

Anmeldung zum kostenfreien Speiseplancheck anlässlich des „1. Tags der Seniorenernährung Niedersachsen“

Anlässlich des „Internationalen Tages der älteren Menschen“ findet am **1. Oktober** 2021 der erste „**Tag der Seniorenernährung**“ statt. Dieser Tag wurde von den [Vernetzungsstellen Seniorenernährung und ähnlichen Institutionen](#) ins Leben gerufen, um die Bedeutung der Ernährung im Alter stärker in den Fokus zu rücken. Denn Essen und Trinken beeinflussen die persönliche Lebensqualität, sind wichtige Bestandteile sozialer und kultureller Identität, rufen Emotionen hervor und sorgen durch die Nährstoffaufnahme für die Gesunderhaltung.

Für Senioreneinrichtungen wie für mobile Verpflegungsdienste gilt: Das Verpflegungsangebot für Senior*innen soll die Gesundheit erhalten, Fehl- oder Mangelernährung verhindern und gleichzeitig die Bedürfnisse des älteren Menschen berücksichtigen. Der „**DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen**“ ist die Basis für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung.

Auswertung Ihres 4-Wochen-Speisenplans (ausschließlich Mittagessen)

In Niedersachsen möchten wir Ihnen zum „1. Tags der Seniorenernährung“ die Möglichkeit bieten am kostenfreien Speiseplanchecks auf Basis des DGE-Qualitätsstandards teilzunehmen. So können Sie einen Überblick darüber gewinnen, inwiefern Aspekte wie die Lebensmittelauswahl oder auch die Speisenplanung Ihrer Mittagsverpflegung von Senior*innen gerecht werden und welche Bereiche Möglichkeiten zur Optimierung bieten. Für die kostenfreie Auswertung benötigen wir lediglich Folgendes von Ihnen:

- einen **zusammenhängenden 4-Wochen-Speiseplan** Ihrer Mittagsverpflegung (nicht Vollverpflegung)
- den **ausgefüllten Fragebogen** (siehe unten)

Eine Teilnahme ist auch dann möglich, wenn Sie nicht alle Fragen beantworten können – nutzen Sie den Fragebogen, um mit Ihren Kolleg*innen ins Gespräch zu kommen! Achten Sie bitte darauf, dass Sie **Ihre vollständigen Kontaktdaten** angeben, damit wir Ihnen Ihre Auswertung zukommen lassen können. Vielen Dank!

Ihre Anmeldung ist erst nach Erhalt beider oben genannten Dokumente vollständig.
Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2021:

E-Mail: vernetzungsstellen senioren@dge-niedersachsen.de

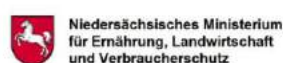
Post: Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen
DGE-Sektion Niedersachsen
Hildesheimer Straße 24
30169 Hannover

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Teil der:



Kontaktdaten:

Ansprechperson:

Funktion (Ansprechperson):

**Name der Pflegeeinrichtung bzw.
der Firma/des Speisenanbieters:**

vollständige Adresse:

E-Mail:

Telefon:

ggf. Internetseite:

Erklärungen:

Wenn Sie am Speiseplancheck teilnehmen, aber nicht selbst der Speisenanbieter sind, bestätigen Sie bitte einen der folgenden Punkte und unterzeichnen Sie nachfolgend:

- Hiermit bestätige ich, dass der zu beurteilende Speiseplan unter Kenntnisnahme des Speisenanbieters bei der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen für den Speiseplancheck eingereicht wird.
- Der zu beurteilende Speiseplan wird ohne Kenntnisnahme des Speisenanbieters bei der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen eingereicht. Die Senioreneinrichtung übernimmt in vollem Umfang die Verantwortung für die Kommunikation mit dem Speisenanbieter.

Wenn Sie selbst als Speisenanbieter am Speiseplancheck teilnehmen, bestätigen Sie bitte den folgenden Punkt und unterzeichnen Sie nachfolgend:

- Hiermit bestätige ich, dass unser Unternehmen der Urheber des zu Beurteilung eingereichten Speiseplans ist.

Ort, Datum

Unterschrift

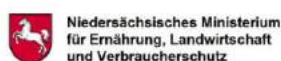
Vielen Dank!

Ihr Team der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen (DGE-Sektion)

Gefördert durch:



Gefördert durch:



Teil der:



Allgemeine Angaben zum Verpflegungsangebot

1. Verpflegungssystem:

- Warmverpflegung
- Mischküche
- Cook & Chill
- Tiefkühlkost
- Sonstiges: _____

2. Bewirtschaftungssystem:

- Eigenbewirtschaftung
- Fremdbewirtschaftung, durch:

3. Personenzahlen:

Anzahl der Bewohner*innen der Pflegeeinrichtung: _____

Durchschnittliche Anzahl der Essensteilnehmer pro Tag: _____

1. Kriterien: „Qualität in der Verpflegung älterer Menschen entwickeln“

4. Ist ein bereichsübergreifendes Verpflegungskonzept vorhanden?

- ja
- nein

5. Welche Möglichkeiten haben die Bewohner*innen Ihrer Pflegeeinrichtung/Ihre Gäste Feedback bezüglich des Speisenangebotes zu geben (Mehrfachnennung möglich)?

