

Digitaler Fachtag „Ernährung im Alter – Alles anders?“ am 17.08.2022 von 9:00 – ca. 13:15 Uhr

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeitende der stationären Senioreneinrichtungen und ihre Träger, Multiplikator:innen in der Seniorenarbeit, Kommunen, hauptamtliche und ehrenamtliche Seniorenvertretungen sowie alle Interessierten im Bereich Seniorenernährung

Programm

08:45 Uhr Ankommen + Technikeinführung

09:00 Uhr **Begrüßung und Moderation:** Charlotte Dahlheim, Leiterin der Vernetzungsstelle Seniorenernährung NRW

Grußworte Silke Gorißen, Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf

Wolfgang Schuldzinski, Vorstand der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V., Düsseldorf

09:30 Uhr **Fachvorträge** Bedeutung der Ernährung im Alter – besondere Herausforderungen und aktuelle Entwicklungen | Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg, Department Ökotrophologie

Der DGE-Qualitätsstandard: Verpflegung zukunftsfähig gestalten | Theresa Stachelscheid, Projekt INFORM in der Gemeinschaftsverpflegung, DGE e. V., Bonn

Geschmackserinnerungen – Informationen über Essen und noch viel mehr | Dr. Esther Gajek, Universität Regensburg, Lehrstuhl für vergleichende Kulturwissenschaft

11:45 Uhr **Foren zur Vertiefung** **Foren bitte in der persönlich ausgewählten Rangfolge von 1 bis 3 bei der Anmeldung angeben. Es erfolgt für die Veranstaltung eine Zuordnung zu einem Forum.**

Forum 1: *Vermeidung von Mangelernährung im Alter – Teamarbeit zählt!* | Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Mangelernährung ist eines der großen Probleme im Alter. Angefangen von der rechtzeitigen Erkennung bis hin zu individuellen Maßnahmen zur Vermeidung bzw. Reduzierung ist die enge Zusammenarbeit von Pflege, Hauswirtschaft und Küchenpersonal gefragt. Mögliche Ursachen zu identifizieren und zielgerichtet geeignete, schnell durchführbare Veränderungen im Speisenangebot zu entwickeln, sind vorrangige Aufgaben. Diskutiert wird auch, wie die Zusammenarbeit der unterschiedlichen Professionen am besten gelingen kann.

Forum 2: *Geschmackserinnerungen – Emotionalität und Dokumentation* | Dr. Esther Gajek

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern ein Akt, in dem viel eingeschrieben ist: Religion, sozialer Hintergrund und Lebenssituation, Personen, Normen und Emotionen. Was und wie wir essen, bleibt in den Geschmackserinnerungen erhalten. Sie sind subtil im Gedächtnis gespeichert und kommen oft im Alter stark zum Tragen.

Das Forum greift Fragen aus dem Vortrag zu den „Geschmackserinnerungen“ auf und sensibilisiert für die eigene Geschichte und Emotionen. Interaktiv werden die Erinnerungen geweckt, vorgestellt und in den sozio-kulturellen Hintergrund eingebunden.

Forum 3: Von Fleischreduktion bis Abfallvermeidung: Nachhaltigkeit in der Seniorenverpflegung vielfältig umsetzen | Theresa Stachelscheid, DGE

Die Gemeinschaftsverpflegung bietet großes Potenzial, wenn es um die Förderung von Gesundheit sowie den Schutz von Umwelt und Klima geht. Doch wie und womit beginnen? Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ unterstützt auf dem Weg hin zu einer zukunftsfähigen Verpflegung – wissenschaftsbasiert und praxisnah zugleich. Im Vortrag und in dem darauffolgenden Forum werden konkrete Ansatzpunkte für nachhaltigeres Handeln im Verpflegungsalltag vorgestellt. Dabei wird deutlich: Vieles ist möglich und jeder Schritt zählt!

Forum 4: Demenz: Essen vergessen – Ein Bericht aus der Praxis | Ulrike Bracht, Hauswirtschaftsmeisterin Evangelische Frauenhilfe, Soest und Daniel Toups, Versorgungsmanager Diakonie Bethanien, Solingen

In diesem Forum berichten Frau Ulrike Bracht und Herr Daniel Toups aus ihren Einrichtungen, wie sie die besonderen Bedürfnisse demenziell veränderter Bewohner:innen bei der Essensversorgung berücksichtigen. Im Forum haben Sie die Gelegenheit, Ihre Fragen zu stellen und mit den Praktiker:innen zu diskutieren.

Forum 5: Vegetarische Küche und vieles mehr – Ein Bericht aus der Praxis | Holger Böker, Küchenleitung in der Altenhilfe der Augustinus Gruppe, Johannes von Gott Haus, Neuss

In der Senioreneinrichtung „Johannes von Gott Haus“ in Neuss werden 80 Prozent der Gerichte ohne tierische Produkte angeboten. Küchenleiter Holger Böker wird in diesem Forum berichten, wie er dies umgesetzt hat. Außerdem schildert Herr Böker seine Erfahrungen, wie die Bewohner:innen beteiligt und ihre Bedürfnisse und Bedarfe berücksichtigt werden.

Forum 6: Wie gelingt Vernetzung zur Seniorenernährung in der Seniorenarbeit? | Werner Böcker, Vorstand Landesseniorenvertretung und Gabriele Mertens-Zündorf, BAGSO Im Alter IN FORM

In der Seniorenarbeit in NRW gibt es eine Vielzahl von ehrenamtlichen und hauptamtlichen Akteuren, die sich mit Themen und Aufgaben, beispielsweise mit der Interessensvertretung für Senior:innen, aber auch mit fachpolitischen Themen wie Pflege, Teilhabe, Mobilität oder gesundheitlichen Fragestellungen beschäftigen. Eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und nachhaltige Seniorenernährung findet dagegen in der Seniorenarbeit kaum Beachtung.

Die Referent:innen thematisieren auf der Basis ihrer Erfahrungen, wie Kooperation und Vernetzung stattfindet. Zudem werden mit den Teilnehmenden Wege und Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie zum Thema Seniorenernährung gut gelingen können.

13:00 bis
13:15 Uhr

Was nehmen wir mit? Verabschiedung und Ende der Veranstaltung

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen