

Antrag

der Abgeordneten Christa Möller-Metzger, Andrea Nunne, Filiz Demirel, Mareike Engels, Linus Görg, Michael Gwosdz, Dr. Adrian Hector, Britta Herrmann, Dr. Gudrun Schitteck, Yusuf Uzundag, Peter Zamory (GRÜNE) und Fraktion

und

der Abgeordneten Claudia Loss, Britta Schlage, Sabine Jansen, Jörg Mehldau, Urs Tabbert, Dr. Isabella Vértes-Schütter, Güngör Yilmaz (SPD) und Fraktion

Betr.: Qualität von Ernährung in Pflegeheimen transparent machen

Menschen in Pflegeheimen erleben Mahlzeiten häufig als Anker im Tagesablauf und im besten Fall als besondere Highlights des Tages. Dabei spielt die Gemeinschaft mit anderen eine wichtige Rolle, aber auch die sinnliche Anregung durch Gerüche, Geschmack oder die Erinnerung an bestimmte Gerichte bis ins Kindesalter. Da viele andere Aktivitäten bei Pflegebedürftigkeit nicht mehr oder weniger möglich sind, spielt anregendes und gutes Essen eine entscheidende Rolle für den Erhalt von Lebensqualität.

Laut den Eckpunkten für eine Ernährungsstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sollen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in der Gemeinschaftsverpflegung bis 2030 verbindlich etabliert werden. Zudem soll der Anteil von ökologisch und saisonal-regional erzeugten Lebensmitteln in der Außer-Haus- sowie in der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden. Pflegeeinrichtungen orientieren sich bereits heute an den Empfehlungen der DGE, allerdings ist nur ein kleiner Anteil nach DGE-Standards zertifiziert. Die Qualität des Essens in Pflegeheimen ist sehr unterschiedlich. Limitierende Faktoren sind in der Regel die Kosten und der Personaleinsatz.

Neben allgemeingültigen Standards einer ausgewogenen Ernährung sind die individuellen Vorlieben beim Essen für das Wohlbefinden ausschlaggebend. Einrichtungen, die es ermöglichen, dass Bewohner*innen im Rahmen ihrer Möglichkeiten bei der Zubereitung des Essens mitwirken oder individuelle Wünsche äußern können, bieten damit eine besondere Qualität und fördern die Teilhabe.

In Hamburg wird im Rahmen einer Angehörigenbefragung erhoben, wie die Qualität der Pflegeeinrichtungen mit Blick auf bestimmte Kriterien beurteilt wird. Das Speiseangebot wird unter drei Aspekten mit jeweils einer Fragestellung in die Bewertung einbezogen: Vielfalt des Angebots, Geschmack und ausreichende Nahrungsaufnahme. Die Ergebnisse der Angehörigenbefragung werden nach ihrer Auswertung im Hamburger Pflegekompass dargestellt. Zukünftig soll zudem die Zertifizierung nach DGE-Standards kenntlich gemacht werden, um einen Anreiz zu setzen, dass mehr Einrichtungen die Zertifizierung durchführen. Überall dort, wo die Speisepläne noch nicht online einsehbar sind, soll darauf hingewirkt werden, dass eine Veröffentlichung stattfindet.

Die Bürgerschaft möge beschließen:

Der Senat wird ersucht,

1. die Zertifizierung nach Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als Qualitätsmerkmal für Verpflegung im Pflegekompass einzuführen und zertifizierte Einrichtungen im Pflegekompass kenntlich zu machen,
2. im Austausch mit den Trägern von Pflegeeinrichtungen auf die Einsehbarkeit der aktuellen Speisepläne im Internet hinzuwirken,
3. der Bürgerschaft zum 30.09.2024 über den Planungs- und Umsetzungsstand zu berichten.