



# „Dann nennen wir Lasagne eben Hackfleisch-Auflauf“



Wie steht es derzeit um die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen? Ist eine genussvolle und achtsame Verpflegung unter dem ökonomischen Druck realisierbar? Diesen und weiteren Themen widmeten sich Experten bei der vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) veranstalteten Fachtagung „Seniorenverpflegung – Herausforderung und Verantwortung“ im Oktober 2015 in München.



Der bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner

Die Tagung vor über 100 Hauswirtschaftsleitungen und Köchen eröffnete Helmut Brunner, der bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Ihm ist es wichtig, bei allen Projekten und Maßnahmen im Ernährungsbereich Strukturen zu schaffen, „um nicht nur ein Strohfeuer zu entfachen, sondern eine nachhaltige Entwicklung in Gang zu setzen“.

Außerdem präsentierte Minister Brunner erste Zahlen aus der bayernweiten Studie zu Kenndaten der Gemeinschaftsverpflegung. Laut Minister Brunner liegt das finanzielle Potenzial der Seniorenverpflegung in Bayern bei 174 Millionen Euro Nettowareneinsatz pro Jahr (mehr siehe Kasten Seite??). Neben der wirtschaftlichen Seite dürfe die Qualität der Verpflegung nicht in den Hintergrund geraten, da gerade ältere Menschen

oft von Mangelernährung betroffen sind. „Gesund sterben und das möglichst spät – das wollen viele“, sagte Landwirtschaftsminister Brunner. Er appellierte an die Teilnehmer, sich auch weiterhin gemeinsam für das Wohl älterer Menschen einzusetzen, denn, so der Minister, „sie haben es wirklich verdient“. Von Moderatorin Claudia Zilz, Redakteurin beim Magazin „gv praxis“, befragt, worauf er im Alter nicht verzichten wolle, sagte er: „Auf mein morgendliches Honigbrot.“

## Müssen Senioren gesund essen?

Dr. Bernhard Opolony vom Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege sprach zum Thema Ernährung unter dem Aspekt der Pflege. Er betonte, dass Essen und Trinken gerade bei Senioren eine zentrale Rolle für Gesundheit und Wohl-



„Mit welcher Dreistigkeit erlauben wir uns, unseren Müttern das weiche Frühstücksei im Heim zu verwehren?“, fragte Ralf Klöber, Berater und Geschäftsführer bei KlöberKassel



„2060 werden wir so viele 20-Jährige haben wie über 80-Jährige“, sagte Prof. Dr. Christine von Arnim, Oberärztin an der Neurologischen Universitätsklinik Ulm



Dr. Wolfgang Sichert-Hellert, Koordinator für die Studie „Datenerhebung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung“ am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach

befinden einnimmt. „Es kann einen großen Einschnitt bedeuten, wenn man hierbei auf die Unterstützung anderer angewiesen ist“, sagte Opolony. Er sieht eine wichtige Aufgabe der Pflege auch darin, den Bewohnern die Teilhabe am Gemeinschaftserlebnis Essen zu ermöglichen: „Der Austausch zwischen Pflegebedürftigem, Angehörigen, Bezugspflegerkraft, Hauswirtschaft und Küche ist die Basis, auf der selbstbestimmte Teilhabe erfolgen kann.“ Dazu gehören Fragen wie: Müssen Senioren gesund essen? Muss die Gesellschaft es nicht ertragen können, dass Sie essen dürfen, was Sie wollen? Und wie frei kann der Einzelne über Zeit, Ort und Art des Essens entscheiden?

### „Wir unterschätzen das, was wir tun“

Ralf Klöber von der Organisationsberatung KlöberKassel zeigte, wie die Verpflegung zum Qualitätsmerkmal einer stationären Senioreneinrichtung werden kann und sagte: „Wir unterschätzen das, was wir tun!“. Neben der Qualität der Speisen und der attraktiven Präsentation spiele beispielsweise die Rücksichtnahme auf individuelle Wünsche eine wichtige Rolle.

„Es gibt 30 Altenheime in Kassel, aber nur eines davon wirbt mit seinen Leistungen von Küche und Hauswirtschaft. Für mich gehört auf die Website auch der Speiseplan – ja, der muss klar rein, wenn Sie sich unterscheiden wollen!“

### Apfelkuchen- oder Allzweckreiniger-Heim?

„Denken Sie immer daran, Sie haben täglich hunderte von Personen, die in das Heim kommen, den Frisör, den Taxifahrer, den Chor, den Arzt, den Bestatter oder die Schuhverkäuferin. Sie alle nehmen Eindrücke aus Ihrem Altenheim mit. Und es macht bei der Entscheidung für einen Platz einen großen Unterschied, ob es in dem Haus nach Allzweckreiniger riecht oder nach frischem Apfelkuchen duftet“, so Ralf Klöber.

„Wenn jemand behauptet, man könne mit weniger Arbeitskräften mehr Qualität abliefern, dann sind es noch genau die Werbeversprüche, die wir abends im Fernsehen nicht glauben wollen. Aber im Altenheim soll das funktionieren?“, fragte Klöber sarkastisch. Qualität habe seinen Preis: „Wir brauchen

ein Minimum von fünf Euro Wareneinsatz am Tag.“ Qualität umfasse jedoch nicht nur den Wareneinsatz, sondern auch die räumliche, die maschinelle und die personelle Ausstattung. Klöber ist überzeugt davon, dass es so gesehen günstiger wird, „wenn wir das Essen selbst machen und weitgehend auf Convenience-Produkte verzichten.“

### Was nützt Ihnen Ihr Leitbild?

„Holen Sie doch mal Ihr Leitbild aus dem Regal und fragen Sie sich, was bedeutet es für Ihre Arbeit“, schlug Klöber vor. ‚Der Mensch im Mittelpunkt‘ kann zum Beispiel bedeuten, dass eine Spülkraft die Teller aus dem Geschirrspüler noch einmal auf Trockenheit überprüft und mit einem Geschirrtuch nachwischt, damit die Brote später darauf nicht aufweichen.

Klöber erinnerte daran, dass das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) bei der Verpflegung von älteren Menschen unter anderem:

- ausreichend Personal mit einschlägiger Berufsausbildung und Berufserfahrung
- eine sachgerechte Auswahl bei Neueinstellung mit Prüfung der Fachkenntnisse
- mehrmals jährlich Schulungen mit erhöhter Intensität fordert.