

**Der MOGUNTIA FOOD SERVICE präsentiert
maßgeschneiderte Lösungen zur Vorbeugung von Mangelernährung**

Liegt eine krankheits- oder altersbedingte Appetitlosigkeit vor, kann es schnell zu einer ungewollten Gewichtsabnahme kommen. Häufig betroffen sind Menschen, die unter Demenz leiden und Krebs-Patienten. Aber auch Schluckbeschwerden und Erkrankungen im Magen-Darm-Bereich können dazu führen, dass die Zufuhr von Kalorien und lebensnotwendiger Nährstoffe zeitweise oder dauerhaft zu wenig ist. Häufig leiden Betroffene dadurch an einer eingeschränkten Lebensqualität.

„Das muss nicht sein“, weiß Dieter Frenken, Verkaufsleiter Food Service bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, und ergänzt: „eine Möglichkeit, dieser Mangelernährung entgegenzuwirken, ist hochkalorische und proteinreiche Kost. Mit unserem Sortiment energyPLUS haben wir uns dem Thema angenommen“.

energyPLUS – die ideale Ergänzung in der Gemeinschaftsverpflegung

Ob herzhafte und süße Suppen im Portionsbeutel für mehr Abwechslung auf dem Speiseplan bei gleichzeitiger Entlastung des Pflegepersonals, kaltquellende Produkte und hochkalorische Shakes für eine flexible und einfache Portionierung oder die neue und einzigartige herzhafte Breikost – die Produkte des MOGUNTIA FOOD SERVICES unterstützen Pflege-, Altenheime, Krankenhäuser und Reha-Einrichtungen dabei, Nährstoffdefizite auszugleichen. „Und dies gelingt nur, da bei unseren Produkten bei aller Funktionalität ebenso der Geschmack überzeugt“, sagt Dieter Frenken.



Mit den Basis-Produkten des energyPLUS Sortiments lassen sich bestehende Mahlzeiten nach Art eines Baukastenprinzips sinnvoll ergänzen und auf die Bedürfnisse von Gästen und Patienten abstimmen. So gibt es neben Produkten zum Anreichern von Mahlzeiten auf die gewünschte Kalorienzahl oder zur Zugabe von Vitaminen, Proteinen und weiterer Nährstoffe auch energyPLUS Basis-Produkte zum Andicken von Getränken, Suppen und Saucen für Menschen mit Schluckbeschwerden.

In ihrem neuen Flyer zum Thema *Vorbeugung von Mangelernährung* gibt die familiengeführte MOGUNTIA FOOD GROUP nicht nur einen guten Überblick über ihr umfangreiches Sortiment, sondern überzeugt auch mit hilfreichen Informationen und Tipps.

Brandneu: Herzhafte Breikost

Pürierte Mahlzeiten sind in der Seniorenverpflegung nicht wegzudenken. Zur Entlastung des Küchen- und Pflegepersonals gibt es bereits zahlreiche süße Varianten von Breikost in Instant-Qualität. „Mit unserer neuen herzhaften Breikost bringen wir nun mehr Abwechslung auf den Speiseplan“, verspricht Dieter Frenken und ergänzt: „durch ihre spezielle Konsistenz ist unsere herzhafte Breikost nicht nur ideal für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden, sondern findet durch den leckeren Geschmack auch hohe Akzeptanz unter Seniorinnen und Senioren. Durch die schnelle Zubereitung sind die Mahlzeiten jederzeit verfügbar und entlasten Personal und Angehörige.“



Pressemitteilung

M0144910 energyPLUS Pilzpüree Instant Clean Label

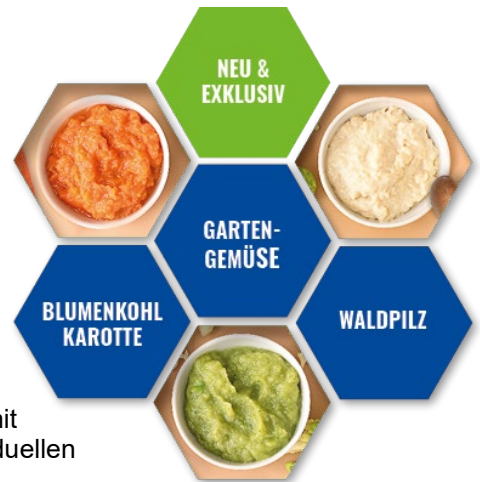
Püree auf Kartoffelbasis mit ausgeprägtem Pilzgeschmack und feiner Cremefarbe.

