

**Handlungsleitfaden zur Einführung, Ausweitung und Optimierung
eines offenen Mittagstischs oder Essen auf Rädern**

Gute Mittagstische für
Seniorinnen und Senioren
im Quartier – gemeinsam
essen, so nah!



Entstanden aus den Projekten „Verbesserung der Qualität von Mittagstischangeboten für Seniorinnen und Senioren im Quartier“ des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg und „Entwicklung zukunftsfähiger Seniorenverpflegungskonzepte und Förderung der sozialen Teilhabe von Seniorinnen und Senioren im sozialen Nahraum von stationären Senioreneinrichtungen“ des Kompetenzzentrums für Ernährung in Bayern.

Dieser Handlungsleitfaden richtet sich an etablierte und künftige Anbieter von Mittagstischen oder Essen auf Rädern sowie alle Akteurinnen und Akteure in der Seniorenverpflegung.

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren aus dem Bereich Seniorenverpflegung,

möglichst lange eigenständig und selbstbestimmt leben und sich gut versorgen können, bedeutet Lebensqualität. Die täglichen Mahlzeiten stehen dabei nicht nur für reine Nahrungsaufnahme, sondern auch für Kultur und Gemeinschaft – wichtige Voraussetzungen für das körperliche, aber auch das seelische Wohlergehen.

Was aber passiert, wenn ältere Menschen allein leben oder nicht mehr in der Lage sind, sich jeden Tag eine warme Mahlzeit zuzubereiten? Dies kann dazu führen, dass die Nahrungsaufnahme nicht mehr ausreichend ist und sich die Ernährungssituation der betroffenen Personen verschlechtert.

Senioreneinrichtungen, Speisenanbieter und Mehrgenerationenhäuser können hier über eine offene Verpflegungsleistung, wie offene Mittagstische oder Essen auf Rädern, einen wertvollen Beitrag leisten und das Leben für Bewohnerinnen und Bewohner sowie „externe“ Tischgäste gleichermaßen bereichern. Und nicht nur für die Seniorinnen und Senioren haben die Angebote „offener Mittagstisch“ und „Essen auf Rädern“ viele Vorteile: Auch für Sie als Anbieter ergeben sich neue Perspektiven, wenn Sie die Öffnung nach außen als Chance begreifen und eine aktive, gestaltende Rolle im Quartier übernehmen.

In diesem Handlungsleitfaden haben wir hilfreiche Informationen und Praxiserfahrungen rund um das Thema Mittagstisch für Seniorinnen und Senioren zusammengestellt. Erfahren Sie, wie Ihre Einrichtung und die älteren Menschen in Ihrer Umgebung von einem solchen Angebot profitieren können.

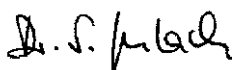
Besonders möchten wir an dieser Stelle den Modellprojektteilnehmerinnen und -teilnehmern aus Baden-Württemberg und Bayern danken. Die Verpflegungsverantwortlichen in Senioreneinrichtungen und Mehrgenerationenhäusern standen alle an unterschiedlichen Punkten im Prozess der Öffnung. Sie alle haben uns Einblicke hinter die Kulissen gewährt und einen wertvollen, praxisorientierten Austausch ermöglicht. Ohne ihre Beiträge wäre der vorliegende Handlungsleitfaden in dieser Form nicht möglich gewesen.

Dieser Handlungsleitfaden unterstützt Sie, bei Ihrem Engagement für eine gute Seniorenverpflegung und der Versorgung der älteren Menschen in ihrem Umfeld. Öffnen Sie Ihr Verpflegungsangebot für ältere Menschen in Ihrer Nachbarschaft und werden Sie mit Ihrer Einrichtung Teil der Gemeinschaft. Sowohl die Seniorinnen und Senioren als auch Sie werden davon profitieren.



Dr. Christiane Brunner

Bereichsleitung Ernährungsinformation
und Wissenstransfer
Kompetenzzentrum für Ernährung
Bayern



Dr. Stefanie Gerlach

Leitung
Landeszentrum für Ernährung
Baden-Württemberg



Inhalt

1	Einführung.....	6
2	Begriffserklärungen	7
3	Einführung einer offenen Verpflegungsleistung für stationäre Senioren- einrichtungen, Mehrgenerationenhäuser und Speisenanbieter.....	8
3.1	Motivation zur Öffnung.....	8
3.2	Vorteile und Nutzen der Öffnung für den Anbieter	9
3.3	Vorteile und Nutzen der Öffnung der Verpflegungsleistung für Seniorinnen und Senioren aus dem Quartier	11
4	Von der Planung bis zur Umsetzung	12
4.1	Zielfestlegung	13
4.2	Ist-Analyse	13
4.3	Konzepterstellung	18
4.4	Qualität der Mittagsverpflegung	31
4.5	Förderung der sozialen Teilhabe.....	36
4.6	Umsetzung des Konzepts und Öffnung der Verpflegungsleistung	40
5	Arbeitshilfen und Ansprechpartner	41
6	Materialien	42
6.1	Checkliste	42
6.2	Vorlage: Konzept.....	43
	Literaturverzeichnis	45
	Impressum	46

1 Einführung

So lange wie möglich im eigenen Zuhause leben und sich dort eigenständig versorgen – wer wünscht sich das nicht? Damit das bis ins hohe Alter gelingt, lohnt es sich, Unterstützung anzunehmen, sei es durch ambulante Pflegedienste, den Hausnotruf, Haushaltsunterstützung und auch Verpflegungsangebote wie Essen auf Rädern oder offene Mittagstische. Diese Verpflegungsangebote sorgen gleichzeitig für soziale Kontakte.

In einer Projektpartnerschaft haben es sich Bayern und Baden-Württemberg zum Ziel gesetzt, bei der Ausweitung solcher Verpflegungsangebote zu unterstützen.

Die beiden Projekte haben das Ziel, durch die Etablierung von offenen Verpflegungsangeboten, die Verpflegungssituation von selbstständig lebenden Seniorinnen und Senioren zu verbessern und die soziale Teilhabe zu fördern. Es wurde analysiert, welche Unterstützung die Anbieter von Mittagstischen und Essen auf Rädern dafür benötigen. Der Nutzen und die Vorteile eines offenen Mittagstisches oder von Essen auf Rädern sind im Laufe des Projektes ermittelt worden.

Das bayerische Projekt konzentrierte sich auf stationäre Senioreneinrichtungen als Anbieter, während in Baden-Württemberg Senioreneinrichtungen, Speisenanbieter und Mehrgenerationenhäuser im Mittelpunkt standen. Besonderer Fokus lag zudem auf der Qualität im Sinne einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung.

Während der Projektlaufzeit wurden gemeinsam mit den Projektteilnehmerinnen und Projektteilnehmern Faktoren ermittelt, welche einen Einfluss auf eine erfolgreiche Öffnung in das Quartier haben. Die Informationen, Erfahrungen und Tipps baden-württembergischer und bayerischer Senioreneinrichtungen, Anbieter von Essen auf Rädern und Mehrgenerationenhäuser bilden die Grundlage für diesen Handlungsleitfaden. Inhaltlich ist dieser durch verschiedene Exkurse zu Teilaspekten, wie zum Beispiel der Kostenkalkulation und Bewerbung des Angebots ergänzt.

Die Zielgruppe für diesen Handlungsleitfaden sind vor allem stationäre Senioreneinrichtungen, Anbieter mobiler Menüdienste und Mehrgenerationenhäuser. Weitere Einrichtungen und Institutionen können die Inhalte dieses Handlungsleitfadens gerne auf die eigene Situation übertragen.

Die Inhalte dieser Broschüre haben keine Garantie auf Vollständigkeit und enthalten keine abschließenden Auflistungen. Es gibt immer noch weitere, ausführlichere Informationen und auch nicht jeder Aspekt dieses Handlungsleitfadens trifft auf jede Senioreneinrichtung beziehungsweise jeden Anbieter mobiler Menüdienste oder jedes Mehrgenerationenhauses zu. Die Informationen des Handlungsleitfadens dienen als Grundlage für die Einführung einer offenen Verpflegungsleistung und müssen auf die eigene Einrichtung übertragen und angepasst werden.



Küchenleiter



Heimbewohnerin



Hauswirtschaftsleiter



Senior



Quartiersmanagerin



Einrichtungsleiterin

2 Begriffserklärungen

Offener Mittagstisch

Der offene Mittagstisch ist ein organisiertes Verpflegungsangebot, das alle älteren Menschen und ggf. auch andere Altersgruppen aus der Umgebung wahrnehmen können. Die Seniorinnen und Senioren erhalten so eine möglichst ausgewogene Mahlzeit, die in Gesellschaft eingenommen wird und somit die soziale Teilhabe fördert. Offene Mittagstische werden häufig von Senioreneinrichtungen, Mehrgenerationenhäusern, der Kirchengemeinde, der Stadt bzw. Kommune oder von lokalen Vereinen organisiert. (1)

Essen auf Rädern

„Essen auf Rädern“ ermöglicht es älteren Menschen mit oder ohne Pflegebedarf, die in einem Privathaushalt leben, ein warmes Mittagessen in vertrauter Umgebung genießen zu können. In aller Regel werden die Speisen von einem Hersteller (Küche, Caterer) produziert und über einen dazugehörigen oder externen Mahlzeiten-dienst geliefert. Anbietende von „Essen auf Rädern“ können z.B. Wohlfahrtsverbände, ambulante Pflegedienste, stationäre Senioreneinrichtungen, private Unternehmen oder Kommunen sein. (2)

Sozialer Nahraum bzw. Quartier

Unter sozialem Nahraum bzw. Quartier wird das über die Wohnung hinausreichende räumliche und soziale Wohnumfeld verstanden, in dem Menschen ihr tägliches Leben gestalten, sich versorgen und ihre sozialen Kontakte pflegen. (3)(4)

Im Text des Handlungsleitfadens wird auf den Begriff „Quartier“ zurückgegriffen, da es die Lesbarkeit erleichtert und mit „Quartier“ ein bundesweit etablierter Begriff verwendet wird. Der soziale Nahraum ist ein Synonym für „Quartier“.

Öffnung ins Quartier für Senioreneinrichtungen

Bei einer Öffnung ins Quartier werden die pflegerischen und sonstigen Angebote so gestaltet, dass die Seniorinnen und Senioren so lange wie möglich in ihrer vertrauten Umgebung bleiben können. In diesem Zusammenhang stehen bei stationären Einrichtungen die verschiedenen Angebote sowie die „ausstrahlenden“ Dienstleistungsangebote für weitere Personengruppen des Quartiers im Vordergrund. Das Versorgungs- und Unterstützungsangebot wird über die eigenen Bewohnerinnen beziehungsweise Bewohner hinaus ausgeweitet. (3)

Soziale Teilhabe

Unter dem Begriff der Teilhabe ist die aktive Beteiligung von Menschen am politischen, sozialen, ökonomischen und kulturellen Leben zu verstehen. Dadurch kann die Lebensqualität und Gesundheit älterer Menschen maßgeblich gestärkt werden. (5)



3 Einführung einer offenen Verpflegungsleistung für stationäre Senioreneinrichtungen, Mehrgenerationenhäuser und Speisenanbieter

3.1 Motivation zur Öffnung

Die Senioreneinrichtungen, die Mehrgenerationenhäuser oder Speisenanbieter öffnen sich aus verschiedenen Gründen. Besonders motivierend wirken dabei die folgenden sozialen und organisatorischen Aspekte eines offenen Mittagstisches oder von Essen auf Rädern:

- Es besteht eine Nachfrage von Seniorinnen und Senioren aus dem Quartier oder deren Angehörigen nach einem offenen Mittagstisch.
- Die Voraussetzungen für eine Erweiterung des Angebots sind gegeben, zum Beispiel die Küchen- und Personalkapazitäten sind ausreichend vorhanden und die Räumlichkeiten und die Lage der Einrichtung bieten sich für eine offene Verpflegungsleistung an. Das gesamte Team ist motiviert, das neue Angebot umzusetzen.
- Mit der Einführung eines offenen Mittagstisches und der Gewinnung von neuen Essensgästen lassen sich die Einnahmen in der Einrichtung steigern.



”

„Im Grunde möchte die Küche alles umsetzen, was den Bewohnern guttut. Daher kann der offene Mittagstisch mit guter Planung als gemeinsame Mahlzeit eingeführt werden. Und wenn wir damit auch alleinlebenden Senioren ein gutes Essen in Gemeinschaft ermöglichen, ist es Grund genug, unser Angebot zu öffnen.“

Küchenleiter



Mehrgenerationenhaus

3.2 Vorteile und Nutzen der Öffnung für den Anbieter

Das Angebot eines offenen Mittagstisches oder von Essen auf Rädern bietet viele Chancen für die Senioreneinrichtung, das Mehrgenerationenhaus oder auch den Speisenanbieter beziehungsweise den Anbieter mobiler Menüdienste, wie zum Beispiel:

Bekanntmachung und Einbindung der Einrichtung im Quartier beziehungsweise der Gemeinde

Ein offener Mittagstisch ist eine zusätzliche Werbung für die Einrichtung. Sie wird im Quartier und für ihre künftige Zielgruppe sichtbar und bekannter. Der gesteigerte Bekanntheitsgrad vereinfacht möglicherweise die Akquise von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Auszubildenden.

Die zusätzliche und kostenlose Werbung durch die offene Verpflegungsleistung macht potenzielle zukünftige Bewohnerinnen und Bewohner auf die Senioreneinrichtung aufmerksam.

Abbau von Ängsten bei der künftigen Zielgruppe

Ein offener Mittagstisch oder auch Essen auf Rädern ist eine Möglichkeit für die älteren Menschen der Umgebung, die Einrichtung niedrigschwellig kennenzulernen. Es bietet eine Gelegenheit, unkompliziert Kontakte zu Personal, Bewohnerinnen und Bewohnern zu knüpfen, das Haus kennenzulernen und das Essen zu probieren.

