



Abgeholt im Hier und Jetzt: Bedürfnisse erkennen, Wohlfühlen fördern

Demenzkonzept
im Klinikum Dritter Orden
München-Nymphenburg

1. Bayerischer Fachtag
Demenz im Krankenhaus
Am 25.09.2023

Verena Backhaus

Klinikum Dritter Orden München-Nymphenburg

Erwachsenen- und Kinderklinik

574 stationäre Planbetten

9 medizinische Kliniken

14 (zertifizierte) Zentren

Diverse Fach- und Belegabteilungen

Ausbildungsinstitut



Pflegerisches Demenzkonzept

2012 Bestrebungen zur Erstellung eines Demenzkonzepts

Seit 2012 Schulung von Pflegefachkräften durch 9-tägigen Intensivkurs zu Demenzbeauftragten

2013 Gründung der interprofessionellen Arbeitsgruppe „Pflegerisches Demenzkonzept“

2016 Dritter Bayerischer Demenzpreis

Fortlaufende personelle und strukturelle Anpassungen



Arbeitshilfen

Arbeitshilfen zum Umgang mit Demenzpatientinnen/-patienten

Erfassung Biographie, Schmerzsituation, Ernährungszustand

Handbuch Demenz für Stationen



Näherei

Nesteldecken und Stoffpuppen

Stofftaschen für Drainagen

Pflegeoveralls



Projektarbeiten

Dienstags-Café

Aromapflege bei Demenz

Umgestaltung der Notaufnahme

Schmerzmanagement bei Patientinnen/Patienten mit Demenz



Demenzsensibilisierung

2022 Zwei hausinterne Demenztage zur Fortbildung unter dem Motto des Perspektivenwechsels

Abwechslung aus theoretischen und praktischen Einheiten

2023 Erwerb eines Demenzsimulators von Hands-on-Dementia

Demenzsimulator-Wochen für alle Mitarbeiter

Weiterer hausinterner Demenztage

Demenzsimulator

Interaktiver Weg, Demenz zu begreifen

13 Situationen aus dem Alltag

Symptome einer Demenz werden simuliert



Hands-on Dementia©



Buntes Menü

2018 Handlungsleitfaden zur Unterstützung beim Essen und Trinken

2022 Auswahl Zugangssessen erweitert

Literaturrecherche und Besprechung mit der Küche bzgl. Möglichkeiten

Frühjahr 23 Treffen mit der Küche und Erstellung des Speiseplans

Seit Apr. 23 Buntes Menü auf allen Stationen verfügbar

Ab Okt. 23 Herbst/Winter Menü

Buntes Menü

Ziel:

Motivation zum (selbständigen) Essen

Aktive Teilnahme am Essen

Abwechslungsreiche und nährstoffreiche Kost

Vermeidung von Dehydratation und Mangelernährung

Buntes Menü

Besonderheiten:

Vertraute Speisen (Wiedererkennungswert)

Gute Konsistenz zum selbständigen Essen (falls möglich)

Berücksichtigung des veränderten Geschmacksempfindens

Bevorzugt Fingerfood-Optionen

Klassische (ohne Schweinefleisch) und vegetarische Option

Menüauswahl

Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient,

unser Küchenteam möchte, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen. Mit unserer gesunden und abwechslungsreichen Küche leisten wir einen Beitrag zu Ihrer Gesundheit.

Wir bereiten für Sie täglich drei Mahlzeiten in unserer hauseigenen Küche zu. Wählen Sie morgens aus fünf Frühstücksvarianten und bestimmen Sie Getränke, Brot und Gebäck selbst. Beim Mittagessen bieten wir Ihnen ein klassisches, ein leichtes, ein vegetarisches und ein veganes Gericht mit verschiedenen Desserts und einem Kaffeegebäck zur Auswahl. Abends haben Sie ebenso mehrere Wahlmöglichkeiten und können u. a. ohne Schweinefleisch oder vegetarisch essen.

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der angehängten Liste. Durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben, so dass wir Ihnen eine Alternative mit möglicherweise anderen Inhaltsstoffen servieren. Bitte informieren Sie daher die Mitarbeiter der Pflege bei Ihrer Bestellung über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Wir wünschen Ihnen gute Genesung und einen angenehmen Aufenthalt!



Mittagskarte

Auswahl bitte ankreuzen

	Das Klassische Menü 1	Das Leichte Menü 2	Das Vegetarische Menü 3	Das Vegane Menü 4	Dessert (max. 2)	Kaffeegebäck
Mo	Bifteki vom Rind (C,G) mit Djuvec-Reis	Tafelspitz mit Meerrettichsoße Karotten	Kaiserschmarrn (A1,C,G) Apfelsauce (3)	Gemüselasagne (A1,F,I) mit Paprikasoße	<input type="radio"/> Beerenquark (G) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
Di	Rahmschwamm (G) mit Semmelknödeln (A1,C)	Leberkäse (2,3,#) Rahmspinat (G), Püree (G)	Penne „Verdura“ mit Paprika, Tomaten & Brokkoli (A1,G)	Mediterrane Gemüsepfanne mit Pergraupen (A3) Tomatensoße	<input type="radio"/> Panna Cotta Pudding (G) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
Mi	Käsespätzle Allgäuer Art mit Röstzwiebeln (A1,A5,C,G)	Geflügelpflanzerl (A1) Gemüsesauce (1) Rosmarinsoße	Brokkoli & Blumenkohl Sc. Hollandaise (C,G) Kartoffeln	Quinoa-Erbsen-Pflanzerl Kartoffeln Paprikasoße	<input type="radio"/> Fruchtjoghurt (G) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
Do	Bohneneintopf (I) mit Rindfleisch	Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße (G,#) Kaisergemüse Spätzle (A1,C)	Champignonragout (C,G,I,3) Spätzle mit Gemüsestreifen (A1,C)	Indonesischer Gemüseris (F) Currysoße	<input type="radio"/> Schokopudding (G,10,11) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
Fr	Fischfilet (A,D,F,G,3) Ratatouille, Kartoffeln	Penne (A1) mit Brokkoli Käsesoße (G)	Pfannkuchen mit Beerenfüllung Sc. Hollandaise (C,G) Vanillesoße (G)	Rucola-Süßkartoffel-Ecke (A1) Mexikanische Gemüsepfanne	<input type="radio"/> Frischtopf Erdbeere (G) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
Sa	Bratwurst mit Senf (#,J,I) Sauerkraut (I,3,4) Kartoffelpüree (G)	Kräuter-Geflügelbällchen (A1,C) mit Kapernsoße Gemüse-Couscous (A1,1)	Linseneintopf (I)	Linseneintopf (I)	<input type="radio"/> Vanillepudding (G,9) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)
So	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (G,3) Erbsenreis	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße Brokkoli Kartoffeln	Spinatomelet mit Kräutersoße (C,G,I) Kartoffeln	Tortelloni (A1) mit Gemüsebolognese	<input type="radio"/> Karamellpudding (G) <input type="radio"/> Frisches Obst (7) <input type="radio"/> Apfelsauce (3) <input type="radio"/> Fruchtjoghurt Leicht (G,10)	Kaffeegebäck (A,C,F,G)

ie uns an info@dritter-orden.de oder er in den Eingangsbereichen aus.

