

SENIORENVERPFLEGUNG

Von traditioneller Hausmannskost bis zur kulinarisch anspruchsvollen Vielfalt

Verpflegung ist wahrhaft in aller Munde und gestaltet den Tagesablauf von Bewohner*innen maßgeblich. Gleichzeitig gibt es eine Fülle von Anforderungen an die Verpflegung.

In diesem Seminar werden die zentralen Qualitätskriterien der Bewohner*innen in Bezug auf ihre Verpflegung zusammengetragen und den Anforderungen von Expertenstandard und DGE Qualitätsstandard gegenübergestellt.

Ziel des Seminars ist es, Wege aufzuzeigen, wie die Verpflegung nicht nur den Standards entspricht, sondern auch den individuellen verpflegungsrelevanten Bedürfnissen der Bewohner*innen gerecht wird. Hierbei wird auch eine sinnvolle Dokumentation behandelt.

Zielgruppe

Verpflegungsverantwortliche, Küchenleitungen, Köch*innen, Pflegefachkräfte und alle Interessierten

Inhalte

- Bedeutung der Verpflegung für Bewohner*innen
- Qualitätskriterien aus Bewohner*innensicht
- Anforderungen des Expertenstandards Ernährungsmanagement und des DGE Qualitätsstandards
- Bewohner*innenorientierte Umsetzungsmöglichkeiten

Methoden

Vortrag, Diskussion

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

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

Kosten:

235 EUR

Mitglieder: 176 EUR

Seminar-Nr:

F-A 24-09-30

Anmeldung bis:

09.09.2024

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
30.09.2024 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	anmelden