



„Die Gesundheit älterer Menschen in Kommunen kreativ gestalten – Genussvoll essen, Körper und Geist bewegen, Gemeinschaft und Freude erleben!“

Fachtagung der BAGSO – Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen e.V. im Rahmen des Projekts „Im Alter IN FORM“ am 18. Februar 2020 in Münster

Verlauf und Ergebnisse der Arbeitsgruppen

ARBEITSGRUPPE 2

In Gemeinschaftseinrichtungen richtig gut essen – wichtige Voraussetzungen für Wohlfühl und Gesundheit

Impulsvortrag:

Ulrike Dünge

Qualitätsbeauftragte der Seniorenhaus GmbH der Cellitinnen zur hl. Maria

Moderation:

Theresa Stachelscheid

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Bereich Seniorenverpflegung (www.fitimalter-dge.de)

Verlauf der Arbeitsgruppe

1. Begrüßung und Vorstellungsrunde

An der Arbeitsgruppe nahmen acht Personen aus den folgenden Arbeitsbereichen teil: Mitarbeiter eines Mehrgenerationenhauses, der Verbraucherzentrale NRW, eine Küchenleitung, die Qualitätsbeauftragte einer Einrichtung für ältere und behinderte Menschen, eine ehrenamtlich Tätige sowie eine Pflegefachkraft.

2. Impuls aus der Praxis

Ulrike Dünge, Qualitätsbeauftragte der Seniorenhaus GmbH der Cellitinnen zur hl. Maria, hielt den Impulsvortrag zur Umsetzung einer bedarfs- und bedürfnisgerechten Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen.

Die Präsentation von Frau Dünge steht auf der Webseite www.im-alter-inform.de zum Download zur Verfügung.

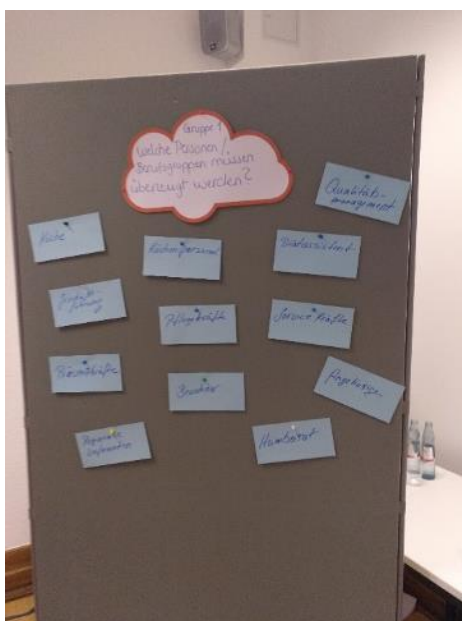
https://im-alter-inform.de/fileadmin/user_upload/6_Weiterbildung/Tagungen/Fachtagung_Muenster_2020_AG2_Impulsvortrag_Duengen.pdf

3. Gruppenarbeit: „Zutaten“ für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung älterer Menschen in stationären Senioreneinrichtungen

Gemeinsame Bearbeitung der folgenden Fragestellungen:

a. Welche Personen/Berufsgruppen müssen einbezogen/überzeugt werden, um eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung anbieten zu können?

→ gemeinsame Diskussion und Sammlung der Antworten auf Pinnkarten



Aufgeführt wurden:

- Köche
- Geschäftsführung
- Präsenkräfte
- regionale Lieferanten
- Küchenpersonal
- Pflegekräfte
- Bewohner
- Qualitätsmanagement
- Diätassistenten
- Servicekräfte
- Angehörige
- Heimbeirat

b. Welche weiteren Rahmenbedingungen sind für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot erforderlich?

→ gemeinsame Diskussion und Sammlung der Antworten auf Pinnkarten



Aufgeführt wurden:

- eigene Küche
- Blickpunkt „Genuss“
- vielseitiger Speiseplan
- hochwertige Küchengeräte
- gute Personalstruktur
- regelmäßiger Austausch
- Beobachtung der Vorlieben und Abneigungen
- Fortbildung der Mitarbeiter
- qualitative Geräteeinweisung
- gemeinsames Verpflegungsleitbild
- finanzielle Möglichkeiten
- qualifizierte und motivierte Mitarbeiter
- Wertschätzung im Sprachgebrauch
- Wertschätzung aller Beteiligten

4. Ableitung einer Leitbotschaft

„Nur gemeinsam geht's!“

Eine ausgewogene, gesundheitsfördernde Verpflegung älterer Menschen kann nur gelingen, wenn alle Verantwortungsbereiche – von der Einrichtungsleitung, der Küche, Pflege und Hauswirtschaft bis hin zum Qualitätsmanagement – zusammenarbeiten und „an einem Strang“ ziehen.

Gute Verpflegung geht nur gemeinsam!