



## Ältere Menschen gut verpflegen: Nur gemeinsam geht`s!

### **Rudolf Paulson**

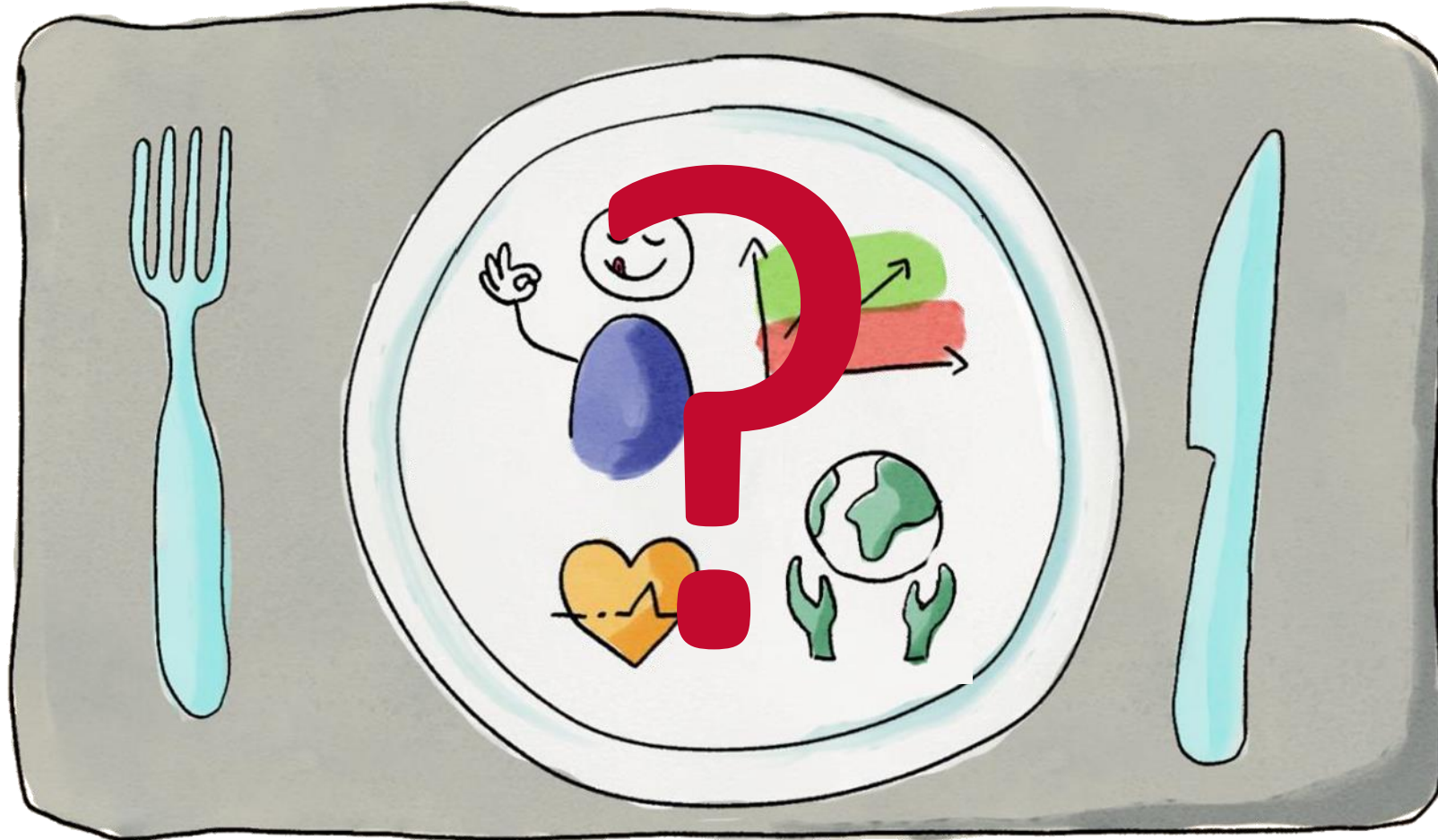
Küchen- und Hauswirtschaftsleiter,  
Berater und Coach

### **Ricarda Corleis**

Fachbereich Seniorenverpflegung,  
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

© Bilder: DGE/Fit im Alter

# Gemeinschaftsverpflegung: Viele Ansprüche, zahlreiche Chancen!



# Der DGE-Qualitätsstandard



**in form**  
Deutsche Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

**Fit im Alter**  
Gesund essen, besser leben.

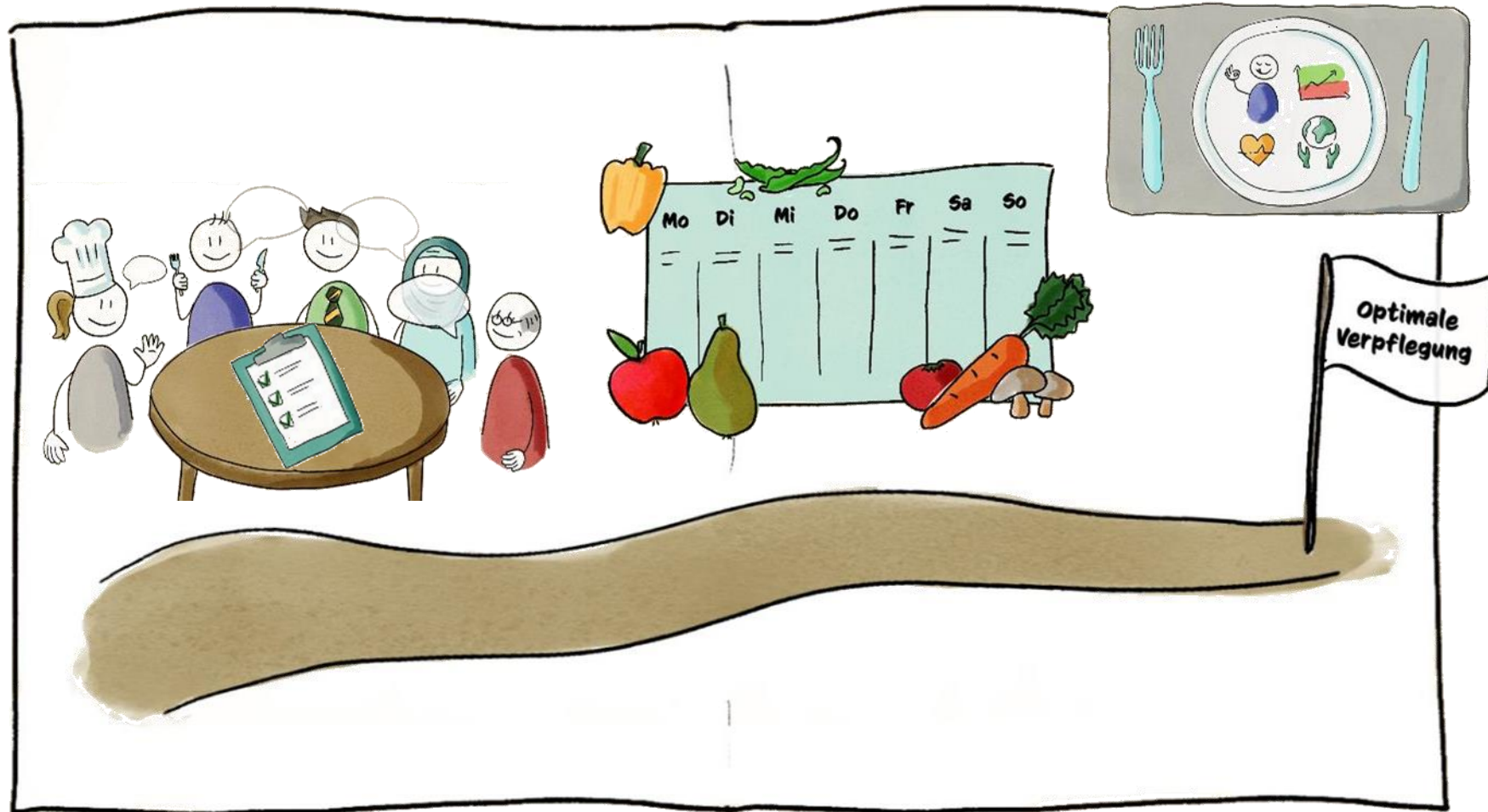
DGE-Qualitätsstandard für die  
Verpflegung mit „Essen auf Rädern“  
und in Senioreneinrichtungen

[www.in-form.de](http://www.in-form.de) | [www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)

Verpflegung der Zukunft

**... Wegweiser für eine  
gesundheitsfördernde und  
nachhaltige Verpflegung**

# Schritt für Schritt zum Ziel





# Wir unterstützen Sie auf dem Weg!

## [www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)

Wir über uns   Kontakt   Presse   Sitemap   Impressum   Datenschutz   Drucken   A- A+

**in FORM**  
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

**Fit im Alter**  
Gesund essen. besser leben.

**DGE**

[DGE-QUALITÄTSSTANDARD](#)   [FÜR DIE KÜCHE](#)   [FÜR DIE AUSGABE](#)   [FÜR DIE PFLEGE](#)   [SERVICE](#)   Suche

**AKTUELLES**

**MEDIEN**

**FILME FÜR DIE SENIORENVERPFLEGUNG**

**REZEPTDATENBANK**

**SPEISEPLÄNE UND AKTIONSWOCHEN**

**ONLINE-SPEISEPLANCHECK**

**FAQ**

standard für die  
,Essen auf Rädern'  
einrichtungen"

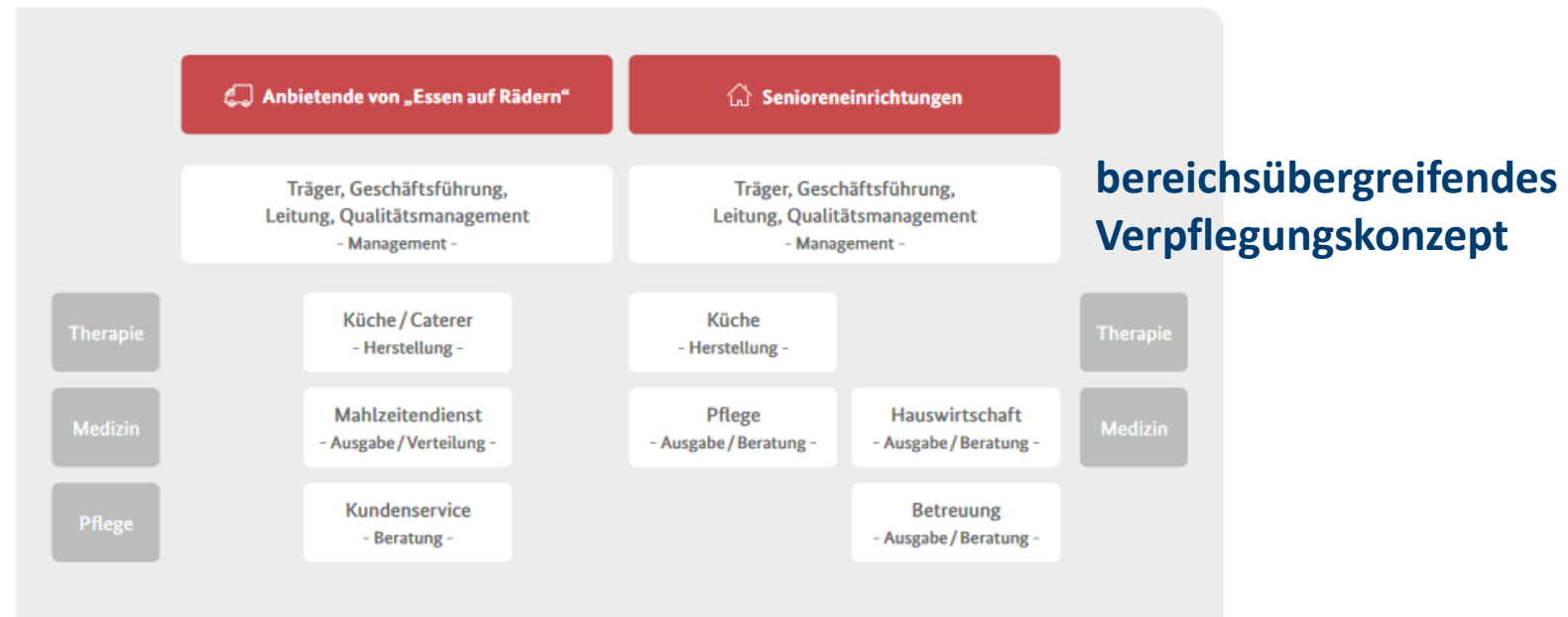
standard für die Verpflegung mit  
in Senioreneinrichtungen" ist es,  
wortlichen bei der Umsetzung  
ausgewogenen und zugleich  
ng zu unterstützen, damit die  
ohner\*innen aus einem  
ot wählen können. Der DGE-  
hier zum Download zur  
Drucker Form im DGE-  
Medienschop bestellbar.

[Facebook](#)   [Twitter](#)   [RSS](#)

istock.com/Goodboy Picture Company  
vice/filme

# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln

„Ältere Menschen **gut zu verpflegen** ist eine **Aufgabe mit großer Verantwortung** an der in Arbeitsteilung stets **mehrere Berufs- und Personengruppen mitwirken** und **interdisziplinär zusammenarbeiten.**“



Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen. Bonn, 1. Auflage (2020), S. 12

# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln

## Qualitätszirkel oder AG Verpflegung gründen



© IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

→ Die interdisziplinäre Zusammenarbeit ist wichtig!

# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln

Für die interne Qualitätssicherung sollte es eine\*n  
Verpflegungsbeauftragte\*n geben:

- ist **Hauptansprechperson für die Verpflegung,**
- **koordiniert übergeordnet die Verpflegung** indem diese zwischen den jeweiligen Verpflegungsverantwortlichen der Bereiche die Kommunikation und den Austausch fördert,
- **etabliert einen wertschätzenden Umgang miteinander,** der eine ebensolche Kommunikation voraussetzt,
- ermöglicht **feste Zeiträume für den bereichsübergreifenden Austausch,**
- ist verantwortlich für die Abstimmung und Umsetzung eines gemeinsamen **bereichsübergreifenden Verpflegungskonzepts,**



Quelle: AdobeStock\_auremar\_297707488



# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln



- ist in die **Erstellung individueller Ernährungskonzepte in kritischen Situationen einbezogen** und legt die **Zuständigkeiten für den Bereich Küche** fest,
- vertritt über das **Lob- und Beschwerdemanagement** auch die Interessen der Kund\*innen und Bewohner\*innen,
- **dokumentiert gemeinsame Entscheidungen zu Verpflegungsprozessen als Verfahrensanweisungen im Rahmen eines Qualitätsmanagements**, macht diese damit transparent und sorgt für reibungslose Prozesse an den Schnittstellen und
- regt **kontinuierlich die Qualitätsentwicklung** an.



