

18. Wahlperiode

Schriftliche Anfrage

der Abgeordneten **Fadime Topaç (GRÜNE)**

vom 04. März 2019 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 07. März 2019)

zum Thema:

Ernährung von Senior*innen in Berlin

und **Antwort** vom 22. März 2019 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 26. Mrz. 2019)

Frau Abgeordnete Fadime Topac (Bündnis 90/Die Grünen)

über

den Präsidenten des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t
auf die Schriftliche Anfrage Nr. 18/18141
vom 04. März 2019
über
Ernährung von Senior*innen in Berlin

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

1. Welche Summe geben nach Kenntnis des Senats Senior*innen in Berlin durchschnittlich pro Tag für Ernährung/ Verpflegung aus? (bitte durchschnittliche Summe pro Tag für die letzten fünf Jahre aufführen)
2. Wie hoch ist der Anteil an Senior*innen in Berlin, die Essen auf Rädern als Mittagsmahlzeit erhalten? Wie viele Mittagsmahlzeiten werden täglich an wie viele Senior*innen in Berlin geliefert? (bitte für die letzten fünf Jahre aufführen)
3. Inwiefern können Senior*innen die Portionsgrößen bei der Verpflegung mit Essen auf Rädern bestimmen bzw. festlegen?
4. Inwiefern können Senior*innen bei Anbietern von Essen auf Rädern biologisches, saisonales und regionales Essen bestellen?
5. Inwiefern können Senior*innen bei Anbietern von Essen auf Rädern internationales/kulturspezifisches Essen bestellen?
6. Inwiefern sind Küchenfachkräfte bei Anbietern von Essen auf Rädern über spezifische Ernährung von Senior*innen informiert und weitergebildet?
8. Inwiefern können Anbieter von Essen auf Rädern eine Verpflegung, angepasst an die Bedürfnisse bei Erkrankungen, gewährleisten?
9. Inwiefern werden Diätassistent*innen und Ökotropholog*innen bei Anbietern von Essen auf Rädern in die Planung der Verpflegung einbezogen?
10. Inwiefern ist nach Kenntnis des Senats eine gesunde, ausgewogene Ernährung von Senior*innen durch Essen auf Rädern in Berlin gewährleistet?

Zu 1. bis 6. und 8. bis 10.: Zu den Fragen 1. - 6. und 8. - 10. liegen dem Senat keine Informationen vor.

7. Inwiefern werden Anbieter von Essen auf Rädern zu senior*innenspezifischer Ernährung beraten? Und durch wen?
11. Welche Qualitätsstandards für Essen auf Rädern gibt es in Berlin?

Zu 7. und 11.: Aufgrund des sachlichen Zusammenhangs werden die Fragen 7 und 11 zusammenhängend beantwortet.

Tests von Medien, zum Beispiel des NDR im Jahr 2016 zeigen immer wieder, dass bei den Speisen noch vieles im Argen liegt. Insbesondere ist der Salzgehalt der Gerichte oft viel zu hoch, der Vitamingehalt ist eher gering und die Warmhaltezeiten sind zu lang. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat daher unter Mitwirkung zahlreicher Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Verwaltung und Praxis den "Qualitätsstandard für Essen auf Rädern" (https://www.fitimalter-dge.de/file-admin/user_upload/medien/DGE-Qualitaetsstandard_fuer_Essen_auf_Raedern.pdf) erarbeitet. Enthalten sind Richtlinien für die Zubereitung (Garmethoden, zu verwendende Lebensmittel, Speiseplangestaltung, Hygiene) sowie zu den Rahmenbedingungen (zum Beispiel Warmhaltezeiten).

Quelle: <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/essen-auf-raedern-auswahlkriterien-fuer-einen-mobilen-menuedienst-10625>

Diese Qualitätsstandards der DGE sind freiwillig und jede Einrichtung entscheidet selbstständig über die Umsetzung. Der Senat begrüßt die Berücksichtigung und Umsetzung der DGE Qualitätsstandards durch die Einrichtungen, wie dies beispielsweise bei der Kitaverpflegung der Fall ist.

