

## **Demente Bewohner bedürfnisgerecht verpflegen**

### **Thema 24.11.2015:**

#### **Kommunikation mit dementen Bewohnern bei der Verpflegung**

Im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag mit demenziell erkrankten Menschen treten immer wieder überraschende und manchmal auch überfordernde Reaktionen auf. Aus scheinbar heiterem Himmel wird das Personal angeschrien, des Diebstahls beschuldigt oder sogar geschlagen.

Dieses Seminar hilft beim Eintauchen in die Welt der dementen Menschen. Zunächst wird kurz das Krankheitsbild skizziert und typische Verhaltensweisen und möglichen Formen des Umgangs werden anhand von Beispielen erläutert. Denn: Die Dementen sind, wie sie sind. Es liegt an den Fachkräften, das Lebens- und Arbeitsumfeld so zu gestalten, dass die Leistungen trotzdem professionell und effektiv erbracht werden können. Die Teilnehmer werden aktiv beim Validieren der Situation und erkennen, dass dies ihnen als Mitarbeitern genauso gut tut wie den Patienten.

#### **Seminarziel und Inhalt:**

- Typische Krankheitsbilder demenzeller Veränderungen
- Verhaltensweisen und Überforderungen
- Passendes Begleiten der dementen Menschen in ihrem Lebensumfeld
- Häufige Fehler im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag erkennen und vermeiden
- Wege finden, um den Kontakt mit dementen Bewohnern freudvoll und konstruktiv zu gestalten

### **Thema 25.11.2015:**

#### **„Richtige“ Verpflegung und dementengerechte Angebotsformen**

Oft wird in Heimen bemängelt, dass demente Bewohner nicht essen „wollen“. Doch stimmt das? Wollen sie nicht oder wird ihnen nur das Falsche oder auf eine falsche Art angeboten? In diesem Seminar werden, auf der Grundlage des „DNQP-Expertenstandards Ernährungsmanagement“, passende Angebote für demente Menschen erarbeitet. Neben der klassischen Lebensmittelauswahl und Zubereitung spielt vor allem die Art des Angebots eine wesentliche Rolle. Denn die beste Speiseplanung und Zubereitung kann durch eine ungünstige Umgebung zu Nichte gemacht werden.

#### **Seminarziel und Inhalt:**

- „Richtige“ Verpflegung für demente Menschen
- Grundlagen der Speiseplanung
- Dementengerechte Angebotsformen
- Verpflegungsbiografie realistisch umgesetzt
- Genuss durch ein attraktives Umfeld und passende Mahlzeitengestaltung

#### **Zielgruppe:**

HWL, HBL, Hauswirtschaftsmeisterinnen im Seniorenbereich, hauswirtschaftliche Mitarbeiter mit Senioren als Zielgruppe, Präsenzkräfte, Alltagsbegleiter, Verpflegungsverantwortliche, Fachwirte für Seniorenverpflegung

**Preis:**

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

1. Tag 199,- Euro, (regulär 239,- Euro) – gültig bei Buchung nur eines Seminartages;
2. Tag 169,- Euro, (regulär 209,- Euro).

Preis zzgl. gesetzlicher MwSt., inkl. Tagungsverpflegung.

**Termin und Ort:**

24. und 25. November 2015 in Dortmund, 9.00 - ca. 16.00 Uhr im Hotel NeuHaus – Ein Integrationshotel

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

**Anmeldeschluss:**

27.10.2015

Beide Seminar-Tage sind begrenzt auf jeweils 25 Teilnehmer!

**Referent:**

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

**Anmeldung und weitere Informationen unter: [www.rhwonline.de/kurse-veranstaltungen](http://www.rhwonline.de/kurse-veranstaltungen)**

Ihre Ansprechpartnerin:

Birgit Hemscheidt – Telefon (089) 31 89 08-15