



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

Fachtagung der Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (BAGSO) im Rahmen des Projekts „Im Alter IN FORM“ am 17. Oktober 2019 in Trier

Verlauf und Ergebnisse der Arbeitsgruppen

ARBEITSGRUPPE 2

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

Impulsvortrag:

*Jürgen Schumacher
Vorstand der Stiftung Saarbrücker
Altenwohnstift*

Moderation:

*Theresa Stachelscheid
Deutsche Gesellschaft für
Ernährung e.V. (DGE)
Bereich Seniorenverpflegung
(www.fitimalter-dge.de)*

Begrüßung und Vorstellungsrunde

Insgesamt nahmen 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Arbeitsgruppe teil. Dies waren Mitarbeiter aus Stadtverwaltungen, Mehrgenerationenhäusern, der Verbraucherzentrale, der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Saarland, Dienstleister im Bereich Menüservice, in Senioreneinrichtungen ehrenamtlich Tätige, eine Küchenleitung sowie zwei Seniorenbeauftragte.

Einstieg: Was bedeutet für Sie „richtig gut essen“? (Blitzlichtabfrage)

Die Arbeitsgruppe startete mit einer zehnminütigen Blitzlichtabfrage dazu, was „richtig gut essen“ für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer persönlich oder in ihrer Einrichtung bedeutet.

Zentrale Aspekte, die genannt wurden, waren:

- in Gemeinschaft essen und Geselligkeit erleben
- soziale Teilhabe erfahren durch gemeinsames Essen
- in schöner Umgebung speisen, d.h. an einem ansprechend dekorierten und liebevoll gedeckten Tisch zu sitzen
- Mahlzeiten zu genießen, die gut schmecken und attraktiv aussehen
- ein möglichst vielfältiges und abwechslungsreiches Speisenangebot vorzufinden.

Impuls aus der Praxis

Jürgen Schumacher, Vorstand der Stiftung Saarbrücker Altenwohnstift, hielt den Impulsvortrag. Er referierte über die Umsetzung einer bedarfs- und bedürfnisgerechten Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen.

Der Impulsvortrag von Jürgen Schumacher 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_Trier_2019_AG2_Impulsvortrag_Schumacher.pdf

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

Die Teilnehmenden diskutierten anschließend in zwei Gruppen über Herausforderungen und Rahmenbedingungen für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot:

Gruppe A

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

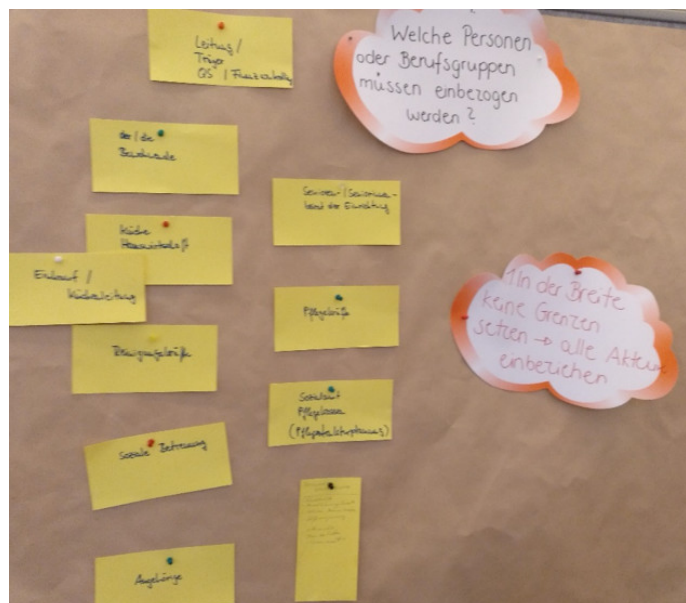
- Aufgeführt wurden:**
- Leitung/Träger, Qualitätssicherung, Finanzcontrolling
 - die Bewohner
 - Küche, Küchenleitung, Einkauf und Hauswirtschaft
 - Reinigungskräfte
 - Soziale Betreuung
 - Angehörige
 - Seniorenbeirat der Einrichtung
 - Pflegekräfte
 - Sozialamt, Pflegekassen

Leitbotschaft Nr. 1

Aus der Diskussion der Gruppe A ergab sich die Leitbotschaft:

„In der Breite keine Grenzen setzen → alle Akteure einbeziehen“

Sammlung der Antworten auf Pinnkarten



Gruppe B

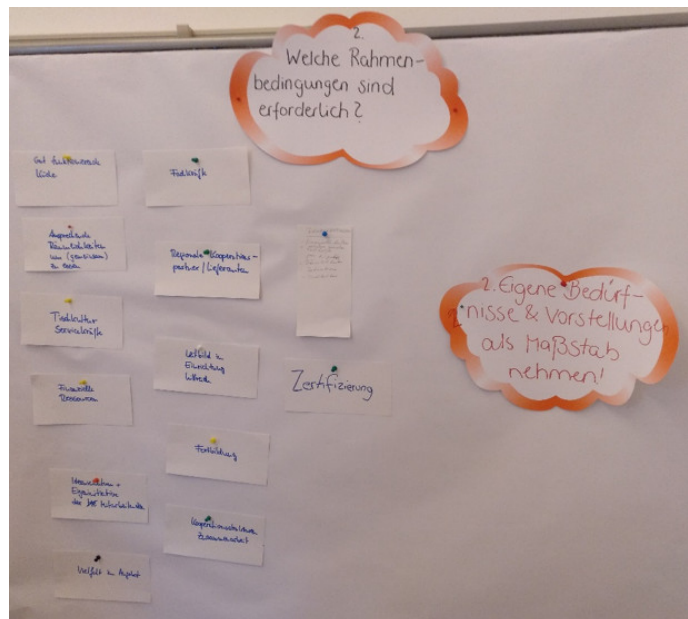
Thema: Welche weiteren Rahmenbedingungen sind für ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot erforderlich?

- Aufgeführt wurden:**
- eine gut funktionierende Küche (gute technische/räumliche Ausstattung)
 - ansprechende Räumlichkeiten, um (gemeinsam) zu essen, Dekoration
 - gelebte Tischkultur, Servicekräfte
 - finanzielle Ressourcen
 - Ideenreichtum und Eigeninitiative der Mitarbeiter
 - Vielfalt im Angebot
 - Fachkräfte (= gutes Personal)
 - Regionale Kooperationspartner/Lieferanten
 - ein Leitbild in der Einrichtung ist hilfreich (in dem das Thema Verpflegung aufgegriffen wird)
 - Fortbildung der Mitarbeiter
 - feste Kooperationsstrukturen und Formate der Zusammenarbeit
 - Zertifizierung

Leitbotschaft Nr. 2

Aus der Diskussion der Gruppe B ergab sich die Leitbotschaft:

„Eigene Bedürfnisse und Vorstellungen als Maßstab nehmen“



Erläuterung der Leitbotschaften

Leitbotschaft 1:

„In der Breite keine Grenzen setzen → alle Akteure einbeziehen“

An der Gestaltung einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung sollten möglichst alle relevanten Akteure und Berufsgruppen in einer Einrichtung beteiligt sein: Von den Trägern bzw. der Einrichtungsleitung, über die Küche, Hauswirtschaft

und Pflege, von Lieferanten, über die Reinigungskräfte bis zu den Angehörigen und natürlich den Bewohnern selbst. Alle tragen Verantwortung und nur durch deren Handeln und Zusammenarbeit kann eine gute Verpflegung älterer Menschen gelingen.

Leitbotschaft 2:

„Eigene Bedürfnisse und Vorstellungen als Maßstab nehmen“

Für die Sicherstellung einer vollwertigen Verpflegung sind vielfältige Rahmenbedingungen erforderlich. Angefangen bei den entsprechenden finanziellen Ressourcen, über die technische und räumliche Ausstattung des Hauses bis hin zu regelmäßigen Fortbildungen für die Mitarbeiter und festen Formaten für den Austausch. Hilfreich ist es, wenn eine Einrichtung ein Leitbild hat und das Thema „Ausgewogene Verpflegung“ in diesem Leitbild aufgegriffen wird, sodass die Bedeutung des Themas über alle Fachbereichsgrenzen hinweg sichtbar wird. Letztlich sollte sich jeder Mitarbeiter, der eine Rolle in der Verpflegung spielt, die Frage stellen: „Wie möchte ich später einmal verpflegt werden?“ und sein Handeln an dieser Frage ausrichten.