

SERVICEORIENTIERTE MAHLZEITENGESTALTUNG FÜR SENIOR*INNEN

Die von Senior*innen erlebte Verpflegungsqualität wird entscheidend während jeder einzelnen Mahlzeit geprägt. Deshalb gilt es genau diese entscheidenden Prozesse professionell und empathisch zu gestalten.

Im Seminar tragen Sie gemeinsam die Grundsätze der Tisch- und Raumgestaltung zusammen. Darauf aufbauend klären Sie die wichtigsten Serviceparameter, die sich oft von klassischen Serviceregeln unterscheiden. Zum Abschluss erarbeiten Sie Eckpunkte der Kommunikation in der Mahlzeitsituation.

Zielgruppe

Hauswirtschaftler*innen, Küchenleitungen, Verpflegungs- und Ernährungsbeauftragte, HWL, PDL, HL

Inhalte

- Gestaltungsmöglichkeiten für Mahlzeiten in der Seniorenverpflegung
- Raum- und Tischgestaltung
- Serviceparameter
- Kommunikation in Servicemomenten

Methoden

Vortrag, Diskussion und Gruppenarbeit

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

(Oecotrophologe (FH), Referent und Berater Koch für alle Fälle)

Kosten:

235 EUR

Mitglieder: 176 EUR

Seminar-Nr:

F-A 23-09-13

Anmeldung bis:

23.08.2023

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
13.09.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden