

Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden



Seminar-Ziel:

Essen und Trinken sind wichtig für Genuss und Wohlempfinden, denn sie halten Leib und Seele zusammen. Die Aufnahme von Speisen kann durch Kau- und Schluckbeschwerden (stark) beeinträchtigt sein und die Lebensqualität sehr negativ beeinflussen. Häufig ist eine Mangelernährung die Folge.

Mit der neuen Produktlinie „winVitalis“ bietet apetito innovative und gleichzeitig genussvolle pürierte Menüs für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen.

Seminar-Inhalt:

- Ursache und Folgen von Kau- und Schluckbeschwerden
- Wie funktioniert der Schluckvorgang?
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Konsistenzstufenplan
- Ernährungslösungen bei Mangelernährung
- Beobachtung des eigenen Schluckvorgangs – Selbstversuch Schluckstörungen
- winVitalis Menüverkostung
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppen sind die Personen, die in ihrem beruflichen Alltag mit Kau- und Schluckbeschwerden in Berührung kommen, wie z.B. Logopäden, Mitarbeiter von Senioreneinrichtungen, Pflege- und Mahlzeitendiensten.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

In diesem Seminar lernen Sie viel über Kau- und Schluckbeschwerden, um die Lebensqualität der Betroffenen zu steigern.

Dabei haben Sie die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über praktische Umsetzungen in der Seniorenverpflegung auszutauschen.



Referentinnen:

Gesa Dannemann

Diplom-Oecotrophologin
Ernährungsberaterin Menüservice

Astrid Wessels

Fachtherapeutin für Dysphagie

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum,
Rheine

20.5.2020

9:00 bis 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist dieses Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 190,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

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



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar (ohne Logopädin, aber auf Ihre Belange zugeschnitten) 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.