



Gesund essen, besser leben.



## Abstract

### **„Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“**

Vortrag im Rahmen des Workshops "Gesund und selbstbestimmt im Alter: Senioren zwischen Gesundheitsförderung und Gesundheitsmarkt?" - 30. März 2011

Bettina Wegener, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)  
Projekt „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.“, Außenstelle Leipzig

Der „Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ sowie der neu veröffentlichte „Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“ zählen zu den wesentlichen Inhalten des Projekts „Fit im Alter“ der DGE. Während der „Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ eine Vollverpflegung umfasst, werden im „Qualitätsstandard für Essen auf Rädern“ Kriterien rund um die Mittagsverpflegung an sieben Wochentagen vorgestellt. Diese Form der Verpflegung älterer Menschen, nimmt bei der derzeitigen demographischen Entwicklung und dem Wunsch zu Hause als werden zu können, stetig zu. Daher gehört die Lieferung von „Essen auf Rädern“ immer häufiger zum umfangreichen Angebot stationärer Senioreneinrichtungen. Beide Qualitätsstandards wurden von der (DGE) in Zusammenarbeit mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Praxis und Politik erarbeitet. Dies erfolgte im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Mit dem Ziel, die Verpflegungsqualität zu Hause lebender älterer Menschen nachhaltig zu verbessern, richtet sich der Qualitätsstandard an Küchenleiter/innen von Senioreneinrichtungen, die „Essen auf Rädern“ herstellen und verteilen. Darüber hinaus werden auch Caterer, Wohlfahrtsverbände oder private Anbieter sozialer Dienste sowie Fachkräfte von Gaststätten und Metzgereien, die dieses Dienstleistung anbieten, angesprochen.

Fünf Kapitel führen die Kriterien auf, die neben der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität der Speisen auch den Bereich Service und die Auslieferung der Speisen berücksichtigen. Kernstück bilden die in Kapitel zwei genannten Angaben zur Mittagsverpflegung mit Kriterien zur Lebensmittelauswahl und zur Speisenplanung. Die Lebensmittelauswahl basiert auf der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide der DGE und zeigt, wie ein optimales Speisenangebot aussehen sollte. Im Rahmen der Speisenherstellung werden Anforderungen an Zubereitung, Warmhaltezeiten und die Sensorik gestellt. Darüber hinaus wird in weiteren Kapiteln aufgeführt, wie die Qualität rund um Erstgespräch, Beratung und Bestellung aussehen kann. Aktuell geltende rechtliche Rahmenbedingungen sowie ein umfangreicher Anhang mit Umsetzungshilfen für „Essen auf Rädern“, aber auch Angebote, die über die Mittagsverpflegung hinausgehen, bieten damit eine praxisnahe Orientierung für Anbieter wie Hersteller, Servicemitarbeitende und Verteiler, aber auch für Kundinnen und Kunden und deren Angehörige.

Den Qualitätsstandard sowie weitere Informationen und Medien des Projekts finden Sie unter [www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de).

„Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.“ Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Bettina Wegener  
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung  
Außenstelle Leipzig  
Friedrich-Ebert-Str. 33, 04109 Leipzig  
Telefon: 0341 - 7111290  
E-Mail: [wegener@dge-leipzig.de](mailto:wegener@dge-leipzig.de)  
[www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)