

Ernährungsempfehlungen für Menschen mit Behinderung

Seminar-Ziel:

Essen und Trinken nimmt im Alltag einen besonderen Stellenwert ein. Die optimale Verpflegung für Menschen mit Behinderung erfordert individuelle Lösungswege in kleinen Schritten. Zu berücksichtigen sind unterschiedliche Erkrankungen, persönliche Vorlieben und Fähigkeiten, die einen entscheidenden Einfluss auf die eigenverantwortliche Versorgung haben. Gemeinsam entwickeln wir Ansätze, wie der Baustein Ernährung durch eine bedarfsgerechte und ausgewogene Verpflegung im Alltag, aber auch mit Ernährungsbildungsangeboten in der Einrichtung optimal umgesetzt werden kann.

Seminar-Inhalt:

- Zielgruppengerechte Ernährung – Ess- und Trinkverhalten im Alltag
- Kurzvorstellung ausgewählter Erkrankungen – das müssen Sie beachten
- Kau- und Schluckbeschwerden – Ernährungslösungen im Überblick
- Vorstellung von Schulungskonzepten in einfacher Sprache
 - Hygieneschulung – für jeden leicht verständlich
 - Gesunde Ernährung – praxisnahe Ernährungsschulung mit interaktiven Modulen
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter, die sich in Ihrer Werkstatt bzw. ambulanten Wohnstätte mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchen-, Hauswirtschafts- und Betreuungskräfte sowie Pädagogen/-innen.



Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin

Ernährungsberaterin für Unternehmen und Werkstätten für Menschen mit Behinderung

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin Care

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

19.2.2020

09:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 95,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 190,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.