

Forschungsprojekt LeKER

„LehrKüchen - Bestandsaufnahme und Empfehlungen für
standardisierte Konzepte in der medizinischen Rehabilitation“

Stand: 09. April 2026



Gliederung – Was erwartet Sie heute?

1 Studiendesign

2 Bestands- und Bedarfsanalyse

3 LeKER-Rahmenkonzept

4 Arbeitsmaterialien



Studiendesign – Hintergrund und Ziel

- › Lehrküchen(veranstaltungen) in der medizinischen Rehabilitation ...
 - ... sind **strukturelevant** (berufsgruppenspezifischer Funktionsraum).
 - ... sind **fest** in der KTL¹ und den RTS² **verankert**.
 - ... sind **substanzieller Bestandteil** verhaltensmodifizierender Maßnahmen der ernährungs-therapeutischen Gruppenberatung.
 - ... werden von den Rehabilitand*innen als **eine der hilfreichsten Interventionen** der **Ernährungstherapie** bewertet.

Es fehlen (internationale) Daten sowie Vorgaben für die Lehrküchenausstattung und Durchführung der Lehrküchenveranstaltungen (LKV).

¹ Klassifikation therapeutischer Leistungen; ² Reha-Therapiestandards
(DRV Bund o. J.a, o. J.b, 2025; Klemmt et al. 2019; Reusch et al. 2020)



Studiendesign – Hintergrund und Ziel



Systematische Ableitung eines **Rahmenkonzepts** und Entwicklung von **Praxisempfehlungen** sowie **Arbeitsmaterialien** für Lehrküchen(veranstaltungen) in der medizinischen Rehabilitation

¹ Klassifikation therapeutischer Leistungen; ² Reha-Therapiestandards
(DRV Bund o. J.a, o. J.b, 2025; Klemmt et al. 2019; Reusch et al. 2020)



Studiendesign – Methodik

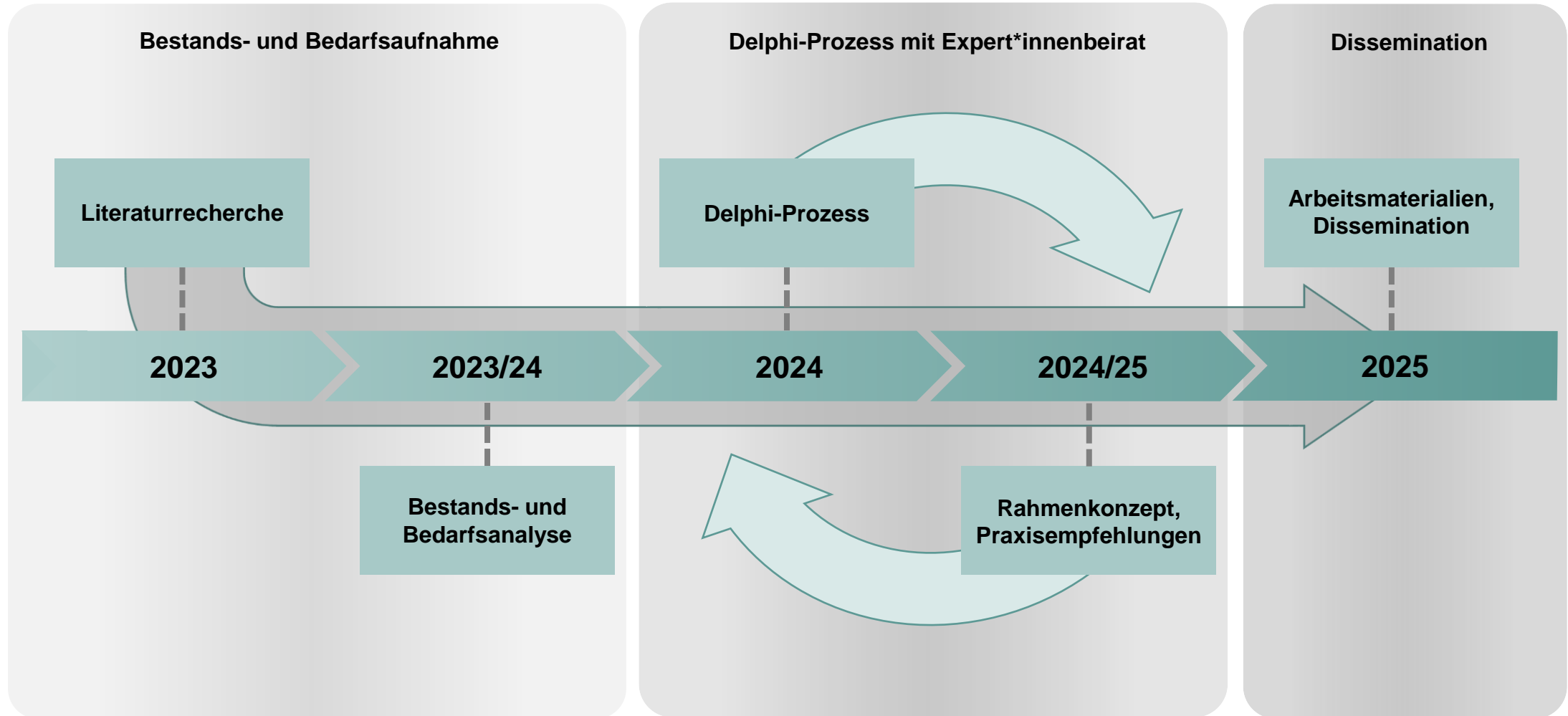


Abb. 2: Studiendesign des Forschungsprojekts LeKER (eigene Darstellung)

LITERATURRECHERCHE



Systematische Literaturrecherche

Welche Ansätze der Lehrküche sind in der wissenschaftlichen Literatur definiert?

- › Sieben Keywords in vier internationalen Datenbanken
 - › Gesamttreffer: $n = 1036$
 - › Durchführung und/oder Evaluation von Kochveranstaltungen: $n = 114$
- › Große Varianz im Studiendesign
 - › Art der Studie, Setting, Zielgruppe, Stichprobengröße, Ziel- und Messgrößen, Frequenz und Dauer der Kocheinheit, Dauer der Intervention
- › Konzepte für LKV
 - › LKV i. d. R. in Kombination mit anderen Interventionen,
 - › Wenn angewendet: i. d. R. unzureichend beschrieben, nicht verfügbar und/oder nicht evaluiert
 - › eingeschränkte Übertragbarkeit internationaler Literatur



BESTANDS- UND BEDARFSANALYSE



Bestands- und Bedarfsanalyse – Methodik

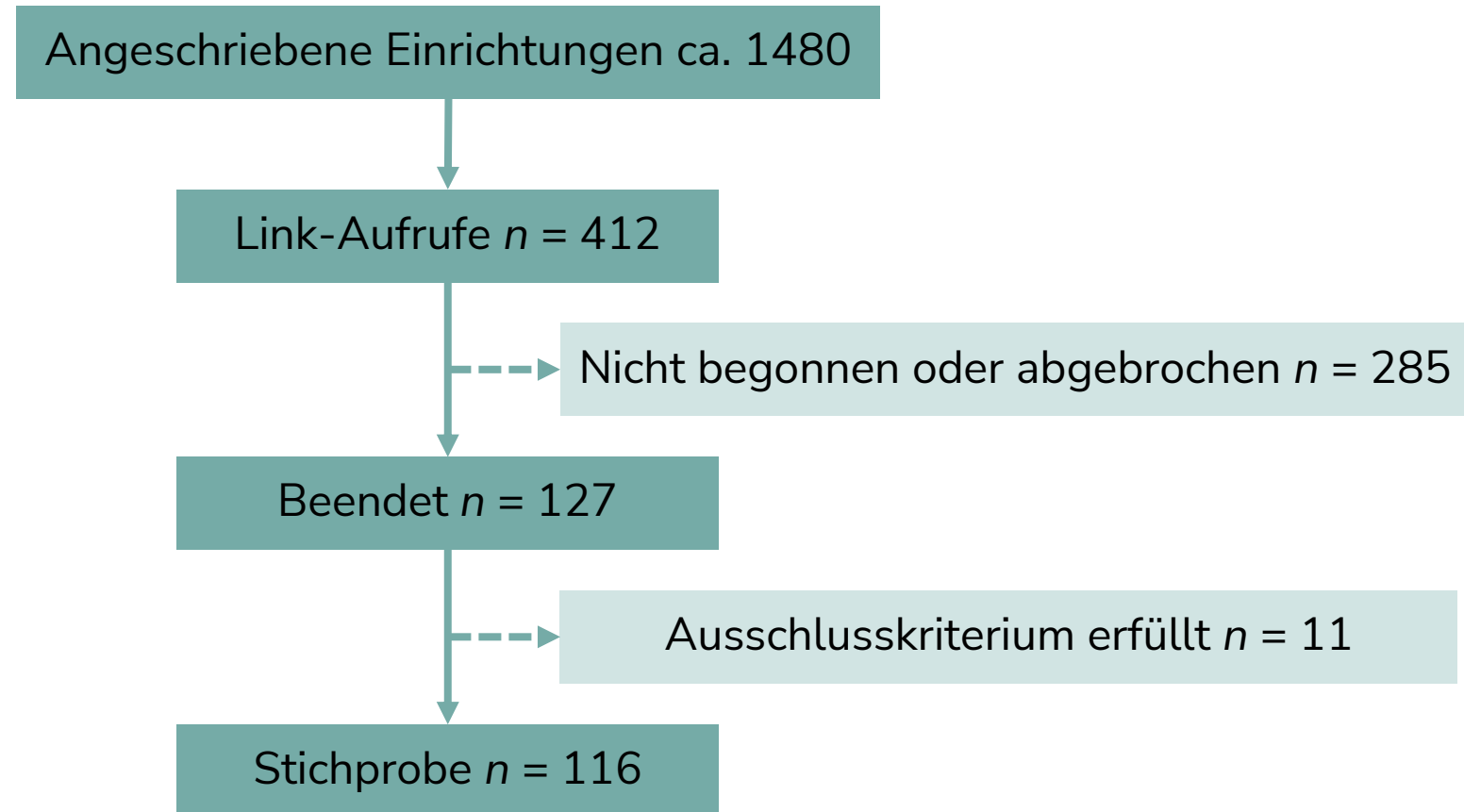
Wie werden Lehrküchen in der medizinischen Rehabilitation durchgeführt?

Welche Mindestausstattung und welchen Weiterentwicklungsbedarf im Bereich Lehrküchen gibt es?

- › Erhebungszeitraum: 15.09. – 24.10.2023
- › standardisierter Online-Fragebogen
 - › Themen: Lehrküchenraum und –ausstattung, Qualitätsmerkmale der LKV, Ablauf der LKV, abschließende Einschätzungen, soziodemographische Angaben
- › Versand: DRV Bund Mail-Verteiler (N = 1479) und auf Anfrage
 - › Einschluss: Einrichtungen der medizinischen Rehabilitation
 - › Ausschluss: ausschließliche Schwerpunkte Kinder- und Jugendliche und/oder Abhängigkeitserkrankungen

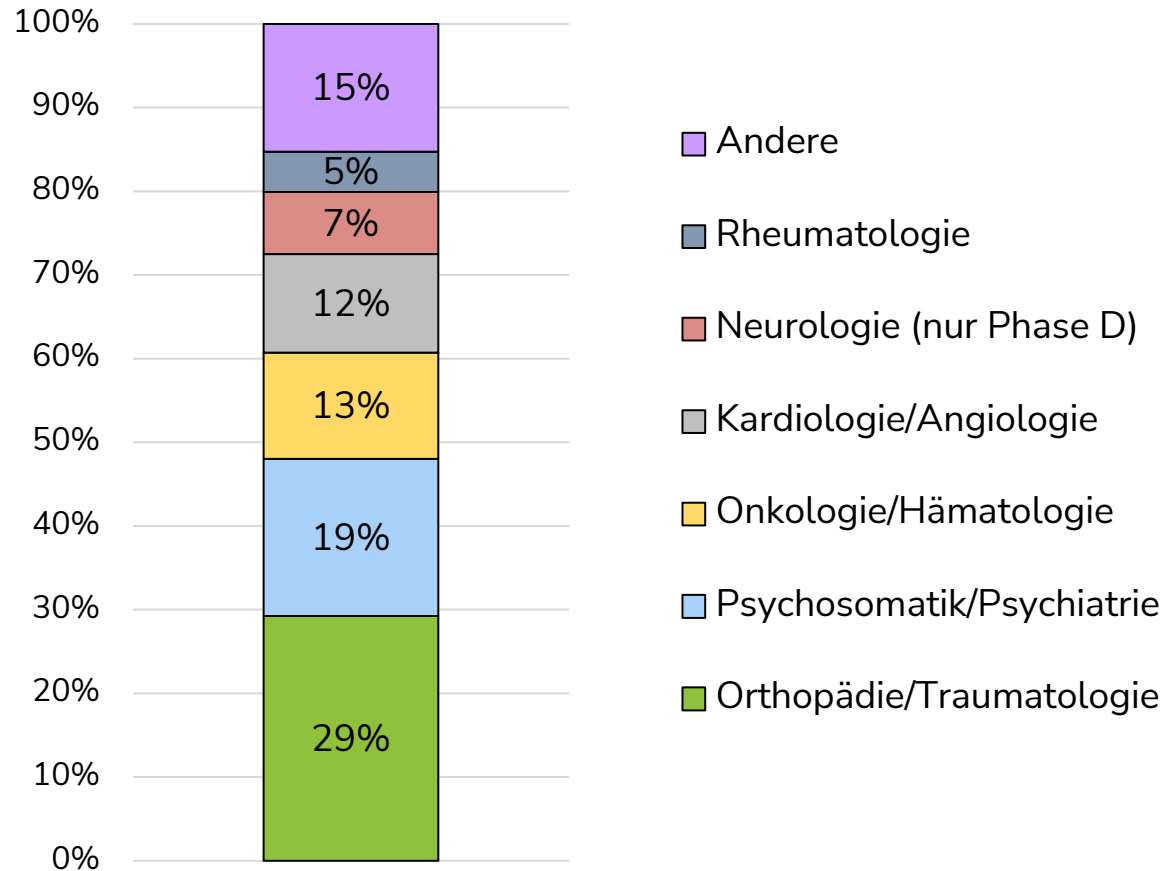


Bestands- und Bedarfsanalyse - Stichprobe



Bestands- und Bedarfsanalyse

Stichprobenbeschreibung (n = 116)

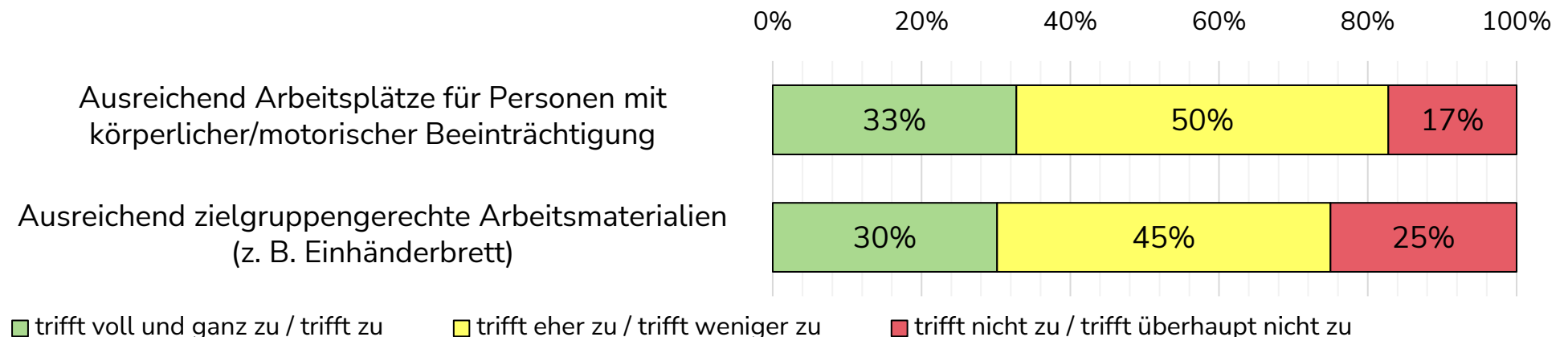


- › zumeist ≤ 5 therapeutische Fachabteilungen
- › Ernährungstherapie:
 - › zu 88 % eigenständige Abteilung
 - › häufigste Profession: Diätassistent*in

Bestands- und Bedarfsanalyse

Ausgewählte Ergebnisse (n = 116)

- › Lehrküchenraum und -ausstattung überwiegend als ausreichend bis gut bewertet
 - › fehlende Arbeitsplätze für Personen mit Beeinträchtigung (17 %) und zielgruppengerechte Arbeitsmaterialien (25 %)



Bestands- und Bedarfsanalyse

Ausgewählte Ergebnisse ($n = 116$)

- › LKV ist meistens mit anderen Angeboten der Ernährungstherapie verknüpft
 - › Wenn eine Verknüpfung besteht: Gruppen- (76 %)* oder Einzelberatung (73 %)* ($n = 102$)
 - › Einstellungsfrage: Die LKV ist zu 46 % nicht zwingend mit anderen ernährungstherapeutische Maßnahmen verbunden

- › LKV umfasst in 90 %* der Fälle gemeinsames Kochen und Essen
 - › Rehabilitand*innen verzehren zu 96 % die zubereiteten Speisen gemeinsam
 - › Anleitende essen zu 17 % teilweise und zu 75 % vollständig mit ($n = 111$)

* Prozent der Fälle; Mehrfachnennungsfrage



Bestands- und Bedarfsanalyse

Ausgewählte Ergebnisse ($n = 116$)

- › häufiger werden allgemeine, seltener krankheitsspezifische Ernährungsaspekte vermittelt
 - › gesunde Ernährung im Alltag und Berufsalltag (87 % bzw. 73 %)*, Gewichtsreduktion (79 %)*
 - › Allergien/Unverträglichkeiten (20 %)*, Mangelernährung (10 %)*, CED (10 %)*

- › LKV ist zu 78 % indikationsübergreifend
 - › Teilnahme an LKV geschieht am häufigsten auf eigenen Wunsch des/der Rehabilitand*innen (84 %)*

* Prozent der Fälle; Mehrfachnennungsfrage



leker@oe.hs-fulda.de

HOCHSCHULE FULDA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



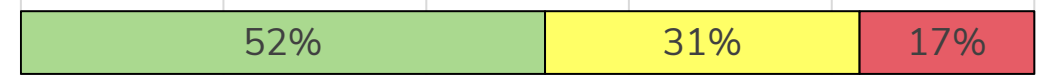
Deutsche
Rentenversicherung
Bund

Bestands- und Bedarfsanalyse

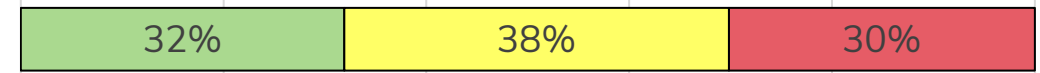
Ausgewählte Ergebnisse ($n = 116$)

- › etwa die Hälfte der Befragten definiert LKV-Ziele
- › bei ca. einem Drittel findet eine Evaluation der LKV-Ziele statt

Vor der Durchführung jeder LKV formuliere ich konkrete Ziele.



Ich evaluiere am Ende der Veranstaltung das Erreichen der Ziele der LKV.



■ trifft voll und ganz zu / trifft zu

■ trifft eher zu / trifft weniger zu

■ trifft nicht zu / trifft überhaupt nicht zu

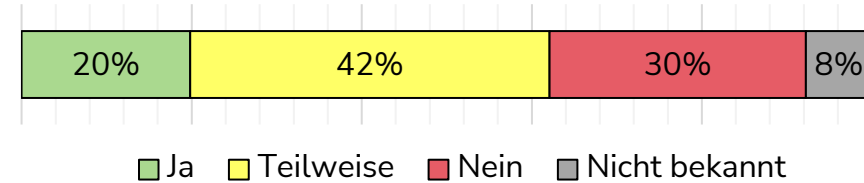


Bestands- und Bedarfsanalyse

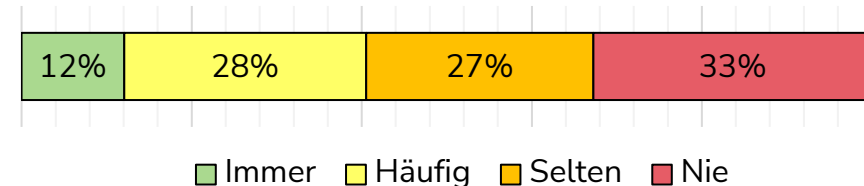
Ausgewählte Ergebnisse (n = 116)

- › Die **Gesamtevaluation** sowie die **Dokumentation** der LKV spielt bei etwa einem Drittel eine Rolle

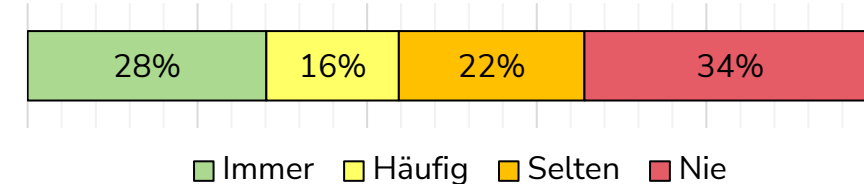
Findet durch Rehabilitand*innen eine LKV-Evaluation statt?



Führen Sie als Anleiter*in eine persönliche Gesamtevaluation durch?



Werden die Evaluationsergebnisse dokumentiert?



Bestands- und Bedarfsanalyse

Ausgewählte Ergebnisse ($n = 116$)

- › Ein Großteil der Befragten ...
 - › ... erachtet **Fortbildungen** (78 %) sowie **Praxisaustausche** (77 %) zur Durchführung von LKV als sinnvoll
 - › ... bewertet anschauliche **Informationsplakate** zu kochbezogenen (77 %) und Hygiene-Aspekten (74 %) als nützlich
 - › ... wünschen sich konkrete **Vorgaben zur Ausstattung von Lehrküchen** (61 %)
 - › ... empfindet **Dokumentationshilfen** für die LKV (59 %) als unterstützend

Bestands- und Bedarfsanalyse

Fazit

- › Lehrküchenraum und -ausstattung werden überwiegend als ausreichend bis gut bewertet
- › Die Strukturen und Prozesse sind auf allen Ebenen sehr heterogen
 - › Indikationen
 - › Zuweisung zur LKV
 - › Einbindung der LKV in die Therapiekonzepte
- › Zieldefinitionen der LKV fehlen häufig
- › Hoher Bedarf an qualitätssichernden Aspekten, insbesondere
 - › Unterstützung bei der eigenen Konzeptentwicklung
 - › Bereitstellung von Dokumentations- und Evaluationshilfen



LeKER-RAHMENKONZEPT



LeKER-Rahmenkonzept

Hintergrund und Entwicklung

Therapeutisches Konzept

Didaktik und Methoden

Prozesse

Strukturen

Arbeitsmaterialien



LeKER-Rahmenkonzept

Hintergrund und Entwicklung

Geltungsbereich und Ziele des Rahmenkonzepts

Wirksamkeit und Konzepte von LKV

Food Literacy: Ernährung als Kompetenz

Erhebung zur aktuellen Praxis
von Lehrküchen und LKV



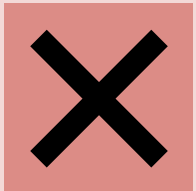
LeKER-Rahmenkonzept

Exkurs: Geltungsbereich und Ziele des Rahmenkonzepts

- › liefert **qualitätssichernde Hinweise**
- › ermöglicht die **Ableitung einrichtungsspezifischer LKV-Konzepte**

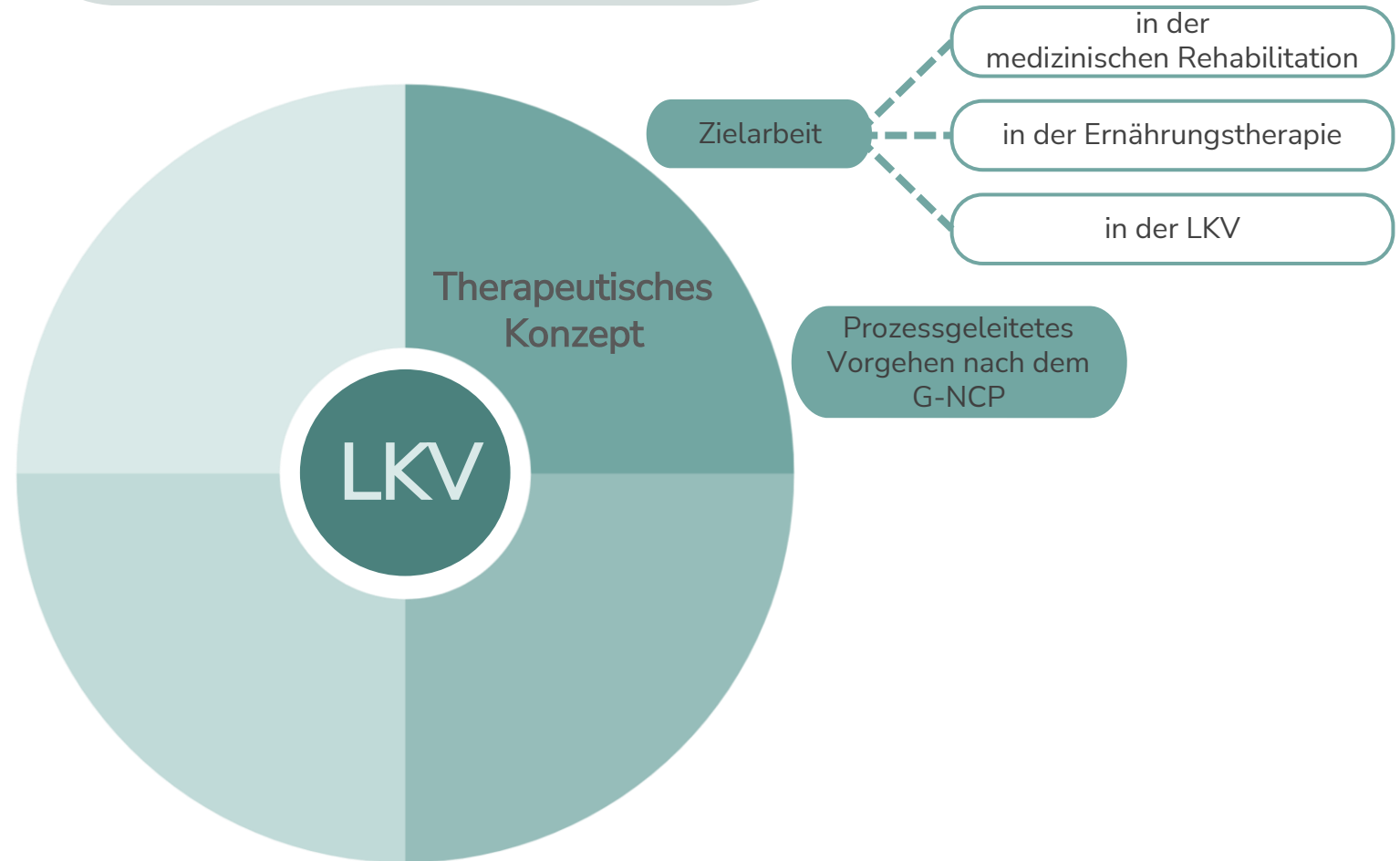


- › **Autonomie und Fachexpertise der Fachkräfte für Ernährungstherapie**
- › **Individualität der Einrichtungen**



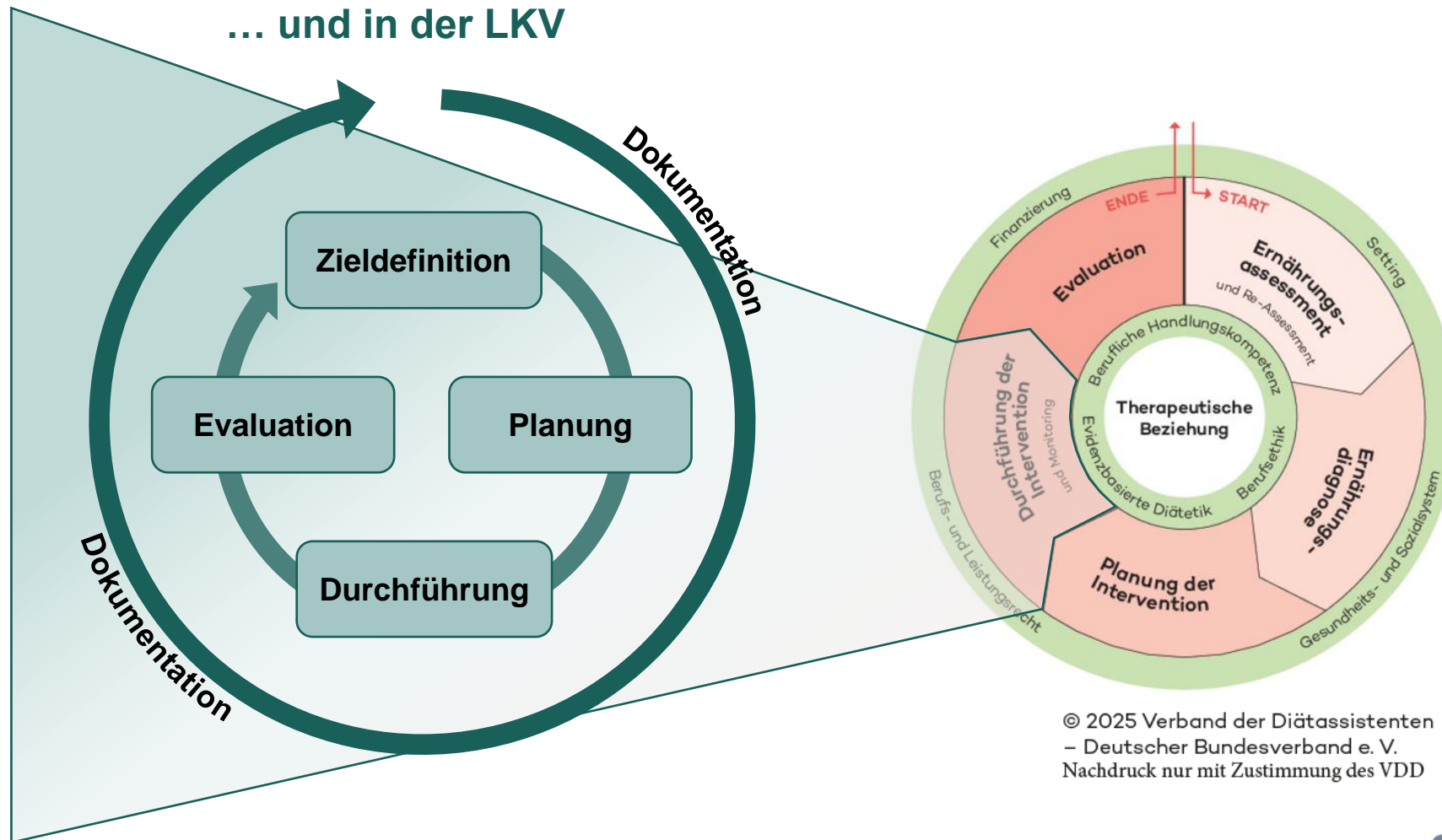
- › **Keine direkt umsetzbare Arbeitsanweisungen**
- › **Keine Vorgaben bzw. konkrete Angaben zu Zeiten oder Zielen**

