

Projektbericht Kostformenkatalog SVDE

Ausgangslage:

Die Diskussion über einen schweizweit gültigen, einheitlichen Kostformenkatalog begleitet unsere Berufsgruppe seit vielen Jahren. Kostformen sind für die Standardisierung der Arbeitsprozesse im Spital von zentraler Bedeutung. Jedes Spital hat die Kostformen für sich selbst definiert, was dazu führt, dass sich bis anhin kein einheitlicher Kostformenkatalog in den Spitälern der deutschsprachigen Schweiz durchgesetzt hat. Der SVDE kann diese Bestrebungen im Sinne einer Bündelung von Ressourcen zentral organisieren und durch die Publikation eines national gültigen Katalogs direkt beeinflussen. Dieses Anliegen wurde im Jahr 2020 von der IG SpitERB an den Vorstand des SVDE herangetragen.

Projektauftrag:

Mit diesem Projekt soll die Grundlage geschaffen werden, um einen evidenz- und konsensbasierten Kostformkatalog zu erarbeiten, welcher national einheitlich genutzt wird. In einem ersten Schritt fokussiert das Projekt auf die deutschsprachige Schweiz. Die zwei weiteren Sprachregionen werden in einem zweiten Schritt ins Projekt integriert.

Projektziele:

- Erfassung und Auswertung der aktuellen Situation in Spitälern der Deutschschweiz
- Definieren der Informationen, welche in einer Kostform aufgeführt werden sollen
- Literatursuche zu einzelnen Kostformen
- Erstellung eines literaturgestützten Kostformenkataloges
- Durchführung eines Workshops mit allen interessierten deutschsprachigen Mitgliedern des SVDE
- Vernehmlassung der Kostformen in den Fachgruppen
- Veröffentlichung eines evidenz- und konsensbasierten Kostformenkataloges

Auftraggeber:

- Kerngruppe IG SpitERB

Projektleitung:

- Adrian Rufener, Präsident SVDE

Projektteam:

Das Projektteam setzte sich aus neun Vertreter/innen aus der Praxis, mit unterschiedlichsten Erfahrungen in diesem Themengebiet, und 14 Studierenden der BFH zusammen. Der Hauptteil der Arbeiten wurde von den Studierenden geleistet, welchen ein riesengrosses Dankeschön gebührt. Die Vertreter/innen aus der Praxis haben die Studierenden mit ihrer Erfahrung und Expertise bei diesen Arbeiten angeleitet und begleitet. Den Fachgruppen, welche den Katalog gelesen, überprüft und ergänzt haben gilt ebenfalls ein grosses Dankeschön. Die an diesem Projekt beteiligten Personen können der nachfolgenden Tabelle entnommen werden:

Vertreter/innen aus der Praxis:			
Cornelia Albrecht Karin Blum Patrizia Christen Rita Fricker		Peter Jacobs Stefan Siegenthaler Gina Tüfer Lucia Winzap	
Projektmitarbeitende (Studierende BFH)			
EuD18	EuD19	EuD20	EuD21
Kristina Schneider	Nicole Baur Lorena Bee Debora Eberle Andrea Just Benjamin Mekni Luca Molinaro Michelle Schmid Carol Truffer	Melanie Anneler Elisa Bertozzi Selina Niffenegger Natalie Zumbrunn	Sina Langenegger
Fachgruppen:		Regiogruppen:	
Gastroenterologie Onkologie Nephrologie Viszeralchirurgie Diabetes Bariatrische Chirurgie Zöliakie Allergien Geriatric RIPE BFH Nahrungsmittelallergien		Bodensee Ostschweiz	

Projektphasen:

- Projektphase 1: Erarbeitung und Diskussion eines ersten Entwurfs
- Projektphase 2: Einarbeitung der Rückmeldungen aus der Diskussion, Vorbereitung der Vernehmlassung bei den Fach-, Interessens- und Regiogruppen
- Projektphase 3: Vernehmlassung des Kostformenkatalogs bei den Fach-, Interessens- und Regiogruppen
- Projektphase 4: Einarbeitung der Rückmeldungen aus der Vernehmlassung bei den Fach-, Interessens- und Regiogruppen
- Projektphase 5: Finalisierung und graphische Gestaltung des deutschsprachigen Kostformenkatalogs

Planung

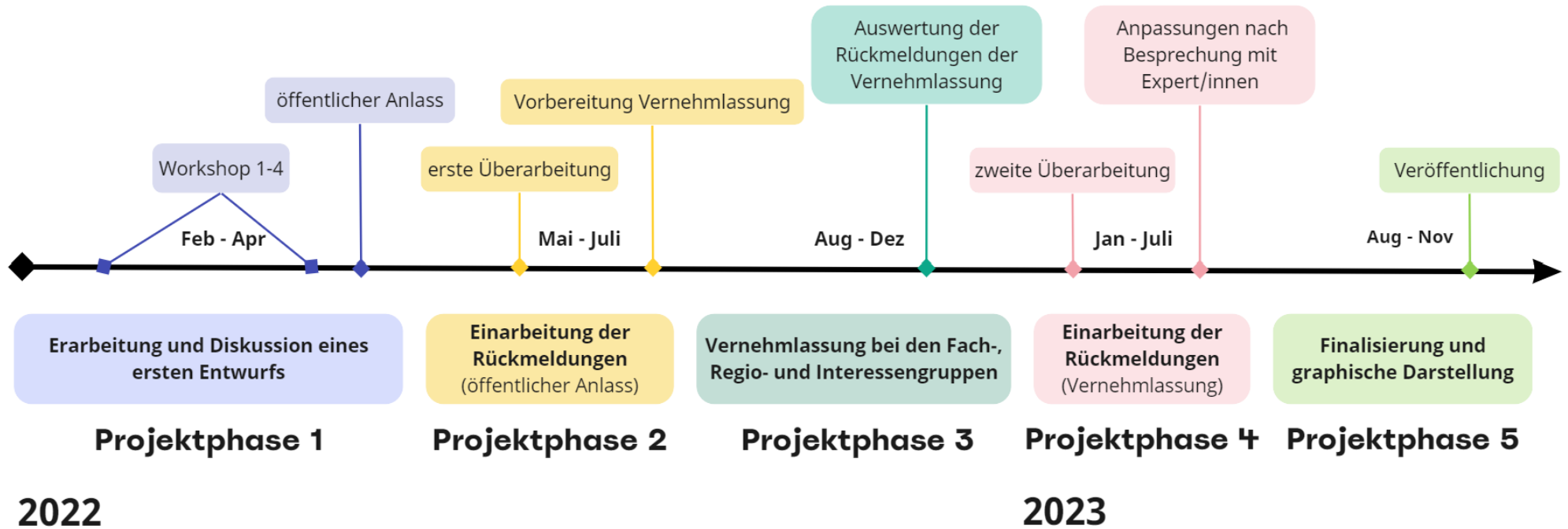


Abbildung 1: Projektablauf

Umsetzung

Die vorliegenden ernährungstherapeutischen Kostformen wurden durch ein Team von vierzehn Studierenden der Berner Fachhochschule und verschiedensten Mitgliedern des SVDE erarbeitet. Das Projekt dauerte vom 22.02.2022 – 30.11.2023 und kann in, die oben beschriebenen, fünf Projektphasen unterteilt werden. Diese werden nachfolgend genauer beschrieben. Für die Sicherstellung der Aktualität des Inhaltes, wird der Kostformenkatalog mindestens alle fünf Jahre geprüft und falls nötig überarbeitet.

Projektphase 1 (22.02.2022-08.04.2023)

In der ersten Projektphase wurden alle Spitäler der deutschsprachigen Schweiz angefragt, ihre spitalintern verwendeten Kostformenkataloge für dieses Projekt zur Verfügung zu stellen. Diese bildeten die Grundlage der Arbeiten.

In einer ersten Phase von 7 Wochen erarbeitete das Projektteam bestehend aus zwölf Studierenden einen für die Deutschschweiz einheitlichen Kostformenkatalog. Es wurden sechs Workshops veranstaltet, bei denen die Resultate der Arbeitsaufträge presentiert und mit externen Fachpersonen diskutiert wurden. Zudem tauschte sich das Projektteam als Ganzes, sowie in Kleingruppen bestehend aus vier Studierenden, zwischen den Workshops regelmässig aus. Zum Abschluss der ersten Projektphase fand ein öffentlicher Anlass für alle interessierten Mitglieder des SVDE statt. Die Rückmeldungen aus diesem Anlass bildeten die Grundlage für eine erste Überarbeitung des Kostformenkatalogs. Die Projektphase 1 kann als Kernelement dieses Projekts bezeichnet werden. Entsprechend werden nachfolgend die Meilensteine sowie die einzelnen Workshops der ersten Projektphase detailliert beschrieben.

