



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung

Es ist angerichtet!

Genussvoll essen in
Senioreneinrichtungen

Gemeinschaftsverpflegung Bayern

Inhalt

VORWORT	3
LEITGEDANKEN ZUR SENIORENVERPFLEGUNG IN BAYERN	4
Wertschätzung	6
Gesundheit	7
Regionalität	8
Ökologie	9
PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN	10
RAHMEN GESTALTEN	
Essen schafft Heimat	12
Zufriedenheit wächst durch Wertschöpfung	14
VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	
Einkauf regionaler Lebensmittel	18
Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel	20
Mehr Bio aus der Region	22
AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	
Besondere Anforderungen	24
Von allem etwas: ein vollwertiges Gesamtangebot	26
Alles im Griff	30
Auf den Geschmack gekommen	32
ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	
Alle ziehen mit!	34
Essen ins Gespräch bringen	36
IHRE ANSPRECHPARTNER IN BAYERN	37
Gebündelte Kompetenzen	38
Anhang/Impressum	39



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch im Alter gut essen – das wünschen wir uns für unsere Angehörigen und auch für uns selbst. Dieser Gedanke gewinnt an Bedeutung, wenn Menschen nicht mehr selbst für ihr Essen verantwortlich sind, sondern in einer Senioreneinrichtung leben. Circa 1 400 stationäre Senioreneinrichtungen versorgen täglich über 110 000 ältere Menschen in Bayern. Eine gute Verpflegung ist für die Bewohner ein wesentlicher Wohlfühl- und Gesundheitsfaktor und für die Einrichtungen ein Qualitätsmerkmal. Was aber ist eine gute Seniorenverpflegung und wie können die Verantwortlichen diese sicherstellen?

Gemeinsam mit Vertretern der Wissenschaft, der Verwaltung und Fachleuten aus der Praxis haben wir die Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung entwickelt. Mit vier Leitgedanken und praktischen Orientierungshilfen zu ihrer Umsetzung unterstützen wir alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Heimleitung über die Pflege und den Präsenzkraften bis hin zur Küche. Ziel ist eine gesundheitsförderliche, nachhaltige und wohlschmeckende Verpflegung, die auch den ökonomischen Rahmenbedingungen gerecht wird.

Gutes Essen, Genuss und Freude am Essen sind und bleiben auch im Alter ein wichtiger Teil der Lebensqualität. Als Ernährungsministerin freue ich mich, gemeinsam mit Ihnen dafür Sorge zu tragen, dies für die Bewohner in den bayerischen Senioreneinrichtungen zu ermöglichen.

Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Leitgedanken zur Seniorenverpflegung in Bayern

Der Umzug in eine stationäre Senioreneinrichtung ist ein großer Einschnitt im Leben eines jeden älteren, oft auch hochbetagten Menschen. Dabei geben die neuen Bewohner nicht nur ihren bisherigen Lebensmittelpunkt auf, sondern oftmals auch lieb gewonnene Gewohnheiten. Welche Gerichte auf den Tisch kommen, wurde jahrzehntelang selbst bestimmt. Die täglichen Mahlzeiten werden mit zunehmendem Alter immer wichtiger und bilden oftmals die Tageshöhepunkte im Lebensalltag. Essen ist Leben und Essen selbst wählen zu können, ist Teil unserer Identität. Einflüsse wie Erziehung, Kultur und Tradition prägen uns und unser Essen ein Leben lang – auch und gerade im Alter.

Für jede Einrichtung stellt daher die Gestaltung der Verpflegung eine verantwortungsvolle Aufgabe dar. Wenn die individuelle Essbiografie jedes einzelnen Bewohners und die im Alter hinzukommenden gesundheitlichen und körperlichen Einschränkungen berücksichtigt werden, ist dies eine gute Basis, dass sich alte Menschen auch in einer stationären Einrichtung zu Hause fühlen können.

Bei der Umsetzung dieser verantwortungsvollen Aufgabe unterstützen wir Sie und haben dazu vier Leitgedanken formuliert.

- > Wertschätzung
- > Gesundheit
- > Regionalität
- > Ökologie



LEITGEDANKE

Wertschätzung



Im Fokus

*Alle Beteiligten
miteinbeziehen*

*Eigenes Verpflegungs-
leitbild erstellen und
im Einrichtungsleitbild
verankern*

*Kommunikation ist das
A und O*

Die Mahlzeiten strukturieren den Alltag und zählen für die Bewohner zu den Höhepunkten des Tages. Dieser hohe Stellenwert braucht die Wertschätzung für den einzelnen Bewohner, für die handwerkliche Arbeit der Mitarbeiter in der Küche, aber auch für die verwendeten Lebensmittel. Besonders wichtig ist ein gutes Zusammenspiel zwischen Küchen-, Hauswirtschafts- und Pflegepersonal!

Verpflegung im Gesamtkonzept

Zu einem seniorenrechtens Essen gehört noch mehr als ein den persönlichen Anforderungen angepasstes und schmackhaftes Menü. Individuelle Essenszeiten, harmonische Atmosphäre, ansprechende Tisch- und Raumgestaltung, eine ruhige Umgebung sowie geeignete Unterstützung beim Essen und Trinken verstärken die Wertschätzung gegenüber den Bewohnern. Ein Verpflegungsleitbild, das von der gesamten Einrichtung mitgetragen wird, zeigt, dass die Küche und die Verpflegung in der Einrichtung den Stellenwert haben, den sie verdienen. Diese Wertschätzung kann nur gelingen, wenn die Kommunikation stimmt: nach innen wie nach außen.

Tue Gutes und rede darüber

Wer Veränderungen einführen will, muss alle mit auf die Reise nehmen und darüber reden. Bewohner, Angehörige, Entscheidungsträger und alle Mitarbeiter müssen wissen und verstehen, warum das Essen so wichtig ist – und dass sie auch selbst davon profitieren: von gut verpflegten Bewohnern, die sich in der Einrichtung zu Hause fühlen; von einem Küchenteam, das sich den Herausforderungen eines handwerklich anspruchsvollen Speiseangebotes gerne stellt und die Essenswünsche der Senioren berücksichtigt; und von Mitarbeitern, die die Qualität der Lebensmittel und Speisen schätzen. Denn: Wertschätzung ist übergreifend und betrifft alle.



LEITGEDANKE

Gesundheit

Wenn im Alter gesundheitliche Einschränkungen zunehmen, der Appetit nachlässt und die Portionen kleiner werden, ist eine hochwertige Lebensmittelauswahl umso wichtiger.

Qualität und Essbiografie

Grundlage für die Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Speisen- und Getränkeangebotes ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Dieser gibt Empfehlungen für eine vollwertige Verpflegung im Alter. Darüber hinaus sollten der individuelle Geschmack und die persönlichen Essgewohnheiten der Bewohner Einfluss auf den Speiseplan nehmen.

Essenszubereitung mit Herz, Hand und Verstand

Regionaltypische Gerichte, die Berücksichtigung kulturell geprägter Essgewohnheiten und Vorlieben sowie individueller Unverträglichkeiten sind selbstverständlicher Bestandteil einer seniorengerechten Verpflegung. Es liegt in der Verantwortung und an dem Können der Küche, die Lust und die Freude der Bewohner am Essen zu wecken und zu erhalten, auch bei altersbedingten Erkrankungen. Eine Zubereitung der Speisen und Getränke, die den individuellen Anforderungen der Bewohner gerecht werden, hat großen Einfluss auf die Freude am Essen und damit auf die Lebensqualität der Bewohner. So trägt die Verpflegung maßgeblich dazu bei, dass sich die Bewohner in der Einrichtung an 365 Tagen im Jahr rundum wohlfühlen können.

Im Fokus



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen als Grundlage berücksichtigen

Essbiografien mit Unterstützung der Angehörigen erstellen und beachten

Speisen anbieten, die individuellen Anforderungen genügen und Essenswünsche erfüllen

Schonende Garverfahren einsetzen

Gutes Hygienemanagement als Basis umsetzen



LEITGEDANKE

Regionalität



Im Fokus

Regionale Lebensmittel bevorzugen

Saison berücksichtigen

An Siegeln und Labels orientieren

Regionaltypische Rezepturen einsetzen

Es gibt viele Gründe, zu regionalen – und auch saisonalen – Lebensmitteln zu greifen. Sie reichen vom Genussfaktor erntefrischer und voll ausgereifter Lebensmittel bis hin zur Stärkung der heimischen Wirtschaft. Der Einblick in die gesamte Wertschöpfungskette schafft Vertrauen. Hieraus wächst wiederum eine höhere Wertschätzung für die Leistungen der Küche. Durch Kooperationen mit Partnern aus der Region wird auch die Einrichtung verstärkt als Teil der Region wahrgenommen.

Gerade für ältere Menschen spielen Heimat und kulturelle Identität eine wichtige Rolle. Neben der Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten genießen die Bewohner besonders auch das regelmäßige Angebot regionaltypischer Gerichte. Bekannte Gerichte der bayerischen Esskultur stärken das Gefühl von Heimat und wecken schöne Erinnerungen.

Wissen, wo's herkommt

Der Begriff Regionalität steht für die Herkunft der Lebensmittel, regionale Kreisläufe, möglichst kurze Wege und Transparenz. Im Sinne dieser Leitlinien gilt grundsätzlich Bayern als Bezugsgröße. Dennoch kann und muss eine Definition für Regionalität immer auch individuell getroffen werden und Angebote sowie Besonderheiten der Region rund um die Einrichtung berücksichtigen.



LEITGEDANKE Ökologie

Von einer ökologischen Landwirtschaft profitieren alle: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen. Nachhaltige Verpflegung stärkt die heimische Ernährungs- und Landwirtschaft. Sie schließt die Aspekte regional, saisonal, ökologisch, Fairtrade und Tierwohl ein.

Wissen, wie´s produziert wurde

Bio-Zertifizierung und Bio-Siegel stehen für nachweislich ökologische Pflanzenproduktion und Tierhaltung. Sie garantieren, dass der europäische Mindeststandard für ökologische Produkte erfüllt ist oder sogar übertroffen wird. In jede Küche passen auch Bio-Lebensmittel, idealerweise aus der Region.

Ökologisch zu denken, schließt kurze Transportwege ein. Deshalb spielt die Herkunft auch hier eine Rolle: Ökologische Lebensmittel aus Bayern erfüllen diesen Anspruch und gehören zu einer guten Verpflegung. Der Einstieg gelingt aus wirtschaftlicher und organisatorischer Sicht gut mit einzelnen Produktgruppen, wie Kartoffeln aus ökologischem Anbau, bis im Ziel vielleicht die Bio-Zertifizierung der gesamten Küche angestrebt wird.

Verantwortungsvoll einkaufen

Nachhaltigkeit bedeutet auch, auf das Tierwohl zu achten. Unter anderem definieren Bio-Siegel hier erhöhte Standards. Beim Einkauf von Meeresfischen bieten die Siegel Marine Stewardship Council (MSC) oder Aquaculture Stewardship Council (ASC) eine gute Orientierung für Nachhaltigkeit. Zur Nachhaltigkeit gehört nicht zuletzt, dass Waren aus Entwicklungs- und Schwellenländern unter fairen Bedingungen erzeugt werden. Mit der Entscheidung für Fairtrade-Produkte übernimmt der Einkäufer Verantwortung für eine sozial verträgliche Produktion.

Im Fokus



Mindestanteile an Bio-Ware individuell festlegen

Bio-Zertifizierungen und Öko-Siegel beim Einkauf berücksichtigen

Ökologische Lebensmittel möglichst aus der Region einkaufen

Fairtrade-Produkte einsetzen

Auf Tierwohl achten

Fische aus bestandserhaltender Fischerei wählen



Praktische Orientierungshilfen

Wer Ja zu den Leitgedanken sagt, will diese auch im Alltag umsetzen. Die folgenden Seiten bieten Orientierungshilfen, wie das gelingen kann. Dazu haben wir vier Bereiche definiert, in denen alle Verantwortlichen maßgebliche Entscheidungen fällen, die die Qualität der Verpflegung sichern.

Die Rahmenbedingungen befassen sich mit räumlichen und zwischenmenschlichen Aspekten der Esssituation. Der Einkauf entscheidet über die Lebensmittelqualität: über die Frische, die Regionalität und die Ökologie, aber auch über fairen Handel und Nachhaltigkeit. Wichtig ist, genau hinzusehen und die eigenen Möglichkeiten wahrzunehmen. Entscheidend für die Bewohner ist, was auf dem Teller liegt. Gesundheitsförderliche Speisen, die Lust aufs Essen machen, sind dabei das Ziel. Dafür ist es wichtig, dass das Speisenangebot die Wünsche der Senioren, die Esskultur und die Freude am Kochen widerspiegelt. Erst eine gute und umfassende Kommunikation aller Beteiligten sorgt dafür, dass diese Qualität auch wahrgenommen und geschätzt wird. Nur so können die Leistungen der Küche transportiert und honoriert werden, wovon alle profitieren: die Bewohner, ihre Angehörigen, die Mitarbeiter aller Bereiche sowie die Einrichtungsleitung.

- > Rahmen gestalten
- > Verantwortungsvoll einkaufen
- > Ausgewogen verpflegen
- > Erfolgreich kommunizieren

Essen schafft Heimat

Verpflegungsleitbild entwickeln

Im Verpflegungsleitbild ist der Stellenwert der Verpflegung innerhalb der Einrichtung definiert. Es legt den Anspruch an das eigene Angebot, an die verantwortlichen Personen sowie die Rahmenbedingungen fest. Ein klares und durchdachtes Verpflegungsleitbild ist ein eindeutiges Qualitätsmerkmal der Einrichtung.

Zeit und Raum

Die Mahlzeiten sind oft Höhepunkt des Tages. Daher ist auch der Raum, in dem diese Mahlzeiten stattfinden, von besonderer Bedeutung. Im Idealfall bietet dieser eine entspannte Atmosphäre, Raum für Gespräche und lädt zum Verweilen ein. Eine gelungene Essumgebung, die Licht- und Farbwahl sowie die Möblierung unterstützen dies. Die Anordnung der Tischgruppen kann die Essatmosphäre erheblich auflockern. Lärmschutzdecken, Vorhänge, Pflanzen oder Raumteiler sind wirkungsvolle Lärmschutzmaßnahmen. Durch individuelle Essplatzgestaltung und angenehme Tischnachbarn wird der Genuss mit allen Sinnen möglich. Dafür ist die Essumgebung ansprechend und zusammen mit den Bewohnern zu gestalten. Oft zeigen bereits kleine Veränderungen eine große Wirkung.

Grundsätzlich sollten alle Bewohner die Möglichkeit haben, ihre Mahlzeiten selbstständig einzunehmen. Eine Voraussetzung hierfür ist, dass genügend Zeit zur Verfügung steht. Durch geschützte Essenszeiten können darüber hinaus unerwünschte Ablenkungen reduziert werden.

Auch außerhalb der Essenszeiten sollten Mahlzeiten auf Wunsch möglich sein. So kann ein Stück selbstbestimmtes Leben auch in einer stationären Einrichtung erhalten bleiben.

Sauberkeit und Ordnung sind selbstverständlich, ohne dabei den Eindruck klinischer Sterilität zu wecken.

Bei Bewohnern, die auf Unterstützung bei der Einnahme der Mahlzeiten angewiesen sind, ist es wichtig, für das Anreichen der Speisen ausreichend Zeit einzuplanen und dem Bewohner mitzuteilen, was er gerade isst oder trinkt. Das Anreichen sollte auf Augenhöhe und muss bei aufrechter Körperhaltung des Bewohners geschehen.



Anregungen für die Gestaltung der Essatmosphäre

Ermöglichen Sie geschützte Essenszeiten.

Bieten Sie Ersatzmahlzeiten, wenn Mahlzeiten ausgelassen werden.

Stellen Sie außerhalb der Essenszeiten Getränke und Zwischenmahlzeiten zur Verfügung.

Decken Sie den Essplatz vollständig ein.

Gestalten Sie saisonale Tischdekorationen.

Sorgen Sie für ein angemessenes Raumklima. Denken Sie an Belüftung, Temperatur, Licht, Akustik.

Vermeiden Sie eine sterile oder klinische Atmosphäre.

Schaffen Sie eine angenehme Essumgebung. Achten Sie auf eine helle und freundliche Raumgestaltung.

Gestalten Sie den Essplatz kontrastreich, z. B. unterschiedliche Farben von Tisch, Tischset und Teller.

Achten Sie auf kontrastreiche Gerichte.

Verwenden Sie farbige Becher für farblose Getränke.

Stellen Sie altersgerechtes Besteck und Geschirr zur Verfügung, z. B. Ess- und Trinkhilfen.

Stellen Sie ausreichende Abstell- und Bewegungsflächen für Mobilitätshilfen bereit.

Achten Sie auf Ordnung und Sauberkeit und gut zu reinigendes Mobiliar.

Stellen Sie altersgerechtes Mobiliar bereit, z. B. erhöhte Tische oder Stühle mit Rückenlehne, Armlehnen und fester Sitzfläche, die von den Bewohnern selbst verrückt werden können.

Zufriedenheit wächst durch Wertschätzung

Arbeitsatmosphäre

Für die Mitarbeiter ist die Senioreneinrichtung der Arbeitsplatz, für die Bewohner ist es jedoch das Zuhause. Im stressigen Arbeitsalltag lassen sich kleinere Reibereien und Unstimmigkeiten nicht immer vermeiden. Wo allerdings ständig Spannung und ein rauer Umgangston herrschen, kann man sich schwer zu Hause fühlen.

Ein wertschätzender Umgang mit allen Mitarbeitern, ein offenes Ohr für Sorgen und Konflikte sind Voraussetzung für eine gute Arbeitsatmosphäre. Auch eine ausreichende Besetzung und Qualifizierung der Mitarbeiter sind unbedingt erforderlich. Zudem ist es wichtig, für eine gute Kommunikationskultur zwischen allen Bereichen, z. B. Küche, Hauswirtschaft und Pflege, zu sorgen.

Man kennt sich

Nicht nur die Mitarbeiter der Pflege, sondern auch die der Küche sollten regelmäßig persönlichen Kontakt zu den Bewohnern haben. Nur so lernt das Küchenpersonal seine Tischgäste und deren Bedürfnisse kennen. Dies kann entscheidend zur Motivation der Mitarbeiter beitragen.

Jeder Bewohner bringt persönliche Gewohnheiten, seine eigene (Ess-)Biografie, regionale Traditionen oder ethnische sowie religiöse Sitten mit in die Einrichtung. Soweit möglich, sollten die Wünsche einzelner Bewohner nach individualisierten Gerichten oder nach flexiblen Essenszeiten erfüllt werden. Zudem sollte das Essen in Gesellschaft oder allein im Zimmer möglich sein. Zu berücksichtigen ist, dass sich gerade bei Menschen mit Demenz solche Vorlieben ständig ändern können.

Die Entscheidungsfreiheit der Bewohner in Bezug auf ihre Ernährung soweit wie möglich und möglichst lange zu erhalten, ist von hohem Wert.

Teilhabe

Auch oder gerade im Alter strukturieren Mahlzeiten den Tag. Lange Jahre war die Essenszubereitung für viele der Bewohner ein wesentlicher Bestandteil des Tagesablaufs. Die meisten älteren Menschen verbinden mit dem Essen die typischen Gerüche und Geräusche der Zubereitung. Dies kann den im Alter reduzierten Appetit anregen und die Freude auf die Mahlzeit steigern. Daher ist es wünschenswert, die Bewohner bei der Gestaltung des Speiseplans, in Kochgruppen, beim gemeinsamen Backen oder durch die Zubereitung kleiner Speisen am Bewohnerbett aktiv teilhaben zu lassen, wenn der Bewohner dies wünscht.

Auch in die Dekoration des Esstischs können die Bewohner einbezogen werden. Diese kann auf die Jahreszeit, auf Feiertage sowie bestimmte Aktionen abgestimmt sein und bietet eine gute Gelegenheit, das Essen ins Gespräch zu bringen.

Zudem kann die Bewohnervertretung gemäß Mitwirkungs- und Mitbestimmungsmöglichkeiten § 40 AVPfleWoqG u. a. bei der Aufstellung und Gestaltung der Verpflegungsplanung mitbestimmen.



Anregungen für die aktive Teilhabe

Ermöglichen Sie die Mithilfe durch die Bewohner, z. B. beim Gemüse- oder Kartoffelschälen.

Nutzen Sie Kochen oder Backen als Beschäftigung, z. B. Kuchen oder Plätzchen backen, einen Obstsalat zubereiten oder Säfte pressen. Von der Planung über den Einkauf bis hin zur Zubereitung kann vieles von den Bewohnern erledigt werden.

Ermöglichen Sie die Zubereitung oder das Finishing auf den Wohnbereichen oder am Bewohnerbett (mobile Küche). Gerüche und Geräusche regen den Appetit an.

Bieten Sie bereits beim Schöpfen und der Speisenausgabe die Möglichkeit der Teilhabe. Je nach Hunger und Vorlieben können die Bewohner die Portionsgröße und Zusammenstellung selbst bestimmen.



Zeigen Sie dem Tischgast, was es gibt, bevor Sie das Gericht servieren.

Positionieren Sie den Ausgabewagen möglichst nah am Bewohner.

Erleichtern Sie die Mitwirkung durch barrierefreie Küchenzeilen in den Wohnbereichsküchen.

Ermöglichen Sie möglichst lange selbstständiges Essen durch den Einsatz von Hilfsmitteln wie Ess- und Trinkhilfen.

Berücksichtigen Sie bei der Essenssituation, dass benötigte persönliche Hilfsmittel zur Verfügung stehen und genutzt werden, z. B. eingelegtes Gebiss, saubere Brille, eingesetzte Hörgeräte.

Binden Sie die Bewohner in die Speiseplanung ein.

Fünf Fragen an Christine
Amschler und Anika Böhme

Wohlfühlfaktor Mahlzeit

Frau Böhme leitet die Caritas-Hausgemeinschaften für Senioren St. Elisabeth in Hollfeld. In der Einrichtung wird täglich in den Wohnbereichen in haushaltsähnlichen Verhältnissen frisch gekocht. Koordiniert wird dies von Frau Amschler, der hauswirtschaftlichen Leitung der Einrichtung.



Frau Böhme, als Leiterin tragen Sie sowohl für das Leitbild als auch für die Verpflegung Verantwortung. Inwieweit steht Ihr Verpflegungskonzept im Einklang mit Ihrem Leitbild?

In unserem Leitbild hat, neben unserer persönlichen Einstellung zur Pflege und Betreuung der Bewohner, auch die Erhaltung der Selbstständigkeit einen sehr hohen Stellenwert. Da das Konzept der Hausgemeinschaften genau dies fördert, steht auch unser Verpflegungskonzept im Einklang mit unserem Leitbild.

Wo sehen Sie Vorteile, wo Nachteile bei der Essenszubereitung in den Wohnbereichen?

Klare Vorteile sehe ich darin, dass die Speisen täglich frisch zubereitet werden. Außerdem können wir zeitnah und individuell auf die Wünsche der Bewohner eingehen und die Essenszeiten an ihre Bedürfnisse anpassen. Durch das tägliche Kocherlebnis, an dem sich die Bewohner aktiv oder passiv beteiligen können, wird auch das allgemeine Wohlbefinden gefördert. Die Speisenzubereitung kann mit allen Sinnen wahrgenommen werden, zum Beispiel durch bekannte Gerüche und Geräusche. Der Duft nach Essen aus den Küchen im gesamten Haus trägt zu einer wohnlichen Atmosphäre bei und nimmt den „Krankenhauscharakter“.

Es bringt aber auch Herausforderungen mit sich. Die Personalplanung gestaltet sich schwieriger, da Personalausfälle 1:1 nachbesetzt werden müssen, außerdem ist der Personaleinsatz höher als in einer Großküche. Erforderlich sind auch ein hohes Maß an Fachwissen des gesamten Personals sowie ein nicht unerheblicher logistischer Aufwand.

In Ihrem Haus kochen die hauswirtschaftlichen Präsenzkraft in den jeweiligen Wohngruppen bzw. -bereichen. Ergreifen Sie konkrete Maßnahmen zur Sicherung der hauswirtschaftlichen Kompetenz?

Hier muss schon bei der Auswahl der Bewerber angefangen werden. Bei der Einstellung einer Präsenzkraft ist es wichtig, dass der künftige Mitarbeiter nicht nur auf dem Gebiet der Pflege fit ist, sondern auch ein Grundverständnis für die hauswirtschaftliche Versorgung hat. Des Weiteren ist eine sehr detaillierte und gute Einarbeitung erforderlich. Zur Festigung des Wissens bieten wir regelmäßig hausinterne Schulungen an.

Frau Amschler, wie schaffen Sie es, Frischküche mit regionalen Produkten zu verwirklichen, die auch bezahlbar bleibt?

Brot und Brötchen sind von ortsansässigen Bäckern. Durch die regelmäßige Abnahme von Backwaren konnten wir einen günstigeren Einkaufspreis erzielen. Honig und Kartoffeln beziehen wir direkt vom Erzeuger aus der Gemeinde, Obst und Gemüse werden je nach Saison regional bezogen.

Wie gehen Sie mit besonderen Anforderungen wie beispielsweise Sonderkostformen, individuellen Abneigungen oder Wünschen um?

Durch den engen Kontakt zwischen Hauswirtschaftsleitung, Pflegedienstleitung und Präsenzkraften ist es uns möglich, individuelle Kostformen, Abneigungen oder Wünsche der Bewohner problemlos umzusetzen. Bei Abneigungen bieten wir ein Alternativgericht an. Zudem sind in jeder Wohngruppenküche Lebensmittel vorrätig. Im Falle von Sonderkostformen werden beispielsweise einzelne Mahlzeitenkomponenten ausgetauscht. Durch die wöchentlichen Besuche der Hauswirtschaftsleitung in den Wohngruppen werden Wünsche und Anregungen gehört und zeitnah im Speiseplan integriert. Zudem darf sich jeder Bewohner an seinem Geburtstag ein Essen wünschen.

Funktionierende Kommunikation ist die Grundlage für harmonische Stimmung in jeder Einrichtung. Wie sorgen Sie für eine gute Kommunikationskultur in Ihrem Haus?

Wir führen regelmäßig Teamgespräche und Bereichsleitersitzungen durch. Außerdem finden wöchentlich Begehungen der Wohngruppen durch die Hauswirtschaftsleitung statt. Darüber hinaus ist die ständige Erreichbarkeit über das Telefon, um Anliegen auf dem kurzen Dienstweg zu klären, Voraussetzung für eine gute Kommunikationskultur.

Es ist wichtig, dass Einrichtungs-, Hauswirtschafts- und Pflegedienstleitung Hand in Hand arbeiten. Gegenseitiges Verständnis für den jeweils anderen Arbeitsbereich ist hierfür Voraussetzung. Die Leitungen müssen ein gemeinsames Ziel verfolgen, immer als Einheit auftreten und sich gegenseitig den Rücken stärken. Alle Mitarbeiter müssen Vertrauen zueinander sowie in die Führungsebene haben. Macht ein Mitarbeiter einen Fehler, kann er diesen ohne Angst ansprechen, mit dem Ziel, gemeinsam eine Lösung zu finden.



Einkauf regionaler Lebensmittel

Der Einkauf regionaler Lebensmittel kann Transportwege verringern, die heimische Landwirtschaft stärken und fördert die Wirtschaftskraft vor Ort. Gerade die ältere Generation kennt und schätzt die Produkte ihrer Region.

Eng verknüpft mit der Regionalität ist oft auch die Saisonalität, insbesondere bei frischem Obst, Gemüse und Salat. Ein weiteres Plus in Sachen Genuss und Gesundheit: Heimisches Obst und Gemüse wird meist geerntet, wenn es reif ist. Es erreicht somit seinen optimalen Geschmack und den vollen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen.

Regionalität im Verpflegungsleitbild

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Region zu definieren, wie z. B. durch verwaltungspolitische, historische oder geografische Grenzen, zweckgebundene Zusammenschlüsse oder Verarbeitungs- und Handelsstrukturen. In diesen Leitlinien gelten alle Lebensmittel bayerischer Herkunft als regional. Aber jede Einrichtung hat auch ihre eigene „Region“. Diese kann zusätzlich individuell und klar definiert werden, z. B. „aus dem Landkreis“ oder „aus dem Allgäu“ oder „aus dem Umkreis von 100 km“.

Es ist sinnvoll, den individuellen Anteil an regionalen Lebensmitteln festzulegen. Ein geldwerter Anteil an regionalen Lebensmitteln von bis zu 25 % des Gesamteinkaufsvolumens gilt unter Fachleuten als gut realisierbar. Wichtig ist es, dieses Ziel Schritt für Schritt gemeinsam anzugehen und einen eigenen Prozentwert im Verpflegungskonzept zu definieren. Da mehr Regionales in der Regel auch mehr professionelles Handwerk in der Küche erfordert, muss das Küchenteam in die Entscheidungen eingebunden werden. Die regionale Herkunft sollte möglichst für komplette Produktgruppen festgelegt werden, z. B. Kartoffeln, Backwaren, Milchprodukte, Obst oder Gemüse.

Weiterführende Informationen:

Nutzen Sie Online-Einkaufsportale wie:



www.wirt-sucht-bauer.de



www.regionales-bayern.de



Erkennungszeichen Regionalität

Zahlreiche Labels und Siegel bieten eine Orientierungshilfe, um die Herkunft der Produkte – oftmals in Verbindung mit Qualitätsstandards – zu erkennen.

Europäische Siegel

Die EU bietet seit 1992 mit ihrem Herkunftsschutzsystem Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Produkten schützen zu lassen. Es werden zwei Schutzanforderungen unterschieden:

Geschützte Ursprungsbezeichnung



Bei der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) müssen sowohl Rohstoffherzeugung als auch Verarbeitungs- und Herstellungsprozess in dem besagten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Beispiele unter anderem sind Allgäuer Bergkäse, Fränkischer Grünkern.

» Mehr dazu:
www.spezialtaetenland-bayern.de

Geschützte geografische Angabe



Bei der „geschützten geografischen Angabe“ (g.g.A.) muss nur einer der Prozesse Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in dem betreffenden Herkunftsgebiet stattfinden. Beispiele: Schrobenshausener Spargel, Schwäbische Maultaschen, Bamberger Hörnla.

» Mehr dazu:
www.spezialtaetenland-bayern.de

Bundesweites Regionalfenster



Das bundesweite Regionalfenster beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten, über den Ort der Verarbeitung, den Anteil regionaler Bestandteile am Gesamtprodukt sowie die jeweilige Prüfinstitution.

» Mehr dazu:
www.regionalfenster.de

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ)



Das staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ bietet stufenübergreifende Kontrollen. Damit trägt es Sorge für die Einhaltung spezifischer Qualitätskriterien und die bayerische Herkunft in der gesamten Lebensmittelkette. Das Programm schreibt zusätzliche Anforderungen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Erfüllung von zugelassenen privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird.

» Mehr dazu:
www.gq-bayern.de

Herkunftsschutz Regionalinitiativen

In Bayern existieren mehr als 60 Regionalinitiativen. Diese unterscheiden sich in der Definition der Region, in der Produktionstiefe bei verarbeiteten Produkten, im Kontroll- und Zertifizierungssystem sowie in den Zusatzkriterien. Entscheiden Sie selbst, welche Initiativen zu Ihnen und Ihrer Region passen.

Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel



Ökologie im Verpflegungskonzept

Idealerweise legt man schon im Verpflegungskonzept einen Mindestanteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln oder Speisen fest. Neueinsteigern in die Bio-Verpflegung empfehlen wir, mindestens 10 % der Gesamtlebensmittelkosten für Bio-Produkte zu verwenden. Bei der Einführung von Bio-Produkten spielt selbstverständlich die finanzielle Ausstattung der Küche eine entscheidende Rolle. Aber es ist machbar: Einsteiger können ihr gesetztes Ziel durch eine allmähliche, aber stete Anhebung des Anteils erreichen. Schritt für Schritt können einzelne Produktgruppen umgestellt werden. Die Verfügbarkeit in der Region kann die Reihenfolge mitbestimmen. Es empfiehlt sich die Verwendung von Grundprodukten. Dies bedingt eine höhere handwerkliche Eigenleistung. Freiräume dafür schaffen optimierte Arbeitsabläufe.

Bio-Zertifizierung

Bio-Produkte können in unterschiedlicher Form angeboten und ausgelobt werden. Zum Beispiel ist der Austausch einzelner Zutaten über alle Menülinien hinweg denkbar, einzelne Komponenten eines Gerichts können in Bio-Qualität angeboten werden oder ein komplettes Bio-Gericht findet sich auf dem Speiseplan. Voraussetzung für eine Auslobung der ökologischen Qualität der Speisen ist eine Bio-Zertifizierung der Küche. Eine Ausnahme stellen neben Kitas und Schulen auch Senioreneinrichtungen dar, in denen das Essen in der eigenen Küche mit eigenem Personal vor Ort zubereitet und lediglich für einen geschlossenen Benutzerkreis angeboten wird. Sie sind hinsichtlich der Bio-Zertifizierung als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtung“ zu betrachten und unterliegen nicht der Kontrollpflicht. Für Einrichtungen, die beliefert werden oder selbst Externe beliefern, gilt diese Ausnahme nicht.

Offenheit für Veränderungen

Bei der Einführung von ökologischen Produkten müssen der Einkauf, die Speisenplanung und die Arbeitsabläufe gegebenenfalls optimiert werden. Entscheidend für den Erfolg ist die Bereitschaft, Einkaufskonditionen, Lieferanten und Küchenmanagement genau unter die Lupe zu nehmen und hinsichtlich Passung und Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Der Einsatz von Bio-Produkten erfordert Professionalität, Flexibilität und gute Kommunikation. Sie können sich in Gebindegröße, Form, Gewicht und Verarbeitungsgrad von den bisher verwendeten Produkten unterscheiden.

Weiterführende Informationen:

Leitfaden „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“
www.oekolandbau.de

Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
www.biostaedte.de

Broschüre „Bio-Lebensmittel aus Bayern“
www.stmelf.bayern.de

BioMentoren
www.biomentoren.de

Bio-Einkaufsführer-Bayern
www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de





Erkennungszeichen Öko

„Bio“ und „Öko“ sind gleichbedeutend und in Zusammenhang mit Lebensmitteln gemäß den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geschützt. Die Erkennungszeichen für Öko-Qualität definieren höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards. Orientierungshilfen bieten Siegel und Labels.

EU-Bio-Logo



Die Kennzeichnung vorverpackter Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo, dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten ist seit dem 1. Juli 2012 verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Unverpackte Bio-Produkte, die aus der Europäischen Union stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Deutsche Verbands-Bio-Siegel

In Bayern haben sich die vier Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter in einer Dachorganisation, der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ), zusammengeschlossen.

» Mehr dazu:
www.lvoe.de

Diese Öko-Verbände haben jeweils eigene Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln. Diese Richtlinien gehen weit über die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung, den gesetzlichen Standard, hinaus.



» Mehr dazu:
www.bioland.de
www.naturland.de
www.biokreis.de
www.demeter.de

Deutsches staatliches Bio-Siegel



Das nationale staatliche Bio-Siegel als markengeschütztes Zeichen wird zusammen mit dem EU-Bio-Logo für die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verwendet.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.de

Mehr Bio aus der Region



Ziel einer nachhaltigen Verpflegung muss es sein, die eingesetzten Bio-Produkte möglichst aus der Region und umgekehrt auch regionale Lebensmittel in Bio-Qualität zu beziehen.

Bayerisches Bio-Siegel

Seit Ende August 2015 setzt Bayern mit dem neuen Bayerischen Bio-Siegel auf eine verbesserte Kennzeichnung ökologisch erzeugter Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft. In den Programmbestimmungen für das Bayerische Bio-Siegel werden die hohen Qualitätsstandards der Öko-Verbände Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland mit der regionalen Herkunftsangabe verknüpft. Diese Standards sind deutlich strenger als die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Beispielsweise gelten für Landwirte niedrigere

Tierbesatz-Obergrenzen sowie stärkere Einschränkungen beim Düngemiteleinsatz. Das Bayerische Bio-Siegel schreibt für Landwirte zudem eine Gesamtbetriebsumstellung vor.

Die Herkunftsangabe „Bayern“ besagt, dass alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern erfolgen. Dem Siegel liegt ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem zugrunde. Träger des Bayerischen Bio-Siegels ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.bayern

Das Bayerische Bio-Siegel steht für:

Regionalität

- > Rohstoffe aus der Region
- > Herstellung und Verarbeitung in der Region
- > Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe



Transparenz

- > Lückenloser Herkunftsnachweis
- > Mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem

Höhere Qualität

- > Höheres Niveau der Bio-Qualität im Vergleich zur EG-Öko-Verordnung
- > Kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern



Anregungen für den Einkauf

Definieren Sie für sich, was „regional“ für Ihre Einrichtung bedeutet. Dafür ist zu prüfen, welche Lebensmittel Sie aus dem Umkreis beziehen können. Gibt es für Ihre Region typische Lebensmittel? Berücksichtigen Sie diese.

Informieren Sie sich bei Ihrem Lieferanten darüber, welche regionalen und ökologischen Lebensmittel er, je nach Saison, liefern kann, und reagieren Sie auch mal spontan. Ökologische Saisonware ist preisgünstig und bereichert Ihren Speiseplan.

Fragen Sie bei Ihren regionalen Lieferanten nach Nachweisen zur regionalen Herkunft und/oder ökologischen Qualität und dokumentieren Sie diese z. B. durch Lieferscheine, Zertifizierungsnachweise etc.

Erfassen und dokumentieren Sie den Anteil der ökologischen und regionalen Lebensmittel am Gesamteinkaufsvolumen.

Beginnen Sie den regionalen und ökologischen Einkauf mit einzelnen Produktgruppen wie Gemüse, Salat und Obst nach Saison.

Nutzen Sie Kooperationsvereinbarungen mit anderen Einrichtungen, um Nachfrageimpulse bei regionalen Betrieben zu erzeugen. Bei größeren Abnahmemengen können Sie bessere Rabatte aushandeln.



Besuchen Sie die Betriebe, insbesondere zu Beginn der Lieferbeziehung.

Bauen Sie kontinuierlich regionale Lieferantennetzwerke bzw. direkte Geschäftsbeziehungen zu Landwirten auf. Geringere Preisstabilität lässt sich durch langfristige Lieferantenpartnerschaften ausgleichen.

Führen Sie einen Produktkatalog und vergleichen Sie Alternativangebote.

Setzen Sie auf vollständige Verwertung der Lebensmittel, z. B. Brühe aus Bio-Rinderknochen.

Legen Sie Rezeptkarteien an. Das Kochen nach Rezepturen mit einer genauen Mengenkalkulation erleichtert Ihnen die Erstellung des Speiseplans und die Kalkulation der Bestellmengen.

Beachten Sie beim Einkauf von Fleisch Aspekte des Tierwohls.

Achten Sie insbesondere bei Meeresfisch darauf, dass er aus bestandserhaltender, umweltschonender Fischerei bzw. ökologischer Aquakultur kommt (MSC- und ASC-Siegel).

Auch die Verpackung zählt: Bevorzugen Sie Mehrweg- und sortenreine Verpackungen.

Besondere Anforderungen

Die wenigsten der älteren Menschen bringen „optimale“ Essgewohnheiten mit. Eine gesundheitsförderliche Ernährung sollte aber immer ermöglicht und gefördert werden, allerdings unter Berücksichtigung der Selbstbestimmung auf keinen Fall erzwungen werden.

Gesundheitsförderliches Angebot

In der Regel sinkt der Energiebedarf mit zunehmendem Alter, der Nährstoffbedarf bleibt dagegen gleich oder steigt. Ein nährstoffreiches Angebot ist daher vor allem im Alter wichtig. Nährstoffreiche Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte, Samen und Nüsse oder Milchprodukte sollten sich daher – den individuellen Anforderungen entsprechend dargereicht – regelmäßig im Speisenangebot wiederfinden.

Im Alter können viele gesundheitliche Einschränkungen auftreten. Betreffen sie die Ernährung, so muss individuell auf diese besonderen Anforderungen eingegangen werden.

Dazu gehören:

- > Mangelernährung
- > Kau- und Schluckstörungen
- > Demenzerkrankungen
- > Diabetes mellitus
- > Allergien/Unverträglichkeiten

Individualität

Neben gesundheitlichen Einschränkungen müssen auch die individuellen Anforderungen des einzelnen Bewohners berücksichtigt werden. Dazu gehören zum Beispiel religiös und ethisch begründete Kostformen. Durch individualisierte und flexible Angebote kann längstmöglich die selbstständige und genussvolle Ernährung ermöglicht werden.

Folgende Angebote helfen dabei:

- > Wunschkost
- > Fingerfood
- > Konsistenzangepasste Kost (z. B. Smooth Food)
- > Optimierte Nährstoffdichte – Verbesserung durch Anreicherung mit natürlichen Zutaten

In der Küche ausgehängte Listen über Vorlieben, Abneigungen und Unverträglichkeiten der einzelnen Bewohner können im Alltag die individuelle Anpassung des Speiseplans erleichtern.

Empfindliche Personengruppen

Ältere Menschen gehören laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu den besonders empfindlichen Personengruppen. Daher ist es wichtig, zusätzlich zu den allgemeingültigen auch spezielle hygienische Anforderungen zu berücksichtigen. Sowohl tierische als auch einige pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren oder Parasiten) belastet sein. Für empfindliche Personen kann dies unter Umständen eine Gesundheitsgefährdung darstellen. Dies erfordert eine besondere hygienische Sorgfalt.

Folgende Lebensmittel sind zu vermeiden:

- > Rohei und mit Rohei hergestellte Speisen
- > Rohmilch, Milchprodukte und Weichkäse aus Rohmilch
- > Sauermilchkäse und Weichkäse aus pasteurisierter Milch, der mit Gelb- und/oder Rotschmiere hergestellt wurde (z. B. Harzer, Mainzer)
- > frisches Mett, Tatar und ähnliche rohe Hackfleischzubereitungen
- > rohe Fleischzuschnitte wie Carpaccio
- > streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z. B. frische Mettwurst, Teewurst)
- > unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere (z. B. Sushi)
- > heiß oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet), Graved Lachs
- > unerhitzte Tiefkühlbeeren
- > unerhitzte Sprossen



Gesetzliche Hygienevorschriften

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht. Gemäß aktueller Gesetzeslage gelten stationäre Senioreneinrichtungen als Lebensmittelunternehmer. Daher sind sie verpflichtet, dafür zu sorgen, dass ausgegebene Lebensmittel und Speisen gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Verantwortung ist in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgeschrieben. Die Vorschriften gelten für alle Küchen, unabhängig von ihrer Größe und vom Pflegeleistungssystem. Jede Einrichtung muss für sich ermitteln, welche Hygienrisiken bei ihrer Essensversorgung auftreten können, und gegebenenfalls in Rücksprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein ihrem Versorgungssystem angepasstes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) zusammenstellen. Die Hygiene muss bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe – gewährleistet sein. Die Lager-, Transport- und Ausgabemperaturen müssen mindestens 65 °C bei warmen Speisen und dürfen maximal 7 °C bei kalten Speisen betragen.

Unterstützung zu Hygienefragen und rechtlichen Vorgaben bieten die Lebensmittelkontrolleure an den zuständigen Landratsämtern bzw. bei den kreisfreien Städten.

Professionelles Personal sichert Qualität

Das Personal nimmt in Senioreneinrichtungen eine Schlüsselrolle ein. Denn Fehler in der Speisenproduktion können vor allem bei besonders empfindlichen Personen schwere gesundheitliche Folgen haben. Fachlich qualifiziertes Personal muss in die betrieblichen Eigenkontrollsysteme und Maßnahmen des Hygienemanagements gründlich eingewiesen sein und regelmäßig geschult werden, um die besonderen hygienischen Anforderungen erfüllen zu können.

