Museli jsme změnit všechno. Svůj přístup a pohled na stravování, servírování, vybavení, museli jsme změnit jídelníčky. Všichni víme, že se to v našich zařízeních točí „od jídla k jídlu“ a přesto řešíme jiné věci. Jak oni sami říkají - co těm našim seniorům v životě zbývá? No péče jídlo, na které se těším v příjemném prostředí a kde si opravdu připadám jako host !!!

Mgr. Lenka Dražilová je ředitelkou Senior centra v Blansku od jeho založení v roce 2002, původním povoláním je právnička, v sociální oblasti působí 25 let.

e-mail: drazilova.lenka@ddbblansko.cz

Jídlo a důstojnost

Iva Holmerová

Důstojnost je nejen považována za základní lidské právo, ale je tak také deklarována ve všech zásadních dokumentech, které se lidskými právy zabývají. V České republice je to například Listina základních práv a svobod, tedy dokument, který je nadřazen zákonům této země. I proto bychom se problematikou důstojnosti měli zabývat. Co pod tímto pojmem rozumíme – jednak nezpochybnitelnou důstojnost lidské bytosti, ale také další komponenty důstojnosti, které mohou být ohroženy v mnoha životních situacích, a to jak konáním člověka samotného, tak vlivem okolností, ve kterých se nachází. Jednou z takovýchcto významných okolností je situace chronického onemocnění způsobujícího neso­běstačnost a potřebu pomoci i v nejběžnějších každodenních činnostech. Proto je problematika ústavní péče o lidi s omezenou soběstačností hod­na zvláštního zřetele (tak to ostatně prosazuje i Veřejný ochránce práv),

proto je zapotřebí zaměřit se na jednotlivé denní činnosti a aspekty péče. Velmi významnou oblastí soběstačnosti je jídlo. Nejedná se jen o zajištění nutriční podpory, i když ta je v péči jistě důležitá a stále nedocenená, ale také o další kulturní a sociální aspekty, které s jídlem souvisejí a situace, které mohou podporovat (ale také ohrožovat) lidskou důstojnost. Na důležitost komplexního přístupu k této problematice již dlouho se spolupracovníky poukazujeme, a to zejména v oblasti péče o lidi s demencí. Velmi proto vítám projekt Bon appetit, který posouvá tuto problematiku i v naší zemi dále a poskytuje nám nejen teoretická vysvětlení, ale také praktické návody.

Doc. MUDr. Iva Holmerová, Ph.D. se dlouhodobě zabývá problematikou lidí s demencí a jejich rodinných příslušníků, jak z pohledu lékařského, tak i z pohledu nefarmakologických intervencí. Je předsedkyní České alzheimerovské společnosti a vice presidentkou Alzheimer Europe, ředitelkou Gerontologického centra a vedoucí Centra pro studium dlouhověkosti a dlouhodobé péče UK FHS, kde působí také jako proděkanka pro zahraniční vztahy, garantuje výuku geriatrie a medicíny dlouhodobé péče na UK 3. LF, IPVZ a v České lékařské komoře.

e-mail: iva.holmerova@gerontocentrum.cz

Oběd s panem Kudrnou

Dana Hradcová

Jídlo je důležité. Má důležité místo v životě lidí, kteří využívají zdravotních, sociálních, sociálně zdravotních a zdravotně sociálních služeb. Jídlo ve vši své obsáhlosti a složitosti má v dobré péči svoje nezastupitelné místo, i kdyby se třeba nevešlo do paragrafů. Profesionálové s pacienty a uživateli služeb často nehledají jen to, co je dovolené a předepsané, hledají to, co je lepší, případně nejlepší. Při hledání lepšího a ještě lepšího nestačí jen dodržování daných pravidel a zákonů, je třeba se vydat za ideálem dobré péče. Při realizaci programu Bon appetit jsem se setkala s mnoha lidmi, kteří mi pomohli pochopit, jak velké umění je připravit někomu dobré a snadno zvládnutelné jídlo a pomoci mu ho sníst.

Je těžké popsat, jak se dělá dobrá péče. Obecná vymezení daná zákonem, metodikou a pravidly nemohou dostatečně konkrétně, jedinečně zohlednit každou situaci. Ani program Bon appetit není vyčerpávajícím předpisem na radost z jídla. Smysluplný vztah, dobré a dobře upravené jídlo, správná poloha, vhodné pomůcky, to všechno musí být na místě, ale je toho ještě tolik, co my všichni, kdo péči společně tvoříme, musíme rozhodnout, udělat, změnit, zkusit, často v nelehkých a nejednoznačných momentech, kdy není jasné, jestli to, co zrovna děláme, je správné. Dobré a špatné, vhodné a nevhodné, se v péči střídá, proměňuje, co pomáhá dnes, může zítra škodit, co týdný dobře fungovalo, je teď potřeba vynechat, co řekl jeden z členů týmu, nemusí ostatní potvrdit, pohled, úsměv, dotyk, který přinášel uklidnění, najednou nepůsobí… To všechno je velká etická i praktická výzva pro pečující profesionály i pro lidi, kteří jejich péči

přijímají. Každé jídlo – jedna z nejběžnějších a nejdůležitějších činností, které v životě děláme – má podobu experimentu, v němž podstatnou (možná nejpodstatnější?) roli hraje zájem o co nejlepší život toho druhého.

Mgr. Dana Hradcová od roku 2001 učí a zabývá se výzkumem na Fakultě humanitních studií UK v Praze (nyní v Centru pro studium dlouhověkosti a dlouhodobé péče při FHS UK), dále působí jako konzultantka v oblasti rozvoje organizace především v sociálních službách, dlouhodobě spolupracuje s Českou alzheimerovskou společností.

e-mail: dana.hradcova@ecn.cz

Nutriční péče a zásady programu Bon appetit

Miroslava Chromá

Nutriční péče v zařízeních dlouhodobé péče má mnoho rozměrů. Je to oblast, kde se nutně musí setkat prakticky všechny úseky a profese. Interprofesionální spolupráce je nutnou podmínkou pro to, abychom našim klientům zajistili nejen kvalitní a vyváženou stravu odpovídající jejich potřebám, ale aby si také jídlo a čas strávený u jídla mohli užít co nejlépe a podle svých představ. Z dlouholeté zkušenosti si troufám tvrdit, že jediný možný způsob, jak toto zajistit, je systemizace nutriční péče, kdy nutriční terapeut je jedním ze článků interdisciplinární spolupráce všech úseků. Právě díky aktivní spolupráci s jednotlivými profesionály pečujícími o klienty je nutriční terapeutka schopna nastavit takový způsob stravování, který bude odpovídat aktuálním potřebám jednotlivých klientů. To vše při zohlednění jejich individuálních stravovacích zvyklostí, což vede zcela jistě ke spokojenosti klienta.

Není pochyb o tom, že výživa sehrává velmi důležitou roli v celém našem životě. Není to „jen jídlo“, je to energie, jež nám umožňuje vykonávat všechny životní aktivity. Proto bychom měli přistupovat k této oblasti s patřičnou úctou a nezbytnou dávkou profesionality. Co to znamená pro nás? V našem zařízení se řídíme heslem: „nevažíme anonymně“. Vaříme pro klienty, o nichž víme, co mají rádi, co nesnáší, jaké byly jejich dřívější stravovací zvyklosti a jak je potřeba jim jídlo upravit, aby bylo pro ně co nejlépe konzumovatelné. Skutečnost, že se člověku ve stáří a nemoci snižuje často schopnost sebeobsluhy, ještě nemusí znamenat, že se stane jen pasivním strážníkem. Lidi, pro které vaříme, se snažíme co nejvíce zapojovat. Jídlo může být sebelépe připravené, ovšem pokud nebude podáno klientovi důstojně, efekt dobrého jídla je nenávratně pryč. Naopak pokud je jídlo podáváno v příjemném prostředí, pracovníci, kteří jídlo podávají, s klienty aktivně komunikují a zohledňují jejich aktuální potřeby, příjemný zážitek z dobrého jídla to jen umocní. Stravování v našem zařízení nikdy nebylo okrajovou záležitostí, díky zapojení do

programu Bon appetit jsme objevili mnoho dalších skutečností a užitečných detailů, jejichž přehodnocení určitě přispělo k tomu, aby se našim klientům dostalo takové péče, jež jim náleží.

Vzhledem k tomu, že naši klienti trpí různými chorobami, je třeba vnímat zajištění adekvátní výživy jako nedílnou součást ošetrovatelské péče. Je třeba si také uvědomit, že rizika plynoucí z nekvalitně poskytnuté výživy jsou srovnatelná s nekvalitně poskytnutou léčbou. Nelze popřít, že ústavní stravování má své limity, jak finanční, personální, nebo organizační. Věříme, že správně zainteresovaní pracovníci dokážou různé překážky překonat, a výsledkem není jen spokojený klient, ale také pracovník, který službu poskytuje.

Miroslava Chromá od roku 1997 pracuje v Centru služeb pro seniory Kyjov, p. o. jako nutriční terapeutka a vedoucí stravovacího provozu. Koordinovala tým pracovníků centra během přípravy na certifikaci Standardizace nutriční péče, nyní je koordinátorkou programu Bon appetit.

e-mail: nutriční@centrumproseniorokyjov.cz

Jak projekt Bon appetit změnil život klientky v Domově pro seniory ve Strážnici p. o. aneb láska, důstojnost a zájem o člověka je nad všechny léky

Miroslava Kouřilová

Paní D. S. byla přijata do našeho zařízení z LDN jako imobilní, trvale upoutaná na lůžko, zcela závislá na péči druhé osoby při všech běžných činnostech péče o vlastní osobu. Byla neklidná, dezorientovaná místem, časem i osobou. Jakýkoli kontakt s klientkou popisovaly pracovnice slovy „neklidná, bojácná, agresivní, napjatá, neudrží pozornost, verbálně nekomunikuje, odmítá jídlo i tekutiny“. S uskutečňováním programu Bon appetit v našem zařízení jsme přemýšleli, co můžeme pro paní D. S. udělat, abychom posílili její sebevědomí, důstojnost a zvýšili kvalitu jejího života. Naším cílem u klientky paní D. S. bylo především její začlenění do společnosti ostatních, podpora a udržení sebeobsluhy při běžných denních činnostech, procvičování jemné a hrubé motoriky, nácvik mobility. Zaměřili jsme se na zajištění dostatečného příjmu tekutin a stravy, které jsou přijímány bez problémů, přijatelnou formou pro klientku.

Během 6 měsíců se společným trpělivým úsilím podařilo výrazně zvýšit soběstačnost, důstojnost a spokojenost klientky. Nyní je paní D. S. klidná, sebevědomá žena, která s pomocí a podporou pracovníků dokáže naplňovat své potřeby. Sama sní připravenou stravu a tekutiny, které jí podáváme na hezky prostřený stůl, kde stoluje společně s jinou klientkou, kterou zná. Při jídle je hezky upravená a podávanou stravu a tekutiny přizpůsobujeme potřebám a chuti paní D. S. Na konzumaci stravy

má paní D. S. dostatek času, teplé jídlo podáváme na termotalíři, aby nechladlo. Paní D. S. chodí s podporou druhé osoby, přejde z pokoje do obytné části oddělení, kde ráda sleduje televizi, pije kávu a účastní se aktivit na oddělení. Verbálně komunikuje pouze omezeně, ale neverbálně se domluví s pracovníky i spolubydlícími velmi dobře. Pracovníci dobře znají životní příběh paní D. S., její potřeby a zájmy.

Láska k člověku, cit, trpělivost a odhodlání pracovníků při práci se seniory a především při práci se seniory s onemocněním demencí je podle mého názoru a našich zkušeností, tím nejlepším lékem pro člověka. Odborným přístupem, do kterého patří vlídné slovo, dotek a podpora důstojnosti, pomáháme našim klientům prožít příjemný podzim života. Někdy stačí velmi málo – klid, něha, pohoda, příjemný dotek patří mezi léky na nemoci duše i těla.

Mgr. Miroslava Kouřilová pracuje 27 let v sociálních službách. V Domově pro seniory Strážnice pracovala nejprve jako všeobecná sestra u lůžka, později jako staniční sestra, již sedmým rokem vede úsek sociální péče.

e-mail: kourilova.miroslava@seznam.cz

Řízení kvality stravování v hotelu Hilton Praha a na dialyzačním středisku B. Braun Avitum, opravdu dva různé světy?

Petr Polák

Podstatnou část svého profesního života jsem pracoval v hotelnictví na úrovni středního managementu. Celé toto období jsem byl více či méně v přímém kontaktu s hotelovou gastronomií, hotelovým servisem. Před více než 5 lety jsem se rozhodl hotelnictví vyměnit za zdravotnictví. Dnes pracuji ve společnosti B. Braun Avitum CZ/SK, která poskytuje kompletní nefrologickou péči.

V hotelovém prostředí je na kvalitu stravování kladen mimořádný důraz. Při vyhodnocování komentářů a připomínek hotelových hostů ke kvalitě hotelových služeb se stravování věnuje snad nejvíce času. To se týká nejen kvality stravy samotné, ale především kvality servisu, kvality prostředí restaurace, profesionality apod. Pro pracovníky je samozřejmějností se usmívat a být na hosty příjemný a zdvořilý. Techniky komunikace s hosty jsou rozpracovány do nejmenších detailů a podrobností. Pracovníci jsou periodicky a systematicky školeni.

B. Braun Avitum poskytuje prvotřídní odbornou péči s cílem zvýšení a udržení kvality života pacientů s chronickým onemocněním ledvin. V lednu 2013 jsem oslovil kolegy z evropských dialyzačních center skupiny a provedl průzkum s cílem zjistit, zda a jaké systémy stravování mají zavedeny. Mým hlavním zjištěním je to, že evropská dialyzační střediska skupiny B. Braun Avitum se obecně řídí koncernovou směrnicí

„Občerstvení pacientů“. Konkrétní obsah, formu podávání svačin si každé středisko volí již samostatně. Ověření kvality v průzkumu spokojenosti pacientů je organizováno na všech střediscích s uspokojivými výsledky. Pacienti opět zdůrazňují důležitost stravy pro jejich celkovou spokojenost se službou dialyzačního ošetření. Systém stravování v České a Slovenské republice se snažíme neustále zlepšovat např. tím, že jsme připravili dva výrobky určené speciálně jako svačiny pro dialyzované pacienty. Z každoročního průzkumu spokojenosti pacientů vyplývá trvale rostoucí spokojenost našich pacientů se stravováním. Naši nefrologičtí pacienti mají řadu dietních omezení. To souvisí i s faktem, že většinu dialyzovaných pacientů tvoří senioři, což s sebou nese řadu dalších specifik, mezi jinými také „podvýživu“ seniorů, se kterou se v řadě případů setkáváme.

Přístup ke stravování v Hotelu Hilton Praha a na dialyzačním středisku B. Braun Avitum se v principu neliší. Hlavní důvod spatřuji v tom, že se v obou případech, jedná o mezinárodní společnosti s jasně definovanými postupy, které svého klienta či pacienta staví do popředí svého zájmu.

Ing. Petr Polák více než 20 let pracoval v hotelnictví na úrovni středního managementu u zahraničních řetězců Austria Hotels, Hilton Hotels a Corinthia Hotels. Více než pět let pracuje v B. Braun Avitum s.r.o., jako Operations & Quality Manager pro Českou a Slovenskou republiku.

e-mail: petr.polak@bbraun.com

I maličkost může mít velký význam

Milena Rémanová

Zdánlivé maličkosti mohou mít velký význam pro kvalitu péče. Člověk, který je zdravý, nezávisle se pohybuje, stravuje se, čím chce, kde je mu to příjemné a v době kdy má zrovna chuť či hlad, si jen těžko uvědomí, jak se cítí lidé, kteří o všechny tyto běžné radosti života přišli. Při zkvalitňování našich služeb v oblasti stravování postupujeme pomalu a rozvážně. Při hledání nových možností se snažíme dívat se očima klienta, co nejvíce se s ním ztotožnit, nebo se alespoň přiblížit jeho potřebám. Právě tento přístup při poskytování péče klientce, u které se dříve zdálo pracovníkům „snad vše marné“, nám pomohl pochopit, že nikdy není nic marného.

Program Bon appetit realizujeme v našem domově tři čtvrtě roku, přinesl nám daleko více pozitivních změn, než jsme na začátku očekávali. Kromě zvýšení kvality stravování pro klienty s ohledem na jejich individuální potřeby a často jednoduchých osvědčených technik a postupů, přinesl program také navázání nových kolegiálních vztahů a zlepšení spolupráce mezi jednotlivými úseky. Vzájemně si zjednodušujeme práci - když se někomu z týmu povede úspěšný krok, podělí se o něj s ostatními, předá rozhodující informace o způsobu podávání stravy u jednotlivých klientů. Zdokonalujeme a podporujeme systém

vzájemného předávání poznatků. Vidíme tak, že práce a její výsledky se stávají efektivnějšími, klienti jsou spokojenější a i my máme dobrý pocit z odvedené práce.

Bc. Milena Rémanová od roku 2006 pracuje v Domově pro seniory Předklášteří jako sociální pracovníce. Je jednou z koordinátorek programu Bon appetit.

e-mail: socialni@domovpredklasteri.cz

Čeho se při zavádění programu Bon appetit vyvarovat

Lenka Vališová

V příspěvku bychom se rádi podělili s ostatními kolegy o praktické příklady nezdařených aktivit, se kterými jsme se potýkali při zavádění programu Bon appetit do praxe. Chtěli bychom tak kolegům pomoci předejít chybám, kterých jsme se my „dopustili“. Doufáme, že přineseme inspiraci, jak se podobných chyb vyvarovat nebo jim předcházet, případně je ujasnit o tom, že v chybách nejsou sami a že každý proces má své přínosy i negativa.

