



NEU



125 Jahre frischli

Kompetenz, die im Care-Bereich Vertrauen schafft.



# Herausforderungen der Seniorenverpflegung

## ERNÄHRUNGSMEDIZINISCHE ASPEKTE



Quellen: <sup>1</sup> Mangelernährung in deutschen Kliniken und Pflegeheimen, DGE, <sup>2</sup> Häufigkeit von Schluckstörungen, Geriasan  
<sup>3</sup> Ernährungszustand, Energie- und Substrat stoffwechsel im Alter Leitlinie Enterale Ernährung der DGEM und DGG Dorothee Volkert, Institut für Ernährungswissenschaft, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn EU\_10\_04\_396\_401

## STRUKTURELLE HERAUSFORDERUNGEN



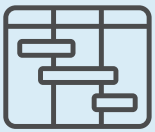
### PERSONAL & RESSOURCEN

- **Fachkräftemangel** in Küche und Pflege
- **Arbeitsverdichtung** und **hohe Aufgabenlast**



### ZEITDRUCK & ARBEITSABLÄUFE

- **Zeitmangel**
- **Komplexe Abläufe**, unterschiedliche Schnittstellen
- **Dokumentationspflichten**



### ORGANISATION & INFRASTRUKTUR

- **Unterschiedliche Versorgungsmodelle**
- **Variierende Einrichtungsgrößen** mit eigenen Anforderungen und Standards
- **Arbeitsumgebung** und **technische Ausstattung**



### BEWOHNER-BEDÜRFNISSE

- **Individuelle Ernährungssituationen**
- **Hohe Anforderungen an Hygiene und Qualität**
- **Genussmomente** für Wohlbefinden und Akzeptanz



Die Seniorenverpflegung steht vor komplexen Herausforderungen. Umso wichtiger sind durchdachte, alltagstaugliche Lösungen, die Sicherheit, Genuss und Entlastung gleichermaßen bieten.

# Kompetente Lösungen für den Versorgungsalltag

## VIelfÄLTIGE GEBINDEFORMEN

- Vom Großgebilde bis hin zur Einzelportion – für jede Einrichtungsgröße die passende Verpackungseinheit

Auch für  
kleine  
Wohngruppen  
geeignet



– 85 g Becher –



– 1 kg Gebinde –



– 5 kg Eimer –

## VERZEHRFORMEN



Direkt verzehrfertig für  
leichtes und schnelles Handling



Möglichkeit zur Weiterveredelung  
nach Wunsch z. B. als Schichtdessert,  
mit Toppings oder Garnituren.

## TIPP

Einige Produkte eignen sich auch für die  
Warmanwendung – z. B. als Milchsuppe,  
warmer Grießbrei oder Milchreis-Auflauf.



## BREITES SORTIMENTSANGEBOT

- Beliebte Dessertklassiker für Erinnerungsgenuss und hohe Akzeptanz
- Trendthemen wie Plant-Based oder Bio
- Breite Geschmacksvielfalt von cremig bis fruchtig



## GUTES FÜR DIE SENIORENVERPFLEGUNG

- Unterstützt eine einfache und praxisnahe Speiseplangestaltung
- Einige Produkte mit mehr als 125 kcal pro 100 g
- Zum Teil ohne Gelatine
- Hygienisch sicher und einfach in der Anwendung
- Portionsbecher ideal für Tablett-Systeme

## TIPP

Der Fettgehalt kann nach Wunsch angepasst werden – z. B. mit Sahne oder einem Schuss Öl.





## Schonende Wärmebehandlung

frischli Produkte werden je nach Sorte durch UHT oder andere geeignete Wärmebehandlungsverfahren haltbar gemacht. So bleiben sie auch über längere Standzeiten ungeöffnet ungekühlt lagerfähig – und leisten so einen hygienischen Beitrag in der Seniorenverpflegung.

# Sichere Haltbarkeit für den Versorgungsalltag

## VORTEILE VON HALTBAREN PRODUKTEN

- ✓ Lange Haltbarkeit für verlässliche Planung
- ✓ Hygienisch sicher – ideal für sensible Bereiche
- ✓ Ready-to-use – ohne Kochen oder Aufwärmen
- ✓ Konstante Qualität und stabile Textur
- ✓ Gute Lagerfähigkeit bei wenig Kühlraum
- ✓ Reduzierung von Food Waste durch bessere Planbarkeit



**VORTEIL 1 EFFIZIENT IM HANDLING**

**VORTEIL 2 FLEXIBEL IM EINSATZ**

**VORTEIL 3 HYGIENISCH SICHER**

Gerade bei begrenzten Ressourcen und Fachkräftemangel besonders wertvoll.



# WINVITALIS

by **apetito**

**DER SPEISEPLAN FÜR  
DEN GANZEN TAG!**



## DAS PLUS AN GENUSS UND LEBENSQUALITÄT

winVitalis von appetito wurde für Menschen entwickelt, die besondere Anforderungen an die Konsistenz ihrer Speisen haben und trotzdem gutes Essen genießen möchten. Für den Bereich der Dysphagie bietet winVitalis ein für IDDSI-Stufen empfohlenes Ganztages-Speisenangebot – und ergänzt hier auf ideale Weise die frischli Desserts entsprechend der empfohlenen Einstufung.

Alle Infos und weitere  
Lösungen für besondere  
Ernährungsanforde-  
rungen erhalten Sie  
hier!



Weiterführende Informationen  
finden Sie auch auf: [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org)

# Die IDDSI-Initiative: Ziel und Bedeutung

## DAS IST IDDSI

- IDDSI steht für **International Dysphagia Diet Standardisation Initiative**
- **Gegründet im Jahr 2013**
- **Ziel: Einheitliche Definition und Kennzeichnung von Konsistenzen** für Speisen und Getränke bei Schluckstörungen (Dysphagie)
- Heute ein **international anerkanntes System zur Klassifizierung**



## ZIELE DER INITIATIVE



- Entwicklung eines **einheitlichen Frameworks** zur **Orientierung im Versorgungsalltag**
- **Unterstützt mehr Sicherheit beim Essen und Trinken** für Menschen mit Dysphagie
- **Bessere Kommunikation** zwischen Küche, Pflege und medizinischem Personal

## ANWENDUNGSGEBIETE

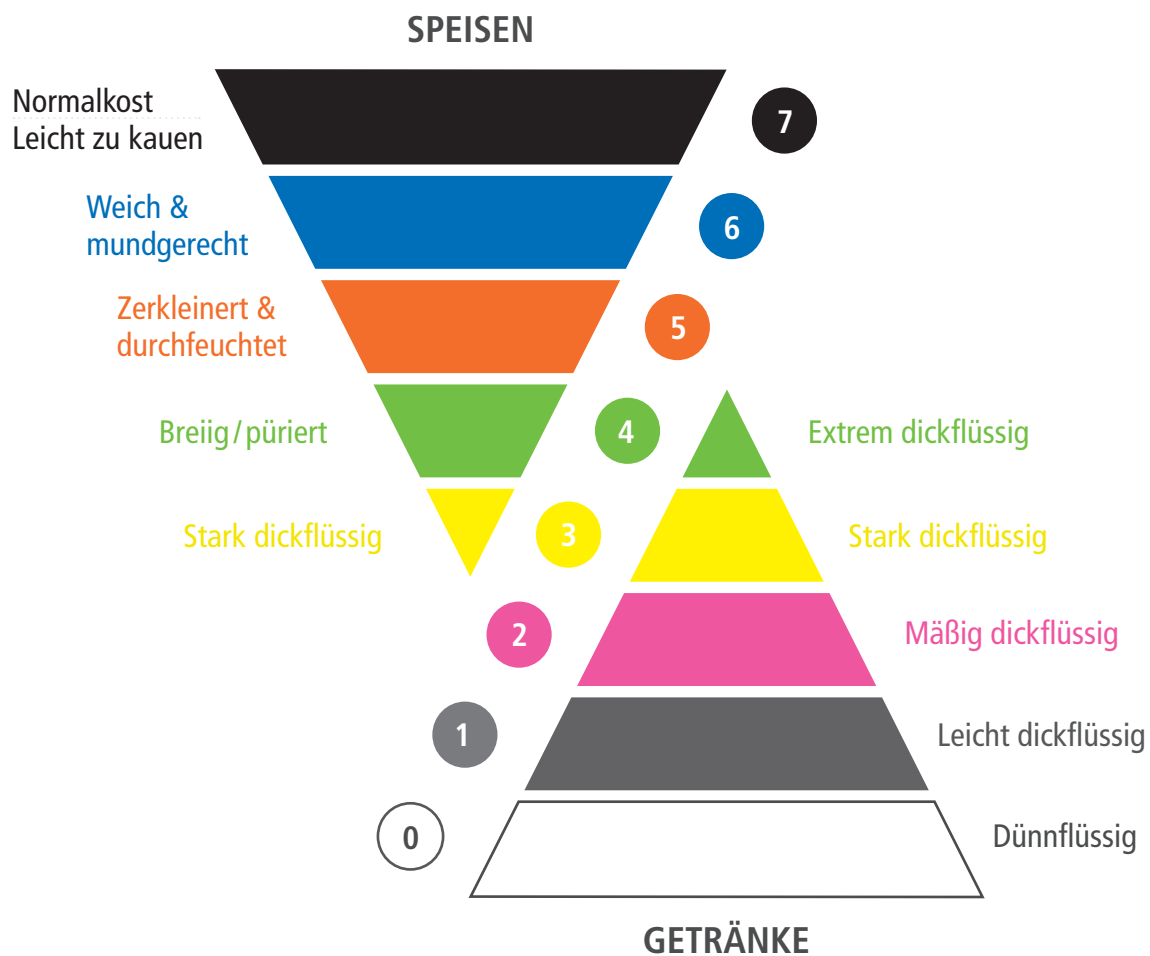
- In **Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Seniorenheimen** oder bei **Essen auf Rädern**
- **Kennzeichnungsmöglichkeit auf Verpackungen**
- Bei der Erstellung **standardisierter Speisepläne**
- In der **Produktentwicklung** für Menschen mit **Schluckstörungen**



# Die Struktur der IDDSI-Initiative

## DER AUFBAU DES FRAMEWORKS<sup>1</sup>

- **Unterteilung in 8 Stufen (0-7)**, die von dünnflüssig (Stufe 0) bis normale, feste Kost (Stufe 7) reichen
- **Kennzeichnung** der Stufen mit Farben und Ziffern zur Orientierung im Alltag
- **Standardisierte Testmethoden** (z.B. Löffel-Kipp-Test, Gabel-Test) sorgen für objektive Überprüfung und Einstufung
- **Kostenlose Materialien** wie Referenzkarten oder Schulungsvideos erleichtern die Umsetzung im Alltag



Für weiterführende Informationen: [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org)

## WIE WEIT VERBREITET IST DYSPHAGIE?

Schätzungen zufolge leiden **über 5 Mio. Menschen** in Deutschland an **Schluckstörungen**. In der Altersgruppe **75+** ist nahezu jede zweite Person betroffen.<sup>2</sup> Ursachen können **altersbedingte Veränderungen** sowie verschiedene **neurologische und muskuläre Einschränkungen** sein. Die Folgen können unter anderem eine **unzureichende Nahrungsaufnahme**, gesundheitliche Risiken durch **Verschlucken** sowie **soziale Isolation** sein.<sup>3</sup>



## Becherportionen

frischli Artikel	frischli Art-Nr.	Gebinde	Empfohlen für die IDDSI-Stufe				Energiegehalt (kcal je 100 g)	Kennzeichnungen
			3	4	5	6		
Bio Hafer-Dessert Schoko	7580	20 x 85 g		x	x	x	127	
Schoko-Pudding mit Sahne	2810	20 x 85 g		x	x	x	132	
Vanilla-Pudding mit Sahne	2811	20 x 85 g		x	x	x	127	
Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne	2812	20 x 85 g		x	x	x	114	
Panna-Cotta-Pudding mit Sahne	2813	20 x 85 g		x	x	x	126	
Karamell-Pudding mit Sahne	2814	20 x 85 g				x	132	
Grieß-Pudding mit Sahne	2815	20 x 85 g			x	x	137	
Milchpudding Schoko	2830	20 x 85 g				x	84	
Milchpudding Vanille	2831	20 x 85 g		x	x	x	79	
Milchpudding Butterkeks	2832	20 x 85 g				x	80	
Buttermilch-Dessert Mango	2840	20 x 85 g					91	
Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	2841	20 x 85 g				x	104	
Fruchtdessert Erdbeere mit Sahne	2820	20 x 85 g				x	124	
Fruchtdessert Waldfrucht mit Sahne	2821	20 x 85 g					124	
JOVEL <0,1 %, 4-fach sortiert	24019	20 x 100 g					73	
Vanille						x		
Erdbeere						x		
Pfirsich-Maracuja						x		
Kirsche								
JOVEL 3,5 %, 4-fach sortiert	24069	20 x 100 g					100	
Vanille						x		
Erdbeere						x		
Pfirsich-Maracuja						x		
Kirsche								


## 1-kg-Gebinde

frischli Artikel	frischli Art-Nr.	Gebinde	Empfohlen für die IDDSI-Stufe				Energiegehalt (kcal je 100 g)	Kennzeichnungen
			3	4	5	6		
Schoko-Pudding mit Sahne	2660	1 kg		x	x	x	132	
Vanilla-Pudding mit Sahne	2661	1 kg		x	x	x	127	
Grießbrei	2664	1 kg			x	x	87	


## 5-kg-Eimer

frischli Artikel	frischli Art-Nr.	Gebinde	Empfohlen für die IDDSI-Stufe				Energiegehalt (kcal je 100 g)	Kennzeichnungen
			3	4	5	6		
Milchreis	2500	5 kg					113	
Grießbrei	2530	5 kg			x	x	87	
Latte-Macchiato-Pudding mit Sahne	2554	5 kg		x	x	x	136	
Edel-Schoko-Pudding mit Sahne	2569	5 kg		x	x	x	138	
Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose mit Sahne	2561	5 kg				x	124	
Stracciatella-Creme	2564	5 kg				x	147	
Mandarine-Mascarpone-Creme	2567	5 kg				x	128	
Cheesecake-Dessert	2574	5 kg				x	146	

## Becherportionen (kühlpflichtig)

GASTRO frischli Artikel	frischli Art-Nr.	Gebinde	Empfohlen für die IDDSI-Stufe				Energiegehalt (kcal je 100 g)	Kennzeichnungen
			3	4	5	6		
Typ Rote Grütze mit Sahne	23050	24 x 125 g		x	x	x	87	
Joghurt mit Frucht zuckerreduziert, 4-fach sortiert	28419	20 x 125 g						
Vanille							73	
Erdbeere							72	
Pfirsich-Maracuja						x	74	
Waldfrucht							76	
Mousse au Chocolat	28500	24 x 75 g		x	x	x	143	
Mousse Typ Zitrone	28501	24 x 75 g		x	x	x	131	
Duo-Strudel Schoko-Vanille	28510	24 x 100 g				x	103	
Sahnekörbchen, 3-fach sortiert	28519	20 x 125 g					131	
Erdbeer-Vanilla								
Aprikose-Mango						x		
Kirsche								
Joghurt Creation, 4-fach sortiert	28909	20 x 100 g					101	
Vanille						x		
Erdbeere						x		
Pfirsich-Maracuja						x		
Kirsche								
Joghurt stichfest 3,5 %	27331	20 x 150 g		x	x	x	61	
Magermilchjoghurt stichfest 0,1 %	27031	20 x 150 g					32	
Wackelpudding, 2-fach sortiert	23049	20 x 125 g						
Waldmeistergeschmack				x	x	x	63	
Himbeergeschmack				x	x	x	63	
Land-Dessert Buttermilch	26299	20 x 125 g						
Himbeer-Vanilla							107	
Aprikose-Mango-Vanilla							106	
Birne-Vanilla							106	
Erdbeer-Vanilla							108	

 = Laktosefrei

 = Vegan



Entdecken Sie unser komplettes Produktsortiment auf [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)



**Wir unterstützen Sie gern mit passenden  
Lösungen für Ihre Seniorenverpflegung.  
Sprechen Sie uns an!**

**[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)**



**frischli Milchwerke GmbH**  
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum  
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120  
E-Mail: [verkauf@frischli.de](mailto:verkauf@frischli.de), [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)