

## Identifikation des Handlungsbedarfs

## Bedarfsgerechte Lösung

### 1. Machen Sie schon oder suchen Sie noch?

Möchten Sie die bestehenden Maßnahmen auf Herz und Niere prüfen? Sind Sie mit der Ist-Situation unzufrieden und wollen Sie sie verbessern? Möchten Sie etwas Neues ausprobieren?

### 2. Was machen Sie konkret?

Prüfen Sie anhand der Checkliste, welche Qualitätskriterien Ihre Maßnahmen schon erfüllen. Setzen Sie dort einen Haken, wo Sie bereits aktiv sind.

### 3a. Wie gut ist das, was Sie machen?

Prüfen Sie, was Ihre Maßnahmen bewirkt haben. Nutzen Sie dazu Quellen, wie Befragungen, Informationen aus der Pflegedokumentation oder Ergebnisse der Qualitätsprüfungen.

### 3b. Wie wollen Sie besser werden?

Gehen Sie die Checkliste erneut durch. Dort, wo Sie keinen Haken gesetzt haben, können Sie direkt ansetzen. Legen Sie fest, mit welchem Kriterium Sie anfangen möchten.



Bewohnerinnen und Bewohner

Sie haben bereits im Blick, dass pflegebedürftige Menschen von einer altersspezifischen, gesundheitsfördernden Ernährung profitieren. Was machen Sie konkret? Wo möchten Sie neu ansetzen?

Welche Kriterien treffen auf Ihre Einrichtung zu? Können Pflegebedürftige etwa den Speiseplan mitgestalten? Welche Rolle spielen dabei ihre Biografien, Bedürfnisse, Erkrankungen? Ist der Speiseraum gut erreichbar?

Wo sind Sie bereits erfolgreich? Nutzt die Mehrheit der Pflegebedürftigen die Ernährungsangebote und die Gemeinschaftsverpflegung und bewerten sie positiv? Haben sich das Essverhalten und die Lebensqualität verbessert?

Suchen Sie in Ihrem Steuerungskreis gemeinsam mit Pflegebedürftigen nach Lösungen. Falls Sie noch keinen haben, helfen Ihnen die Checklisten zu Prozessen und Strukturen weiter.



Denken Sie beides zusammen und verbessern Sie: Wohlbefinden & Lebensqualität sowie Arbeitszufriedenheit & Betriebsklima

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Sie haben bereits im Blick, dass gesundheitsgerechte Verpflegung sowie Beratungs- und Gruppenangebote für Mitarbeitende wichtig sind. Was machen Sie konkret? Wo möchten Sie neu ansetzen?

Welche Kriterien treffen auf Ihre Einrichtung zu? Sorgen Sie dafür, dass die Essenspausen den Bedürfnissen und Arbeitszeiten der Mitarbeitenden entsprechen? Gibt es bei Ihnen eine Teamkultur für gesundes Essen und Trinken?

Wo sind Sie bereits erfolgreich? Hat sich die Arbeitszufriedenheit bei Mitarbeitenden und Führungskräften verbessert? Hat sich deren Gesundheitsverhalten am Arbeitsplatz und im Alltag positiv verändert?

Suchen Sie in Ihrem Steuerungskreis gemeinsam mit Mitarbeitenden nach Lösungen. Falls Sie noch keinen haben, helfen Ihnen die Checklisten zu Prozessen und Strukturen weiter.



## Identifikation des Handlungsbedarfs

## Bedarfsgerechte Lösung

### 1. Machen Sie schon oder suchen Sie noch?

Möchten Sie die bestehenden Maßnahmen auf Herz und Niere prüfen? Sind Sie mit der Ist-Situation unzufrieden und wollen Sie sie verbessern? Möchten Sie etwas Neues ausprobieren?

### 2. Was machen Sie konkret?

Prüfen Sie anhand der Checkliste, welche Qualitätskriterien Ihre Maßnahmen schon erfüllen. Setzen Sie dort einen Haken, wo Sie bereits aktiv sind.

### 3a. Wie gut ist das, was Sie machen?

Prüfen Sie, was Ihre Maßnahmen bewirkt haben. Nutzen Sie dazu Quellen, wie Befragungen, Informationen aus der Pflegedokumentation oder Ergebnisse der Qualitätsprüfungen.

### 3b. Wie wollen Sie besser werden?

Gehen Sie die Checkliste erneut durch. Dort, wo Sie keinen Haken gesetzt haben, können Sie direkt ansetzen. Legen Sie fest, mit welchem Kriterium Sie anfangen möchten.



**Bewohnerinnen und Bewohner**

Sie haben bereits im Blick, dass pflegebedürftige Menschen von einer altersspezifischen, gesundheitsfördernden Ernährung profitieren. Was machen Sie konkret? Wo möchten Sie neu ansetzen?

Welche Kriterien treffen auf Ihre Einrichtung zu? Können Pflegebedürftige etwa den Speiseplan mitgestalten? Welche Rolle spielen dabei ihre Biografien, Bedürfnisse, Erkrankungen? Ist der Speiseraum gut erreichbar?

Wo sind Sie bereits erfolgreich? Nutzt die Mehrheit der Pflegebedürftigen die Ernährungsangebote und die Gemeinschaftsverpflegung und bewerten sie positiv? Haben sich das Essverhalten und die Lebensqualität verbessert?

Suchen Sie in Ihrem Steuerungskreis gemeinsam mit Pflegebedürftigen nach Lösungen. Falls Sie noch keinen haben, helfen Ihnen die Checklisten zu Prozessen und Strukturen weiter.



**Denken Sie beides zusammen und verbessern Sie: Wohlbefinden & Lebensqualität sowie Arbeitszufriedenheit & Betriebsklima**

**Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Sie haben bereits im Blick, dass gesundheitsgerechte Verpflegung sowie Beratungs- und Gruppenangebote für Mitarbeitende wichtig sind. Was machen Sie konkret? Wo möchten Sie neu ansetzen?

Welche Kriterien treffen auf Ihre Einrichtung zu? Sorgen Sie dafür, dass die Essenspausen den Bedürfnissen und Arbeitszeiten der Mitarbeitenden entsprechen? Gibt es bei Ihnen eine Teamkultur für gesundes Essen und Trinken?

Wo sind Sie bereits erfolgreich? Hat sich die Arbeitszufriedenheit bei Mitarbeitenden und Führungskräften verbessert? Hat sich deren Gesundheitsverhalten am Arbeitsplatz und im Alltag positiv verändert?

Suchen Sie in Ihrem Steuerungskreis gemeinsam mit Mitarbeitenden nach Lösungen. Falls Sie noch keinen haben, helfen Ihnen die Checklisten zu Prozessen und Strukturen weiter.

