

Ein Erfolgsfaktor, der noch zu oft unterschätzt wird

Wahrscheinlich haben viele Menschen nicht nur gute Assoziationen, wenn sie an die Essensversorgung in Gemeinschaftseinrichtungen denken. Möglicherweise gibt es sogar Betreiber von Senioreneinrichtungen, die glauben, dass die Verpflegung vieler Menschen zwangsläufig mit Qualitätseinbußen einhergeht. Nicht umsonst hat das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat es sich laut eigenen Angaben jüngst zum Ziel gesetzt, das Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung weiter zu verbessern – für Menschen in allen Lebenslagen.

Das Ministerium fördert mit rund 2,6 Millionen Euro nun ein auf drei Jahre angelegtes Projekt, das die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) künf-

tig einfacher anwendbar machen soll. Das zentrale Ziel ist es dabei, „die Praxistauglichkeit, Handhabbarkeit, Benutzerfreundlichkeit und Umsetzungshäufigkeit der Standards“ zu steigern. Anders ausgedrückt: Es soll den Küchen einfacher gemacht werden, die DGE-Standards umzusetzen.

Senioren essen gesünder in privaten Haushalten

Gerade Betreiber von Senioreneinrichtungen sollten es sich zur Aufgabe machen, ihren Kunden qualitativ gutes Essen zur Verfügung zu stellen. Denn darüber lässt sich kaum streiten: Eine gute Ernährung ist elementar für die Gesundheit – insbesondere bei älteren Menschen. Und hier gibt es in Senioreneinrichtungen anscheinend noch Verbes-

Mit einem überzeugenden gastronomischen Konzept lässt sich jede Senioreneinrichtung aufwerten.

serungsbedarf. Nach Angaben der deutschen Gesellschaft für Ernährung ist bei selbstständig in Privathaushalten lebenden Senioren eine Mangelernährung eher eine Ausnahme, betrifft in Langzeitpflegeeinrichtungen und Krankenhäusern jedoch bis zu zwei Drittel der älteren Menschen – dies hat eine Studie belegt.



Foto: Michael Bethke Unternehmensgruppe

Das Café Louise in der Senioreneinrichtung „Haus Louise-Henriette Von Oranien“ in Oranienburg ist auch für die Öffentlichkeit geöffnet.



Foto: Michael Bethke Unternehmensgruppe

Das Restaurant Anno 1900 hat 2020 im seniorenge- rechten Haus „Immenhof“ in Hohen Neudorf eröffnet.

Daten & Fakten

Michael Bethke Unternehmensgruppe

Die Michael Bethke Unternehmensgruppe bietet seit über 30 Jahren Betreuung für ältere Menschen. Sie umfasst 18 Gesellschaften und ein Einzelunternehmen und beschäftigt rund 1.000 Mitarbeitende in sechs Bundesländern. Die Gruppe betreibt sechs stationäre Einrichtungen (650 Plätze), fünf Tagespflegen (95 Plätze), zwölf Standorte mit Betreutem Wohnen (518 Plätze) sowie vier Wohngemeinschaften (102 Plätze). Auch sechs Sozialstationen und sechs Beratungszentren in der häuslichen Pflege gehören dazu (1.673 Kunden). Seit einigen Jahren hat sich die Gruppe auf Quartierskonzepte spezialisiert. Daher gehört auch Gastronomie zum Angebot: das Restaurant „Anno 1900“ in Hohen Neuendorf, das Bistro „Trendlounge“ in Hennigsdorf, das Café „Louise“ in Oranienburg und das Café „Zille“ in Radeburg. ↵

Das müssen die Verantwortlichen für die Verpflegung in den Einrichtungen ändern. Schließlich steigern eine gute Küche und ein ansprechendes Umfeld auch die Lebensqualität.

Vor Ort mit Zutaten aus der Region kochen

Zum Start lohnt sich ein Blick auf die Hausküche in der klassischen Senioreneinrichtung. Unabdingbar für eine gute Qualität ist, dass vor Ort gekocht wird – und zwar mit frischen Zutaten aus der Region. Fokussiert man sich auf diese beiden Merkmale, muss das Essen nicht teurer sein als in herkömmlichen Küchen. Wer etwa vor der Wahl zwischen häufig wechselnden, exotischen Menüs externer Anbieter und einer bodenständigen Hausmannskost steht, bei der einzelne Gerichte gelegentlich wiederkehren, sollte der heimischen Küche regionaler Provenienz den Vorrang geben. Eine übersicht-

liche Karte ist oft ein Zeichen für gutes Essen – wer regelmäßig essen geht, weiß das.

Nicht nur das Was, auch das Wo ist wichtig

Doch auch der Ort, an dem gegessen wird, sollte im Blick bleiben. Das gilt im Übrigen nicht nur für Senioreneinrichtungen. Auch die Mensen in Kitas, Schulen und Universitäten sind häufig rein funktional und folglich unattraktiv eingerichtet. Das kann sich negativ auf das Essverhalten auswirken. Zudem stellt sich immer mehr heraus, dass es sich lohnt, die Küchen der Einrichtungen in die Quartiere mit einzubinden. Damit sind Restaurants gemeint, in denen nicht nur die Senioren, sondern auch Angehörige und Menschen aus der Nachbarschaft essen können. Das trägt zur sozialen Interaktion bei und bietet damit zugleich einen Mehrwert für alle. →

EXPO
LIVING & CARE

Altenheim
CARE INVEST

23. + 24. Juni 2026
Estrel Hotel Berlin



SAVE THE
DATE!

JETZT FRÜHBUCHER-
PREIS SICHERN!



www.expo-living.care

QUARTIER

→ Ein Restaurant braucht ein tragfähiges Konzept

Was sollte man also planen? Einen Ort, an dem alle gut essen können? Natürlich gilt es, realistisch zu bleiben. Wer in der Gastronomie erfolgreich sein will, sollte sich im ersten Schritt die Bedürfnisse der Menschen vor Ort anschauen und ein tragfähiges Konzept erstellen. Was wünschen sich die Bewohner? Wie stark ist der Besuchsverkehr? Welche Angebote gibt es bereits in der Nachbarschaft und was würde sie bereichern? Gibt es beispielsweise Arbeitnehmer in der Gegend, die eine Mittagskarte nutzen würden, oder besteht eher der Bedarf an einem Abendangebot? Und dann gilt es zu sortieren: Welche Bedürfnisse können wir am besten unter einen Hut bekommen und – ganz wichtig – was gibt das Gebäude überhaupt her?

Regionalen Geschmack berücksichtigen

Natürlich gilt es auch zu berücksichtigen, was in die Gegend passt. Ein Negativbeispiel wäre, in Bayern mit Angeboten aus der Spreewaldküche

aufzuschlagen. Selbstverständlich müssen die angebotenen Speisen auch zur Zielgruppe passen. Doch auch hier ist es oft möglich, Parallelen zu finden – wie etwa beim Fingerfood: Unter jungen Menschen wird es bekanntermaßen gern verzehrt. Wie die Deutsche Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung in einem Onlinebericht feststellt, bietet es sich aber auch zur Verpflegung älterer Menschen, beispielsweise mit Demenz, an. Der Verzehr einfach zu essender Speisen rege die Sinne an und fördere die selbständige Nahrungsaufnahme – zum Beispiel auch bei Patienten mit motorischen Einschränkungen oder einem Tremor.

Dessen ungeachtet ist gesunde Ernährung mit regionalen Zutaten weiter im Trend, sodass die Verbindung von seniorengerechter Küche nach DGE-Empfehlungen mit einem gemeinsamen Abendessen weitaus weniger exotisch anmutet als noch vor einigen Jahren.

In einigen an Senioreneinrichtungen angegliederten Restaurants hat sich bereits bewährt, möglichst viele Zielgruppen anzusprechen, die

unterschiedlichen Angebote aber teilweise in separierten Bereichen anzubieten.

Restaurants in mehrere Bereiche aufteilen

Wenn es der Platz zulässt, ist es beispielsweise denkbar, die Tagesversorgung der Bewohner in dem einen Bereich, das À-la-carte-Restaurant für externe Besucher in einem anderen Bereich einzurichten. Das hat zuweilen ganz praktische Gründe: Der wöchentliche Rommeltisch der „Wilden Sieben“ lässt sich einfach nicht so gut mit dem romantischen Dinner vereinbaren und gleichzeitig haben die Senioren aber auch einen Ort, an dem sie einfach mal zur Abwechslung oder auch mit ihrem Besuch in gehobenerer Atmosphäre essen gehen können. Cafés lassen sich gut als kleinere Einheiten integrieren. Sie werden von Bewohnern gut angenommen, um gemeinsam mit den Enkeln mal ein besonderes Stück Kuchen aus der Vitrine zu essen und bereichern fast jede Nachbarschaft, nicht zuletzt auch mit Außer-Haus-Geschäft.

GASTAUTOR
dieses Beitrags ist Michael Bethke, Geschäftsführer der Michael Bethke Verwaltungs- und Beteiligungs GmbH.



MEHR ZUM THEMA
Quartierskonzepte stehen auch im Mittelpunkt des neuen CARE INVEST Whitepapers „Leben im Quartier – Ein Blick in die Zukunft des Seniorenwohnens“. Jetzt im Shop bei careinvest-online.net/shop

Karriere

► **CHRISTIAN LADREITER** übernimmt am 1. Juni die Position des Chief Financial Officers bei der Myneva Group. Er wird in der Geschäftsführung Finanzstrategie und -steuerung verantworten und kommt vom österreichischen SaaS-Unternehmen Planradar. Seine Schwerpunkte liegen in der strategischen Finanzplanung, im Performance Management sowie im Aufbau effizienter international ausgerichteter automatischer Controlling- und Reporting-Strukturen.

► **ELISABETH TRAUNMÜLLER** wird neue Geschäftsführerin der Caritas Rheinland-Pfalz. Sie folgt auf Dirk Herrmann, der als erster Landespolitischer Referent das Themenfeld Migration verantwortet. Mit ihrem Wechsel in die Geschäftsführung unterstützt die bisherige Leiterin des Caritas-Zentrums Landau künftig auf Landesebene die fünf Diözesan-Caritasverbände Mainz, Limburg, Speyer, Trier und Köln.

► **ANDRÉ PETERS** verlässt nach 13 Jahren den Vorstand der Diakonie Baden. Hintergrund der Trennung ist die „persönliche und berufliche Neuorientierung“ des für Nachhaltigkeit, Finanzen und Verwaltung

zuständigen Managers. Seine Aufgaben teilen sich bis auf weiteres die Vorstandsvorsitzende Sabine Jung und das Vorstandsmitglied Beatrix Vogt-Wucher.

► **BARBARA KLEIN** geht in den Ruhestand. Die Professorin für Organisation und Management der Sozialen Arbeit an der Frankfurt University of Applied Sciences arbeitete vor allem an der Entwicklung technisch gestützter Lösungen für das Sozial- und Gesundheitswesen. Sie war zudem langjährige Sprecherin des Forschungszentrums Future Aging, das gemeinsam mit Partnern aus Wirtschaft und Verbänden innovative Pflegelösungen entwickelte.

► **NATALI CZOPIAK** geht in die Leitung im Haus der Pflege St. Georg der Stiftung Liebenau. Ihre Vorgängerin Margot Buck war nach 15 Jahren an der Spitze der Einrichtung zum Jahresende in die Altersteilzeit gewechselt. Die studierte Pflegemanagerin Czopiak ist seit 2007 in dem Haus tätig. └



MEHR KARRIERE-NEWS
www.careinvest-online.net

Attraktives Arbeitsumfeld schaffen

Ein wichtiger Faktor für eine gut funktionierende Küche ist natürlich auch das Personal, denn nicht nur in der Pflege, sondern auch in der Gastronomie kämpft eine ganze Branche mit einem Fachkräftemangel. Die Mitarbeitenden sollten nicht überfordert werden – auch dies spricht für ein hochwertiges, aber überschaubares Angebot. Eine kleinere Auswahl beliebter Speisen lässt sich einfacher umsetzen als eine überlange Speisekarte oder komplizierte Sondermenüs vorzuhalten.

Auch eine Küche wird als Arbeitsplatz attraktiv, wenn sie den Mitarbeitenden regelmäßig Fortbildungen anbietet und ihnen den Freiraum lässt, selbst kreativ zu sein. Köche und Servicekräfte schätzen hochwertiges Equipment und ein kostenfreies oder vergünstigtes Mittagessen. Manchmal können schon kleine Veränderungen wie eine neue Arbeitsfläche die Stimmung im Team verbessern.

Gestaltungsspielraum ist meistens groß

Eine gut geführte Seniorenresidenz hat vergleichsweise viel Spielraum, wenn es darum geht, die Gastronomie kreativ und vielseitig zu gestalten. Allerdings gilt es dabei immer,



„Ein wichtiger Faktor für eine gut funktionierende Küche ist das passende Personal.“

Michael Bethke, Geschäftsführer Michael Bethke Unternehmensgruppe

die Anforderungen der älteren Kernkundschaft weiter im Fokus zu behalten. Für eine zukunftsgerichtete Senioreneinrichtung bietet es sich an, mehr zu bieten als einen bloß funktional eingerichteten Essenssaal.

Ein Restaurant mit Tageskarte und gesunder Regionalküche oder ein kleines Café wirken sich positiv auf das gesamte Umfeld aus. Und mit einem guten Konzept steht dem erfolgreichen Betrieb nichts im Weg. Und die Kunden – von innerhalb und außerhalb der Einrichtung – werden es zu schätzen wissen. ┘

Das Wesentliche ...

... aus der Pflegewirtschaft – exklusiv für Sie!

Mit CARE INVEST sind Sie jederzeit vollumfänglich über das aktuelle Marktgeschehen informiert. Diese Vorteile bietet Ihnen unser Abonnement:

- ▶ Mit dem tagesaktuellen CARE INVEST Newsflash erhalten Sie wichtige Nachrichten direkt per Mail.
- ▶ Vertiefende Hintergrundinformationen erhalten Sie mit der 14-tägig erscheinenden Print-Ausgabe.
- ▶ Aktuelle Marktdaten und Statistiken finden Sie auf CARE INVEST Online.
- ▶ Ihr digitales Abo können Sie jederzeit Geräteunabhängig, lesen, suchen und per PDF teilen.

Kontakt: T +49 6123-9238-253

Mail: service@vincentz.net

[LinkedIn](#) / Gruppe: CARE INVEST

Die nächste Ausgabe erscheint am
30. April 2026

Impressum

CARE INVEST

▶ PFLEGE ▶ WIRTSCHAFT ▶ STRATEGIE

www.careinvest-online.net

Verlag

Vincentz Network GmbH & Co. KG
Plathnerstr. 4c, 30175 Hannover
T +49 511 9910-000

Ust.-ID-Nr. DE 115699828

Das gesamte Angebot des Verlagsbereiches Altenhilfe finden Sie auf vincentz.net

Chefredaktion (v.i.s.d.P.)

Matthias Ehbrecht (eh)
T +49 511 9910-190, F +49 511 9910-119
matthias.ehbrecht@vincentz.net

Redaktionsassistentin

Andrea Hübener-Fietje
T +49 511 9910-195
andrea.huebener@vincentz.net

Verlagsleitung

Dr. Dominik Wagemann (dw)
T + 49 511 9910-101
dominik.wagemann@vincentz.net

Mediaproducing

Nathalie Heuer (verantwortlich)
Fronz Daten Service GmbH & Co. KG (Layout)

Rechtsgrundlagen

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne die ausdrückliche Zustimmung des Verlages strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Einholung des Abdruckrechts für dem Verlag zugesandte Fotos obliegt dem Einsender. Überarbeitungen und Kürzungen eingesandter Beiträge liegen im Ermessen der Redaktion. Zuschriften an die Redaktion dürfen, sofern es nicht ausdrücklich vom Zusender ausgeschlossen wird, als Leserbrief veröffentlicht werden.

Beiträge, die mit vollem Namen oder mit einem Kurzzeichen des Autors gekennzeichnet sind, stellen die Meinung des Autors dar und nicht notwendigerweise die der Redaktion. Der Verlag, seine Mitarbeiter und die Autoren setzen Künstliche Intelligenz (KI) zur Unterstützung der Qualität ein. Dabei wird jeder durch KI unterstützte Inhalt von einem Menschen überprüft, bevor er veröffentlicht wird.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Warenbezeichnungen und Handelsnamen in dieser Zeitschrift berechtigt nicht zu der Annahme, dass solche Namen ohne Weiteres von jedermann benutzt werden dürfen. Vielmehr handelt es sich Häufig um geschützte, eingetragene Warenzeichen.

Hinweis zur Produktsicherheit

Für Hinweise oder Fragen zur Produktsicherheit erreichen Sie uns unter: produktsicherheit@vincentz.net

Anzeigen

Director Sales
Tobias Bergmeier,
T +49 511 9910-152,
tobias.bergmeier@vincentz.net

Gültige Anzeigenpreisliste

Nr. 20, Preisstand 1.1.2026
Die Media-Daten sind zu finden unter
media.vincentz.de

Abo/Leserservice

T +49 6123 9238-253, F +49 6123 9238-244
service@vincentz.net

Der Brancheninformationsdienst CARE INVEST erscheint 14-tägig, 26 Ausgaben pro Jahr im Kombinationsangebot print und digital. Zugang zum digitalen Angebot unter careinvest-digital.net.

Abonnementpreis 834 Euro pro Jahr.

Der Abonnementpreis beinhaltet den freien Zugang zu dem Internetangebot auf careinvest-online.net und Volltextversionen der täglichen CARE INVEST-News Flashes.

Der Abonnementpreis für das Digital-Angebot von CARE INVEST beträgt 699 Euro pro Jahr.

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Versand. Preisstand 1.1.2026

Bei vorzeitiger Abbestellung anteilige Rückerstattung der Jahrespreise. Bei höherer Gewalt keine Lieferpflicht. Gerichtsstand und Erfüllungsort: Hannover

Druck: Johnen-druck GmbH & Co. KG, Bernkastel-Kues

© Vincentz Network GmbH & Co. KG

ISSN 1868-1786