Meilensteine der Projektphase 1:

22.02.2022: Workshop 1 – Kickoff-Veranstaltung

01.03.2022: Workshop 2 – Aktuelle Situation in der deutschsprachigen Schweiz

08.03.2022: Workshop 3 – Eckpunkte des Kostformkatalogs

22.03.2022: Workshop 4 – Sichtung und Diskussion der erarbeiteten Kostformen

05.04.2022: Workshop 5 – Öffentlicher Anlass für die deutschsprachigen Mitglieder SVDE

08.04.2022: Workshop 6 – Projektabschluss Phase I

Workshop 1 vom 22.02.2022

Ziele:

- Klärung der Projektziele und Aufträge
- Vorstellung des Projektteams und Kleingruppen
- Sichtung der verfügbaren Literatur sowie von 18 Kostformenkatalogen aus Deutschschweizer Gesundheitsinstitutionen
- Umsetzung in anderen Ländern analysieren
- Klärung der Bedürfnisse aus der Praxis (Spitäler, Gastronomie, Diätküche)

Workshop 2 vom 01.03.2022

Vorbereitungen:

Es wurde eine Übersicht der aktuellen Situation in der deutschsprachigen Schweiz erarbeitet.

Dazu wurden einerseits eine qualitative Auswertung und Analyse gemacht und andererseits wurde eine quantitative Auswertung und Analyse mittels offiziellen Qualitätskriterien der JCAHO¹ durchgeführt. Anhand dessen konnten die Kostformenkataloge bewertet werden.

Ziele:

- Präsentation der Resultate der Auswertungen
- Gemeinsame Analyse der aktuellen Situation in der deutschsprachigen Schweiz
- Herleitung der Eckpunkte, welche ein national gültiger Kostformkatalog erfüllen muss

Workshop 3 vom 08.03.2022

Vorbereitungen:

In Kleingruppen wurde jeweils ein erster Entwurf für einen national gültigen Kostformenkatalog erstellt. Es wurden die Struktur und der Inhalt des Kostformenkataloges definiert. Danach wurde diskutiert, welche Kostformen in den Katalog aufgenommen werden sollen.

Ziele:

- Präsentation und Diskussion der erarbeiteten Entwürfe der Kostformenkataloge
- Aufteilung der ausgewählten Kostformen auf die Kleingruppen
- Planung des öffentlichen Anlasses

Workshop 4 vom 22.03.2022

Vorbereitungen:

Die ausgewählten Kostformen wurden erarbeitet und eine Erstfassung des Kostformenkataloges wurde erstellt. Weiter wurden von einer Gruppe Piktogramme erstellt, welche als Anzeiger für die Evidenzen und Bedarfsdeckung der Kostformen eingesetzt werden kann.

Ziele:

- Präsentation der erarbeiteten Kostformen und gemeinsame Klärung der offenen Fragen
- Diskussion zum Einsatz der Piktogramme
- Planung des öffentlichen Anlasses vom 5. April
- Klärung offener Arbeiten

¹ Guide to Quality Assurance. In Chicago, USA: Joint Commission on Accreditation of Healthcare Organizations (JCAHO). 1998

Workshop 5 vom 05.04.2022: Öffentlicher Anlass

Vorbereitungen:

Der Kostformenkatalog wurde finalisiert und der öffentliche Anlass geplant.

Am öffentlichen Anlass nahmen 27 Personen teil und der erste Entwurf des erarbeiteten Kostformenkatalogs wurde präsentiert. Im Anschluss wurde via Microsoft Forms abgestimmt, bei welchen Kostformen ein Konsens besteht. Der Workshop diente dazu, Rückmeldungen zu den einzelnen Kostformen einzuholen. Dies war die Grundlage für eine erste Überarbeitung des Katalogs.

Workshop 6 vom 08.04.2022: Projektabschluss der Phase I

Ziele:

- Festhalten, was für zukünftige Arbeiten noch zu tun ist
- Rückmeldungen und Rückblick auf die erste Projektphase

Projektphase 2 (11.04.2022-14.07.2022)

In der zweiten Projektphase analysierte ein Projektteam bestehend aus fünf Studierenden der Berner Fachhochschule die Rückmeldungen aus dem Workshop 5 der Projektphase 1 und identifizierte den Überarbeitungsbedarf, welcher aus den Rückmeldungen abgeleitet werden konnte. Ausgehend davon wurde eine erste Überarbeitung des Kostformenkatalogs umgesetzt. Zudem wurde die Vernehmlassung des Kostformenkatalogs bei allen deutschsprachigen Interessens-, Fach- und Regiogruppen vorbereitet. Hierzu wurden die Inhalte der Vernehmlassung definiert und in einem Tool umgesetzt, welches für die Vernehmlassung genutzt wurde.

