

Quelle: www.lazarus.at/2017/02/02/ein-guter-koch-ist-ein-guter-arzt

„Ein guter Koch ist ein guter Arzt“



... lautet ein Sprichwort und meint verkürzt: Ausgewogene Ernährung hält uns gesund. Wie stark orientieren sich Alten- und Pflegeheime mit ihrem Verpflegungskonzept daran?

Wer überprüfen möchte, ob in seinem Verpflegungskonzept noch Verbesserungsmöglichkeiten schlummern, dem sei der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen. Von zentraler Bedeutung ist hier auch, die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner*innen zu berücksichtigen. Vor kurzem hat die DGE in einer Studie überprüfen lassen, inwieweit der Standard bekannt ist, akzeptiert und umgesetzt wird – und legt damit erstmals auch umfangreiche Informationen über die Verpflegungssituation in deutschen Seniorenheimen offen. Die Studie zeigt, dass in diversen Bereichen noch reichlich Luft nach oben ist.



In der aktuellen Feber-Ausgabe von **„Altenheim“** finden Sie ausgewählte Studienergebnisse, die für die Optimierung der Verpflegungssituation in stationären Einrichtungen relevant sind.