

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

## Was sind die Inhalte des Seminars?

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. In diesem Seminar wollen wir Ihnen folgende Themen näherbringen:

- 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

## 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.

## Für wen eignet sich das Seminar?

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.

## Was ist im Preis inbegriffen?

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



### Referenten:

Gesa Dannemann

Diplom-Oecotrophologin  
Ernährungsberaterin Menüservice

Astrid Wessels

Fachtherapeutin für Dysphagie  
Logopädin

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

21.05.2019

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



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.

