

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Band: 56 (1985)
Heft: 6

Artikel: Optimierte Ernährungsberatung : Foodcontrol
Autor: M.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-811722>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Optimierte Ernährungsberatung: Foodcontrol

Foodcontrol ist eine Weltneuheit, optimiert den Arbeitsplatz der Ernährungsberaterin und macht diese wieder zum Leistungsträger. Foodcontrol wurde für Schweizer Betriebe entwickelt und bringt für viele Möglichkeiten für Heime, Spitäler, Grossküchen und Nahrungsmittelhersteller als Stütze der Ernährungsberatung, als Helfer bei der Einführung von Auswahlmenüs und bei der Lagerbewirtschaftung.

Foodcontrol macht das, was der Name sagt: Mithilfe bei der Ernährungskontrolle. Ein Patient muss nicht mehr essen, was auf den Tisch kommt, er kann, darf und soll Wünsche äussern und kann so mit der Ernährungsberaterin sein individuelles Diätmenü zusammenstellen, das der Arztverordnung entspricht und die Anforderungen an eine gesunde und vollwertige Ernährung erfüllt.

Wunschkost ist für alle realisierbar. Ob im Heim, Spital oder privat, ein Patient hat Anrecht auf persönliche Wunschkost, die trotz ärztlicher Verordnung in Geschmack und Aussehen seinen Vorstellungen entspricht. Dazu bedarf es einer optimalen Beratung: Optimale Verteilung der Nährwerte auf die einzelnen Mahlzeiten, Anpassung von Rezepten an die Arztverordnung, Sicherstellung des täglichen Bedarfs an Schutzstoffen, persönliche Menüzusammenstellung und Kochinformation.

Am Beispiel von Frau Meier, die wegen einer Operation im Spital ist und gleichzeitig abnehmen will, soll hier die Funktion von Foodcontrol in den verschiedenen Anwendungsbereichen erklärt werden.

Die Beraterin liest Frau Meier die Menüs vor:

Menu 1: Klare Ochsenschwanzsuppe, Hackbraten mit Broccoli und Nudeln, und Quarktorte.

Menu 2: Rüeblihaft, Fleischkäsepiccata mit Tomatenspaghetti, gemischter Salat, Cassata.

Für Frau Meier kommt nur das erste Menü in Betracht, denn Fleischkäse ist bei einer Abmagerungsdiät ungeeignet. Frau Meier hat aber die Nudeln im ersten Menü nicht so gern. Frau Höfliger schlägt deshalb Kartoffeln vor. Ja, mit Butterkartoffeln wäre Frau Meier einverstanden. Die Beraterin schüttelt den Kopf; wenn sie abnehmen wolle, sei Butter nicht zu empfehlen. Aber zu Petersilienkartoffeln könne sie ihren Segen geben. Damit ist Frau Meier einverstanden, aber ob sie denn den Hackbraten essen dürfe? Normal zubereitet wäre er zu fettig, meint die Beraterin, aber dieser sei mit fettarmem, magerem Fleisch gemacht, diesen dürfe sie ohne Sorgen geniessen.

Frau Höfliger notiert somit das definitive Menü von Frau Meier und geht weiter, um bei den anderen Patienten die Menüaufnahmen vorzunehmen.

Im Büro gibt die Beraterin in den Computer den Namen von Frau Meier ein, und automatisch erscheinen Zimmernummer und Arztverordnung. Danach gibt sie das Wunschmenü der Patientin ein. Die einzelnen Menübestandteile werden auf dem Bildschirm aufgelistet und mit der Arztverordnung verglichen. Die Nährwerte werden laufend addiert. Die Beraterin lässt dann den Tagesplan ausdrucken und überprüft ihn nochmals.

Die Menüwünsche von allen Patienten, mit oder ohne Diät, werden auf diese Weise eingegeben.

Auch in der Küche bringt Foodcontrol Neuerungen. Mit der steigenden Nachfrage nach individueller Verpflegung steigen auch die Ansprüche an die Küche: Anbieten individueller Menüauswahl ohne zusätzliche Personalkosten im Kochbereich, die Standardmenüs werden unter Mithilfe der angepassten Rezepte für die einzelnen Diäten abgeleitet. Eine spezielle Diätküche mit abweichenden Diätmenüs ist nicht mehr nötig, denn die Diätküche ist in der Hauptküche integriert. Wenn auf dem Tagesmenü Ungarisches Gulasch steht, bekommen auch die Patienten mit LVK Gulasch, aber ohne

Peperoni, Zwiebeln, Pfeffersalz usw. Dafür mit Tomaten, Salz und mildem Paprika.

Die Küche braucht für die Bereitstellung der Lebensmittel die Kochvorbereitungsliste. Diese kann für einen oder mehrere Tage zusammengefasst gedruckt werden. Die Kochvorbereitungsliste ist nach Menübestandteilen, Nahrungsmitteln, Mahlzeiten und Tagen sortiert. Aufgrund dieser Kochvorbereitungsliste kann die Küche bedarfsgerecht einkaufen. Auf Wunsch können für die Warenbestellungen spezifische Bestelllisten gedruckt werden. Neben den Kochvorbereitungslisten werden für jeden Patienten und jede Mahlzeit die persönlichen Anrichtekarten gedruckt. Die Anrichtekarte enthält neben dem Namen des Patienten alle detaillierten Menübestandteile in Schriftform und Grammangabe und den Ort, wo der Patient seine Mahlzeit zu sich nehmen möchte. Diese Anrichtekarte dient nicht nur zum Anrichten. Die Karte bleibt von der Zubereitung bis zum Patienten auf dem Tablett.

Foodcontrol bietet die Auswahl von allen Diäten. Die gebräuchlichsten sind Adipositas, Diabetes und leichte Vollkost. Es gibt aber auch die Möglichkeit der salzarmen, der purinarmen, kaliumarmen, cholesterinarmen Diät und viele andere. Auch ausgefallene oder wenig gebräuchliche Diäten können mit diesem System berechnet und verarbeitet werden. Zum Beispiel salzarme Diät, kombiniert mit einer kaliumarmen, Diabetes mit leichter Vollkost oder eine phenylalaninarmen Diät.

Also kein stundenlanges Kopfzerbrechen über der Rechenmaschine mehr. Denn der Computer rechnet sehr schnell und genau und ermüdet nicht. Er kann nicht entscheiden, welche Nahrungsmittel für welche Diät geeignet oder verboten sind, dafür braucht es nach wie vor die Ernährungsberaterin, aber er kann die Nahrungsmittel automatisch aufrufen und am Bildschirm zeigen.

Foodcontrol nimmt der Ernährungsberaterin die zeit- und kostenintensiven Arbeiten ab. Kleinarbeit, wie Karten mutieren und schreiben, Bestellungen schreiben, einzelne Nährwerte berechnen, Kontrolle der Wunschkost oder Diät von allen Patienten, Vergleichen mit der Arztverordnung und vieles weiter, übernimmt der Computer. Die Beraterin hat Zeit für die interessante Arbeit: Betreuung, Beratung und Ernährungsinformation bei Patienten, Abändern und Neuaufnahmen von Menüs, Bearbeiten von Fachliteratur usw. Die Ernährungsberaterin hat endlich Zeit, das zu tun, was eigentlich ihr Beruf ist – zum Beraten.

Dank Foodcontrol ist die Menüauswahl im Spital und Heim für alle leicht zu realisieren, auch ein breites Menuangebot für Diätpatienten ist kein Problem mehr. Die Menüauswahl kommt in einem gut organisierten Betrieb nicht teurer. Im Gegenteil: Bei gleichbleibenden Kosten werden die Leistungen verbessert.

Informationen bei:
Foodcontrol FCI AG, Lägernstrasse 9,
8037 Zürich, Tel. 01 363 88 11.

M.S.

Jeden anderen Meister erkennt man an dem, was er ausspricht; was er weise verschweigt, zeigt mir den Meister des Stils

Schiller

Vorsicht und Misstrauen sind gute Dinge, nur sind auch ihnen gegenüber Vorsicht und Misstrauen nötig

Ch. Morgenstern