Diese Erfahrungen in der Einrichtung und das Kennenlernen des Lebens dort, hilft dabei, Ängste vor einem Umzug in eine Einrichtung zu verringern und kann so notwendige Entscheidungen für eine Senioreneinrichtung erleichtern.

„Die beste Werbung ist Mund-zu-Mund-Propaganda, das Essen kann ausprobiert werden und überzeugt den ein oder anderen künftigen Heimbewohner.“

Einrichtungsleiterin



„Wenn man schon mal bei uns war, kennt man uns, vor allem auch schon ein paar Bewohner und das Personal. Und wenn dann noch das Essen gut war, hat man eine positive Einstellung zur Einrichtung erreicht.“

Einrichtungsleiterin



Steigerung der Wirtschaftlichkeit

Zusätzliche Essensgäste steigern die Küchenauslastung und vereinfachen nebenbei die Kalkulation der Preise. Eine größere Produktionsmenge lässt zudem die Kosten für die Produktion und Waren pro Portion sinken. So bietet sich vielleicht auch die Möglichkeit, etwas kostspieligere Gerichte anzubieten oder zumindest das Budget besser einzuhalten. Somit steigert sich insgesamt die Wirtschaftlichkeit der Küche und damit auch der Einrichtung. Dadurch lassen sich Arbeitsplätze sichern.

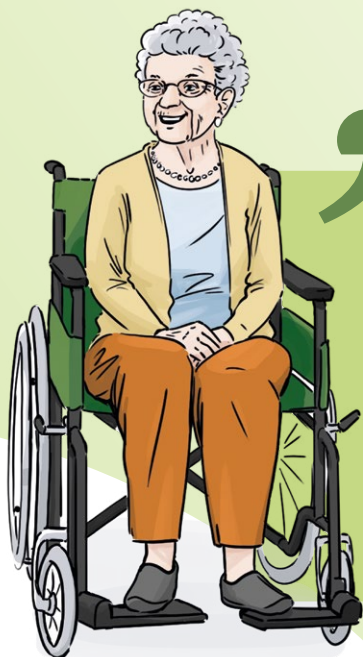
Steigerung der Wertschätzung

Die Öffnung macht die Verpflegungsleistung und somit die Arbeit der Küche nach innen und außen sichtbar. Dies steigert die Anerkennung, Wertschätzung und Zufriedenheit der Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter sowie der Servicekräfte.

Steigerung der sozialen Kontakte für die Bewohnerinnen und Bewohner

Durch neue Essensgäste im Speisesaal ergeben sich neue Kontakte zwischen den Bewohnerinnen und Bewohnern und externen Essensgästen. Es kann ein Gemeinschafts- und Zugehörigkeitsgefühl für die Bewohnerinnen und Bewohner zum Quartier entstehen. Durch abwechslungsreiche Gespräche und Informationsaustausch über die Einrichtung hinaus fühlen sich auch Bewohnerinnen und Bewohner eher als Teil des Quartiers.

Eine offene Verpflegungsleistung baut eine Brücke zwischen der Senioreneinrichtung und ihren Bewohnerinnen und Bewohnern und der Gemeinde mit ihren Mitgliedern. Das neue Angebot bietet beiden Seiten Abwechslung und Freude im Alltag und erhöht die soziale Teilhabe. Dies stärkt auch die Außenwirkung der Einrichtung.



„Ich habe es genossen, unten mit den Leuten aus der Stadt zu essen, da war wieder Leben bei uns. Meine Zimmer Nachbarin fand das alles zu hektisch und hat dann oben im kleinen Speisesaal gegessen.“

Heimbewohnerin

3.3 Vorteile und Nutzen der Öffnung der Verpflegungsleistung für Seniorinnen und Senioren aus dem Quartier

Für die Seniorinnen und Senioren aus der Umgebung der Einrichtung hat eine offene Verpflegungsleistung ebenfalls diverse Vorteile:

Abbau von Ängsten vor einem Umzug in die Senioreneinrichtung

Das unkomplizierte, einfache Kennenlernen der Einrichtung, des Alltags in der Einrichtung, des Personals und auch der bereits dort lebenden Bewohnerinnen und Bewohnern baut Ängste vor einem Umzug ab und erleichtert die Entscheidung für eine Einrichtung.

Verbesserung der Ernährungssituation

Durch die Teilnahme am offenen Mittagstisch lässt sich auch die Ernährungssituation erheblich verbessern, wenn die Anbieter des offenen Mittagstisches auf eine bedarfsgerechte, gesundheitsförderliche und ausgewogene Lebensmittelauswahl achten, wie es die Essensgäste im privaten Alltag oftmals nicht mehr leisten können.

Steigerung der sozialen Teilhabe

Die Teilnahme an einem offenen Mittagstisch steigert die soziale Teilhabe über eine Zunahme der sozialen Kontakte. Ein offener Mittagstisch wird bei den Seniorinnen und Senioren zu einem „Highlight des Tages“. Es ist ein fester Termin und ein Grund das Haus zu verlassen. Dies sorgt für eine Wochenstruktur und Abwechslung im Alltag.

Zu Hause lebende Seniorinnen und Senioren haben die Möglichkeit, am offenen Mittagstisch neue Kontakte zu knüpfen oder sich mit Freunden und Bekannten innerhalb und außerhalb der Einrichtung am offenen Mittagstisch zu einem gemeinsamen Mittagessen zu verabreden.

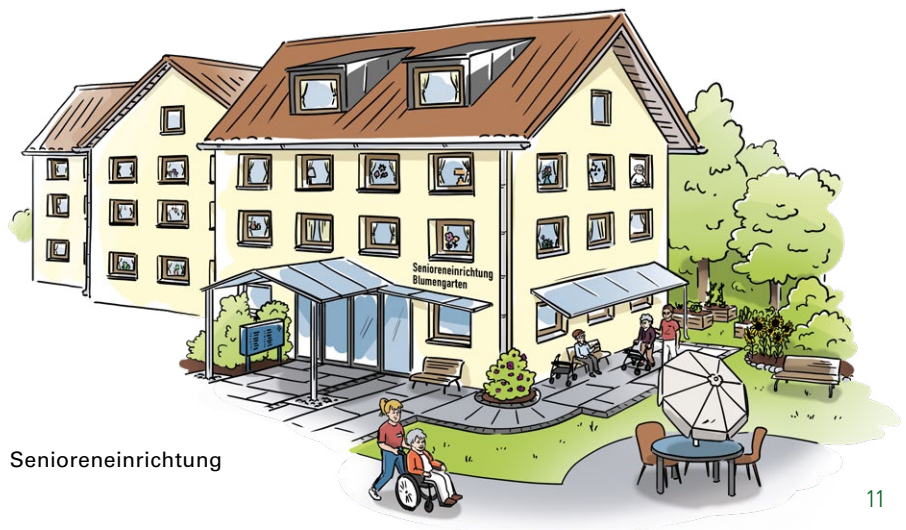
Weitere Informationen zur „Steigerung der sozialen Teilhabe“ befinden sich auf Seite 36.

Sicherheit für Seniorinnen und Senioren

Ein regelmäßiger Treffpunkt zum gemeinsamen Mittagessen oder auch eine Anmeldung zum Essen auf Rädern sorgt möglicherweise bei den Seniorinnen und Senioren für Sicherheit. Ein Nichterscheinen zum Mittagessen oder keine Annahme des gelieferten Essens führt idealerweise zu Nachforschungen und Kümmern durch die Einrichtung oder Bekannten.

Erhalt der Selbstständigkeit

Die offene Verpflegungsleistung ist für Seniorinnen und Senioren eine Unterstützung im Alltag und sorgt dafür, dass die älteren Menschen länger im eigenen Zuhause bleiben und selbstständig leben können. Die Teilnahme an einer offenen Verpflegungsleistung ist daher für Seniorinnen und Senioren oftmals eine Art Selbstfürsorge und steigert insgesamt ihre Lebensqualität.



4 Von der Planung bis zur Umsetzung

Eine umfassende Planung ist der Schlüssel zu einer erfolgreichen Umsetzung eines offenen Mittagstisches und/oder dem Angebot von Essen auf Rädern. Dafür muss ausreichend Zeit eingeräumt werden – eine Umsetzung kann nicht von heute auf morgen erfolgen. Die folgende Grafik zeigt, welche Schritte in der Planung notwendig sind.

Einführung einer offenen Verpflegungsleistung



Im Folgenden sind die Schritte und Eckpunkte zur Orientierung bei der Vorbereitung und Planung des Angebotes beschrieben.

Eine Checkliste zur Umsetzung der Idee befindet sich auf Seite 42 sowie separat auf den Internetseiten des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg und des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern. Hinweise zu den Internetseiten sind auf Seite 46 zu finden.

4.1 Zielfestlegung

Um das Verpflegungsangebot zu öffnen und diese Aufgabe erfolgreich zu meistern, muss im Vorfeld genau feststehen, wie dieses neue Angebot aussehen soll, welche Erwartungen daran geknüpft sind und was dadurch erreicht werden soll.

Das bedeutet, es muss ein konkretes Ziel für das neue Angebot festgelegt werden. Bei der Festlegung des Zieles helfen folgende Fragen:

- Welches Angebot möchten wir neu einführen?
- Was möchten wir durch das neue Angebot erreichen?
- Wie soll unser neues Angebot aussehen? Was beinhaltet das neue Angebot?
- Was ist bei der Öffnung der Verpflegungsleistung wichtig?
- Worauf legen wir besonderen Wert?

In der Praxis hat es sich bewährt, das Ziel der neuen, offenen Verpflegungsleistung präzise und detailliert festzuhalten. Anhand dieses festgehaltenen Zieles lässt sich letztendlich überprüfen, ob die gewünschten Aspekte mit der eingeführten Mittagsverpflegung erreicht werden.

Über das festgelegte Ziel erhält die Planung und Organisation eine Richtung und die Einführung einer offenen Verpflegungsleistung wird erleichtert.

4.2 Ist-Analyse

Bei der Ist-Analyse wird die aktuelle Ausgangssituation betrachtet und geprüft, welche Rahmenbedingungen schon umgesetzt beziehungsweise vorhanden sind. Dies ist eine entscheidende Voraussetzung für die Planung und Umsetzung der neuen Idee. Im Laufe dieser Analyse sind folgende Aspekte zu beachten.

Nachfrage ausreichend vorhanden

Eine Öffnung der Verpflegungsleistung ist nur dann erfolgreich, wenn eine entsprechende Nachfrage für das Angebot vorhanden ist. Gegebenenfalls ist es sinnvoll, das Meinungsbild der Seniorinnen und Senioren aus dem Umfeld zuvor abzufragen.

Checkliste

- Nachfrage
- Konkurrenz
- Lage
- Ressourcen
- Finanzierung
- Schnittstellenmanagement
- Partner

Konkurrenzangebote

Es empfiehlt sich, sich vor einer Öffnung in der näheren Umgebung nach anderen, ähnlichen Angeboten umzusehen, wie zum Beispiel ein warmer Mittagstisch einer Metzgerei. Zur Vermeidung eines Konflikts ist eine klare Abgrenzung des eigenen Angebots am sichersten, zum Beispiel durch ein Angebot ausschließlich für die Zielgruppe Seniorinnen und Senioren. Eine Abgrenzung kann auch durch das eigene Verpflegungskonzept und die Ziele des neuen Angebots erfolgen. Eine direkte Kommunikation und Abstimmung mit der örtlichen Gastronomie im Vorfeld ist hilfreich und vermeidet Konflikte.

Lage der Einrichtung

Damit die Seniorinnen und Senioren aus der Umgebung den offenen Mittagstisch annehmen, ist eine zentrale Lage der Einrichtung beziehungsweise gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder zu Fuß sehr wichtig.

Auch für Essen auf Rädern ist die Lage ausschlaggebend. Die Fahrtzeiten und Strecken dürfen nicht zu weit und lange sein, da dadurch die Qualität der Mahlzeit leidet und die Kosten für die Lieferung zu hoch werden.

Vorhandene und benötigte Ressourcen

Für die Öffnung der Verpflegungsleistung werden zusätzliche Ressourcen benötigt. Dazu zählen zum Beispiel mehr Personal für die Portionierung und Auslieferung. Diese benötigten Ressourcen müssen bereits in der Planung mitbedacht werden und in die Finanzplanung einfließen. Denn unter einem Personalmangel leidet unter Umständen nicht nur das neue Angebot, sondern auch die Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

HERAUSFORDERUNG



Berücksichtigung der Konkurrenz:

Um Konflikte mit anderen Anbietern von Verpflegungsleistungen aus der Umgebung zu vermeiden, sollten bestehende Angebote berücksichtigt werden. Es ist ratsam, die Schaffung eines direkten Konkurrenzangebots zu vermeiden.

FÖRDERLICHER FAKTOR



Lage der Einrichtung:

Die Einrichtung sollte zentral gelegen oder gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sein.

HERAUSFORDERUNG



Personelle Ausstattung:

Für die Öffnung der Verpflegungsleistung werden zusätzliche Ressourcen benötigt. Zu Beginn der Planung muss daher sichergestellt sein, dass es für die neuen Ziele ausreichend personelle Kapazitäten gibt. Ohne ausreichendes Personal kann das neue Angebot nicht eingeführt werden.

Finanzierung

Auch finanziell müssen ausreichende Ressourcen für die Umsetzung zur Verfügung stehen. Im Vorfeld ist zu überlegen, wie die (zusätzlichen) Kosten durch das Angebot abgefangen werden. Zudem ist zu klären, ob durch das Angebot ein Gewinn erwirtschaftet oder kostendeckend gearbeitet werden soll.

