

Termine

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite:
www.dvlab.de



Weiterbildungsdauer

- ▶ 320 Stunden in wöchentlichen Kursabschnitten, zzgl. Projektarbeit 80 Stunden
- Teilnehmerzahl: Maximal 20 Teilnehmer

Kosten

- ▶ Basisausbildung 400 Stunden, inkl. 80 Stunden Projektausbildung (im eigenen Objekt zu erbringen) € 3.450*
- ▶ Mitglieder des DVLAB e. V. € 2.950*

* inkl. Seminarunterlagen.

Mittagessen und Seminargetränke werden von der REWE-Foodservice GmbH zur Verfügung gestellt.



Veranstalter

Deutscher Verband der Leitungskräfte von Alten- und Behinderteneinrichtungen e. V.
DVLAB e. V.

BUNDESGESCHÄFTSSTELLE
Bahnhofsallee 16 · 31134 Hildesheim
Telefon: 05121/289 28 72
Telefax: 05121/289 28 79
E-Mail: info@dvlab.de
Internet: www.dvlab.de

Veranstaltungsorte

OHG Transgourmet GmbH & Co.

- ▶ Hildesheim oder Berlin

Mit freundlicher Unterstützung durch:



Bewerbung mit Lebenslauf und Voraussetzungenachweisen

sind zu richten an den DVLAB e. V.

Kurzbiografien der Stammreferenten



Sascha Kühnau, Dipl.-Oec.-troph. (FH)

Sascha Kühnau bietet seit 1997 Schulungen und Beratung auf dem Gebiet der gesamten Hauswirtschaft an. Praxisorientiert zeigt er als Fachwirt für Hygiene- und Reinigungstechnik Verbesserungspotentiale in der Hygiene, Raumpflege und Wäscheversorgung in

Alten- und Behinderteneinrichtungen auf. Als QM Auditor unterstützt er Einrichtungen bei der bewohnerorientierten Weiterentwicklung des QM-Systems. Die Gesundheitsförderung unterstützt er durch gezielte Personalentwicklungen als Multiplikator der BGW. Themen rund um die genussvolle Verpflegung bietet der Dipl. Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle bundesweit an.



Melanie Müller

Melanie Müller ist staatlich anerkannte Diätassistentin, Diätküchenleiterin/DKL DGE, mit besonderer Qualifikation zur Ernährung und Verpflegung von Senioren/VDD. Seit 1988 praktisch tätige Diätassistentin und seit 2004 selbständig tätig in der Beratung von Senioreneinrichtungen. Sie arbeitet freiberuflich als Ernährungstherapeutin in ihrer eigenen Praxis. Beim DVLAB als Dozentin seit 2008 tätig.



Gerlinde Linke

Gerlinde Linke ist staatlich anerkannte Diätassistentin mit besonderer Qualifikation für Ernährung und Verpflegung von Senioren/VDD. Tätig seit 20 Jahren als Diätassistentin und Küchenleiterin in Senioreneinrichtungen in Pflegeheimen und Wohnen mit Pflege. Diverse Fortbildungen auf dem Gebiet Ernährung und Verpflegung von Senioren in Funktion Diätassistentin und Küchenleitung.



Christian Pinkert

Christian Pinkert ist Koch, zudem absolvierte er erfolgreich den Studiengang Bachelor of Business Administration Social (social BBA) und die Qualifikation zum Heimleiter. Als Leiter Fachbereich Service der Gemeinschaft Deutsche Altenhilfe GmbH steht er den Wohnstiften als Ansprechpartner für die Bereiche Küche, Service und Reinigung zur Verfügung. Darüber hinaus verantwortet Christian Pinkert u. a. den Zentraleinkauf und ist Mitglied der Hygienekommission bei der GDA.

Und weitere Referenten für Kommunikation, Gerontologie, Projektmanagement, Präsentation, Umgang mit Demenzen sowie praktisches Kochen mit neuen Techniken (z. B. Molekularküche).



Weiterbildung zum



Fachwirt für Seniorenverpflegung



Essen tut gut!

Der Mensch isst mit allen Sinnen. Er riecht, er schmeckt, er schaut. Er gibt sich kulinarischen Sinnesfreuden hin und labt sich an den Köstlichkeiten aus der Küche. Essen ist der Motor menschlichen Lebens bis ins hohe Alter!

Essen ist Wertschätzung und Verantwortung!

Mit fortschreitendem Alter verändert sich das Verhältnis zum Essen. Die Ursachen hierfür sind vielschichtig. Deshalb ist ein Spezialist gefragt, der alten Menschen gute Verpflegung, Freude am Essen und Wohlbefinden zurückbringt. Es ist jemand gefragt, der sich den reduzierten Sinneswahrnehmungen und den Wünschen alter Menschen mit der entsprechenden Fachkompetenz annimmt.

