



Gebündelte Fachkompetenz entscheidet

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Vom **Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten** wurde für den Wettbewerb ein Beirat einberufen. Dieser hat als unabhängiges Gremium in erster Linie beratende Funktion und ist zudem als Fachjury tätig. Der Beirat wird vom **Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung (M4)** geleitet und setzt sich aus Vertretern beteiligter Berufsstände, einschlägiger Institutionen und Verbände zusammen:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband, DEHOGA Bayern e.V.	Landesarbeitsgemeinschaft der öffentlichen und freien Wohlfahrtspflege in Bayern (LAGOEFW)
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Redaktion GVmanager	LandesSeniorenVertretung Bayern e.V. (LSVB)
Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. (BayLaH)	Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands VKD e.V.
Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Integration	Medizinischer Dienst der Krankenversicherung in Bayern (MDK Bayern)
Bundesverband privater Anbieter sozialer Dienste e.V. (bpa), Landesgruppe Bayern	Regierung von Oberbayern, Fachstelle für Pflege- und Behinderteneinrichtungen – Qualitätentwicklung und Aufsicht (FQA)
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Institut für Biomedizin des Alterns	Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Ernährung und Versorgungsmanagement	Vertretung der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

Bayernweite Fachkompetenz unterstützt

Die acht Fachzentren für Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bieten Maßnahmen an, um die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern. Dazu zählen ProfiTreffs und Weiterbildungsmaßnahmen für Fach- und Führungskräfte wie beispielsweise der Workshop „Speiseplanung für Senioren“.

www.ernaehrung.bayern.de

„Als eine der Siegereinrichtungen des Wettbewerbs konnten wir unser hervorragendes Verpflegungsangebot einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen, was einen immens positiven Werbeeffekt hatte.“

Gerold Mück-Krell,
Einrichtungsleiter des Seniorenwohnen Grafenau

Herausgeber

Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Am Gereuth 4 Hofer Straße 20
85354 Freising 95326 Kulmbach
Tel. 08161 71-2776 Tel. 09221 40782-31

Internet: www.KErn.bayern.de
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de

Redaktion: Bereich Ernährungsinformation
und Wissenstransfer
Gestaltung: zweiblick
Bildnachweis: KErn, istockphoto.com
Druck: Laserline, Scheringstr. 1, 13355 Berlin

Wettbewerb
2014



gesund.gekocht.gewinnt

Wettbewerb für ausgezeichnete Seniorenverpflegung



Genussvolle und gesunde Mahlzeiten sind entscheidende Faktoren für unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität. Gerade für ältere Menschen in stationären Einrichtungen spielt das Verpflegungskonzept eine sehr wichtige Rolle, da sie in der Regel keine Alternative beim Verpflegungsangebot haben.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sieht die gesundheitsförderliche und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung als ein zentrales Handlungsfeld. Daher unterstützen wir die Einrichtungen beim Umsetzen ihrer leistungsstarken und zeitgemäßen Verpflegungskonzepte. Der Wettbewerb „gesund.gekocht.gewinnt“ wurde 2012 erstmalig ausgeschrieben. Unter den zahlreichen Einsendungen wurden die besten Beispiele aus der Praxis der Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen prämiert.

Ich freue mich, dass wir diesen Wettbewerb nun zum zweiten Mal starten können. Ziel ist es, das täglich erbrachte Engagement in den Einrichtungen zu würdigen und die Wertschätzung einer guten Verpflegung zu fördern.

Der inhaltliche Schwerpunkt des Wettbewerbs liegt auf dem gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebot, der Kommunikation mit dem Tischgast und der attraktiven Präsentation der Speisen. Mir ist es darüber hinaus ein besonderes Anliegen, dass die Einrichtungen auch regional und ökologisch erzeugte Produkte anbieten und ein Zeichen für eine nachhaltige Verpflegung setzen.

Ich lade alle stationären Einrichtungen für ältere Menschen in Bayern ein, sich an diesem Wettbewerb zu beteiligen und ihre innovativen Verpflegungskonzepte vorzustellen.

Helmut Brunner

Helmut Brunner

Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Wer kann teilnehmen?

Teilnehmen können alle stationären Senioreneinrichtungen in Bayern, sowie Caterer in Verbindung mit einer entsprechenden Einrichtung.

Wo erhalten Sie die Unterlagen zur Teilnahme?

Ausführliche Informationen und Unterlagen finden Sie zum Download unter www.KErn.bayern.de oder können Sie beim **Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn, Am Gereuth 4, 85354 Freising** anfordern.

Bei Fragen können Sie jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen unter:

E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Telefon: 09221 / 40782-43

Welche Schritte müssen Sie unternehmen?

1. Unterlagen herunterladen oder schriftlich anfordern
2. Fragebogen ausfüllen
3. Speiseplanzyklus der letzten sechs Wochen beifügen
4. Verpflegungskonzept erläutern
5. Alle Unterlagen termingerecht einsenden

Wohin sollen die Unterlagen gesendet werden?

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post an das

Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
Stichwort Wettbewerb Seniorenverpflegung 2014
Am Gereuth 4, 85354 Freising

Oder per E-Mail an poststelle@KErn.bayern.de

Einsendeschluss ist der 31. Mai 2014.

Alle für den Wettbewerb zur Verfügung gestellten Informationen werden vertraulich behandelt. Es werden keinerlei Daten ohne Einverständnis der betreffenden Einrichtung veröffentlicht. Die Teilnahme ist kostenfrei. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



gesund.gekocht.gewinnt

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn bewertet in Zusammenarbeit mit einer Fachjury die Bewerbungen. Die Einrichtungen mit den besten Ergebnissen werden für eine Besichtigung vor Ort ausgewählt.

Ausgezeichnet werden fünf Betriebe, die Beispiele bester Praxis für die Branche darstellen. Staatsminister Helmut Brunner prämiert diese bestplatzierten Betriebe bei einer Fachtagung für Seniorenverpflegung **im November 2014** in München. Alle am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe können die Fachtagung kostenfrei besuchen. Die Siegerbetriebe präsentieren an diesem Tag ihre erfolgreichen Konzepte dem Fachpublikum.

Jeder Preisträger erhält eine Urkunde sowie **1.000 Euro Preisgeld**. In einer Broschüre werden die erfolgreichen Konzepte der prämierten Einrichtungen veröffentlicht.

” Die besondere Auszeichnung lieferte uns gute Argumente für die Pflegesatzverhandlung, die sich jetzt in den Entgelten widerspiegeln.

Anke Franke,
Heimleiterin des Maria-Martha-Stifts Lindau



gesund.gekocht.gewinnt

www.KErn.bayern.de