Hessen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen | 01.10.2025 | 14:15 – 18:00 Uhr

Nachbericht zum digitalen Fachtag

„Mehr als Mahlzeiten: Qualität in der Seniorenverpflegung“

Anlässlich des 5.Tages der Seniorenernährung veranstalteten die Vernetzungsstellen Seniorenernährung der DGE in Hessen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen einen Online-Fachtag zum Thema „**Mehr als Mahlzeiten: Qualität in der Seniorenverpflegung“**. Moderiert hat Tanja Föhr mit zeitlich simultanem Graphic recording, um die Inhalte des Fachtags auch in visueller Form den Teilnehmenden im Nachgang zur Verfügung zu stellen. Mit über 200 Teilnehmenden aus den Bereichen Einrichtungsleitung, Küche, Pflege, Hauswirtschaft, Qualitätsmanagement und Ernährung stieß die Veranstaltung auf großes fachliches Interesse.

Bundestagsminister Alois Rainer hob in seinen Grußworten die Bedeutung einer qualitativ hochwertigen Ernährung im Alter hervor. Gerade im höheren Lebensalter sei das Risiko für Mangelernährung erhöht – umso wichtiger sei es, die Qualität der Verpflegung konsequent in den Blick zu nehmen. Ernährung solle nicht nur gesund sein, sondern auch Genuss und Gemeinschaft ermöglichen. Das Miteinander sei letztlich auch entscheidend, wenn es um die Qualität der Seniorenverpflegung gehe. „Damit sie stimmt, müssen viele an einem Strang ziehen“.

Vorträge und Themen

Strategisch lecker & gesund - Wie gute Speisepläne entstehen
Rudolf Paulson | Küchenmeister, Diätkoch, DGE-Auditor | Schleiden

Rudolf Paulson berichtete aus seiner 30-jährigen Erfahrung wie ein guter Speiseplan in einem längeren Entwicklungsprozess entsteht. Wichtig sei, dass alle Beteiligten – vom Küchenpersonal über die Pflegekräfte bis hin zu den Tischgästen – einbezogen werden. So entstehe ein Speiseplan, der nicht nur ernährungsphysiologisch ausgewogen ist, sondern auch den Bedürfnissen und Wünschen aller Beteiligten gerecht wird. Ganz nach dem Motto: „Der Kunde ist König.“

Aus dem Plenum wurden zahlreiche praxisnahe Fragen gestellt – etwa zum Einsatz von Hülsenfrüchten, zur Berücksichtigung weicher bzw. pürierter

Kostformen oder zu Methoden der Menügestaltung. Hülsenfrüchte würden bewusst integriert, wobei auf eine verträgliche Zubereitung geachtet werde. Breie oder weiche Kost könnten, so Paulson, durch alternative Zutaten wie Kichererbsenmehl, Hafer oder Grieß abwechslungsreich und geschmacklich ansprechend gestaltet werden. Um gesündere Speisen attraktiver zu machen, werde beim sogenannten „Nudging“ z. B. die gesündere Variante an erster Stelle im Speiseplan platziert.

Berufsübergreifend gut abgestimmt - Ein gemeinsames Verständnis für Seniorenverpflegung Veronika Schaper | Ökotrophologin in einer Senioreneinrichtung | Hameln

Veronika Schaper empfiehlt als Expertin des Schnittstellenmanagements, Brücken zu allen Bereichen der Einrichtung zu schlagen, um gemeinsam Schwächen zu erkennen und diese gezielt anzugehen. Als wirksames Instrument nennt sie bereichsübergreifende Qualitätszirkel, in denen unterschiedliche Perspektiven zusammenkommen und praxisnahe Lösungen entstehen. Klare Zuständigkeiten – etwa beim Thema Ernährung: Küche und Hauswirtschaft bereiten Konsistenzen zu und stellen Hilfsmittel bereit, die Pflege beobachtet, reicht an und gibt Rückmeldung – sowie eine einheitliche Sprache und wertschätzende Kommunikation sind zentrale Erfolgsfaktoren.

Eine Idee aus der Praxis: „Lassen Sie Küche und Wohnbereich im Austausch hospitieren, um gegenseitiges Verständnis zu fördern, Probleme im jeweils anderen Bereich besser zu erkennen und anschließend gemeinsam an Lösungen zu arbeiten.“ Entscheidend sei letztlich nicht nur das Produkt, sondern die individuell passende Konsistenz – mit dem Ziel, Ernährung so zu gestalten, dass sie Sicherheit und Genuss ermöglicht.

Der neue DGE-VerpflegungsCheck - einfach, digital, transparent Roswitha Girbardt | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. | Bonn

Roswitha Girbardt führte zunächst in die Arbeit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und deren Bedeutung für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen ein. Die DGE entwickelt wissenschaftlich fundierte Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung – u.a. angepasst an die spezifischen Bedürfnisse älterer Menschen.

Die DGE stellt ihr Verfahren zur Zertifizierung von Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige

Verpflegung moderner, digitaler und transparenter auf. Das neue System „DGE-VerpflegungsCheck“ mit dem sich Senioreneinrichtungen, Caterer und Träger ihr Verpflegungsangebot überprüfen und auszeichnen lassen können, ist die konsequente Weiterentwicklung der bisherigen DGE-Zertifizierung.

Aus der Praxis für die Praxis: Fallbeispiel Speiseplangestaltung
Referent*innen und Teilnehmende, Moderation Tanja Föhr | Seelze

Abschließend wurde diskutiert, wie die vorgestellten Ansätze zur Verbesserung der Seniorenverpflegung in der Praxis umgesetzt werden können – und welche Hürden dabei zu überwinden sind. Am Beispiel der Einführung eines vegetarischen Mittagsangebots wurde deutlich, dass Veränderungen in der Verpflegung oft auf Vorbehalte oder praktische Herausforderungen stoßen können.

Verschiedene Wege und Ansatzpunkte zur Optimierung der Verpflegungsqualität wurden vorgestellt. Dabei zeigte sich: Maßnahmen und Neuerungen lassen sich nur schrittweise umsetzen. Entscheidend ist, alle Beteiligten frühzeitig einzubeziehen und offen sowie motivierend über die Vorteile der Veränderungen zu informieren.

Die Teilnehmenden diskutierten engagiert mit, teilten ihre wertvollen Praxiserfahrungen und nahmen viele Impulse für ihre tägliche Arbeit mit. Die durchweg positiven Rückmeldungen zur Veranstaltung bestätigen den Erfolg und das große Interesse an diesem wichtigen Thema:

„Vielen Dank, sehr gut strukturiert und umgesetzt.“

„Vielen Dank für die vielen Informationen. Die Zeichnungen sind EINMALIG! Einen schönen Feierabend!“

„Herzlichen Dank für den informativen, inspirierenden Fachtag und die visuelle Zusammenfassung gerade - eine wunderbare Veranstaltung und ganz klasse!“

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

Hessen: https://www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung/

Niedersachsen: https://vernetzungsstellesenioren-dge-ni.de/

Schleswig-Holstein: https://www.dge-sh.de/vernetzungsstelle-seniorenernaehrung

Thüringen: https://seniorenernaehrung-th.de/

Erfahren Sie auf **LinkedIn** laufend neues über die Vernetzungsstellen Seniorenernährung in Trägerschaft der DGE-Sektionen: Vernetzungsstellen Seniorenernährung – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) | LinkedIn