

Demente Menschen bedürfnisgerecht verpflegen

Zielgruppe:

Pflegefachkräfte, Pflegeassistenten, Alltagsbegleiter, Präsenzkkräfte, Servicemitarbeiter, Küchenleitungs- und -fachkräfte

Inhalte:

Oft wird moniert, dass demente Menschen nicht essen wollen. Wollen sie nicht oder bieten wir ihnen nur das Falsche oder auf falsche Art an? In diesem Seminar werden auf der Grundlage des Expertenstandards Ernährungsmangement bedürfnisorientierte Angebotsvarianten für demente Menschen erarbeitet. Neben der klassischen Lebensmittelauswahl und Zubereitung spielt vor allem die Art des Angebots eine wesentliche Rolle. Die beste Speiseplanung und Zubereitung kann durch ungünstige Umgebung oder Service ruiniert werden. Es werden mögliche Angebotsformen „dementengerechter Speisen“ erarbeitet. Im Mittelpunkt steht dabei der Weg, wie durch die Wunscherfüllung für die Senioren auch die notwendigen ernährungsphysiologischen Bestandteile angeboten werden können.

Themenschwerpunkte:

- „richtige“ Verpflegung für demente Menschen
- Grundlagen der Speiseplanung
- Mögliche Angebotsformen
- Verpflegungsbiografie realistisch umgesetzt
- Genuss durch attraktives Umfeld und Mahlzeitengestaltung

Referent:

Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH), QM Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle

Termin :

Mo. 04.05.2020

8.30 Uhr – 16.30 Uhr

Ort: Caritas Bildungswerk Ahaus, Wesheimstr. 41, **48683 Ahaus**

Preis: 160,00 Euro inkl. Verpflegung & Seminarbegleitmaterialien

Seminare online buchen unter: www.caritas-bildungswerk.de