

## Veranstalter



**AOK Rheinland-Pfalz / Saarland**  
**Die Gesundheitskasse**  
Virchowstraße 30, 67304 Eisenberg

## in Kooperation mit

### Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung  
„Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“  
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn  
Kontakt: [info@fitimalter-dge.de](mailto:info@fitimalter-dge.de)



Gesund essen, besser leben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## 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.

**i** Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
sowie [www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)

## Gut vorgesorgt! Angebote für Akteure in stationären und teilstationären Pflegeeinrichtungen

Zur Förderung der „Prävention in der Pflege – in stationären und teilstationären Einrichtungen in Rheinland-Pfalz und im Saarland“ bietet die AOK Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für Akteure in der Pflege an. Zielgruppe sind je nach Angebot Pflegekräfte, Betreuungskräfte nach § 53c SGB XI, Hauswirtschaftskräfte, Übungsleiter, freiwillig Engagierte etc. Damit setzt sich die AOK für die Gestaltung gesundheitsfördernder und -erhaltender Lebensbedingungen für Versicherte in der sozialen Pflegeversicherung ein.

Prävention in der Pflege – in stationären und teilstationären Einrichtungen in Rheinland-Pfalz und im Saarland

**Alltagstraining**  
**MAKS®**  
Gruppentherapie  
im stationären Setting



**Bewegung**  
**moment!** – motorisches  
und mentales Training für  
Menschen mit Demenz



**Ernährung**  
Umsetzung des  
DGE-Qualitätsstandards  
Verpflegung



**Spaß / Lebensfreude**  
**Rollator-Tanz**  
Förderung sozialer und  
kultureller Teilhabe



**i** Weitere Informationen zu allen Programmen finden  
Sie auch unter [www.aok-gesundheitspartner.de](http://www.aok-gesundheitspartner.de)  
und [www.lzg-akademie-rlp.de](http://www.lzg-akademie-rlp.de)

**in form**  
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

**AOK**  
Die Gesundheitskasse.



2020

**Die Umsetzung des  
„DGE-Qualitätsstandards  
für die Verpflegung in  
stationären Senioreneinrichtungen“**

Für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte  
in Senioreneinrichtungen

**Gesundheit in besten Händen**

[aok.de](http://aok.de)

## Sehr geehrte Verantwortliche für die Verpflegung in Senioreneinrichtungen,

in stationären Senioreneinrichtungen sind die Verpflegung und das damit verbundene Wohlfühl von großer Bedeutung. Die Mahlzeiten werden von vielen Bewohnerinnen und Bewohnern als Höhepunkte des Tages angesehen. Darüber hinaus werden hohe Ansprüche an die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen gestellt.

Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Fachkräfte zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots für gesunde und mangelernährte Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen zu erweitern und zu vertiefen. Neben Informationen über Nährstoffe und eine optimale Lebensmittelauswahl steht die Erstellung eines Wochenspeisenplans im Mittelpunkt des Seminars. Alle Inhalte werden gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen. Darüber hinaus steht ausreichend Zeit für den Erfahrungsaustausch zur Verfügung.

**Das Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.** Neben Seminarunterlagen erhalten Sie zum Abschluss eine Teilnahmebescheinigung.

## Seminarprogramm

### Begrüßung und Einführung in das Thema

### Gestaltung der Verpflegung

- Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl
- Lebensmittelauswahl bei Mangelernährung
- Bedeutung der Essbiografie

### Anforderungen an den Speisenplan

- Erstellung und Beurteilung eines Wochenspeisenplans für die Vollverpflegung
- Einführung in die Nährstoffoptimierung

### Rahmenbedingungen in Einrichtungen und für die Verpflegung

- Kenntnisse zu spezieller Ernährung, Kau- und Schluckstörungen
- Rahmenbedingungen in der Einrichtung

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard zur Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.



Es liegen **Medien** für Sie zur **Mitnahme** bereit.

## Tagesseminare „DGE-Qualitätsstandard Verpflegung“

### Termine 2020

#### Koblenz

01. September

#### Trier

01. Oktober

#### Worms

08. Oktober

#### Saarbrücken

10. November

Die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter [www.lzg-akademie-rlp.de](http://www.lzg-akademie-rlp.de) Für alle Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich. Die Fortbildungen sind kostenfrei.

**Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:**



LZG-Akademie  
der Gesundheitsförderung  
in Rheinland-Pfalz gGmbH

**LZG-Akademie der  
Gesundheitsförderung gGmbH**

Hölderlinstraße 8  
55131 Mainz

Ihre Ansprechpartnerin:

Martina Stöck

☎ 06131 46488-58

✉ [mstoeck@lzg-akademie-rlp.de](mailto:mstoeck@lzg-akademie-rlp.de)

**i** Termine, Anmeldeschluss sowie die Wegbeschreibung finden Sie auch auf [www.lzg-akademie-rlp.de](http://www.lzg-akademie-rlp.de) (dort: Prävention in der Pflege)