

Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen

## **Nachbericht zum digitalen Fachtag „Nachhaltigkeit in der Seniorenverpflegung – Wie soll das gehen?“ am 01.10.2024 von 14:30 – 18:00 Uhr**

Anlässlich des Tages der Seniorenernährung am 1. Oktober 2024 veranstalteten die Vernetzungsstellen Seniorenernährung der DGE in Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen einen Online-Fachtag zum Thema Nachhaltigkeit in der Seniorenverpflegung. Der Fachtag setzte sich aus vier Einzelvorträgen mit anschließenden Diskussions- und Austauschrunden zusammen. Mit rund 160 Teilnehmenden aus verschiedenen Bereichen, stieß die Veranstaltung auf großes öffentliches Interesse.

Bei unseren täglichen Entscheidungen über das Essen geht es nicht nur darum, satt zu werden, sondern auch um Geschmack, Gesundheit und Umweltverträglichkeit. Sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch zuhause haben unsere Essgewohnheiten weitreichende Auswirkungen - sei es durch die Auswahl der Lebensmittel, den Einkauf, die Zubereitung oder die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

### **Vorträge und Themen**

#### **Die Verpflegung gesund und nachhaltig ausrichten – ein Gewinn für heutige und künftige Generationen | Ricarda Corleis | DGE e.V. Bonn**

Ricarda Corleis von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (Bonn) erläuterte wie eine gesunde und nachhaltige Verpflegung aussehen kann und welchen Nutzen sie für gegenwärtige und zukünftige Generationen bietet. Mit ihrer Art über den Tellerrand zu blicken, gab sie den Teilnehmenden praktische Umsetzungsbeispiele an die Hand.

#### **Leguminosen: Hülsenfrüchte als pflanzenbasierte Proteinquelle | Cecilia Antoni | LeguNet Berlin**

Im zweiten Vortrag stellte Cecilia Antoni von LeguNet (Berlin) die gesundheitlichen Vorteile heimischer Hülsenfrüchte vor und erklärte, welche Rolle sie innerhalb einer pflanzenbetonten Lebensmittelauswahl als Proteinlieferanten für eine gesunde Ernährung nicht nur im Alter spielen können. Als Praktikerin teilte sie im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie der Bundesregierung wertvolle Tipps zur Bekömmlichkeit und vielseitigen Zubereitung.

#### **Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren | Eike Selonke | VNS Schleswig-Holstein**

„Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren, schont die Umwelt und senkt Kosten“, so Eike Selonke von der Vernetzungsstelle Schleswig-Holstein (Kiel). Er berichtete von Messungen der Speiseabfallreste in Betrieben und diskutierte sinnvolle und umsetzbare Maßnahmen zur Abfallvermeidung, unterstützt durch praktische Erfahrungen und interessante Ergebnisse.

#### **Strategien für nachhaltige Ernährung in der GV | Herbert Thill | KostKonform Edertal**

Bekanntermaßen muss es dem Tischgast schmecken, damit ein neuartiges Angebot akzeptiert wird. Herbert Thill, Spezialist für Sonderkostformen, erläuterte seine Strategien für eine nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung. Er gab Tipps, wie angebotene Speisen den jeweiligen Anforderungen älterer Menschen angepasst werden können und wie pflanzenbasierte Kost zum kulinarischen Erlebnis wird.

## Diskussion und Fazit

Die Moderatorin Dörthe Graner-Helmecke griff während des digitalen Fachtags zahlreiche direkte Fragen der Teilnehmenden sowie aus dem Chat auf, was zu einem lebhaften Austausch zwischen den Teilnehmenden, den Referierenden und den Vertreter\*innen der DGE-Vernetzungsstellen Seniorenernährung führte. Alle brachten ihre eigenen Erfahrungen und Beobachtungen aus der Praxis in die Diskussion mit ein.

Abschließend lässt sich zusammenfassen, dass es verschiedene Ansatzpunkte gibt Seniorenverpflegung nachhaltiger zu gestalten – zu Hause und in der Gemeinschaftsverpflegung. Auch wenn es selten gelingt, alle Optimierungsmaßnahmen gleichzeitig umzusetzen, können zukunftsorientierte Veränderungen Schritt für Schritt erzielt werden. Hilfreich ist, dass insbesondere die Tischgäste, aber auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gemeinschaftsverpflegung bzw. alle Beteiligten beim Essen Zuhause über Vorteile der Änderungen aufgeklärt werden und häufig wertschätzend miteinander kommuniziert wird.

Entscheidungsträger, Verantwortliche und Mitarbeitende aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft, Betreuung und Pflege, Anbietende von mobilen Menüdiensten, pflegende Angehörige, Alltags- und Seniorenbegleiterinnen und -begleiter und Interessierte zeigten sich beeindruckt von der Vielfalt an Ideen und Tipps, die sie während des Fachtags erhalten haben. Die durchweg positiven Rückmeldungen zur Veranstaltung bestätigen den Erfolg und das große Interesse an diesem wichtigen Thema.

## Eindrücke der Veranstaltung

Insbesondere Gemüse und Salat ist oft unappetitlich serviert, grau, verkocht, ungewürzt, in soße ertränkt - hier sehe ich viel Potential durch ansprechendere und schmackhafte Zubereitung die Abfälle zu reduzieren

stimmt, hummus ist sehr lecker. müsste ich mal anbieten



Wir alle müssen uns ständig und stetig informieren, motivieren und Austauschen. ich selbst biete immer wieder Verkostungen mit den Bewohnern an, dort ist ein toller Austausch möglich. und es gibt ablehnende Informationen, und es gibt überzeugte Bewohner



„die Veranstaltung war super. Viele tolle Tipps und Anregung.  
Sehr interessante abwechslungsreiche Vorträge. Eine gute Referenten Wahl wurde getroffen.  
Was ich sehr gut fand, dass versucht wurde im angeben Zeitrahmen zu bleiben.“ (S.H.)

„Hallo, das war wirklich eine tolle Veranstaltung! Vielen Dank dafür!“ (A.K.)

Das Organisationsteam des Fachtags bedankt sich ganz herzlich bei allen Mitwirkenden und freut sich über das angeregte Interesse sowie über viele weitere zahlreich besuchte Veranstaltungen und Schulungen, die in den verschiedenen Bundesländern angeboten werden.

