

# Aus der Praxis für die Praxis

## **Kulinarische Vielfalt, die Gäste und Küchenfachkräfte begeistert**

Dialogrunde mit Marvin Luft,  
Küchenmeister bei der Gesellschaft für  
Dienste im Alter mbH (GDA), Goslar



Online-Dialogrunde  
10. November 2022

©GDA

„Unser innovatives  
Verpflegungskonzept ermöglicht  
es uns, unsere Bewohner\*innen  
auf eine gesundheitsfördernde  
und nachhaltige kulinarische  
Kreuzfahrt mitzunehmen!“

**Marvin Luft**, Küchenmeister im GDA  
Schwiecheldthaus, Goslar

Die Gesellschaft für Dienste im Alter (GDA) wurde mit dem „Frankfurter Preis 2021 – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie“ gekürt. Marvin Luft, Küchenmeister der GDA in Goslar, hat einen großen Beitrag zur Umstellung des Verpflegungskonzepts der Einrichtung geleistet. Das kulinarische Angebot wurde optimiert und dadurch die Zufriedenheit der Bewohner\*innen erhöht.

Welche Impulse führten zur Entwicklung des neuen Verpflegungskonzepts? Welche Hürden mussten während des Prozesses überwunden werden und welchen Benefit brachte die Umstellung? Welche weiteren Schritte sind angedacht, um das Verpflegungskonzept auch zukünftig zu optimieren?

Verfolgen Sie das Interview von Marvin Luft, in dem er seine Erfahrungen, Erfolge und Hindernisse mit Ihnen teilt. Diskutieren Sie wie und wo Sie selbst ansetzen können und erhalten Sie so Impulse für Ihre eigene Tätigkeit. Beteiligen Sie sich an unserem Dialog und teilen Sie Ihre Ansichten und Fragen mit dem Referenten, den anderen Teilnehmenden und uns.

**Termin: 10. November 2022 | 15:00–17:00 Uhr**

**Ort:** online, via Zoom

**Gebühr:** kostenfrei

**Zielgruppe:** alle Interessierten

**Anmeldung:** online, über unsere Website:  
[vernetzungsstellen-senioren-dge-ni.de/veranstaltungen](https://vernetzungsstellen-senioren-dge-ni.de/veranstaltungen)

**Veranstalter:** Vernetzungsstelle Seniorenernährung  
Niedersachsen (DGE-Sektion)

**Fortbildungspunkte:** Die Veranstaltung ist bei der Registrierung beruflich Pflegenden (RbP) gemeldet. Die Fortbildungspunkte werden auf der Teilnahmebescheinigung kenntlich gemacht.



## Programm

Ab 14:30 Uhr	Check-in
15:00 Uhr	Begrüßung und „Warm-Up“
<b>15:10 Uhr</b>	<b>Aus der Praxis für die Praxis</b> <b>Interview - „Kulinarische Vielfalt, die Gäste und Küchenfachkräfte begeistert“</b> Marvin Luft, Küchenmeister im GDA Schwiecheldthaus, Goslar.
15:30 Uhr	Pause
<b>15:45 Uhr</b>	<b>Gemeinsamer Dialog</b>
16:45 Uhr	Zusammenfassung und Ausblick
Ab 17:00 Uhr	Check-out und Get-together

*„In den bundesweit zehn Senioreneinrichtungen wurde das kulinarische Angebot auf ein neues Level gehoben (...). 75 Prozent des "alten" Warenkorbs wurden entsorgt, dafür kreative Rezepturen für 12-Wochen-Speisepläne im Team zusammen mit einem externen Partner aus Hamburg entwickelt (...). Zur Auswahl stehen täglich ein Klassiker, ein "Aktiv"-Gericht und die "Kulinarische Kreuzfahrt" – mindestens eines davon vegetarisch. Der Erfolg ist eine messbar höhere Bewohnerzufriedenheit sowie Wirtschaftlichkeit.“*

**Burkart Schmid,**

Frankfurter Preis 2021 – Die Jury Urteile für die Gewinner; Quelle: [gvpraxis.food-service.de](http://gvpraxis.food-service.de)

**Melden Sie sich gerne kostenlos online an. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und den gemeinsamen Austausch mit Ihnen!**

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Teil der:



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e. V.  
Sektion Niedersachsen



Direkt zu unserer Internetseite?  
Code mit dem Smartphone scannen!

## Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen



Hildesheimer Straße 24 | 30169 Hannover



(0511) 544 1038-2



vernetzungsstellen senioren@dge-niedersachsen.de



www.in-form.de

www.vernetzungsstellen senioren-dge-ni.de

### ÜBER IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.