Aktuelle Informationen zu den Themen
Sanitätsfachhandel | Orthopädietechnik | Orthopädieschuhtechnik
Rehabilitationstechnik | Kinder- und Schwerstbehindertenversorgung
Medizintechnik | HomeCare-Service | Praxis- und Sprechstundenbedarf
Bildungszentrum für Pflege & Soziales

NEWSLETTER

3. Ausgabe 2023

© Servicefertigung Kremser

Digitalisierung öffnet neue Wege in der Orthopädietechnik - Teil 2

SCHONENDE VERSORGUNG NACH EINER SCHÄDEL-OP

Ein Schädel-Hirn-Trauma, beispielsweise nach äußerer Gewalteinwirkung, Tumorbildung oder durch einen Schlaganfall, kann zu einer Schwellung des Gehirns führen. Aufgrund der festen Schädelkalotte kann kein Raumausgleich erfolgen, Gefäße werden so weiter verengt und führen wiederum zum weiteren Ansteigen der Schwellung – ein Kreislauf, der für den Patienten lebensbedrohlich werden kann.

Können die Ärzte den Hirndruck nicht konservativ senken, wird zumeist als letztes Mittel operativ eine Druckentlastung durch eine Kraniektomie – der partiellen Eröffnung der Schädeldecke - durchgeführt. Hierdurch entsteht eine „offene Stelle“, deren Schutz außerordentlich wichtig ist, denn das Gehirn besitzt keine Schmerzrezeptoren und ist zugleich äußerst druckempfindlich! Eine möglicherweise entstehende Schädigung nimmt der Patient somit gar nicht wahr. „Um die geöffnete Stelle zu schützen, werden in der Orthopädietechnik maßgenaue Helme gefertigt. Das ist für Patienten wie Orthopädietechniker ein diffiziler Vorgang, der viel Sensibilität und Sorgfalt erfordert. Denn das Maßnehmen für den Helm erfolgte früher mittels Gipsabdruck am operierten Kopf des Patienten“, erzählt Martin Tschernig, OT-Meister und federführend für die Digitalisierung unserer Orthopädietechnik. „Nicht selten passiert das auch an Menschen, die aufgrund eines Unfalls oder im Rahmen der medizinischen Therapie im Koma liegen. Hier kann man an den Überwachungsmonitoren den Stress der Betroffenen ablesen, während man parallel versucht, einen möglichst exaktes Abbild zu erstellen, ohne den Wundbereich zu beeinträchtigen.“ Die Digitalisierung bei Reha-aktiv bedeutet für beide Seiten - Patienten wie Techniker – einen enormen Fortschritt. „Denn mittels Scan können wir heute nahezu berührungsfrei und wundschonend vermessen und reduzieren somit den Stress für den Patienten. Zugleich sind die Scans genauer und schneller, ein häufiges Nacharbeiten und Anprobieren ist daher meist überflüssig“, erklärt Martin Tschernig.

© Reha-aktiv GmbH
Im Bild: OT-Meister Martin Tschernig

Lesen Sie mehr auf Seite 2

Fortsetzung von Seite 1

Renommierte Service-Partner sichern hohe Versorgungsqualität

„Mittels Scan und der digitalen Bearbeitung am PC können wir an unseren eigenen 3D-Druckern bereits ein sehr exaktes Probemuster erstellen, das zumeist schon optimal passt. Sofern doch noch Kleinigkeiten geändert werden müssen, werden diese wiederum digitalisiert“, beschreibt Martin Tschernig den Prozess. Danach werden die Daten an unseren Service-Partner Kremser, einem norddeutschen Spezialisten für modernste orthetische 3D-Drucktechnik, geschickt. Für Reha-aktiv waren hierbei für die Kooperation im Vorfeld insbesondere Erfahrung, Sicherheit und Qualität wichtig, zudem die Gewährleistung entsprechend strenger Vorgaben der europäischen Medizinprodukteverordnung (MDR). „Alle unsere Partner in der digitalen Fertigung müssen diese Anforderungen erfüllen – das zeigt sich dann natürlich auch in den routinierten, qualitätsorientierten Arbeits- und Abstimmungsprozessen. Innerhalb von ca. 10 Tagen erhalten wir von Kremser ein passgenaues Hilfsmittel zur direkten Patientenversorgung.“

© Servicefertigung Kremser

Vitamine, Mineralien und mehr:
WISSENSWERTES RUND UM TRINKNAHRUNG

Mangelernährung kann alters- und krankheitsbedingte Gründe haben, etwa Krebs, Demenz, Lungenerkrankungen sowie Atem- oder Schluckstörungen. Auch ein Schlaganfall, eine Niereninsuffizienz, Diabetes mellitus oder Mukovizidose können zu einer nicht ausreichenden Nahrungsaufnahme führen.

„Das Fehlen wichtiger Vitamine, Mineralien und Proteine kann jedoch in der Folge schwerwiegende Konsequenzen haben, die den Therapieverlauf oder eine Wundheilung negativ beeinflussen“ erklärt Jana Schneider, die bei Reha-aktiv die Fachgruppe HomeCare leitet. Hier sitzen die Experten, wenn es um die Pflegeversorgung im Alltag geht – unter anderem auch in Sachen Ernährung. Denn fehlen dem Körper wichtige Nährstoffe, gefährdet das nicht nur einen erfolgreichen Therapieverlauf. „Mangelernährung schwächt zudem das Immunsystem und führt dadurch zu einer erhöhten Infektionsanfälligkeit“, sagt Jana Schneider.

Andere Folgen können eine allgemeine Schwäche und Müdigkeit, ein allgemeiner Abbau der Muskelkraft sowie damit zusammenhängend Störungen im Bewegungsablauf, ein erhöhtes Risiko für Stürze und Schwächung des Herzmuskels sein.

„In solchen Fällen ist eine enterale medizinische Ernährungstherapie wichtig. Neben der Sondenernährung gibt es moderne Trinknahrung. Sie ist eine geschmacklich abgerundete flüssige Nahrung und enthält alle Nährstoffe wie Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Mineralien, Vitamine, Ballaststoffe und Spurenelemente.“ Hochwertige Trinknahrungen seien zudem bilanziert, das heißt: Sie enthalten alle Nährstoffe, die der Körper braucht, in genau der richtigen Menge. „Deshalb können sie zusätzlich zum normalen Essen getrunken oder gegessen werden, sind aber auch als alleinige Nahrungsquelle geeignet.“ Diese Eigenschaft – verbunden mit einer langen Haltbarkeit - hat dazu geführt, dass medizinische Trinknahrung in den vergangenen Jahren auch für Extremsportler und sogar Survival-Fans interessant geworden ist.

© AdobeStock

Therapeutische Nahrungsergänzung im Alltag

Moderne Trinknahrung ist passend für die stationäre oder ambulante enterale Nahrungstherapie. Die im Rahmen unserer Versorgung erhältlichen Trinknahrungen werden in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten. Neutrale Varianten eignen sich zusätzlich zur Anreicherung von Speisen, wie etwa Suppen, Saucen und Quarkgerichten. Unsere Trinknahrungsprodukte gibt es unter anderem in praktischen Trinkflaschen, die leicht mitgenommen und unterwegs direkt durch einen Strohhalm getrunken beziehungsweise in ein Glas oder in eine Tasse umgefüllt werden können.

Trinknahrung: Bestellung und Kostenübernahme

Trink- und Sondennahrungen (medizinische enterale Ernährung) gelten als Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten) und können wie Arzneimittel mittels Rezept verschrieben werden, wenn Patienten an einer fehlenden oder eingeschränkten Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung leiden und sonstige alternative Maßnahmen nicht ausreichen, um die Ernährungssituation zu verbessern. In solchen Fällen übernimmt die Krankenkasse die Kosten. Unsere Rehaaktiv Sanitätshäuser helfen und beantworten gern individuelle Fragen rund um die Verordnungsfähigkeit und Anwendung der Produkte.

Trinknahrung im Alltag:
DIE SACHE MIT DEM GUTEN GESCHMACK

Trinknahrung ist nicht gleich Trinknahrung. Dabei geht es nicht um die Qualität an sich – die sollte bei den Produkten im Sanitätshaus Ihres Vertrauens natürlich gewährleistet sein! Vielmehr handelt es sich um den vielbesagten „guten Geschmack“. Denn trotz aller inhaltlichen Qualität kämpfen hochwertige Nahrungsergänzungen noch immer gegen viele (Vor-)Urteile an.

„Das kennen wir auch aus dem Patientenalltag“, erzählt Jana Schneider. „Zumeist scheiden sich hier tatsächlich die Geister am Geschmack. Manche Produkte schmecken Patienten zu chemisch, wogegen anderen wiederum genau dieses Produkt richtig gut schmeckt.“ Das ist eigentlich tatsächlich wie im echten Leben – nur mit dem Unterschied, dass für so manchen Patienten die Nahrungsergänzung von enormer gesundheitlicher Bedeutung ist. „Deshalb fragen wir nicht nur bei unseren Patienten nach und bieten die Produkte unterschiedlicher Hersteller zum Testen an, sondern probieren die verschiedenen Geschmacksrichtungen auch selbst.“ Erdbeer, Vanille, Schoko, Kaffee oder Cookie - um ein erstes Fazit vorwegzunehmen: „Richtig schlecht schmecken die Nahrungsergänzungen aller drei bei uns erhältlichen Hersteller nicht, aber einen klaren Geschmackssieger gibt es schon“, sagt Jana Schneider. So lägen die Drinks von Lovital in der Testergunst mit etwas Vorsprung vorn – aber wie gesagt: Das ist unter Umständen reine Geschmackssache! Tja, und dann gibt es auch noch den Drink ganz ohne Geschmack… „Was bei vielen Patienten gut ankommt, ist, dass man die Lovital-Produkte mit und ohne Geschmack sehr gut beim Kochen mitverwenden kann. Dazu hatte der Hersteller sogar eigens ein Kochbuch mit diversen Anregungen herausgegeben. Aus unserer Sicht ist das eine gute Idee, um Akzeptanz und Verwendung von Trinknahrung für Patienten noch ein ganzes Stück alltagstauglicher zu machen.“

+++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++

Bitte nicht vergessen:

IHRE ZUZAHLUNGSBEFREIUNG 2024

im Rahmen Ihrer Versorgung durch Reha-aktiv

Sollten Sie von Ihrer Krankenkasse auch im kommenden Jahr von der gesetzlichen Zuzahlung befreit sein, dann senden Sie uns bitte nach Erhalt zeitnah eine Kopie Ihrer Kassenbescheinigung zu, damit wir diese im Zuge Ihrer Versorgung gleich berücksichtigen können.

So vermeiden Sie schon jetzt zusätzliche Wege! Denn ohne vorliegenden Befreiungsnachweis müssen wir die gesetzliche Zuzahlung im Rahmen Ihrer Versorgung geltend machen - und Sie müssten die entstandenen Mehrkosten dann wiederum nachträglich bei Ihrer Krankenkasse einreichen. Diesen Aufwand wollen wir Ihnen mit unserer heutigen Information gern ersparen!

So können Sie Ihre Zuzahlungsbefreiung bei uns einreichen:

- Einfach Kassenbescheinigung in einem unserer Reha-aktiv Sanitätshäuser vorlegen
- Kopie per Post an: **Reha-aktiv GmbH**
  Homecare
  Goethestraße 5 - 7
  09119 Chemnitz
- Direkt über den Rezept-Service unserer Website **www.reha-aktiv.com**.
  Nutzen Sie hierfür gern den beistehenden **QR-Code**!

Rezept-Service

Wir benötigen Ihre Daten zur Erfüllung/Abwicklung Ihrer Versorgungsaufträge basierend auf Grundlage einer rechtmäßigen Verarbeitung. Eine Übermittlung an Dritte zu anderen Zwecken findet nicht statt.
Weitere Informationen unter: www.reha-aktiv-chemnitz.de/unternehmen/datenschutz/.

ÜBRIGENS:

Sollten Sie erst im Laufe des kommenden Jahres von der Zuzahlung befreit werden, beispielsweise durch Erreichen einer Zuzahlungsobergrenze Ihrer Krankenkasse, dann lassen Sie uns die entsprechende Bescheinigung bitte entsprechend zeitnah über einen der im Artikel genannten Wege zukommen.

Natürlich stehen wir Ihnen gern unter unserer

kostenlosen Hotline:
0800 000 999 8

für Fragen und weitere Informationen zur Verfügung!

Kürbis-Kichererbsen-Curry

ZUTATEN:

Für 4 Portionen:

1 kg	Hokkaidokürbis
350 g	Kichererbsen
500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kokosmilch
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Stk.	Ingwer (ca. 2,5 cm)
2 EL	Sesamöl
2 TL	gemahlenes Currypulver
1 TL	Chilipulver
	Pfeffer / Salz
250 g	Langkornreis
½ Bd.	frischer Koriander (ersatzweise: Petersilie)
1	frische Limette

- Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein würfeln bzw. hacken. Ingwer schälen und reiben. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis anschließend würfeln.
- Die Kichererbsen abgießen, mit klarem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanweisung garen.
- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis und Ingwer hinzugeben und ca. 2 min. bei mittlerer Hitze anbraten. Currypulver zugeben und kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Alles ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.
- Nun die Kichererbsen zugeben und nochmal 3–4 Minuten kochen.
- Mit Chilipulver, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Koriander fein hacken und unter das fertige Curry heben. Limette waschen, in Stücke schneiden. Curry mit Reis und Limetten-Vierteln servieren.

Guten Appetit!