Bei der Kostenkalkulation sollte die Menüplanung miteinbezogen werden. Einfluss auf die Kalkulation haben die Anzahl der Menülinien beziehungsweise Gerichte und die Portionsgröße. Die Anzahl der Gerichte und die Portionsgrößen hängen dabei stark von der Zielgruppe ab.

Das neue Angebot muss wirtschaftlich sein. Ein Gewinn durch das neue Angebot ist nicht zwingend notwendig und auch gegebenenfalls nicht gewünscht. Für eine erfolgreiche Einführung und Fortführung der offenen Verpflegungsleistung ist eine ausführliche Kostenkalkulation unerlässlich.

Bei der Kalkulation des Angebots „Essen auf Rädern“ sind der Lieferumkreis, der Bedarf an Fahrzeugen und die Lieferzeiten zu berücksichtigen. Ein weiterer wichtiger Kostenfaktor ist hier die Arbeitszeit der Fahrerinnen und Fahrer.

Bei Mittagstischangeboten, die nicht aus einer bestehenden Senioreneinrichtung kommen, bietet es sich an, mit der Stadt, der Gemeinde beziehungsweise dem Quartier sowie regionalen Vereinen oder Stiftungen ins Gespräch zu gehen und zusammenzuarbeiten. Daraus ergeben sich möglicherweise hilfreiche Finanzierungsmöglichkeiten, zum Beispiel durch Spenden oder gezielte Zuschüsse. Diese finanziellen Mittel lassen sich für notwendige Anschaffungen nutzen oder werden eingesetzt, um den Preis des Mittagessens zu senken. Es können auch bestehende Räumlichkeiten gemietet oder kostenfrei genutzt werden, was wiederum Kosten einspart.

HERAUSFORDERUNG



Kostenkalkulation:

Durch unterschiedliche Zielgruppen mit unterschiedlichen Anforderungen (zum Beispiel unbekannte Essensgäste mit unbekanntem Vorlieben) wird die Kostenkalkulation erschwert und unsicher, vor allem bei kurzfristiger An- oder Abmeldung.

”

„Unser Ziel ist es, dass sich das Angebot selbst trägt. Wenn wir doch einen Überschuss erwirtschaften, fließt das in die Ehrenamtspauschale oder wird in ein kleines Fest, wie zum Beispiel eine Weihnachtsfeier, investiert.“

Quartiersmanagerin

”

„Für unseren Mittagstisch erhalten wir mindestens eine jährliche Spende von einer Stiftung und gehen immer wieder auch mit anderen Institutionen ins Gespräch, damit können wir schon einiges stemmen. Über solche Kontakte finden sich manchmal auch neue Helfer oder langfristige ehrenamtliche Mitarbeiter.“

Quartiersmanagerin



Schnittstellenmanagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Für eine erfolgreiche Umsetzung ist eine gemeinsame Planung mit Einbezug aller Beteiligten von großer Bedeutung. Einem reibungslosen Ablauf in der Einrichtung stehen vor allem schlechte beziehungsweise ungenaue Absprachen und fehlende Zusammenarbeit im Weg.

Vor der Umsetzung und Planung sind die Verantwortlichkeiten klar festzulegen und anfallende Aufgaben für das Vorhaben unter allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gerecht zu verteilen. Das gesamte Team, auch die Vorgesetzten, muss in Entscheidungen miteinbezogen werden und vom Vorhaben überzeugt sein.

Die Zusammenarbeit und das Schnittstellenmanagement zwischen den beteiligten Bereichen sind im Vorfeld zu regeln. Die Leitungen haben eine wichtige koordinierende und motivierende Funktion bei der Umsetzung neuer Ideen. Der Rückhalt der Vorgesetzten für die Öffnung der Verpflegungsleistung ist ausschlaggebend für die Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und damit für eine erfolgreiche Einführung des neuen Angebots.

”

„Es braucht Transparenz in der Einrichtung und bei der Einführung neuer Ideen – jeder muss wissen, welche Aufgaben die anderen haben und damit jeder weiß, dass die anderen nicht „faul rumliegen“ – so kann kein Unmut entstehen.“

Hauswirtschaftsleiter



FÖRDERLICHER FAKTOR

→ Kommunikation, Zusammenhalt und Motivation im Team:

Ausschlaggebend für die erfolgreiche Umsetzung der Idee ist der Wille, Spaß und die Überzeugung des kompletten Teams. Die Hintergründe und Entscheidungen sollten gegenüber den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und auch den Teilnehmerinnen und Teilnehmern offen kommuniziert werden. Dies schafft mehr Verständnis und Akzeptanz bei allen Beteiligten.

Wichtig für ein funktionierendes Team ist also ein gutes Schnittstellenmanagement und viel Kommunikation sowie der Rückhalt der Vorgesetzten.

HERAUSFORDERUNG

→ Zusammenhalt und Motivation im Team:

Ohne die Motivation und die Mitarbeit des gesamten Teams lassen sich neue Ideen nicht umsetzen und die Einführung einer offenen Verpflegungsleistung ist schwer umsetzbar.

Beteiligung von Partnern

Als potenzielle Partner für die Einführung eines neuen Angebots kommen die Träger, die Kommunen oder Städte, die Kirchen und auch Nachbarschafts- oder Sozialdienste in Frage. Auch die Unterstützung durch Ehrenamtliche ist zu erwägen. Mögliche Partner können das Angebot bekannt machen und Kontakte herstellen. Bestehende Strukturen und Erfahrungen sind so nutzbar. Beispielsweise unterstützen Sozialdienste bei der Auslieferung von Speisen oder bei der Einführung eines Fahrdienstes. Bei dem Einsatz von Ehrenamtlichen ist der Aufwand für Schulungen, Einarbeitung und Belehrungen im Vergleich zum Nutzen zu berücksichtigen.

Die Kooperation mit verschiedenen Partnern sorgt für ein hilfreiches Netzwerk und eine gute Versorgungsqualität für die Seniorinnen und Senioren des Quartiers. Vor allem die Kooperation mit einem ambulanten Dienst ist von großer Bedeutung.

FÖRDERLICHER FAKTOR



Beteiligung von Partnern:

Partner können bei der Planung und Umsetzung des neuen Angebots hilfreich sein. Unterstützungsmöglichkeiten bieten sie zum Beispiel durch finanzielle Mittel, die Übernahme von Tätigkeiten oder Bekanntmachung des Angebots.



„Wären Partner hilfreich? Das kommt ganz auf den Partner an. Ehrenamtliche müssen lebensmittelrechtlich geschult werden und benötigen Belehrungen sowie Arbeitskleidung. Der Aufwand wäre für eine überschaubare Anzahl an Essensgästen zu hoch. Es muss vorher immer überlegt werden, ob sich der Aufwand lohnt.“

Hauswirtschaftsleiter



„Mit möglichst vielen Leuten in Kontakt treten, die mit Senioren zu tun haben, um auch Terminüberschneidungen bei den Angeboten zu vermeiden.“

Quartiersmanagerin



4.3 Konzepterstellung

Zur Umsetzung der neuen Idee und der Einführung der neuen offenen Verpflegungsleistung in der Senioreneinrichtung oder dem Mehrgenerationenhaus hilft ein Konzept. Darin werden notwendige Schritte und Aufgaben deutlich und für jeden sichtbar.



Checkliste

- Zielgruppe
- Menüplanung
- Küchenorganisation
- Essensort
- Essensausgabe
- Lieferung
- Preisgestaltung
- An- und Abmeldung
- Bezahlung
- Rechtliche Vorgaben
- Werbung
- Fahrdienst

FÖRDERLICHER FAKTOR



Ausführliche Planung des Angebots:

Eine ausführliche (schriftliche) Planung des Angebots mit Festlegung der Ziele und Rahmenfaktoren unter Einbezug aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat sich in der Praxis bewährt.

Vor allem bei der Ansprache und Beteiligung externer Partner ist die Festlegung konkreter Ziele und eine klare Aufgabenverteilung hilfreich.

Durch eine fortlaufende Dokumentation werden notwendige Anpassungen sichtbar und der Fortschritt des Projektes aufgezeigt. Ein Konzept zeigt die nächsten Arbeitsschritte an und vereinfacht die Zusammenarbeit vieler verschiedener Bereiche und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Eine Vorlage für ein Konzept zur Einführung einer offenen Verpflegungsleistung ist unter den Materialien in dieser Broschüre auf den Seiten 43-44 sowie separat auf den Internetseiten des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg beziehungsweise des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern zu finden. Die Hinweise auf die Internetseiten befinden sich auf Seite 46.

Das Konzept sollte folgende Punkte beinhalten

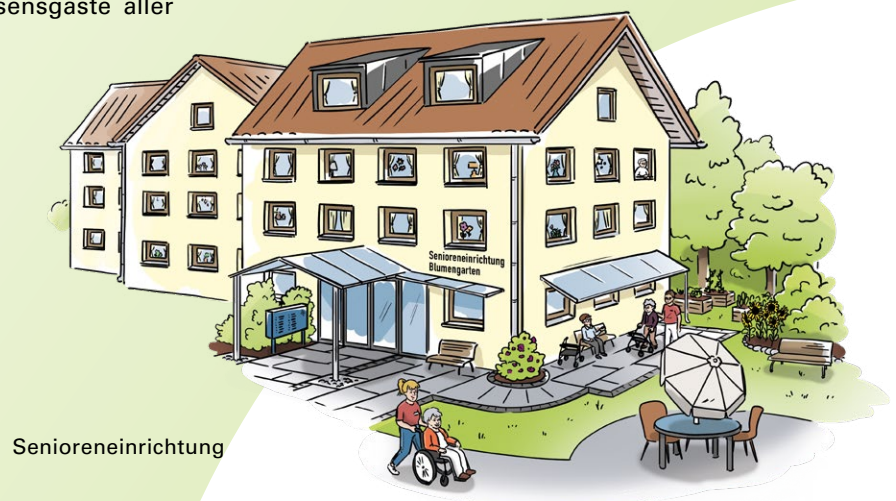
- Ziel des neuen Angebots:
Das Ziel des neuen Angebots ist schon im vorherigen Schritt festgelegt und dient als Grundlage des Konzepts.
- Detaillierte Beschreibung des neuen Angebots inkl. Bewerbungsstrategie
- Meilensteine mit Zeitplan für die Einführung des neuen Angebots
- Liste über die notwendigen Anschaffungen
- Finanzplan

Die Inhalte des Konzeptes sind regelmäßig anzupassen beziehungsweise zu aktualisieren, falls im Verlauf der Einführung der offenen Verpflegungsleistung Änderungen auftreten. Dabei ist eine umfassende Dokumentation wichtig, damit alle Beteiligten den aktuellen Stand des Projektes und die nächsten Aufgaben eindeutig erfassen und nachvollziehen.

Die Planung des neuen Angebots umfasst folgende Aspekte. Die Entscheidungen hinsichtlich dieser Aspekte werden im Konzept unter der Beschreibung des Angebots schriftlich festgehalten.

Zielgruppe

Die Zielgruppe für das neue Angebot muss im Vorfeld festgelegt werden und der Bedarf bei diesen Personengruppen überprüft werden. Hauptsächlich Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Mittagstisch sind sicherlich die Seniorinnen und Senioren des Quartiers, können aber auch die Bewohnerinnen und Bewohner eines Betreuten Wohnens oder einer Tagespflegeeinrichtung sein. Die Zielgruppe für einen offenen Mittagstisch kann auch auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nahegelegener Unternehmen oder Behörden und der eigenen Einrichtung sowie weitere Interessierte ausgeweitet werden. In Mehrgenerationenhäusern sitzen Essensgäste aller Altersgruppen an einem Tisch.



Menüplanung

Zunächst muss festgelegt werden, welche Speisen oder auch Getränke im Essenspreis inbegriffen sind (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, Salat etc.). Bei einer Versorgung von verschiedenen Zielgruppen ist auch zu entscheiden, ob es eine einzelne Menülinie gibt, die einen möglichst breiten Geschmack trifft, oder ob spezifische Menülinien für die unterschiedlichen Zielgruppen zur Auswahl angeboten werden. Bei den Portionsgrößen sollte die Zielgruppe nicht außer Acht gelassen werden. Zum Beispiel kann die Zubereitung von verschiedenen Komponenten als Auswahlmöglichkeit hilfreich sein. So wird das Angebot flexibler und trifft verschiedene Vorlieben. Der offene Mittagstisch oder Essen auf Rädern erweitert das vorhandene Angebot.

Das Speisenangebot hat den größten Einfluss auf die Teilnahme der Seniorinnen und Senioren. Eine schmackhafte oder besonders attraktive Mahlzeit motiviert die Seniorinnen und Senioren zur Teilnahme am Mittagstisch.



„Ich gehe vor allem zum Mittagstisch, wenn es meine Lieblings Speisen, wie Karpfen, Käsespätzle oder Rindergulasch gibt.“

Senior



„Mir sind kleinere Portionen lieber, ich esse meinen Teller einfach gerne leer, so kenne ich es auch von früher. Wenn ich doch noch mehr Hunger oder Appetit habe, kann ich jederzeit nach einem Nachschlag fragen.“

Heimbewohnerin

Während der Planung spielt idealerweise der Anspruch an die Verpflegung und die Qualität der Mahlzeiten eine große Rolle. Es muss abgestimmt werden, ob mit den steigenden Essenszahlen der aktuelle Standard beibehalten werden kann oder ob hier Anpassungen notwendig sind. So kann es beispielsweise sein, dass durch die hohen Essenszahlen mehr Küchenpersonal notwendig wird oder vorverarbeitete Produkte eingesetzt werden müssen.