- Regelmäßige Abfragen zur Zufriedenheit
- Keine
- Direkt bei Fachpersonal - z.B. aus Küche, Hauswirtschaft, Service, Pflege
- Sonstiges: _____

6. Bei speziellen Fragen/Anliegen zur Ernährung/Verpflegung... (Mehrfachnennung möglich)

- steht eine Ernährungsfachkraft zur Verfügung.
- gibt es keine Anlaufstelle.
- Sonstiges: _____
- ist ein*e Verpflegungsbeauftragte* vorhanden.
- können weitergebildete Mitarbeiter*innen angesprochen werden.

2. Kriterien: „Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung“

A) Planung

A.1) Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten:

7. Welche Getränke gibt es bei Ihnen täglich in der Vollverpflegung (Mehrfachnennung möglich)?

- Trink-/Leitungswasser
- Mineralwasser
- Saftschorle
- Früchte-/ Kräutertee ungesüßt gesüßt
- Schwarzer/ Grüner Tee ungesüßt gesüßt
- Kaffee ungesüßt gesüßt
- Keine Getränke
- Sonstiges : _____

8. Bei welchen Lebensmitteln werden Vollkornprodukte (bzw. Parboiled-/Naturreis) eingesetzt?

- Reis:** immer fast immer gelegentlich nie
- Getreide/Mehl:** immer fast immer gelegentlich nie
- Nudeln:** immer fast immer gelegentlich nie
- Backwaren:** immer fast immer gelegentlich Nie
- Es werden gar keine Vollkornprodukte verwendet.

9. In welcher Qualität wird Gemüse bei der Speisenzubereitung überwiegend verwendet?

- Frischware
- Konserve/Tetrapack
- mit Soße/Rahm
- ohne Soße/Rahm
- Tiefkühl-Gemüse

10. In welcher Qualität wird Obst bei der Speisenzubereitung überwiegend verwendet?

- Frischware
- Konserven/Tetrapack
- mit Zucker/Süßungsmittel
- ohne Zucker/Süßungsmittel
- Tiefkühl-Obst

11. Wie hoch ist der Fettgehalt der überwiegend verwendeten Milchprodukte?

Milch, Naturjogurt, Butter-
 milch, Dickmilch, Kefir: _____ %

Quark: _____ %

Käse: _____ %

12. Welches Öl bzw. Fett wird standardmäßig zur Zubereitung der Speisen eingesetzt?

für Salate: _____

zum Braten: _____

(*% in absolut)

A.2) weitere Kriterien der Speiseplanung

13. Haben Ihre Gäste die Möglichkeit auf vegetarische Gerichte zurückzugreifen?

- täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

14. Ist es den Bewohner*innen Ihrer Einrichtung jederzeit möglich etwas zu Essen zu sich zu nehmen?

- ja nein, nur die Mahlzeiten auf dem Speiseplan
 Sonstiges: _____

15. Wie stark gehen Sie auf folgende Informationen der Pflegeheimbewohner*innen/Gäste bei der Speiseplanung ein?

	stark	eher stark	eher weniger	gar nicht
Wünsche und Anregungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergien und Unverträglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A.3) Kriterien zum Einsatz von Convenience-Produkten

16. Wie häufig kommen hoch verarbeitete Produkte, wie fertige Menükomponenten (bspw. fertige Soßen, panierte Schnitzel) oder Fertiggerichte (bspw. Fertigsuppen), in der Küche zum Einsatz?

- täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

17. Kreuzen Sie bitte die für Ihre Pflegeeinrichtung/Ihre Firma zutreffende Aussage an.

<i>Aussage</i>	trifft zu	trifft eher zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
Es werden bevorzugt unverarbeitete/wenig verarbeitete Produkte, wie frisches oder tiefgekühltes Obst und Gemüse, Fisch oder Fleisch zur Weiterverarbeitung verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hoch verarbeitete Produkte werden mit gering verarbeiteten Lebensmitteln kombiniert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A.4) Kriterien zum Speiseplan

18. Wie bzw. wo ist der Speiseplan für die Senior*innen einsehbar (Mehrfachnennung möglich)?

- Aushang an einem Ort in der Einrichtung
- Aushang an mehreren Orten
- Kopie zum Mitnehmen
- Mitteilung durch das Personal
- Eigenes Bestellprogramm
- Digital
- Sonstiges: _____

