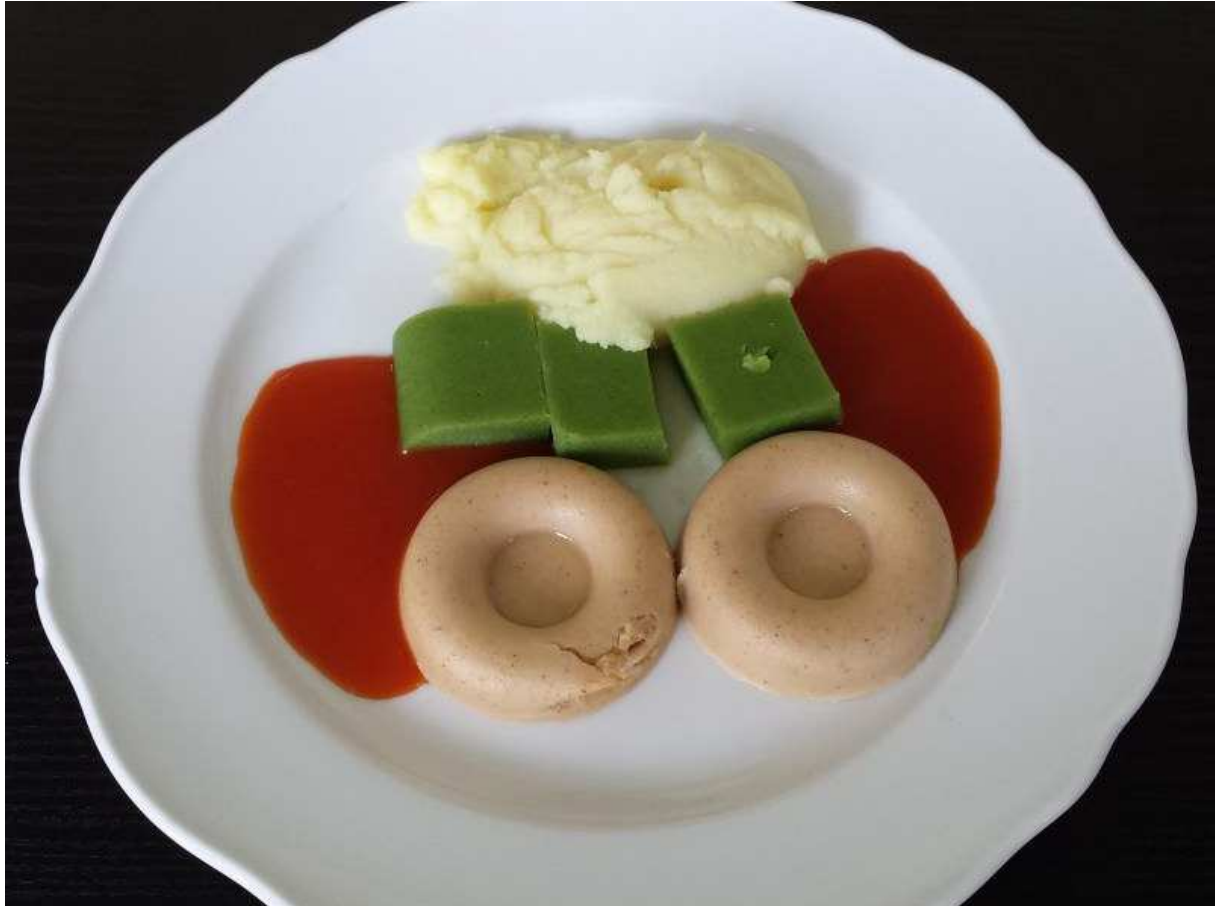


# Seniorenverpflegung - bewohnerorientiert umgesetzt!



**Datum:** 17.02.2015 - 18.02.2015

**Uhrzeit:** 09:00

**Ort:** Hannover

## **Thema 17.02.2015:**

### **Seniorenverpflegung nach der neuen MDS Grundsatzstellungnahme**

Der für die MDK-Prüfungen zuständige MDS (Spitzenverband der Medizinischen Dienste der Krankenversicherung) hat seine Grundsatzstellungnahme „*Essen und Trinken im Alter*“ 2014 komplett überarbeitet und neuen Anforderungen angepasst. Diese Stellungnahme wird inhaltlich im Seminar besprochen und es werden Tipps zur praktischen Umsetzung abgeleitet. Das Spektrum reicht dabei von der Biografiearbeit über angemessene Diätangebote bis hin zur Gestaltung des Ambientes in der Verpflegung. Vielfältige Erfahrungen aus verschiedenen Häusern werden dabei praxisorientiert reflektiert. Ziel ist es, die Verpflegung als ganzheitliche Leistung erlebbar zu machen, so dass sie nach dem aktuellen Stand des Wissens aktiv gestaltet werden kann.

### **Seminarziel und Inhalt:**

- Nährstoffbedarfe der Bewohner richtig ermitteln
- Auf Störungen beim Essverhalten angemessen reagieren
- Flüssigkeitsversorgung sicherstellen
- Professionelle Handhabung des Body-Mass-Index (BMI)

- Screening und Assessment in der praktischen Anwendung
- Spezielle Angebotsformen bei Kau und Schluckstörungen und/oder Demenz
- Wechselwirkungen mit Medikamenten

**Zielgruppe:**

Hauswirtschaftsleitungen, Küchenleiter, Fachwirte für Seniorenverpflegung, PDL, WBL, Ernährungsbeauftragte, Pflegekräfte, verantwortliche Servicekräfte

