



VERPFLEGUNGS- KONZEPT

Seniorenresidenz Zirbenland

INHALT

Das vorliegende Verpflegungskonzept stellt die Grundsätze, Prinzipien und Abläufe der Versorgung mit Speisen und Getränken von Bewohner:innen der Seniorenresidenz Zirbenland konkret dar, um eine altersentsprechende, individuelle, abwechslungsreiche und vielseitige Verpflegung garantieren zu können.

Impressum

Das vorliegende Konzept wurde im Rahmen der steirischen Initiative „GEMEINSAM G’SUND GENIESSEN – Förderung für Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung 2025“ erstellt.

Autorin:

Birgit Kogler, BSc (Diätologin)
Grünhüblgasse 6A, 8750 Judenburg (Praxis Dr. Semlitsch Georg)
info@ernaehrungsberatung-kogler.at

Mitwirkende:

Gabriele Schlögl (Pflegedienstleitung)
Seniorenresidenz Zirbenland GmbH, Wiesenweg 5, 8742 Obdach
direktion@pflgewohnheim-zirbenland.at

Barbara Fasch, Akad. GPM (Pflegedienstleitung)
Seniorenresidenz Obdach GmbH, Admontbichlweg 2c, 8742 Obdach
direktion@pflgewohnheim-zirbenland.at

1. Auflage, August 2025

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3
Ausgangslage.....	3
Zielsetzung	3
Leitlinien	4
Zielgruppen und Verpflegungsbedarf.....	4
Grundsätze und Prinzipien der Verpflegung	5
Genuss an erster Stelle	5
Eine gute Getränkeauswahl	6
Ein vielfältiges Speisenangebot.....	7
Einkaufen mit Bedacht	8
Eine bewusste Präsentation	8
Vielfalt und Abwechslung im Speiseplan	9
Verpflegung bei besonderen Ernährungsbedürfnissen	10
Literaturverzeichnis	12

Einführung

Essen und Trinken sind zentrale Bestandteile des täglichen Lebens. Dabei geht es nicht nur um die bloße Aufnahme von Kalorien, Nährstoffen und Flüssigkeit, sondern auch um Genuss, Identität, Selbstfürsorge und Zusammengehörigkeit. Neben Wohnen und Pflegen ist Essen und Trinken somit ein bedeutender Bereich in der Versorgung unserer Bewohner:innen. Die Mahlzeiteinnahme strukturiert den Alltag, gibt ein Gefühl von „Zuhause“ und schafft Möglichkeiten für Austausch, Geselligkeit und ein Miteinander. Aus diesem Grund legen wir einen großen Wert auf ein qualitativ hochwertiges, abwechslungsreiches und bedürfnisorientiertes Verpflegungsangebot, damit sich unsere Bewohner:innen maximal wohl fühlen und Ernährung mit allen Sinnen erleben dürfen.

Das vorliegende Verpflegungskonzept soll die Grundsätze, Prinzipien und Abläufe der Versorgung mit Speisen und Getränken von Bewohner:innen der Seniorenresidenz Zirbenland konkret darstellen, um eine altersentsprechende, individuelle, abwechslungsreiche und vielseitige Verpflegung garantieren zu können. Es basiert auf unserem Verpflegungsleitbild, das die Grundlage für Mitarbeiter:innen im Verpflegungsbereich darstellt. Außerdem soll das Verpflegungskonzept ein Tool der Qualitätssicherung sein und Handlungsmaßnahmen auch für besondere Situationen genau und zielgerichtet abbilden. Dazu gehört die Versorgung von Bewohner:innen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen oder Untergewicht und Mangelernährung, um eine ganzheitliche Verbesserung oder Erhalt des Ernährungszustandes garantieren zu können.

