

## Kleine Fallen: Essen mitnehmen

In einer kleinen Serie sollen ‚**Fallen**‘ im **Alltag eines Pflegedienstes** beschrieben werden: Tätigkeiten oder Punkte, die die Pflegedienste übernehmen oder ausführen, ohne sich klar zu sein, dass sie damit erhebliche Probleme bekommen könnten, oder gar schon haben

Beginnen soll die kleine Serie mit dem Thema: **„(Kunden-)Essen mit auf Tour nehmen“**.

Nicht wenige Pflegebedürftige bekommen mittags „Essen auf Rädern“, das als Warmessen angeliefert wird. Normalerweise erfolgt dies über eine eigenständige Abteilung innerhalb des Trägers des Pflegedienstes oder auch durch Fremddienstleister. Im Regelfall wird das Essen als Warmessen ausgeliefert, teilweise auch wochenweise als Kaltessen (tiefgefroren).

Damit auch der letzte Kunde der Tour sein Essen pünktlich zu Mittag erhält, beginnen Lieferdienste oft schon um 10.00 Uhr mit der Auslieferung beim ersten Kunden. Die Kunden erhalten das Essen in der Regel verpackt: Aluschalen, die in kleinen Styropor-Kisten ausgeliefert werden oder auch auf Tellern mit speziellen Verpackungen. Manchmal sind die Lieferwagen auch mit eigenen Wärmebehältern ausgestattet, die das Essen warmhalten oder es gibt in den Styroporkisten Wärmeplatten (die im Prinzip analog der Kühlpacks funktionieren).

Problematisch kann die Lieferung dann sein, wenn die Kunden nicht mehr mobil sind und nicht die Tür öffnen können. Manche Lieferanten haben dann eigene Haustürschlüssel, andere stellen das Essen an der Haustür ab oder liefern es zum Nachbarn aus.

Je nach Absprache und Service wird das Essen auch bis in die Küche geliefert und dort auf einen Teller ‚umgeladen‘.

Für die Lieferung ist der Essenslieferant zuständig, damit auch für die Ein-

haltung der besonderen hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Dazu gehört, dass das Essen mit einer Temperatur von mindestens 65° C in die Wohnung zu liefern ist, bei zu kühlenden Bestandteilen wie Salaten oder Joghurts muss gleichzeitig eine Temperatur von maximal 7° C eingehalten werden. Außerdem unterliegen die „Liefermitarbeiter“ den Anforderungen des § 43 Infektionsschutzgesetz (u.a. Gesundheitsatteste und jährliche Hygieneunterweisung).

In der Praxis kommt es oft vor, dass Pflegedienstmitarbeiter einige Essen auch auf einer Mittagstour mitnehmen und verteilen: das hat verschiedene Gründe:

- Kunden öffnen nicht die Tür oder sind nicht so schnell an der Tür.
- Das Essen wird beim Kunden immer sehr früh geliefert und der Kunde isst es immer sofort (auch weil es dann noch warm ist). Allerdings ist er Diabetiker und die vereinbarte Insulininjektion erfolgt planmäßig erst mittags.
- Der Lieferdienst liefert in der Gegend gar nicht (einzeln) aus, weil die Fahrwege zu lang sind und/oder „es sich für nur ein paar Kunden nicht rechnet“. Deshalb bringt er mehrere Essen in die Station.

Da der Pflegedienst in allen diesen Fällen nun Teil der Lieferkette ist, gelten die gleichen lebensmittelrechtlichen Bedingungen nun auch für den Pflegedienst. Auch er muss dafür sorgen, dass das Mittagessen an der

Wohnungstür noch die vorgeschriebene Liefertemperatur hat (unabhängig davon, dass die Pflegekraft das Essen ja „weiter aufbereitet“ und bei Bedarf auch noch erwärmen könnte). Viele Lieferketten sind jedoch so lang, dass die Liefertemperatur kaum einzuhalten ist. Wenn beispielsweise der Lieferant das Essen einzelverpackt um 11.00 Uhr in der Station abgeliefert, aber die Schwester erst um 12.30 Uhr beim Kunden ist, wird es vermutlich nicht mehr warm genug sein!

Es stellt sich die Frage, warum die Pflege überhaupt die Lieferaufgabe übernimmt: der Lieferant hat einen Vertrag mit dem Kunden abgeschlossen, er hat dafür Sorge zu tragen, dass die Kundenwünsche (also auch in Bezug auf die Lieferzeit) eingehalten werden. Aus Lieferantensicht ist es natürlich einfach und bequem, dies der Pflege zu überlassen, da die Pflege immer alles gut regelt! Aber angesichts der damit verbundenen rechtlichen Probleme kann man davon nur abraten: Der Lieferant muss dafür sorgen, dass das Essen ‚richtig‘ beim Kunden ausgeliefert wird.

Beispielsweise kann man mit dem Kunden absprechen, dass das Essen immer beim Nachbarn abgegeben wird (und damit ausgeliefert ist), die Pflegekraftmitarbeiterin es dann mittags beim Nachbarn abholt und in der Woh-

nung aufwärmt. Nur so hat die Pflege nichts mit der Lieferkette zu tun.

Wie und ob das Erwärmen / tischfertige Zubereiten abzurechnen ist, hängt auch vom jeweils vor Ort geltenden Leistungskatalog SGB XI ab. Wenn das Essen (noch) warm genug ist und es ‚nur‘ auf den Teller gelegt wird, so ist es problematisch, dies als „Zubereiten einer sonstigen Mahlzeit“ abzurechnen (es sei denn, dies ist im Vertrag ausdrücklich so formuliert, bspw. im SGB XI-Vertrag in Brandenburg). Auf jeden Fall dürfte klar sein, dass das Liefern selbst nicht als „Zubereiten“ abzurechnen ist, sondern Bestandteil des Essenspreises sein muss.

**Tip:**

Pflegedienste sollten es vermeiden, Essen mit auszuliefern. Sie sollten sich und dem Kunden bewusst machen, dass der Essenslieferant verantwortlich dafür ist, dass der Kunde sein Essen wunschgemäß zu seiner Zeit bekommt. Angesichts des vielfach vorhandenen Wettbewerbs könnte ansonsten einmal ein neuer Lieferant empfohlen werden. Das gilt auch, wenn die eigene Abteilung nicht wunschgemäß ausliefert!

Veröffentlicht in:

PDL Praxis, Häusliche Pflege,  
Ausgabe 12/2010

© **Andreas Heiber**

**System & Praxis Andreas Heiber**

Platzstraße 49a, 33611 Bielefeld

Tel. 0521/801 8247, Fax: 0521/801 8248

E-Mail: [Heiber@SysPra.de](mailto:Heiber@SysPra.de); [www.SysPra.de](http://www.SysPra.de)