

# Seniorenverpflegung zwischen Bewohnerwunsch und Ernährungsphysiologie

**11.03.2020, 09:00 - 16:00 Uhr**

## Zielgruppe

Hauswirtschaftler/innen, Küchenleitungen, Verpflegungs- und Ernährungsbeauftragte

## Inhaltliche Schwerpunkte

Senioren haben ausgeprägte Ernährungsgewohnheiten, die sie kaum zu ändern bereit sind. Hauswirtschaftliche und andere verpflegungsverantwortliche Mitarbeiter/innen fühlen die Pflicht, gesundes, ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen anzubieten. Dazu geben Standards der DGE, Expertenstandards oder auch Trägerstandards vielfältige Anregungen. In diesem Seminar wird gemeinsam besprochen, wie ausgehend von der Rechtslage ein gesundes Speiseangebot aussehen kann. Denn es ist eine Herausforderung, die Senioren einerseits nicht mit ungewohntem, weit ausgewogenem Essen zu frustrieren aber andererseits im Speiseangebot alle essentiellen Gehalte an Nährstoffen doch zu integrieren.

- Rechtslage in der Seniorenverpflegung
- Verpflegungsstandards (DGE, Expertenstandard)
- Aspekte der Seniorentraditionen und Essgewohnheiten
- Nachweis des standardkonformen Angebotes
- Umgang mit dem Spannungsfeld zwischen Bewohnerwunsch und Ernährungsphysiologie in allen Berufsgruppen

## Referent

Sascha Kühnau, Dipl. Oecotrophologe (FH), QM Auditor

## Kosten

163,00 Euro inklusive Tagesverpflegung

## Ansprechpartnerin

Isa Rahn, 03996 1286-34  
weiterbildung@drk-bz.de

## Anmeldeende

09.02.2020

## Ort

DRK Bildungszentrum Teterow, Am Bergring 1, 17166 Teterow