Folgendes Kriterium gilt für diesen Bereich:

**Ein\*e Verpflegungsbeauftragte\*r ist vorhanden.**

Die Vielzahl an Verpflegungsverantwortlichen verschiedener Bereiche erfordert deren zentrale Koordination. Der\*die Verpflegungsbeauftragte sollte alle Anforderungen und Wünsche an die Verpflegung, das Essumfeld sowie die gegebenen Rahmenbedingungen im Blick haben und im Interesse aller koordinieren.

# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln

## Interdisziplinäres Ernährungsteam

DNQP-  
Experten-  
standard



Ernährungs-  
fachkraft

Pflege

Arzt/Ärztin  
Therapeut\*in,  
Apotheker\*in



Leitlinien ESPEN, DGEM



Leitlinie dgh

Haus-  
wirtschaft

Küche

Sozialer  
Dienst,  
Betreuungs-  
kraft



LEKuP

DGE-Qualitäts-  
standard



# Verpflegungsqualität gemeinsam entwickeln

## Vielfältige Kompetenz der Berufsgruppen nutzen

Worin liegen die **Kompetenzen** und Stärken der **einzelnen Berufsgruppen** im Hinblick auf eine **gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung** oder ggf. eine **individuelle Ernährungsversorgung**, die **im Zusammenspiel** noch **wirksamer** sind?



Gerade jetzt!

# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Küchenteam:

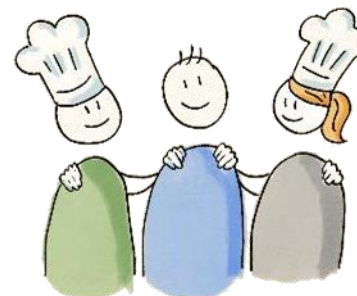


Ist ein\*e diätetisch geschulte\*r Koch/Köchin oder eine Ernährungsfachkraft im Team?

- Küche ist **kreatives Genusszentrum** der Einrichtung
  - verantwortlich für ein **gesundheitsförderndes** und **nachhaltiges Verpflegungsangebot** auf Basis der **Essbiografie**
  - Zubereitung **aller Kostformen** bei Beeinträchtigungen Krankheiten, Allergien und Unverträglichkeiten
- bedeutende Rolle im **interdisziplinären Ernährungsteam**



Besteht Kontakt der Küche zu Bewohner\*innen oder Tischgästen?



# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Was bietet der DGE-Qualitätsstandard

### Küchenteam:



- Hilfe bei der **Einschätzung des Verpflegungsangebots**
- Orientierung für die Gestaltung **der hauseigenen gesundheitsfördernden und nachhaltigen** Menülinie
- konkrete **Tipps** entlang der **Prozesskette**
- **DGE-WissensSchnittchen** – Fachwissen & Austausch
- Internetseite [www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)
  - Rubrik für die Küche
  - Rubrik Service: Filme, Rezeptdatenbank



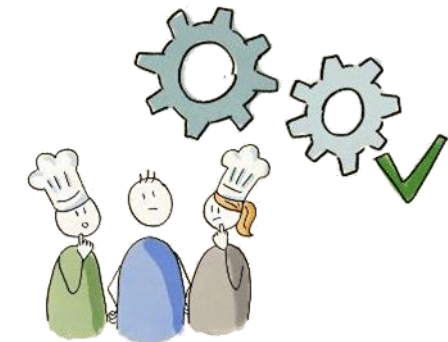
# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Ernährungsfachkraft:

- Erhebung und Fortführung der **Essbiografie**
- **Ernährungsberatung** der betroffenen Person oder Angehörigen
- Unterstützung bei der geeigneten **Speiseauswahl**
- Teil des **interdisziplinären Ernährungsteams**
- Zubereitung spezieller Kostformen (Ernährungstherapie)
- Bewohner\*innen in deutschen Senioreneinrichtungen erhielten häufiger eine **Ernährungsintervention**, wenn eine Ernährungsfachkraft im Haus war\*



Quelle: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/diaetetik/leitfaden-ernaehrungstherapie/>



© IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

\* Volkert D, Weber J, Kieswetter E: Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 14. DGE-Ernährungsbericht. Bonn (2020) S 237

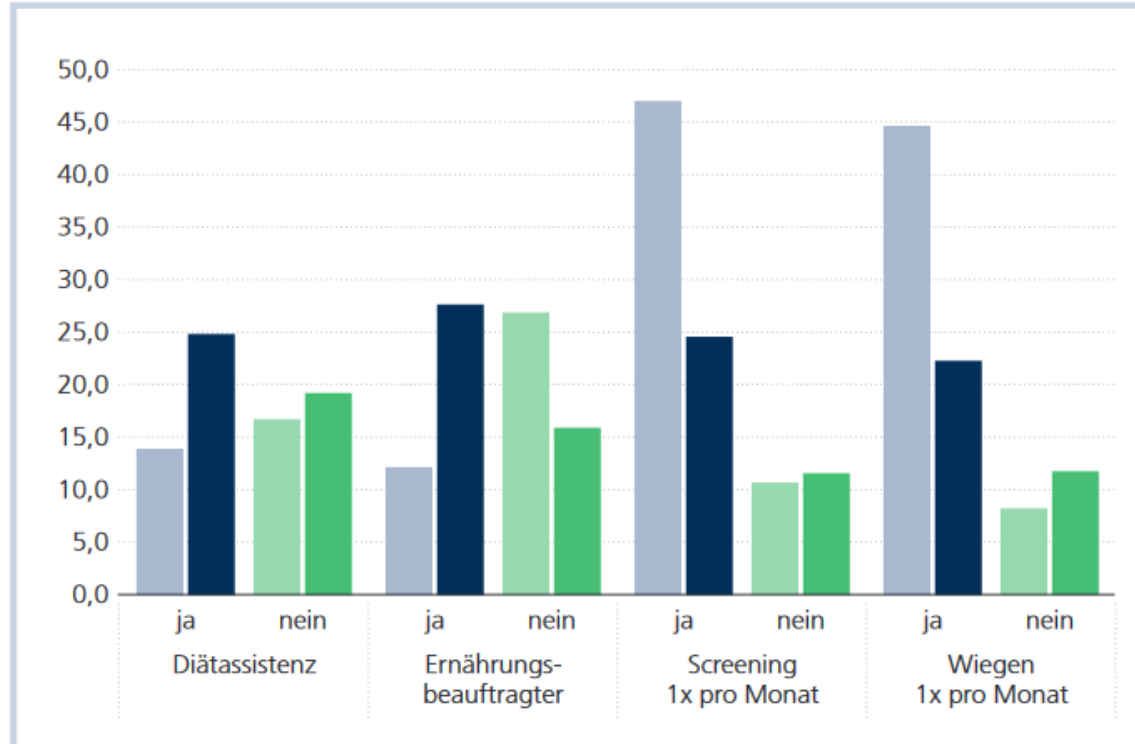


# Kompetenzen des interdisziplinären Teams



## Ernährungsfachkraft:

Häufigkeit von anreicherter Kost in % bei Bewohner\*innen



© IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

helle Säulen: Europa  
dunkle Säulen: Deutschland

\* Volkert D, Weber J, Kieswetter E: Ernährungssituation in Krankenhäusern und Pflegeheimen. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 14. DGE-Ernährungsbericht. Bonn (2020) S 238

# Kompetenzen des interdisziplinären Teams



© DGE

## Pflegefachkraft

Struktur



Prozess



Ergebnis

- **Ernährungsmanagement:** Beobachtung, Dokumentation und Koordination der **Ernährungsversorgung** der Bewohner\*innen, z. B die Dokumentation des **Ernährungszustands und -verhaltens, Erfassung von Mangelernährung und Dehydration**
- Erhebung und Fortführung der **Essbiografie**
- **Einbezug weiterer externer Expertisen** wie Medizin, Therapie
- Kontakt zu **Angehörigen**
- Unterstützung bei der **Speisenauswahl**
- **Anreichen** von Mahlzeiten
- **Überleitungsmanagement**