19. Nach wie vielen Wochen wiederholen sich die angebotenen Mittagessen der Speisepläne?

- nach 2 Wochen
- nach 4 Wochen
- nach 6 Wochen
- nach 8 Wochen
- Sonstiges: _____

B) Einkauf

20. Welchen Einfluss besitzen die verschiedenen Produkteigenschaften auf die Lebensmittelwahl?

	hoch	eher hoch	eher niedrig	gar nicht
Saisonalität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regionalität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ökologische Erzeugung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fairer Handel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artgerechte Tierhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umweltfreundliche Verpackung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

C) Zubereitung

21. Mit welchen Garmethoden werden Gemüse und Kartoffeln zubereitet (Mehrfachnennung möglich)?

- Dämpfen
- Kochen
- Dünsten
- Backen
- Grillen
- Sonstiges: _____

22. Kreuzen Sie die für Ihren Betrieb zutreffenden Aussagen zur Lebensmittelzubereitung an.

	immer	meistens	selten	gar nicht
Zucker wird sparsam verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf eine sparsame Verwendung von Salz geachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jodsalz wird verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fett wird bewusst eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gewürze/Kräuter werden vielfältig eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23. Wie lang sind die Warmhaltezeiten von der Produktion bis zum vermutlichen Verzehr der Speisen?

- weniger als 1 Stunde bis 2 Stunden
 bis 3 Stunden mehr als 3 Stunden

D) Ausgabe

24. Die Mitarbeitenden der Speiseausgabe ... (Mehrfachnennung möglich)

- sind über das aktuelle Speiseangebot informiert. bieten Bewohner*innen aktiv Getränke an.
 haben die individuellen Bedürfnisse der Bewohner*innen/Gäste im Blick. stellen individuelle Portionsgrößen zur Verfügung.
 Sonstiges: _____

3. Zusatzfragen zu Frühstück und Abendessen

25. Wie oft bieten Sie folgende Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen zum Frühstück/Abendessen innerhalb von sieben Verpflegungstagen an?

	Frühstück	Abendessen
Vollkornbrot/Vollkornbrötchen/Müsli	_____	_____
Milch und Milchprodukte	_____	_____
Gemüse oder Salat/Rohkost	_____	_____
Obst	_____	_____
Fisch	_____	_____
Sonstiges: _____	_____	_____

26. Werden bei Ihnen warme Komponenten zum Essen angeboten?

- zum Frühstück:** täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie
zum Abendessen: täglich mehrmals pro Woche 1x pro Woche nie

4. Zusatzfragen zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“

27. Sind Sie mit dem DGE-Qualitätsstandard vertraut?

- ja ein wenig eher weniger nein

Wenn ja, wodurch sind Sie auf den DGE-Qualitätsstandard aufmerksam geworden (Mehrfachnennung möglich)?

- durch die Vernetzungsstelle Seniorenernährung
 durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
 durch IN FORM
 durch Schulung/Weiterbildung, von: _____
 Sonstiges: _____

28. Wofür nutzen Sie den DGE-Qualitätsstandard in Ihrem Berufsalltag (Mehrfachnennung möglich)?

- Inspiration für die Speiseplanung Um auf dem aktuellen Wissensstand zu sein
 Sonstiges: _____
 Ich nutze den DGE-Qualitätsstandard nicht beruflich

Geschafft - vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Bitte vergessen Sie nicht uns Ihren 4-Wochen-Speisenplan (nur Mittagsverpflegung) zukommen zu lassen. Erst dann Ihre Anmeldung vollständig und kann bei der Auswertung berücksichtigt werden.

Vielen Dank!

Wie geht es nun weiter?

Nach vollständiger Einreichung Ihrer Unterlagen werten wir Ihren 4- Wochen-Speisenplan sorgfältig aus. **Eine Rückmeldung** mit der detaillierte Auswertung inklusive Anregungen und Tipps zur Verbesserung Ihrer Mittagsverpflegung auf Basis des DGE-Qualitätsstandrads erhalten Sie von **uns bis spätestens Ende Februar**.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei der Auswertung um eine erste Einschätzung Ihrer Mittagsverpflegung handelt. **Der Speisenplancheck auf Basis des DGE-Qualitätsstandrads ersetzt keine Zertifizierung!**

Sollten Sie Fragen zum [DGE-Qualitätsstandard](#), der [DGE-Zertifizierung](#) oder [weiteren Themengebieten](#) rund um die Seniorenernährung haben, melden Sie sich gerne bei uns!

Ihr Team der Vernetzungsstelle Seniorenernährung (DGE-Sektion)

☎ (0511) 544 1038-2

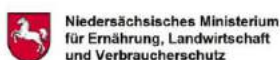
@ vernetzungsstellen senioren@dge-niedersachsen.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Teil der:



Seite 6 von 6