Inzwischen gibt es vor allem in größeren Städten, wie Berlin, verschiedene Anbieterinnen und Anbieter mit zertifizierten Menülinien.

Ein Bericht von Mai 2018 von der Verbraucherzentrale (<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/essen-auf-raedern-auswahlkriterien-fuer-einen-mobilen-menuedienst-10625>) stellt Interessierten zudem eine Checkliste „Essen auf Rädern“ zu Verfügung. Vor der Entscheidung eines Angebots kann das Anschauen dieser Checkliste hilfreich sein, da Verbraucherinnen und Verbraucher auf relevante Entscheidungskriterien aufmerksam gemacht werden.

Vorbemerkung zu den Fragen 12 bis 23 und 25:

Die Bezeichnung „stationäre Seniorinneneinrichtungen oder Senioreneinrichtung“ wird im Folgenden im Sinne des § 3 des Wohnteilhabegesetzes (WTG) als „vollstationäre Langzeitpflegeeinrichtung“ interpretiert, in denen Bewohnerinnen und Bewohner mehr als drei Monate ganztägig wohnen, gepflegt und betreut werden.

12. Wie hoch ist der Anteil der Senior*innen, die in stationären Senior*inneneinrichtungen verpflegt werden? (bitte für die letzten fünf Jahre aufführen)

Zu 12.: Bewohnerinnen und Bewohner in vollstationären Pflegeeinrichtungen werden in den Einrichtungen verpflegt.

Zum Stichtag 15.12.2017 waren es 29.246 Personen.

Zum Stichtag 15.12.2015 waren es 28.034 Personen.

13. In wie vielen stationären Senior*inneneinrichtungen können sich Senior*innen wie folgt verpflegen:

- a) eigenständige Essenszubereitung
- b) Gemeinschaftsküchenzubereitung
- c) Tablettcatering
- d) Buffetcatering

Zu 13.: Dazu liegen dem Senat keine Informationen vor.

14. Wie viele stationäre Senior*inneneinrichtungen in Berlin werden aus Großküchen mit Verpflegung beliefert?

Zu 14.: Dazu liegen dem Senat keine Informationen vor.

15. Inwiefern können Senior*innen die Portionsgrößen bei der Verpflegung in stationären Senior*inneneinrichtungen bestimmen bzw. festlegen?
16. Inwiefern werden Senior*innen in stationären Senior*inneneinrichtungen mit biologischem, saisonalem und regionalem Essen versorgt?
17. Inwiefern wird in stationären Senior*inneneinrichtungen kulturspezifische Ernährung angeboten?
18. Inwiefern sind Küchenfachkräfte, das Personal aus den Bereichen Hauswirtschaft und Pflege sowie die Heimleitung in stationären Senior*inneneinrichtungen über spezifische Ernährung von Senior*innen informiert und weitergebildet?
19. Inwiefern werden stationäre Senior*inneneinrichtungen zu senior*innenspezifischer Ernährung beraten? Und durch wen?
20. Inwiefern wird in stationären Senior*inneneinrichtungen eine Verpflegung, angepasst an die individuellen Bedürfnisse bei Erkrankungen, sichergestellt?
21. Inwiefern werden Diätassistent*innen und Ökotropholog*innen in stationären Senior*inneneinrichtungen in die Planung der Verpflegung einbezogen?
22. Inwiefern ist nach Kenntnis des Senats eine gesunde, ausgewogene Ernährung von Senior*innen in stationären Senior*inneneinrichtungen in Berlin gewährleistet?
23. Welche Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen gibt es in Berlin?

Zu 15. bis 23.: Aufgrund des sachlichen Zusammenhangs werden die Fragen 15 bis 23 zusammenhängend beantwortet.

Unabhängig von der Trägerschaft sind vollstationäre Pflegeeinrichtungen selbständig wirtschaftende Einrichtungen, in denen pflegebedürftige Menschen auf Dauer wohnen, Unterkunft und Verpflegung erhalten und unter ständiger Verantwortung einer ausgebildeten Pflegefachkraft geplant gepflegt und betreut werden.