Ausgangslage

In der Seniorenresidenz Zirbenland werden Frühstück, Vormittags-, Nachmittagsjause und Spätmahlzeit hausintern zubereitet, Mittag- und Abendessen werden durch ein externes Cateringunternehmen täglich frisch angeliefert. Das Cateringunternehmen ist „RH Catering GmbH“ aus Zeltweg unter der Leitung von Hr. Michael Ranzmaier-Hausleitner. Bei der Auswahl des Cateringunternehmens wurde darauf geachtet, ein regionales Unternehmen auszuwählen, das auf die hausspezifischen Bedürfnisse und besonderen Anforderungen hinsichtlich Unverträglichkeiten oder sonstigen diätetischen Erfordernissen eingehen kann. Des Weiteren war es uns ein Anliegen, dass durch das Cateringunternehmen Faktoren wie eine hochwertige Speisenzubereitung, Regionalität und Saisonalität beim Lebensmitteleinkauf, abwechslungsreiche Speiseplangestaltung und ausgewogene Speisenzusammenstellung geachtet wird.

Zielsetzung

Wir wollen eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung anbieten, die das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Lebensqualität unserer Bewohner:innen und Mitarbeiter:innen verbessern. Damit wollen wir einerseits die Entscheidung zum Umzug in unser Heim erleichtern und andererseits

die Tage in unserem Haus so angenehm wie möglich gestalten. Für unsere Bewohner:innen finden wir auch beim Thema Ernährung Lösungen, die das Leben angenehmer machen als auch die Lebensqualität unterstützen und bestenfalls erhöhen. So bieten wir eine große Vielfalt an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und Getränken an, um ein möglichst breitgefächertes Repertoire für jeden Geschmack offerieren zu können.

Außerdem soll durch eine altersangepasste, bedürfnisorientierte, ernährungsphysiologisch hochwertige Ernährung die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit unserer Bewohner:innen erhalten bzw. verbessert werden. Unser Speisenangebot soll aber ebenso kulturelle Werte und ethische Hintergründe berücksichtigen, für ein ganzheitliches Wohlbefinden.

Unser Motto

GUTES ESSEN & TRINKEN IST ETWAS WERT- UND GENUSSVOLLES.

Unsere Vision

Für JEDEN das richtige Essen & Trinken.

Leitlinien

Um eine qualitativ hochwertige und altersentsprechende Verpflegung unseren Bewohner:innen garantieren zu können, orientieren wir uns an operativ relevanten Leitlinien. Diese sind:

- Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren (BMSGPK, 2022)
- Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung (Gesundheitsfonds Steiermark, 2023)

Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

In der Seniorenresidenz Zirbenland leben durchschnittlich 56 Menschen aus der Altersgruppe der Senioren, d.h. 65+ und aufwärts bis zu nahezu 100-Jährigen und ist damit von besonderem Interesse im Hinblick auf das Gesundheitswesen und die soziale Sicherung. Wir fühlen uns dieser Generation gegenüber verpflichtet, da sie maßgeblich zum Aufbau unseres Landes beigetragen hat und betrachten unsere Bewohner:innen als unsere Kund:innen, denen wir ein lebenswertes, genussvolles Leben bei uns ermöglichen wollen. Außerdem ist es uns ein Anliegen, unseren Mitarbeiter:innen einen angenehmen Arbeitsplatz zu bieten. Aus diesem Grund unterstützen wir diese, indem sie die Möglichkeit haben in unserem Haus essen und trinken zu können. Dies gestaltet

sich wie folgt: Die Mitarbeiter:innen erhalten kostenlose Getränkeangebote wie mit Kräutern und Früchten aromatisiertes Wasser, Mineralwasser, Kaffee, Tee, Kakao, Verdünnsäfte und zum Selbstkostenpreis Getränke aus der Cafeteria. Das Mittagessen unterstützen wir mit einer Zuzahlung, zwischendurch gibt es Obst und Joghurt, sowie auf Wunsch kleine Mahlzeiten. Auch Gäste, die Angehörige in der Sterbephase begleiten, haben bei uns im Haus die Möglichkeit, Speisen und Getränke zu konsumieren.

Unsere Seniorenresidenz zeichnet sich durch fachkundige Pflege, freundliches Personal und eine angenehme Atmosphäre aus. Als besondere Bedürfnisse unserer Bewohner:innen erkennen wir das Bedürfnis nach Sauberkeit, individueller Betreuung, abwechslungsreichen Aktivitäten, einer guten medizinischen Versorgung und einem genussvollen Essen. Unser Ziel ist die Gesundheit und das Wohlbefinden der Bewohner:innen zu verbessern.

Um das Verpflegungsangebot zielgerichtet und individualisiert gestalten zu können, wird im Rahmen der Aufnahme neuer Bewohner:innen ein Biographiebogen ausgeteilt, auf dem besondere Vorlieben oder Abneigungen vermerkt werden. Dies wird im Rahmen der Pflegeplanung berücksichtigt und in der Biographiearbeit festgehalten. Um Feedback von den Bewohner:innen einholen zu können, werden zweimal jährlich Stammtische angeboten, bei denen Wünsche, Beschwerden und sonstige Anregungen hinsichtlich des Speisenangebotes eingebracht werden können.

Ein Ernährungsteam arbeitet gemeinsam daran, unseren Standard in der Verpflegung zu halten und auch ständig zu verbessern. Dazu tauschen wir uns regelmäßig untereinander sowie mit den Bewohner:innen und dem Cateringunternehmen aus, um langfristig eine bestmöglich ausgewogene Ernährung anbieten zu können.

Grundsätze und Prinzipien der Verpflegung

Da Essen und Trinken einen zentralen Faktor für die Gesundheit des Menschen darstellen und wir im Haus auf eine hochwertige Verpflegung achten, arbeiten wir nach definierten Grundsätzen und Prinzipien, die im Folgenden näher beschrieben sind.

Genuss an erster Stelle

Genuss in unserem Haus bedeutet den Bewohner:innen trotz Pflegebedürftigkeit ein genussvolles und abwechslungsreiches Essenserlebnis zu ermöglichen. Dies beinhaltet die zur Verfügungstellung ausgewogener, gesunder Ernährung unter Berücksichtigung individueller Vorlieben und Gewohnheiten. Dazu halten wir laufend Kontakt mit dem Essensanbieter, sowie wiederkehrende

Gespräche mit den Bewohner:innen, da uns bewusst ist, dass die Mahlzeiten zu den Höhepunkten im Tagesablauf gehören.

Um unseren Bewohner:innen so oft wie möglich Freude zu bereiten, wird alle zwei Wochen im Haus Kuchen gebacken, Palatschinken gemacht (u. a. für Eispalatschinken) oder Toast mit qualitativ hochwertigem Schinken zubereitet. Wir veranstalten Eismittage, italienische Modenschauen mit italienischem Buffet und fahren ins Erdbeerland. Mit den Bewohner:innen werden Marmeladen eingekocht, Allerheiligenstriezel und Kekse gebacken, Kräutersalz und Säfte (mit Kräutern aus dem eigenen Hochbeet) hergestellt. Auch der Erdäpfelsalat wird beim Grillen von den Bewohner:innen selbst zubereitet. Zu Weihnachten gibt es nach alter Tradition Selchwürste und Saure Suppe. An Silvester erhalten wir abends belegte Brötchen und das Anstoßen mit Sekt gehört zur Tradition. An Neujahr bieten wir zum Frühstück Glücksschweinchen aus Germteig an. Zu Ostern gibt es eine Osterspessenssegnung am Ostersonntag mit Heiliger Messe und anschließender gemeinsamer Osterjause. Das Kochen und Backen im Jahreskreis soll Erinnerungen an früher wecken und kann so angenehme Erlebnisse wiederaufleben lassen. Bereits Churchill meinte, man soll dem Leib etwas Gutes tun, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!

Eine gute Getränkeauswahl

Eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist essenziell für einen stabilen Gesundheitszustand und das allgemeine Wohlbefinden. Mit diesem Wissen versuchen die Mitarbeiter:innen, unsere Bewohner:innen zu regelmäßigem und ausreichenden Trinken zu motivieren. Dafür stellen wir rund um die Uhr geeignete Getränke bereit.

Mahlzeiten	Getränkeangebot
Frühstück	Wasser
	mit Kräutern und Früchten aromatisiertes Wasser
	Bohnenkaffee, Malzkaffee
	Kakao
	Diverse Teesorten
	Milchgetränke wie Milch, Joghurt, Buttermilch
Mittag- und Abendessen	Wasser
	mit Kräutern und Früchten aromatisiertes Wasser
	Diverse Säfte wie Verdünnsäfte, selbstgemachter Melissen- oder Lavendelsirup, Apfelsaft oder Orangenektar
	Buttermilch natur, Kakao

zwischendurch

Wasser

mit Kräutern und Früchten aromatisiertes Wasser

Diverse Säfte wie Verdünnsäfte, selbstgemachter Melissen- oder Lavendelsirup, Apfelsaft oder Orangenektar

Auf Wunsch gibt es zwischendurch Kaffee, Kakao oder Tee

Alle Bewohner können auf Wunsch auch einmal ein Glas Bier oder Wein zum Essen genießen (außer bei bekanntem Alkoholproblem).