Neben Fertigkeiten der Lebensmittelzubereitung sind Kenntnisse in lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, in der Kostenkalkulation und in der Mitarbeiterführung gefragt. Und nicht zuletzt Kenntnis der besonderen Anforderungen der Senioren und möglicher Kostformen. Nur durch kontinuierliche Schulungen und Qualifizierungen, die über das gesetzliche Mindestmaß hinausgehen, wird eine hohe, gleichbleibende Qualität sichergestellt.

Möglichkeiten zur Fortbildung und zum kollegialen Austausch bieten die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in Bayern. Diese richten sich gleichermaßen an Mitarbeiter der Küche, Hauswirtschafts- und Pflegefachkräfte.

Weiterführende Informationen:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
www.fitimalter-dge.de



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit – Bayerischer Rahmenhygieneplan für Infektionsprävention in stationären Einrichtungen für ältere Menschen und pflegebedürftige Volljährige
www.lgl.bayern.de

Bundesinstitut für Risikobewertung „Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“
www.bfr.bund.de

Von allem etwas: ein vollwertiges Gesamtangebot

Ein ausgewogenes und vielseitiges Angebot ermöglicht den Bewohnern, über den Tag verteilt eine gesundheitsförderliche Auswahl zu treffen. Die folgende Tabelle zeigt einen schnellen Überblick über Auswahl, Häufigkeit und mögliche Darreichungsform von Lebensmitteln in der Vollverpflegung.

GETRÄNKE	GEMÜSE, SALAT UND HÜLSENFRÜCHTE	OBST
<i>Tägliches Angebot an ungesüßten Getränken</i>	<i>Täglich mindestens drei Portionen im Angebot. Gemüse, roh und gegart, sowie Salate in allen Kostformen</i>	<i>Tägliches Angebot an frischem Obst, saisonalen und unterschiedlichen Obstarten</i>
	<i>Regelmäßiges Angebot an Hülsenfrüchten</i>	<i>Der Verzehr von zwei Portionen ist empfehlenswert</i>

Beispiele für die Praxis

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> > Trink- und Mineralwasser > Ungesüßte Kräuter-, Früchte- oder Rotbuschtees > Trinkwasserspender > Wasserkrüge auf den Tischen > Wasser mit Limetten-/Orangenscheiben oder Minze | <ul style="list-style-type: none"> > Verschiedene saisonale Gemüsesorten > Saisonales Salatbuffet > Gemüsesticks mit verschiedenen Dips > Gemüsesuppen als Vorspeise > Pfiffige Gemüsekreationen wie Gemüsepfannen oder Wraps > Pürierte Gemüsesaucen > Hülsenfrüchte als Salate oder Eintopf > Linsen in Hackfleischgerichten | <ul style="list-style-type: none"> > Obst als Stückware, geschnitten, als Obstsalat oder Obstspieße > Obst als Zutat im Dessert > Smoothies oder Obst-Shakes als Dessert > Obstkorb |
|---|--|---|

Quelle: modifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, 3. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck (2015), S. 13 ff.



GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE UND KARTOFFELN

Tägliches Angebot an Getreide und Getreideprodukten in Vollkornqualität

Kartoffeln werden insbesondere als Salz- oder Pellkartoffeln angeboten

MILCH UND MILCHPRODUKTE

Mehrmals täglich Angebot von Milch und Milchprodukten, auch in fettarmer Variante

FLEISCH, WURST, FISCH

Maximal dreimal pro Woche Fleisch und Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren zum Mittagessen

Mindestens zweimal pro Woche Fisch

Beispiele für die Praxis

- > Parboiled Reis oder Naturreis
 - > Bulgur-, Couscous-Salate, Hirseauflauf, Getreidebratlinge, Polenta-schnitten
 - > Vollkornnudeln und klassische Nudeln gemischt
 - > Vollkornsemmeln oder Vollkornbrot, z. B. zu Suppen
 - > Vollkornpizza oder -pfannkuchen
- > Desserts wie Joghurt- oder Quarkspeisen
 - > Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen und Saucen
- > Magere Fleischteile für Braten, Geschnitztes oder Hackfleisch
 - > Magere Wurstwaren
 - > Eintöpfe und Suppen ohne Fleischeinlage
 - > Vegetarische Gerichte, z. B. Lasagne, Gemüsepizza
 - > Reduzierter Fleischanteil in den Gerichten

Fünf Fragen an Andrea Motzel
und Thomas Fehlner

Kommunikation ist der Schlüssel zum Erfolg

Andrea Motzel leitet das AWO Seniorenzentrum Antonius, Kümmersbruck. In der Einrichtung der Arbeiterwohlfahrt stehen 102 stationäre Pflegeplätze und elf Appartements für betreutes Wohnen zur Verfügung. Thomas Fehlner versorgt die Bewohner und Mieter täglich mit frisch gekochten Gerichten.



Frau Motzel, welche Rolle spielt die Verpflegung in der Einrichtung?

Die Tagesstruktur der Bewohner richtet sich meist nach den Essenszeiten. Bei der Speiseplangestaltung nutzen unsere Bewohner regelmäßig ihr Mitspracherecht. Im Rahmen der wöchentlichen Speiseplanbesprechung haben sie die Möglichkeit, ihre Wünsche einzubringen. Dabei stehen vor allem saisonale Lebensmittel im Vordergrund.

Das Essen sowie die gemeinsamen Mittagssmahlzeiten der Bewohner bei Veranstaltungen haben einen hohen Stellenwert. Ebenso wichtig ist die jährlich stattfindende Länderwoche zum Kennenlernen verschiedener Kulturen.

Das Essen ist sozusagen Thema und Hauptattraktion Nr. 1 in unserer Einrichtung.

Wertschätzender Umgang mit allen Mitarbeitern ist für mich selbstverständlich, denn für unsere Bewohner ist gut gepflegt zu werden genauso wichtig wie ein sauberes Zimmer und ein schmackhaftes Essen.

Was sorgt in Ihrem Haus für ein gutes Verhältnis zwischen Küchenteam und pflegerischem Personal?

In unserer Einrichtung wird eine Kommunikationsstruktur gelebt. Daher finden regelmäßige Teambesprechungen statt und unsere Küchenleitung nimmt bei Bedarf auch an Besprechungen der Pflege und Bereichsleitungen teil. Thematisiert werden dabei unter anderem die bedarfsgerechten Essensbestellungen, der Umgang mit Lebensmitteln und die Speisenpräsentation. Herr Fehlner nimmt regelmäßig an der Essensausgabe teil. Dadurch können Wünsche, Anregungen oder Beschwerden direkt angesprochen werden.

Herr Fehlner, Sie haben einen beeindruckend hohen Anteil regionaler Lebensmittel, zum Teil sogar in Bio-Qualität. Welche Tipps würden Sie Kollegen geben?

Ein Qualitätsmerkmal unserer Einrichtung sind regionale Lieferanten und saisonale Lebensmittel.

Durch den fast ausschließlichen Verzicht von Convenienceprodukten können mehr regionale Produkte eingekauft werden.

Zudem können wir mit unserem Schöpfsystem auf individuelle Portionsgrößen eingehen. Dabei werden gleichzeitig die Speisenabfälle stark reduziert.

Welche Vorteile sehen Sie in einer hauseigenen (Zubereitungs-)Küche? Was zeichnet Ihre Küche besonders aus?

Durch die hauseigene Küche sind wir besonders flexibel. Auf Bewohnerwünsche, wie spezielle Kostformen, Portionsgrößen, Darreichungsformen sowie auf saisonale Angebote, regionale Feste und Traditionen, können wir individuell eingehen.

In unserer Küche wird täglich frisch gekocht und gebacken. Das zeichnet unsere Küche besonders aus.

Wie schaffen Sie es, gesundheitsförderliche Speisen und Geschmacksvorlieben der Senioren zu verbinden?

Wir bieten täglich Salat und/oder Gemüse sowie frisches Obst an. Zudem versuchen wir, beliebte Sättigungsbeilagen in verschiedenen Variationen bereitzustellen. Kartoffeln werden beispielsweise in Form von Kartoffelplätzchen, Püree mit verschiedenem Gemüse, Reibekuchen, Rösti, Kroketten, Kartoffelschnee usw. serviert.

Außerdem stehen einmal wöchentlich traditionelle Gerichte auf dem Speiseplan. Zum Beispiel Schlachtschüssel, Kesselfleisch, grobe Bratwürste, Bauerngröstl oder Surfleisch. Ebenso traditionell und für unsere Bewohner sehr wichtig ist, dass freitags ein Fischgericht oder alternativ eine Mehlspeise angeboten wird.