Die vollstationären Pflegeeinrichtungen haben jeweils ein Pflegekonzept, das auf pflegewissenschaftlichen Erkenntnissen sowie praktischen Erfahrungen basiert und im Pflegeprozess umgesetzt wird. Im Pflegekonzept ist jeweils u. a. auch ausgeführt, wie die Verpflegung gewährleistet wird.

Im Rahmenvertrag gem. § 75 Abs. 1 und 2 SGB XI zur vollstationären Pflege im Land Berlin ist zur Verpflegung grundsätzlich festgeschrieben, dass bei der Speise- und Getränkeversorgung ernährungsphysiologische Erkenntnisse unter besonderer Beachtung des individuellen Flüssigkeitsbedarfs der Bewohnerinnen und Bewohner zu berücksichtigen sind.

In den Maßstäben und Grundsätzen für die Qualität, die Qualitätssicherung und Qualitätsdarstellung sowie für die Entwicklung eines einrichtungsinternen Qualitätsmanagements nach § 113 SGB XI in der vollstationären Pflege vom 23.11.2018 ist zur Verpflegung festgehalten, dass das Speisen- und Getränkeangebot altersgerecht, abwechslungsreich und vielseitig sein und sich an den Bedürfnissen der pflegebedürftigen Menschen orientieren soll. Diätahrungen sind bei Bedarf anzubieten. Die Darreichungsform der Speisen und Getränke soll auf die Situation des pflegebedürftigen Menschen individuell abgestimmt sein und den pflegebedürftigen Menschen in seiner Selbständigkeit unterstützen. Im Rahmen der Verpflegung ist auf die religiösen und spirituellen Bedürfnisse der pflegebedürftigen Menschen Rücksicht zu nehmen.

Sowohl die Heimaufsicht des Landes Berlin als auch der Medizinische Dienst der Krankenkassen (MDK) überprüfen im Rahmen ihrer Begehungen die Verpflegung in den vollstationären Pflegeeinrichtungen.

Von der Heimaufsicht werden dabei u. a. folgende Aspekte in die Prüfung einbezogen:

- Allen Bewohnerinnen und Bewohnern steht eine kostenlose Getränkeauswahl zur Verfügung (Säfte, Mineralwasser, Teesorten, Kaffee, Kakao etc.).
- Bei den Mahlzeiten werden alters-/pflegegerechte, abwechslungsreiche und vielseitige Komponenten (einschl. regelmäßig Obst, Gemüse und Milchprodukte) unter Beachtung von Bewohnerwünschen/-bedürfnissen angeboten.
- Kulturelle bzw. religiöse Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner beim Essens- und Getränkeangebot werden berücksichtigt (z. B. kein Schweinefleisch).
- Die Bewohnerinnen und Bewohner entscheiden über die Portionsgrößen (ggf. auch Nachschlag möglich).
- Alle Bewohnerinnen und Bewohner können Wünsche/Vorschläge zum Speisenangebot/zur Lebensmittelauswahl äußern, die auch berücksichtigt werden (auch in Wohnbereichen/-gruppen für an Demenz erkrankte Bewohnerinnen und Bewohner).
- Bei Bedarf werden Bewohnerinnen und Bewohner vom regulären Angebot abweichende Mahlzeiten angeboten (z. B. biografiebezogene „Lieblingsspeisen“).

Der Medizinische Dienst der Krankenversicherung Berlin-Brandenburg (MDK) prüft u. a. folgende Fragen:

- Wird in der stationären Pflegeeinrichtung ein abwechslungsreiches, vielseitiges und bedarfsgerechtes Speisenangebot vorgehalten?
- Wird bei Bedarf Diätkost angeboten?
- Gibt es ein bedarfsgerechtes Speisenangebot für Bewohnerinnen und Bewohner mit Demenz?
- Orientieren die Portionsgrößen sich an den individuellen Wünschen der Bewohnerinnen und Bewohner?

24. Welche Materialien (Broschüren, Leitfäden, Infoblätter) über senior*innenspezifische Ernährung stehen für Anbietervon Essen auf Rädern und Träger von Senior*inneneinrichtungen in Berlin zur Verfügung?

Zu 24.: Die Website www.fitimalter-dge.de liefert umfangreiche Informationen über die Anforderungen einer gesunden Ernährung im Seniorenalter. Neben allgemeinen Empfehlungen zu einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung im Alter sind auch Informationen zu diätetischen Ernährungsempfehlungen bei häufigen Krankheitsbildern im Alter auf der Website abrufbar. Dazu zählen Mangelernährung, Schluckstörungen und demenzielle Erkrankungen, die spezielle Ernährungsmaßnahmen von Anbietern von Essen auf Rädern und Trägern von Senioreneinrichtungen verlangen.

- DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern https://www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/DGEQualitaetsstandard_fuer_Essen_auf_Raedern.pdf
- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Pflegeeinrichtungen https://www.fitimalter-dge.de/fileadmin/user_upload/medien/DGEQualitaetsstandard_Stationaere_Senioreneinrichtungen.pdf

- Broschüre „Essen und Trinken im Alter“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen und Trinken im Alter.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen_und_Trinken_im_Alter.pdf)
- Broschüre „Mangelernährung im Alter“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Mangelernaehrung im Alter.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Mangelernaehrung_im_Alter.pdf)
- Broschüre „Trinken im Alter“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Trinken im Alter.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Trinken_im_Alter.pdf)
- Broschüre „Essen und Trinken bei Demenz“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen und Trinken bei Demenz.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen_und_Trinken_bei_Demenz.pdf)
- Broschüre „Essen und Trinken bei Kau- und Schluckstörungen im Alter“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen und Trinken bei Kau und Schluckstoerung.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Essen_und_Trinken_bei_Kau_und_Schluckstoerung.pdf)
- Broschüre „Genussvolle Rezepte bei Kau- und Schluckstörungen“ [https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Genussvolle R ezepte Kau und Schluckstoerungen.pdf](https://www.fitimalterdge.de/fileadmin/user_upload/medien/Genussvolle_Rezepte_Kau_und_Schluckstoerungen.pdf)
- Auch diese Website <https://www.im-alter-inform.de/weiterbildung/materialien/in-form-mittagstisch/> bietet Broschüren zum Thema senioren-spezifische Ernährung. Hier finden sich Informationen zum Thema Mittagstisch (Menüplanung). Sie stehen zum Download zur Verfügung oder können kostenfrei bestellt werden.
- Auch die MitMachBox steht zur kostenfreien Bestellung zur Verfügung. <https://www.im-alter-inform.de/weiterbildung/materialien/in-form-mitmachbox/>
- Bundeszentrum für Ernährung <http://www.bzfe.de/inhalt/essen-und-trinken-bei-demenz-3667.html> liefert Informationen auf der Website. Zudem können folgende Materialien über den Medienservice bestellt werden:
- Einen Ratgeber für Verantwortliche der Seniorenverpflegung <https://www.ble-medienservice.de/3840/senioren-in-dergemeinschaftsverpflegung>
- Einen Ratgeber für Pflegekräfte <https://www.ble-medienservice.de/3667/essen-trinken-im-alter-ratgeber-fuer-pflegekraefte>

25. Gibt es eine Zertifizierung von Senior*inneneinrichtungen in Berlin, die eine senior*innenspezifische Verpflegung sicherstellen? Wenn ja, welche Kriterien werden berücksichtigt? Wie viele Einrichtungen sind zertifiziert?

Zu 25.: Dazu liegen dem Senat keine Informationen vor.

26. Welche Angebote gibt es für Senior*innen in Berlin, um sich über eine gesunde und ausgewogene Ernährung im Alter zu informieren und beraten zu lassen? Wenn ja, gibt es mehrsprachige Angebote?