Die Getränke werden unseren Bewohner:innen am Tisch gereicht und stehen außerdem auf einem Servierwagen zu jederzeitiger Entnahme bereit. Bewohner:innen, die sich zu einem großen Teil im Zimmer aufhalten, bekommen die Getränke im Rahmen der Pflegehandlungen bzw. zu den servierten Mahlzeiten zur Verfügung gestellt, ebenso auch bei den Kontrollgängen während des Tag- und Nachtdienstes.

Bei gestörtem Trinkverhalten werden die Getränke durch das Pflegepersonal gereicht, es werden Trinkprotokolle angelegt und die Flüssigkeiten bei Schluckstörungen eingedickt verabreicht. Mit dem Hausarzt / der Hausärztin wird die erforderliche Mindestmenge medizinisch abgeklärt. Sollte diese unter oraler Zufuhr nicht erreicht werden können, werden subkutane Infusionen verabreicht.

Ein vielfältiges Speisenangebot

In unserem Haus werden sechs Mahlzeiten über den Tag verteilt angeboten, wobei individuelle Bedürfnisse bei der Mahlzeitenstruktur berücksichtigt werden. Frühstück gibt es ab 7:30 Uhr, Vormittagsjause um 9:30 Uhr, Mittagessen ab 11:30 Uhr, Nachmittagsjause um 14:30 Uhr, Abendessen ab 16:45 Uhr und auf Wunsch eine Spätmahlzeit.

Mahlzeiten	Speisenangebot
Frühstück	Gebäck (Roggenbrot, Semmel, Kornspitz 1x pro Woche, Kipferl 2x pro Woche auf Wunsch, Bauernbrot wenn verfügbar, sonntags Milchbrot)
	Butter
	Marmelade, Honig
	Diverse Sorten an Schinken, Wurst und Käse
	Joghurt
	Auf Wunsch werden auch z.B. ungezuckertes Müsli oder hartgekochte Eier angeboten.

Vormittagsjause	Joghurt, Buttermilch
	Saisonales Obst
	1x pro Monat selbstgemachtes Müsli mit Nüssen und Samen
Mittagessen	Täglich 2 Menüs zur Auswahl (mit Fleisch/Fisch und vegetarisch)
	Bestehend aus Suppe, Salat, Hauptspeise und Dessert
Nachmittagsjause	Kuchen
Abendessen	Entweder Suppe mit Gebäck oder Abendessen laut Speiseplan
	Auf Wunsch gibt es zusätzlich immer Grieskoch, belegte Brote mit Butter, Käse, Wurst oder Schinken oder Joghurt.
Spätmahlzeit	Diverse belegte Brote, Joghurt, Obst

Die Bewohner:innen wählen das Essen entweder selbstständig am Bestellformular oder gemeinsam mit den Seniorenanimateur:innen bzw. den Pflegemitarbeiter:innen aus. Die Bestellung beim Cateringunternehmen erfolgt über die Verwaltung.

Die voraussichtliche Bestellung wird immer mittwochs für die kommende Woche durchgeführt. Am Vortag wird die aktuelle Bestellung für den nächsten Tag abgeschlossen. Freitags wird zusätzlich für das Wochenende, einschließlich der Wünsche für Montag, bestellt.

Einkaufen mit Bedacht

Es ist uns wichtig, unsere Lebensmittellieferanten nach den Kriterien Qualität und Wirtschaftlichkeit auszuwählen. Deshalb achten wir auf regionalen Einkauf und heimische Produktauswahl. Das Mittag- und Abendessen beziehen wir vom in der Region ansässigen Cateringunternehmen „RH Catering GmbH“ unter der Führung von Hr. Michael Ranzmaier-Hausleitner, der bestrebt ist, abwechslungsreiche Gerichte, ebenfalls nach Möglichkeit von regionalen Zulieferern anzubieten.

