

Fit im Alter – Mehr Freude am Essen am 26. November 2011

Workshop G: Mittagstisch – vollwertig und appetitlich gestalten

Frau Elsbeth Wentsch, Regionalleiterin Hauswirtschaft und Ernährung bei den Kleeblatt Pflegeheimen gGmbH

Frau Gudrun Dertinger, Lehrkraft im Ernährungszentrum Ludwigsburg

Im theoretischen Teil erläuterte Frau Wentsch sehr anschaulich und praxisbezogen

- die ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine seniorengerechte Ernährung
- die Wichtigkeit und Methodik der kontinuierlichen Erfassung des Essverhaltens und des Ernährungszustandes anhand eines Screenings mit entsprechender Dokumentation
- das Schnittstellenmanagement zwischen Pflege und Hauswirtschaft
- den Stellenwert der Mahlzeiten bei Senioren
- Faktoren, die die Akzeptanz der Speisen, insbesondere der einer Sonderernährung, beeinflussen, wie Essbiographie, Zusammensetzung der Mahlzeiten, Präsentation und Darreichung der Speisen, Atmosphäre im Speiseraum, Speiseraumgestaltung

Im praktischen Teil präsentierten die Referentinnen Beispiele für die Zubereitung und Darreichung von Speisen für Demenzkranke, bei Schluckstörungen und bei motorischen Störungen.

Durch die Beispiele wurde anschaulich gezeigt, wie auch diese Sonderkost sehr appetitlich präsentiert werden kann und geschmacklich in keiner Weise der „Normalkost“ nachsteht. Zahlreiche Tipps und Hinweise für die praktische Umsetzung sowie die Verkostung der überaus leckeren Gerichte rundeten den sehr informativen Workshop ab.