LeKER-Rahmenkonzept



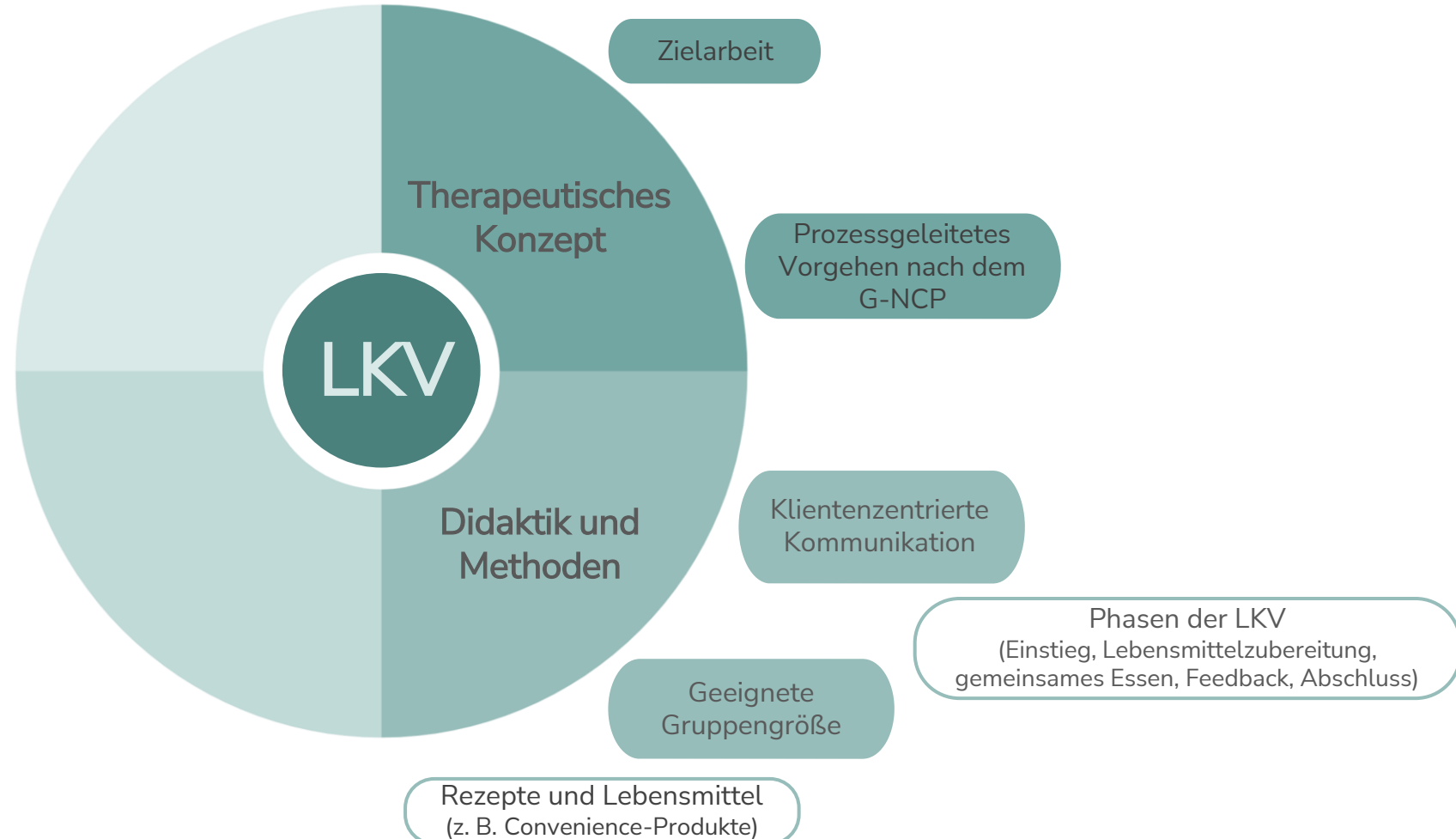
LeKER-Rahmenkonzept

Exkurs: Prozessgeleitetes Vorgehen in der Ernährungstherapie

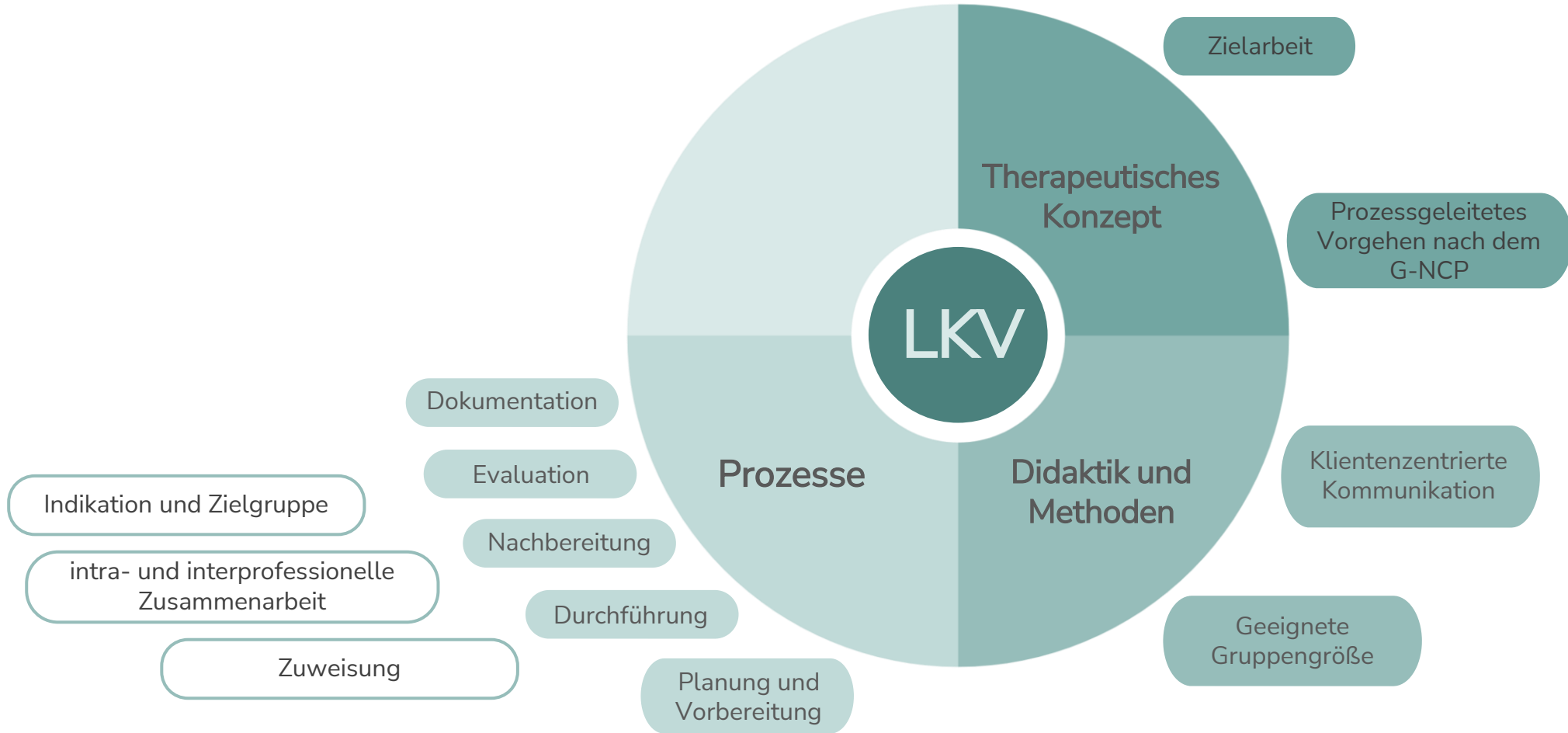


© 2025 Verband der Diätassistenten
– Deutscher Bundesverband e. V.
Nachdruck nur mit Zustimmung des VDD

LeKER-Rahmenkonzept



LeKER-Rahmenkonzept



LeKER-Rahmenkonzept



Arbeitsmaterialien

Idealtypischer Ablauf einer LKV

Hygiene und Sicherheitsplan

Rezepttemplate

Evaluationsbögen

Dokumentationsbögen

Checkliste bauliche Ausstattung

Checkliste Einrichtung einer Lehrküche

Plakate

Linksammlung

ARBEITSMATERIALIEN



Arbeitsmaterialien

Idealtypischer
Ablauf einer LKV

Hygiene und
Sicherheitsplan

Rezepttemplate

Evaluationsbögen

Dokumentations-
bögen

Checkliste Bauliche
Ausstattung

Checkliste
Einrichtung einer
LKV

Plakate

Linksammlung

- › inkludieren den in der Erhebung ermittelten Bedarf
- › ergänzt durch empfohlene Inhalte vom Expert*innen-Beirat (Delphi-Prozess)
- › spiegeln Komplexität einer LKV und der Lehrküche wider
- › konkretisieren und vertiefen gezielt einzelne Abschnitte des LeKER-Rahmenkonzepts
- › berücksichtigen LKV als Intervention und die Lehrküche als Raum



