

Ernährung bei Kindern- und Jugendlichen mit Down Syndrom

Eine Standortbestimmung des Ernährungsangebotes in Betreuungsheimen

Krummenacher Michael

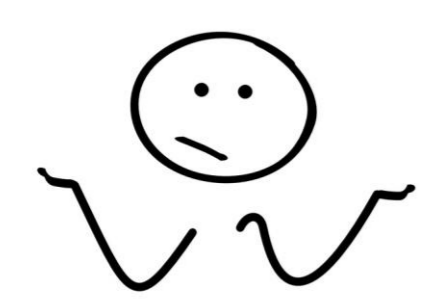
Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc), ERB14

Einleitung

Kinder und Jugendliche mit Down Syndrom sind überdurchschnittlich oft von Übergewicht betroffen [1]. Diese problematische Entwicklung beginnt bereits in den frühen Kindesjahren [2]. Eine grosse Zahl der Kinder und Jugendlichen mit Down Syndrom wird in Betreuungs- und Wohnheimen betreut, die über ein adäquates pädagogisches Konzept verfügen. Deswegen liegt dort auch der Grossteil der Verantwortung für die Esserziehung [3]. Gerade bei dieser Bevölkerungsgruppe sind es kritische Nährstoffe wie Nahrungsfasern, Eisen[4], Thiamin oder Calcium[5], die fokussiert betrachtet werden müssen. Es gibt Richtlinien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, die sich auf die Ernährungsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung stützen [6]. Wenn diese Empfehlungen eingehalten, respektive im täglichen Angebot integriert sind, kann eine ausgewogene Ernährung umgesetzt werden, womit bereits Adipositasprävention betrieben wird.

Ziel & Fragestellung

Die sich ergebende Fragestellung ist folgende:



Entspricht das Verpflegungsangebot in den Betreuungsheimen, die Kinder und Jugendliche mit Down Syndrom beherbergen den Ernährungsempfehlungen der SGE und deckt es alle Bedürfnisse einer ausgewogenen Ernährung ab?

Ziel dieser Arbeit ist es, eine Standortbestimmung über die Ausgewogenheit des Ernährungsangebotes der Betreuungs- und Wohnheime für Kinder und Jugendliche mit Behinderungen zu erstellen. Zudem können allfällige Schwerpunkte in der Umsetzung der Empfehlungen in der Gemeinschaftsgastronomie ausfindig gemacht werden, die einen Einfluss auf die Übergewichtsproblematik haben könnten.

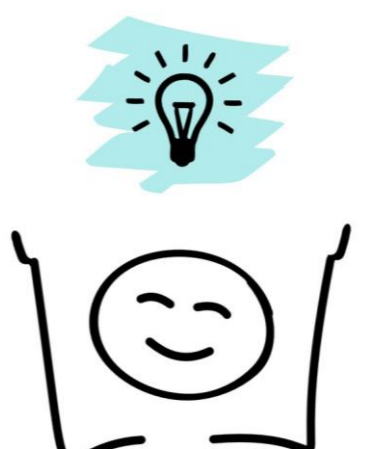
Methodik



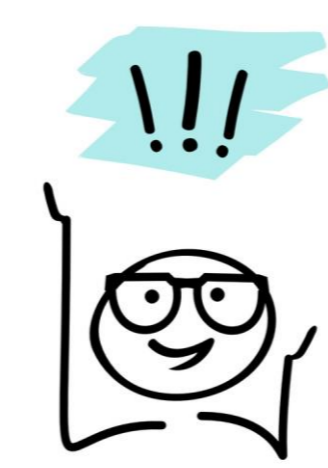
Das Forschungsdesign dieser Bachelorarbeit entspricht einer qualitativen Inhaltsanalyse. Mithilfe der Checkliste 1 von Good Practise wurden vier Betreuungs- und Wohnheimen, die Kinder und Jugendliche mit Down Syndrom beherbergen untersucht. Dabei wurden Menüpläne über vier Wochen mit jeweils fünf Verpflegungstagen analysiert und überprüft, ob diese der Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung entsprechen.

Schlussfolgerung

Die Umsetzung der Ernährungsempfehlungen in den Betreuungsheimen läuft bereits sehr gut. Eine Auswertung der Menüpläne und die damit verbundene Qualitätssicherung ist wichtig und sollte regelmässig erfolgen. Die Ernährungsberatung spielt momentan noch eine sehr untergeordnete Rolle im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie und könnte sich hier mit ihrem vorhandenen Fachwissen stärker positionieren auch in Bezug auf erhöhte krankheitsbedingte Nährstoffbedarfe. Die Betreuungs- und Wohnheime waren einer fachlichen Untersuchung gegenüber sehr aufgeschlossen und das Feedback war durchgehend positiv. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, weitere Arbeiten in diesem Bereich zu machen, um gezielt die Qualität zu überprüfen und zu verbessern.



Ergebnisse

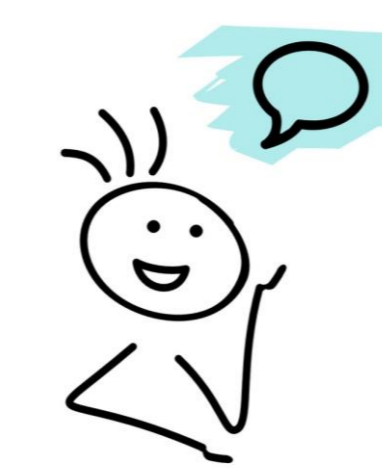


Die meisten der Empfehlungen werden von den Betreuungsheimen gut umgesetzt, wie beispielweise das Gemüse- und Früchteangebot. Es besteht jedoch noch Verbesserungspotential beim Angebot der stark fetthaltigen Speisen. Tabelle 1 fasst die relevantesten Ergebnisse zusammen.

Tabelle 1: Teil der Ergebnisse:

Empfehlung	Trifft zu	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
Milchprodukte	#3	#1 #2 #4	
Stark fetthaltige Produkte			#1 #2 #3 #4
Vollkornbrot angeboten (> 50%)	#3	#2 #4	#1

Diskussion



Vorteil der in dieser Arbeit gewählten Methode ist, dass verschiedene Betriebe unter gleichen Bedingungen untersucht wurden. Für künftige Arbeiten dieser Art sollte eine Auftragsarbeit in Erwägung gezogen werden, damit die Zusammenarbeit zwischen Ernährungsberatung und den Institutionen noch interaktiver wird. Der Fettgehalt und die Fettqualität hatten in einer Untersuchung an Schulen der USA einen besonderen Stellenwert in direktem Bezug auf die dort herrschende Übergewichtsproblematik [7]. Auch einzelne Ergebnisse aus der Schweiz [8] lassen darauf zurückschliessen, dass in der Gemeinschaftsgastronomie allgemein zu viele fetthaltige Lebensmittel und zu wenig Vollkornprodukte verwendet werden, was unter anderem auch einen Einfluss auf die kritischen Nährstoffe hat und zu Übergewicht führen kann.

Quellenangaben: [1] Basil, J. S., Santoro, S. L., Martin, L. J., Healy, K. W., Chini, B. A., & Saal, H. M. (2016). Retrospective Study of Obesity in Children with Down Syndrome. *The Journal of pediatrics*, 173, 143–148. doi:10.1016/j.jpeds.2016.02.046 [2] Reinehr, T., Dobe, M., Winkel, K., Schaefer, A., & Hoffmann, D. (2010). Obesity in disabled children and adolescents: an overlooked group of patients. *Deutsches Arzteblatt international*, 107(15), 268–275. doi:10.3238/arztebl.2010.0268 [3] Wilken, E. (2004). Menschen mit Down-Syndrom in Familie, Schule und Gesellschaft: Ein Ratgeber für Eltern und Fachleute. Marburg: Lebenshilfe-Verl. [4] LUKE, A. M., SUTTON, M., SCHOELLER, D. A., & ROIZEN, N. J. (1996). Nutrient Intake and Obesity in Prepubescent Children with Down Syndrome. *Journal of the American Dietetic Association*, 96(12), 1262–1267. doi:10.1016/S0002-8223(96)00330-6 [5] Chad, K., Jobling, A., & Frail, H. (1990). Metabolic rate: a factor in developing obesity in children with Down syndrome? *American journal of mental retardation* : AJMR, 95(2), 228–235. [6] Beer-Borst, S., Haas, K., Reinert, R., & Ryser, C. (2010). Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Retrieved from http://www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/fileadmin/user_upload/downloads_de/D_QSTGGG_V2.2web_20150425.pdf (24.04.2017) [7] Crepinsek, M. K., Gordon, A. R., McKinney, P. M., Condon, E. M., & Wilson, A. (2009). Meals offered and served in US public schools: do they meet nutrient standards? *Journal of the American Dietetic Association*, 109(2 Suppl), S31–43. doi:10.1016/j.jada.2008.10.061 [8] Daniel Vonlanthen (2013). Ernährungswissenschaft nimmt die Heimküchen unter die Lupe. *Curaviva Fachzeitschrift*, pp. 30–34. Retrieved from http://addons.curaviva.ch/flippingbook/fachzeitschrift/FZ_2013_Jan/files/assets/common/downloads/08_11_how_normaxl_is_to_be_crazy.indd.pdf (01.05.2017)
Bild: Rechte gekauft bei www.Fotolia.ch