HERAUSFORDERUNG



Vermeidung von Lebensmittelverschwendung:

Bei unbekanntem Essensgästen sowie der Möglichkeit einer kurzfristigen An- und Abmeldung für das Verpflegungsangebot ist die korrekte Abschätzung der benötigten Portionen und der Portionsgrößen schwer. Es kann dadurch zu einem erhöhten Anfall von Speiseresten kommen, die idealerweise in neuen Gerichten wiederverwertet werden können.

Küchenorganisation

Die Einführung eines neuen Angebots kann Auswirkungen auf die Küchenorganisation beziehungsweise auf die Abläufe in der Küche haben. Meistens können die zusätzlichen Essen problemlos in die vorhandenen Prozesse eingebunden werden. Um hier jedoch nicht überrascht zu werden, ist es wichtig, diese Prozesse im Vorfeld zu prüfen und gegebenenfalls neu aufzubauen. Veränderungen in den Küchenabläufen betreffen vor allem die Organisation der Speisenausgabe, die Essenszeiten oder die Portionierung.

Die Portionierung von Mahlzeiten für Essen auf Rädern benötigt mehr Platz und Personal, dies muss im Vorfeld abgestimmt werden. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche und das Servicepersonal müssen über die neuen, angepassten Abläufe informiert und die Zuständigkeiten neu vereinbart werden. So wissen alle, was zu tun ist.

Durch das Angebot Essen auf Rädern wird eine ausführlichere Dokumentation des Qualitätsmanagements notwendig. Es müssen beispielsweise Temperaturmessungen durchgeführt werden, welche Personal binden und mehr Zeit benötigen.

Zudem ist ein geeignetes Geschirrsystem zur Einführung eines Essens auf Rädern notwendig. Vor der Beschaffung müssen die gewünschten Eigenschaften dieses Geschirrsystems festgelegt werden, zum Beispiel hinsichtlich Material, Warmhaltezeit und Temperatenausgleich. Gleichzeitig ist einzuplanen, wie die Komponenten des Menüs im Geschirrsystem präsentiert werden, zum Beispiel Trennung und Anordnung von Kalt- und Warm Speisen. Vor allem auf die Hitzebeständigkeit und gute Handhabbarkeit in der Küche, Spülküche und durch die Kundin beziehungsweise den Kunden ist zu achten. Eine Nutzung von Doppel-Sets, das heißt Warmhalteboxen in doppelter Ausführung je Kundin und Kunde, vereinfacht die Organisation der Liefertouren, vermeidet mehrere Fahrten zur Abholung der gebrauchten Geschirrsysteme und verringert den täglichen Spülbedarf.



„Das Geschirrsystem hat Auswirkungen auf die Qualität der Mahlzeit. Unsere Kunden wollen das Essen warm erhalten und nicht noch in der Mikrowelle aufwärmen, sie wollen aber auch keinen Aludeckel abmachen und Müll produzieren. Da gibt es Einiges zu beachten.“

Küchenleiter



FÖRDERLICHER FAKTOR



Kapazität der Küche:

Ausreichend Platz und Personal vereinfacht die erfolgreiche Umsetzung der Idee.

Essensort

Die Ausstattung der Küche und des Speisesaals spielt bei der Planung eine wichtige Rolle. Dabei ist es unter Umständen notwendig, die Ausstattung an die neuen Ziele anzupassen.

Der Essensort für externe Essensgäste muss im Vorfeld festgelegt werden. Bei offenen Mittagstischen in Senioreneinrichtungen ist zu entscheiden, ob die Bewohnerinnen und Bewohner gemeinsam mit den externen Essensgästen die Mahlzeiten einnehmen. Des Weiteren ist wichtig abzuklären, ob es genügend Platz im Speisesaal oder der Cafeteria gibt, um weitere Essensgäste aufzunehmen. Bei einer gemeinsamen Nutzung des Speisesaals kann Wert auf eine festgelegte Sitzordnung gelegt werden. Durch eine Sitzordnung lassen sich entweder bewusst eine Durchmischung von Bewohnerinnen und Bewohnern mit den Essensgästen erreichen oder diese gezielt trennen. Diese Fragen müssen gemeinsam mit allen Beteiligten beantwortet werden. Hier sind bei der Umsetzung auch die Pflegekräfte und das Servicepersonal betroffen und in die Entscheidung einzubeziehen.

„Im Speisesaal ist die Sitzordnung gemischt – Bewohner neben externen Senioren, darauf wird am Anfang Rücksicht genommen. Ebenso wird darauf geachtet, ob die Bewohner sich kennen.“

Hauswirtschaftsleiter



HERAUSFORDERUNG



Räumliche Ausstattung & Essensausgabe:

Die Gegebenheiten in der Einrichtung, vor allem in der Küche, dem Speisesaal oder der Cafeteria müssen im Vorfeld berücksichtigt und in die Planungen einbezogen werden. Eine wichtige Rolle spielt bei der Erweiterung des Angebots auch die Logistik in der Einrichtung, das heißt wie sind die Laufwege oder ist genügend Platz für den Servicewagen vorhanden. Nur eine funktionierende Logistik und passende Ausstattung sorgen für ein erfolgreiches Angebot und zufriedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

„Die Logistik wurde vor der Einführung nicht berücksichtigt. Es gab zum Beispiel nur einen Aufzug für die Bewohner und die Küche sowie keine richtige Ausgabetheke im neuen Speisesaal. Das hat zu Beginn für viel Chaos gesorgt. Im Nachhinein würden wir das vorher bedenken.“

Küchenleiter



Essensausgabe

Es ist wichtig im Vorfeld zu entscheiden, ob es einen Tischservice, Schüsselservice oder ein Tablettssystem gibt. Diese Entscheidung hat Auswirkungen auf die Organisation in der Küche und auf das Servicepersonal. Das bestehende System muss bei dieser Entscheidung beachtet werden.

Lieferung und Lieferung und Lieferumkreis

Für die Auslieferung der Speisen sind u. a. Auslieferung, Entfernung, Lieferdauer, Geschirrsystem einzuplanen.

Die Auslieferung können beispielsweise Ehrenamtliche oder geringfügig Beschäftigte übernehmen. Die Lieferung muss nicht grundsätzlich ein Speisenanbieter oder die Senioreneinrichtung übernehmen. So können zum Beispiel auch ambulante Pflegedienste die Mahlzeiten für die Kundinnen und Kunden mitnehmen. Dazu ist eine gesonderte Schulung der Pflegekräfte und Ausstattung der Fahrzeuge notwendig. Als Fahrerinnen und Fahrer kommen unter Umständen auch Bundesfreiwilligendienstlerinnen und -dienstler oder geringfügig Beschäftigte in Frage.

Eine weitere Möglichkeit ist die Abholung der Mahlzeiten in Großgebinden zur selbstständigen Portionierung durch den Kunden, wie es bei der Versorgung von Schulen oder Kindergärten üblich ist. Für Tagespflegeeinrichtungen kann auch der Fahrdienst der Tagespflege die Mahlzeiten in Großgebinden abholen.

Bei der Festlegung des Lieferumkreises und der Routen muss auf die Lieferzeiten geachtet werden, damit die Auslieferung wirtschaftlich rentabel bleibt. Eine große Entfernung sorgt für lange Fahr- und Warmhaltezeiten, darunter leidet die Speisenqualität sowie die Wirtschaftlichkeit des Angebots. Durch viele Touren lassen sich die Lieferzeiten senken, dafür werden allerdings viele Fahrzeuge sowie Fahrerinnen und Fahrer benötigt.

Es ist daher ratsam, einen maximalen Lieferradius für das Essen auf Rädern festzulegen und die Streckenplanung effizient zu gestalten. Es ist wichtig, diesen Umkreis genau zu definieren und zu kommunizieren, so dass mögliche Kundinnen und Kunden über die Konditionen des Essens auf Rädern Bescheid wissen. Eine weitere Möglichkeit die Fahrzeiten gering zu halten, ist die Begrenzung der gelieferten Mahlzeiten pro Fahrt. Hier muss eine sinnvolle Anzahl an Lieferungen im Vorfeld getestet werden.



„Unsere Erfahrung zeigt: Maximal vier Kilometer Lieferumkreis, das bedeutet ca. zwei Stunden Fahrzeit für den Fahrer. Weitere Strecken sind nicht rentabel und verschlechtern die Essensqualität.“

Einrichtungsleiterin

Preisgestaltung

Der Preis des Angebots hat großen Einfluss auf die Teilnahme der Seniorinnen und Senioren an den offenen Verpflegungsangeboten. Ein zu hoher Preis kann Seniorinnen und Senioren vom Angebot ausschließen.

Für den Umgang mit Seniorinnen und Senioren, welche aus Kostengründen nicht an der offenen Verpflegungsleistung teilnehmen können, gibt es Ideen im Exkurs zum Thema Altersarmut.

Exkurs

Kostenkalkulation und Besteuerung des Angebots

Eine offene Verpflegungsleistung, wie zum Beispiel Essen auf Rädern oder ein offener Mittagstisch, sind eine zusätzliche Einnahmequelle für die Senioreneinrichtung.

Bei der Einführung weiterer Angebote in der Einrichtung muss auf die korrekte Kalkulation, Abrechnung und Dokumentation geachtet werden. Ein Finanzplan beschreibt die notwendigen Investitionen und zeigt die verschiedenen Möglichkeiten zur Finanzierung inklusive der Möglichkeiten einer Förderung. Ausführliche Konzepte beziehungsweise Finanzpläne enthalten für das geplante neue Angebot eine Wirtschaftlichkeitsrechnung. Diese dient zur Abwägung von Risiken und Chancen des geplanten Angebots.

Die Art des neuen Angebots hat Einfluss auf die Kostenkalkulation und Abrechnung. Somit muss vor der Kostenkalkulation feststehen, wie das Angebot aussehen soll und welche Leistungen inbegriffen sind.

Als Basis für den Verkaufspreis des neuen Angebots dient der Selbstkostenpreis, welcher auf das Menü heruntergerechnet wird. Unter Umständen kommen weitere Kosten auf das Angebot hinzu, zum Beispiel Kosten für die Lieferung. Zur Kalkulation des endgültigen Preises des Angebots ist es legitim einen Gewinn- oder Risikoaufschlag hinzuzufügen. Mit diesem Aufschlag werden mögliche Risiken, wie der Anstieg der Lebensmittel- oder Energiepreise oder Personalausfälle gedeckt. Der Gewinn- beziehungsweise Risikoaufschlag liegt in der Regel zwischen drei und sieben Prozent. Dieser Risikoaufschlag kann auch nach außen an die Kundinnen und Kunden kommuniziert werden.

Im Falle einer Gemeinnützigkeit muss hier abgewogen werden, ob durch einen Risikoaufschlag die Gemeinnützigkeit verletzt wird. Die Einkalkulierung eines Risikoaufschlags ist eine unternehmerische Entschei-

dung und wird von der Geschäftsführung entschieden.

Zur endgültigen Kalkulation des Preises bietet sich die Deckungsbeitragsrechnung an. Diese Kennzahl bildet den Betrag, der zur Deckung der fixen Kosten notwendig ist, gewährleistet eine transparente Preispolitik und ermöglicht jederzeit eine Kostenkontrolle.

Zur Abrechnung mit den Kundinnen und Kunden empfiehlt sich ein schriftlicher Vertrag. Es kann im Vorfeld ein Mustervertrag durch eine juristische Fachkraft erstellt werden, welcher dann bei Vertragsschluss individuell angepasst wird, zum Beispiel durch die Essens-tage, Anschrift, gegebenenfalls Geburtstag der Kundin bzw. des Kunden. Die Abrechnungsart wird ebenfalls in diesem Vertrag festgehalten. Die Abrechnung sollte nach Möglichkeit bargeldlos und monatlich mittels Rechnung durch die Buchhaltung erfolgen. Individuelle Vereinbarungen mit den Kundinnen und Kunden sind immer möglich, sollten aber ebenfalls schriftlich festgehalten werden. Die Küche sollte möglichst wenig mit der direkten Abrechnung mit den Kundinnen und Kunden beschäftigt sein.

Mit Erhöhung der ausgegebenen Essen, unabhängig von der Außer-Haus-Verpflegung, wird gegebenenfalls eine EU-Zulassung der Küche notwendig. Das zuständige Gesundheits- oder Veterinäramt berät, ob eine solche Zulassung notwendig ist und welche Vorgaben dadurch entstehen. Es ist von Vorteil, direkt das Gespräch mit dem Gesundheitsamt beziehungsweise Veterinäramt zu suchen und offene Fragen zu klären.

Für die ausgegebenen Essen fällt Mehrwert- beziehungsweise Umsatzsteuer an. Für Mahlzeiten im Haus der Einrichtung oder gelieferte Mahlzeiten (Essen auf Rädern) fällt der volle Steuersatz in Höhe von 19 Prozent an. Werden die Mahlzeiten von den Kundinnen und Kunden in der Einrichtung abgeholt, gilt der verminderte Steuersatz von 7 Prozent. Detaillierte Auskunft über Sonderfälle oder zur Einschätzung der Gegebenheiten erteilt hier das zuständige Finanzamt beziehungsweise eine Steuerfachkraft. (6)

Altersarmut und offene Verpflegungsangebote

Altersarmut ist ein wachsendes Problem in Deutschland. Die Gruppe der Rentnerinnen und Rentner ist mit einer Armutsquote von 20,7 % besonders betroffen (8).

Von Armut Betroffenen steht selbst für Lebensmittel nur wenig Geld zur Verfügung. Im Jahr 2018 gaben Haushalte mit einem Nettohaushaltseinkommen rund um die damalige Armutsgefährdungsschwelle von 1035 € durchschnittlich 172 € im Monat für Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren aus. Das sind bei drei Mahlzeiten am Tag ca. 1,90 € pro Mahlzeit (inklusive Getränke und Tabakwaren) (9)(10). Damit liegt der im Rahmen einer Preisrecherche ermittelte Durchschnittspreis für ein Mittagstischangebot mit 6,30 € deutlich über dem Betrag, den von Armut Betroffene für eine Mahlzeit aufbringen können. Der durchschnittliche Preis für Essen auf Rädern beträgt sogar das Vierfache des verfügbaren Betrags.

