



## Fachliche Beratung für Verpflegungsverantwortliche

Beratung und Unterstützung bei Ihren Aufgaben als Leitungskraft in Einrichtung/Pflege/Küche/Kita/Betrieb beim Verpflegungsmanagement kann ich Ihnen z. B. zu folgenden Themen anbieten:

• Gewährleistung eines vollwertigen gesundheitsfördernden bedürfnis- und bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes für alle Verpflegungsteilnehmer*innen und Altersgruppen (Kita bis Senioren)
• Bereichsübergreifende fachgerechte Umsetzung des <i>Expertenstandard Ernährungsmanagement</i> <sup>1</sup> zur Vermeidung von Mangelernährung in der Pflege
• Systematisches ernährungsbezogenes Risiko-Screening und –Assessment in der Pflege
• Erfassung und Ermittlung der individuellen verpflegungsbezogenen Bedarfe und Bedürfnisse, und Koordination der daraus folgenden fachgerechten Maßnahmen
• Bereichsübergreifende fachgerechte Umsetzung von diätetischen und anderen notwendigen Kostformen, z. B. bei Unverträglichkeiten, konsistenzangepasst oder hochkalorisch, inkl. Zusammenstellung der konkreten Anforderungen und ggf. Rezeptentwicklung für besondere Bedarfe
• Informationen für Leitungskräfte und Mitarbeitende zu jeweils nötigen Kostformen und ggf. ärztliche Kommunikation bei ernährungsrelevanten Erkrankungen
• Speiseplanung nach den Kriterien der jeweils aktuellen <i>DGE-Qualitätsstandards für Verpflegung</i> <sup>2</sup> , anforderungsgerechte Weiterentwicklung von Menülinien (z. B. „Vollkost“, „Leichte bzw. Angepasste Vollkost“, vegetarische Kost), passende Bezeichnungen von Gerichten, Speiseplan-Layout, u. ä.
• Korrekte Deklarationen der Allergene und Zusatzstoffe nach LMIV (Lebensmittelinformations-Verordnung)
• Weiterentwicklung von Rahmenspeiseplänen, auch mit saisonalen Varianten und regionalen Bezügen und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und Nachhaltigkeits-Aspekte
• Nährwertberechnungen für besondere Bedarfe (auch mit professioneller Software)
• Fachliche Begleitung von Ernährungsteams, Qualitätszirkeln, Arbeitsgruppen und Workshops zu Ernährungs- und Verpflegungsthemen, Dienstbesprechungen und Fallgesprächen, z. B. zu Bewohner*innen mit besonderen Verpflegungsbedarfen
• Fachliche Begleitung bei der Weiterentwicklung des verpflegungsbezogenen Qualitätsmanagements, mit Erstellung bzw. Anpassung von Konzepten, Standards, u. ä.
• Fachliche Begleitung bei der Entwicklung und Durchführung von Audits/ Begehungen/ Qualitätskontrollen im Bereich Verpflegung
• Unterstützung bei der Compliance/ Einhaltung der verpflegungsrelevanten rechtlichen Vorgaben sowie der Gewährleistung von Hygiene und Lebensmittelsicherheit
• Fortbildungen im Themenfeld Ernährung, Verpflegung, Hygiene und Infektionsschutz
• Ernährungsberatung und Ernährungstherapie für Verpflegte und Mitarbeitende
• Angebote zur betrieblichen Gesundheitsförderung und Prävention im Handlungsfeld Ernährung

Ich berate Sie gern auf Ihrem Weg zu mehr Ernährungs- und Verpflegungskompetenz bei besonderen Anforderungen.

Verena Obermüller

<sup>1</sup> Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) (Hrsg.): **Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege**. 1. Aktualisierung 2017.

<sup>2</sup> z. B.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in stationären Senioreneinrichtungen**. Bonn, 1. Auflage, 2020.