

21. März 2018

Hauswirtschaft: In Vielfalt leben – Mit Mehrwert arbeiten

Mahlzeiten in Vielfalt: Blicke über den Tellerrand

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

Fachgebiet Hospitality Management, Hochschule Niederrhein

Vorsitzende Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



Oecotrophologie
Faculty of Food, Nutrition
and Hospitality Sciences



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.



Vielfalt von Mahlzeiten
Frage:
Wann schmeckt's?



Mahlzeiten in Vielfalt : Blicke über den Tellerrand

1. Vielfalt von Mahlzeiten
2. Was unser Essverhalten prägt
3. Speisenexterne Stimuli: Zwei Studien
4. Fazit: Wann schmeckt's?



1. Vielfalt von Mahlzeiten



Vielfalt von Mahlzeiten

alltagsorientiert:
so normal wie möglich



serviceorientiert:
so hotelähnlich wie möglich



Vielfalt von Mahlzeiten

alltagsorientiert:
so normal wie möglich



serviceorientiert:
so hotelähnlich wie möglich



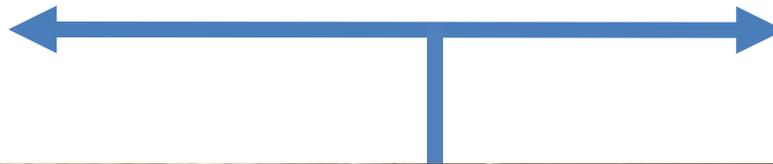
z.B. BeneVit Holding
GmbH



z.B. Sonnenhof am Park,
Frankfurt/Main

Vielfalt von Mahlzeiten: Elemente von beidem in einer Mahlzeit z.B. Maria-Martha-Stift, Lindau

alltagsorientiert:
so normal wie möglich



serviceorientiert:
so hotelähnlich wie möglich

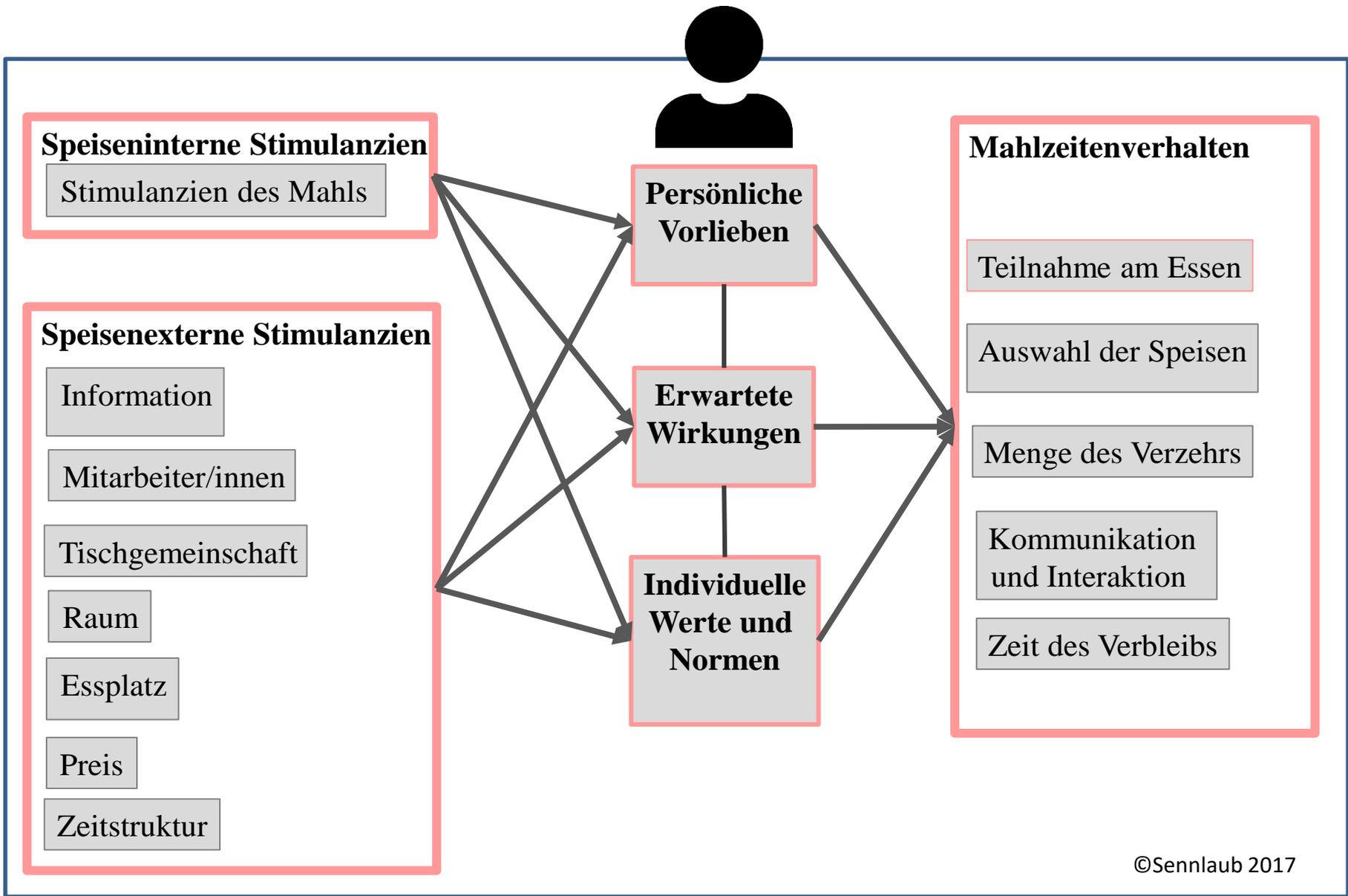


z.B. ©
Maria-
Martha-
Stift,
Lindau



2.

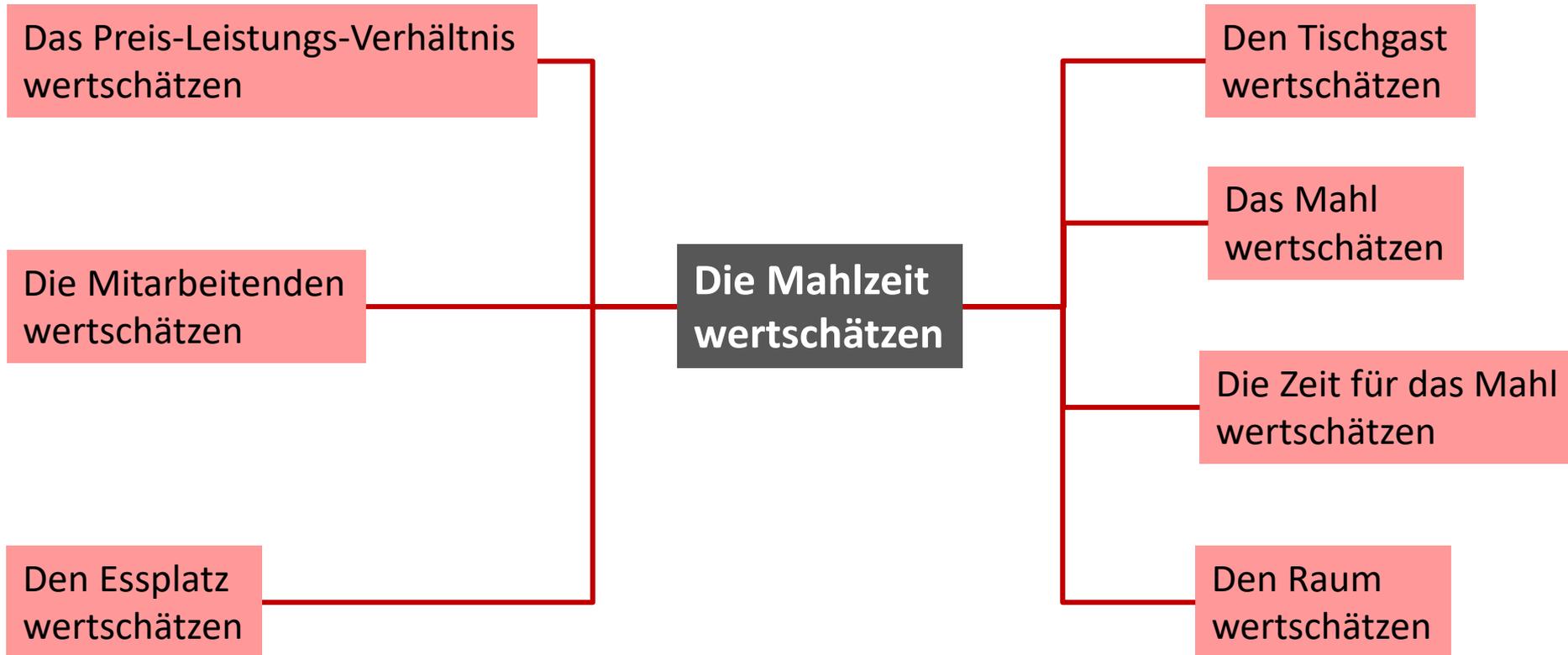
Was unser Essverhalten prägt



©Sennlaub 2017



Blick über den Tellerrand





Projekt in der Deutschen Gesellschaft für
Hauswirtschaft e.V.

Angelika Sennlaub, Cornelia Feist,
Martina Feulner, Stephanie Hagspühl,
Inge Maier-Ruppert, Ursula Schukraft,
Margarete Sobotka, Margot Steinel



Angelika Sennlaub, Cornelia Feist, Martina Feulner, Stephanie Hagspühl,
Inge Maier-Ruppert, Ursula Schukraft, Margarete Sobotka, Margot Steinel

Mahlzeiten wertschätzend gestalten

Blicke über den Tellerrand verändern
die Gemeinschaftsverpflegung



herausgegeben von der Deutschen
Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

LAMBERTUS



3.

Speisenexterne Stimuli: Zwei Studien



Studie 1, Beispiel Alltag: Verbesserung des Ernährungsstatus durch Mahlzeiten wie zuhause

**Eine Studie von Kristel A. N. D. Nijs, Cees de Graaf, Els
Siebelink,¹ Ybel H. Blauw, Vincent Vanneste, Frans J. Kok,
and Wija A. van Staveren
Holland 2006**



Studie in Holland: Effekte von Mahlzeiten in “Family-Style” auf die Energiezufuhr und das Risiko von Unterernährung

Ausgangssituation:

- 2 Wochen im Voraus Menü wählen
- Tablettservice mit Suppe, Hauptgang, Dessert
- Auf Wunsch speisen im Zimmer möglich
- Keine Tischwäsche, Blumen o.ä.
- Personal sitzt nicht mit am Tisch, hat die Bewohner/innen aber im Blick
- Personal nutzt die Zeit für Verteilung der Medikamente oder private Gespräche



Intervention – konkrete Umsetzung

Was	Wie
Gestaltung des Essplatzes	<ul style="list-style-type: none">• Tischwäsche• Trinkgläser (kein Kunststoff)• Normale Teller (nicht in drei Bereiche geteilt)• Stoffservietten• Blumen
Speisenservice	<ul style="list-style-type: none">• Platten/Schüsseln auf dem Tisch• Zwei Sorten Gemüse, zwei Sorten Fleisch, Kartoffeln• Frühstück und Abendessen: keine verzehrfertigen Brote
Personal	<ul style="list-style-type: none">• Personal sitzt mit am Tisch• Personal unterhält sich mit Bewohner/innen• Minimum an Pflegekräften, essenanreichende Personen usw. am Tisch• Personal fragt nach Wünschen (gibt nicht automatisch das „Übliche“)• Personal wechselt nicht während der Mahlzeiten• Medikamentenausgabe vor dem Essen• Speiseraum direkt nach dem Essen gereinigt



Alltag – konkrete Umsetzung

Was	Wie
Bewohner/innen	<ul style="list-style-type: none">• Mahlzeit beginnt, wenn alle sitzen• Ritual zu Beginn (Gebet o.ä.)
Mahlzeit	<ul style="list-style-type: none">• Keine anderen Aktivitäten während des Essens (Zeitdiebe: Arztbesuche, Reinigung o.ä.)• Während der Mahlzeiten geschlossen für Besuch

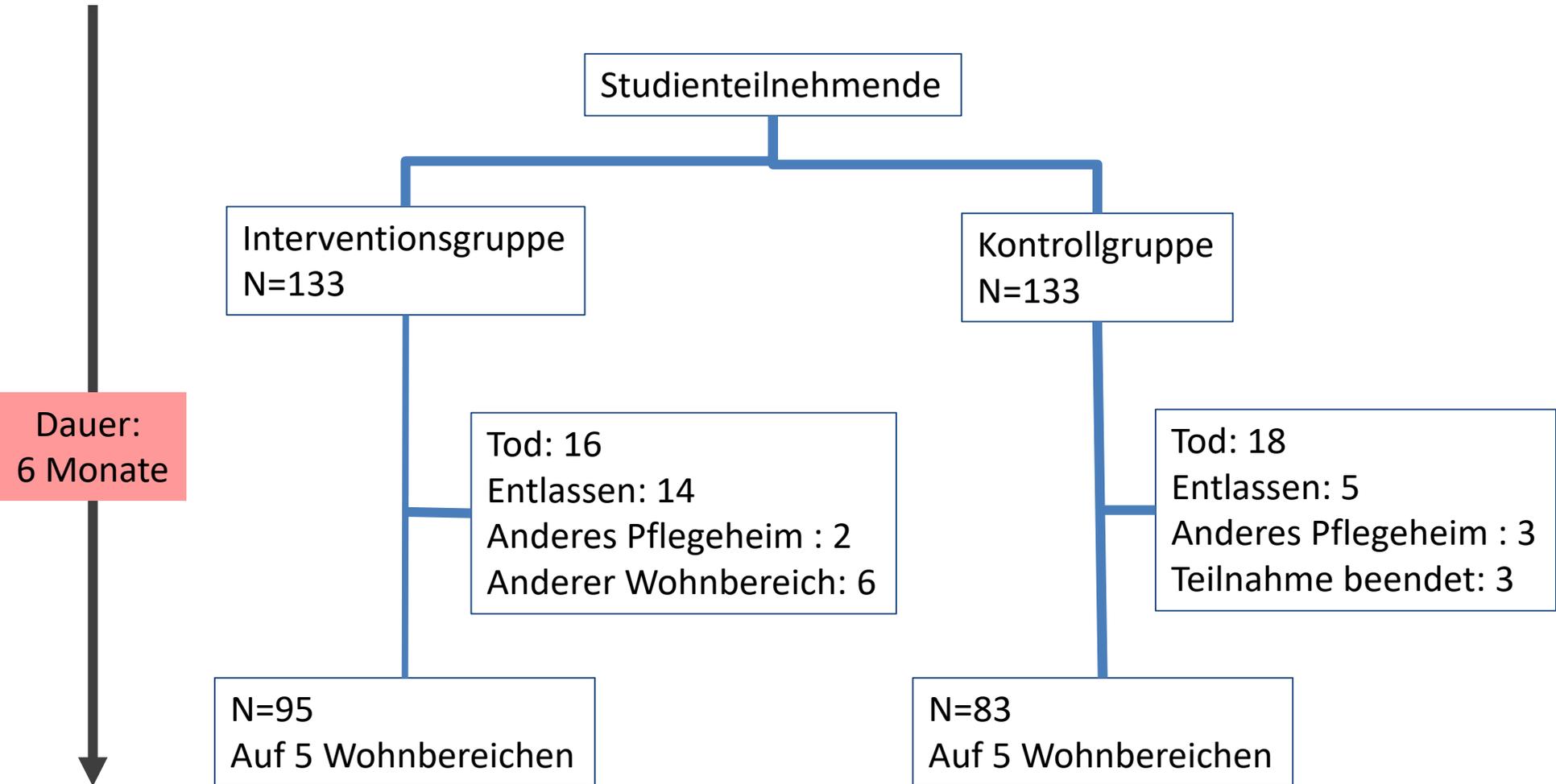
Kontrollgruppe unverändert:

- 2 Wochen im Voraus Menü wählen
- Tablettservice mit Suppe, Hauptgang, Dessert
- Auf Wunsch Speisen im Zimmer möglich
- Keine Tischwäsche, Blumen o.ä.
- Personal sitzt nicht mit am Tisch, hat die Bewohner/innen aber im Blick
- Personal nutzt die Zeit für Verteilung der Medikamente oder private Gespräche

Dauer: 6 Monate



Studie in Holland: Effekte von Mahlzeiten in "Family-Style" auf die Energiezufuhr und das Risiko von Unterernährung





Ergebnisse

→ Positiver Effekt auf Energiezufuhr, Gewicht und Körperzusammensetzung

	Wie bisher: Kontrollgruppe			„Family Style“: Interventionsgruppe	
Energie- zufuhr	Zu Beginn	Nach 6 Mon.		Zu Beginn	Nach 6 Mon.
	1496 kcal	- 100 kcal		1423 kcal	+ 115 kcal
		Kohlenhydrat- und Proteinzufuhr nahm ab, Fettzufuhr unverändert			Kohlenhydrat-, Protein- und Fettzufuhr steigerte sich jeweils signifikant
Zufrieden- stellender Ernährungs- status	25% der Bew.	17% der Bew.		20% der Bew.	51% der Bew.



Studie 2, Beispiel Service: Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten?

Thorsten Seemüller

Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades (Dr. oec. troph.) am Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement. Justus-Liebig-Universität Gießen, 2007



„Zum Franziskaner“ ältestes Gasthaus Münchens

192 Studienteilnehmer

Raum Hofgarten
helles mediterranes Ambiente

Studentensaal
Traditionell bayerisches Ambiente

4 Gruppen à 12 Personen

4 Gruppen à 12 Personen

Fragebogen zur Essensqualität

„Zum Franziskaner“ ältestes Gasthaus Münchens

Raum Hofgarten
helles mediterranes Ambiente



Bärlauchnudeln mit
Putenbruststreifen, Pilzen und
frischen Kräutern



„Zum Franziskaner“ ältestes Gasthaus Münchens

Studentensaal
Traditionell bayerisches Ambiente

„Franziskaner Duett“
Fleischkäse, Bratwurstchen, Fasssauerkraut
und Brezeln [nicht abgebildet]





„Zum Franziskaner“ ältestes Gasthaus Münchens

192 Studienteilnehmer

Raum Hofgarten
helles mediterranes Ambiente

Studentensaal
Traditionell bayerisches Ambiente

4 Gruppen à 12 Personen

4 Gruppen à 12 Personen

Fragebogen zur Essensqualität

2 Tage, je mittags

„Cross-Over-Studie“: je ein Viertel der Studienteilnehmer
einen Wechsel der Mahlzeit, einen Wechsel des Raumes,
keinen Wechsel oder einen Wechsel der Mahlzeit und des Raumes



„Zum Franziskaner“ ältestes Gasthaus Münchens

192 Studienteilnehmer

Raum Hofgarten
helles mediterranes Ambiente

Studentensaal
Traditionell bayerisches Ambiente

	Raum Hofgarten	Studentensaal
Helligkeit lx	1. Tag 90 833 lx 2. Tag 910 lx	1. Tag 201 lx 2. Tag 244 lx
Lautstärke dB (je 12.30 Uhr)	1. Tag 74 dB 2. Tag 71 dB	1. Tag 74dB 2. Tag 78 dB
Temperatur °C (je 12.30 Uhr)	1. Tag 25,6 °C 2. Tag 20,0 °C	1. Tag 24,1 °C 2. Tag 20,2 °C



Ergebnisse

	Helles Ambiente	Dunkles Ambiente
Geruch	besser	schlechter
Service (in beiden Räumen gleich!) Schnelligkeit	schneller	langsamer
Anzahl	mehr	weniger
Kleidung	besser	schlechter
Freundlichkeit	freundlicher	weniger freundlich
Anzahl der Personen am Tisch	schlechter	besser
Bewertung der Mahlzeit (in beiden Räumen gleich!)	besser	schlechter

„Für die beiden Gesamtfaktoren Bewertung der Mahlzeit und Wahrnehmung des Service liegt ein höchst signifikant positiver Zusammenhang mit $r = 0,244$ vor.“



„Es bleibt daher festzuhalten, dass die Beleuchtungsstärke sich sehr deutlich auf die Bewertung der Mahlzeit und die Wahrnehmung des Service auswirkt. (...) Die stärkste Wirkung hat die Beleuchtungsstärke auf die Stimmungslage, die Bewertung des Geruchs, des Geschmacks und des Preises der Mahlzeit sowie der Anzahl der Personen am Tisch.“ (S. 204)

„Darüber hinaus führt das dunkle Ambiente ‚an sich‘ zu einer negativen Bewertung der Mahlzeiten und des Service.“ (S. 205)

Thorsten Seemüller, Dissertation, 2008



Foto: www.sonnenhof-am-park.de Abruf 04.2013

Text: <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2008/5808/pdf/SeemuellerThorsten-2008-02-14.pdf> Abruf 12.2017



4.

Fazit – wann schmeckt's?



Wichtig zu bedenken, damit es schmeckt

- Es gibt offensichtlich stimulierende Faktoren, die im Ambiente und der Atmosphäre allgemein liegen.
- Generell gilt: Helle Speiseräume oder Esszimmer fördern die positive Wahrnehmung der Mahlzeiten insgesamt.
- In Wohneinrichtungen ist eine Gestaltung „wie zuhause“ sinnvoll. Dann sitzt auch das Personal mit am Tisch. Bei alten Menschen fördert das die Nahrungsaufnahme und eine gesunde Ernährungsweise, bei anderen Zielgruppen vermutlich auch.
- Die Vielfalt an Mahlzeitensettings ermöglicht eine zielgruppenspezifische Ausrichtung: Tischgäste in Reha / Altenpflegeheim / Tagungshaus / Kinderstation im Krankenhaus / Betriebsrestaurant ... brauchen möglicherweise unterschiedliche Ansätze.
- Spannend ist auch die Wahl: Ist es nicht normal, tagtäglich im „family-style“ zu essen, aber manchmal auch außerhalb im Restaurant?

21. März 2018

Hauswirtschaft: In Vielfalt leben – Mit Mehrwert arbeiten

Mahlzeiten in Vielfalt:

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

Fachgebiet Hospitality Management, Hochschule Niederrhein

Vorsitzende Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



Oecotrophologie
Faculty of Food, Nutrition
and Hospitality Sciences



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.