Es gibt jedoch einige Möglichkeiten, wie die Preisgestaltung angepasst und das Mittagstischangebot auch bedürftigen Seniorinnen und Senioren zur Verfügung gestellt werden kann. So werden einige Mittagstische beispielsweise auf Spendenbasis durchgeführt. Manche Mittagstischanbieter verlangen ausschließlich Spenden und jeder gibt, so viel er oder sie kann und möchte. Andere verlangen einen Mindestbetrag von 1-2 € und wer mehr Geld zur Verfügung hat, wird um eine Spende gebeten. Eine weitere Möglichkeit sind Spenden oder Sponsoring durch umliegende Firmen. Dies kann vielfältig gestaltet sein. Firmen aus der Region können Geldbeträge spenden oder den Mittagstisch sponsern, um den Mittagstisch finanziell zu unterstützen.

An- und Abmeldesystem

Ein einheitliches Anmeldesystem hilft, um die Anzahl der täglichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer am offenen Mittagstisch beziehungsweise Essen auf Rädern zu ermitteln und dadurch möglichst exakt kalkulieren zu können.

Dabei gilt: Je einfacher und flexibler die Anmeldung funktioniert, umso attraktiver ist das Angebot für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Eine spontane Teilnahme am offenen Verpflegungsangebot kann den einen oder anderen Gast mehr überzeugen, ist allerdings auch mit größeren Planungsunsicherheiten verbunden.

Die An- und Abmeldebedingungen sind stark von der Küchenorganisation abhängig und müssen im Vorfeld geplant werden. Die Bedingungen lassen sich individuell festlegen, von Anmeldungen am selben Tag oder ohne Anmeldungen und Anmeldezeiträume von bis zu zwei Wochen ist alles möglich. Die Bedingungen für eine Abmeldung vom Verpflegungsangebot müssen im Vorhinein klar festgelegt und kommuniziert werden. So sind kurzfristige Abmeldungen am selben Tag oder am Tag vorher eine Option.

Es ist wichtig, diese Bedingungen mit der Verwaltung abzustimmen, da von der Anmeldung und Abmeldung die Rechnungsstellung abhängt.

Bei Essen auf Rädern besteht die Möglichkeit nur an bestimmten Wochentagen oder nur für das Wochenende Mahlzeiten zu beziehen und diese wöchentlich anzupassen.

FÖRDERLICHER FAKTOR



Flexibilität des Angebots:

Eine einfache An- und Abmeldung, Bezahlung und Erreichbarkeit machen das Angebot für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unkompliziert und sorgen dafür, dass das Angebot schneller ausprobiert und angenommen wird.

„Eigentlich meldet sich jeder die Woche vorher an – das spielt sich dann auch bei den neuen Gästen schnell ein.“

Küchenleiter



Für das Essen auf Rädern ist eine An- und Abmeldung in jedem Fall notwendig, da diese Mahlzeiten in die Liefertouren miteingeplant werden müssen. Die Anmeldung im Vorfeld ist für Seniorinnen und Senioren teilweise schwierig, sodass hier genügend Zeit eingeplant beziehungsweise auch Angehörige oder Pflegedienste miteinbezogen werden müssen.

Bei Erstanmeldung zur offenen Verpflegungsleistung bietet sich ein persönliches, ausführliches Aufnahmegespräch an. Über ein Anmeldeformular lassen sich beispielsweise die wichtigsten Informationen über die Kundinnen und Kunden erfassen und die Wünsche abfragen. Die zukünftige Menüwahl erfolgt dann, wie von der Einrichtung geplant.

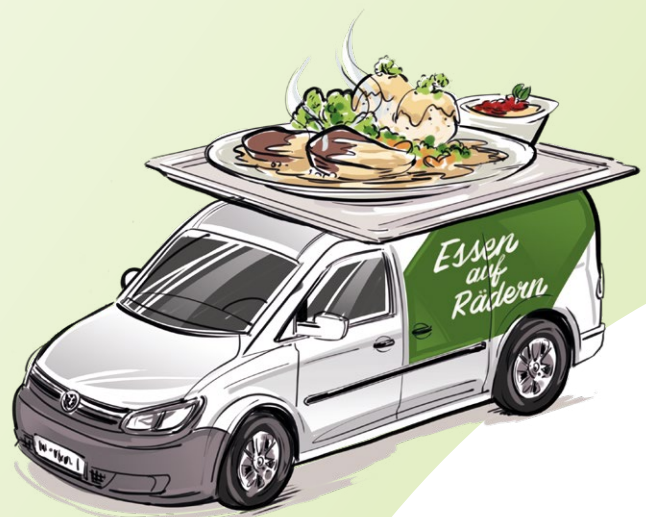
Bezahlung

Die Art der Bezahlung des Angebots durch die Kundinnen und Kunden sollte vor der Einführung abgeklärt werden. Zur Entwicklung eines funktionierenden Systems ist eine enge Zusammenarbeit von Küche und Verwaltung wichtig. Das Bezahlungssystem muss auch zu den Kundinnen und Kunden passen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Bezahlung des neuen Angebotes zu organisieren. Ein wichtiger Punkt ist hier der Bezahl- beziehungsweise Abrechnungsrhythmus, dieser kann täglich, wöchentlich oder monatlich sein, mit Barzahlung, per Lastschrift oder Rechnung. Es ist wichtig abzustimmen, ob die Kundinnen und Kunden eine Rechnung über die verzehrten Mahlzeiten erhalten (angepasst an den Abrechnungsrhythmus) oder im Vorfeld Essensmarken erwerben und diese beim Servicepersonal einlösen.

Eine Barzahlung beim Essen auf Rädern ist aufwendig, da die Fahrerinnen und Fahrer meist unter Zeitdruck stehen und mit Bargeld ausgestattet werden müssen. Für dieses Angebot bietet sich vor allem eine monatliche Abrechnung per Lastschrift oder Rechnung an.

„Bei meiner Anmeldung zum Essen auf Rädern gab es ein ausführliches Aufnahmegespräch mit der Einrichtung, bei dem auch mein Sohn dabei sein durfte. So konnten wir uns gegenseitig kennenlernen und besprechen, wie oft ich das Angebot nutzen möchte und welche Unverträglichkeiten ich habe.“

Senior



Rechtliche Vorgaben

Bei der Zubereitung und Ausgabe von Mahlzeiten gelten einige rechtliche Anforderungen, welche durch die Senioreneinrichtung, das Mehrgenerationenhaus oder den Speisenanbieter beachtet werden müssen. Die zuständige Lebensmittelüberwachung gibt hier ausführliche Auskunft, beantwortet Fragen im Vorfeld und unterstützt bei der Organisation.

Über die folgenden Themen sollten im Vorfeld Erkundigungen zur Umsetzung vor allem in Bezug auf das neue Angebot eingezogen werden:

- Hygiene- und HACCP-Vorschriften, zum Beispiel Temperatur und Warmhaltezeiten
- Gaststättenkonzession beim Ausschank von alkoholischen Getränken
- Haftung für die eigenen Produkte im Sinne des Produkthaftungsgesetzes
- Beachtung von Kennzeichnungsvorschriften für die angebotenen Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung inkl. Allergen-Kennzeichnung)
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Grundlage der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- Ankündigung des neuen Angebots bei den jeweiligen, bestehenden Versicherungen
- Berücksichtigung der jeweiligen Arbeitssicherheits- und Infektionsschutzvorgaben

Werbung

Das Angebot kann aktiv beworben werden, zum Beispiel über Zeitungsanzeigen, Zeitschriften, Flyer, Aushänge, online oder passiv über Mundpropaganda verbreitet werden. Vor allem zu Beginn ist Werbung hilfreich, um das noch unbekannte Angebot zu verbreiten und sich einen Kundenstamm aufzubauen.

Nach Etablierung des Angebots können die Wege der Bekanntmachung neu überdacht und gegebenenfalls eingeschränkt werden.

HERAUSFORDERUNG



Bekanntmachung des neuen Angebots:

Zur langfristigen Etablierung und dem Erfolg des neuen Angebots ist eine ausreichende Bekanntmachung in der Umgebung und damit die Kundenakquise essenziell.



Exkurs

Bewerbung des Angebots

Es gibt verschiedene Möglichkeiten ein neues Angebot in der Umgebung bekannt zu machen und zu bewerben. Die verschiedenen Wege müssen vor allem zur Zielgruppe des Angebots passen.

Im Folgenden sind mögliche Wege der Bewerbung beschrieben:

- **Informationsbroschüre / Flyer:**

Diese Broschüre beschreibt das Angebot anschaulich und enthält alle relevanten Informationen zur Teilnahme am Essen auf Rädern oder offenen Mittagstisch. Dieser Flyer dient dazu, das Interesse der Zielgruppe zu wecken und die ersten Fragen zum Angebot zu klären.

Folgende Informationen sollten in einem ausführlichen Flyer enthalten sein:

- Beschreibung des Angebots, inkl. Beschreibung der Mahlzeiten und des Ortes
- Ort und Zeit des Angebots
- Kosten und Art der Bezahlung
- Informationen zur An- und Abmeldung zum / vom Angebot
- Lieferumkreis
- Hinweis zum Speiseplan
- Hinweise zu Fahrdiensten
- Kontaktdaten

Eine Broschüre beziehungsweise ein Flyer sollte ansprechend gestaltet sein, das heißt Bilder der Einrichtung, des Teams und der Mahlzeiten wecken das Interesse.

Dieser Flyer beziehungsweise diese Broschüre kann zum Beispiel dem Gemeindeblatt, der städtischen Wochenzeitung beigelegt oder in Arztpraxen ausgelegt und über einen ambulanten Dienst vor Ort verteilt werden.

Ähnliche Angebote der Einrichtung können in einem Flyer beziehungsweise Informationsbroschüre zusammen dargestellt werden (zum Beispiel Angebote Essen auf Rädern und offener Mittagstisch, Cafeteria).

- **Aufnahme in Flyer des ambulanten Dienstes beziehungsweise weiterer Angebote:**

Die neuen Verpflegungsangebote können eine Informationsbroschüren zu pflegerischen Themen ergänzen. Beispielsweise kann der Flyer über die Angebote des ambulanten Dienstes ebenfalls die Verpflegungsangebote enthalten, denn das neue Angebot ist eine Ergänzung der schon bestehenden pflegerischen Angebote. Auch in Informationsflyern zur Tagespflege oder zum Betreuten Wohnen kann über die Verpflegungsangebote als umfassende Versorgung informiert werden.

- **Bewerbung auf der Einrichtung Internetseite:**

Auf der Internetseite der Einrichtung sollte das Angebot ebenfalls ausführlich und anschaulich beschrieben werden, sowie alle relevanten Informationen zur Teilnahme an dem neuen Angebot zu finden sein.

Der Internetauftritt dient auch hier dazu, Interesse an diesem Angebot zu wecken und die ersten Fragen zu klären.

Folgende Informationen sollten aufgeführt sein:

- Beschreibung des Angebots, inkl. Beschreibung der Mahlzeiten und des Ortes
- Ort und Zeit des Angebots
- Kosten und Art der Bezahlung
- Informationen zur An- und Abmeldung zum/ vom Angebot
- Hinweis zum Speiseplan
- Hinweise zu Fahrdiensten
- Kontaktdaten

Auf der Internetseite kann zusätzlich der Speiseplan hinterlegt werden. Wichtig ist, dass die Informationen zum Essen auf Rädern oder dem offenen Mittagstisch auf der Internetseite der Einrichtung einfach und intuitiv zu finden sind.

Dies ist eine gute Informationsquelle für Angehörige.

- **Bewerbung auf der städtischen Internetseite beziehungsweise Internetseite der Gemeinde:**
Oftmals gibt es auf den städtischen Internetseiten oder den Internetauftritten der Gemeinden Informationen über Angebote für Seniorinnen und Senioren. Auf diesen Seiten können ebenfalls die Informationen zu dem neuen Verpflegungsangebot aufgeführt werden. Hier sind auch Verlinkungen zur Internetseite der Einrichtung oder eine Hinterlegung der digitalen Informationsbroschüre möglich.
- **Städtische Seniorenwegweiser:**
Viele Städte oder Gemeinden bieten gebündelte Informationen über die Angebote für Seniorinnen und Senioren in einer Art „Seniorenwegweiser“ oder ähnlichem, teilweise auch als gedruckte Bro-

schüre, an. Die Aufnahme des neuen Angebots in einen „Seniorenwegweiser“ verbreitet die Informationen weiter.

- **Anzeige in der städtischen Zeitung / im Gemeindeblatt:**
In regelmäßig erscheinenden Gemeindeblättern oder städtischen Wochenzeitungen können Anzeigen für die Bekanntmachung des Angebots sorgen und gerade zu Beginn des Angebots hilfreich sein. Diese Anzeigen sollten ansprechend und interessant gestaltet sein, sodass sie Aufmerksamkeit wecken. Entweder können schon viele Informationen in diesen Anzeigen enthalten sein oder nur der Hinweis auf das Angebot und Hinweise, wo weiterführende Informationen zu finden sind.
- **Sozialdienste der Krankenhäuser:**
Die Sozialdienste der Krankenhäuser im Umkreis können Patientinnen und Patienten über das Angebot informieren und gegebenenfalls Informationsbroschüren weitergeben.

Fahrdienst

Ein Fahrdienst ermöglicht es Seniorinnen und Senioren, die weniger oder nicht mehr mobil sind, in die Einrichtung zu kommen und am offenen Mittagstisch teilzunehmen. Dies baut Hürden zur Teilnahme für die Seniorinnen und Senioren ab. In der Organisation ist ein Fahrdienst jedoch planungs- und kostenintensiv. Es benötigt Fahrerinnen und Fahrer sowie geeignete Fahrzeuge, zum Beispiel mit einer Rampe für Rollstühle. Zusätzlich bedarf es für die Beförderung von Personen ein Personenbeförderungsschein und eine entsprechende Versicherung. Dieses Angebot muss gesondert finanziert werden und kann sehr kostenintensiv werden.

Für Einrichtungen mit einer integrierten Tagespflegeeinrichtung kann ein solcher Fahrdienst attraktiver sein, da viele Voraussetzungen wie eine Fahrerin beziehungsweise ein Fahrer, ein entsprechendes Fahrzeug oder ein Beförderungsschein bereits erfüllt sind.

4.4 Qualität der Mittagsverpflegung

Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen nehmen automatisch am Mittagessen teil, externe Gäste müssen dagegen erst überzeugt werden – durch Essatmosphäre und Gemeinschaft, aber vor allem auch durch Geschmack, Qualität und ein abwechslungsreiches Angebot. Dies sollte möglichst gesundheitsförderlich, nachhaltig und genussvoll gestaltet werden.

Kommen die Gäste regelmäßig, lohnt sich das für alle Beteiligten: Stammgäste erleichtern die Planung und Organisation für Anbieter, für Seniorinnen und Senioren entstehen feste Termine in Gemeinschaft, verbunden mit einer warmen Mahlzeit.

Gesundheit

Für Seniorinnen und Senioren aus dem Quartier decken Mittagstischangebote nur eine Mahlzeit des Tages ab. Sie werden zudem nicht unbedingt täglich angeboten und wahrgenommen und sind folglich als ein Beitrag zu einer Verbesserung der Ernährungssituation zu sehen, der sich dennoch lohnt. Denn jede gesundheitsförderliche Mahlzeit kann dabei helfen, fit und gesund bis ins hohe Alter zu bleiben. Mehr noch: Eine angemessene Versorgung mit Energie und Nährstoffen kann sogar helfen, Akutereignisse wie Krankenhausaufenthalte oder Infektionen gut zu überstehen (1).



„Die Qualität des Essens muss stimmen, es muss schmecken, sonst ist das Angebot nicht wirksam.“

Quartiersmanagerin

Folgende Arbeitshilfen zur Verbesserung der Qualität stehen zur Verfügung:

- Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): **Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen** erläutern praxisbezogen, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung gehört. Eine optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit werden erklärt, sowie Details zur Speisenplanung und -herstellung. Die Qualitätsstandards beinhalten Empfehlungen zur Nachhaltigkeit und benennen vier Dimensionen dazu: Ökologie, Gesellschaft, Wirtschaft und Gesundheit (11).
- Die **Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung** basieren auf den Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Mit insgesamt fünf Orientierungshilfen unterstützen sie alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Einrichtungsleitung über die Pflege- und Präsenzkkräfte bis hin zum Küchenpersonal und den Hauswirtschaftskräften – bei der Umsetzung und bieten viele Anregungen für Vielfalt und Geschmackserlebnisse in der Seniorenverpflegung (7).

Im DGE-Qualitätsstandard und auch in den Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung ist eine optimale Zusammensetzung von Mahlzeiten dargestellt. Außerdem können die eigenen Angebote anhand von Checklisten überprüft und damit Verbesserungsmöglichkeiten erkannt werden. Die folgende Tabelle zeigt die empfohlenen Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung bezogen auf einen Sieben-Tage-Speiseplan. Werden Mittagstische nicht täglich angeboten, müssen die Häufigkeiten auf die Öffnungstage heruntergerechnet werden.

Tabelle 1: Empfehlungen zu Lebensmittelqualitäten- und häufigkeiten, für sieben Tage der Mittagsverpflegung modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“ und „Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung“

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten	
		Mischkost	ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide Getreideprodukte Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornprodukte • Pseudogetreide • Kartoffeln (roh oder vorgegart) • Parboiled Reis oder Naturreis 	7x (1x täglich) davon mind. 1x Vollkornprodukte, max. 2x Kartoffelerzeugnisse	7x (1x täglich) davon mind. 1x Vollkornprodukte, max. 2x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse Salat	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse (frisch oder TK) • Hülsenfrüchte • Salat 	7x (1x täglich) davon mind. 3x Rohkost, mind. 1x Hülsenfrüchte	7x (1x täglich) davon mind. 3x Rohkost, mind. 1x Hülsenfrüchte
Obst	<ul style="list-style-type: none"> • Obst (frisch oder TK, ohne Zucker/Süßungsmittel) • Nüsse, ungesalzen • Ölsaaten 	mind. 3x davon mind. 2x frisch oder TK ohne Zucker/Süßungsmittel	mind. 3x davon mind. 2x frisch oder TK ohne Zucker/Süßungsmittel mind. 1x Nüsse oder Ölsaaten
Milch Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir (max. 3,8% Fett absolut) • Speisequark (max. 5% Fett absolut) • Käse (max. 30% Fett absolut) 	mind. 3x	mind. 3x
Fleisch Wurst Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Mageres Muskelfleisch • Fleisch- und Wurstwaren als Belag max. 20% Fett • Süßwasser- und Seefische 	max. 3x Fleisch/Wurstwaren – davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch 1-2x Fisch – davon mind. 1x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	
Öle Fette	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl • Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl • Margarine aus den genannten Ölen • Butter 	Rapsöl als Standardfett	Rapsöl als Standardfett
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser • Früchte-, Kräutertee, grüner und schwarzer Tee, ungesüßt 		

In der Begleitung der Mittagstischanbieter im Projekt wurden Speiseplanchecks zu Beginn und am Ende durchgeführt. Der Vorher- / Nachher-Vergleich zeigt deutliche Verbesserungen im Speisenangebot. Diese Veränderungen konnten bereits durch geringe Anpassungen in der Menüplanung erreicht werden. Auch erfolgreiche DGE- und Bio-Zertifizierungen für Mittagstische sind möglich, wie das Praxisbeispiel auf Seite 34-35 zeigt.

Eine gesundheitsförderliche Menüplanung hängt stark von der Lebensmittelauswahl ab. Nicht alle Seniorinnen und Senioren sind gegenüber Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und rohem Gemüse aufgeschlossen. Um die Akzeptanz zu erhöhen und zum Probieren anzuregen, bietet es sich an, verschiedene Zubereitungsarten und Komponenten in einer Menülinie auszuprobieren.

Vollkornprodukte: Beispielsweise können Nudelgerichte gemischt aus normalen und Vollkornnudeln zubereitet werden. Teigwaren wie Spätzle oder Pfannkuchen können zu einem Teil aus Vollkornmehl hergestellt werden. Teilweise wird das von den Essensgästen nicht einmal bemerkt. Zum Eintopf kann fein vermahlene Vollkornbrot als Alternative zu Baguette angeboten werden. Der Anteil an Vollkornprodukten in den Gerichten kann dann schrittweise erhöht werden.

Hülsenfrüchte: Hülsenfrüchte punkten vor allem durch Ballaststoffe, ihren hohen Eiweißgehalt und zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe. Trotzdem werden sie aus Angst vor Verdauungsproblemen oft nicht gern gegessen. Werden sie jedoch regelmäßig verzehrt, steigert das die Verträglichkeit ebenso wie vorheriges Einweichen, Pürieren oder die Zugabe von Gewürzen wie Anis und Kümmel. Außerdem helfen „Lieblingsgerichte“ wie Linsen und Spätzle, Erbseneintopf oder vegetarisches Chili mit Bohnen bei der Akzeptanz. Bei neuen Rezepten bietet es sich grundsätzlich an, kleine Probiertionen anzubieten und Rückmeldungen der Essensgäste einzuholen, bevor sie in der Folgewoche auf dem Speiseplan landen.

HERAUSFORDERUNG



Lebensmittelauswahl:

Die größten Herausforderungen bei der Verbesserung der Qualität waren der Einsatz von mehr Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und Rohkost sowie die Erhöhung des Anteils an ökologisch erzeugten Lebensmitteln.

„Es gibt jetzt öfter Linsen mit Spätzle, ein echter Klassiker hier im Schwabenland. Das mögen fast alle und gleichzeitig gibt es mehr Hülsenfrüchte bei uns.“

Küchenleiter



Rohkost: In der Mittagsverpflegung bietet sich der Einsatz von Rohkost als fein geraspelte Salatkomponente an. Dafür eignen sich zum Beispiel ein saftiger Salat aus Karotte mit Apfel oder Selleriesalat. Auch Gemüsesticks mit einem Dip können als Vorspeise zum Mittagessen gereicht werden.

Rezeptideen zur Einführung von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten erhalten Sie in der Rezeptkartensammlung „Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtung“, die beim Kompetenzzentrum für Ernährung bestellt oder heruntergeladen werden kann.

Nachhaltigkeit

Um das Speisenangebot nachhaltiger zu gestalten, sollten möglichst häufig regionale und saisonale Lebensmittel und Produkte aus ökologischer Erzeugung verarbeitet werden. Die Erfahrung im Projekt war, dass vor allem die Erhöhung des Anteils regionaler Lebensmittel gut und ohne größeren Aufwand umgesetzt werden konnte. Es empfiehlt sich, mit Produzenten aus der Region ins Gespräch zu gehen, die Verfügbarkeit der benötigten Mengen zu besprechen und möglichst dauerhafte Bezugsquellen für bestimmte Produkte festzulegen. Dies lohnt sich auch wirtschaftlich.

Bio-Lebensmittel haben das Image, grundsätzlich teurer zu sein. Aber auch hier lohnt sich ein Preisvergleich, vor allem bei Lebensmitteln, die in großen Mengen verarbeitet werden. Produkte, wie zum Beispiel Nudeln in Bio-Qualität, konnten im Projekt zum selben oder sogar zum günstigeren Preis eingekauft werden. Es ist nicht notwendig, das gesamte Menü in Bio-Qualität anzubieten. Je nach verfügbaren Bezugsquellen für die benötigten Mengen lassen sich bestimmte Komponenten umstellen.

Zertifizierung

Um die Bemühungen und Maßnahmen für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung sichtbar zu machen, sind eine DGE-Zertifizierung sowie eine Bio-Zertifizierung gute Möglichkeiten. Durch die Zertifizierungen können die gesundheitsförderlichen Gerichte sowie die ökologisch erzeugten Lebensmittel auf dem Speiseplan ausgelobt und so für die Tischgäste erkenntlich gemacht werden. Das hebt zum einen den Mittagstischanbieter von der Konkurrenz ab und dient somit als Werbung und kann den Essensgästen zum anderen die Speisenauswahl erleichtern.

Praxisbeispiel: 5 Fragen an ...

Heiko Seitz von der Stadtwaage in Heidenheim.

Die Evangelische Heimstiftung ist ein diakonischer Altenhilfeträger mit mehr als 10.000 Kunden in der ambulanten und Stationären Altenhilfe. Die Hauswirtschaftliche Dienstleistungsgesellschaft mbH (kurz HDG) ist ein Tochterunternehmen der Evangelischen Heimstiftung (kurz EHS) und verantwortlich für die Unterhaltsreinigung und die Speisenversorgung in den Einrichtungen.

Herr Seitz, vor gut einem Jahr haben Sie den Mittagstisch „Bistro Residenz“ in der Stadtwaage Heidenheim geöffnet. Wie würden Sie rückblickend Ihr erstes Jahr beschreiben?

Die Eröffnung war natürlich durch die Corona-Pandemie geprägt. Das Bistro Residenz wurde trotzdem sehr gut angenommen und entwickelt sich in der Einrichtung zu einem echten Treffpunkt. Auch ins Quartier strahlt der Mittagstisch aus und es kommen Menschen aus der Nachbarschaft zum Essen und um die Gemeinschaft zu erleben. Schön ist es auch, dass wir nun aus den Erfahrungen schöpfen können und das Angebot auch in weiteren Residenzen der Evangelischen Heimstiftung eingeführt haben.

Welche Rückmeldungen bekommen Sie von den Essensgästen zum Geschmack und zur Qualität?

Die Herausforderung bei unseren Bistros in den Residenzen ist ja, dass das Essen von einer Großküche im Cook & Chill-Verfahren produziert wird und in der Einrichtung regeneriert wird. Darunter darf die Qualität natürlich trotzdem nicht leiden und das tut sie offensichtlich nicht. Die Küche in Isny im Allgäu bekommt tolles Feedback aus der Stadtwaage in Heidenheim, wie auch aus den anderen belieferten Einrichtungen. Unseren Essensgästen schmeckt es, sonst hätten wir sicher auch nicht so viele Stammgäste. Spannend waren für uns die Veränderungen durch das Projekt: So wurde z. B. der Zucker in Desserts reduziert, auf 5 bis 6 Gramm pro 100 g. Das ist überhaupt nicht aufgefallen und hat dem Geschmack keinen Abbruch getan.

Wie wichtig ist Ihnen der Einsatz von regionalen und Bio-Lebensmitteln bei der Speiseplanung? Punkten Sie damit auch bei Ihren Essensgästen?

Der Einsatz von regionalen Lebensmitteln war uns schon immer wichtig und wird, in Zusammenarbeit mit unserem Grossisten Transgourmet, auch umgesetzt. Teilweise sind die regionalen Produkte sogar günstiger als beim Großhändler. Durch das Projekt wurden wir angeregt, zusätzlich auch vermehrt Bio-Lebensmittel einzusetzen. Inzwischen liegen wir hier bei einem Anteil von 25 – 30 %, unter anderem bei Nudeln, Reis, Gemüse und Milch haben wir komplett auf Bio-Qualität umgestellt. Diese Maßnahmen können wir durch die Zertifizierung auch nach außen zeigen, sodass sie vom Kunden durchaus wahrgenommen und auch honoriert werden.