Výsledkem nezdařené praxe je rada, že přísloví méně je někdy více, hraje v zavádění programu hlavní roli. Nelze změny zavádět hromadně a v krátkém čase. Přináší to stres pro zaměstnance a negativní působení na uživatele služby.

Mgr. Lenka Vališová je vedoucí sociálního úseku Domova na Jarošce, p.o. v Hodoníně.

e-mail: socialni-zadosti@domovjaroska.cz

Bon appetit - historie, poslání a principy

Jitka Zgola

Posláním každého zařízení dlouhodobé péče vedeného zodpovědným způsobem je poskytovat péči zachovávající důstojnost, identitu klientů, kontakt s jejich rodinou a kulturou s ohledem na měnící se potřeby každého jednotlivce. Cílem programu Bon appetit je umožnit klientům co nejlepší zážitek z jídla a zaměstnancům zařízení nabídnout maximální podporu při realizaci těchto cílů. Filozofie programu vychází z přesvědčení, že dobré jídlo má být připraveno s úctou k surovinám a podáváno s úctou ke strážníkům. Jídlo, jeho příprava, jeho sdílení a požívání vnášejí do našeho života mnohem víc, než jen nutnou výživu těla. Jídlo hraje klíčovou úlohu při utváření našich individuálních kulturních a sociálních rolí. Je prostředkem vytváření a utužování vztahů. Jídlo ve společnosti nám milého člověka má léčivou moc.

Život v pobytovém zařízení pro seniory či osoby s postižením – bez ohledu na nutnost či příhodnost takového kroku – s sebou nevyhnutelně přináší určité ztráty. Ještě závažnější než ztráta majetku, domova, nabytku, automobilu, soukromí atd. je ztráta kontroly nad vlastními denními aktivitami, účastí v rodinném životě a způsobem naplňování svých osobních a společenských rolí. Klienti pobytových zařízení mají právo žít v nejvyšší možné míře normálním osobním a společenským životem. Ten zahrnuje také přípravu pokrmů, stolování, volný přístup k potravinám a sdílení jídla s bližními.

Problémy při jídle mohou být způsobeny celou řadou faktorů. Každé znevýhodnění představuje pro lidi, kteří využívají služeb dlouhodobé péče i pro ty, kteří o ně pečují, specifickou výzvu. Program Bon appetit a lidé, kteří tento program realizují, se snaží co nejlépe poznat zvyklosti, chutě a schopnosti každého člověka, respektovat jejich důstojnost a podporovat nezávislost po dobu co možná nejdélejší. Pracovníci, kteří vědí, že poskytují kvalitní služby a mohou se spolehnout, že je nadřízení budou podporovat při jejich dalším rozvoji, jsou loajální k posláni organizace a při práci jsou aktivní. Program Bon appetit pomáhá budovat v organizaci systém, který umožňuje růst profesionality a spokojenosti zaměstnanců.

Bc. Jitka Zgola pracuje třicet let jako ergoterapeutka s osobami s Alzheimerovou chorobou. Svým přístupem pomáhá osobám postiženým demencí a jejich rodinám využít všech schopností a zdrojů tak, aby přes všechny obtíže, které s sebou demence přináší, mohli žít naplněný a pohodlný život. Spolupráce s Gilbertem Bordillonem, konzultantem v oblasti gastronomie, vedla k vytvoření programu Bon appetit, ve kterém propojili Jitčinu filozofii péče a Gilbertovy principy pohostinnosti v gastronomii. Vytvořili tak program rozvoje kvality péče prostřednictvím nejdůležitější denní činnosti – jídla.

Jitka Zgola žije v Novém Skotsku v Kanadě, jako lektorka a konzultantka v oblasti péče o lidi s demencí působí příležitostně také v USA a dalších zemích.

e-mail: giverny@ns.sympatico.ca

Změna stravování v SENIOR centru Blansko – všechno jde, když se chce

Lenka Žáčková

Prezentací „Všechno jde, když se chce“ chci ukázat, že program Bon appetit nám dal nové oči. To, co se nám zdálo dříve výborné, chtělo změnu. V rámci týmové práce, kde si je každý vědom svého úkolu a svých kompetencí, je nutné vědět, kam chceme jít, co je naším cílem. Každý si musí být vědom, že odpovědnost začíná a končí u něho. Problémy nás stmelily, co se podařilo jednomu – podařilo se všem, co se nepodařilo, nikdo jiný už nezkoušel. Ano, lépe si předáváme informace. Faktem je, že některé zaběhnuté zvyklosti jsme nezměnili, ale zkusili jsme to. Zlepšily se vztahy mezi jednotlivými úseky, lépe se spolupracuje s pracovníky ku-

chyně. Jsou přístupnější, ochotnější a pružnější. Zaměstnanci vidí posun vpřed a těší je to. Zdálo by se, že z programu Bon appetit mají prospěch jen zaměstnanci, ale není tomu tak. Tím, že všichni vědí, co a jak mají dělat, je péče člověku „přímo šitá na míru.“

Bon appetit nás vede mimo jiné i k tomu, aby přístup ke stravování byl vlastně přístupem k celkové péči. Vždyť správná pomoc při jídle, úprava stravy, správné polohování, přisednutí na židli, čistota při a po jídle, pěkné oblečení, vytváří nápomocné prostředí, které pomáhá využít zachované schopnosti člověka. Podařilo se nám přizpůsobit jídlo lidem podle jejich zvyklostí, chuti a zejména podle zdravotního stavu. Všimáme si pozitivního působení těchto změn na naše klienty. Ti už zcela běžně očekávají komunikaci při servírování, přání dobré chuti apod. Účastní se přípravy jídelny, vzájemně si pomáhají, posedávají a vykládají, nikam nespěchají. V jídelnách se sami rozhodují, zda chtějí v době stolování klid nebo hudbu. Za důležitou považujeme i spokojenost rodinných příslušníků. Někteří opravdu pomáhají, vidí spokojenost, samostatnost a radost jejich blízkého. Někteří poskytují přemíru péče, “vždyť je to jediné, co pro ně můžeme udělat“. I v tomto nám program Bon appetit pomohl. Jsme si jistější, dokážeme uživatele podpořit a pomoci jim tak, aby se stále cítili lidmi, aby byla zachována jejich důstojnost. Při společných setkáních rodinám umožňujeme, aby se přesvědčili, zda cenné informace, které nám poskytly, vedou ke spokojenosti jejich blízkých a aby ochutnaly naše dobroty.

Lenka Žáčková pracuje jako vedoucí úseku přímé obslužné péče SENIOR centra Blansko, p.o., je koordinátorkou programu Bon appetit.

e-mail: zackova.lenka@dblansko.cz

Panelisté

MUDr. Jaroslav Volf, Ph.D. absolvoval v roce 1979 Lékařskou fakultu hygienickou v Praze. Na Krajské hygienické stanici v Ostravě se věnoval toxikologii a pracovnímu lékařství. V roce 1990 byl krátce poradcem ministra zdravotnictví a potom dvanáct let Krajským hygienikem, pět let ředitelem SZÚ v Praze a po diplomatické misi v Ženevě během předsednictví naší republiky EU se věnuje nadále pracovnímu lékařství a hodnocení zdravotních rizik. Má atestace z hygieny a epidemiologie, z hygieny práce a nemocí z povolání, z veřejného zdravotnictví, Ph.D. ve studijním programu hygiena, preventivní lékařství a epidemiologie.

e-mail: volf.jaroslav@seznam.cz

Mgr. Ladislav Tomeček – Veřejný ochránce práv provádí systematické návštěvy zařízení sociálních služeb na základě zákona č. 349/1999 Sb., o veřejném ochránci práv, s cílem posílit ochranu uživatelů služby před špatným zacházením. Jednou z základních činností při poskytování sociální služby je mimo jiné i poskytování stravy. Poskytování stravy, jež není uzpůsobená potřebám uživatelů s demencí či její poskytování nevhodným způsobem, může představovat zásah do důstojnosti těchto osob. V krajním případě může negativně ovlivnit zdravotní stav uživatelů. Návštěvy se zaměřují na to, zda je věnována pozornost riziku malnutrice a nutričnímu screeningu. V centru pozornosti je také společenská a estetická rovina stolování a podávání stravy osobám s demencí. <http://www.ochrance.cz/ochrana-osob-omezenych-na-svobode/>
e-mail: tomecek@ochrance.cz



PRAHA
21. října 2013

BRNO
23. října 2013

BON APPETIT
Radost z jídla



www.alzheimer.cz
www.radostzjidla.cz