



ALTENPFLEGE 2019

Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und ihre Umsetzung in der Praxis





KErn

**Organisation & Aufbau
Aufgaben**

Leitlinien Seniorenverpflegung

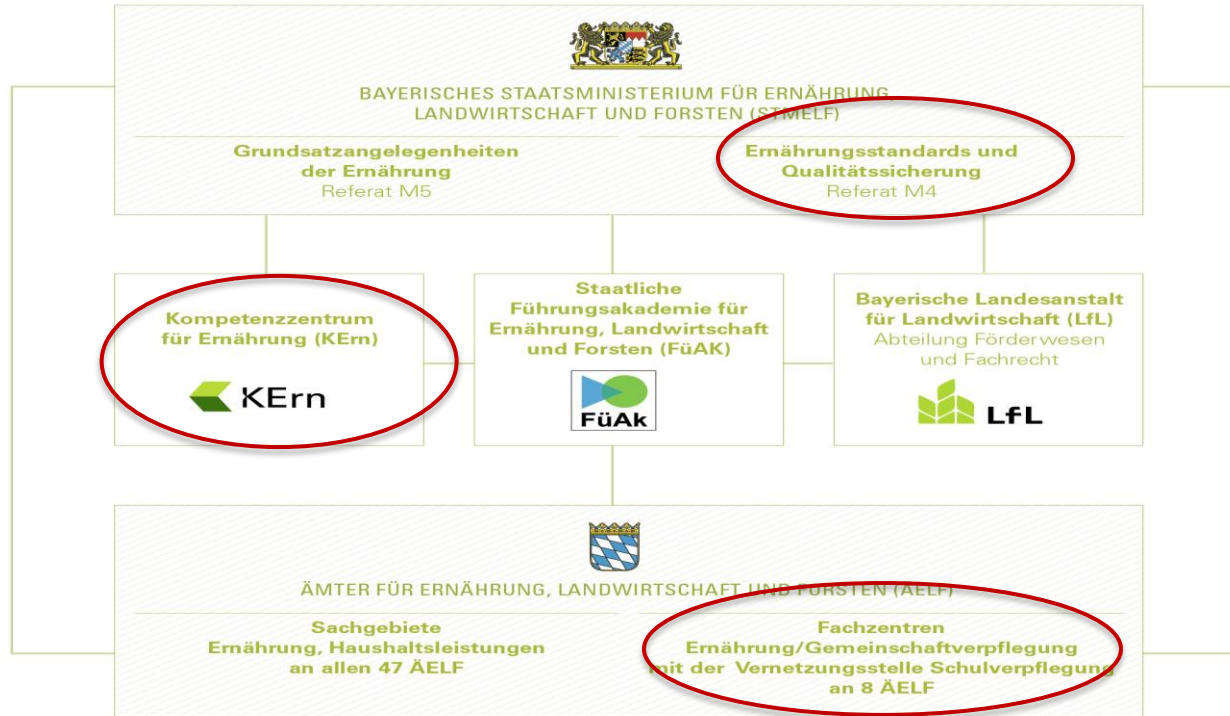
**Hintergrund
Leitgedanken
Orientierungshilfen**

Coaching Seniorenverpflegung

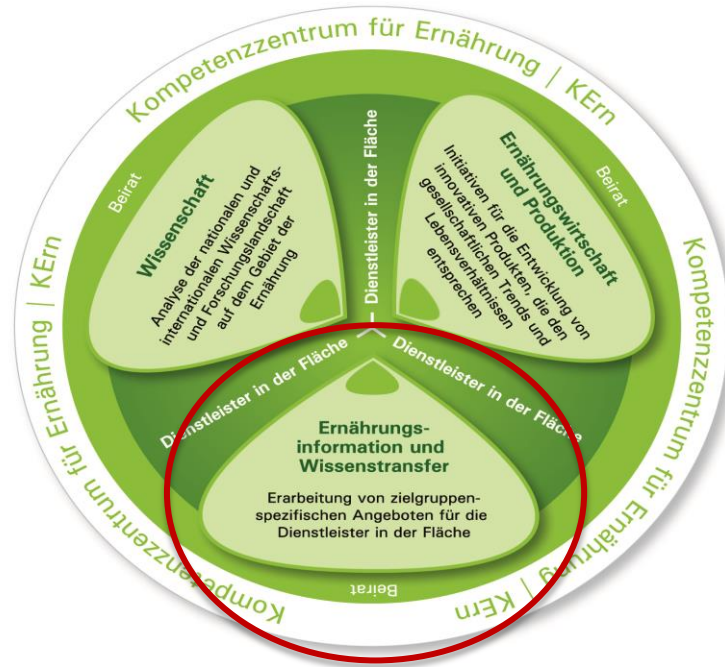
**Zielsetzung
Inhalt
Ablauf
Ausblick**



Organisationsstruktur



Aufbau KErn



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung

„ Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen“

- Vierte Bayerische Leitlinie – Abschluss der Reihe nach Leitlinien für die Betriebsgastronomie, Schule und Kita
- Veröffentlicht im Juni 2018
- Erarbeitet durch das Kompetenzzentrum für Ernährung mit Unterstützung durch ein unabhängiges Fachgremium
- Enthalten definierte Qualitätsempfehlungen für die wesentlichen Settings



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Hintergrund

- Ca. 110 000 ältere Menschen werden in Bayern in stationären Senioreneinrichtungen versorgt
- Gestaltung der Verpflegung als verantwortungsvolle Aufgabe
- Orientierungshilfe für hochwertiges, bedarfsgerechtes und regionaltypisches Essen in Senioreneinrichtungen

→ Ziel der Leitlinien:

Gesundheitsförderliche, nachhaltige und wohlschmeckende Verpflegung, die auch den ökonomischen Rahmenbedingungen entspricht



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Leitgedanken



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Orientierungshilfen

- Vier Bereiche, in denen Entscheidungen der Verantwortlichen die Qualität der Verpflegung beeinflussen
 - Rahmen gestalten
 - Verantwortungsvoll einkaufen
 - Ausgewogen verpflegen
 - Erfolgreich kommunizieren
- Enthalten jeweils Erläuterungen und Erklärungen sowie praktische Tipps zur Umsetzung



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung – Orientierungshilfen

- Tipps und Anregungen zu folgenden Themen
 - Gestaltung der Essatmosphäre
 - Gestaltung der aktiven Teilhabe
 - Einkauf
 - Speisenplanung, Zubereitung und Präsentation



Coaching Seniorenverpflegung

„Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen“

- Coaching-Start: Januar 2019
- Zielgruppe: Stationäre Senioreneinrichtungen
- Unterstützung bei der Verankerung und Umsetzung der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung
- Unterstützung der Einrichtungen dabei Veränderungen anzustoßen und umzusetzen
- Durchführung durch die Mitarbeiterinnen der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF)



Coaching Seniorenverpflegung – Zielsetzung

- Verschiedene Bereiche der Verpflegung in den Mittelpunkt rücken
- Individuelle Ziele und Maßnahmen zur Gestaltung eines optimierten Verpflegungsangebots festlegen
- Verbesserte Kommunikation innerhalb der Einrichtung mit den verschiedenen an der Verpflegung beteiligten Bereichen
 - Küche
 - Pflege
 - Hauswirtschaft
 - Leitung
- Fachlicher Austausch mit anderen Teilnehmern



Coaching Seniorenverpflegung – Format

- Vier gemeinsame Veranstaltungen zu verschiedenen Themen
 - Thematischer Input
 - Einrichtungsinterne Überprüfung des eigenen IST-Zustandes über Checklisten
 - Diskussion und Austausch
- Vor-Ort-Termin: individuelle Behandlung spezifischer Fragestellungen



Coaching Seniorenverpflegung – Inhalt

Modul 1: Rahmen für die Mahlzeiten gestalten

- Analyse von Essenszeiten, Speiseraum, Essplatz
- Möglichkeiten der Partizipation