Mit der Bio- und DGE-Zertifizierung gehen Sie jetzt sogar noch einen Schritt weiter. Ist das eine große Hürde für Sie und steht Ihr ganzes Team dahinter?

Im Januar 2022 haben wir uns auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung gemacht und diese auch vor kurzem bestanden. Auch an der DGE-Zertifizierung sind wir dran und versuchen diese noch in diesem Jahr erfolgreich abzuschließen. Wichtig ist die Auseinandersetzung des gesamten Teams mit diesem Thema. Wenn sich erstmal alle Mitarbeiter mit dem Thema identifizieren, gibt es keine Hürden mehr, die man nicht gemeinsam meistern kann.

Welche Tipps können Sie anderen Mittagstischanbietern und solchen, die es werden möchten, mitgeben? Würden Sie eine Zertifizierung weiterempfehlen?

Der Mittagstisch ist eine tolle Sache. Es ist ein Treffpunkt aller Menschen, die dort leben und entwickelt sich immer mehr in das Quartier hinein – das freut uns sehr. Die Zertifizierung der Küche in Isny war für uns ein Meilenstein und wird auf alle Küchen der HDG ausgerollt werden. Hier werden dann in Zukunft rund 5.000 Kundinnen und Kunden mit Bio-Lebensmitteln versorgt werden. Das möchten wir gerne auch nach außen zeigen und dafür ist uns das Zertifikat wesentlich und wertvoll. Nebenbei hat dieser Weg Zusammengehörigkeitsgefühl im Team gestärkt. Diese Erfahrung empfehlen wir natürlich gerne weiter.



Exkurs

Verpflegungsleitbild und -konzept

Ein Verpflegungsleitbild ist vor allem für Senioreneinrichtungen von Bedeutung.

Das Verpflegungsleitbild der Einrichtung ist die Basis für alle Entscheidungen rund um die Verpflegung und fasst das Verständnis einer guten Seniorenverpflegung zusammen. Das Verpflegungsleitbild ist Teil des Einrichtungsleitbilds. Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte hinsichtlich der Verpflegung wider, zeigt den Stellenwert der Verpflegung und dient als Qualitätsmerkmal. Das Verpflegungskonzept beschreibt die detaillierte Umsetzung des Verpflegungsleitbilds durch konkrete Maßnahmen und beantwortet die Fragen rund um die Verpflegung in der Senioreneinrichtung.

Das Verpflegungskonzept dient als Grundlage für die Arbeit in der Küche. Wertschätzung für ein modernes und anspruchsvolles Verpflegungskonzept entsteht nur dann, wenn alle Beteiligten einbezogen werden, das Konzept kennen und umsetzen. Es bildet die Basis für eine Kommunikation nach allen Seiten und macht die Qualität der Verpflegung sichtbar. (7)

Inhalte des Verpflegungskonzeptes sind u. a.:

- Speisen- und Getränkeangebot
- Lebensmittelherkunft
- Rahmenbedingungen
- Kommunikation innerhalb und außerhalb der Einrichtung
- Abläufe
- Qualitätssicherung

4.5 Förderung der sozialen Teilhabe

Vor allem alleinlebende Seniorinnen und Senioren ernähren sich oft unzureichend oder einseitig. Kommen körperliche Einschränkungen dazu, sind sie weniger mobil und nehmen kaum noch am sozialen Leben teil. Gleichzeitig sind Verpflegungsangebote vor allem in ländlichen Regionen rar oder erreichen die Seniorinnen und Senioren nicht. Umso wichtiger ist es, dass neue Mittagstische entstehen und bestehende Anbieter ihr Angebot ausweiten, attraktiver machen und mehr Essensgäste an einen Tisch bringen. Denn Essen bedeutet nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Gemeinschaft und Kultur. So dient der offene Mittagstisch als wirksames Mittel gegen Vereinsamung.

Ein offener Mittagstisch in einer Senioreneinrichtung schafft eine neue Atmosphäre beim Essen. Externe Essensgäste beleben und bereichern die Gemeinschaft.

Die Bewohnerinnen und Bewohner sind durch den offenen Mittagstisch wieder vermehrt mit der Gemeinde beziehungsweise dem Quartier verbunden und fühlen sich weniger abgeschottet in ihrer Einrichtung. Sie erhalten durch die externen Essensgäste bei der gemeinsamen Mahlzeit wieder Informationen aus der Stadt und bekommen so mehr Abwechslung in ihrem Alltag.

„Früher hatte ich viele Freunde und Bekannte in der Stadt. Ich freue mich, dass nun auch Gäste von außen zum Essen kommen. So bekomme ich wieder etwas mit vom Stadtleben und kann mich regelmäßig verabreden.“

Heimbewohnerin



Durch den offenen Mittagstisch stärken und verbessern sich die sozialen Kontakte für interne und externe Essensgäste. Es können sogar Freundschaften und Bekanntschaften entstehen. Teilweise verabreden sich die Bewohnerinnen und Bewohner mit den externen Essensgästen nicht nur zum Mittagessen, sondern auch zum anschließenden Kaffeetrinken oder halten darüber hinaus Kontakt.

Das Angebot Essen auf Rädern bietet weniger Möglichkeiten, mit den Seniorinnen und Senioren ins Gespräch zu kommen, Einsamkeit oder Mangelernährung festzustellen. Über die Fahrerinnen und Fahrer haben die Seniorinnen und Senioren zwar einen sozialen Kontakt, diese haben auf den Liefertouren aber meist zu wenig Zeit für längere Gespräche. Mit guten Speisenangeboten können Anbieter von Essen auf Rädern trotzdem wesentlich und regelmäßig zu einer besseren Versorgungssituation beitragen und gleichzeitig ein Stück Sicherheit bieten: Wenn die Tür nicht geöffnet wird oder das Essen einen hohen Rücklauf hat, können Angehörige oder Pflegedienst kontaktiert werden.

„Die sozialen Kontakte und die Kommunikation zwischen den Senioren war sehr stark, es herrscht ein reges Treiben und gute Laune im Speisesaal. Der Speisesaal wurde zum Treffpunkt für alle, inklusive der Besucher von außen.“

Hauswirtschaftsleiter



”

Teilnahme an zusätzlichen Angeboten

Oftmals können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am offenen Mittagstisch an zusätzlichen Angeboten und Festlichkeiten der Einrichtung teilnehmen. Dazu zählen Spielenachmittage, Bastelnachmittage oder Gymnastik-Kurse. Auch die Versendung von Geburtstagskarten oder kleine Aufmerksamkeiten zu Feiertagen an externe Stammgäste binden die Seniorinnen und Senioren an die Einrichtungen.

Ein weiteres Beispiel für zusätzliche Angebote ist die Ernährungsbildung. Sie können das Ernährungswissen erweitern, Küchenkompetenzen stärken oder wieder aktivieren sowie den Appetit erhöhen. Die Ernährungsbildung bereichert damit ebenfalls die Freizeitgestaltung.

Weitere Informationen und praktische Ideen zur Ernährungsbildung erhalten Sie in der Broschüre „Gut begleitet – so kommt Ernährungsbildung an den Mittagstisch!“, die beim Landeszentrum für Ernährung kostenlos bestellt und heruntergeladen werden kann.

Ziel weiterer Angebote neben dem offenen Mittagstisch oder Essen auf Rädern ist es, die Seniorinnen und Senioren bestmöglich in das Leben der Einrichtung einzubeziehen und zusätzliche Freizeitaktivität zu schaffen. Im Vorfeld muss geklärt werden, wer gegebenenfalls zusätzliche Kosten für Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Angeboten übernimmt oder ob ein kleiner Kostenbeitrag fällig wird. Die Personalsituation für die Zusatzangebote muss bei der Öffnung dieser Angebote ebenfalls mitberücksichtigt werden.

„Da ich Stammgast bin, bekomme ich inzwischen sogar Einladungen zu Festen der Einrichtung und erhalte Geburtstagskarten oder einen Schoko-Osterhasen. So fühle ich mich in das Leben der Einrichtung einbezogen.“

Senior

”



Praxisbeispiel: 5 Fragen an ...

Edeltraud Haug-Uhl vom Bürgerstift in Memmingen.

Im Bürgerstift wird schon seit vielen Jahren ein offener Mittagstisch angeboten. Die Gäste sind vor allem Seniorinnen und Senioren aus Memmingen, aber auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen und Behörden sowie eine Schulklasse. Die gemeinsame Mittagsmahlzeit mit der Möglichkeit zur sozialen Teilhabe steht im Bürgerstift im Mittelpunkt.

Frau Haug-Uhl, als Hauswirtschafts- und Küchenleitung und stellvertretende Einrichtungsleitung sind Sie verantwortlich für die verschiedenen Angebote des Bürgerstifts. Den offenen Mittagstisch bieten Sie jetzt schon sehr lange an, was sind Ihre schönsten Erinnerungen an diesen Mittagstisch?

Bis zum Jahr 2020 – also noch vor Corona – haben wir festgestellt, dass die Seniorinnen und Senioren, die zu uns täglich – also auch sonn- und feiertags – zum Mittagstisch gekommen sind, nach kürzester Zeit eine enge Bindung zu unserem Haus aufgebaut haben.

Im Speisesaal wurden Kontakte geknüpft und es verging nur wenig Zeit, bis wir diese Essensgäste bei unseren Betreuungsangeboten wie Spielenachmittag, Singkreis, Sturzprophylaxe bis hin zu unseren jahreszeitlichen Festen begrüßen konnten.

Als wir nun endlich vor kurzer Zeit unseren Speisesaal auch wieder für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadt Memmingen öffnen durften, freute es mich ganz besonders, dass wir einen Kollegen aus dem Stadtarchiv nun wieder täglich begrüßen dürfen, obwohl er sich dafür täglich neu testen lassen muss. Aber das Essen hier ist ihm wichtiger und die Gesellschaft hat ihm die letzten zwei Jahre unheimlich gefehlt.

Wie kommt der offene Mittagstisch bei den Essensgästen und den Bewohnerinnen und Bewohnern an?

Der offene Mittagstisch ist sehr beliebt und durch die Mund-zu-Mund-Werbung traut sich auch immer wieder ein neuer Gast zu uns ins Haus. Es ist ein offenes freundliches Miteinander sowohl zwischen unserer Bewohnerschaft und den Essensgästen als auch das Miteinander mit dem Service- bzw. Küchenpersonal.

Welche Vorteile für die Bewohnerinnen und Bewohner und die Essensgäste sehen Sie durch die Teilnahme am offenen Mittagstisch, v. a. im Hinblick auf die soziale Teilhabe?

Durch die Öffnung nach außen prägen wir im Umfeld das gemeinschaftliche Leben. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner haben ganz automatisch Kontakte außerhalb des Bürgerstifts. Es finden gegenseitige Einladungen zum Kaffeetrinken oder zu Spaziergängen statt. Auch unsere vielfältigen Angebote werden gern von den externen Essensgästen besucht.

So werden Berührungängste zur Senioreneinrichtung abgebaut. Das Angebot des offenen Mittagstisches ist auch für die Angehörigen der Essensteilnehmer eine große Stütze. Sie wissen, dass die Mutter/der Vater durch die Teilnahme am Mittagstisch gut versorgt sind und reagiert wird, wenn die Person nicht zum Essen erscheint.



Was ist das Wichtigste bei der Organisation eines offenen Mittagstischs? Worauf achten Sie, damit der offene Mittagstisch erfolgreich wird?

Die externen Essensgäste bekommen von uns einen wöchentlichen Speiseplan mit, auf dem sie ankreuzen können, welches Menü sie in der kommenden Woche essen möchten. Diesen ausgefüllten Plan geben sie direkt beim Servicepersonal ab. Natürlich besteht immer auch die Möglichkeit am Tag doch noch das andere Menü zu bekommen. Ebenso gehen wir auf kleinere Wünsche ein und beachten natürlich die individuelle Portionsgröße. Außerdem geben wir Hilfestellung, wenn es Schwierigkeiten beim Schneiden des Fleisches o. Ä. gibt.

Aus Ihrer Sicht, Frau Haug-Uhl, lohnt sich der offene Mittagstisch für Ihre Einrichtung?

Der offene Mittagstisch lohnt sich deshalb für uns, weil wir dadurch ganz automatisch im näheren Umfeld Gesprächsthema sind und für uns Werbung gemacht wird. Wir sind in unserem Viertel gut integriert und pflegen durch unsere externen Essensgäste auch regen Kontakt zur angrenzenden Pfarrgemeinde, zum Frauenbund und konnten so auch für unseren ambulanten Pflegedienst Kunden gewinnen.



4.6 Umsetzung des Konzepts und Öffnung der Verpflegungsleistung

Nachdem das schriftliche Konzept festgelegt ist, erfolgt Schritt für Schritt die Umsetzung und zeigt den Weg zur endgültigen Einführung des neuen Angebots. Durch die Auflistung der notwendigen Arbeitsschritte und der Beteiligten wird die Zusammenarbeit der verschiedenen Bereiche vereinfacht.

Durch eine fortlaufende Dokumentation der Arbeitsschritte werden notwendige Anpassungen sichtbar und der Fortschritt des Projektes aufgezeigt.

Nach Beendigung aller Vorarbeiten, wie Klärung der Finanzierung und Zielgruppe, ist die Einrichtung bereit, das neue Angebot einzuführen.

Ein Probelauf ist zu Beginn hilfreich, um mögliche Unsicherheiten zu erkennen und diese für die Zukunft zu beseitigen. Der Probelauf sorgt zusätzlich für die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den einzelnen Aufgaben und verdeutlicht die angepasste Küchen- und Serviceorganisation.