Abendessenskarte

Auswahl bitte ankreuzen

	Das Klassische Menü 1	Ohne Schwein Menü 2	Das Vegetarische Menü 3	Das Vitale Menü 4	Brei Menü 5	Beilage 1 (max. 1)	Beilage 2 (max. 2)
Mo	Mortadella (2,3,8,4) Brätle (G)	Geflügelrätterlyoner (2,3,8) Putenbierschinken (2,3,8)	Gemischte Käseplatte (G)	Kräuterquark (G) Gemüsesalat (1,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
Di	Bierschinken (2,3,8,4) Paprika Lyoner (2,3,8,4)	Geräucherte Putenbrust (2,3,8) Frischkäse (G)	Gemischte Käseplatte (G)	Gemischer Salat „Jardiniere“ mit Joghurt-Dressing (G,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
Mi	Mortadella (2,3,8,4) Brätle (G)	Geflügelrätterlyoner (2,3,8) Putenbierschinken (2,3,8)	Gemischte Käseplatte (G)	Pflanzlicher Aufstrich (F,3) Gemüsesalat (1,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
Do	Bierschinken (2,3,8,4) Paprika Lyoner (2,3,8,4)	Geräucherte Putenbrust (2,3,8) Frischkäse (G)	Gemischte Käseplatte (G)	Kräuterquark (G) Gemüsesalat (1,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
Fr	Ementaler (G) Gouda (G)	Geflügelstreichwurst (2,3) Leichter Gemüsesalat (1,1)	Gemischte Käseplatte (G)	Salat „New“ mit Feinkohle, Oliven (3,6,G), Essig & Dill-Dressing	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
Sa	Mortadella (2,3,8,4) Brätle (G)	Geflügelrätterlyoner (2,3,8) Putenbierschinken (2,3,8)	Gemischte Käseplatte (G)	Kräuterquark (G) Gemüsesalat (1,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)
So	Bierschinken (2,3,8,4) Paprika Lyoner (2,3,8,4)	Geräucherte Putenbrust (2,3,8) Frischkäse (G)	Gemischte Käseplatte (G)	Pflanzlicher Aufstrich (F,3) Gemüsesalat (1,1,1)	Milchreis (G) Apfelsauce (1)	<input type="radio"/> Tomate <input type="radio"/> Essiggurke (2,9)	<input type="radio"/> Kl. Kräuterquark (G) <input type="radio"/> Kl. Frischtopf (1,6)

Wählen Sie als Ergänzung zu Ihrem Abendessen: Bitte gewünschte Anzahl eintragen

Brotkorb (max. 3)	Butter oder Margarine (max. 1)	Zum Tee (max. 4)
<input type="checkbox"/> Knäckebrot (A1,A2,A3,A4,K)	<input type="checkbox"/> Mischbrot (A1,A1,A2)	<input type="checkbox"/> Zucker
<input type="checkbox"/> Zwieback (A1,A2,G,F)	<input type="checkbox"/> Vollkornbrot (A1,A2,A3,A4,F,G,K)	<input type="checkbox"/> Süßstoff (9,6)
<input type="checkbox"/> Weißbrot (A1,F,1)	<input type="checkbox"/> 20g Butter (G)	<input type="checkbox"/> Kaffeesahne (G)
	<input type="checkbox"/> 20g Margarine (1)	<input type="checkbox"/> Zitronensaft

Buntes Menü

Umsetzung:

Komplette Woche vorgeplant

Als Kostform hinterlegt

Halbe Portion wählbar

Jederzeit änderbar

Buntes Menü

Zusätzlich:

Rote Serviette und Esslöffel auf Tablett

Abends „Betthupferl“ gegen sinkenden Blutzuckerspiegel

Über Stationsbedarf Himbeersirup und Ketchup bestellbar

Laminierter Speiseplan mit Hinweisen und Tipps zur Umsetzung

Buntes Menü

Frühstück

Nuss-Nougat-Creme, Fruchtjoghurt und Marmelade mit Weißbrot, Butter, Kakao, Obstsalat

Mittagessen gerade Woche

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Bifteki mit Karotten/Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Dienstag	Rahmschwammerl mit Püree	Penne Verdura m. Paprika, Tomaten & Brokkoli
Mittwoch	Geflügelpflanzerl mit Kartoffeln	Käsespätzle Allgäuer Art
Donnerstag	Bohneneintopf mit Rindfleisch	Champignonragout Spätzle mit Gemüsestreifen
Freitag	Fischfilet Ratatouille, Kartoffeln	Pfannkuchen mit Beerenfüllung
Samstag	Geflügelpflanzerl Fingermöhren, Kartoffelpüree m. Soße	Linseintopf
Sonntag	Hähnchenbrust Brokkoli Kartoffeln	Spinatomelett mit Kräutersoße Kartoffeln

Mittagessen ungerade Woche

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel Gemüsereis	Ravioli Ricotta & Spinat mit Pilzsoße
Dienstag	Kartoffelspalten mit Gemüse & Basilikumdip	Kartoffelspalten mit Gemüse & Basilikumdip
Mittwoch	Gemüseintopf mit Rindfleisch	Pfannkuchen mit Beerenfüllung
Donnerstag	Hühnereintopf mit Gerstengraupen	Schupfnudeln Paprikasoße
Freitag	Fischfilet Rahmspinat, Kartoffeln	Apfelstrudel mit Zimtsoße
Samstag	Kalbsrahmbraten Fingermöhren Spätzle	Erbseintopf
Sonntag	Geflügelpflanzerl Fingermöhren, Kartoffelpüree m. Soße	Kartoffelgratin Leipziger Allerlei Paprikasoße

Abendessen

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Geflügelkräuterlyoner, Putenbierschinken	Kräuterquark mit kleinen Tomaten
Dienstag	Gartenliebe-Salat mit Joghurt-Dressing	Gartenliebe-Salat mit Joghurt-Dressing
Mittwoch	Gemischte Käseplatte	Gemischte Käseplatte
Donnerstag	Geräucherte Putenbrust, Frischkäse	Milchreis, Apfelmus
Freitag	Emmentaler, Gouda	Emmentaler, Gouda
Samstag	Kräuterquark mit kleinen Tomaten	Kräuterquark mit kleinen Tomaten
Sonntag	Geräucherte Putenbrust, Frischkäse	Milchreis, Apfelmus

Dazu Mischbrot, Weißbrot, Butter und eine Zwischenmahlzeit

Menükarte Herbst/Winter 2023/24

Hinweise:

- Menü „Bunt“ oder „Bunt Vegetarisch“ anklicken → die ganze Woche ist ausgewählt.
- Sonderwünsche können weiterhin im Sonderfeld angegeben werden.
- „Halbe Portion“ kann zusätzlich gewählt werden. Dies vermeidet eine Überforderung, wenn generell eher wenig gegessen wird.
- Bei Dysphagiepatient:innen sollte Breikost gewählt werden, kein Buntes Menü.
- Es wird eine farbige Serviette, mittags zusätzlich noch ein großer Löffel mitgeliefert.
- Abends liegt eine Nachspeise/etwas Süßes auf dem Tablett, das vor dem Schlafengehen als „Nachthupferl“ gegeben werden kann

Tipps:

- Die farbige Serviette oder einen farbigen Untersetzer als Kontrast zum weißen Teller auf den Tisch/das Nachtkästchen legen.
- Möglichst immer nur einen Teller auf den Untersetzer stellen, um eine Überforderung zu vermeiden.
- Demente Patient:innen sollten zum selbständigen Essen animiert werden, daher immer ein Lätzchen/Handtuch als Kleidungsschutz parat halten.
- Demenz verändert den Geschmackssinn. Saures wird gemieden, Süßes bevorzugt. Speisen können mit einem Löffelchen Zucker „aufgepeppt“ werden. Ketchup süßt nicht nur, sondern gibt noch Farbe bei hellen Lebensmitteln dazu (Portionsbeutel über den Stationsbedarf zu beziehen).
- Das Kontrastsehen geht im Alter und bei Demenz verloren. Wasser mit Himbeersirup oder etwas Orangensaft „anfärben“, um es „sichtbar“ zu machen und einer Dehydratation entgegenzuwirken

Ziel:

- Motivation zum Essen.
- Aktive Teilnahme am Essen.
- Abwechslungsreiche, nährstoffreiche und vertraute Kost.
- Vermeidung von Dehydratation und Mangelernährung.

Menükarte Herbst/Winter 2023/24

Buntes Menü

Frühstück

Nuss-Nougat-Creme, Fruchtjoghurt und Marmelade mit Weißbrot, Butter, Kakao, Obstsalat

Mittagessen gerade Woche

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Bifteki mit Karotten/Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Dienstag	Rahmschwammerl mit Püree	Penne Verdura m. Paprika, Tomaten & Brokkoli
Mittwoch	Geflügelpflanzerl mit Kartoffeln	Käsespätzle Allgäuer Art
Donnerstag	Bohneneintopf mit Rindfleisch	Champignonragout Spätzle mit Gemüstreifen
Freitag	Fischfilet Ratatouille, Kartoffeln	Pfannkuchen mit Beerenfüllung
Samstag	Geflügelpflanzerl Fingermöhren, Kartoffelpüree m. Soße	Linseintopf
Sonntag	Hähnchenbrust Brokkoli Kartoffeln	Spinatomelett mit Kräutersoße Kartoffeln

Mittagessen ungerade Woche

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel Gemüsereis	Ravioli Ricotta & Spinat mit Pilzsoße
Dienstag	Kartoffelspalten mit Gemüse & Basilikumdip	Kartoffelspalten mit Gemüse & Basilikumdip
Mittwoch	Gemüseintopf mit Rindfleisch	Pfannkuchen mit Beerenfüllung
Donnerstag	Hühnereintopf mit Gerstengraupen	Schupfnudeln Paprikasoße
Freitag	Fischfilet Rahmspinat, Kartoffeln	Apfelstrudel mit Zimtsoße
Samstag	Kalbsrahmbraten Fingermöhren Spätzle	Erbseintopf
Sonntag	Geflügelpflanzerl Fingermöhren, Kartoffelpüree m. Soße	Kartoffelgratin Leipziger Allerlei Paprikasoße

Abendessen

Wochentag	Klassisch	Vegetarisch
Montag	Geflügelkräuterlyoner, Putenbierschinken	Kräuterquark mit kleinen Tomaten
Dienstag	Gartenliebe-Salat mit Joghurt-Dressing	Gartenliebe-Salat mit Joghurt-Dressing
Mittwoch	Gemischte Käseplatte	Gemischte Käseplatte
Donnerstag	Geräucherte Putenbrust, Frischkäse	Milchreis, Apfelmus
Freitag	Emmentaler, Gouda	Emmentaler, Gouda
Samstag	Kräuterquark mit kleinen Tomaten	Kräuterquark mit kleinen Tomaten
Sonntag	Geräucherte Putenbrust, Frischkäse	Milchreis, Apfelmus

Dazu Mischbrot, Weißbrot, Butter und eine Zwischenmahlzeit

Menükarte Herbst/Winter 2023/24

Einheitliches Frühstück

Gerade/ungerade Woche

Auswahl klassisch/vegetarisch

Einheitliche Beilage Abendessen

Hinweise:

- Menü „Bunt“ oder „Bunt Vegetarisch“ anklicken → die ganze Woche ist ausgewählt.
- Sonderwünsche können weiterhin im Sonderfeld angegeben werden.
- „Halbe Portion“ kann zusätzlich gewählt werden. Dies vermeidet eine Überforderung, wenn generell eher wenig gegessen wird.
- Bei Dysphagiepatient:innen sollte Breikost gewählt werden, kein Buntes Menü.
- Es wird eine farbige Serviette, mittags zusätzlich noch ein großer Löffel mitgeliefert.
- Abends liegt eine Nachspeise/etwas Süßes auf dem Tablett, das vor dem Schlafengehen als „Nachthupferl“ gegeben werden kann

Tipps:

- Die farbige Serviette oder einen farbigen Untersetzer als Kontrast zum weißen Teller auf den Tisch/das Nachtkästchen legen.
- Möglichst immer nur einen Teller auf den Untersetzer stellen, um eine Überforderung zu vermeiden.
- Demente Patient:innen sollten zum selbständigen Essen animiert werden, daher immer ein Lätzchen/Handtuch als Kleidungsschutz parat halten.
- Demenz verändert den Geschmackssinn. Saures wird gemieden, Süßes bevorzugt. Speisen können mit einem Löffelchen Zucker „aufgepeppt“ werden. Ketchup süßt nicht nur, sondern gibt noch Farbe bei hellen Lebensmitteln dazu (Portionsbeutel über den Stationsbedarf zu beziehen).
- Das Kontrastsehen geht im Alter und bei Demenz verloren. Wasser mit Himbeersirup oder etwas Orangensaft „anfärben“, um es „sichtbar“ zu machen und einer Dehydratation entgegenzuwirken

Ziel:

- Motivation zum Essen.
- Aktive Teilnahme am Essen.
- Abwechslungsreiche, nährstoffreiche und vertraute Kost.
- Vermeidung von Dehydratation und Mangelernährung.

Menükarte Herbst/Winter 2023/24

Hinweise zur Bestellung und Handhabung

Tipps für bessere Akzeptanz

Ziel des Bunten Essens

Buntes Menü

Umfrage im August 2023:

Sehr positive Rückmeldungen

Keine Änderungswünsche des Menüs

Hygienisch abwischbare Untersetzer gewünscht (statt Servietten)

Ausblick

Drei hausinterne Demenztage mit multiprofessioneller Teilnahme in 2024

Umsetzung Mundpflegeprojekt bei Demenz

Ausbau Delirmanagement

Ausbau Ehrenamt Demenz/Grüne Damen

Evtl. Stelle Bundesfreiwilligendienst für Demenzbegleitung

Abschluss

Auszug aus „Wunschliste“ von Barb Bowe

Perspektivenwechsel

Falls ich Demenz bekomme, möchte ich, dass meine Familie diese Wunschliste dort an die Wand hängt, wo ich lebe. Ich möchte, dass sie sich an diese Dinge erinnern:

1. Falls ich Demenz bekomme, möchte ich, dass meine Freunde und Familie meine Realität annehmen.
2. Falls ich glaube, dass mein Ehepartner noch am Leben ist, oder wenn ich denke, dass wir meine Eltern zum Abendessen besuchen, lass mich diese Dinge glauben. Ich werde viel glücklicher damit sein.
3. Falls ich Demenz bekomme, streite nicht mit mir darüber, was für mich und was für dich wahr ist.
4. Falls ich Demenz bekomme und nicht sicher bin, wer du bist, nimm es nicht persönlich. Meine Zeitachse verwirrt mich.
5. Falls ich Demenz bekomme und keine Utensilien mehr verwenden kann, füttere mich nicht. Stell mich stattdessen auf eine Fingerfood-Diät um und schau, ob ich mich noch selbst ernähren kann.
6. Falls ich Demenz bekomme und traurig oder ängstlich bin, halte meine Hand und höre zu. Sag mir nicht, dass meine Gefühle unbegründet sind.
7. Falls ich Demenz bekomme, möchte ich nicht wie ein Kind behandelt werden. Sprich mit mir wie mit dem Erwachsenen, der ich bin.
8. Falls ich Demenz bekomme, möchte ich immer noch die Dinge genießen, die mir immer gefallen haben. Hilf mir einen Weg zu finden, mich zu bewegen, zu lesen und Freunde zu besuchen.
9. Falls ich Demenz bekomme, bitte mich, dir eine Geschichte aus meiner Vergangenheit zu erzählen.
10. Falls ich Demenz bekomme und aufgeregt werde, nimm dir die Zeit, um herauszufinden, was mich stört.
11. Falls ich Demenz bekomme, behandle mich so, wie du selbst behandelt werden möchtest.
12. Falls ich Demenz bekomme, stelle sicher, dass es genügend Snacks für mich im Haus gibt. Selbst jetzt werde ich wütend, wenn ich nicht esse und falls ich Demenz habe, könnte ich Schwierigkeiten haben zu erklären, was ich brauche.
13. Falls ich Demenz bekomme, rede nicht über mich, als wäre ich nicht im Raum.
14. Falls ich Demenz bekomme, fühle dich nicht schuldig, wenn du dich nicht 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche um mich kümmerst. Es ist nicht deine Schuld und du hast dein Bestes gegeben. Finde jemanden, der dir helfen kann, oder wähle einen schönen neuen Ort aus, an dem ich leben kann.
15. Falls ich Demenz bekomme und in einer Demenzpflegegemeinschaft lebe, besuche mich bitte oft.
16. Falls ich Demenz bekomme, tu nicht frustriert, wenn ich Namen, Veranstaltungen oder Orte verwechsle. Atme tief durch. Es ist nicht meine Schuld.
17. Falls ich Demenz bekomme, stelle sicher, dass meine Lieblingsmusik immer in Hörweite läuft.
18. Falls ich Demenz bekomme und ich gerne Gegenstände aufhebe und sie herumtrage, hilf mir, diese Gegenstände wieder an ihren ursprünglichen Ort zurückzulegen.
19. Falls ich Demenz bekomme, schließt mich nicht von Partys und Familientreffen aus.
20. Falls ich Demenz bekomme, sei dir bewusst, dass ich immer noch gerne Umarmungen oder Händeschütteln mag.
21. Falls ich Demenz bekomme, denk daran, dass ich immer noch die Person bin, die du kennst und liebst.

Barb Bowe

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Kontakt:
Verena Backhaus
Qualitätsbeauftragte in der Pflege

Tel. 089 1795-1223
Verena.Backhaus@dritter-orden.de

Klinikum Dritter Orden
Menzinger Str. 44
80638 München

Tel. 089 1795-0
Fax 089 1795-1173

www.dritter-orden.de
info@dritter-orden.de