



Zwischen Bedarf und Bedürfnis: Mangelernährung vielseitig begegnen

Seminar **23**

Thema	Die Ursachen für Mangelernährung sind ebenso vielfältig wie die Menschen, die wir verpflegen. Dementsprechend unterschiedlich müssen die Maßnahmen ihrer Vorbeugung oder Bekämpfung sein. Ein gezieltes umfassendes Assessment, wie es auch der Expertenstandard Ernährungsmanagement vorsieht, ist also Voraussetzung für die Auswahl der individuell passenden Methode. Im Seminar werden die unterschiedlichen Ursachen für Mangelernährung vorgestellt und passende Lösungsbeispiele erarbeitet. Dabei stehen sowohl Maßnahmen für den Servicealltag als auch für die Speisenproduktion im Vordergrund. Küchen- und angebotstechnische Möglichkeiten werden ebenso wie industrielle Anreicherungsmöglichkeiten von Speisen thematisiert.
Ziel	Die Teilnehmer*innen kennen die essenzielle Bedeutung des Assessments und leiten davon effektive Maßnahmen ab. Sie wissen um geeignete Möglichkeiten der Einflussnahme und können diese gezielt für die Situation in ihrer Einrichtung auswählen. Sie erarbeiten unterschiedlichste Methoden zur Steigerung des Energiegehalts der angebotenen Speisen.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">• Formen, Hintergründe und Problematik der Mangelernährung• Das Assessment als Handlungsgrundlage• Maßnahmen und Hilfestellungen für Küche und Service• Geeignete Speisen gezielt auswählen• Speisen küchentechnisch anreichern• Einsatz industriell angereicherter Speisen
Referent	Sascha Kühnau , Dipl.oec.troph. (FH), QM-Auditor, Freier Journalist, Koch
Termin/Kursort	4. Mai 2021 Stuttgart
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Kosten	Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V., Mitglieder MdH e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 30
Anmeldeschluss	22. März 2021

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de