Alles im Griff

Handwerkliche Eigenleistung

Die Versorgung einer Senioreneinrichtung durch eine eigene Küche ist meist von Vorteil, da so am besten und auch kurzfristig auf individuelle Wünsche der Bewohner eingegangen werden kann. Heutzutage kann man Teller füllen, ohne zu kochen. Ein großes Sortiment an Produkten muss nur noch regeneriert werden, Pulver und Pasten versprechen sicheres Gelingen. Geschmackliche Vielfalt bleibt dabei jedoch auf der Strecke. Durch die überwiegende Zubereitung der Speisen aus Grundprodukten liefert die Küche Frische und wertvolle Nährstoffe und kann sich durch die sichtbare handwerkliche Leistung auch deutlich profilieren. Auch die Wünsche der Senioren lassen sich so individuell umsetzen. Zudem hat das Küchenteam dadurch die Chance, eigene Kreativität und (Selbst-)Bewusstsein bezüglich der eigenen Profession zu entwickeln.

Die Verwendung frischer Lebensmittel und Grundprodukte ist die Basis der Küche – der Kochkunst schlechthin. Gemeinschaftsverpflegung bedeutet Wertschöpfung.

Auf Komfort müssen Sie deshalb nicht verzichten. Die frische Zubereitung schließt Convenience nicht komplett aus: Grundprodukte umfassen Lebensmittel der Convenience-Grade 0, 1 und 2. Das sind unbehandelte, küchen- und garfertige Lebensmittel. Dazu gehören u. a. geschältes Gemüse, vorgeputzte Salate, zerlegtes Fleisch, Teigwaren und auch tiefgekühltes Gemüse. Der Einsatz dieser Produkte widerspricht einer handwerklich geprägten Küche nicht. Putzen, schälen, schneiden – wer sich die Zeit dafür sparen will, kann sich u. a. mit regionalen Anbietern zusammenschließen, die diese Vorarbeiten übernehmen.

Regionaltypische Speisen

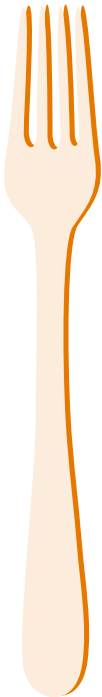
Altbayerische Kartoffelsuppe, Bayerischer Schweinebraten, Tafelspitz oder Schupfnudeln mit Kraut – traditionelle bayerische Gerichte sind Teil der Esskultur und gehören auf jeden Speiseplan. Doch auch regional unterscheiden sich die typischen Speisen – ob Allgäuer Kässpätzten, Fränkischer Sauerbraten, Aischgründer Karpfen, Oberpfälzer Blotz oder die jeweils regionale Bratwurst – Typisches aus der Region kann in das Gesamtangebot einfließen.

Dabei spielt die Herkunft der Bewohner und deren Essbiografie selbstverständlich eine bedeutende Rolle. In regelmäßigen Speiseplanbesprechungen oder persönlichen Gesprächen sollten daher die Wünsche der Bewohner abgefragt und in der Planung berücksichtigt werden. Wachsende Bedeutung erfahren auch die kulturspezifischen und regionalen Essgewohnheiten anderer Kulturkreise.

Wichtig ist auch der Blick auf das saisonale Angebot: Was je nach Jahreszeit bei uns wächst, hat auch früher schon zu dem einen oder anderen Rezept inspiriert.



Anregungen für die Speisenplanung



Stellen Sie die Gerichte entsprechend der Jahreszeit zusammen. Bevorzugen Sie saisonale Ware.

Heben Sie Ihre regionalen Schätze hervor, indem Sie regionsspezifische Gerichte anbieten.

Berücksichtigen Sie die Empfehlungen für besonders empfindliche Personengruppen.

Achten Sie auf die farbliche Zusammenstellung von Gerichten.

Kochen Sie nach Rezepturen und passen Sie diese bei Bedarf an. Berücksichtigen Sie auch die Inhaltsstoffe von zugekauften, zusammengesetzten Produkten.


Kommen Sie besonderen Anforderungen an die Ernährung (Sonderkostformen) abwechslungsreich nach.

Bedenken Sie die Essbiografien der Bewohner als Basis einer bedarfs- und bedürfnisgerechten Verpflegung.

Seien Sie flexibel im Hinblick auf besondere Wünsche und Situationen der Bewohner, z. B. Liebessessen, Geburtstagsessen etc.

Optimieren Sie Wunschgerichte der Bewohner.

Kombinieren Sie Lieblingsgerichte mit gesunden Komponenten, z. B. Lasagne mit Vollkornnudeln, Gemüselasagne, Hackfleischgerichte mit Linsen.



Auf den Geschmack gekommen

Schonende und schmackhafte Zubereitung

Schonende Zubereitungsmethoden wie Dünsten oder Dämpfen erhalten Nährstoffe, Farbe und Geschmack. Für Geschmackswahrnehmung, Aussehen und Mundgefühl ist es wichtig, dass Gemüse und Kartoffeln ihren Ansprüchen entsprechend gegart sind. Fisch und Fleisch sollen eine zarte Textur haben. Der sparsame Umgang mit Fett, Salz und Zucker ist selbstverständlich. Möglichst kurze Warmhaltezeiten (max. drei Stunden) haben einen positiven Einfluss auf den Vitamingehalt, die Optik und den Geschmack.

Lust auf Essen machen

Die Darreichungsform und die Präsentation sind neben Geschmack und Qualität wesentliche Faktoren, die dazu beitragen, Appetit auf gesundheitsförderndes Essen zu machen. Auch im hohen Alter gilt: „Das Auge isst mit!“ Die Neugier auf unbekannte Lebensmittel kann nur geweckt werden, wenn Speisen appetitlich und attraktiv angerichtet sind. Dies gilt selbstverständlich für alle angebotenen Speisen. Auch die Zubereitung von pürrierter Kost und Smooth Food muss zum Portfolio gehören und professionell durchgeführt werden. Insbesondere bei dieser konsistenzangepassten Kost sollte auf eine ansprechende Präsentation geachtet werden.

Bei schlechter körperlicher oder psychischer Verfassung kann es nötig sein, von den Empfehlungen dieser Leitlinien abzuweichen und individuelle Anpassungen zu treffen.

Weiterführende Informationen:

Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege - Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege
www.dnqp.de





Anregungen für die Zubereitung und die Präsentation

Setzen Sie Rapsöl als Standardöl ein.

Verwenden Sie frische oder tiefgekühlte Kräuter.

Benennen Sie die Speisen beim Servieren.

Wenn Sie Convenienceprodukte verwenden, ergänzen bzw. kombinieren Sie diese mit frischen Zutaten.

Bevorzugen Sie Fleischrohware gegenüber fertig gewürztem oder fertig paniertem Fleisch.

Bieten Sie neue Gerichte und unbekannte Lebensmittel in kleinen Portionen und ansprechend dekoriert auf Probiertellern an.



Wenn Sie auf Tiefkühlgemüse zurückgreifen, wählen Sie Produkte ohne geschmacksgebende Zutaten. So bestimmen Sie Fettgehalt und Geschmack selbst.

Bereiten Sie einzelne Produkte wie Fonds oder Grundsaucen selbst zu.

Arrangieren Sie die Speisen ansprechend und beachten Sie eine attraktive Farbzusammensetzung auf dem Teller.

Erleichtern Sie das Essen, z. B. durch farbiges Geschirr und individuelle Hilfsmittel.

Richten Sie auch bei passierter oder pürrierter Kost die einzelnen Komponenten appetitlich an.

Alle ziehen mit!

Kommunikation ist in allen Bereichen einer Senioreneinrichtung von zentraler Bedeutung. Sie betrifft alle Prozesse der Verpflegung, der Pflege, des sozialen Dienstes, der Hauswirtschaft sowie der Haustechnik. Diese sollten aufeinander abgestimmt sein. Voraussetzung dafür ist, dass das Verpflegungskonzept im Einklang mit dem Einrichtungsleitbild und allen weiteren Konzepten steht.

Träger und Einrichtungsleitung müssen die hauswirtschaftliche Versorgung sicherstellen und eine angemessene Qualität der Verpflegung gewährleisten.

KOMMUNIKATION IN DER EINRICHTUNG

- > Träger und Leitung einer Einrichtung kennen die Bedeutung der Verpflegung für das Wohlbefinden und den Gesundheitszustand der Bewohner und handeln entsprechend.
- > Ein Verpflegungsleitbild ist definiert und steht im Einklang mit dem Leitbild der Einrichtung.
- > Inhalte des Verpflegungsleitbildes werden innerhalb der Einrichtung und nach außen kommuniziert.
- > Ein Schnittstellenmanagement zwischen Pflege, Küche und Hauswirtschaft ist wichtig. Ein regelmäßiger Austausch und Abstimmungen werden gefördert.

KOMMUNIKATION MIT MITARBEITERN

- > Eine offene, respektvolle und lösungsorientierte Kommunikationskultur zwischen den Mitarbeitern verschiedener Abteilungen und Arbeitsbereiche wird gelebt.
- > Die Motivation der Mitarbeiter wird durch Partizipation, Übertragung von Verantwortung und Förderung von Teamgeist gestärkt.