Hochschule Osnabrück  
University of Applied Sciences

Deutsches Netzwerk für  
Qualitätsentwicklung in der Pflege (Hrsg.)  
Auszug aus dem  
**Expertenstandard**  
**Ernährungsmanagement zur Sicherung und  
Förderung der oralen Ernährung in der Pflege**  
1. Aktualisierung 2017  
einschließlich  
Kommentierungen und Literaturstudie

Die vollständige Veröffentlichung kann zu einem Preis von 23,00 € direkt über ein Online-Bestellformular auf der Homepage des DNQP unter [www.dnqp.de/bestellung](http://www.dnqp.de/bestellung) angefordert werden.

Quelle: [www.dnqp.de](http://www.dnqp.de)





# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Hauswirtschaft



Quelle:  
<https://www.lambertus.de>

### Verpflegung und Aktivierung

- Erhebung der Essbiografie
- Unterstützung bei der Mahlzeit
- Zubereitung von Mahlzeiten mit Bewohner\*innen

### Wäsche- und Reinigungsmanagement

- fachgerechte Reinigung der Kleidung, Kleiderschutz, Tischwäsche
- saubere/hygienische Essplätze
- Reinigung der Zimmer



### Hausgestaltung und Wohnkonzepte

- Raum- und Tischgestaltung
- Essatmosphäre

### Haustechnik

- Sicherheit im Wohnbereich
- Information der Bewohner\*innen

# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Sozialer Dienst und Betreuung

### Sozialer Dienst

- Planung und Organisation besonderer **Festlichkeiten/ Aktivitäten**
- Aktivierung bzw. Biografiearbeit zu **Ernährungsthemen**
- Angebot eines **Nacht-Cafés**



Quelle: DGE/Fit im Alter

### Betreuung

- Hilfe bei der **Mahlzeiteauswahl & Kommunikation nachhaltiger Aspekte**
- Hilfe und niederschwellige **Unterstützung** bei Mahlzeiten

# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## (extern) Therapie:

- **Individuelle Unterstützung** betroffener Personen bei Beeinträchtigungen
- **Beratung** zu möglichen Hilfsmitteln
- Ernährungsteam: **Impulse zur Förderung individueller Fähigkeiten**



# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Fallbeispiel:

Herr Meyer hat in Folge eines Schlaganfalls eine Hemiparese:

- nur noch eine Hand zum Essen und Trinken,
- leichte Einschränkung der Kau- und Schluckfunktion



© DGE

## Pflegefachkraft

**Beobachtung** des **Ernährungszustands** und der **Verzehrmengen** der betroffenen Person: *Isst und trinkt die betroffene Person ausreichend?*  
Verändert sich das Gewicht?  
**Führen eines Ess- und Trinkprotokolls**

**Unterstützung beim Essen und Trinken**, z. B. ggf. Kleinschneiden von bestimmten Lebensmitteln

## Küchenleiter\*in

- Speisen, die **gut mit einer Hand verzehrbar** sind (z. B. Linsen-Curry)
- ggf. *Fingerfood*,
- *vorübergehend, Speisen geschnitten*
- *Bei Gewichtsverlust: energiereiche Kost, (angereicherte/optimierte) **Lieblingsspeisen***



# Kompetenzen des interdisziplinären Teams

## Fallbeispiel:

Herr Meyer hat in Folge eines Schlaganfalls eine Hemiparese:

- nur noch eine Hand zum Essen und Trinken,
- leichte Einschränkung der Kau- und Schluckfunktion



© DGE

## Pflegefachkraft

*Verbessert sich die Funktionalität durch die Ergotherapie ?*  
→ entsprechende Rückmeldung an Ergotherapeut\*in



## Hauswirtschaftsfachkraft

- Bestellung **entsprechender Hilfsmittel**
- **Gestaltung des Essplatzes** in einem ruhigen Essumfeld

## Ergotherapeut\*in

- **funktionelles Training zur Förderung und zum Erhalt der Selbstständigkeit**
- **Beratung** (der Pflege, Angehöriger oder der betroffenen Person selbst) zu **erforderlichen Hilfsmitteln** wie Tellern mit Tellerranderhöhung, Besteck mit Messer- und Gabelfunktion in einem, speziellen Trinkgefäßen



# Verpflegungsqualität gelingt nur gemeinsam

**GEMEINSAM**

**GESUNDHEITSFÖRDERND**



# Verpflegungsqualität gelingt nur gemeinsam

## FAZIT:

- **Kompetenzen** der Mitarbeitenden **fördern** und nutzen
- **Zeit für gemeinsamen Austausch** ermöglichen
- **Strukturen** entwickeln und **etablieren**
- **Implementierung und Umsetzung von Standards** wie dem DGE-Qualitätsstandard
- **neue Arbeitsinhalte** oder -bereiche **bieten neue Gestaltungsmöglichkeiten** für Mitarbeitende

→ **Gute Verpflegungsqualität gelingt nur im Team!**



[www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)



**Wir sind für Sie da!**



Gesund essen, besser leben.



**Ricarda Corleis**

Diplom-Oecotrophologin

Telefon: 0228 / 3776-652

E-Mail: [corleis@dge.de](mailto:corleis@dge.de)



**Theresa Stachelscheid**

Oecotrophologin (M.Sc.)

Telefon: 0228 / 3776-864

E-Mail: [stachelscheid@dge.de](mailto:stachelscheid@dge.de)

Halle 7  
Stand  
A44





Quelle: Rudolf Paulson privat

## **Rudolf Paulson**

Küchenmeister, Diätkoch,  
Betriebswirt (VWA),  
Berater, Coach

Mobil: 0175/333 47 40

E-Mail: [info@bis-paulson.de](mailto:info@bis-paulson.de)



## Unser Programm:

### Kochshow:

**Donnerstag, 27.04.**

**12.30 – 13.30 Uhr, Hauptbühne Halle 7**

Theresa Stachelscheid (DGE) &  
Rudolf Paulson:

***Zur guten Wahl verführen – Nudging in der Seniorenverpflegung***

**Vorträge Verpflegung, Hauswirtschaft und Pflege auf den Bühnen der  
Fachforen in Halle 7 und 7a**

**Arbeiten Sie in einem Krankenhaus oder Pflegeheim?  
Möchten Sie zur Verbesserung der Ernährungsversorgung beitragen?**

**Dann würden wir gern mit Ihnen ins Gespräch kommen  
und laden Sie ein, an unserem Online-Dialog teilzunehmen!**

**Wann?**

**Am 03. Mai 2023 (Pflegeheim) und 04. Mai 2023 (Krankenhaus)  
von 17:00 – 18:30 Uhr (für Mitarbeitende ohne Führungsverantwortung)  
Am 10. Mai 2023 (Pflegeheim) und 11. Mai 2023 (Krankenhaus)  
von 17:00 – 18:30 Uhr (für Mitarbeitende mit Führungsverantwortung)**

via  
Zoom

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!**

Frau Dr. Hanna Siebentritt ([hanna.siebentritt@fau.de](mailto:hanna.siebentritt@fau.de), Tel: 0911 5302 961-63)  
Frau Dr. Ulrike Borschlegel ([ulrike.borschlegel@fau.de](mailto:ulrike.borschlegel@fau.de), Tel: 0911 5302 961-62)  
Institut für Biomedizin des Alterns  
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg



[Link Anmeldung online Dialoge](#)



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### **Über IN FORM:**

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de).