Modul 2: Bedarfs- und bedürfnisgerecht verpflegen

- Speiseplan-Check
- Verpflegung und Lebensqualität



Coaching Seniorenverpflegung – Inhalt

Modul 3: Verantwortungsvoll einkaufen und handeln

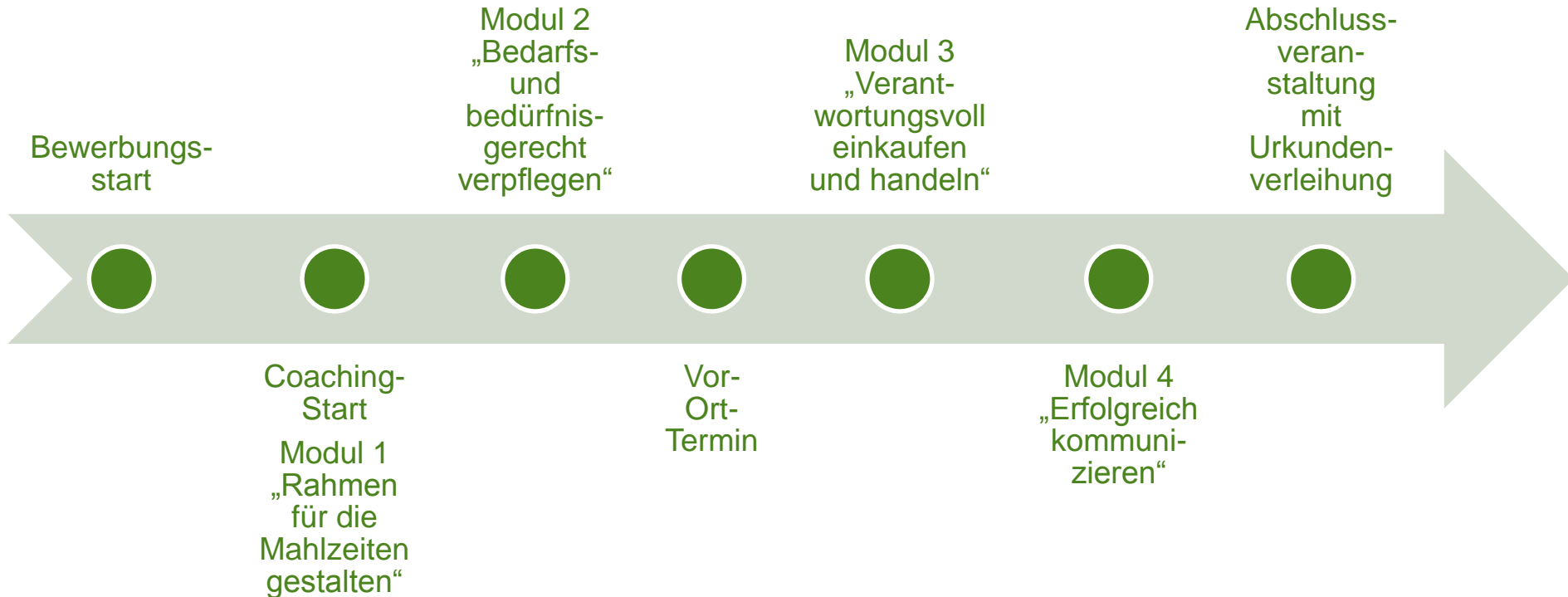
- Hinweise zu Bezugsquellen, Herkunfts- und Qualitätssiegeln
- Lebensmittelverschwendung

Modul 4: Erfolgreich kommunizieren

- Medien und Methoden zur Verbesserung der internen und externen Kommunikation



Coaching Seniorenverpflegung – Ablauf



Coaching Seniorenverpflegung - Inhalt

Modul 2 – bedarfs- und bedürfnisgerecht Verpflegen

Ämter für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Datum: _____ Name der Einrichtung: _____

CHECKLISTE: BEDARFS- UND BEDÜRFNISGERECHT VERPFLEGEN

TEIL 2 – SPEISENPLANUNG UND -ZUBEREITUNG

1 SPEISENPLANUNG	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen
1.1 Der Menüzyklus beträgt für das Mittagessen mind. sechs Wochen.			
1.2 Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.			
1.3 Zum Frühstück oder Abendessen wird eine warme Komponente angeboten.			
1.4 Es gibt ein abwechslungsreiches Abendessen. (z.B. Käse, Wurst, Fisch, Suppen, Süßspeisen)			
1.5 Beim Auslassen einer Mahlzeit wird eine Ersatzmahlzeit angeboten.			
1.6 Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien wird eine entsprechende Lebensmittelauswahl ermöglicht.			

1.6 Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien wird eine entsprechende Lebensmittelauswahl ermöglicht.			
1.7 Kulturspezifische und religiöse Aspekte werden bei der Speisenplanung berücksichtigt.			
1.8 Die Nährstoffdichte wird durch Anreicherung mit natürlichen Zutaten verbessert.			
1.9 Die Wünsche/Abneigungen der Bewohner werden regelmäßig erfasst und berücksichtigt.			
1.10 Die Essbiographien werden sowohl von den Verantwortlichen in der Pflege als auch in der Küche gelesen und die Erkenntnisse daraus berücksichtigt.			
1.11 Die Gründe für die Ablehnung von Speisen/Menükomponenten bzw. Beschwerden werden erfasst, an die Küche weitergeleitet und bei der Speisenplanung berücksichtigt.			
ERFÜLLTE KRITERIEN		/11	



Coaching Seniorenverpflegung - Inhalt

Name der Einrichtung		Speiseplan-Check für die Woche von														bis																					
Beachten Sie die Ausfüllhinweise unter Erläuterungen!																																					
Verpflegungstag	Mahlzeit	Häufigkeit innerhalb von sieben Verpflegungstagen														Summe (Ist)	Soll	Optimierungsbedarf	erfüllte Kriterien																		
		Montag				Dienstag				Mittwoch				Donnerstag						Freitag				Samstag				Sonntag									
		Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Zwischenmahlzeiten (2x)								
Angaben zu den angebotenen Lebensmittelgruppen																																					
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Kartoffeln, Getreide, Getreideprodukte, Reis																																21 x				
	davon Vollkornprodukte																																	min. 14 x			
	davon Kartoffelerzeugnisse																																		max. 2 x		
Gemüse, Salat und Hülsenfrüchte	Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost und Salat																																	21 x			
	davon Rohkost und Salat																																		min. 7 x		
Obst	Obst																																		min. 14 x		
	davon frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz																																		min. 7 x		
Milch und Milchprodukte	Milch und Milchprodukte																																		min. 14 x		
Fleisch, Wurst, Fisch	max. 3 x Fleisch/Wurst (in der Mittagsverpflegung)																																		max. 3 x		
	davon mageres Muskelfleisch																																		min. 2 x		
	Fisch																																		min. 2 x		
	davon fettreicher Seefisch																																		min. 1 x		
frittierte und/oder panierte Produkte	frittierte und/oder panierte Produkte																																		max. 3 x		
																		Summe erfüllte Kriterien:																			



Coaching Seniorenverpflegung

Coaching-Runde 2019

- Mögliche Bewerber sind stationäre bayerische Senioreneinrichtungen
- Es gab 2019 bayernweit 86 Bewerbungen
- Aktuell werden 54 Coaching-Einrichtungen fachlich begleitet

- Teilnehmer: alle an der Verpflegung beteiligte Bereiche der Einrichtungen (Küche, Pflege, Hauswirtschaft, Leitung)



Coaching Seniorenverpflegung – Ausblick

- Coaching Seniorenverpflegung 2020:
 - Bewerbungsstart: Herbst 2019
 - Coaching-Start: Januar 2020

- Informationen finden Sie unter:
 - www.kern.bayern.de
 - www.stmelf.bayern.de



Coaching Seniorenverpflegung – weitere Angebote

- Angebote der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung:
 - Workshop Mangelernährung im Alter
 - Workshop Essen und Trinken bei Kau- und Schluckstörungen
 - Workshop Essen und Trinken bei Demenz
 - Workshop Speiseplanung
 - ProfiTreffe Gemeinschaftsverpflegung
- Informationen finden Sie unter:
 - www.kern.bayern.de
 - www.stmelf.bayern.de/fz_ernaehrung



Vielen Dank !

Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für
Landwirtschaft (LfL)

Bereich Ernährungsinformation und
Wissenstransfer

Miriam Steffens
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach

T 09221 40782-43

Miriam.Steffens@KErn.bayern.de