

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, 2. Juli 2018



Im Spagat zwischen Genuss und Mangelernährung

frischli Expertenrunde in Nordrhein-Westfalen diskutiert Lösungen für die moderne Seniorenverpflegung

Am 20. Juni 2018 veranstalteten die frischli Milchwerke eine Expertenrunde im Alten- und Pflegeheim St. Anna in Dorsten. Führungskräfte und Mitarbeiter von Senioreneinrichtungen in Nordrhein-Westfalen diskutierten, wie die besonderen Bedürfnisse und Anforderungen älterer Menschen besser bedient werden können. Das Ergebnis: Trotz häufiger gesundheitlicher Beeinträchtigungen, wie Kau- oder Schluckbeschwerden, und möglicher Mangelernährung dürfen der Genuss und die appetitliche Präsentation der Speisen nicht auf der Strecke bleiben. Dafür sammelten sie viele einfach umsetzbare Tipps für die Praxis.

„Protein ist das Koffein des Alters.“ Mit diesem Satz machte Moderator Herbert Thill bei der Expertenrunde der frischli Milchwerke am 20. Juni 2018 in Dorsten deutlich, worauf es bei einer modernen Seniorenverpflegung ankommt. Die Expertenrunde drehte sich rund um die Frage, wie eine mögliche Mangelernährung mit einer genussreichen, seniorengerechten Mahlzeit in Einklang gebracht werden kann. „Die Mangelernährung per se können wir natürlich nicht beheben“, erklärt Volker Kohrs, der bei den frischli Milchwerken das Team der Gebietsverkaufsleiter Verwender leitet. „Aber als verantwortungsbewusster Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten möchten wir unser Quäntchen dazu beitragen, um die Situation zu verbessern – nicht nur in Form von Produktlösungen, sondern auch mit konkreten Hilfestellungen für die Praxis.“ „Je besser wir wissen, was Senioren brauchen und was sie sich wünschen, desto besser können wir unsere Partner in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen“, ergänzt Ralf Böttcher, frischli-Gebietsverkaufsleiter Verwender NRW.

Die Veranstaltung fand im Alten- und Pflegeheim St. Anna statt, mit 150 Plätzen dem größten Altenheim in Dorsten. Küchenleiter Andreas Nagel stellte die Räumlichkeiten zur Verfügung und lud die Teilnehmer im Anschluss an den Workshop ein, seine moderne Küche zu besichtigen. Von hier werden zwei Altenheime, zwei Cafés sowie 45 Schulen und Kindergärten mit insgesamt rund 2000 Essen pro Tag versorgt.

Lösungen für die moderne Seniorenverpflegung

Fachlichen Input in die Thematik und viele Praxistipps lieferte Herbert Thill, Mitbegründer von Smoothfood und Experte für Seniorengastronomie. Er machte deutlich, dass Einrichtungen passierte oder pürierte Speisen nur nach Bedarf mit den notwendigen Nährstoffen anreichern sollten, um einen möglicherweise vorliegenden Mangel gezielt zu behandeln. Präparate wie Molkenprotein sollten seiner Empfehlung nach nicht immer eingesetzt werden, da die Eiweißqualität der Mahlzeiten auch durch die geschickte Kombination natürlicher Lebensmittel verbessert werden kann. Als Zwischen- oder Nachmahlzeit bieten sich beispielsweise Milchprodukte wie Joghurt an. Kombiniert mit Haferflocken, Haferkleie und Früchten werden Milchprodukte zu einem vollwertigen Trinkmüsli-Frühstück, das auch bei Kau- oder Schluckbeschwerden gereicht werden kann. Neben dem Trinkmüsli, das die Teilnehmer der Expertenrunde verkosten konnten, hatte Herbert Thill Hirsebällchen als Fingerfood-Snack vorbereitet. Damit zeigt er, dass mit wenig Aufwand eine kreative Seniorenverpflegung möglich ist, die nicht nur eine eventuell vorliegende Mangelernährung berücksichtigt, sondern bei der auch der Genuss eine wesentliche Bedeutung hat. Gemeinsam wurden weitere Tipps für die Praxis gesammelt (siehe Zusatzmaterial).

Mangelernährung: „Ernährung 2018“ macht Brisanz deutlich

Dass aktuell viele stationäre Senioreneinrichtungen mit dem Thema Mangelernährung konfrontiert sind, zeigte auch der Kongress „Ernährung 2018“ in Kassel: Rund 25 Prozent der Patienten kommen mangelernährt ins Krankenhaus. Nicht zwangsläufig untergewichtig, sondern unzureichend mit Energie, Protein oder anderen Nährstoffen versorgt. Dieser Problematik muss sich der Care-Bereich insgesamt stellen, im Speziellen aber die Seniorenverpflegung. Aufgrund der geringeren Verzehrmenge bei gleichbleibendem Nährstoffbedarf sind ältere Menschen darauf angewiesen, Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte aufzunehmen, um eine mögliche Mangelernährung zu verhindern oder zu beheben. Hierfür bieten sich beispielsweise proteinreiche Speisen in Form hochwertiger Milchprodukte oder die Anreicherung mit Nährstoffkonzentraten an. Erschwert wird die ausreichende Nährstoffversorgung durch Kau- oder Schluckbeschwerden, die in dieser Personengruppe kein seltenes Phänomen sind – nicht immer aus organischen Gründen, sondern zum Teil aufgrund von schlecht sitzenden Zahnprothesen. Aber auch Demenz und Depressionen können Ursache für eine Mangelernährung sein.

Gut verpflegt mit frischli

Die schmackhaften Produkte von frischli sind bei Profi-Köchen bekannt dafür, dass sie vielfältig abgewandelt und individuell angereichert werden können. Ansprechende Rezeptbroschüren, clevere Zubereitungstipps und konkrete Kalkulationsbeispiele erleichtern die Anwendung und inspirieren für einen abwechslungsreichen Speiseplan.

Die Produktentwicklung tüftelt außerdem regelmäßig an neuen Lösungen. Speziell für die Seniorenverpflegung wird beispielsweise in Kürze ein Grießbrei im 5-Liter-Eimer auf den Markt kommen. Die frischli Milchwerke haben die Expertenrunde als Plattform ins Leben gerufen, um Praktiker und Führungskräfte an einen Tisch zu bringen. In verschiedenen Regionen Deutschlands finden mehrmals pro Jahr Treffen statt, bei denen jeweils ein aktuelles Thema diskutiert und im Anschluss ein offener Austausch mit Kollegen ermöglicht wird.

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von über 1.200 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

ZUSATZMATERIAL

9 Praxistipps für die moderne Seniorenverpflegung

- Die tatsächlichen Kau- oder Schluckbeschwerden berücksichtigen und dem **Pflegepersonal deutlich machen**, worin sich „passierte“, „pürierte“ und „teilpürierte“ Kost unterscheiden.
- Pürierte und passierte **Speisen attraktiv anbieten**, zum Beispiel als Espuma oder in Terrinenform – vergleichbar mit der Sternegastronomie. So lässt sich beispielsweise eine Panna cotta von frischli mit passierten Früchten zu einem hochwertigen Dessert verarbeiten.
- Für Patienten, die passierte Kost ablehnen, bieten sich **flüssige Speisen** an.
- Bei pürierter Kost sollten **nicht alle Komponenten zu einem Brei** zu vermischt werden, damit es für den Tischgast nicht unappetitlich erscheint.
- Bei hochkalorischer Kost **nicht nur eine Komponente mit Nährstoffen** anreichern. Wird nur eine Komponente angereichert, wie zum Beispiel die Sauce, ist nicht sichergestellt, dass der Patient die Nährstoffe tatsächlich aufnimmt.
- Nicht nur das Essen ist entscheidend, auch die **Auswahl des Geschirrs und Bestecks**: Teller mit leuchtend rotem oder dunkelgrünem Rand, Becher mit Nasenausparung und flexible Silikonlöffel sind wichtige Hilfsmittel in der Seniorenverpflegung.
- **Wechselwirkungen mit Medikamenten** berücksichtigen und Tabletten beispielsweise nicht zusammen mit Milchprodukten verabreichen.
- **Fingerfood** in Form von herzhaften und süßen Häppchen sind eine sinnvolle Alternative zu klassischen Tellergerichten – insbesondere Demente mit Bewegungsdrang können durch „eat by walking“ mit hochkalorischem Fingerfood ihren hohen Kalorienbedarf decken. Aber auch Senioren, die Probleme mit dem Besteck haben, können auf diese Weise mit Genuss essen.
- Demenzkranke essen mit mehr Appetit, wenn ihnen gesagt wird, was sie essen. So können **Erinnerungen an die Speisen** hervorgerufen werden.

Impressionen



Herbert Thill führt in seinem Vortrag bei der Expertenrunde von frischli in die Thematik Seniorenverpflegung ein.



Herbert Thill von Smoothfood moderierte die Expertenrunde von frischli und gab den Teilnehmern wertvolle Praxistipps.



Bei der Expertenrunde von frischli stand der offene Austausch im Mittelpunkt.



Im praktischen Teil der Expertenrunde von frischli präsentierte Herbert Thill unter anderem Hirsebällchen, die in stationären Senioreneinrichtungen als hochwertige Zwischenmahlzeit serviert werden können.

Die Urheberrechte der Bilder liegen vollständig bei den frischli Milchwerken.