M0145010 energyPLUS Gartengemüseepüree Instant Clean Label

Kräftiges grünes Püree mit vielfältigem Gartengemüse und -kräutern.

M0145110 energyPlus Blumenkohl-Karotten-Püree Instant Clean Label

Püree aus Kartoffeln, Blumenkohl und Karotte mit intensivem Geschmack.



Vegetarische hochkalorische Pürees kräftig gewürzt und mit Milchprotein angereichert. 2,0 kg im praktischem Eimer zur individuellen Entnahme.

Mehr Wohlbefinden für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden

Kau- und Schluckbeschwerden können in jedem Altersabschnitt und aus unterschiedlichen Gründen auftreten. Ursachen sind beispielsweise Zahnverlust, Kraftverlust der Kaumuskulatur oder neurologische Erkrankungen.

Da Kau- und Schluckbeschwerden als Risiko für Mangelernährung gelten, ist es wichtig, Menschen mit dieser Einschränkung ein ausgewogenes und vielfältiges Speiseangebot anzubieten. Denn die Freude am Essen sollte im Fokus stehen, unabhängig davon, in welcher Lebenssituation sich ein Mensch befindet.

„Daher sind unsere Produkte speziell abgestimmt auf Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. Unser Team vom MOGUNTIA FOOD SERVICE gibt Ihnen gern detaillierte Informationen zu den Produkten sowie nützliche Tipps, wie mit energyPLUS Basis-Produkten bestehende Mahlzeiten und Getränke andickt werden können“, bietet Dieter Frenken an.



Was ist Mangelernährung?

Bei einer sogenannten Mangelernährung stehen dem Körper nicht alle notwendigen Nährstoffe wie Energie, Eiweiß und Vitamine in ausreichender Menge zur Verfügung. Die Ursachen können vielfältig sein und reichen von Kau- und Schluckbeschwerden über Tumorerkrankungen, und Beschwerden im Magen-Darm-Bereich bis hin zu Depressionen, Armut und Einsamkeit. Als Folge von Mangelernährung zeigen sich teilweise schwerwiegende bis lebensbedrohliche Veränderung der Körperfunktionen.

Grundsätzlich kann Mangelernährung in jedem Alter auftreten, in Deutschland sind überwiegend Seniorinnen und Senioren davon betroffen. Symptome der Mangelernährung entstehen ganz allmählich, wodurch die Folgen oft nicht als solche erkannt werden. Müdigkeit, Antriebslosigkeit, Schwäche oder auch ungewollter Gewichtsverlust werden als normale Alterserscheinungen abgetan.

Laut Statistischem Bundesamt sind 25% der über 11 Millionen Krankenhauspatienten mangelernährt oder haben ein hohes Risiko für Mangelernährung. Das entspricht einer Betroffenenanzahl von rund 2,8 Millionen.



Pressemitteilung

MOGUNTIA FOOD SERVICE

Von der Vorspeise bis zum Dessert - für jede Herausforderung und jeden Küchenprozess bietet unser breites Produktportfolio die perfekte Lösung. Der MOGUNTIA FOOD SERVICE ist Produzent von hochwertigen Convenience-Produkten für Großküche, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Wir bieten geschmackvolle Lösungen aus hochwertigen und natürlichen Zutaten - allergenfrei, ohne Palmöl und ohne Geschmacksverstärker. Ernährungsprämissen wie vegan und vegetarisch werden ebenso gewissenhaft aufgegriffen wie Sonderkostformen für die Seniorenverpflegung. Als Teil der familiengeführten MOGUNTIA FOOD GROUP verstehen wir uns nicht nur als Lieferant, sondern auch als Ideengeber und Problemlöser. Daher gehören auch nachhaltige Innovationen und ganzheitliche Konzepte zum überzeugenden Sortiment.

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

Tel: +49 5401 337 28

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.de



Pressemitteilung