

DIE GESTALTUNG EINER AUSGEWOGENEN SENIORENVERPFLEGUNG

Meistern Sie den Spagat zwischen Wunsch und Empfehlung

Eine ausgewogene Ernährung ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für Wohlbefinden und Lebensqualität bis ins hohe Alter. Senior*innen haben allerdings oft ausgeprägte Ernährungsgewohnheiten, die sie kaum zu ändern bereit sind. Die verantwortlichen Mitarbeiter*innen haben einerseits die Pflicht, gesundes, ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen anzubieten. Dazu geben die Standards der DGE, Expertenstandards oder auch Trägerstandards vielfältige Anregungen. Andererseits sollten natürlich auch die Wünsche der Senior*innen beachtet werden.

Im Seminar erarbeiten Sie, ausgehend von der Rechtslage, wie ein gesundes Speiseangebot aussehen kann. Stellen Sie sich der Herausforderung, die Senior*innen nicht mit ungewohntem, aber ausgewogenem Essen zu frustrieren und trotzdem im Speiseangebot alle essentiellen Gehalte an Nährstoffen zu integrieren.

Zielgruppe

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

Inhalte

- 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

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 23-06-16

Anmeldung bis:

26.05.2023

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
16.06.2023 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden