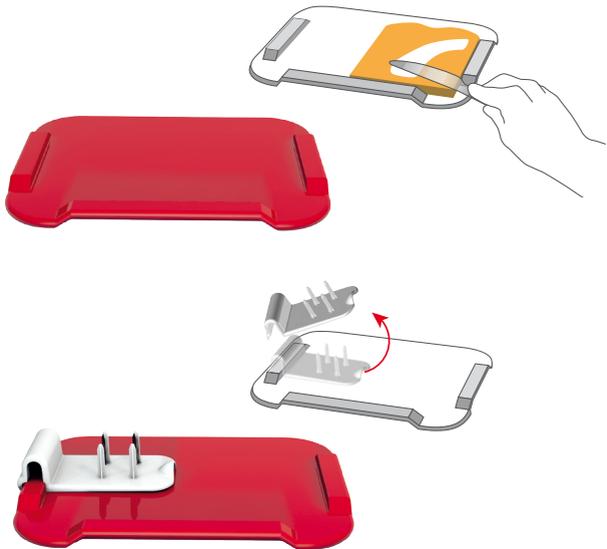


## DAS ESSBRETTCHEN MIT STOP-TRICK:

- ein Antirutsch-Ring am Boden sorgt für festen Stand
- ein an drei Seiten erhöhter Rand verhindert das Verrutschen der Brotscheibe
- einhändig nutzbar
- als ideale Ergänzung für Brötchen und andere Lebensmittel: die Zubereitungshilfe

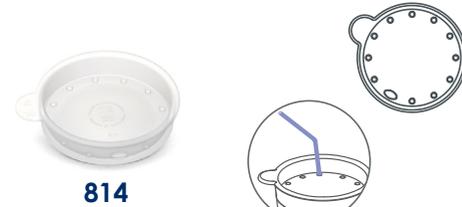


Hier geht's zum Produkt-Video:

[www.ornamin.com/der-stop-trick](http://www.ornamin.com/der-stop-trick)

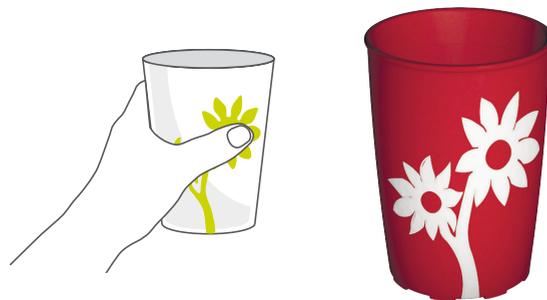
## DER UNSICHTBARE TRINKDECKEL:

- intuitiv: man kann von allen Seiten trinken
- unauffällig: Trinkdeckel „verschwindet“ im Becher
- verhindert Überschwappen und Bekleckern
- ovale Trinköffnung zum Einklemmen von Strohhalmen
- mit vielen ORNAMIN-Bechern kombinierbar



## DER BECHER MIT RUTSCH-TRICK:

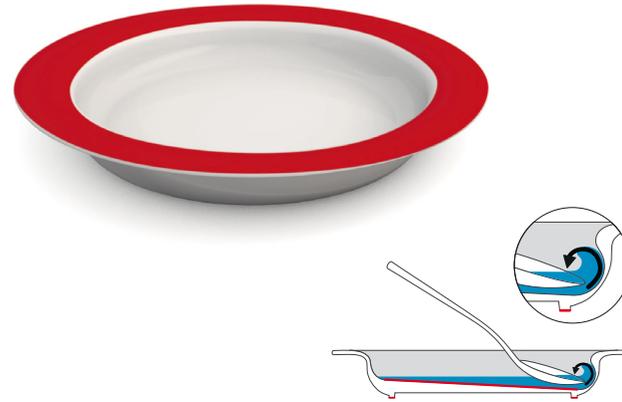
- ansprechendes Blumendekor mit innovativem Antirutsch-Effekt ermöglicht ein sicheres Greifen
- platzsparend stapelbar
- mit diversen Trinkaufsätzen und -deckeln kombinierbar



[www.ornamin.com/der-rutsch-trick](http://www.ornamin.com/der-rutsch-trick)

## DER TELLER MIT KIPP-TRICK:

- das Essen gelangt leichter auf Löffel oder Gabel durch:
  - einen schrägen Innenboden
  - einen unauffälligen Überhang
  - einen Antirutsch-Ring am Boden, der für einen festen Stand sorgt
- in drei Größen erhältlich



Hier geht's zum Produkt-Video:

[www.ornamin.com/der-kipp-trick](http://www.ornamin.com/der-kipp-trick)

## DIE BECHER MIT TRINK-TRICK:

- leichtes Austrinken durch konisch geformten Innenbecher
- Henkel ermöglichen sicheren Halt
- ergonomischer XXL-Henkel beim Becher Modell 207
- zwei ergonomische XXL-Henkel beim 2-Henkel-Becher (Modell 815)
- Thermofunktion hält Heißes warm und Kaltes kühl
- intuitiv nutzbar



2-Henkel-Becher mit Trink-Trick



Becher mit Trink-Trick



Becher mit Trink-Trick



Hier geht's zum Produkt-Video:

[www.ornamin.com/der-trink-trick](http://www.ornamin.com/der-trink-trick)

# SICHER DURCH DIE PRÜFUNG.

Ornamin unterstützt Sie bei der Erfüllung der Qualitätsprüfrichtlinien des MDK und des PKV-Prüfdienstes.

## MIT AKTIVIERENDER PFLEGE MANGELERNÄHRUNG VORBEUGEN.

In Deutschland sind **bis zu zwei Drittel** der älteren Menschen in Langzeitpflegeeinrichtungen und Krankenhäusern **mangelernährt**.

**„Obwohl der Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden allgemein bekannt und unbestritten ist, findet die ausgewogene und angemessene Ernährung älterer Menschen kaum Beachtung. Probleme bei der Nahrungsaufnahme, Appetitlosigkeit oder ein erhöhter Nahrungsbedarf werden häufig gar nicht oder viel zu spät wahrgenommen.“** (Prof. Dr. Dorothee Volkert (2005): *Mangelernährung im Alter*)

Dabei sind die **ernährungsphysiologischen Folgen** von Mangelernährung gravierend:

- zunehmende körperlicher Schwäche (z. B. erhöhtes Sturzrisiko, Knochenbrüche, erhöhtes Risiko für Druckgeschwüre und Wundliegen, Erhöhung der Infektanfälligkeit)
- verstärkter Abbau geistiger Fähigkeiten
- Depressionen und Teilnahmslosigkeit
- diverse Folgeerkrankungen

### Die Konsequenz: Die Pflegebedürftigkeit steigt.

Das Ziel der MDK-Prüfung besteht darin, die Qualität der Pflege und der Versorgung zu verbessern und zu sichern. **Ornamin unterstützt Sie bei der Erfüllung der Qualitätsprüfrichtlinien des MDK und des PKV-Prüf-dienstes.**



### Der Expertenstandard für Ernährung wird umgesetzt

Das funktionale Geschirr von Ornamin gleicht alters- oder krankheitsbedingte Handicaps aus und fördert eigenständiges Essen und Trinken – ohne zu stigmatisieren. Denn man sieht dem Geschirr nicht an, dass es sich um Ess- und Trinkhilfen handelt, da die unterstützenden Funktionen geschickt im Design versteckt sind.



### Das Gemeinschaftsgefühl am Tisch wird gefördert

Ansprechende familiäre Umgebung und Tischambiente wirken sich nachweislich positiv auf das Essverhalten aus. Gerade bei Menschen mit dementiellen Veränderungen wird durch eine Tischgemeinschaft Sicherheit und Orientierung vermittelt, wodurch sie länger am Tisch sitzen bleiben und mit Genuss essen. Da es sich beim funktionalen Geschirr von Ornamin nicht um offensichtliche Hilfsmittel handelt, fühlt sich niemand am Tisch bloßgestellt oder ausgegrenzt.



### Die Sinne werden angeregt

Durch die aktive Zubereitung von Mahlzeiten wird die Lust am Essen geweckt (basale Stimulation).



### Selbstständiges Essen und Trinken mit stilvollen Hilfsmitteln wird ermöglicht

Das funktionale Geschirr von Ornamin fördert selbstständiges Essen und Trinken, ohne zu stigmatisieren. Zudem unterstützt es auch bei der Zubereitung von Speisen: Bewohner sollen abhängig von ihren individuellen Fähigkeiten ihre Mahlzeiten selbst mundgerecht zubereiten können, z. B. ihre Brote oder Brötchen selbstständig schmieren.

**„Eine routinemäßige mundgerechte Zubereitung trotz vorhandener Fähigkeiten des Bewohners oder eine ausschließliche Versorgung des Bewohners mit passierter Kost trotz vorhandener Kaufähigkeit entspricht nicht den Prinzipien der aktivierenden Pflege“**, (Karin Kurzmann (2012), *Qualitätsmanagement Pflege MDK Bremen*).



### Die individuellen Fähigkeiten der Bewohner werden berücksichtigt

Jeder einzelne Bewohner wird regelmäßig begutachtet (Pflegeanamnese), um einen detaillierten Maßnahmenplan ergänzt mit den richtigen und sinnvollen Hilfsmitteln zu erstellen. Je nach Handicap bietet Ornamin verschiedene Hilfsmittel an, die das selbstständige Essen und Trinken fördern und so Mangelernährung vorbeugen.



### Aktivtherapie wird als fester Bestandteil in den Tagesablauf integriert

**„Die gemeinsame Zubereitung von Speisen kann die Lebensqualität steigern, denn für viele Pflegebedürftige stellt die Beteiligung am Kochen ein Stück ‚Normalität‘ dar. Wahrnehmungsreize werden durch Geräusche und Gerüche verstärkt und damit ggf. der Appetit angeregt“**, (MDS (2014): *Grundsatzstellungnahme Essen und Trinken im Alter, MDS, S. 70*). Mit Aktivtherapien wie „Backen und Kochen nach Formen und Farben“ von Ornamin werden die individuellen Fähigkeiten gefördert und gefordert. Weitere Informationen zur Aktivtherapie finden Sie unter: [www.becher-backen.de](http://www.becher-backen.de)

### Fazit

Die vorhandenen Ressourcen der Bewohner nutzen und fördern: **„Das Ziel der Pflege ist vielfach nicht Heilung sondern Unterstützung in den Alltagsaktivitäten. Dabei sollen die Bewohner trotz möglicher gesundheitlicher Beeinträchtigungen oder dauerhafter Behinderung ein hohes Maß an Selbstständigkeit und persönlicher Freiheit bewahren oder wiedererlangen“** (Siegfried Huhn (2009): *Praxisheft Ernährungsmanagement, S. 25*).

### Exklusives Schulungsangebot

Ornamin bietet Schulungen zum Expertenstandard für Ernährungsmanagement an. **Fortbildungspunkte können durch die RbP GmbH (Registrierung beruflich Pflegenden) angerechnet werden.** Sprechen Sie uns gerne an!

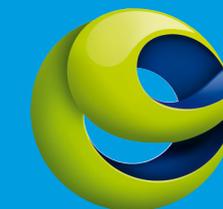
Mehr Informationen rund um das Thema **Essen und Trinken mit Handicap** finden Sie auf [www.ornamin.com/themen](http://www.ornamin.com/themen).

**Ornamin-Kunststoffwerke GmbH & Co. KG**  
Kuckuckstraße 20a-24  
D-32427 Minden

T.: +49 (0) 571 888 08 0  
F.: +49 (0) 571 888 08 77  
[info@ornamin.com](mailto:info@ornamin.com)

[www.ornamin.com](http://www.ornamin.com)

[facebook.com/dasfamiliengeschirr](https://www.facebook.com/dasfamiliengeschirr)



**ORNAMIN**  
Das Familiengeschirr