KErn: Siegerbetriebe gesund.gekocht.gewinnt stehen fest

Amtschef Neumeyer ehrte auf Fachtagung Gewinner des Wettbewerbs für ausgezeichnete Seniorenverpflegung

(ddp direct) München, den 27. November 2012 Martin Neumeyer, Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, zeichnete heute im Rahmen der Fachtagung für stationäre Seniorenverpflegung die Sieger des Wettbewerbs gesund.gekocht.gewinnt aus. Die fünf prämierten Betriebe sind gute Beispiele bester Praxis für gesundheitsförderliche und nachhaltige Seniorenverpflegung und erhielten, neben der offiziellen Urkunde, ein Preisgeld von 1.000 Euro. Über die Auszeichnung freuten sich: das BRK Seniorenhaus am Schloss, Tüßling, das Caritas-Centrum, Vöhringen, das Maria-Martha-Stift, Lindau, die Residenzia München Sozialbetriebe GmbH, München, sowie die Einrichtung Seniorenwohnen Grafenau in Grafenau. Insgesamt sind 107 Bewerbungsunterlagen von stationären Senioreneinrichtungen in Bayern beim Kompetenzzentrum für Ernährung KErn eingegangen, die von einem unabhängigen Gremium bewertet wurden.

Die Teilnahme aus allen bayerischen Regierungsbezirken sowie die durchgängig hohe Qualität der eingesendeten Unterlagen untermauern die Aktualität des Themas und bestätigen die große Bedeutung einer optimalen Verpflegung von Senioren in stationären Einrichtungen, verdeutlicht Dr. Wolfram Schaecke, Leiter des KErn, die Bedeutung des Wettbewerbs für die Branche. Im Max-Joseph-Saal der Residenz in München fanden heute die Gewinner den gebührenden Rahmen und die offizielle Anerkennung für ihre ausgezeichneten Verpflegungskonzepte. Im Rahmen der Fachtagung für stationäre Seniorenverpflegung übergab Amtschef Martin Neumeyer den fünf Gewinnerbetrieben die offizielle Urkunde. Der Wettbewerb ist außerdem mit 1.000 Euro Preisgeld für jeden ausgezeichneten Betrieb dotiert.

Einen normalen Alltag zu leben, zu dem selbstverständlich das Kochen dazugehört, wird den Bewohnern des BRK Seniorenhauses am Schloss in Tüßling ermöglicht. 48 Senioren leben in vier Hausgemeinschaften zusammen, deren Mittelpunkt ein offener Wohnküchenbereich ist. Hier haben sie die Möglichkeit, das Mittagessen zusammen mit den Präsenzkräften zu kochen. Selbstorientierung, Selbstständigkeit und Selbstverwirklichung sind die Werte der Hausgemeinschaft, die sich umfassend im Verpflegungskonzept widerspiegeln. Der Speiseplan, der immer zwischen Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten abwechselt, wird jede Woche von den Präsenzkräften gemeinsam mit den Bewohnern erstellt. Eine Komponente jeder Mahlzeit ist frischer Salat oder Gemüse, das zum Teil aus dem eigenen Gemüsegarten stammt. Leben wie zu Hause, Kochen wie daheim das wird bei uns gelebt. Durch den gewonnenen Wettbewerb kann unser Team zeigen, dass das klappt. Tag für Tag, beschreibt Rainer Pillris, Leiter des BRK Seniorenhauses, sein Verpflegungskonzept und den Anreiz, am Wettbewerb teilzunehmen.

Im Caritas-Centrum in Vöhringen wird gesunde Ernährung traditionell interpretiert und individuell umgesetzt. Unser Menü 2, die Wunschkost der Senioren, weckt Erinnerungen und regt immer wieder zu fröhlichen Gesprächen am Tisch an. Natürlich wandeln wir die traditionellen Speisen etwas ab, verwenden saisonales Gemüse und setzen schonende Zubereitungsverfahren ein, um den Gesundheitswert zu erhöhen, erklärt Centrumsleiter Friedrich Spang.

