

# ZUKUNFTSORIENTIERTE VERPFLEGUNG IM SENIORENMARKT: ERLEBNISORIENTIERT, QUALITATIV HOCHWERTIG, INVESTITIONSARM

Wer höheren Ansprüchen gerecht werden will, muss einen höheren Aufwand betreiben? Das muss heute nicht mehr sein.

Auf der einen Seite steigen die Anforderungen an die Verpflegung in Senioreneinrichtungen spürbar:

- Mehr Genuss und Vielfalt
- Mehr Angebote für spezielle Ernährungsbedürfnisse
- Anwendung von strengeren Hygiene- und Qualitätsstandards

Demgegenüber stehen häufig:

- Veraltete Küchen
- Zu wenig Fachkräfte in Küche und Hauswirtschaft
- Geringe Investitionsbudgets

Viele Senioreneinrichtungen wollen oder müssen sich zeitnah mit ihrer Küche neu aufstellen und sind auf der Suche nach den sinnvollsten Küchenlösungen.

Bei der Erfüllung der unterschiedlichsten Ziele rücken die modernen systemischen Verpflegungslösungen in den Fokus. Denn ein vielfältiges Speisenangebot inklusive Kostformen und Allergeneignung ist damit leicht realisierbar. Die Umsetzung ist einfach, bietet eine hohe Speisenqualität und Hygienesicherheit – und benötigt dafür wenig Fachpersonal. Hinzu kommen der geringe Platz- und Gerätebedarf.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sieht deutlichen Verbesserungsbedarf bei der Verpflegung in Care-Einrichtungen – auch bezogen auf Kostformangebote.

„Grundvoraussetzung für eine bedarfsdeckende Ernährung ist ein hochwertiges, attraktives Essensangebot in Kliniken und Pflegeheimen. Auch diesbezüglich besteht deutlicher Verbesserungsbedarf, um sowohl den Bedürfnissen (z. B. Kau- und Schluckbeschwerden, Intoleranzen) als auch den Präferenzen (z. B. biografisch, kulturell, religiös) der Patienten und Bewohner so gut wie möglich gerecht zu werden.

Ein ansprechendes Angebot texturmodifizierter Kostformen sowie angereicherter Mahlzeiten mit hoher Energie- und Nährstoffdichte muss zum Standardangebot jeder Institution gehören.“\*

Bundesweite Initiative zur Verbesserung der Qualität der Verpflegung

„Im Rahmen der Ernährungsinitiative für Seniorinnen und Senioren des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sollen in allen Bundesländern Vernetzungsstellen für Seniorenernährung (...) dabei helfen, bundesweit das Essensangebot in Seniorenheimen sowie von Essen auf Rädern durch flächendeckende Anwendung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zu verbessern.“\*\*

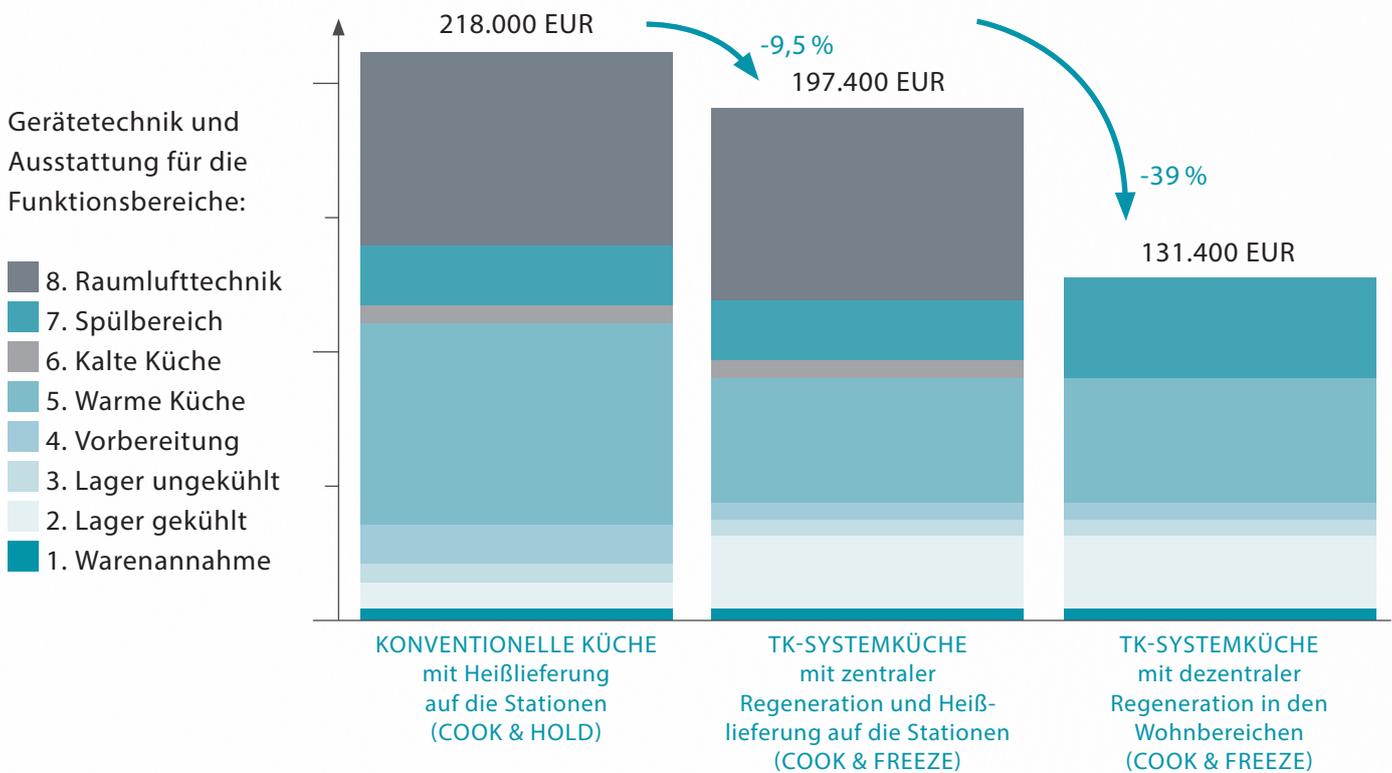
„Bei 13 % der Bewohner in deutschen Heimen lag 2018 eine Dysphagie vor, 21 % hatten Kaubeschwerden.“\*

\* Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): 14. DGE-Ernährungsbericht – Vorveröffentlichung Kapitel 2. Bonn (2019)

\*\* Quelle: Pressemitteilung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, 19. Juni 2020

# Was kostet eine neue Küche für 90 Tischgäste?

## Investitionskosten für 3 Küchenkonzepte im Vergleich\*\*\*



\*\*\*Quelle: Kostenanalyse der Abteilung Foodsysteme & Prozesstechnologie bei apetito, Grobkostenrechnung für eine Senioreneinrichtung mit 90 Tischgästen pro Tag  
Annahmen TK-Berechnung: 6 Stationen à 15 Bewohner, 2 Menülinien, ohne Suppe, 7 Tage die Woche Verpflegung, 6-Wochen-Speiseplan, 1 x Anlieferung pro Woche, Kühlwaren: 2 x Anlieferung pro Woche; Neubau mit vorgesehenen Räumlichkeiten (Küchensituation) im UG

## Alles soll besser werden, aber auf keinen Fall teurer: Wenn eine neue Küchenlösung gefragt ist, lohnt sich der Systemvergleich

Konventionell oder systemisch, mit z. B. Cook & Freeze? Zentral oder dezentral in den Wohnbereichen? Jede Küchenlösung bringt andere Herausforderungen mit sich.

Die konventionelle Küche ist durch den großen Gerätebedarf mit hohen Investitionen verbunden. Zudem erfordert ein differenzierteres Speisenangebot mehr qualifiziertes Personal und führt meist zu längeren Warmhaltezeiten für die einzelnen Speisen.

Bei einer modernen systemischen Küchenlösung sind die Investitionskosten geringer. Es werden tiefgekühlte Menükomponenten eingesetzt, die in der Zentralküche nur noch kommissioniert werden.

Danach erfolgt die Zubereitung im Ofen – zentral oder in den Wohnbereichen. Durch die punktgenaue Zubereitung werden Standzeiten vermieden sowie ein frischer Geschmack und optimaler Nährstoff-erhalt gesichert. Verschiedene Menülinien und Kostformen sind durch die portionsgenaue Kommissionierung einfach und mit geringem Aufwand realisierbar. Alles geht so schnell und einfach, dass kein Fachpersonal notwendig ist.

Eine dezentrale Zubereitungslösung in den Wohnbereichen wirkt sich nicht nur auf die Investitionskosten für die neue Küche positiv aus, sondern sorgt auch für ein duftendes Küchenerlebnis und ein Mehr an Zuhause-Gefühl für die Bewohner.

Nehmen Sie Kontakt auf:  
Tel. 05971-7991850

per E-Mail: [senioren@apetito.de](mailto:senioren@apetito.de)  
Webseite: [www.apetito.de/info-senioreneinrichtungen](http://www.apetito.de/info-senioreneinrichtungen)