Zu 26.: Die Verbraucherzentrale Berlin bietet Vorträge rund um das Thema gesunde Ernährung an – auch für Seniorinnen und Senioren (<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/buchbare-vortraege>). Die Vorträge werden z. B. von Senioren-Begegnungsstätten/Freizeitstätten gebucht und erreichen so einen großen Kreis an interessierten Seniorinnen und Senioren. Zudem war die Verbraucherzentrale Berlin auch dieses Jahr wieder auf der Seniorenmesse des Bezirksamtes Tempelhof-Schöneberg mit einem Ernährungsstand vertreten. Die Verbraucherzentrale arbeitet auch mit den Volkshochschulen zusammen, dabei werden Vorträge in Vorträge in diversen Bezirken angeboten.

Das Bundeszentrum für Ernährung bietet einen Flyer für Ernährung an. <https://www.ble-medienservice.de/0375/essen-trinken-im-alter-tipps-fuer-den-alltag-10er-pack>

Und über die Website des VDOE Berufsverband der Ökotrophologen <https://www.vdoe.de/experten-suche.html> kann eine persönliche Ernährungsberatung gefunden werden. Das gleiche gilt für die Website des VDD Verband der Diätassistenten. Auch hier kann eine Umkreissuche nach einer persönlichen Ernährungsberatung erfolgen. <https://www.vdd.de/diaetassistenten/umkreissuche/>

27. Welche Maßnahmen verfolgt der Senat, um die Ernährung von Senior*innen in Berlin zu verbessern?
28. Inwiefern wird eine spezifische Ernährung von Senior*innen in der Berliner Ernährungsstrategie berücksichtigt?

Zu 27. und 28.: Aufgrund des sachlichen Zusammenhangs werden die Fragen 27 und 28 zusammenhängend beantwortet.

Der Aufbau eines Zentrums für Gemeinschaftsverpflegung ist eine zentrale Säule der Berliner Ernährungsstrategie. Es soll Beratungsangebote, Workshops und Seminare für die unterschiedlichen Erfordernisse von Gemeinschaftsverpflegungen anbieten.

Nach dem Vorbild Kopenhagens („House of Food“) soll mit Großküchen und Caterern in allen Lebenswelten „Schule, Kitas, Seniorenheime, Betriebe, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern“ gezeigt werden, wie der Anteil an frischen, ökologisch und regional erzeugten Zutaten durch Weiterbildung und Beratung von Köchinnen und Köchen sowie Küchenpersonal weitgehend kostenneutral erhöht werden kann.

29. Inwiefern steht der Senat mit Anbietern von Essen auf Rädern sowie stationären Senior*inneneinrichtungen zur Verbesserung der Ernährung von Senior*innen in Berlin im Austausch?

Zu 29.: Dies soll durch das Berliner Zentrum für Gemeinschaftsverpflegung geschehen, dabei wird gezielt auf die Bedürfnisse und Spezifika der Verpflegung von Seniorinnen und Senioren eingegangen und die Köchinnen und Köche sowie das Küchenpersonal der Einrichtungen entsprechend geschult.

30. Plant der Senat die Etablierung einer Vernetzungsstelle für die Senior*innenernährung? Wenn ja, welche Ziele und Aufgaben soll diese Stelle erfüllen und wo soll diese Stelle angesiedelt werden? Wenn nein, warum nicht?

Zu 30.: Die Etablierung einer Vernetzungsstelle für die Ernährung von Seniorinnen und Senioren wird gegenwärtig geprüft. Zu den Zielen gehören unter anderem der Aufbau eines Informations- und Beratungsnetzwerkes und die Optimierung der Kommunikation zwischen den Akteurinnen und Akteuren in Bezug auf die Verpflegung von Seniorinnen

und Senioren, die Entwicklung von Konzepten hinsichtlich der Qualitätsverbesserung der Verpflegung von Seniorinnen und Senioren und die Durchführung von Schulungs- und Fortbildungsveranstaltungen.

31. Inwieweit ist dem Senat bekannt, dass der Bund die Ländern mit Mitteln für die Einrichtung von „Vernetzungsstellen für die Senior*innenernährung“ bezuschusst ?

Zu 31.: Diese Information ist dem Senat bekannt.

Berlin, den 22. März 2019

In Vertretung

Alexander F i s c h e r

Senatsverwaltung für
Integration, Arbeit und Soziales