

Migräne-Patienten brauchen Kohlenhydrate

Wer unter Migräne leidet, sollte auf eine kohlenhydratarme Diät verzichten. Patienten mit häufigen Kopfschmerzen müssen regelmäßig Kohlenhydrate zu sich nehmen, sagt der Präsident der Deutschen Gesellschaft für Schmerzmedizin, Gerhard Müller-Schwefe. „Migräne-Patienten haben ein Gehirn, das sehr intensiv und sehr schnell Informationen verarbeitet. Dadurch hat es einen höheren Energiebedarf“, erklärt der Mediziner. Ihr allgemeines Wohlbefinden können Schmerzpatienten durch eine ballaststoffreiche Ernährung verbessern.

Besonders in Gemüse und Obst stecken viele Ballaststoffe. Es sollte allerdings nicht püriert sein, sondern frisch. „Die Fasern bürsten den Darm. Und wenn der Darm gut funktioniert und sich regelmäßig entleert, fühlen wir uns insgesamt wohler“, so Müller-Schwefe. (dpa/tmn)

Höherer Eiweißbedarf bei Senioren

Ältere Menschen brauchen mehr Eiweiß, als bisher gedacht. Denn mit den Jahren nutzt der Körper Milch, Fleisch und Co. schlechter aus, wie das Apothekenmagazin Senioren Ratgeber schreibt.

Um einen schnelleren Muskelschwund zu vermeiden, empfehlen Altersforscher gesunden Senioren 20 bis 30 Prozent mehr Eiweiß als jüngeren Menschen. Eine ältere Frau, 65 Kilo schwer und normalgewichtig, sollte demnach etwa 65 Gramm Eiweiß am Tag essen. „Mit drei Scheiben Käsebrötchen, einer Portion Fleisch oder Fisch und einem Glas Milch ist dieses Soll erfüllt“, so Dr. Eva Kiesswetter vom Institut für Biomedizin des Alters in Nürnberg. Der Heidelberger Altersmediziner Prof. Jürgen Bauer rät: „Keine Mahlzeit ohne.“ Denn verlorene Muskeln wieder aufzubauen, fällt im Alter ungleich schwerer. „Bitte keine Experimente mit Diäten“, mahnt Bauer. Jeder Gewichtsverlust geht auch auf Kosten der Muskeln. Abnehmen sollten Ältere nur, wenn der Arzt dazu rät.

Neben allgemein bekannten Eiweißquellen wie Fleisch, Fisch, Eiern und Milch, eignen sich auch pflanzliche Lebensmittel, allen voran Linsen. In Frage kommen auch Tofu und Süßlupine. „Vegetarier leiden nicht an Eiweißmangel, solange sie Milch und Käse essen“, erläutert der Professor. Von veganer Kost rät er Senioren jedoch ab.

Recht auf Ernährungsberatung

Der Gemeinsame Bundesausschuss (G-BA) hat am 16. März 2017 beschlossen, dass Patienten, die an einer seltenen angeborenen Stoffwechselerkrankung oder Mukoviszidose leiden, das Recht auf eine Ernährungsberatung bekommen. Damit ist in einem über 17 Jahre dauernden Verfahren zur Anerkennung der ambulanten Ernährungstherapie ein Etappenziel erreicht. Dafür hat vor allem der Verband der Diätassistenten (VDD) gestritten. Seit 2014 war auch der VDOE formell als Stellungnahme berechtigte Institution zu Anhörungen zugelassen.

„Der Beschluss des Gemeinsamen Bundesausschusses ist ein Meilenstein für die Ernährungstherapie“, kommentiert Dr. Elvira Krebs, Geschäftsführerin des Berufsverbands Oecotrophologie e.V. (VDOE). „Damit ist erstmalig eine verbindliche Entscheidung getroffen, dass Patienten mit seltenen angeborenen Stoffwechselerkrankungen und Mukoviszidose zukünftig eine Ernährungstherapie zulasten der gesetzlichen Krankenversicherung in Anspruch nehmen können. Wir setzen darauf, dass dieser Schritt Signalwirkung für weitere Bereiche hat.“

Anbieter einer Therapie können laut G-BA-Beschluss Fachkräfte mit einem anerkannten Berufs- oder Studienabschluss im Bereich Ernährung und somit auch Oecotrophologen und Ernährungswissenschaftler sein. Der VDOE erwartet mit der offiziellen Anerkennung mittelfristig Strukturänderungen und eine verbindliche Verankerung der Ernährungstherapie im System. Damit einhergehen müsse eine leistungsgerechte Bezahlung, die an die Komplexität der ernährungs-therapeutischen Beratung angepasst ist.

Automatisierte Lösungen

Anlagen mit automatisierten Abläufen in der Gemeinschaftsgastronomie arbeiten fehlerfrei, optimieren die Hygiene, reduzieren Personalkosten, entlas-

ten Mitarbeiter von körperlich verschleißenden Arbeiten und tauschen innerhalb ihrer Netzwerke Daten aus. Einer der breit aufgestellten Spezialisten



Foto: Brimato

Tablettausgabe in kleinen Chargen

Mit Köpfchen konzipiert, speziell für den Zimmerservice kleinerer und mittlerer Einrichtungen des Care-Bereichs: Der Optima RS Ready to serve von Stierlen ist ein pfiffiges System für den Trans-

port, das Regenerieren und die Ausgabe tablettierter Speisen. Denn die modulare, horizontale Einteilung des Warm- und Kühllaltewagens in zwei beziehungsweise drei Wagenkammern erlaubt eine bedarfsgerechte Bestückung und Ausgabe – passend zur individuellen Serviersituation auf der Station. Zum Starten des vollautomatischen Regenerierprogramms kann der Warm-



Foto: Stierlen

und Kühllaltewagen an jede 230-Volt-Steckdose angeschlossen werden. Der Wagen besitzt eine automatische Start- bzw. Stopp-Funktion und ein akustisches Signal für Programmstart und -ende. Pro Wagenkammer werden die tablettierten Speisen in kleineren Chargen zu je 12/16 Tablett (bei zwei Kammern) bzw. 18/24 Tablett (bei drei Kammern) bereitgestellt.

Geöffnet wird immer nur die Wagenkammer, deren Tablett benötigt werden. Auf diese Weise werden Temperaturverluste vermieden. Hochisolierende Klimasteiler teilen jede Wagenkammer in ein Heiß- und Kaltteil ein. Die durchsichtigen Magnetverschluss-Flügeltüren an beiden Kammerseiten erlauben einen Blick auf die Tablett und ermöglichen ein bequemes Handling. Im Optima RS lassen sich zwei verschiedene Tablettgrößen sowie alle Arten von marktüblichem Geschirr einsetzen. Vier oder wahlweise sechs Rollen sorgen für große Drehbarkeit und Wendigkeit, das Wagendach mit umlaufender Reling lässt sich für den Transport von Stationsbedarf nutzen. Optional kann der Wagen unter anderem mit einer Deichsel sowie einem seitlichen, abklappbaren Bord geliefert werden.

Neue Geräteserie als Einstiegsmodell

Die neue Irinox-Geräteserie ICY ist in drei Größen als Handeinschub-Gerät erhältlich und soll durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis den Einstieg in die Technologie erleichtern. Der kleinste ICY bietet je nach Behältertiefe 4 bis 8 Einschübe, es folgt die Größe ICY M mit 9 bis 18 Einschüben und der Größte, ICY

L, mit 13 bis 27 Einschüben. Der Auflagenabstand ist individuell in 20-mm-Stufen einstellbar. Voreingestellt ist ein Abstand von 80 mm, weil die in der Praxis gebräuchlichsten Behälter eine Tiefe von 65 mm haben. Es bleiben also 15 mm Abstand für eine optimale Luftzirkulation zwischen den Behältern. Die Einhängelaternen sind variabel auf 1/1 GN oder 600 x 400 mm einstellbar. Über ein Touchpanel lassen sich die Geräte einfach bedienen. Um den richtigen Schnellkühler für sich zu finden, haben sich eine Reihe von Leistungskriterien in der Praxis bewährt. Besondere Beachtung verdienen die Einschubkapazität und die Abkühlzeiten. Sie beeinflussen die Abläufe, die Produktivität und ganz besonders die Bewahrung der Garfrische. Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass das Nachschieben garheißer Speisen bei laufendem Kühlprozess jederzeit möglich sein muss, ohne dass die Speisen anfrieren. Dafür muss die Innenraumtemperatur beim Schnellkühlen immer im Plusbereich (+1 °C) bleiben. Ein schöner Nebeneffekt: Die Geräte müssen nicht abgetaut werden.



Foto: Irinox

für standardisierte und bedarfsgerecht konstruierte Verpflegungsautomatation ist Brimato. Die Geräte des Unternehmens finden Einsatz in den Bereichen Sortieren und Konfektionieren von Besteck, in der automatisierten Bestückung von Tablett in der Speisenverteilung sowie im Fördern von Transportwagen, Tablett, Porzellan und Kisten. Eine Anlage zum Sortieren von Besteck wird idealerweise direkt an die Spüleinheit angeschlossen. Im ersten Schritt nimmt sie die Besteckteile auf und sortiert sie, dann führt sie bedarfsgerecht Gabel, Messer, Löffel, Serviette, Salz, Pfeffer und Zahnstocher zusammen und verpackt anschließend zugriffssicher alle Teile in einen Kunststoff- oder Papierbeutel. Eine solche Besteckverpackungsanlage amortisiert sich bei einem mitteleuropäischen Lohnniveau und dreimal 1.200 Bestecksätzen pro Tag in-

nerhalb von ca. acht Monaten (Untergrenze: täglich dreimal 700 Sätze). Spülen, Waschen und Reinigen sind in gewerblichen Küchen Prozesse, deren Vorstufe ebenso automatisiert werden kann wie die Phase danach. Brimato-Anlagen entnehmen beispielsweise in einem Arbeitsgang 24 Tablett eines Verteilwagens und setzen sie stückweise auf ein Förderband, das sie zur Spüleinheit transportiert. Auf dem Weg dorthin räumen sie alle Porzellan- und Besteckteile ab und fördern sie danach direkt in die Spüleinheit. Nach der Trocknung heben sie Tablett und Porzellan von den Bändern und stapeln sie gegebenenfalls direkt in Wärmeeinheiten. Automatisiert werden kann der gesamte Ablauf der Portionierung von der Platzierung der Patientenkarte auf dem Tablett und dem Lesen ihres Barcodes bis zum Auflegen der Dessertschale.

Beitrag zur Lebensmittelsicherheit

Eine besondere Auszeichnung hat Thermo- hauser vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK) erhalten: Der Verband empfiehlt die Verwendung der Isolierboxen von Thermo- hauser, denn diese können im Bereich des Lebensmittel- und Speisetransportes einen erheblichen Beitrag zur Gewährleistung der Lebensmittelsi-

cherheit leisten. Die Boxen mit ihrer hohen Isolierwirkung sind optimal in einem Temperaturbereich von -40 °C bis +120 °C einsetzbar. Zuwachs hat die Familie der Thermo- hauser Eco-Line (GN 1/1, Box Pizza) bekommen. Neu im Sortiment ist nun auch eine Light-Version der gängigen Box Universal erhältlich. Ideal für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien soll sie die Entscheidung für eine erste EPP-Box leichter machen – solide Qualität, alle nötigen Features ohne Drumherum, ein guter Einstiegspreis. Aber auch die Box Pizza Eco Line hat eine Verwandlung erfahren und glänzt nun im neuen Design.



Die Box Universal. Foto: thermo- hauser

Heiß- und Kaltauslieferung kombiniert

Das System Mondo und Mondo Jumbo für Essen auf Rädern und betreutes Wohnen von Dinner-Max wird schon bei über 130.000 Kunden täglich verwendet. Neben der klassischen Heißportionierung kommen die Systeme auch für Cook+Chill- und Tiefkühlkost-Komponenten zum Einsatz. Um den Menüservice noch erfolgreicher zu machen und die Essenszahlen im Produktionsbetrieb zu steigern, kann das Induktionssystem von Dinner-Max eingesetzt werden. Damit ist es mög-

lich, nur kalte Menüs auszuliefern oder zu den heißen Menüs auch kalte Menüs zum Kunden zu bringen. Diese werden dann von ihm mit dem Dinner-Max Induktionssystem zu Hause selbst erhitzt. Das Isolierkonzept der Induktions-Boxen erlaubt eine Kalthaltedauer von bis zu vier Stunden. Das Mischverfahren (Lieferung von heißen und kalten Menüs in einer Auslieferung) kann auch noch um die Verwendung von Mikrowellen beim Essensteilnehmer ergänzt werden.



Foto: Dinner-Max