

Inhaltsangabe .....	5
Vorwort .....	9

## Teil A: Theoretische Grundlagen eines Verpflegungskonzepts .....11

<b>I. Ernährung im Alter</b>	
<b>1 Einleitung .....</b>	<b>13</b>
<b>2 Gemeinschaftsverpflegung im Seniorenheim .....</b>	<b>14</b>
2.1 Rechtliche Grundlagen .....	14
2.1.1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	14
2.1.2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch .....	16
2.1.3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	16
2.1.4 Lebensmittelhygiene-Verordnung .....	17
2.2 Allgemeine Ernährung von Senioren .....	18
2.2.1 Altersgerechter Bedarf und BMI .....	19
2.2.2 Physiologische Veränderungen .....	21
2.3 Mangelernährung .....	26
2.3.1 Entstehung von Mangelernährung .....	27
2.3.2 Organische Erkrankungen .....	27
2.3.3 Interaktionen mit Medikamenten .....	28
2.3.4 Psycho-soziale Faktoren .....	28
2.4 Altersgerechte Ernährung .....	30
2.4.1 Allgemeines .....	30
2.4.2 Ernährung bei Diabetes mellitus im Alter .....	33
<b>II. Qualitätsmanagement</b>	
<b>3 Theorie des Verpflegungskonzepts .....</b>	<b>37</b>
3.1 Rechtliche Vorgaben .....	37
3.1.1 Sozialgesetzbuch V und XI .....	37
3.1.2 Heimgesetz .....	40
3.2 Qualitätsmanagement in der Altenpflege .....	41
3.2.1 Der Qualitätsbegriff und andere Definitionen .....	41
3.2.2 Dimensionen von Qualität .....	44
3.2.3 Organisationsstrukturen .....	45
3.2.4 Anforderungen an die Dienstleistungsqualität .....	45
3.2.5 Ziele von Qualitätsmanagement .....	47
3.2.6 Gründe für Qualitätsmanagement .....	49
3.2.7 Arten von Qualitätsmanagementsystemen .....	50
3.2.8 Der PDCA-Zyklus .....	62
3.2.9 Einführung eines Qualitätsmanagementsystems .....	62
3.3 Das Verpflegungskonzept als Instrument des Qualitätsmanagements .....	64
3.3.1 Ziele .....	64
3.3.2 Qualitätsstandards in der Verpflegung von Senioren in stationären Einrichtungen .....	65

3.3.2.1	Qualitätsniveau II: „Orale Nahrungs- und Flüssigkeitsversorgung von Menschen in Einrichtungen der Pflege und Betreuung“	66
3.3.2.2	Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“	68
3.3.2.3	Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	75
3.3.3	Anforderungen an ein Verpflegungskonzept	80
<b>4</b>	<b>Aufbau eines Verpflegungskonzepts</b>	<b>83</b>
4.1	Mögliche Gliederung des Verpflegungskonzepts	83
4.2	Verpflegungskonzept	83
4.3	Produktion und Versorgung	84
4.4	Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen und Einschätzung des Ernährungszustands	84
4.5	Kostformenkatalog	85
5	Fazit	87

**Teil B – Praxisbeispiel eines Verpflegungskonzepts .....89**

	<b>Umsetzungsbeispiele für Seniorenheime</b>	<b>91</b>
<b>1</b>	<b>Einleitung eines Verpflegungskonzepts</b>	<b>92</b>
<b>2</b>	<b>Ansprechpartner</b>	<b>92</b>
<b>3</b>	<b>Verpflegung</b>	<b>93</b>
3.1	Verpflegungsleistungen	93
3.1.1	Teilverpflegungsleistung: Frühstück	93
3.1.2	Teilverpflegungsleistung: Mittagessen	93
3.1.3	Teilverpflegungsleistung: Abendessen	94
3.1.4	Teilverpflegungsleistung: Zwischenverpflegung	94
3.1.5	Teilverpflegungsleistung: Getränke	94
<b>4</b>	<b>Essenserfassung</b>	<b>94</b>
<b>5</b>	<b>Speisenproduktion und -verteilung</b>	<b>95</b>
5.1	Zubereitung	95
5.2	Rückstellproben	96
5.3	Portionier- und Essenszeiten	97
5.3.1	Portionierzeiten	97
5.3.2	Essenszeiten der Tablettversorgung	97
<b>5.4</b>	<b>Portionsgrößen</b>	<b>98</b>
5.4.1	Portionsgrößen für die Vollkost	98
5.4.1.1	Suppen	98
5.4.1.2	Hauptgerichte (gegart)	98
5.4.1.3	Beilagen (gegart)	98
5.4.1.4	Nachspeisen	99
5.4.2	Portionsgrößen für die Diabetiker-Kost	99
5.4.2.1	Suppen	99
5.4.2.2	Hauptgerichte (gegart)	99
5.4.2.3	Beilagen (gegart)	99
5.4.2.4	Nachspeisen	99

<b>6</b>	<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	<b>100</b>
<b>7</b>	<b>Speiseräume</b>	<b>101</b>
<b>8</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>101</b>
<b>9</b>	<b>Kostformen</b>	<b>102</b>
9.1	Einleitung	102
9.2	Vollkost	104
9.3	Kost bei Diabetes mellitus	105
9.4	Konsistenzdefinierte Kost	109
9.5	Kost bei Demenz (Fingerfood)	110
9.6	Gastroenterologische Schon-diäten	111
9.6.1	Basisdiät I (Kostaufbau, erstes Stadium)	111
9.6.2	Basisdiät II (Kostaufbau, zweites Stadium)	113
9.6.3	Ballaststoffreiche Diät	115
9.7	Kost bei Gallenbeschwerden	118
9.8	Bilanzierte Sonden- und Trinknahrung	119
<b>10</b>	<b>Flüssigkeitsversorgung</b>	<b>119</b>
<b>11</b>	<b>Bewertung des Ernährungszustands</b>	<b>122</b>
 <b>Anhang</b>		
<b>1</b>	<b>Mini Nutritional Assessment</b>	<b>125</b>
<b>2</b>	<b>Checkliste für Ernährungsrisiken</b>	<b>126</b>
<b>3</b>	<b>Ernährungsmedizinisches Glossar</b>	<b>127</b>
<b>4</b>	<b>Auszüge aus relevanten Gesetzen und Verordnungen</b>	<b>131</b>
<b>5</b>	<b>Fingerfood-Rezepte im Seniorenheim</b>	<b>156</b>
 <b>Literaturverzeichnis</b>		<b>164</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>		<b>169</b>