

Bereich: Einrichtungen der Kranken- und Altenpflege

Thema: Und was kochen wir heute? Speiseplanung leicht gemacht

Zielgruppe: Hauswirtschaft

Ziele / Inhalte:

Die Speiseplanung über ein gesamtes Jahr abwechslungsreich und spannend zu gestalten ist eine besondere Herausforderung. Trotz vieler Bemühungen wird noch zu oft an den Wünschen der Bewohner vorbei geplant.

Hier soll systematisch erfasst werden, was Stand der Technik eines ausgewogenen Speiseplans ist und wie in diesem professionell die Bewohnerwünsche eingebaut werden können.

Inhalte:

- fachliche Anforderungen an einen ausgewogenen Speiseplan
- Jahreszeitlicher Speiseplan
- Bewohnerorientierte Speiseplan
- Speiseplan als Werbeinstrument im Heimalltag

Katalog-Nr: AS/16/32

Ansprechpartnerin: Maria Schommler

Termin: 04.10.2016 (8 UE)

Uhrzeit: 09:00 - 16:30 Uhr

Veranstaltungsort:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH,
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin

Gebühr: 180,00 €

ermäßigte Gebühr: 144,00 €

Anmeldung über: Geschäftsstelle Schwerin

Dozent/-in: Sascha Kühnau

Dipl. Ökotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung
Berlin

Anmeldungen:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH,
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin
Tel. 0385 / 5006159
Fax. 0385 / 5006300
info@diakonisches-bildungszentrum.de