

SCHNITTSTELLEN UND NAHTSTELLEN IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

Wie alle Beteiligten gut zusammenarbeiten können

Die Verpflegung in den Einrichtungen der Altenhilfe und Pflege umfasst Prozessschritte in allen Bereichen, wie z.B. Pflege, Hauswirtschaft und Küche. Jeder Bereich muss dafür seine besondere Fachlichkeit einbringen. Nur dann kann eine genussvolle und ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung umgesetzt werden.

Im Seminar arbeiten Sie, aufbauend auf den besonderen Fachkenntnissen jedes Bereiches, die Gestaltungsmöglichkeiten bei der täglichen Verpflegung heraus. Sie tragen wichtige Faktoren aller Fachbereiche zusammen, die es bewusst für die Verpflegungsqualität sicherzustellen gilt.

Zielgruppe

Leitungskräfte und Mitarbeiter*innen (möglichst aus verschiedenen Fachbereichen), die Verpflegungsprozesse absichern

Inhalte

- Qualitätskriterien der Verpflegungsqualität
- Verpflegungs-Vision
- Notwendige Prozesse und Leistungen
- Eigene Kompetenzen im Verpflegungsprozess
- Möglicher Beitrag beim Anstreben der Verpflegungs-Vision

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 23-06-15

Anmeldung bis:

25.05.2023

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
15.06.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden