Datum: _____ Name der Senioreneinrichtung: _____

Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung

Die Checkliste hilft Ihnen, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung innerhalb Ihrer Einrichtung zu ermitteln. Sie erkennen einfach und schnell, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um Ihre Verpflegung gesundheitsförderlich, wertschätzend, nachhaltig und wirtschaftlich zu gestalten. Jede Senioreneinrichtung ist individuell, daher ist es wichtig, sich eigene Schwerpunkte zu setzen. Nicht alle Kriterien müssen erfüllt werden. Nutzen Sie die Checkliste, um mit allen Beteiligten in den Austausch zu kommen.

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	nicht erfüllt
Gemeinsam auf dem Weg		
Ein Verpflegungsbeauftragter, der als Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten fungiert, ist benannt.	☐	☐
Vertreter der Einrichtungs-, Küchen-, Hauswirtschafts- und Pflegeleitung sowie Bewohnervertretung/Heimbeirat und Träger tauschen sich in turnusmäßigen Besprechungen aus (Essensgremium).	☐	☐
Alle Verantwortlichen für die Verpflegung sind aktiv an allen wichtigen Entscheidungen zum Verpflegungsangebot beteiligt.	☐	☐
Es gibt ein schriftliches Verpflegungsleitbild, das Teil des Einrichtungsleitbildes ist.	☐	☐
Es liegt ein Verpflegungskonzept vor, das die konkreten Maßnahmen zur Umsetzung der Verpflegung enthält.	☐	☐
Die Einhaltung der im Verpflegungsleitbild und -konzept festgelegten Kriterien wird regelmäßig überprüft.	☐	☐
Essen schafft Zuhause		
Der Raum zum Essen …		
… ist hell, freundlich und sauber.	☐	☐
… hat eine angenehme Akustik.	☐	☐
Es steht altersgerechtes Mobiliar (z. B. erhöhte Tische, Stühle mit Rückenlehne und Armlehnen etc.) bereit, das von den Bewohnern selbst bewegt werden kann.	☐	☐
Es stehen ausreichend Abstell- und Bewegungsflächen für Mobilitätshilfen zur Verfügung.	☐	☐
Der Essplatz ist kontrastreich gestaltet, z. B. durch unterschiedliche Farben von Tisch, Tischset und Teller.	☐	☐

RAHMEN GESTALTEN	erfüllt	nicht erfüllt
Der Essplatz ist bedarfs- und bedürfnisgerecht vollständig eingedeckt, z. B. mit entsprechenden Ess- und Trinkhilfen.	☐	☐
Die Essenszeiten für jeden Bewohner sind ausreichend lange bemessen.	☐	☐
Während der Essenszeiten finden keine anderen Aktivitäten statt, die die Bewohner von den Mahlzeiten ablenken oder fernhalten.	☐	☐
Wenn Mahlzeiten ausgelassen werden, sind Ersatzmahlzeiten möglich.	☐	☐
Außerhalb der Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) stehen Getränke und Zwischenmahlzeiten zur Verfügung.	☐	☐
Die Bewohner werden in die Speisenzubereitung mit einbezogen, z. B. Gemüse schälen, Plätzchen oder Kuchen backen.	☐	☐
Die Bewohner bedienen sich bei der Speisenausgabe selbstständig und erhalten nur bei Bedarf Unterstützung.	☐	☐
Auf den generellen Einsatz von benötigten persönlichen Hilfsmitteln wie Gebiss, saubere Brille, Hörgeräte wird stets geachtet.	☐	☐
Den Bewohnern wird das Gericht gezeigt bzw. erklärt, bevor es serviert wird.	☐	☐
Professionelles Arbeiten sichert Qualität		
Die Leitung/zuständige Person für die Planung und Zubereitung der Mahlzeiten weist eine einschlägige berufliche Qualifikation auf.	☐	☐
Es besteht die Möglichkeit der kontinuierlichen Fortbildung und Qualifizierung für alle Mitarbeiter der Verpflegung durch den Träger bzw. Arbeitgeber.	☐	☐
Ein auf die Einrichtung abgestimmtes Hygienekonzept (in der Regel in Absprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde) liegt vor.	☐	☐
ERFÜLLTE KRITERIEN „RAHMEN GESTALTEN“	/23	

AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Ausgewogen und schmackhaft		
Mit dem Speiseplan-Check Vollverpflegung wird das Speisenangebot für 7 aufeinanderfolgende Verpflegungstage regelmäßig überprüft. Speiseplan-Check Mischkost Speiseplan-Check vegetarische Kost	☐	☐
Bei Überprüfung des Angebots mit dem Speiseplan-Check Vollverpflegung werden mind. 60 % der Kriterien erfüllt.	☐	☐
Zu jeder Mahlzeit ist mindestens eine vegetarische Alternative verfügbar.	☐	☐
Ungesüßte Getränke sind jederzeit und zu jeder Mahlzeit verfügbar.	☐	☐
Besondere Anforderungen an die Verpflegung		
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt Allergien/Unverträglichkeiten der Bewohner.	☐	☐
Gesundheitliche Einschränkungen werden berücksichtigt und entsprechende Alternativen oder Kostformen angeboten.	☐	☐
Die speziellen hygienischen Anforderungen an die Verpflegung dieser Altersgruppe werden berücksichtigt (z. B. rohe und verzehrfertige Lebensmittel, wie Tiefkühlobst, werden vor der Ausgabe ausreichend erhitzt).	☐	☐
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt nährstoffreiche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte, Ölsaaten und Nüsse.	☐	☐
Abwechslungsreich und individuell		
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt kulturspezifische und religiöse Essgewohnheiten der Bewohner.	☐	☐
Das Verpflegungsangebot berücksichtigt die Wünsche/Vorlieben der Bewohner, die regelmäßig erfasst werden (Essbiografie).	☐	☐
Es werden regelmäßig regional geprägte Speisen angeboten.	☐	☐
Mit Küchenhandwerk begeistern		
Auf eine schonende Zubereitung wird geachtet.	☐	☐
Es werden bevorzugt frische Zutaten und Grundprodukte verwendet.	☐	☐
Die Speisen werden ansprechend arrangiert und attraktiv präsentiert.	☐	☐
ERFÜLLTE KRITERIEN „AUSGEWOGEN VERPFLEGEN“	/14	

VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	erfüllt	nicht erfüllt
Einkauf regionaler Lebensmittel		
In der Küche werden regionale Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.	☐	☐
In der Küche werden Lebensmittel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)“ eingesetzt. www.gq-bayern.de	☐	☐
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität regionaler Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.	☐	☐
Einkauf biologischer Lebensmittel		
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt.	☐	☐
Die Nachweise zur biologischen Herkunft und Qualität der Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.	☐	☐
Mehr Bio aus der Region		
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern eingesetzt.	☐	☐
In der Küche werden biologisch erzeugte Lebensmittel aus Bayern mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) eingesetzt. www.biosiegel.bayern	☐	☐
Die Nachweise zur Herkunft und Qualität regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel werden eingefordert und dokumentiert.	☐	☐
Weitere Schritte zu nachhaltigem Handeln		
Saisonale Lebensmittel aus der Region werden eingekauft.	☐	☐
Fisch und Fischprodukte aus bestandserhaltender Fischerei und Produktion (MSC, ASC) werden eingesetzt.	☐	☐
Es wird auf die Verwendung fair gehandelter Produkte geachtet.	☐	☐
Die Anteile am Gesamteinkaufsvolumen der Lebensmittel mit den oben genannten Herkunfts- und Qualitätskriterien werden regelmäßig durch eine Einkaufsanalyse ermittelt.	☐	☐
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten werden ergriffen.	☐	☐
Es werden Mehrweg- und sortenreine Verpackungen sowie Großgebinde bevorzugt.	☐	☐
ERFÜLLTE KRITERIEN „VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN“	/14	

KOSTEN AUFZEIGEN	erfüllt	nicht erfüllt
Kosten im Blick		
Alle anfallenden Kosten sind bekannt.	☐	☐
Eine fortwährende Kostenkontrolle findet statt.	☐	☐
Einflussfaktoren		
Einflussfaktoren wie variable Portionsgrößen und das Leistungsspektrum werden bei den Verpflegungskosten berücksichtigt.	☐	☐
Regelmäßige Preisvergleiche der benötigten Waren finden statt.	☐	☐
Es finden regelmäßige Gespräche mit den Lieferanten zu den Liefer- und Zahlungskonditionen statt.	☐	☐
Durch gute Mischkalkulation, Optimierung von Arbeitsabläufen und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung wird das Budget für qualitativ hochwertige Produkte bestmöglich eingesetzt.	☐	☐
Die Auswirkungen höherer Herkunfts- und Qualitätsanforderungen auf die Verpflegungskosten werden kommuniziert und sind für die Bewohner und deren Angehörige nachvollziehbar.	☐	☐
ERFÜLLTE KRITERIEN „KOSTEN AUFZEIGEN"	/7	

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	erfüllt	nicht erfüllt
Tue Gutes und rede darüber		
Unterschiedliche Kommunikationskanäle (Newsletter, Homepage, Apps, Rundschreiben, Flyer usw.) werden genutzt, um innerhalb und außerhalb der Senioreneinrichtung über das Verpflegungsangebot zu informieren.	☐	☐
Für Bewohner und Angehörige existiert ein Feedback- und Rückmeldesystem für Anregungen, Lob und Kritik.	☐	☐
Der Verpflegungsbeauftragte ist den Bewohnern und Angehörigen durch z. B. Aushänge oder Rundschreiben als Ansprechpartner bekannt.	☐	☐
Es finden regelmäßige Besprechungen und Abstimmungen zwischen Küche, Hauswirtschaft und Pflege statt.	☐	☐
In regelmäßigen Gesprächsrunden haben Bewohner und Küchenkräfte die Möglichkeit sich auszutauschen.	☐	☐
Beim Aufnahmegespräch mit den Bewohnern und Angehörigen werden individuelle Essgewohnheiten und Bedürfnisse der Bewohner ermittelt und dokumentiert (z. B. Essbiografie).	☐	☐
Das Verpflegungskonzept wird regelmäßig allen an der Verpflegung Beteiligten vorgestellt.	☐	☐
Der Speiseplan ist attraktiv, übersichtlich und zielgruppengerecht gestaltet.	☐	☐
Aktionstage, z. B. ein Tag der offenen Tür, werden genutzt, um das Verpflegungsangebot zu bewerben.	☐	☐
Über Herkunft und Besonderheiten der Produkte wird regelmäßig informiert.	☐	☐
Es besteht ein guter Kontakt zu den Lieferanten und Erzeugern.	☐	☐
Lieferanten und Erzeuger haben die Möglichkeit, sich den Essensgästen regelmäßig (mit Plakaten, Infoständen, Flyern o. ä.) vorzustellen.	☐	☐
ERFÜLLTE KRITERIEN „ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN“	/12	

Anhand der Checkliste haben Sie ermittelt, inwieweit Ihr Verpflegungsangebot den Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung entspricht und welche Kriterien Sie bereits erfüllen. Setzen Sie sich mit den noch offenen Punkten auseinander und legen Sie Ziele fest, die Sie in der nächsten Zeit angehen wollen.

Die Ansprechpartner Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf unterstützen und beraten Sie bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Senioreneinrichtungen.