

Das Auge isst mit - auch bei Kau- und Schluckstörungen

Von den historischen, grauen Einheitsbreien geht es in vielen Einrichtungen nun zu den Terrinen, Schäumen und Smoothfood für meist alle Bewohner, denen Kau- oder Schluckstörungen nachgesagt werden. Per Gießkannenprinzip gibt es diese neuen Angebote und alle warten gespannt auf den dankbaren Seufzer der Bewohner. Ist dies individuell angepasste Verpflegung?

In diesem Seminar wird Klarheit geschaffen. Denn Bewohner, die nur langsam essen und die deshalb mit passierter Kost oder gar Smoothfood beglückt werden, können anschließend bald nicht mehr selbstständig unzerkleinerte Lebensmittel kauen. Sie verlieren diese Fähigkeit.

Die typischen Krankheitsbilder werden zusammengetragen. Fundiert werden die Symptome differenziert. Der jeweilige Unterstützungsbedarf wird herausgearbeitet, so dass eine wirklich bewohnerorientierte Verpflegungsform für jeden Bewohner angeboten wird. Die genaue Zielgruppe jeder speziellen Ernährungsform wird erarbeitet, so dass eine wirkliche Aktivierung und kulinarische Bereicherung der Bewohner erreicht wird.

Dieses Seminar ist besonders sinnvoll, wenn Mitarbeiter/innen der Pflege und Küche bzw. Hauswirtschaft einer Einrichtung teilnehmen, um die bereichsübergreifende Zusammenarbeit vom gleichen Wissensstand aus weiter zu verbessern.

Themenschwerpunkte

- Einige Krankheitsbilder der Kau- und Schluckstörung
- Anforderung an die jeweilige Kostform
- Konsistenzstufen für Speisen und Getränke
- Wichtige Merkmale der verschiedenen Kostformen (weiche, pürierte, passierte Kost; Terrinen, Pasteten und Puddings; Schäume, Sphären und Aspik)
- Beispielhafte Zubereitung und Verkostung
- Aspekte der Darreichung

Referent	Dipl. Oecotrophologe (FH) Sascha Kühnau, QM Auditor und Koch für alle Fälle, Berlin; Fachwirt f. Reinigungs- und Hygienetechnik, staatl. geprüfter Desinfektor, Dozent beim Niedersächsischen Landesgesundheitsamt
Zielgruppe	Verpflegungsverantwortliche, Küchenleitungen, Mitarbeitende in der Pflege und Hauswirtschaft von Einrichtungen der Altenhilfe die Essen zubereiten, ausgeben oder darreichen
Termin	09.03.2026, 08.30 Uhr -15.30 Uhr
Ort	DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e.V., Bildungswerk/ Pflegeschule „Henry Dunant“, Willy-Brandt-Str. 57, 06110 Halle (Saale), Eingang C (Zugang über Turmstraße)
Kosten	210,00 € (incl. Lehr- und Lernmittel)
Anmeldeschluss	02.03.2026
Kontakt	Maria Strauch Telefon: 0345 570 296-41 E-Mail: bildung@sachsen-anhalt.drk.de

Über unsere Website können Sie sich jetzt bequem online anmelden:

