



Aus der Praxis für die Praxis – gute Beispiele der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Brandenburg

Essensanbieter, gemeinsame Mittagstische,
und generationsübergreifende Angebote

Aus der Praxis für die Praxis – Gute Beispiele der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Brandenburg

Mit zunehmendem Alter verändert sich vieles – auch das Essen. Doch gute Ernährung bedeutet weit mehr als ausgewogene Mahlzeiten: Sie steht für Lebensqualität, Teilhabe und Gemeinschaft. Gerade in ländlichen Regionen wird deutlich, wie wichtig wohnortnahe Angebote sind, die ältere Menschen unterstützen, den Alltag genussvoll und sozial eingebunden zu gestalten.

Diese Broschüre „*Aus der Praxis für die Praxis – gute Beispiele aus Brandenburg*“ lädt Sie ein, erfolgreiche Projekte aus verschiedenen Teilen des Landes kennenzulernen. Die vorgestellten Beispiele zeigen, wie engagierte Menschen vor Ort mit Kreativität, Herz und Engagement Lösungen finden – sei es durch gemeinsame Mittagstische, generationsübergreifende Kochaktionen oder als lokaler Essensanbieter – die den Zusammenhalt stärken.

Unsere Sammlung soll inspirieren, Mut machen und praktische Anregungen geben – für Kommunen, Initiativen und alle, die sich für eine gute Versorgung älterer Menschen einsetzen. Denn gute Ideen entstehen dort, wo Menschen gemeinsam anpacken – in der Praxis, für die Praxis.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und viele Anstöße für Ihre eigene Arbeit!

Ihr Team der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Brandenburg

Über IN FORM:

Für den im Jahr 2008 vom Bundeskabinett beschlossenen Nationalen Aktionsplan IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – sind zwei Bundesressorts federführend zuständig: das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Bereich Ernährung und das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) im Bereich Bewegung. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: <https://www.in-form.de/>

Inhalt

Infos zur Vernetzungsstelle Seniorenernährung

Praxisbeispiele aus dem Land Brandenburg

Gemeinsame Mittagstische

SEELENZEIT im DRK-Zentrum Lübben	6
Gemeinsam Kochen im Amt Brück.....	12
AWO-Kompetenzzentrum Wildau.....	16

Lokale Essensanbieter

Kantine „Haus und Gast“ in Elstal	10
Mit Herz für die Region: SPZ Brandenburg an der Havel	14
Innovatives Mehrwegsystem Wi-Lafim in Wezlow.....	18

Generationsübergreifende Kochaktionen

Treffpunkt „Mensch Mitmensch“ in Oranienburg.....	8
---	---

Vernetzungsstelle Brandenburg

Die Vernetzungsstelle, in Trägerschaft der Projektagentur gGmbH, bündelt verschiedene Projekte im Gesamtkontext der Gemeinschaftsverpflegung im Land Brandenburg.

www.vernetzungsstelle-brandenburg.de

Seit Dezember 2020 verfolgt die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Brandenburg das Ziel, eine gesundheitsförderliche und vor allem bedürfnisorientierte Ernährung von Seniorinnen und Senioren im Land Brandenburg zu unterstützen.



www.seniorenernaehrung-brandenburg.de

Gegründet wurde die Vernetzungsstelle im Oktober 2009 mit dem Start der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg. Im Jahr 2018 folgte der Bereich Kitaverpflegung. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung berät bei der Qualität, Organisation und Gestaltung von Kita- und Schulverpflegung im Land Brandenburg.



www.kitaverpflegung-brandenburg.de

www.schulverpflegung-brandenburg.de



Interessante Infos & Fakten

Öffentlicher Mittagstisch:

Montags, dienstags und donnerstags
Uhrzeit: 12:30 bis 15:00 Uhr

Zielgruppe: Senior*innen, insbesondere alleinstehende ältere Menschen, weitere Interessierte

Anzahl an ausgegebenen Essensportionen pro Monat: 200 – 280

Eigenbeteiligung/Kosten: 4 € pro Person



© Foto: Vernetzungsstelle

Gemeinsamer Mittagstisch

Gemeinsam isst's sich doch am besten – SEELENZEIT im DRK Zentrum Lübben

Das **Projekt SEELENZEIT** unterstützt auf niedrigschwellige Art und Weise insbesondere alleinstehende Seniorinnen und Senioren dabei, Informationen und Zugang zu Beratungs- und Unterstützungsangeboten zu erhalten.

Im Mittelpunkt des Projekts steht das **gemeinsame Kochen und Essen** – denn es verbindet und fördert die Gesundheit. Unter der Anleitung einer Fachkraft bereiten die Teilnehmenden gemeinsam Mahlzeiten zu, lernen dabei neue Rezepte kennen und genießen anschließend in geselliger Runde die Ergebnisse. Dabei stehen das gemeinsame Erleben und die Freude am Miteinander im Mittelpunkt.

In Zusammenarbeit mit verschiedenen Kooperationspartnern gibt es weitere Aktivitäten, wie Vorträge und Informationen zu verschiedenen Gesundheitsthemen, sowie Spiel- und Bewegungsangebote.

Das ist hier besonders!

Zusammenarbeit und Förderung durch verschiedenen Akteure

Das Projekt wird durch die Kombination verschiedener Fördermittel realisiert (aktuelle Förderphase 2022-2026). In regelmäßigen Steuerungsrounds mit allen Beteiligten wird SEELENZEIT koordiniert und kontinuierlich weiterentwickelt.

Diese Fördermittelgeber unterstützen das Projekt z. B.: GKV-Bündnis für Gesundheit in Brandenburg, Pakt für Pflege des Landes Brandenburg und Landkreis Dahme-Spreewald.

Auch regionale Partner fördern und unterstützen bei der Umsetzung, unter anderem die Stadt Lübben und das Albert-Schweitzer-Familienwerk Brandenburg e. V.. Der DRK-Kreisverband Fläming-Spreewald e.V. hat die Trägerschaft übernommen.

Lokale Akteure in Lübben unterstützen bei der Lebensmittelbeschaffung und Werbung. So z. B. die Tafel, die Lübbener Wohnungsbaugesellschaft und einzelne Geschäfte im Umkreis.

Ein generationsübergreifendes Koch-Angebot ist in Planung. Erste Kooperationen bzw. Aktionen gibt es mit einer benachbarten Grundschule.

Kontakt

Begegnungsstätte DRK-Zentrum Lübben
Ostergrund 20, 15907 Lübben

Ansprechpartnerin: Jutta Lungwitz

Telefon: 03546 278847

Mail: seelenzeit@drk-fs.de



Interessante Infos & Fakten

Förderung: Pakt für Pflege

Träger: Märkischer Sozialverein e. V.

Beteiligung weiterer Akteure:

- Seniorenvereine
- die Volkssolidarität
- Jugendclubs und Horte
- Engagierte Einwohner*innen
- Ehrenamtliche des MSVeV

Zielgruppe: Zu Hause lebende Senior*innen, Kinder, Jugendliche, Angehörige, Interessierte



© Foto: Märkischer Sozialverein e.V.

Das ist hier besonders!

Höhepunkte und regelmäßige Treffen mit Herz, Freude und Verbindlichkeit

Regelmäßige Treffpunkte sind

- Frühstücksrunden in Wensickendorf und Friedrichsthal
- Gemeinsames Mittagessen mit Zubereitung in Friedrichsthal
- Nachmittägliche Treffen bei Kaffee und Kuchen in weiteren Ortsteilen Oranienburgs
- Intergenerative Projekte wie Back- und Kochaktionen mit Hortkindern in Germendorf

Highlights sind Küchenpartien – Jung und Alt kochen zusammen

Von der ersten Kochpartie in Germendorf bis zur Präsentation auf der Grünen Woche in Berlin 2024 – es gibt viele besondere Events für Groß und Klein. Dabei entstehen neben köstlichen Gerichten besondere Höhepunkte, die Gemeinschaft erlebbar machen.

Es bedarf besonderer Lösungsansätze:

- ca. 100 Ehrenamtliche werden dafür regelmäßig betreut bzw. geschult
- Um mit älteren Mitbürger*innen ohne digitale Zugänge in Kontakt zu bleiben, werden alternative Kommunikationswege und der persönliche Kontakt gesucht
- Ein starkes Netzwerk und niedrigschwellige Angebote sind hilfreiche Faktoren, um alle erfolgreich einbeziehen zu können

Generationsübergreifende Küchenpartie

Gemeinsam statt einsam – „Treffpunkt Mensch, Mitmensch“ in Oranienburg

Das Projekt **„Treffpunkt Mensch, Mitmensch“** widmet sich der Aufgabe, die Stadt Oranienburg und ihre Ortsteile altersgerecht und demenzfreundlich zu gestalten. Ziel ist es, Bürgerinnen und Bürger mit und ohne Pflegebedarf sowie deren Angehörige zu unterstützen und ihnen ein eigenständiges Leben in ihrem vertrauten Umfeld zu ermöglichen. Dabei stehen frühzeitige Beratung, Alltagsunterstützung und die Förderung eines aktiven Miteinanders im Fokus.

Haupt- und ehrenamtlich Engagierte schaffen gemeinsam **niederschwellige Angebote** in den Ortsteilen Oranienburgs.

Das **„Geheimnis“** besteht dabei aus viel Herz, Freude und Verbindlichkeit. Da zu sein, ein offenes Ohr zu haben, gemeinsam etwas erleben und aufzubauen. Das schafft Vertrauen und stärkt die Gemeinschaft mit dem Motto: **Gemeinsam statt einsam.**

Das Projekt fördert den Zusammenhalt der Gemeinschaft und sorgt dafür, dass niemand allein gelassen wird.

Kontakt

Märkischer Sozialverein e.V. (MSVeV)
Oranienburg und Ortsteile

Ansprechpartnerinnen:

Jana Poppe und Sandra Ganschow

Mail: mitmensch@msvev.de

Webseite: <https://treffpunkt-mitmensch.de>



Interessante Infos & Fakten

Mensa-Öffnungszeiten: täglich

- Platz für 90 – 130 Personen
- ca. 250 – 350 Portionen pro Woche

Anmeldung: Digitales Bestellsystem

Weitere Angebote:

- Essensversorgung für Seniorenheim und Kita
- Nachhaltigkeit: Mehrweggeschirr und -besteck
- Täglich mindestens ein vegetarisches Angebot und seit 2023 mindestens ein rein vegetarischer Tag pro Woche
- Frühstück, Kaffeepause, Abendessen



© Foto: Vernetzungsstelle

Essensanbieter

Gemeinsame Küche versorgt Groß und Klein – die Kantine „Haus & Gast“ in Elstal

Das Bildungszentrum Elstal verbindet Arbeiten, Lernen und Leben in einem offenen und generationsübergreifenden Konzept.

Die Kantine „Haus & Gast“ bietet ein **zentrales offenes Mittagsangebot**, das sowohl die Campusgemeinschaft als auch die umliegenden sozialen Einrichtungen integriert. Hier genießen Studierende, Mitarbeitende, Senior*innen aus dem benachbarten Service Wohnen, Tagungsgäste und Menschen aus der Umgebung gemeinsam köstliche Mahlzeiten.

Das ist hier besonders!

Zusammenarbeit und Synergien nutzen

- Dieses Verpflegungskonzept ist ein wesentlicher Bestandteil des Mehrgenerationenkonzepts des Bildungszentrums Elstal. Es besteht bereits seit Gründung des Bildungszentrums und verbindet Jung und Alt beim gemeinsamen Essen miteinander.
- Langjährige freundschaftliche Beziehungen zum Eigentümer des Pflegeheims bildeten die Basis für diese nachhaltige und erfolgreiche Zusammenarbeit.
- Die Kooperation mit dem Seniorenzentrum und der nahen gelegenen Kita der Hofbauerstiftung ermöglichen für alle eine Win-Win-Situation. Pflegeheim und Kita profitieren von dem täglich frisch zubereiteten Mittagessen, ohne eine eigene Küche betreiben zu müssen. Der Bildungscampus sichert so eine kontinuierliche Küchenauslastung und Refinanzierung bestehender Fixkosten.
- Nachbarn können Mensa und Räumlichkeiten für Feierlichkeiten nutzen.
- In Kooperation mit dem Projekt „Café Zwischenhalt“ fördert das Haus & Gast einen Begegnungsort in der Nachbarschaft.
- Durch das digitale Bestellsystem wird die Essensausgabe effizient geplant. Bei potenziellen Überschneidungen größerer Gruppen wird durch rechtzeitige Abstimmung eine entzerrte Esseneinnahme sichergestellt.

Kontakt

Servicedienste Elstal GmbH
Eduard-Scheve-Allee 3a, 14641 Wustermark

Ansprechpartnerin: Manuela Jäger-Schell
Mail: veranstaltung@servicedienste-elstal.de
Webseite: www.servicedienste-elstal.de



Gemeinsamer Mittagstisch

Gemeinsam Kochen und Genießen im Amt Brück

Der gemeinsame Mittagstisch im AWO-Treff in Brück ist ein besonderer Ort der Begegnung. Hier wird nicht nur gegessen, sondern es wird auch gemeinsam, geschnippelt, gewürzt, gekocht und gelacht – und das mit wachsender Begeisterung. Was zunächst im kleinen Kreis begann, ist heute ein fester regelmäßiger Termin im Monat für 30 bis 40 Seniorinnen und Senioren.

Im Mittelpunkt stehen kreative, gesunde und ausschließlich vegetarische Gerichte, die gemeinsam zubereitet und in geselliger Runde genossen werden. Darüber hinaus wurde ein weiterer Rahmen für Austausch, Lernen und gemütliches Miteinander geschaffen. Unter fachkundiger Anleitung werden neue Gerichte ausprobiert und interessante Vorträge regen beim gemeinsamen Essen zu lebhaften Gesprächen an.

12 13

Interessante Infos & Fakten

Gemeinsamer Mittagstisch:

jeden 2. Freitag im Monat im AWO Treff Brück

Zielgruppe: Alle Senior*innen aus Amt Brück

Teilnehmerzahl: 30 – 40 Personen

Kosten: durch Teilförderung spendenbasiert (Ø 3€ pro Essen), so kann jeder teilnehmen.

Immer dabei:

- Infotisch mit aktuellen Themen (Pflege, Vorsorge, Veranstaltungen)
- Rezepte zum Mitnehmen
- Vorträge und Austausch



© Foto: Amt Brück

Das ist hier besonders!

Erfolgsfaktoren und Herausforderungen

- **Idee** vom Mittagstisch wurde angeregt durch die Wanderausstellung „Gemeinsam Essen im Alter (GESA)“ vom Bündnis Gesund Älter werden
- **Sichtbarkeit des Projekts durch hohen Wiedererkennungswert:**
 - **gezielte Öffentlichkeitsarbeit** mit eigenem Flyer, Homepage, Presseberichte
 - **persönliche Ansprechpartnerinnen** geben dem Mittagstisch ein „Gesicht“
 - **AWO-Treff** ist als **Seniorenbegegnungsstätte** bekannt, behindertengerecht, gut mit dem Bus und Auto erreichbar (viele Parkplätze in unmittelbarer Nähe)
- **Gemeinsam kochen** mit teilweise „neuen“ alltagstauglichen Zutaten (z. B. Ei-Ersatz, Dinkel, Scamorza, indische Gewürze), sorgt für Aha-Momente – und neue Lieblingsgerichte. Wer nicht mit kocht, kann basteln oder dekorieren – z. B. Servietten falten.
- **Frisch und regional:** Eingesetzt werden auch regionale und saisonale Zutaten – so können die Senioren Obst, Gemüse und Kräuter auch aus dem heimischen Garten mitbringen.
- **Gemeinschaft leben:** Dieser Mittagstisch ist mehr als eine Mahlzeit – er ist ein Ort für Gespräche, Begegnungen und echte Verbindung.
- **Bildung & neue Impulse:** Mit jedem Treffen gibt es wertvolle praxisnahe Infos zum Alltag im Alter. Durch eine Veranstaltungsreihe zu den beliebtesten Urlaubsländern konnten die Senior*innen „kulinarisch mitreisen“ und dabei neue Gerichte entdecken.

Kontakt

Amt Brück
Ernst-Thälmann-Str. 59, 14822 Brück

Ansprechpartnerin: Ramona Stephan
Mail: seniorenarbeit@amt-brueck.de



Essensanbieter

Mit Mehrweg täglich versorgt – Wi-Lafim geht nachhaltige Wege in Welzow

Die Lafim-Diakonie unterstützt in über 120 Einrichtungen im Land Brandenburg junge und ältere Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen. Eines der Angebote ist die Auslieferung von Mittagsmenüs an zuhause-lebende Senior*innen. Alle Gerichte für den mobilen Menüdienst werden in den Küchen der Tochterfirma **Wi-Lafim-Diakonie** frisch gekocht und anschließend direkt ausgeliefert. Im Rahmen eines **Pilotprojektes** wurde **am Standort Welzow** 2023 ein **Mehrwegsystem** für den mobilen Menüdienst „**Essen auf Rädern**“ eingeführt. Ziel war es, die Umweltauswirkungen durch Einwegverpackungen deutlich zu senken und gleichzeitig den hohen hygienischen Anforderungen im Versorgungsalltag gerecht zu werden. Die Initiative ist Teil einer umfassenden nachhaltigen Neuausrichtung der Speiseversorgung bei der Lafim-Diakonie.

14 15

© Foto: Lafim Diakonie

Interessante Infos & Fakten

Öffnungszeiten: 7 Tage pro Woche

Standorte: 30 in Brandenburg, 1 in Sachsen-Anhalt

Portionen: täglich ca. 1000 an 7 Standorten

Umstellung auf Mehrwegverpackungen:

- **Vorher:** Aluminium-Assietten in Styroporboxen
- **Neue Lösung:** Edelstahl-Mehrwegbehälter von Safer Siegel GmbH in Styroporboxen

Kosten: Ø 5,50 € (aktuell ohne Mehrweg-Pfand)

Zielgruppe/Kunden: Senior*innen, Büros und Arztpraxen in der Umgebung, z. T. Tagespflegen



© Foto: Lafim Diakonie

Das ist hier besonders!

Der Umstellungsprozess zum Mehrwegangebot erfolgte **Schritt für Schritt** – inklusive intensiver Recherchen und Materialtests. Besonders wichtig waren die folgenden Anforderungen:

hohe Hygienestandards, Wärmeisolation, einfaches Handling

Umsetzung: Der Testlauf erfolgte von Februar bis April 2023 am Standort Welzow. Neben der Auslieferung des Essens war die Kommunikation rund um die Umstellung zentral: Die Kunden wurden vorab ausführlich informiert, das Küchenpersonal wurde geschult und das Kundenfeedback zum neuen Konzept eingeholt. Es gab durchweg **positive Rückmeldung:** Optisch ansprechendere Speisen, die länger warm bleiben und praktischere Handhabung.

Herausforderung bei der Umsetzung:

- mehr Lagerkapazitäten benötigt
- Entwicklung eines Pfandkonzeptes – noch nicht abgeschlossen
- Hygiene umsetzen: Frisch gereinigte und abgeholte Transportkisten trennen
- Umgang mit Personal- und Spülkosten: Die Lafim-Diakonie konnte die Kosten gut in die bestehenden Abläufe integrieren

Innovative Ideen für die Gemeinschaft – Weitere Nachhaltigkeitsmaßnahmen:

- Schrittweise Einführung des Mehrwegsystems an allen Standorten, wo Essen auf Rädern angeboten wird
- Prüfung eines nachhaltigeren Speiseplans, orientiert an der "Planetary Health Diet".
- Teilnahme an der Charité-Studie NURISHD zur Analyse des Umweltfußabdrucks der produzierten Speisen

Kontakt

Wi-Lafim GmbH
Oscar-Kjellberg-Straße 15, 03238 Finsterwalde

Ansprechpartner: Haiko Mallon
Mail: hmallon@lafim-diakonie.de
Webseite: www.lafim-diakonie.de



Gemeinsamer Mittagstisch

AWO - Kompetenzzentrum „Gesundheits- und Pflegeberatung“

Gesundheit, Pflege und Ernährung sind zentrale Themen für ein gutes Leben – besonders im Alter oder bei Unterstützungsbedarf. Das **AWO-Kompetenzzentrum** setzt genau hier an: Es bietet nicht nur Informationen, sondern Hilfe für den Alltag. Mit individuellen Beratungen, praxisnahen Veranstaltungen und Angeboten direkt vor Ort wird Senioren/innen, pflegenden Angehörigen und Fachkräften ermöglicht, **Orientierung, Unterstützung und Gemeinschaft** zu erleben.

Interessante Infos & Fakten

Beratung zu:

- Ernährung (Demenz, Unverträglichkeiten u. a. Gesundheitsthemen)
- Pflege, soziale Teilhabe, Quartiersmanagement
- Hilfsmittel und Medizinprodukte

Flexibles Beratungsangebot: im Zentrum, zuhause oder telefonisch

Träger: AWO Wildau GmbH

Zielgruppe: Zuhause lebende Senioren/innen, pflegende Angehörige, Pflegebedürftige mit Unterstützungsbedarf, Fachkräfte



© Foto: AWO Wildau GmbH

Das ist hier besonders!

- **klare Verantwortlichkeiten im Team** und gute interne Zusammenarbeit
- **ganzheitliches Beratungsangebot** von Ernährung über Pflege bis zu Alltagshilfen
- **präventive, lebensnahe Unterstützung** für Senioren/innen & Angehörige durch Veranstaltungen, Beratung und Schulungen für Angehörige
- **Verankerung im Quartier:** gute regionale Vernetzung & Nutzung bestehender Strukturen, wie
 - Kooperation mit etablierten Mittagstischen in Wildau
 - Beratung zu Lieferdiensten in der Umgebung

Das „**KIEZ Frühstück**“ ist ein regelmäßiges Angebot der AWO Wildau GmbH und findet einmal im Monat in Königs Wusterhausen statt. Es ist ein offenes, generationsübergreifendes Angebot, das Raum für Begegnung, Austausch und Informationen bietet. Seit 2023 wird es durch die Stadt Königs Wusterhausen unterstützt und gefördert.

Kontakt

Kompetenzzentrum – Gesundheits- & Pflegeberatung
Karl-Marx-Str. 123, 15745 Wildau

Mail: quartiersmanagement@awo-wildau.de

Webseite: www.awo-wildau.de



Essensanbieter

SPZ Brandenburg an der Havel: mit Erfahrung und Herz für die Region

Verantwortungsvoll, wertebasiert und zukunftsorientiert: So bietet das **Senioren- und Pflegezentrum Brandenburg an der Havel (SPZ)** umfassende Pflege-, Betreuungs- und Versorgungsleistungen für ältere und hilfebedürftige Menschen. Das Zentrum ist ein gemeinnütziges Unternehmen mit tiefen Wurzeln in der Stadt Brandenburg. Gegründet im Jahr 2007 aus den Einrichtungen „**Clara Zetkin**“ und „**Martha Piter**“, reicht die Geschichte bis ins Jahr 1963 zurück. In beiden Quartieren laden unsere modernen Cafés zum Verweilen in angenehmer Atmosphäre ein. Da das SPZ viel Wert auf eine gesunde Ernährung legt, werden täglich frische Mahlzeiten zubereitet.

Interessante Infos & Fakten

Gründungsjahr: 2007 als gemeinnütziges Unternehmen

Standorte und Einrichtungen:

- 2 stationäre Pflegequartiere („Clara Zetkin“ & „Martha Piter“)
- 1 Tagespflegeeinrichtung
- Demenz-Wohngruppen
- 1 Kurzzeitpflege
- 4 betriebsnahe Kindertagesstätten
- eigene Großküche & Catering-Service
- 2 Cafés als gesellige Treffpunkte für jedermann

Verpflegungsangebot:

- täglich frisch gekochtes Essen für zwei Menülinien
- ca. 450 Essen für Bewohner und Gäste
- 5 Tage pro Woche ein vegetarisches Angebot
- eigener Catering-Service für das gesamte Stadtgebiet und darüber hinaus
- Essen auf Rädern-Angebot im Stadtgebiet

Das ist hier besonders!

Verlässlich in der Region – verbunden mit den Menschen

- **Nachhaltigkeit:** Wasserspender in allen Quartieren und im Verwaltungsgebäude, Einsatz von Mehrweg-Assietten, sowie regionale Zutaten, wenn möglich.
- **Hausmannskost trifft Diätküche:** Vom deftigen Klassiker bis zur ärztlich verordneten Diät – die Küche geht auf die Bedürfnisse ein.
- **Individuelle Wünsche werden gehört und umgesetzt:** Die Bewohner können aktiv an der Gestaltung der Speisepläne mitwirken. Ein besonderes Highlight: **Geburtstagskinder** dürfen sich ihr **persönliches Wunschessen** aussuchen.
- **Fachliche Qualität und Verantwortung:** qualifiziertes Personal, moderne Ausstattung, individuelle Pflegekonzepte. Die Einrichtung bietet eine verlässliche Partnerschaft für Bewohner, Angehörige, Mitarbeiter und Geschäftspartner.
- **Verlässlich in der Region – verbunden mit den Menschen:** Das Senioren- und Pflegezentrum Brandenburg ist fest in der Stadt verwurzelt, übernimmt Verantwortung in der Pflege und leistet einen aktiven Beitrag zur **Förderung des sozialen Miteinanders** sowie zur **generationenübergreifenden Verbundenheit** in der Region.

Kontakt

Senioren- und Pflegezentrum Brandenburg gGmbH
Anton-Saefkow-Allee 1, 14772 Brandenburg/Havel

Ansprechpartner: Marco Schlüter
Mail: m.schlueter@spz-brb.de
Webseite: www.spz-brb.de

Impressum

Verantwortlich:

Projektagentur gGmbH

Vernetzungsstelle Brandenburg
Gutenbergstr. 15, 14467 Potsdam
info@vernetzungsstelle-brandenburg.de
www.vernetzungsstelle-brandenburg.de

Text:

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Brandenburg

Laura Behrens
Maren Daenzer-Wiedmer

Gestaltung und Satz:

Kristina Lühr
www.luehrix.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Haftungsausschluss

Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert und zusammengestellt. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhaltes sowie für zwischenzeitliche Änderungen übernehmen wir keine Gewähr.

Stand: August 2025

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

