

18/2010 | 16. November

Neue Maßstäbe für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“

(dge) Die Dienstleistung „Essen auf Rädern“ wird gewöhnlich von älteren Menschen über 60 Jahren genutzt, die noch zu Hause leben, sich mit der Zubereitung nicht mehr selbst beschäftigen möchten oder aber aufgrund von Krankheiten oder anderen Einschränkungen nicht mehr ausreichend selbst versorgen können. Lokale Metzgereien, Gaststätten, stationäre Senioreneinrichtungen bis hin zu überregionalen Caterern, Mahlzeitendiensten von Wohlfahrtsverbänden und privaten Anbietern sozialer Dienste bieten „Essen auf Rädern“ an. Dies ermöglicht vielen Seniorinnen und Senioren, täglich eine warme Mittagsmahlzeit in ihrer vertrauten Umgebung essen zu können.

Um Qualitätskriterien für ein so umfangreiches und unterschiedliches Angebot einer Teilverpflegung wie „Essen auf Rädern“ zu definieren, erstellte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) den ersten bundesweiten „Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“ im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung älterer Menschen. Dieser wurde in Zusammenarbeit mit dem Projekt „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ sowie Experten aus Wissenschaft, Praxis und Politik erarbeitet.

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Anbieter von „Essen auf Rädern“ in ihrem Arbeitsalltag praxisnah zu unterstützen aber auch den Kunden ausreichende Informationen zum Verpflegungsangebot anzubieten. Die neue Broschüre „Essen auf Rädern“ definiert wie die optimale Lebensmittelauswahl für ein vollwertiges Speisenangebot aussieht und welche Kriterien für die Speisenplanung relevant sind. Anforderungen an die Speisenherstellung beziehen sich auf Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen sowie die Sensorik. Damit die Speisen mit entsprechender ernährungsphysiologischer Qualität zu Hause ankommen, sind zudem ein guter Service und möglichst kurze Transportwege bei der Auslieferung notwendig. Ein nährstoffoptimiertes Verpflegungsangebot auf der Basis berechneter Rezepte gewährleistet eine ausreichende Menge an Vitaminen und Mineralstoffen für die Mittagsverpflegung über 65-jähriger Personen.

Der Qualitätsstandard wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erarbeitet. Das Projekt „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ und wird durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert. Die Broschüre kann kostenlos unter www.fitimalter-dge.de herunter-



Eine druckfähige Abbildung erhalten Sie unter:
<http://www.dge.de/rd/ear/>

Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)

Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.de

Nachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.
Belegexemplar erbeten.

geladen werden. Gedruckte Exemplare sind gegen eine Versandkostenpauschale unter www.dge-medianservice.de erhältlich. Zudem berichtet die Fachzeitschrift „gv-praxis“ in der November-Ausgabe in einem ausführlichen „Special zur Veröffentlichung des bundesweit ersten Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“.

Fragen zum Thema beantworten die Mitarbeiterinnen des Projektes Ricarda Holtorf und Karolina Lechtanska. Kontakt und Informationen unter: 0228/3776-873 und info@fitimalter-dge.de

3 030 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Antje Gahl
Tel.: 0228 3776-630 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: gahl@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de