

WORKSHOP

Modernes Ernährungsmanagement

Im Frühjahr & Herbst - Standorte variieren
Bei Interesse kontaktieren Sie uns gerne:
E-Mail: info@biozoon.de Tel.: 0471-929285-0



food innovations gmbh
biozoon®

Workshop „Modernes Ernährungsmanagement“

Theorie (1 Tag, 12 bis 17 Uhr):

1. Strukturiertes Vorgehen im Rahmen der Qualitätssicherung (Expertenstandard Ernährungsmanagement)
2. Altersbedingte Veränderungen und ihr Einfluss auf die Ernährung
3. Bedarfs- und bedürfnisorientierte Verpflegung
4. Ernährungsproblemen begegnen (Demenz, Kau- & Schluckstörungen etc.)
5. Planen und koordinieren von Maßnahmen – Die Fallbesprechung

Küchenpraxis (2 Tag, 8:30 bis 12 Uhr):

6. Fingerfood, Smoothfood
7. Hochwertige Zwischenmahlzeiten
8. Eiweißreiche Rezeptideen

Zielgruppe:

Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Küche & Pflege

Ihr Nutzen:

- Hand in Hand für mehr Verständnis in der Verpflegung von hochbetagten Menschen mit Einschränkungen. Defizite erkennen und ihnen begegnen.

Hand in Hand

für eine Seniorenverpflegung mit Genuss

In Senioreneinrichtungen sind zahlreiche Menschen an der Ernährungsversorgung der Bewohner*innen beteiligt und für ein gutes Gelingen ist eine optimale Zusammenarbeit der Berufsgruppen von zentraler Bedeutung. Doch wie können eine strukturierte Vorgehensweise und ein enger Austausch zwischen Mitarbeiter*innen von Küche, Pflege, Hauswirtschaft & Co. gelingen?

Leitlinien und Standards liefern bereits allgemeine Aussagen beispielsweise zur Erfassung der Ernährungssituation, einer bedürfnis- und bedarfsgerechten Ernährung, sowie zur Arbeitsteilung und Kommunikation. Anhand von Fallbeispielen, Übungen und praktischen Kocheinheiten übersetzen wir die allgemeinen Aussagen in Ihren Arbeitsalltag. Mit dem Ziel das Risiko für eine Mangelernährung bei Bewohner*innen frühzeitig zu erkennen, Ursachen zu identifizieren und entsprechende Maßnahmen einzuleiten – für mehr Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität!