Meilensteine der Projektphase 2

- | | |
|-------------|--|
| 13.05.2022: | Erste Überarbeitung des Kostformenkatalog basierend auf den bisherigen Rückmeldungen |
| 14.07.2022: | Vorbereitung der Vernehmlassung bei den Interessens-, Fach- und Regiogruppen |

Projektphase 3 (15.07.2022-23.12.2022)

Die dritte Projektphase fokussierte auf die Durchführung und Auswertung der Vernehmlassung des Kostformenkatalogs bei den Fach-, Interessens- und Regiogruppen.

Auswertung der Rückmeldungen aus der Vernehmlassung

- Rückmeldungen von 16 Fach- und Regionalgruppen erhalten und ausgewertet
- Meinungsverschiedenheiten und Missverständnisse bzgl. Sinn und Zweck des Kostformenkatalogs geklärt
- Einarbeitung folgender Rückmeldungen:
 - Fachliche und inhaltliche Rückmeldungen zu Definition, Indikation und praktischer Umsetzung der Kostformen umgesetzt
 - Relevanz einzelner Kostformen hinterfragt und geklärt
 - Empfehlungen zu Literaturangaben und Evidenz aufgenommen
 - Sonstige Rückmeldungen: Strukturierung des Dokuments, Einleitung und Anleitung, Formulierungen

Meilensteine der Projektphase 3

- 15.07.2022: Versand der Vernehmlassungsunterlagen an die Gruppenleitenden der Interessens-, Fach und Regiogruppen der deutschsprachigen Schweiz
- 31.10.2022: Rückmeldefrist für die Vernehmlassungsantworten
- 23.12.2022: Auswertung der Rückmeldungen aus der Vernehmlassung

Projektphase 4 (09.01.2023-14.07.2023)

Die Rückmeldungen aus der Vernehmlassung dienten in der vierten Projektphase als Grundlage für eine weitere Überarbeitung.

Überarbeitung des Kostformenkatalogs

- Einleitung und Anleitungen ausführlicher und detaillierter ausgearbeitet
- Fachliche und inhaltliche Anpassungen, nach Besprechung mit Expert/innen oder Abgleich mit vorhandener Literatur
- Kritische Rückmeldungen zu Kostformen wie „Aufbaukost“, „Nephrologie Kostformen“, „Intoleranzen und Allergien“ mit Fachspezialist/innen besprochen und Lösungsansätze erarbeitet
- Lösungsansatz für den Teil „praktische Umsetzung“ erarbeitet
- Relevanz der Kostformen geprüft
- Überprüfung der Literatur und Evidenz
- Strukturierung, Formulierungen sowie Layout angepasst und vereinheitlicht

Meilensteine der Projektphase 4

- 10.03.2023: Erste Einarbeitung der Vernehmlassungsantworten in den Kostformenkatalog
- 25.04.2023: Präsentation des aktuellen Projektstandes an den NutriDays 2023
- 14.07.2023: Definitive Überarbeitung des Kostformenkatalogs in Rücksprache mit einzelnen Gruppenleitenden

Projektphase 5 (14.08.2023-30.11.2023)

In der fünften Projektphase wurde die Literatur erneut geprüft, der Katalog finalisiert und graphisch überarbeitet. An der Diätköch/innen Tagung wurde der Kostformenkatalog und dessen Entstehung präsentiert.

Finalisierung und graphische Gestaltung des deutschsprachigen Kostformenkatalogs

- Überprüfung der Literatur und Evidenz
- Graphische Überarbeitung
- Austausch mit den Fachgruppen, Einarbeitung der Rückmeldungen
- Auf der Website den Kostformenkatalog aufschalten

Meilensteine der Projektphase 5

- 31.10.2023: Fertigstellung des Kostformenkatalogs
- 21.11.2023: Rückmeldungen der Fachgruppen eingebaut
- 18.12.2023: Veröffentlichung des Kostformenkatalogs