Nach einiger Zeit bietet sich eine Überprüfung des neuen Angebots an. Eine Besprechung im Team über die positiven Abläufe und gegebenenfalls die Schwachstellen führt dazu, dass die Abläufe besser werden und das Angebot für alle Beteiligten erfolgreicher wird. Diese kleinen Anpassungen sind insgesamt bemerkbar und haben auch Einfluss auf die Zufriedenheit der Essensgäste sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

„Nicht zu viel auf einmal machen. Die Einführung sollte immer wieder besprochen und durchgegangen werden, auch Schritt für Schritt, sodass alle Beteiligten informiert sind und gut Bescheid wissen.“

Quartiersmanagerin



5 Arbeitshilfen und Ansprechpartner

Es stehen Arbeitshilfen für Akteurinnen und Akteure in der Seniorenverpflegung bei den verschiedenen Institutionen zur Verfügung. Eine Auswahl ist unten stehend aufgeführt.

Arbeitshilfen des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern und des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg

- „Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen“ – Rezeptkartensammlung für Senioreneinrichtungen aus Bayern
- Bayerischer Speiseplan-Check für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen – zur Bewertung des Speiseplans
- Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung – zur Ermittlung des Umsetzungsgrads der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung
- „Gut begleitet – so kommt Ernährungsbildung an den Mittagstisch!“ – baden-württembergische Broschüre zur Ernährungsbildung

Diese Unterlagen sind unter www.kern.bayern.de beziehungsweise www.landeszentrum-bw.de zu finden.

Weitere Arbeitshilfen

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen
- Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen
- Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung mit Essen auf Rädern
- „Mittagstisch-Angebote für ältere Menschen erfolgreich organisieren“ – IN FORM-Leitfaden der BAGSO
- „Aus der Praxis, für die Praxis – Essen in Gemeinschaft – aber bitte mit Genuss und Mehrwert“ – IN FORM Broschüre der BAGSO

Diese Unterlagen sind auf den Internetseiten der Herausgeber (siehe nachfolgend) zu finden.

Weitere Informationen und mögliche Ansprechpartner sind bei folgenden Institutionen zu finden

- Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern (www.kern.bayern.de)
- Ansprechpartner der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern (www.stmelf.bayern.de/sachgebiete_gv)
- Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, Bayern (www.hauswirtschaft.bayern.de)
- Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (www.landeszentrum-bw.de)
- Vernetzungsstellen Seniorenernährung der Bundesländer (<https://www.in-form.de/netzwerk/projekte/gefoerderte-projekte/vernetzungsstellen-seniorenernaehrung/kontaktadressen-der-vernetzungsstellen-seniorenernaehrung>)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (www.dge.de)
- Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen e. V. (BAGSO) (www.bagso.de)
- Landesseniorenrat Baden-Württemberg e. V. (www.lsr-bw.de)
- Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg: Landesstrategie „Quartier 2030 – Gemeinsam.Gestalten“ (www.quartier2030-bw.de)
- Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend: Bundesprogramm „Mehrgenerationenhaus. Miteinander – Füreinander“ (www.mehrgenerationenhaeuser.de)

6.1 Checkliste

Gute Mittagstische im Quartier – gut geplant und organisiert

Bedenken Sie bei der Einführung einer offenen Verpflegungsleistung folgende Aspekte:

Zielfestlegung	✓
Ziele für das neue Angebot diskutiert	
Alle beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter befragt und einbezogen	
Ziele für das neue Angebot festgelegt	
Ziele schriftlich festgehalten	

Ist-Analyse	✓
Nachfrage überprüft und ausreichend vorhanden	
Konkurrenzangebote ermittelt und Abgrenzung geplant	
Lage der Einrichtung berücksichtigt	
Personelle Kapazitäten überprüft	
Räumliche Kapazitäten überprüft	
Finanzierung überprüft	
Mögliche Partner kontaktiert	

Konzepterstellung	✓
schriftliches Konzept erstellt (siehe Konzept-Anleitung)	
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über das Konzept und anstehende Aufgaben informiert	
Kostenkalkulation vorgenommen und mit externen Ansprechpartnern abgestimmt	
Bewerbung des neuen Angebots geplant und umgesetzt	
Qualität der Verpflegung berücksichtigt	
Verpflegungsleitbild und -konzept erstellt bzw. angepasst	
zusätzliche Aktivitäten für externe Seniorinnen und Senioren geplant	

Umsetzung des Konzeptes & Öffnung der Verpflegungsleistung	✓
Fortschritt bei der Einführung der Verpflegungsleistung im Konzept dokumentiert	
Änderungen in der Durchführung vorgenommen und im Konzept dokumentiert	
ggf. Probelauf durchgeführt	
Bewertung des Konzeptes nach einigen Durchgängen	
Anpassungen im Konzept dokumentiert	



6.2 Vorlage: Konzept

Gute Mittagstische im Quartier – gut geplant und organisiert

Konzept-Anleitung

Um die Verpflegungsleistungen Ihrer Senioreneinrichtung erfolgreich ins Quartier zu öffnen, ist ein Konzept zum Vorgehen hilfreich. Innerhalb dieses Konzeptes treffen Sie schon vorab wichtige Vorbereitungen und Entscheidungen für Ihre Öffnung. Dadurch können Sie Hindernisse vermeiden und Ihre Ziele leichter erreichen.

Ein Konzept hilft Ihnen nicht nur bei der Projektdurchführung, sondern zeigt auch den Projektablauf bzw. Fortschritt und hilft bei der Dokumentation. Daraus können sich wiederum Möglichkeiten zur Optimierung nach Projektumsetzung ergeben.

Einführung einer offenen Verpflegungsleistung



Konzepterstellung

Ein Konzept enthält folgende Punkte. Hinweise zu den einzelnen Punkten finden Sie unten stehend.

- **Ziel des neuen Angebots:**
Das Ziel des neuen Angebots wurde schon im vorherigen Schritt festgelegt und wird im Konzept festgehalten.
- **Detaillierte Beschreibung des neuen Angebots:**
Die wichtigen Punkte des neuen Angebots werden nachfolgend erläutert. Die Beschreibung des Angebots sollte so detailliert und präzise wie möglich sein.
- **Meilensteine in der Einführung des neuen Angebots**
- **(grober) Zeitplan für das Projekt**
- **Liste über die notwendigen Anschaffungen**
- **Finanzplan**



6.2 Vorlage: Konzept

Beschreibung des neuen Angebots

Zur Planung sollte die Beschreibung des neuen Angebots folgende Aspekte enthalten. Die Entscheidungen hinsichtlich dieser Punkte halten Sie in diesem Konzept schriftlich fest.

- Allgemeine Informationen (Name, Öffnungstage, Verantwortlicher)
- Zielgruppe
- Menüplanung
- Küchenorganisation
- Essensort & Essensausgabe (bei einem offenen Mittagstisch)
- Lieferung & Lieferumkreis (bei Essen auf Rädern)
- Preisgestaltung
- An- und Abmeldesystem
- Bezahlung
- Rechtliche Vorgaben
- Werbung
- Fahrdienst

Meilensteine

Für das gesamte Projekt halten Sie Meilensteine fest. Über Meilensteine lässt sich ein Projekt leicht in kleinere Aufgaben und Teilziele aufteilen und ein Zeitplan entwickeln. Diese können im Laufe des Projektes ergänzt werden, da im Voraus eine vollständige Planung schwer ist.

Beschreiben Sie jeden Meilenstein ausführlich, sodass für Sie erkennbar ist, was alles zur Erreichung des Meilensteins notwendig ist. Die Meilensteine müssen für alle am Projekt beteiligte Personen nachvollziehbar und verständlich sein. Am besten verteilen Sie bei der Erstellung der Meilensteine auch Verantwortlichkeiten, sodass jeder aus dem Team weiß, wer für den jeweiligen Meilenstein zuständig ist.

Zeitplan

Stellen Sie einen genauen Zeitplan auf.

Der Zeitplan muss realistisch und durchführbar sein. Im Zeitplan sollten einzelne Schritte sichtbar sein, welche zu bestimmten Zeitpunkten abgeschlossen werden können. Die Form des Zeitplans sollte für Sie verständlich und leicht erkennbar sein.

Dieser Zeitplan ist ein Entwurf, im Laufe des Projekts wird der Zeitplan aktualisiert und ergänzt. Bei der Erstellung des Zeitplans sollten alle am Projekt beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter miteinbezogen werden. Das Projekt wird gemeinsam in Ihrer Einrichtung umgesetzt.

Achten Sie darauf, zeitliche Puffer zur Erreichung der einzelnen Projektschritte einzuplanen. Es läuft nicht immer alles wie geplant und es können unvorhergesehene Hindernisse eintreten. Eingeplante Zeitpuffer geben Ihnen genügend Spielraum, die Meilensteine erfolgreich umzusetzen.

Notwendige Anschaffungen

Zur Einführung des neuen Angebots sind ggf. neue Anschaffungen in der Einrichtung notwendig. Möglicherweise müssen neue Materialien (z. B. Flyer, Aushänge und Internetbeiträge) erstellt werden. Zur besseren Übersicht und leichten Umsetzung führen Sie eine Liste über geplante Anschaffungen bzw. notwendige Materialien. Eine solche Liste wird im Laufe des Projekts und mit Durchführung/Abschluss der Meilensteine ergänzt bzw. abgearbeitet.

Finanzplan

Nehmen Sie das geplante neue Angebot in die Finanzplanung der Küche und/oder Einrichtung mit auf. Kalkulieren Sie im Vorfeld die nötigen Mittel und planen Sie diese im Budget ein. Berücksichtigen Sie hier auch die notwendigen Anschaffungen.



Literaturverzeichnis

- (1) Bundesarbeitsgemeinschaft für Seniorenorganisationen (BAGSO) e. V. (2016): Mittagstisch-Angebote für ältere Menschen erfolgreich organisieren. Auf Rädern zum Essen! IN FORM Leitfaden-Mittagstisch, 1. Auflage, Bonn
- (2) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen, 1. Auflage, Bonn
- (3) Bayerisches Landesamt für Pflege (2020): Informationen zu „Öffnung in den sozialen Nahraum“, Merkblatt 2 PflegesoNahFÖR: im Internet unter: https://www.stmgp.bayern.de/wp-content/uploads/2020/06/merkblatt_oeffnung_in_den_sozial_nahraum.pdf (abgerufen am 09.06.2022)
- (4) Bayerisches Staatsministerium für Familien, Arbeit und Soziales (o. J.): Eckpunkte für seniorengerechte Quartierskonzepte: im Internet unter: <https://www.stmas.bayern.de/wohnen-im-alter/quartierskonzepte/index.php#:~:text=Quartier%20ist%20%C3%BCber%20die%20Wohnung,bisherigen%20Wohnquartier%20leben%20zu%20k%C3%B6nnen> (abgerufen am 09.06.2022)
- (5) Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen: Im Alter in Form, Soziale Teilhabe: im Internet unter: <https://im-alter-inform.de/gesundheitsfoerderung/handlungsfelder/soziale-teilhabe/> (abgerufen am 09.06.2022)
- (6) S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement, Marcus Seidl (2022): Seminar Kostenkalkulation für Senioreneinrichtungen, Kulmbach
- (7) Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2021): Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung. Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen, München
- (8) Paritätischer Gesamtverband (2021): „Paritätischer kritisiert eklatante soziale Ungleichheit zwischen Rentnern und Pensionären“, Pressemitteilung vom 13. August 2021: im Internet unter: [Rente: Paritätischer kritisiert eklatante soziale Ungleichheit zwischen Rentnern und Pensionären - Der Paritätische - Spitzenverband der Freien Wohlfahrtspflege \(derparitaetische.de\)](https://www.paritaetische.de) (abgerufen am 17.12.2021)
- (9) Statistisches Bundesamt (2020): Sozialberichterstattung Armutsgefährdungsschwelle für einen Einpersonenhaushalt im Zeitvergleich, im Internet unter: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Sozialberichterstattung/Tabellen/liste-armutsgefaehrungs-schwelle.html> (abgerufen am 17.12.2021)
- (10) Statistisches Bundesamt (2021): Konsumausgaben und Lebenshaltungskosten Aufwendungen privater Haushalte für Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren nach dem monatlichen Haushaltsnettoeinkommen 2018, im Internet unter: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Einkommen-Konsum-Lebensbedingungen/Konsumausgaben-Lebenshaltungskosten/Tabellen/pk-ngt-hnek-evs.html> (abgerufen am 17.12.2021)
- (11) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: DGE-Qualitätsstandards: Im Internet unter: <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0> (abgerufen am 26.10.2022)

Impressum

Herausgeber

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de

Projektpartner

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung
und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162, 73525 Schwäbisch Gmünd
ernaehrung@lel.bwl.de | www.landeszentrum-bw.de

Stand: Januar 2023

Redaktion

KErn – Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Bayern
Landeszentrum für Ernährung, Baden-Württemberg

Gestaltung

BERGWERK Strategie und Marke GmbH

Bildnachweis

BERGWERK Strategie und Marke GmbH (S. 28); Bürgerstift Memmingen (S. 38, 39); Gabriele Bojoiu, Evangelische Heimstiftung, Residenz Stadtwaage (S. 35); simpleshow gmbh (S. 4, 6, 8, 9, 10, 11, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23 unten, 26, 27 oben, 31, 33, 36, 37, 40, 47); Visual Facilitators GmbH, assoziiertes Teammitglied Mareikje Vogler (Titel, S. 2, 7, 23 oben, 27 unten)

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und gehört zum Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).

Das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg als Einrichtung im Geschäftsbereich des Landesministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist landesweite Anlaufstelle für die Umsetzung der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg.

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 (BGM) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

