



3.3 Zielgruppenspezifische Checkliste: Besonderheiten bei der Verpflegung von Seniorinnen und Senioren

Name der GV-Einrichtung:	█	Checkliste ausgefüllt von:	Unterschrift, Datum:
Alter der zu verpflegenden Personengruppe:	█	Administrative Leitung:	█
Art der GV-Einrichtung bzw. Angebotsbeschreibung:	█	Koch/Köchin/Küchenleitung:	█
		Sonstige:	█

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Getränke	Wir bieten Getränke aktiv an.	Getränke sollten grundsätzlich immer gut sichtbar platziert werden. Achten Sie insbesondere in den Sommermonaten auf die Trinkmenge und bieten Sie immer wieder Getränke an bzw. erinnern Sie an das Trinken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten bei den Getränken immer Wahlmöglichkeiten .	z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasser, Wasserkaraffen mit frischen Kräutern (oder mit Zitronenscheiben, Gurkenscheiben, ...) ▪ hochwertige regionale Säfte (Apfelsaft, Traubensaft oder Apfel-Karotte-Rote Rübe-Saft) ▪ Tee Auch regionaler Dicksaft wie Holundersaft ist okay. Er sollte aber nicht die einzige Wahlmöglichkeit sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mahlzeiten	Wir bieten täglich 5–6 Mahlzeiten aktiv an.	Frühstück, Vormittagsjause, Mittagessen, Nachmittagskaffee, Abendessen, nach Wunsch/Bedarf: Spätmahlzeit (z. B. proteinreiches Betthupferl aus Skyr und Topfen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir stellen Zwischenmahlzeiten wie Obst und Milchprodukte jederzeit zur Verfügung.	Achten Sie auch auf energie- und eiweißreiche Zwischenmahlzeiten, um einer Mangelernährung vorzubeugen, beispielweise Topfencrèmes, Puddings, Milch-Mix-Getränke, Käsewürfel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Es gibt täglich mindestens 2 Mittagmenüs zur Auswahl.	Die Wahlmöglichkeit sollte immer gegeben sein. Attraktive vegetarische Hitgerichte finden Sie hier: „So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg“ .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Auch abends bzw. bei den sonstigen Mahlzeiten werden Alternativen angeboten .	Dies können Sie abends zum Beispiel durch folgende – einfache, aber zusätzliche – Standardalternativen ermöglichen: Gemüsecremesuppe, Milchspeise oder Sterz, z. B. aus Polenta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wahlmöglichkeit und Selbstbestimmung	Es gibt mindestens 3 x pro Woche ein warmes Abendessen .	Nutzen Sie die Vielfalt an warmen Mahlzeiten. Altwiener Suppeneintopf, Apfelnockerl, Eiernockerl mit frischem Schnittlauch, Genadiermarsch, Polentatommerl, Gulaschsuppe mit weißen Bohnen sind Ideen dazu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.
 GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard
 GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Vorbeugung Mangelernährung	Gemeinsame Mahlzeiten werden zelebriert und abwechslungsreich gestaltet.	Besondere Aktionen („Italienischer Abend“, „Galamenü“, „Steirische Grüße aus der Küche“, „Candle-Light-Dinner“, regelmäßiges Schaukochen auf den Stationen...) unterbrechen den oft eintönigen Alltag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Unser Speiseplan wird regelmäßig von Ernährungsfachpersonen (Diätologin/Diätologen, ...) überprüft bzw. an die aktuellen Erfordernisse in der Einrichtung angepasst.	<ul style="list-style-type: none"> Zumindest einmal jährlich sollte eine kritische Überprüfung des gesamten Speiseplans vorgenommen werden und das Angebot mit den Erfordernissen abgeglichen werden. (Entspricht der Speiseplan den Ernährungsempfehlungen und den aktuellen Bedürfnissen der Bewohner*innen?) Denken Sie hier z. B. an die Normalkost/leichte Vollkost, aber auch an Fingerfood oder pürierte Kost bzw. an laktosefreie Gerichte. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir berücksichtigen die Essbiografien der Bewohner*innen.	Erheben Sie bei Einzug die persönliche Essbiographie und aktualisieren Sie diese auch regelmäßig. Vorlagen für Ess-Biografien finden Sie online unter: https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesundernaehrung/ideensammlung/ideensammlung-pflegeheime/#essbiografie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten bei Bedarf eine angemessene Hilfestellung beim Essen und Trinken oder Hilfsmittel an.	Nutzen Sie diskrete Unterstützungsmöglichkeiten, die die Selbstständigkeit weitgehend erhalten. Beispiele: Besteck mit aufsteckbaren Griffen, Nasenausschnittbecher, kontrastreiches Geschirr, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir führen bei Senor*innen regelmäßig Mangelernährungsscreenings einschließlich des Körpergewichts durch, beginnend mit der Aufnahme in das Pflegeheim.	Die Durchführung eines Mangelernährungsscreenings wird zumindest vierteljährlich empfohlen . Als Screening-Instrument kann das <i>Mini Nutritional Assessment</i> in der Kurzform (MNA-SF®) empfohlen werden. Das Gewicht sollte öfters kontrolliert werden – mindestens alle 4 Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir ermitteln innerhalb der ersten zwei Wochen nach Aufnahme den Energie- und Nährstoffbedarf und passen Portionsgrößen gemeinsam mit den Bewohner*innen an.	Achtung: Portionsgrößen dürfen bei Personen mit Übergewicht nicht standardmäßig reduziert werden. Wenn Übergewicht oder Adipositas festgestellt wird, ist eine Gewichtsreduktion nur in Ausnahmesituationen angezeigt und wird interdisziplinär und in Absprache mit der Bewohnerin bzw. dem Bewohner beschlossen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir sind achtsam , wenn wiederholt größere Mengen an Essen retour kommen.	Reagieren Sie insbesondere, wenn mehr als die Hälfte der angebotenen Speisen nicht verzehrt werden, bzw. führen Sie 2–3 Tage zusätzlich ein Tellerprotokoll . Dazu wird bei jeder Mahlzeit der verzehrte Anteil, aufgeteilt in Viertelportionen, dokumentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.

GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Übergreifende Qualitäts- sicherung	Wir haben ein Verpflegungskonzept .	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie bis jetzt kein Verpflegungskonzept, dann definieren Sie am besten zuerst ein Verpflegungsleitbild. Darauf aufbauend erarbeiten Sie dann Ihr Verpflegungskonzept. Ein Verpflegungskonzept definiert genaue Rahmenbedingungen für die Verpflegung, z. B. wie Mittagessen oder Abendessen beschaffen sind. Es definiert auch WER, WANN und WOFÜR zuständig ist. Wie ein Verpflegungsleitbild/-konzept umgesetzt werden kann, finden Sie in der „Ideensammlung für Pflegeheime“ auf der Website www.gemeinsam-geniesSEN.at. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Eine verpflegungsverantwortliche Person ist definiert.	Diese Person übernimmt die Leitung des Ernährungsteams bzw. definiert genaue Aufgaben und Ressourcen. Sie überwacht auch die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes und ist Ansprechperson zum Thema Mangelernährung. Entsprechende Schulungen müssen vorliegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir haben ein interdisziplinäres Ernährungsteam zur Verfügung. Dieses besteht zumindest aus folgenden Berufsgruppen: <ul style="list-style-type: none"> Diätologin/Diätologe diätologisch geschulte/r Koch/Köchin Logopädin/Logopäde Ärztin/Arzt 	Ist ein permanentes Ernährungsteam nicht möglich, dann organisieren Sie Personen aus den Berufsgruppen, die anlassbezogen von der verpflegungsverantwortlichen Person kontaktiert werden können. Wann ist ein Ernährungsteam hinzuzuziehen? Zum Beispiel bei <ul style="list-style-type: none"> Mangelernährung/Mangelernährungsrisiko, ungewolltem Gewichtsverlust, Versorgung von Personen mit z. B. Dekubitus, oder PEG-Sonde, Unverträglichkeiten, Kau- und Schluckbeschwerden. Definieren Sie Weiteres im Verpflegungskonzept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	