ARBEITSMATERIALIEN

-

DER RAUM LEHRKÜCHE



Arbeitsmaterialien – Einordnung des Raums „Lehrküche“

Lebensmittelunternehmen
Einstufung als gewerbliche Küchen

Anpassung an therapeutische Nutzung
Besondere Hygieneanforderungen und spezifische Sicherheitsstandards

Therapieräume
für
Rehabilitand*innen

Arbeitsstätten
für Fachkräfte für
Ernährungstherapie



Bauliche Ausstattung

Checkliste: bauliche Bedingungen und räumliche Ausstattung



Inhaltsverzeichnis

[Haftungsausschluss](#)

[Ausfüllhinweise für die nachfolgenden Checklisten](#)

[Einführung](#)

[Teil 1.2: Fußböden](#)

[Teil 1.3: Wände](#)

[Teil 1.4: Lüftung, Fenster und Verglasung](#)

[Teil 1.5: Decke](#)

[Teil 1.6: Türen](#)

[Teil 1.7: Beleuchtung](#)

[Teil 1.8: Raumabmessungen und Bewegungsfläche](#)

[Teil 1.9: Fluchtwege und Notausgänge](#)

[Teil 1.10: Anlagentechnischer Brandschutz](#)

[Teil 1.11: Elektrik und Geräte](#)

[Teil 1.12: Vorratsbereiche für Lebensmittel](#)

[Teil 1.13: Essbereich/-zimmer](#)

[Beispiel: Prüffragen für die Sicht- und Funktionsprüfung der Lehrküche durch die Fachkraft für Ernährungstherapie](#)

[Glossar](#)

[Literaturverzeichnis](#)

Richtet sich primär an das
Gebäudemanagement

Hilft bei der Planung,
Instandhaltung und Überprüfung
von (Bestands-) Lehrküchen



Bauliche Ausstattung

Ausreichende Grundfläche und Höhe	
Ausreichende Grundfläche und Höhe ohne eine Gefährdung der Sicherheit und des Wohlbefindens aller Nutzenden	<input type="checkbox"/>
Grundfläche der Küche	
<ul style="list-style-type: none"> • Mind. 8 m² (entspricht einem Arbeitsplatz) • Für jeden weiteren Arbeitsplatz (Fachkraft) mind. 6 m² 	<input type="checkbox"/>
Bewegungsflächen	
<p><u>Fachkraft</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Freie begehbare Bodenfläche am Arbeitsplatz von mind. 1,5 m² • Falls nicht möglich, muss in der Nähe des Arbeitsplatzes eine mind. 1,5 m² große Bewegungsfläche zur Verfügung stehen • Individuelle Bewegungsflächen von Arbeitsplätzen dürfen sich nicht überlappen • Freie Bewegungsfläche darf an keiner Stelle < 1 m tief und breit sein <p><u>Rehabilitand*innen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbindliche Angaben zu Bewegungsflächen von Rehabilitand*innen liegen nicht vor. Sie können von den nachfolgenden Abstandmaßen abgeleitet werden. • Die Nutzung der Einrichtung erfordert lichte Abstandsmaße <ul style="list-style-type: none"> ◦ zwischen Stellflächen und gegenüberliegenden Stellflächen bzw. Wänden von mind. 1,2 m ◦ für die Durchgangsbreite von mind. 0,85 m (nicht barrierefrei) <p><u>Barrierefreie Gestaltung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Freie Bewegungsfläche zum Drehen und Wenden von 1,2 m bzw. 1,5 m x 1,5 m für Rollstuhlfahrer • Durchgangsbreiten von mind. 0,9 m 	<input type="checkbox"/>

Prüfkriterium	ja	Nein, mangelhaft:
Sind alle Türen ohne Mängel (z. B. ohne Risse, Abplatzungen)?	<input type="checkbox"/>	
Wenn Fliegengitter an Türen vorhanden: Sind die Fliegengitter ohne Mängel (z. B. sauber, ohne Risse, dichtes Schließen)?	<input type="checkbox"/>	
Sind die künstlichen Beleuchtungen ohne Mängel (z. B. intakte Leuchtmittel, ausreichende Beleuchtungsstärke, dem Tageslicht entsprechende Lichtfarbe)?	<input type="checkbox"/>	
Sind die Arbeitsplätze und deren Abstände in der Lehrküche so angeordnet, dass eine gegenseitige Gefährdung ausgeschlossen ist (z. B. ausreichend große Bewegungsfläche und Verkehrswege)?	<input type="checkbox"/>	
Sind die für die Lehrküche gekennzeichneten Notausgänge und Fluchtwege ohne Gefährdung zugänglich und ungehindert begehbar?	<input type="checkbox"/>	
Sind die zur Verfügung stehenden Löschmittel ohne Mängel (z. B. geprüft, ungehinderter Zugang)?	<input type="checkbox"/>	
Ist das Erste-Hilfe-Material (Verbandkasten) vollständig vorhanden und jederzeit erreichbar?	<input type="checkbox"/>	
Sind alle vorhandenen elektrischen Großgerä...		

Einrichtung von Lehrküchen

Anregungen und Checklisten zur Einrichtung von Lehrküchen



Inhaltsverzeichnis

[Haftungsausschluss](#)

[Ausfüllhinweise für die nachfolgenden Checklisten](#)

[Einführung](#)

[Küchenmöbel, Arbeits- und Abstellflächen](#)

[Kühl- und Tiefkühlgeräte](#)

[Handwaschbecken/-plätze](#)

[Geschirreinigung – Reinigung per Hand und maschinelle Reinigung](#)

[Ausstattung – Geräte](#)

[Ausstattung – Arbeitsutensilien, Geschirr, Besteck](#)

[Literaturverzeichnis](#)




Einrichtung von Lehrküchen

Anregungen und Checklisten zur Einrichtung von Lehrküchen Kühl- und Tiefkühlgeräte		
Prüfkriterium	in Ordnung	=> Mangelhaft: Beschreibung und Maßnahme
Einwandfreier Zustand <ul style="list-style-type: none"> • Insbesondere im Innenraum • Keine Mängel wie z. B. Risse, Spalten, Korrosionen, etc. 	<input type="checkbox"/>	
Reinigungs- und Desinfektionsmittelbeständig -	<input type="checkbox"/>	
Temperatur <ul style="list-style-type: none"> • Einwandfreie und konstante Kühlung • Keine Vereisungen • Ablesen der Temperatur muss möglich sein (Temperaturanzeige, Thermometer) 	<input type="checkbox"/>	
Regelungen für die regelmäßige Temperatur-, Sauberkeits- und Funktionstüchtigkeitsüberprüfung sowie -dokumentation sind vorhanden und werden befolgt. -	<input type="checkbox"/>	
Unterschiedliche Kühlzonen (Kühlschrank) -	<input type="checkbox"/>	

Anregungen und Checklisten zur Einrichtung von Lehrküchen Geschirrrreinigung – Reinigung per Hand und maschinelle Reinigung		
Prüfkriterium	in Ordnung	=> Mangelhaft: Beschreibung und Maßnahme
(Doppel)Spüle <ul style="list-style-type: none"> • Inklusive ausreichend großer und getrennter Ablage- bzw. Abtropfflächen • Leicht zu reinigen • Material ist wasser- und kratzfest, nicht sensibel gegenüber Verfärbungen sowie reinigungs- und desinfektionsmittelbeständig • Anordnung der Spüle ermöglicht gemeinsames Arbeiten (sowohl an der Spüle selbst als auch in Kombination mit Vorbereitungs- oder Zubereitungsarbeiten an den Arbeitsflächen) <p><i>Anmerkung:</i> Je nach Küchenanordnung, Lage der Hauptspülzone und Anzahl sowie Lage der Handwaschbecken ist eine Doppelspüle pro Küchenkoje/-block zu empfehlen.</p>	<input type="checkbox"/>	
Spülmaschine <ul style="list-style-type: none"> • Spülprogramme ermöglichen eine hygienisch einwandfreie Reinigung (Geschirr visuell sauber und keine Rückstände erkennbar) • Temperatur beim Spülvorgang: $\geq +60$ °C; Temperatur in der Nachspülphase: $\geq +80$ °C • Tägliches Überprüfen und Reinigen des Spülmaschinensiebes <ul style="list-style-type: none"> • Sachgemäße Bestückung • Kein Überladen • Korrektes Ausrichten der Geschirrtteile • Weitestgehende Zerlegung der zu reinigenden Küchengerätschaften • Ermöglichen einer ausreichend maschinelle Trocknung (Notwendigkeit einer Nachrocknung mit sauberem Geschirrtuch sollte vermieden werden.) <p><i>Anmerkung:</i> Das Erreichen der Temperatur hat Vorrang vor der Spüldauer! Gleichzeitig sind Maschinen mit kurzen Spülzeiten zu empfehlen. Industriespülmaschinen erreichen i. d. R. die notwendigen Temperaturen schneller.</p>	<input type="checkbox"/>	
Spül-, Reinigungs- und Trocken-/Geschirrtücher -	<input type="checkbox"/>	

Hygiene

9




Checkliste Reinigung/Desinfektion lt. Reinigungs- und Desinfektionsplan

REINIGUNGSBEREICH

Reinigungsobjekte	Reinigungstag							
	tägl.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hygiene

8 Vorlage Reinigungs- und Desinfektionsplan


REINIGUNGSBEREICH

REINIGUNGSOBJEKT	HÄUFIGKEIT*	REINIGUNGSVERFAHREN*	REINIGUNGS-/DESINFIZIATIONSMITTEL*	SONSTIGE VORGABEN	ZUSTÄNDIGKEIT

10 Dokumentation Reinigung/Checkliste lt. Reinigungs- und Desinfektionsplan – 1/2


BETRIEBSSTÄTTE

BETRIEBSBEREICH

MONAT/JAHR

Tag	Unterschrift geschulte Reinigungsperson	Unterschrift geschulte Kontrollperson	ok	nicht ok	nicht notwendig*	Bemerkungen
1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ARBEITSMATERIALIEN

-

LEHRKÜCHENVERANSTALTUNG



Idealtypischer Ablauf

The LeKER logo is repeated in the top left corner of the main content area.

Die Lehrküche
als ernährungstherapeutische Maßnahme

Empfehlungen für standardisierte Lehrküchen-Konzepte
in der medizinischen Rehabilitation

Anhang 1
Idealtypischer Ablauf einer
Lehrküchenveranstaltung
& Beispielkonzept „Mammakarzinom“

A decorative graphic on the right side of the content area, consisting of three vertical bars of increasing height from left to right, colored in a light teal shade. The bars are positioned to the right of the text, with the tallest bar being the rightmost one.


Idealtypischer Ablauf

Idealtypischer Ablauf einer Lehrküchenveranstaltung	
Verantwortlichkeit	Diätassistent*in, Oecotropholog*in
Zeitraumen	mind. 120 Minuten (exklusive Planung & Dokumentation)
Ort	Lehrküche in Rehabilitationseinrichtung
Indikation	ernährungsassoziiertes Risiko oder Krankheit
Gruppengröße	Einzel, Kleingruppe (2 – 8), mittlere Gruppe (9 – 12) Empfehlung maximal 9
Leistungsart	Präsenz, praktische Einheit
Zielsetzung Möglichst konkrete Ziele für die LKV festlegen.	
Grobziele: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Förderung des Alltagsbezugs ✓ Entwicklung von Strategien zur praktischen Umsetzung der theoretischen Inhalte der Ernährungsberatung ✓ Vermittlung von Wissen über Ernährung ✓ Förderung der Motivation zur Verhaltensänderung ✓ Förderung der Motivation und Stärkung der Selbstwirksamkeit ✓ Erweiterung der Lebensmittelkenntnisse ✓ Steigerung der Ernährungskompetenz (Lebensmittelauswahl, Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Verzehr) 	
Feinziele: <ul style="list-style-type: none"> ✓ An Alltagssituation angepasste Zubereitung von schnellen Gerichten erlernen ✓ Förderung der Fähigkeit zur praktischen Zubereitung von Gerichten, um ernährungsphysiologische Vorteile der verschiedenen Lebensmittel zu nutzen ✓ Förderung der Fähigkeit, gesunde Ernährung aus Warenangeboten zu ermitteln 	

Nachbereitung
 (Zeitraumen ca. 45 Minuten)

- ▶ Lebensmittel entsprechend der hygienischen Anforderungen ver- bzw. entsorgen⁷
- ▶ Aufräumen der Lehrküche⁷
- ▶ Spülmaschine einräumen⁷
- ▶ Desinfektion und Reinigung der Arbeitsflächen und Materialien (Einwirkzeit beachten)
- ▶ Hygieneplan beachten
- ▶ Fachgerechte Entsorgen der Essensreste

⁷ kann zum Teil auch in der Kochphase durchgeführt werden



Dokumentation und Evaluation
 (Zeitraumen ca. 30 Minuten)

Dokumentation (z. B. gemäß Anhang 5 „Dokumentationsbögen“):

- ▶ Datum
- ▶ KTL-Ziffer und Dauer der Leistung
- ▶ Anzahl und Indikation(en) der an der LKV teilnehmenden Rehabilitandinnen und Rehabilitanden
- ▶ Ziele und/oder Thema der LKV

Evaluation der Fachkraft für Ernährungstherapie
(gemäß Anhang 4 „Evaluationsbogen für Fachkräfte“):

- ▶ Zielerreichung aus Sicht der Gesamtgruppe
- ▶ Aufgetretene Probleme
- ▶ Verbesserungsvorschläge

Optimierung der Prozesskette

Hygiene Checklisten



Die Lehrküche
als ernährungstherapeutische Maßnahme

Empfehlungen für standardisierte Lehrküchen-Konzepte in
der medizinischen Rehabilitation

Checkliste zur
Einweisung in Sicherheits-
und Hygienevorschriften

Checkliste zur Einweisung in Sicherheits- und Hygienevorschriften



Zu Beginn einer LKV sollte eine Einweisung in Sicherheits- und Hygienevorschriften
des Lebensmittelsicherheits- und Arbeitssicherheitskonzepts durchgeführt werden.

Verhaltensregeln

- Teilnahme nur gestattet unter Ausschluss übertragbarer Infektionen
- Arbeitsanweisungen der Fachkräfte für Ernährungstherapie müssen beachtet werden
- Wegen der Rutschgefahr nasse/ölige Stellen am Fußboden sofort entfernen
- Sofortige Meldung von: Verletzungen, Defekten an elektrischen Geräten, Glasbruch
- Einweisung über die Lage der Notausschalter, des Nottelefons und des Erste-Hilfe Kastens sowie das Führen der Fluchtwege
- Sichere und sachgerechte Entsorgung von Glasbruch und Abfällen (entsprechend der betrieblichen Mülltrennung)

Einweisung zur Vorbereitung

- Striktes Rauchverbot
- Jacken, Mäntel und Taschen werden an einem zugewiesenen Ort (Garderobe) abgelegt und sich nicht auf den Arbeitsflächen
- Ablegen von Handschmuck und Armbanduhren
- Zurückschneiden von langen Haaren

Hygiene Plakate

Prüfen Sie sich selbst!

KLEIDUNG	GESCHLOSSENE SCHUHE → Feste geschlossene Schuhe, die Belastungen aushalten können → Flache Sohlen, mindestens Halbschuhe, eventuell knöchelhohe Schuhe → Nicht erlaubt sind: FlipFlops, Sandalen, Stoffhausschuhe	
	SAUBERE KLEIDUNG 	
Um mögliche Krankheitserreger und Bakterien zu vermeiden ist die persönliche Hygiene entscheidend!		
HYGIENE	SIND SIE GESUND? → Bei Krankheitssymptomen wenden Sie sich bitte an die zuständige → Ernährungsfachkraft	FINGERNÄGEL MÜSSEN KURZ UND SAUBER SEIN WUNDEN MÜSSEN ABGEDECKT SEIN → Bei offenen Wunden die Ernährungsfachkraft nach Pflastern oder Handschuhen fragen
DANKE FÜR IHRE MITHILFE UND VIEL SPASS BEIM KOCHEN		

DIAMONDS ARE A GIRL'S BEST FRIEND

Nur nicht in der Küche

Schmuck muss während der Arbeit mit Lebensmitteln abgelegt werden

Arbeit in der Küche

Heimliche Bakterien schleudern

Im Alltag und insbesondere in der Küche existieren zahlreiche Orte, die als heimliche Bakterien schleudern fungieren und somit potenzielle Gesundheitsrisiken bergen. Diese mikrobiellen Hotspots umfassen sowohl häufig genutzte Haushaltsgegenstände als auch persönliche Accessoires. Es ist daher essenziell, in diesen Bereichen eine verstärkte Hygiene zu praktizieren und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmethoden anzuwenden.

Es ist wichtig, hygienisch zu arbeiten ...

Wo sind Bakterien versteckt?

Beliebte Verstecke sind...

<ul style="list-style-type: none"> Handy Ringe Toilette Türklinken Lichtschalter 	→	Hände waschen
<ul style="list-style-type: none"> Schwämme Handtücher Bürsten Lappen Schürzen 	→	Regelmäßig austauschen

... sonst kochen noch 10 Millionen andere Lebewesen mit Ihnen.

Rezepttemplates

Titel des Rezepts

Ggf. Untertitel

Visuelle Elemente

Saison

Informationen zum Rezept

Zutatenliste

Zubereitungsschritte

Titel des Rezepts

Ggf. Untertitel

Farbkennzeichnung
z. B. nach
Krankheitsbild

Visuelle Elemente

Platz für Fotos oder Illustrationen der fertigen Gerichte und ggf. von Zwischenschritten, um den Lernprozess zu unterstützen.

Saisonale Einordnung z. B. anhand von Symbolen

Informationen zum Rezept

Kurze Beschreibung des Gerichts, inkl. Hintergrundinformationen zu z. B. gesundheitlichen Vorteilen und/oder kultureller Bedeutung.

Zutatenliste

- 2 Zwiebeln
- 1 1/2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- ...

Gegliedert und detailliert, in Stichpunkten oder kurzen Sätzen

Zubereitungsschritte

1. Schritt-für-Schritt Anweisungen, klar formuliert und nummeriert
- 2.
- 3.

Angaben zu Eigenschaften des Rezeptes (schriftlich oder als Symbol)

Portionsangaben, falls gewünscht
Nährwertangaben

Chili sin Carne

Onkologie

Saison

Informationen zum Rezept

Tipp: dazu passen Reis oder Brot und ein Klecks saure Sahne oder Joghurt

Zutatenliste (1 Person)

- 1/2 rote Paprika
- 1/2 grüne Paprika
- 1/2 Chili-Schote
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 Dose Kidneybohnen (Dose: 255 g Abtropfgewicht)
- 80 g Mais (aus der Dose)
- 1 EL Olivenöl (alternativ Rapsöl)
- 70 g rote Linsen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dosen stückige Tomaten (425 ml/Dose)
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel

Zubereitungsschritte

1. Paprika und Chili gründlich waschen, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kidneybohnen und Mais in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
3. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln sowie Chili darin anschwitzen. Anschließend Paprika, Linsen, Tomatenmark und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Danach mit Tomaten und Brühe ablöschen und 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Zum Schluss Kidneybohnen und Mais untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

etwa 35 Minuten

ca. 697 kcal, 89 g Kohlenhydrate,
18 g Fett, 36 g Eiweiß

Evaluationsbögen

2 Evaluationsbogen für die Rehabilitand:in
Lehrküchenveranstaltung

Schön, dass Sie an unserer Lehrküchenveranstaltung teilgenommen haben! Ihre Rückmeldungen sind für uns sehr wertvoll, um die Qualität unserer Veranstaltungen kontinuierlich zu verbessern. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um diesen Bogen auszufüllen. Die Angaben sind freiwillig und haben keinen Einfluss auf Ihre Rehabilitation.

Datum der Veranstaltung Name der Kursleiterin / des Kursleiters

Thema der Lehrküchenveranstaltung

Wieso haben Sie an der Lehrküchenveranstaltung teilgenommen?

Sie können auch mehrere Antworten ankreuzen.

Empfehlung des Arztes/der Ärztin
 Empfehlung der Fachkraft für Ernährungstherapie
 eigene Initiative – ich wollte an der Lehrküchenveranstaltung teilnehmen
 sonstiges:

Inwiefern stimmen Sie folgenden Aussagen zu?	Ich stimme voll zu	Ich stimme eher zu	Ich stimme weniger zu	Ich stimme nicht zu
Die Lehrküchenveranstaltung war gut organisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Rezeptauswahl war gut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die in der Lehrküchenveranstaltung vermittelten Inhalte sind hilfreich für meinen Alltag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich bin zufrieden mit der Kursleitung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
...lichkeiten und Ausstattung der	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 Evaluationsbogen für die Fachkraft für
Ernährungstherapie – Lehrküchenveranstaltung

Bitte nehmen Sie sich für die kontinuierliche Verbesserung der Lehrküchenveranstaltung (LKV) ein paar Minuten Zeit, um diesen Bogen auszufüllen.

Datum der Veranstaltung Name der Fachkraft für Ernährungstherapie

Primäres Ziel/Konzept der LKV:

Teilnehmerzahl: Rezepte:

Zuweisung: Hat die Gruppe der Zielsetzung/Konzept der LKV entsprochen?
 ja nein, weil ...

Wie beurteilen Sie die Vorbereitung der LKV?

sehr gut vorbereitet ein wenig vorbereitet
 ziemlich vorbereitet überhaupt nicht vorbereitet

Was sollte das nächste Mal anders, zusätzlich oder weniger vorbereitet werden?

Wie beurteilen Sie die Durchführung der LKV?

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen?

Kontakt zum LeKER-Team:
leker@oe.hs-fulda.de

Zugang zum Rahmenkonzept
und den Arbeitsmaterialien



<https://www.hs-fulda.de/>

oder

<https://zepg.de/leker/>

Quellen

DRV Bund (Deutsche Rentenversicherung Bund) (Hrsg.) (2025): Strukturqualität von Reha-Fachabteilungen. URL: https://www.deutsche-rentenversicherung.de/SharedDocs/Downloads/DE/Experten/infos_reha_einrichtungen/quali_strukturqualitaet/strukturqualitaet_reha_fachabteilungen.html. Zuletzt aktualisiert: 2025 (Abruf: 27.11.2025).

DRV Bund (Deutsche Rentenversicherung Bund) (Hrsg.) (o. J.a): Reha-Therapiestandards (RTS). Garantie für eine qualitativ hochwertige Rehabilitation. URL: <https://www.deutsche-rentenversicherung.de/DRV/DE/Experten/Infos-fuer-Reha-Einrichtungen/Grundlagen-und-Anforderungen/Reha-Qualitaetssicherung/rts.html> (Abruf: 20.11.2025).

DRV Bund (Deutsche Rentenversicherung Bund) (Hrsg.) (o. J.b): Therapeutische Versorgung (KTL). Therapeutische Prozesse transparent darstellen. URL: https://www.deutsche-rentenversicherung.de/DRV/DE/Experten/Infos-fuer-Reha-Einrichtungen/Grundlagen-und-Anforderungen/Reha-Qualitaetssicherung/ktl_therapeutische_versorgung.html (Abruf: 27.11.2025).

Klemmt, M; Reusch, A; Meng, K. (2019): Aspekte einer guten und wirksamen Ernährungsberatung aus der Perspektive von Rehabilitanden. In: Deutsche Rentenversicherung Bund (Hrsg.). 28. Rehabilitationswissenschaftliches Kolloquium. Deutscher Kongress für Rehabilitationsforschung. 15th Congress of EFRR. Congress of the European Forum for Research in Rehabilitation, Berlin, 15-17.04.2019: 172–173. URL: https://www.deutsche-rentenversicherung.de/SharedDocs/Downloads/DE/Experten/reha_forschung/reha_kolloquium/TB-28Reha-Koll15EFRR.pdf?__blob=publicationFile&v=3 (Abruf: 27.11.2025).

Reusch, A; Küffner, R; Klemmt, M; Toellner, C; Meng, K. (2020): SErFo. Gruppenangebote zur gesunden Ernährung in der medizinischen Rehabilitation. Rahmenkonzept. URL: <https://zepg.de/serfo-materialien/> (Abruf: 20.11.2025).

VDD (Verband der Diätassistenten - Deutscher Bundesverband e.V.) (Hrsg.) (2025): German-Nutrition Care Prozess. URL: <https://www.vdd.de/fuer-experten/german-nutrition-care-process/> (Abruf: 20.11.2025).