Mit Kost in Form und Smoothfood kann das Küchenteam des Maria-Martha-Stifts in Lindau auch Bewohnern mit Kau- und Schluckbeschwerden optisch und geschmacklich ansprechende Mahlzeiten bieten. Die Leiterin der Einrichtung setzt beim Küchenteam auf Weiterbildung, so wurde beispielsweise ein Koch zum Heimkoch weitergebildet, um den speziellen Bedürfnissen von Senioren gerecht zu werden. Ich bin stolz auf das Know-how meines Teams und freue mich über die Anerkennung, die der Gewinn dieses Wettbewerbs mit sich bringt, so Leiterin Anke Franke. Ein wöchentliches Frühstücksbuffet im Wintergarten und eine mobile Saftmaschine sind nur ausgewählte Beispiele für die Kreativität des Küchenteams.

Ein abwechslungsreiches Speisenangebot in einer geschmackvollen Atmosphäre können die Bewohner der Residenzia Sozialbetriebe GmbH in München genießen. Mit einem Veggie Day in der Woche und der Verwendung von saisonalen Zutaten wird die Einrichtung ihrem nachhaltigen Anspruch gerecht. Monatlich wird in den Wohnbereichen ein Frühstücks-Showcooking veranstaltet oder die Bewohner greifen unter Anleitung auch mal selbst zum Kochlöffel. Im großzügigen Speisesaal werden die Speisen je nach Wunsch portioniert und ansprechend angerichtet. Das Küchenteam und ich freuen uns sehr über die Auszeichnung. Sie ist uns ein Ansporn, auch in Zukunft mit vollem Engagement unseren Bewohnern eine gute Verpflegung zu bieten, so Dr. Harald Groß, Geschäftsführer und Einrichtungsleiter.

Eine traditionelle Küche mit möglichst frischen Zutaten im heimischen Ambiente realisiert das Küchenteam in der Einrichtung Seniorenwohnen Grafenau in Grafenau. Es werden zwei komplett verschiedene Menülinien angeboten: Die Linie 1 ist herzhaft deftig, die Linie 2 für den süßen Geschmack. Kuchen und Kleingebäck werden selbst gebacken. Das Küchenteam sucht stetig den Dialog mit den Senioren. Wir gehen auf die Bewohner zu, sind für Wünsche sehr offen und kennen unsere Senioren persönlich. Wir sind ein Teil vom Haus, erklärt Küchenleiter Thomas Breit.

Die ausgezeichneten Betriebe richten sich ganz nach den Bedürfnissen der Senioren, lassen aber nie den Gesundheitswert der Speisen außer Acht. Eine hohe Einsatzbereitschaft, handwerkliches Können, Kreativität und ein nachhaltiger Grundgedanke zeichnen die Wettbewerbsgewinner aus. Damit sind sie Vorbilder für die Branche und Impulsgeber für ausgezeichnete Seniorenverpflegung, die im Zuge des demografischen Wandels enorm an Bedeutung gewinnt, erklärt Mechthild Schmidhuber, Bereichsleiterin Ernährungsinformation und Wissenstransfer im KErn, nach der Preisverleihung. Die überwältigende Wettbewerbsteilnahme von mehr als 100 Senioreneinrichtungen nimmt das KErn zum Anlass, auch in Zukunft Wissenstransfer in diesem Bereich zu leisten.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/5xeay0

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/gesundheit/kern-siegerbetriebe-gesund-gekocht-gewinnt-stehen-fest-80036

Pressekontakt

zweiblick//kommunikation

Frau Sandra Strobel
Morassistraße 26
80469 München

strobel@zweiblick.com

Firmenkontakt

zweiblick//kommunikation

Frau Sandra Strobel
Morassistraße 26
80469 München

shortpr.com/5xeay0
strobel@zweiblick.com

Das neu geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung KErn vernetzt die staatlichen und privaten Forschungseinrichtungen der Ernährung eng mit der Ernährungswirtschaft, Dienstleistern und Verbrauchern. Ziel ist es, den Informationsfluss zwischen allen beteiligten Gruppen zu erleichtern und das aktuelle Wissen rasch in die Praxis zu überführen. Mit seinen Standorten Freising-Weihenstephan und Kulmbach hat das KErn am 1. September 2011 die Arbeit aufgenommen.