

Speiseplanung für die Seniorenverpflegung mit dem DGE- Qualitätsstandard

Thema

Die Speiseplanung an sich ist schon eine besondere Herausforderung im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen gibt eine Orientierung und ist eine Arbeitshilfe bei der Erstellung eines bedarfs- und bedürfnisorientierten Speiseplans. Im Seminar werden die wesentlichen Inhalte vorgestellt. Im Vordergrund steht aber die praxisorientierte Umsetzbarkeit des Standards, die sich vor allem an den Wünschen der Kunden, also der Senior*innen, Angehörigen und Mitarbeitenden, orientieren muss.

Inhalte

- Das ABC der Kundenansprüche
- Übersicht über die wesentlichen Inhalte des Qualitätsstandards
- Nutzung regionaler Eigenheiten
- Besonders sinnvolle Inhalte des Qualitätsstandards
- Umsetzungsmöglichkeiten mit professionellem Augenmaß

Referent

Sascha Kühnau, Dipl.oec.troph. (FH), QM-Auditor, Freier Journalist, Koch

Termin / Kursort

7. Juni 2024

Online

Kurszeit

9 – 12.30 Uhr

Kosten

Mitglieder (Berufsverband Hauswirtschaft, MdH, bkh, BHDU, Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg) und rhw-Abonnenten (rhw management/rhw praxis)

€ 89

Sonstige

€ 119