**Thema 18.2.2015:**

**Kau- und Schluckstörungen: Passende Alternativen zum Einheitsbrei**

Es tut sich etwas: Vom pürierten Einheitsbrei geht es in vielen Einrichtungen hin zu den Terrinen, Schäumen und Smoothfood für alle Bewohner mit Kauoder Schluckstörungen. Doch ist dies automatisch eine individuell angepasste Verpflegung? Denn was ist beispielsweise mit Bewohnern, die nur langsam essen und aus diesem Grund mit passierter Kost oder gar Smoothfood versorgt werden? In diesem rhw-Seminar wird für Klarheit gesorgt. Die typischen Krankheitsbilder bei Kau- und Schluckstörungen werden erläutert und Symptome differenziert. Der jeweilige Unterstützungsbedarf wird herausgearbeitet, so dass eine wirklich bewohnerorientierte Verpflegung für jeden einzelnen Bewohner angeboten werden kann.

**Seminarziel und Inhalt:**

- Krankheitsbilder von Kau- und Schluckstörungen sowie deren Unterscheidung
- Anforderungen an die jeweiligen Kostformen
- Wichtige Merkmale der verschiedenen Kostformen
- Praktische Einkaufs- und Umsetzungstipps für eine bewohnerorientierte Verpflegung
- Erfolgreiche Beispiele aus anderen Einrichtungen werden diskutiert

**Zielgruppe:**

Hauswirtschaftsleiterinnen, Pflegekräfte, Verpflegungsverantwortliche, Wohnbereichsmitarbeiterinnen, Küchenmitarbeiter. Dieses Seminar ist besonders sinnvoll, wenn Mitarbeiter aus Pflege und Küche/Hauswirtschaft von einer Einrichtung teilnehmen, um die gemeinsame Zusammenarbeit weiter zu verbessern.

**Referent:**

Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH) und EOQ Quality Systems Auditor

**Preis:**

Vorzugspreis für Abonnenten von "rhw management", "rhw praxis" sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V.

1. Tag 199,- EUR, (regulär 239,- EUR) – gültig bei Buchung nur eines Seminartages;

2. Tag 169,- EUR, (regulär 209,- EUR).

Preis zzgl. gesetzlicher MwSt., inkl. Tagungsverpflegung.

**Termin und Ort:**

17./18. Februar 2015 in Hannover, 9.00- ca. 16.00 Uhr

Jedes Seminar einzeln oder beide Tage als Kombi-Seminar buchbar!

**Anmeldeschluss: 19.01.2015**

Begrenzt auf maximal 20 Teilnehmer!