

## Zusätzliche Angebote im Projekt

- ✓ Für Einrichtungen, die ihre Verpflegung optimieren möchten, bietet die Verbraucherzentrale den SPEISEPLAN - CHECK an. Er basiert auf dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Die Durchführung ist kostenlos.
- ✓ Praxisorientierter Workshop in Senioreneinrichtungen zum Thema „Essen und Trinken bei Demenz“. Der Workshop wird auch als Web-Seminar angeboten. Es wird eine Teilnahmegebühr von 10 € pro Person bzw. 150 € pro Workshop erhoben.

Gefördert durch:



**Rheinland-Pfalz**

MINISTERIUM FÜR  
KLIMASCHUTZ, UMWELT,  
ENERGIE UND MOBILITÄT

## Hier geht es zur Anmeldung:

- ✓ per Telefon: 0631 - 3609152
- ✓ per Fax: 0631 - 92845
- ✓ per Mail:  
[seniorenernaehrung@vz-rlp.de](mailto:seniorenernaehrung@vz-rlp.de)
- ✓ per Post: Verbraucherzentrale  
Rheinland-Pfalz e.V.  
Lebensmittel und  
Ernährung  
Fackelstraße 22  
67655 Kaiserlautern

**verbraucherzentrale**

*Rheinland-Pfalz*

Verbraucherzentrale  
Rheinland-Pfalz e.V.  
Seppel-Glückert-Passage 10  
55116 Mainz

[www.verbraucherzentrale-rlp.de](http://www.verbraucherzentrale-rlp.de)



**Rheinland-Pfalz  
ISST BESSER**

**verbraucherzentrale**

*Rheinland-Pfalz*

**Gut versorgt ins hohe Alter**

**BASISSCHULUNG**

zur bedarfsgerechten Verpflegung  
von älteren, pflegebedürftigen Menschen  
in Wohn-Pflege-Gemeinschaften und  
zu Hause

## Darum geht es in der BASISSCHULUNG

Gesunde Ernährung und Lebensführung sind wichtige Voraussetzungen, um sich im Alter wohlfühlen zu können. Auch für pflegebedürftige und hochbetagte Menschen in Wohn-Pflege-Gemeinschaften sowie für zuhause gepflegte Senior:innen spielt das Essen eine wichtige Rolle.

## Wir beantworten Ihnen folgende Fragen:

Was verändert sich mit zunehmendem Alter?

Wie sieht ein ausgewogener Speiseplan aus?

Wie können der Bedarf und gleichzeitig die Wünsche der Senior:innen erfüllt werden?

Welche Herausforderungen bringen:

- ✓ Mangelernährung,
- ✓ Kau- und Schluckstörungen,
- ✓ Demenz, usw.?

Wie können Essen und Trinken die Lebensqualität und Selbstständigkeit bestmöglich erhalten?

## Zielgruppe

- ✓ Küchen-, Hauswirtschafts- und Pflegekräfte für ältere, pflegebedürftige Menschen
  - ⇒ in Wohnprojekten
  - ⇒ bei ambulanten Diensten sowie
  - ⇒ für pflegende Angehörige

## Kosten

- ✓ DIE BASISSCHULUNG ist kostenlos.

## Dauer

- ✓ Die BASISSCHULUNG dauert drei Stunden.

## Die BASISSCHULUNG orientiert sich an

- ✓ dem „DGE<sup>1</sup>-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“, Bonn, 1. Auflage, 2020 und
- ✓ der Grundsatzstellungnahme „Essen und Trinken im Alter – Ernährung und Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen“, MDS<sup>2</sup> (2014).

<sup>1</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

<sup>2</sup> Medizinischer Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e. V.

## Termine

Aktuelle Termine und Informationen zu den Basisschulungen in Präsenz und als Web-Seminare:

- ✓ „**Gut versorgt ins hohe Alter – Tipps für Küchen-, Hauswirtschafts- und Pflegefachkräfte**“
- ✓ „**Gut versorgt ins hohe Alter – Tipps für pflegende Angehörige**“

können Sie zeitnah auf unserer Internetseite [www.verbraucherzentrale.de](http://www.verbraucherzentrale.de) und [www.verbraucherzentrale-rlp.de/webseminare-rlp](http://www.verbraucherzentrale-rlp.de/webseminare-rlp) nachlesen. Bei Interesse können Sie aktuelle Termine auch telefonisch bei uns abfragen.

Gerne führen wir die BASISSCHULUNG als **Inhouse-Schulung** in Ihrer Einrichtung (ab 8 Teilnehmer:innen) oder als **zweiteiliges Web-Seminar** für Sie durch.

## Interesse geweckt?

- ✓ Dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf!