



## **„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 29. September 2020 in Neubrandenburg

### **Verlauf und Ergebnisse der Arbeitsgruppen**

## **ARBEITSGRUPPE 2**

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

#### *Impulsvortrag:*

Danny Strübing, Leiter des Verpflegungsservice des Städtischen Pflegeheims Neubrandenburg  
Beate Fiebinger, Bereichsleiterin Pflege des Städtischen Pflegeheims Neubrandenburg

#### *Moderation:*

Theresa Stachelscheid, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bereich Seniorenverpflegung ([www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de))

### **1. Begrüßung und Vorstellungsrunde**

Insgesamt nahmen drei Personen aus den folgenden Arbeitsbereichen teil:

- Mitarbeiterin einer Bürgerinitiative, die in einem Mehrgenerationenhaus einen Mittagstisch anbietet
- jeweils eine Mitarbeiterin der Vernetzungsstellen Seniorenernährung Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern.

### **2. Einstiegsfrage: „Was bedeutet für Sie ‚richtig gut essen‘?“**

Als Antworten wurden genannt:

- in Gemeinschaft zu essen, miteinander zu reden
- ein schön gedeckter Tisch
- eine Auswahl zu haben
- Zeit zum Essen zu haben
- guter Geschmack
- Tradition, aber auch offen sein für Neues.

### 3. Impuls aus der Praxis

Danny Strübing, Leiter des Verpflegungsservice, und Beate Fiebinger, Bereichsleiterin Pflege des Städtischen Pflegeheims Neubrandenburg, stellten zentrale Eckdaten zur Einrichtung sowie deren Verpflegungsangebot vor. Das Angebot umfasst auch Sonderkostformen. Besonderheiten im Bereich Verpflegung sind Restaurantabende, Geburtstagsessen, selbst angelegte Kräuterbeete oder mobiles Kochen in den Zimmern bettlägeriger Bewohner\*innen.

Die Präsentation von Herrn Strübing und Frau Fiebinger steht auf der Webseite **im-alter-inform.de** zum Download zur Verfügung.

[https://im-alter-inform.de/fileadmin/user\\_upload/6\\_Weiterbildung/Tagungen/Fachtagung\\_Neubrandenburg\\_2020\\_AG2\\_Impulsvortrag\\_Struebing\\_Fiebinger.pdf](https://im-alter-inform.de/fileadmin/user_upload/6_Weiterbildung/Tagungen/Fachtagung_Neubrandenburg_2020_AG2_Impulsvortrag_Struebing_Fiebinger.pdf)

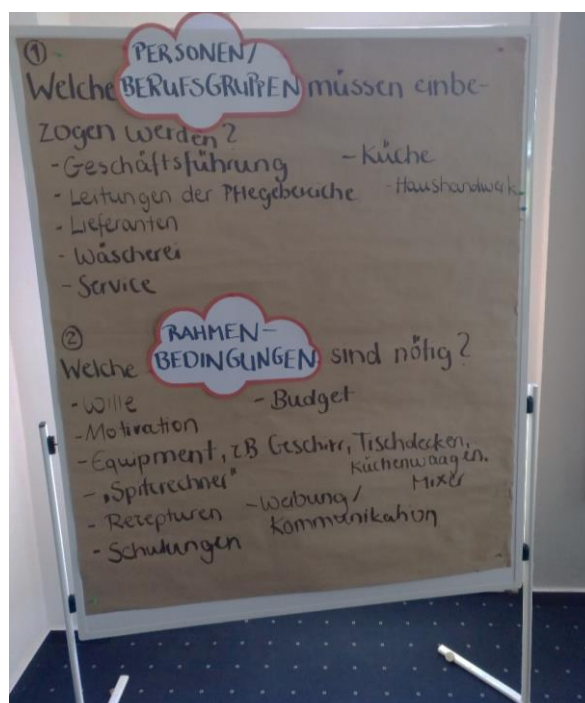
### 4. Gruppenarbeit: „Zutaten“ für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Verpflegung älterer Menschen in stationären Senioreneinrichtungen

In der Arbeitsgruppe wurden folgende Fragestellungen bearbeitet:

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

In gemeinsamer Diskussion wurden als Antworten aufgeführt:

- Geschäftsführung
- Küche
- Leitungen der Pflegebereiche
- Lieferanten
- Wäscherei
- Service
- Haushandwerk

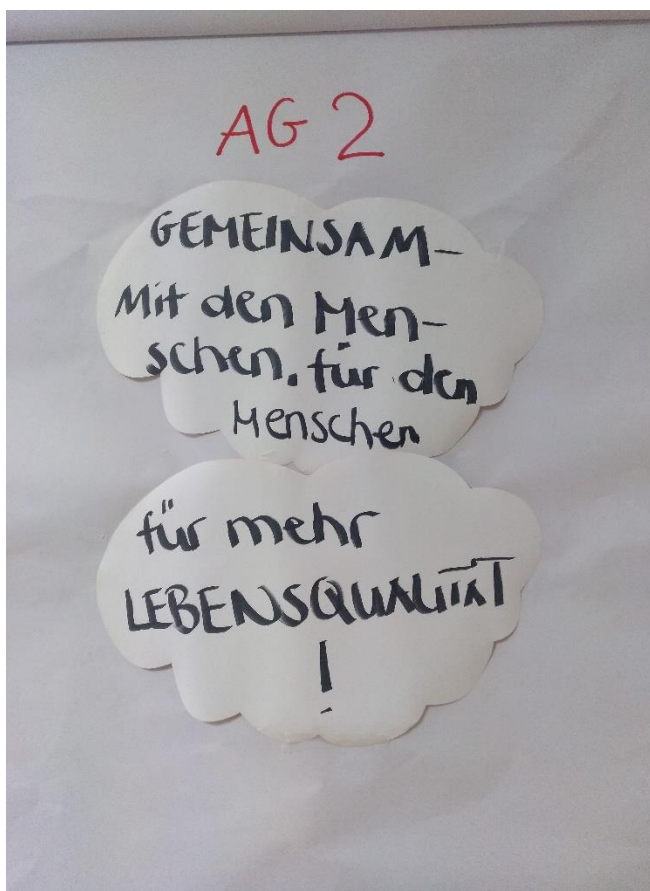


#### B. Welche weiteren Rahmenbedingungen sind für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot erforderlich?

Aufgeführt wurden:

- Wille
- Motivation
- Budget
- Equipment, z. B. Geschirr, Tischdecken, Küchenwaagen, Mixer
- „Spitzrechner“
- Rezepturen
- Schulungen
- Werbung / Kommunikation

#### 4. Ableitung einer Leitbotschaft



Aus den Diskussionen leitete die Arbeitsgruppe ihre Leitbotschaft ab:

*„GEMEINSAM – mit den Menschen, für den Menschen – für mehr Lebensqualität“*

Eine gesundheitsfördernde und wertschätzende Verpflegung älterer Menschen funktioniert nur, wenn alle Beteiligten „an einem Strang“ ziehen und zusammenarbeiten.

Zudem ist es wichtig, ältere Menschen einzubeziehen, sie nach Wünschen und Vorlieben zu fragen, sie über (geplante) Veränderungen zu informieren.

Gute Verpflegung geht nur gemeinsam!