KOMMUNIKATION MIT BEWOHNERN

- > Mahlzeiten strukturieren den Tag und bieten vielfältige Gesprächsthemen.
- > Der persönliche Kontakt zwischen Küchenpersonal und Bewohnern fördert den Austausch und die Motivation der Mitarbeiter.
- > Wünsche und Verbesserungsvorschläge der Bewohner werden direkt an die jeweiligen Ansprechpartner weitergegeben.
- > Vereinfachte Kommunikation, z. B. keine Fremdwörter, kurze Sätze, Blickkontakt, Fragen abwarten („Leichte Sprache“).



KOMMUNIKATION MIT ANGEHÖRIGEN

- > Das Pflegekonzept der Einrichtung stellt ein Qualitätsmerkmal dar – auch in der Kommunikation nach außen.
- > Erreichbarkeit, Ausstattung und die Atmosphäre im Haus sind Kriterien für die Wahl einer Senioreneinrichtung. Die Pflege nimmt eine zentrale Rolle ein.
- > Der angenehme Essensduft im Haus an Stelle von sterilen Gerüchen trägt zu einer heimischen Atmosphäre bei.

KOMMUNIKATION NACH AUSSEN

- > Die Kommunikation eines guten Pflegeangebotes ist das A und O.
- > Informationen über das Angebot, die Pflegequalität, Inhaltsstoffe, Zubereitung schaffen Transparenz.
- > Informationen auf der Internetseite für jeden zugänglich machen.

KOMMUNIKATION MIT LIEFERANTEN

- > Einkaufsrichtlinien definieren den Anspruch einer nachhaltigen Pflege.
- > Partnerschaftliche Beziehungen zu regionalen Erzeugern und Lieferanten sind wichtig, genauso wie die Erschließung neuer Bezugsquellen.
- > Einkaufskooperationen mit anderen Einrichtungen können neue Lieferantenstrukturen ermöglichen.
- > Gespräche mit regionalen Erzeugern können helfen, langfristige, nachhaltige und für beide Seiten vorteilhafte Beziehungen einzugehen.

Essen ins Gespräch bringen

Neujahr, Fasching, Ostern, Weihnachten oder Geburtstage – diese Feste und Feiertage gehören nicht nur fest zum Jahreslauf, wir verbinden damit auch typische Gerichte und Speisen. Diese Anlässe geben nicht nur die Gelegenheit, den Bewohnern etwas Besonderes zu bieten, sondern liefern auch viel Gesprächsstoff. Die Bewohner können in die Planung und Vorbereitung einbezogen werden und dabei ihre Wünsche und Anregungen einbringen. Bei einer besonderen Mahlzeit kommt man leicht mit den Bewohnern ins Gespräch darüber, wie das betreffende Ereignis früher gefeiert wurde.

Auch saisonale Aktionen und gemeinsames Kochen oder Backen mit den Bewohnern bieten die Möglichkeit, über Traditionen und Gewohnheiten rund um das Essen und Trinken zu sprechen. So wird die Ernährung in der Senioreneinrichtung erlebbar und bietet Raum zur Mitgestaltung.

Aushang des Speiseplans

Der Speiseplan ist ein wichtiges Kommunikationsmittel. Neben den gesetzlichen Verpflichtungen zur Lebensmittelkennzeichnung sollte sich die Gestaltung des Speiseplans an den Wünschen und Bedürfnissen der Senioren orientieren. So ist es wichtig, eine dem nachlassenden Sehvermögen angemessene Schriftgröße auszuwählen und, mit Rücksicht auf Rollstuhlfahrer, den Speiseplan an mehreren Stellen im Haus und in unterschiedlicher Höhe anzubringen. Auch für Bewohner, die bettlägerig sind, können gute Möglichkeiten gefunden werden. Rezepte oder Wunschgerichte von Bewohnern können entsprechend gekennzeichnet werden.

Für Bewohner mit Demenz kann es hilfreich sein, die Gerichte mit Fotos darzustellen.

Weiterführende Informationen:

Mahlzeiten wertschätzend gestalten
www.lambertus.de



Ihre Ansprechpartner in Bayern

Fachzentren Ernährung / Gemeinschaftsverpflegung

Ansprechpartner für die bedürfnis- und bedarfsgerechte Verpflegung in Senioreneinrichtungen sind die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Augsburg, Bayreuth, Ebersberg, Fürstenfeldbruck, Fürth, Landshut, Regensburg, Würzburg.

Zum Angebot gehören:

- > Coaching Seniorenverpflegung
- > Fachtagungen Gemeinschaftsverpflegung
- > ProfiTreffs Gemeinschaftsverpflegung
- > Workshops Seniorenverpflegung
- > Infoveranstaltungen Seniorenverpflegung

» Mehr dazu:

www.ernaehrung.bayern.de

Die aktuellen Themen und Termine aller Veranstaltungen der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung finden Sie im Internet. Sie können sich dort auch online anmelden.

» Mehr dazu:

www.weiterbildung.bayern.de

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Das KErn unterstützt die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung durch die Konzeption von Angeboten, die Erstellung von Materialien und Tools sowie mit landesweiten Aktionen, u. a. Fachkongressen zur Seniorenverpflegung.

Gebündelte Kompetenzen

Die Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung wurden vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) im Rahmen des Konzeptes Ernährung in Bayern erarbeitet.

Ein unabhängiges Fachgremium, bestehend aus Vertretern der Verwaltung, der einschlägigen Verbände, der Praxis und der Wissenschaft des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege und der einschlägigen Verbände, der Praxis und der Wissenschaft, hat die Arbeit beratend unterstützt. Die fundierten Erfahrungen dieser Experten stellen sicher, dass sich die Leitgedanken und Orientierungshilfen im Alltag realisieren lassen.

Folgenden Institutionen und Verbänden sagen wir ein großes Dankeschön für die wertvolle Zusammenarbeit, Unterstützung und Beratung:

- > Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
- > Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.
- > Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft (BayLaH)
- > Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege
- > Bayerisches Rotes Kreuz, Fachlehrer für die Aus-, Fort- und Weiterbildung, Kreisverband Altötting
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- > Bio Forschung Austria, Stadt Wien
- > Freie Wohlfahrtspflege Bayern
- > Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Ernährung und Versorgungsmanagement
- > Institut für Biomedizin des Alterns, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen
- > Landesarbeitsgemeinschaft der öffentlichen und freien Wohlfahrtspflege in Bayern
- > LandesSeniorenVertretung Bayern (LSVB)
- > Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands e. V.
- > Medizinischer Dienst der Krankenversicherung in Bayern (MDK Bayern)
- > Regierung von Oberbayern, Fachstelle für Pflege und Behinderteneinrichtungen – Qualitätsentwicklung und Aufsicht (FOA)
- > Stadt Memmingen, Fachstelle für Pflege- und Behinderteneinrichtungen Qualitätsentwicklung und Aufsicht (FOA)
- > Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD)
- > Verbraucherzentrale Bayern e. V.
- > Verlag Neuer Merkur GmbH (Fachzeitschrift rhw management)

Zudem möchten wir uns bei folgenden Einrichtungen für den praktischen Erfahrungsaustausch bedanken:

- > Caritas-Hausgemeinschaften für Senioren St. Elisabeth, Hollfeld
- > AWO Seniorenzentrum Antonius, Kümmersbruck
- > Städtisches Seniorenzentrum St. Klara, Wertingen
- > Korian Gruppe

QUELENNACHWEISE

- > Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Sicher verpflegt. Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2017
- > Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege, 1. Aktualisierung 2017
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, 3. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck (2015)
- > Rahmen-Hygieneplan für Alten- und Altenpflegeheime, Länderarbeitskreis zur Erstellung von Hygieneplänen gemäß § 36 IfSG

Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
08062018, Stand Juni 2018

Redaktion

Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung

Wissenschaftlich konzipiert und begleitet durch das
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Kulmbach

Bildnachweis

istock (Titel, monkeybusinessimages; S. 6, Bojan89;
S. 13, monkeybusinessimages; S. 35, Wavebreakmedia),
Daniel Sommer (S. 3), StMELF (S. 4, 15, 33, 36),
Kalle Singer (S. 8), CMMeissner (S. 10, 19),
Getty Images (S. 18; S. 9, Carla Alonso Marasco; S. 27, gilaxia),
mauritus images (S. 10), Caritas-Hausgemeinschaften
für Senioren St. Elisabeth (S. 16, 17),
Nicolas Armer (S. 18, 19), Tobias Hase (S. 22),
Irmi Gessner (S. 23), Fotolia (S. 25),
AWO Seniorenzentrum Antonius (S. 28, 29),
Thinkstock (S. 31, Wavebreakmedia Ltd),

Gestaltung

CUBE Werbeagentur GmbH, München

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 1222 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de [designhandbuch.pdf](#) erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.



