

Optimale Umsetzung der Ernährungsanforderungen für Menschen mit Behinderung

Was sind die Inhalte des Seminars?

Für Menschen mit Behinderung ist Essen mehr als nur reine Nahrungsaufnahme. Die optimale Verpflegung erfordert individuelle Lösungswege in kleinen Schritten. Sie ist ganzheitlich zu betrachten, da weitere Aspekte wie „Teilnahme am Zusammenleben“, „Weiterentwicklung der persönlichen Fähigkeiten“ und „Fürsorge“ an Bedeutung gewinnen. Mit einer gesundheitsförderlichen und ausgewogenen Verpflegung, aber auch mit Ernährungsbildungsangeboten, kann der Baustein Ernährung in der Einrichtung optimal umgesetzt werden.

- Allgemeine Grundlagen der Ernährung
- Diäten und Kostformen – Was müssen Sie beachten?
- Vorstellung des Ernährungsbildungskonzepts für Werkstätten – Wie kann die Umsetzung in der Praxis aussehen?
- Hygiene – Eine besondere Anforderung für die Werkstatt
- Betriebsbesichtigung

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihr Wissen über eine ausgewogene Ernährung und die praktische Umsetzung für Ihre Mitarbeiter vertiefen möchten, dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Verpflegung in Werkstätten auszutauschen.

Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind alle, die sich in Ihrer Werkstatt bzw. ambulanten Wohnstätte mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, Hauswirtschaftskräfte sowie Pädagogen/-innen.

Was ist im Preis inbegriffen?

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



Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,
Ernährungsberaterin für Unternehmen
und Werkstätten für Menschen mit Behinderung

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

07.11.2019

09:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., 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.