Essen ist Begegnung und Kultur!

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen bedeutet Kontakt und Kommunikation. Mahlzeiten sind das ganze Jahr, jeden Monat, jede Woche, jeden Tag über ein besonderes Erlebnis. Essen ist für viele der Höhepunkt des Tages, bei dem alle Beteiligten ihre Rolle mit großem Engagement einbringen.

Essen braucht professionelles Management

Die Weiterbildung zum Fachwirt für Seniorenverpflegung gibt den Ernährungsverantwortlichen die Kompetenz an die Hand, den speziellen Herausforderungen der Seniorenverpflegung kreativ und verantwortungsvoll, also professionell zu begegnen.

Der Fachwirt für Seniorenverpflegung verfügt über weitreichende Planungs-, Organisations- und Verpflegungskompetenzen und sieht den Senior, den Kunden, den Gast im Mittelpunkt seiner Arbeit.

Der Fachwirt für Seniorenverpflegung kennt die Zusammenhänge von Genuss, vollwertige Ernährung, Krankheit, Pflegebedürftigkeit und Medikamenten. Deshalb ist Teamwork mit den Kollegen anderer Bereiche eine Grundvoraussetzung guter Arbeit.

Der Fachwirt für Seniorenverpflegung trägt den rechtlichen Vorgaben Rechnung.

Der Fachwirt für Seniorenverpflegung vermittelt souverän und kompetent zwischen den Ernährungsbedürfnissen der Senioren und den fachlichen Ernährungsstandards.



Der Fachwirt für Seniorenverpflegung gestaltet über den reinen Küchenbereich hinaus multidisziplinär aktiv den Alltag und die Lebensqualität für die Senioren.

Lassen Sie das unser gemeinsames Anliegen sein!

Aufgaben und Verantwortlichkeiten des Fachwirts für Seniorenverpflegung

Koordinations- und Organisationsaufgaben der Seniorenverpflegung in

- ▶ ambulanten, teilstationären und stationären Einrichtungen
- ▶ geriatrischen Abteilungen
- ▶ Anlagen des Betreuten Wohnens
- ▶ Seniorenresidenzen und Wohnstiften
- ▶ Seniorenhotels
- ▶ Kurhotelbetrieben
- ▶ Reha- und Akutkliniken
- ▶ Allgemeinkrankenhäuser mit hohem Seniorenklientel und
- ▶ bei Caterern
- ▶ auf Kreuzfahrtschiffen



Management

- ▶ von Restaurants in Seniorenwohnanlagen
- ▶ von Essen auf Rädern

Beratung und Coaching

- ▶ bezüglich der Verpflegung in dezentralen Wohnformen für Senioren und
- ▶ überall dort, wo Koordinations- und Organisationsaufgaben im Bereich Seniorenverpflegung als zentrale Leistung verstanden und gebraucht werden

Die Teilnehmer erwerben mit der Weiterbildung zum Fachwirt für Seniorenverpflegung ein umfassendes Verständnis für die Bedürfnisse und Bedarfe von Senioren als wesentliches Element von Lebensqualität. Die Aufmerksamkeit der Teilnehmer wird zukünftig auf den Wirkungen ihrer erbrachten Leistungen liegen.

Weiterbildungsinhalte

- ▶ Management
- ▶ Gerontologie
- ▶ Ernährung
- ▶ Betriebswirtschaft
- ▶ Kommunikationskompetenz
- ▶ Speise- und Menüplanung
- ▶ Speisenproduktion und Logistik
- ▶ Speisenservice



Tischkultur gehört dazu

Weiterbildungsabschluss

Voraussetzungen für einen erfolgreiche Abschluss der Weiterbildung sind:

- ▶ regelmäßige Teilnahme an der Weiterbildung
- ▶ Erstellung einer Projektarbeit
- ▶ Präsentation einer Projektarbeit im Rahmen eines Abschlusskolloquiums

Der erfolgreiche Abschluss wird mit einem Zertifikat bestätigt.

Referenten u. a.

- ▶ Sascha Kühnau, Dipl.-Oecotrophologe (FH), EOQ Quality Systems Auditor
- ▶ Melanie Müller, Diätassistentin DKL/DGE mit Zusatzqualifikation für Ernährung und Verpflegung von Senioren/VDD
- ▶ Gerlinde Linke, Diätassistentin, Küchenleiterin
- ▶ Christian Pinkert, social BBA

Weiterbildungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Ausbildung in den Bereichen

- ▶ Koch/Köchin
 - ▶ Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin
 - ▶ Diätassistent/Diätassistentin
 - ▶ artverwandte Berufe im Lebensmittel verarbeitenden Bereich
- und
- ▶ eine 5-jährige Berufserfahrung