Frühstück, Vormittagsjause, Nachmittagskaffe und Spätmahlzeiten werden täglich von uns frisch zubereitet. Wir verwenden heimische Milchprodukte, nach Möglichkeit aus der Region. Die Zutaten wie Haferflocken, Mehl, Hirse, Reis, Polenta und Honig werden in BIO-Qualität möglichst regional eingekauft. Zum Backen verwenden wir Eier aus Freilandhaltung. Beim Einkauf von Wurst und Schinken achten wir darauf, dass die Tierwohlhaltung gewährleistet ist.

Eine bewusste Präsentation

Wir achten im Speisesaal auf einen gepflegten Restaurantzustand mit einem schön gedeckten Tisch, Blumenschmuck, Tischtücher, eine ruhige Atmosphäre und versuchen das Zusammensetzen

der Tischnachbarn möglichst harmonisch zu gestalten, damit die Mahlzeiten gerne in Gemeinschaft eingenommen werden. Sollten Bewohner:innen sich in Gesellschaft nicht wohl fühlen, wird dies selbstverständlich respektiert und Mahlzeiten können auch in kleineren Bereichen oder im Zimmer eingenommen werden.

Der Speiseplan ist im Speisesaal für alle ersichtlich und auf jedem Tisch gibt es unsere Morgenpost, in der altersgerecht sowohl schriftlich als auch bildlich die aktuellen Tagesgerichte angeführt sind. Dabei werden gesundheitsförderliche Menüs bewusst als erstes gelistet und attraktive Benennungen eingesetzt, um die gesündere Wahl zur einfacheren Wahl zu machen. Bei Speisen mit Fleisch oder Fisch wird mittels Piktogrammen auf die Tierart hingewiesen. Außerdem geben wir einmal monatlich Informationen hinsichtlich unserer Bemühungen für eine gesunde Ernährung in die Morgenpost.

Die Speisen werden von den Küchenmitarbeiter:innen liebevoll angerichtet und von den Seniorenanimateur:innen und Pflegemitarbeiter:innen serviert. Unsere Mitarbeiter:innen achten auf ein freundliches und zuvorkommendes Auftreten, ein allgemein gepflegtes Erscheinungsbild und tragen saubere und frische Kleidung. Zum Essen werden Getränke gereicht, der Tisch ist schön gedeckt, d.h. farblich passende Servietten, Tischtücher und Blumenschmuck befinden sich auf allen Tischen. Gemeinsame Mahlzeiten bieten Platz für soziale Interaktionen und sind somit eine gute Möglichkeit das Gemeinschaftsgefühl zu fördern. Ein liebevolles und achtsames Anrichten der Speisen trägt zum Genuss mit allen Sinnen bei.

Vielfalt und Abwechslung im Speiseplan

Der Speiseplan für das Mittag- und Abendessen stammt von unserem Cateringunternehmen „RH Catering GmbH“. Die Basis ist ein Sechs-Wochen-Speiseplan, in dem wöchentlich kleine Adaptierungen oder saisonale Abwandlungen vorgenommen und Wünsche, Vorlieben und Anregungen seitens der Bewohner:innen berücksichtigt werden. Der finale Speiseplan wird uns sechs Wochen im Vorhinein bekannt gegeben. Die Speisenzubereitung erfolgt nach festgelegten Rezepten und es wird bei allen Arbeitsschritten auf eine nährstoffschonende Verarbeitung geachtet. Regionale sowie kulturspezifische Essgewohnheiten fließen in die Speiseplangestaltung mit ein.

Wir achten darauf, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden

Lebensmittel sind wertvoll. Aus diesem Grund achten wir auf einen ressourcenschonenden und achtsamen Umgang damit. Unsere Mitarbeiter:innen sind geschult darauf, vermeidbare Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten und setzen folgende Maßnahmen um:

- Es werden halbe Portionen bestellt, weil die Essensmengen der Bewohner:innen teilweise gering sind.
- Die Mitarbeiter:innen der Seniorenanimation verarbeiten übrig gebliebene Lebensmittel weiter (z.B. Scheiterhaufen aus Semmeln).
- Kuchen als Dessert wird abbestellt, wenn selbst im Haus gebacken wurde.
- Wenn etwas übrigbleibt, können sich die Mitarbeiter:innen auf Wunsch bedienen.
- Sollte etwas aus dem Angebot den Bewohner:innen nicht munden, wird mit dem Cateringunternehmen Kontakt aufgenommen und dieses Menü durch ein anderes ersetzt. Laufend erfolgen diesbezüglich Rückmeldungen an das Cateringunternehmen, d.h. wenn bei manchen Menüs vermehrt Nahrungsmittel von den Bewohner:innen zurückgeschickt werden, wird dies dem Unternehmen mitgeteilt um gezielt darauf reagieren zu können.
- Wenn Portionen zu groß ausfallen (z.B. bei Beilagen wie Nudeln, Reis), erfolgt eine sofortige Rückmeldung an das Cateringunternehmen mit der Bitte, um Anpassung der Portionsgrößen.

Verpflegung bei besonderen Ernährungsbedürfnissen

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien werden von den Pflegemitarbeiter:innen die verschiedenen Bereiche informiert. D.h. die diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegeperson (DGKP) informiert im Rahmen der Dienstübergabe und der Pflegedokumentation den Bereich Pflege, außerdem werden die Mitarbeiter:innen aus den Bereichen Küche und Seniorenanimation über Unverträglichkeiten und Allergien in Kenntnis gesetzt. Im Rahmen des wöchentlich abgehaltenen Jourfixe, an dem die diensthabenden Mitarbeiter:innen aus allen Bereichen teilnehmen, werden relevante Informationen ausgetauscht, bzw. über Vorlieben, Abneigungen, Unverträglichkeiten etc. informiert. Schulungen zu Ernährungsthemen werden in regelmäßigen Abständen angeboten.

Das Thema Mangelernährung ist ein wichtiger Aspekt in der Versorgung älterer Menschen und wird in unserem Haus explizit mit den Hausärzt:innen abgeklärt. Die Bewohner:innen werden einmal monatlich (nach ärztlicher Anordnung auch öfter) abgewogen und die Ergebnisse in einer eigenen Software (Geria plus) hinterlegt. Eine auffällige Gewichtsabnahme innerhalb kürzester Zeit oder über einen längeren Zeitraum wird wiederum mit den Hausärzt:innen abgeklärt, Zusatznahrung wird nach ärztlicher Anordnung verabreicht bzw. angeboten. Palliatives Setting oder best supportive care werden dabei gesondert berücksichtigt. Wunschkost oder Fingerfood bei dementen Menschen werden angeboten. Der alte (kranke) Mensch darf Angebotenes jedoch auch ablehnen!

Bei Schluckstörungen (Dysphagie) werden Getränke, Suppen und sonstige Flüssigkeiten eingedickt. Dabei greifen wir auf den IDDSI Stufenplan zurück und beraten gemeinsam mit den Hausärzt:innen

den jeweils erforderlichen Eindickungsgrad. Je nach Schwere der Schluckstörungen werden die Mahlzeiten entweder von einer DGKP oder unter Anleitung und Aufsicht durch Pflegefachpersonal oder Pflegepersonal verabreicht.

Bei sonstigen besonderen Ernährungsbedürfnissen (z.B. bei Diabetes, Hypercholesterinämie) achten wir auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung, angepasst an die jeweilige Grunderkrankung. Insgesamt steht ein genussvolles Nahrungsangebot auch in diesen Fällen im Vordergrund und es soll nicht zu Verboten kommen, sondern nach alternativen Lösungen gesucht werden.

Literaturverzeichnis

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK). (2022). Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren. Wien.

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM). (2025). S3-Leitlinie Klinische Ernährung und Hydrierung im Alter. Nürnberg.

Gesundheitsfonds Steiermark. (2023). Leitfaden zur Umsetzung der Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. 4., überarbeitete und erweiterte Auflage. Graz.

Gesundheitsfonds Steiermark. (2024). GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Implementierungshandbuch zu den steirischen Mindeststandards. 4. Auflage. Graz.

Gesundheitsfonds Steiermark. (2023). Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg. 2. Auflage Oktober 2021, adaptiert Dezember 2023. Graz.