

Nachhaltigkeit in der Seniorenverpflegung

Wie soll das gehen?

4. Tag der Seniorenernährung



Digitaler Fachtag | kostenfrei
1. Oktober 2024

www.in-form.de

Gemeinsame Veranstaltung

DGE-Vernetzungsstellen
Seniorenernährung in Schleswig-Holstein,
Niedersachsen, Thüringen, Hessen
und Mecklenburg-Vorpommern

Bei den täglichen Entscheidungen in Bezug auf unser Essen geht es nicht nur darum, dass es satt macht, lecker schmeckt und gesund ist. Sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch zuhause gilt: Was wir essen, wo wir es einkaufen, wie wir es zubereiten, wieviel wir wegwerfen – alles hat Auswirkungen auf unsere Umwelt.

In dieser Online-Veranstaltung nehmen wir die Nachhaltigkeit von der Lebensmittelauswahl bis zu den Lebensmittelabfällen in den Fokus. Wie kann uns der DGE-Qualitätsstandard dabei unterstützen und wie sieht Nachhaltigkeit ganz praktisch auf dem Teller aus?

Termin: 1. Oktober 2024 | 14:30–18:00 Uhr

Ort: online, via Zoom

Gebühr: kostenfrei

Zielgruppe:

Entscheidungsträger*innen, Verantwortliche und Mitarbeitende aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft, Betreuung und Pflege, Anbietende von mobilen Menüdiensten, pflegende Angehörige, Alltags- und Seniorenbegleiter*innen und Interessierte

Online-Anmeldung:

www.seniorenernaehrung-th.de

Veranstalter:

Vernetzungsstellen Seniorenernährung (DGE) in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Thüringen, Hessen und Mecklenburg-Vorpommern

Fortbildungspunkte:

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 4 Punkten berücksichtigt.



Programm

Ab 14:00 Uhr	Ankommen
14:30 Uhr	Begrüßung
14:40 – 15:20 Uhr	Die Verpflegung gesund und nachhaltig ausrichten – ein Gewinn für heutige und künftige Generationen Ricarda Corleis DGE e. V. Bonn
15:20 – 16:00 Uhr	Leguminosen: Hülsenfrüchte als pflanzenbasierte Proteinquelle Cecilia Antoni LeguNet Berlin
16:00 Uhr	Pause
16:10 – 16:50 Uhr	Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren Malin Büttemeier Thünen-Institut Braunschweig
16:50 – 17:30 Uhr	Strategien für nachhaltige Ernährung in der GV Herbert Thill „kostkonform“ Edertal
17:30 – 18:00 Uhr	Diskussion und Abschluss
Ab 18:00 Uhr	Verabschiedung & Get-together

Moderation | Dörthe Graner-Helmecke, Schwerin

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Schleswig-Holstein
Ministerium für Landwirtschaft,
ländliche Räume, Europa
und Verbraucherschutz



Mecklenburg-Vorpommern
Ministerium für Justiz,
Gleichstellung und
Verbraucherschutz



Ministerium
für Migration, Justiz
und Verbraucherschutz

HESSEN



Hessisches Ministerium
für Familie, Senioren, Sport,
Gesundheit und Pflege

HESSEN



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Wasserbau, Forsten, Jagd und
Heimat

Teil der:



Anmeldung:

www.seniorenernaehrung-th.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.

Bildnachweis: ©Dmytro Sydor/ bigstock.com

© iStock.com/tommy

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.

