

Ernährungsanforderungen im Alter

Seminar-Ziel:

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung wirkt sich positiv auf unser Wohlbefinden aus – dies gilt für Menschen jedes Alters. Im Alter können Veränderungen auftreten, die zum Teil das Ess- und Trinkverhalten beeinflussen. Die Umsetzung einer optimalen Verpflegung sowie das Erhalten des „Wohlfühlfaktors Ernährung“ stellt Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung vor eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Im Seminar aktualisieren Sie Ihr Wissen und werden sensibilisiert, Ernährungsanforderungen im Berufsalltag zu erkennen. Sie erhalten Impulse, wie Sie passende Verpflegungslösungen bedarfsgerecht umsetzen können

Seminar-Inhalt:

- Grundlagen der Ernährung
- Anforderungen an die Ernährung von Menschen mit Demenz
- Essen und Trinken bei Kau- & Schluckbeschwerden
- Ernährungslösungen bei Mangelernährung
- Ernährung ist mehr als nur Nahrungsaufnahme – Anforderungen an die Mahlzeitenatmosphäre
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Mitarbeiter/-innen von Senioreneinrichtungen

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Sie bekommen einen Einblick in die Empfehlungen, um die Ernährungssituation Ihrer Bewohner zu erleichtern. Das Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, sich mit anderen Teilnehmern über die Umsetzung im Arbeitsalltag auszutauschen.



Referentin:

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin Care

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin

Senior Beraterin apetito consult

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum,
Rheine

14.5.2020

9:00 – 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.