

Landesverband
hauswirtschaftlicher Berufe MdH
Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.



Demente Bewohner bedürfnisgerecht verpflegen

**am Freitag/Samstag, den 10./11. März 2017,
jeweils von 09.00 – 17.00 Uhr**

**Fichtenhof,
Freizeit-, Tagungs- und Begegnungsstätte
An der Kirche 1, 24635 Rickling**

Inhalt 1. Tag:

Im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag mit demenziell erkrankten Menschen treten immer wieder überraschende und manchmal auch überfordernde Reaktionen auf. Dieses Seminar hilft beim Eintauchen in die Welt der dementen Menschen. Zunächst wird kurz das Krankheitsbild skizziert.

Typische Verhaltensweisen und mögliche Formen des Umgangs werden anhand von Beispielen erläutert. Denn: Die Dementen sind wie sie sind. Es liegt daher an den Fachkräften, das Lebens- und Arbeitsumfeld so zu gestalten, dass die Leistungen trotzdem professionell und effektiv erbracht werden können.

Seminarziel und Inhalt:

- Typische Krankheitsbilder demenzieller Veränderungen
Verhaltensweisen und Überforderungen
- Passendes Begleiten der dementen Menschen in ihrem Lebensumfeld
- Häufige Fehler im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag erkennen und vermeiden
- Wege finden, um den Kontakt mit dementen Bewohnern
freudvoll und konstruktiv zu gestalten

Inhalt 2. Tag:

Oft wird in Einrichtungen bemängelt, dass demente Bewohner nicht essen „wollen“. Doch stimmt das? Wollen sie nicht oder bieten wir ihnen nur das Falsche oder auf die falsche Art an? In diesem Seminar werden auf der Grundlage des DNQP-Expertenstandards Ernährungsmanagement passende Angebote für demente Menschen erarbeitet. Neben der klassischen Lebensmittelauswahl und Zubereitung spielt vor allem die Art des Angebots eine wesentliche Rolle. Denn die beste Speiseplanung und -zubereitung kann durch ungünstige Umgebung oder den Service zunichte gemacht werden.

Seminarziel und Inhalt:

- „Richtige“ Verpflegung für demente Menschen
- Grundlagen der Speiseplanung
- Dementengerechte Angebotsformen
- Verpflegungsbiografie realistisch umgesetzt
- Genuss durch ein attraktives Umfeld und passende Mahlzeitengestaltung

Zielgruppe:

- HWL, HBL, Hauswirtschaftsmeisterinnen im Seniorenbereich, hauswirtschaftliche Mitarbeiter mit Senioren als Zielgruppe, Präsenzkkräfte,
- Alltagsbegleiter, Verpflegungsverantwortliche, Fachwirte für Seniorenverpflegung.

Referent: Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle

Kosten: Seminarpreis 2-tägig inkl. Unterlagen, Tagesverpflegung und Übernachtung
280,00 € für Mitglieder/330,00 € für Nichtmitglieder, Mind. Teilnehmerzahl 12

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum **25. Februar 2017** an die Geschäftsstelle unter www.mdh-sh.de.

Geschäftsstelle
Rantzauer Forstweg 49
22846 Norderstedt

Telefon 040-525 50 659
Telefax 040-525 50681

Internet: mdh-sh.de
E-Mail: info@mdh-sh.de

Bankverbindung:
IBAN DE90216617190006228674
BIC GENODEF1RSL