



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und ihre Umsetzung in der Praxis

Angelika Reiter-Nüssle, Referat M4

Inhalt

Konzept Gemeinschaftsverpflegung am Ernährungsministerium

Leitlinien Seniorenverpflegung

Hintergrund

Leitgedanken

Orientierungshilfen

Angebote zur Seniorenverpflegung

Coaching Seniorenverpflegung

Zielsetzung

Inhalt

Ablauf

Ausblick

Öffnung ins Quartier



Zuständigkeiten für GV in der LW-Verwaltung



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung

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



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung - Hintergrund

- > Ca. 110 000 ältere Menschen werden in Bayern in stationären Senioreneinrichtungen versorgt
- > Gestaltung der Verpflegung als verantwortungsvolle Aufgabe
- > Orientierungshilfen 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 - Hintergrund

- > Tägliche Mahlzeiten bilden oftmals die Tageshöhepunkte
- > Berücksichtigung der individuellen Essbiografie und der im Alter hinzukommenden gesundheitlichen und körperlichen Einschränkungen
- > Essen ist Teil der Identität

Gute Verpflegung als wesentlicher Wohlfühl- und Gesundheitsfaktor



Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung - Leitgedanken

Wertschätzung

Gesundheit

Regionalität

Ökologie



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





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 | | |



| Name der Einrichtung | | Speiseplan-Check für die Woche von | | | | | | | | | | | | | | bis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------------------------------|-------------|------------|-------------------------|-----------|-------------|------------|-------------------------|-----------|-------------|------------|-------------------------|------------|-------------|------------|---------------------------|-----------|-------------|------------|-------------------------|-----------|-------------|------------|-------------------------|-----------|-------------|------------|-------------------------|-------------|------|--------------------|--------------------|------|-----------|-----------|--|--|
| Beachten Sie die Ausfüllhinweise unter Erläuterungen! | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Häufigkeit innerhalb von sieben Verpflegungstagen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verpflegungstag | | Montag | | | | Dienstag | | | | Mittwoch | | | | Donnerstag | | | | Freitag | | | | Samstag | | | | Sonntag | | | | Summe (Ist) | Soll | Optimierungsbedarf | erfüllte Kriterien | | | | | |
| Mahlzeit | | 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: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Seniorenverpflegung – unsere kostenfreien 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



Coaching Seniorenverpflegung

- > Coaching-Start: Januar 2019
- > Für Stationäre Senioreneinrichtungen
- > Unterstützung bei der Verankerung der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung
- > Unterstützung um Veränderungen anzustoßen und umzusetzen
- > Durchführung durch die 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 Essenzeiten, 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

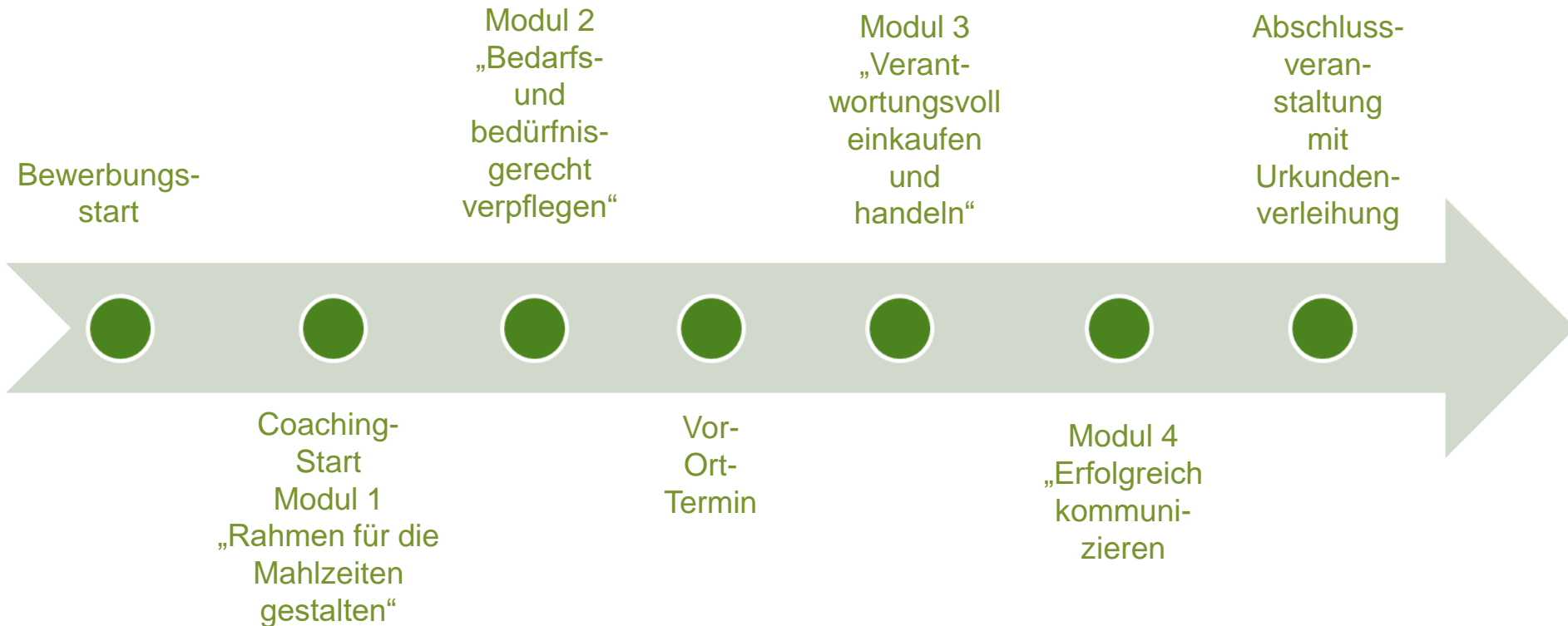
- > Hinweise zu Bezugsquellen, Herkunfts- und Qualitätsregeln
- > Lebensmittelverschwendung

Modul 4: Erfolgreich kommunizieren

- > Medien und Methoden zur Verbesserung der internen und externen Kommunikation



Coaching Seniorenverpflegung - Ablauf



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 beteiligten Bereiche der Einrichtungen (Küche, Pflege, Hauswirtschaft, Leitung)
- > Für die Einrichtung kostenfrei



Coaching Seniorenverpflegung - Ausblick

> Coaching Seniorenverpflegung 2020:

- Bewerbungsstart: Herbst 2019
- Coachingstart: Januar 2020

> Informationen finden Sie unter:

- www.kern.bayern.de
- www.stmelf.bayern.de

- Auch etwas für Sie und Ihre Einrichtung?





Vielen Dank!

Angelika Reiter-Nüssle
Referat Ernährungsstandards und
Qualitätssicherung, M4

T 089 2182 2280

angelika.reiter-nuessle@stmelf.bayern.de