



Essen und Trinken in stationären Senioreneinrichtungen

Wie wirkt sich der DGE-Qualitätsstandard auf die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen aus?

Prof. Dr. Dorothee Volkert, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

Im Rahmen der demographischen Entwicklung steigt vor allem die Zahl hochbetagter Menschen und damit auch die Anzahl derer, die in stationären Senioreneinrichtungen versorgt und gepflegt werden. Die Gemeinschaftsverpflegung ist in diesem Bereich durch weite Verbreitung diverser Ernährungsprobleme und spezifische Bedürfnisse der Bewohner vor besondere Herausforderungen gestellt. Immer wieder machen Meldungen über eine schlechte Verpflegungsqualität die Runde.

Daher sollte im Rahmen eines Forschungsprojekts für den 13. DGE-Ernährungsbericht geklärt werden, welchen Beitrag der DGE-Qualitätsstandard (QSt) hier leistet. An einer bundesweiten schriftlichen Befragung nahmen 590 Senioreneinrichtungen mit unterschiedlichen Anteilen pflegebedürftiger Bewohner teil. Mit einer Teilstichprobe von 75 Verpflegungsverantwortlichen wurden vertiefende telefonische Interviews geführt und in 30 Einrichtungen fanden persönliche qualitative Interviews statt.

In der schriftlichen Befragung gaben gut zwei Drittel der teilnehmenden Heime an, den QSt zu kennen. Die meisten dieser Heime setzen ihn auch zumindest teilweise um und bewerten ihn als hilfreich. Einige Kriterien der Qualitätsbereiche „Lebensmittel“ und „Nährstoffe“ wurden von Einrichtungen, die den QSt kennen, signifikant häufiger erfüllt als von denen, die ihn nicht kennen. So wurden die Empfehlungen zur Angebotshäufigkeit von Getreideprodukten, Vollkornprodukten, Obst und Fisch häufiger erfüllt. Zudem wurde häufiger Rapsöl als Standardöl und vegetarische Kost auf Anfrage angeboten, war häufiger ein HACCP-Konzept verfügbar und wurden öfter Rückstellproben genommen. Weiterhin waren öfter Rezepturen zur Speisenherstellung und explizite Zubereitungshinweise für mindestens einen Großteil der Speisen vorhanden, und sofern eine Nährwertberechnung durchgeführt wurde, entsprach die Nährstoffzusammensetzung nach Angaben der Einrichtungen häufiger den Referenzwerten, ohne dass diese Aussagen von außen überprüft werden konnten. Ebenso wurde von Einrichtungen, die den QSt kennen, häufiger eine Software zur Nährwertberechnung eingesetzt als von Einrichtungen, die den QSt nicht kennen. Alle erfragten Kriterien der übrigen Qualitätsbereiche wurden unabhängig von der Bekanntheit des QSt von der großen Mehrheit der Einrichtungen erfüllt, was darauf hinweist, dass auch Einrichtungen, die den QSt nicht kennen, generell gut über die Qualitätskriterien informiert sind.

Als Auswirkungen der Umsetzung des QSt wurden von gut der Hälfte der Befragten im Telefoninterview Veränderungen beim Lebensmittelangebot berichtet. Von einem Drittel der Be-

Journalistenseminar der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
**Besseres Essen für alle: Welchen Beitrag leisten
die DGE-Qualitätsstandards?**
Ergebnisse des 13. DGE-Ernährungsberichts
am 1. Februar 2017
im Universitätsclub Bonn e. V.



fragten wurde eine Steigerung der Bewohnerzufriedenheit genannt, allerdings konnten die Auswirkungen diesbezüglich vielfach auch nicht eingeschätzt werden. Im Rahmen der qualitativen Interviews wurden außerdem Verbesserungen bei Arbeitsabläufen und bei der Speisenzubereitung beschrieben.

Da die Erfassung und Beurteilung zahlreicher Aspekte im Rahmen von Befragungen leider nur begrenzt möglich ist, sollten die vorliegenden Ergebnisse durch zukünftige Untersuchungen vor Ort ergänzt werden. Dabei wäre auch zu klären, wie sich die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien auf den Ernährungszustand und die Zufriedenheit der Bewohner auswirkt.

Prof. Dr. Dorothee Volkert
Friedrich-Alexander-Universität Erlange-Nürnberg
Institut für Biomedizin des Alterns
Kobergerstraße 60
90408 Nürnberg
E-Mail: dorothee.volkert@fau.de