

06/2016 | 14. Juni

Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen

DGE-Qualitätsstandard wirkt sich positiv auf das Speisenangebot aus

(dge) In Deutschland werden rund 29 % der Pflegebedürftigen, überwiegend ältere Menschen, vollstationär in Heimen versorgt – mit steigender Tendenz. Verantwortliche für die Verpflegung sind mit diversen Ernährungsproblemen der Pflegeheimbewohner konfrontiert. So sind Appetitlosigkeit oder Kau- und Schluckbeschwerden weitverbreitet und es besteht häufig ein Risiko für Mangelernährung. Daher spielt in Heimen die Qualität der Ernährung eine zentrale Rolle für Gesundheit und Wohlbefinden. Doch wie steht es um die aktuelle Situation in deutschen Einrichtungen?

Hierzu evaluierte das Institut für Biomedizin des Alterns der Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg zusammen mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg bundesweit den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Die Studie legt erstmals umfangreiche Informationen über die Verpflegungssituation in deutschen Seniorenheimen sowie zur Bekanntheit, Verbreitung und Akzeptanz des DGE-Qualitätsstandards selbst vor. Das Forschungsprojekt ist Teil des 13. DGE-Ernährungsberichts und wurde von der DGE mit Förderung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Auftrag gegeben.

Der DGE-Qualitätsstandard ist einem Großteil der an der Untersuchung teilnehmenden Seniorenheime bekannt. Fast alle Einrichtungen erfüllen die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Vollverpflegung hinsichtlich eines unbegrenzten Tafel- oder Mineralwasserangebots (ca. 96 %) und bieten täglich mindestens zwei Milchprodukte (ca. 95 %) an, unabhängig davon ob ihnen der DGE-Qualitätsstandard bekannt ist bzw. nicht bekannt ist. Die Empfehlungen maximal dreimal pro Woche Fleisch und mindestens dreimal täglich Gemüse anzubieten bzw. Fisch aus nachhaltiger Fischerei zu verwenden, werden nur von wenigen Einrichtungen umgesetzt. „Heime, die den DGE-Qualitätsstandard kennen, erfüllen häufiger die Empfehlungen für die Angebotshäufigkeit von Getreide- und Vollkornprodukten, Obst und Fisch und verwenden öfter Rapsöl als Standardöl“, sagt die Leiterin der Studie Prof. Dorothee Volkert, Institut für Biomedizin des Alterns an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. Auch vegetarische Kost werde von diesen Heimen auf Anfrage häufiger angeboten.

Die Ergebnisse der Studie sind in der Vorveröffentlichung zum 13. Ernährungsbericht, Kapitel 3, online als kostenfreie pdf-Datei erhältlich.

2 540 Zeichen (mit Leerzeichen)

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.

Verpflegungsstruktur von Senioreneinrichtungen

Für die Studie wurde eine bundesweite schriftliche Befragung durchgeführt, bei der auch um Zusendung 6-wöchiger Speisenpläne gebeten wurde. Außerdem fanden telefonische Interviews und qualitative Befragungen in DGE-zertifizierten und nicht DGE-zertifizierten Einrichtungen statt. Die Kollektive der verschiedenen Studienteile wurden u. a. nach ihrem Verpflegungs- und Ausgabesystem befragt. Die meisten Einrichtungen betreiben eine eigene Küche (53,3–82,7 %), Servicegesellschaften (13,3–40 %) und Caterer (13,3 %) werden seltener eingesetzt. Das Mittagessen wird zu 80 % überwiegend in der Mischküche vor Ort hergestellt. Etwa jedes zehnte Heim erhält das Mittagessen warm angeliefert, rund 5 % nutzen gekühlte oder tiefgekühlte Mahlzeiten. Von den schriftlich befragten Heimen gaben 405 von 590 an, dass ihnen pro Tag und Bewohner durchschnittlich ein Lebensmittelbudget von 4,50 EUR (netto) zur Verfügung steht.

DGE-Qualitätsstandard ist bekannt und wirkt sich positiv auf das Speisenangebot aus

Mehr als zwei Drittel der schriftlich befragten Einrichtungen kennen den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und wenden diesen in vielen Bereichen an. Die Einrichtungen nutzen ihn als Hilfestellung, vor allem zum Thema Speisenplanung (68,3 %), Lebensmittelauswahl (57,8 %) und Mangelernährung (54,9 %). Die Themen Qualitätsmanagement (44,5 %), Sonderkostformen (40,1 %), Speisenherstellung (39,2 %) und rechtliche Bestimmungen (36,6 %) sehen die Befragten ebenfalls als hilfreich an.

Im Telefoninterview geben viele Einrichtungen an, dass sich ihr Angebot durch den DGE-Qualitätsstandard positiv verändert hat. Gemüse und Salat (73,9 %), Obst (52,2 %), Fisch und Vollkornprodukte (47,8 %) werden häufiger angeboten. Mehr als die Hälfte der Einrichtungen reduzierte den Einsatz von Fleisch (56,5 %). Als Hindernis für die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards werden Kosten und knappes Budget zu 66,7 %, mangelnde zeitliche Ressourcen zu 61,9 % und die mangelnde Akzeptanz bestimmter Lebensmittelgruppen zu 54,8 % genannt.

4 645 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