

Ernährungs- Fortbildungen

2021 Deutschland

Für Küchen-, Pflege- und Service-Personal in der Altenhilfe

Diese Veranstaltungen erfüllen die Voraussetzungen zur Fortbildungsverpflichtung nach § 80 SGB XI Absatz (2) und § 132a SGB V, Absatz (1) 3. und Absatz (2)

**Anerkannt und bepunktet bei den Pflege-
und Ernährungsfachverbänden**



Veranstaltungsübersicht

- ✓ Konsistenzdefiniertes Essen
- ✓ Ernährung bei Demenz
- ✓ Schlucktraining
- ✓ Hygiene-Coaching
- ✓ Hygieneschulung mit Pflichtbelehrung



Schlucktraining ©

- Etwa 50% der Bewohner von Altenhilfeeinrichtungen leiden unter Schluckstörungen, bedingt durch geschädigte Nerven, als Folge eines Schlaganfalls oder durch den degenerativen Abbau des Nervengewebes im Gehirn.
- Alzheimer und demenziell erkrankte Bewohner machen einen immer bedeutenderen Anteil der Einrichtungsbelegung aus.
- Schluckstörungen beeinträchtigen die Selbständigkeit und damit die Lebensqualität erheblich.
- Sie begünstigen Mangelernährung und verursachen hohen Personalaufwand beim Anreichen der Mahlzeiten.
- In Akuteinrichtungen sind bei der Aufnahme ca. 60% der Patienten, die älter als 75 Jahre sind, untergewichtig.
- Unselbstständige Mundhygiene und Aspirationspneumonien haben eine statistisch hohe Korrelation.

Ziele

- ✓ Mangelernährung vorbeugen
- ✓ Vermeiden von Aspirationspneumonien
- ✓ Lebensqualität und -motivation erhalten
- ✓ Personalaufwand beim Anreichen der Mahlzeiten optimieren

Das Schlucktraining befähigt Ihre Pflegemitarbeiter und Präsenzkräfte dazu, effizienter und mit höherer Qualität, beim Essen zu unterstützen, was der Zeit und dem QM Ihrer Einrichtung zu Gute kommt.

Ort	Inhouse, Online* oder in unserem Seminarsaal mit Lehrküche
Termin	Nach Absprache
Dauer	½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr oder nach Absprache
Kosten	609,- €, zzgl. Nebenkosten** und MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

Konsistenzdefiniertes Essen ©

Im Alter führen Demenz oder die Folgen eines Schlaganfalls sehr häufig zu Kau- und Schluckbeschwerden oder auch dazu, den Umgang mit Messer und Gabel nicht mehr zu beherrschen. Hierfür gibt es eine Reihe konsistenzdefinierter Essensangebote, wie Fingerfood, passiertes und ggf. angereichertes Essen, die die Selbstständigkeit beim Essen ermöglichen.

Dies hilft Lebensqualität zu erhalten, Appetit anzuregen, Mangelernährung vorzubeugen und Personalsressourcen gezielt einzusetzen.

Inhalte

- ✓ Andicken von Kaffee, Bier, Wein, Sekt, etc.
- ✓ Die richtige Konsistenz
- ✓ Auswahl der richtigen Lebensmittel und Speisenplangestaltung für konsistenzdefinierte Essensangebote
- ✓ Küchentechnische Voraussetzungen und kennen lernen geeigneter Hilfsmittel
- ✓ Küchenablaufplanung Zeitgewinn
- ✓ Zubereitung der passierten Speisenangebote
- ✓ Herstellen und anrichten von Fingerfood-, pürierter- und passierter Kostvariationen
- ✓ Bekömmlich & optimal ausgewogen
- ✓ Geschmacklich lecker
- ✓ Genuss statt Verzicht zur Vorbeugung von Mangelernährung
- ✓ Kreativ & optisch ansprechend

Ort	In unserem Seminarsaal mit Lehrküche
Termin	Nach Absprache
Dauer	½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr oder nach Absprache
Kosten	609,- €, zzgl. Nebenkosten** und MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

Ernährung bei Demenz ©

Essen bei Demenz wird oft zum Drahtseilakt für Personal, Bewohner, Angehörige und die Betroffenen selbst. Durch die speziellen Bedürfnisse ergeben sich Besonderheiten der Ernährung. In den Empfehlungen werden Gesichtspunkte der Ernährungs-Psychologie und Physiologie genauso berücksichtigt, wie ethisch- moralische oder soziale Aspekte.

Wir stellen Ihnen „Eating by walking“ und „Fingerfood“ als Ansätze einer Ernährung bei Demenz vor. Und wir führen Sie Schritt für Schritt mit Kurzvorträgen und unter Einbeziehung des Potentials der Teilnehmer zu möglichen Vor-/Nachteilen sowie Lösungsansätzen. Ebenso erarbeiten wir dabei wie diese Erkenntnisse umgesetzt werden können.

Ziel dieser halbtägigen Schulung ist es, Ihre Kenntnisse zu ergänzen und auf den neusten wissenschaftlich anerkannten Stand zu bringen.

Inhalte

Die Inhalte setzen sich zusammen aus einem Vortrag mit Anschauungsbeispielen und Arbeitsgruppenfragen zur Umsetzung von „Fingerfood“ und „Eating by Walking“ in der Einrichtung.

- ✓ Ernährung im Alter
- ✓ Bedarf bei Demenz im Alter
- ✓ Mangelernährung bei Demenz
- ✓ Fingerfood
- ✓ Eating by Walking
- ✓ Alkohol für Demenzkranke
- ✓ Nahrungsverweigerung
- ✓ Kleingruppenarbeit mit Ergebnispräsentation

Ort	Inhouse, Online* oder in unserem Seminarsaal mit Lehrküche
Termin	Nach Absprache
Dauer	½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr oder nach Absprache
Kosten	568,- €, zzgl. Nebenkosten** und MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

Hygiene-Coaching ©

Das Hygiene-Coaching ist für Betriebe ein Instrument, um die gesetzlichen Hygieneanforderungen sicher zu erfüllen und um den Verbraucherschutz zu gewährleisten. Es stellt eine Praxishilfe dar und ist konzipiert für GV- und Gastronomie-Betreiber.

Das Audit wird durch Fachkräfte durchgeführt mit Begehung im laufenden Betrieb und erfasst an rund 130 hygiene-relevanten Kontrollpunkten den verbindlichen IST-Stand. Kontrollbereiche sind:

- ✓ **Betrieb und Bedarfsgegenstände**
- ✓ **Warenannahme**
- ✓ **Lagerung**
- ✓ **Umgang mit Lebensmitteln**
- ✓ **Checklistencontrolling**
- ✓ **Personalhygiene**

Im Auswertungsgespräch werden Praxisempfehlungen nach Prioritäten gegeben, um Mängel beheben zu können.

Dadurch kann jeder amtlichen Kontrolle mit Sicherheit gut vorbereitet entgegengesehen werden. Das Audit findet auf Basis der aktuell geltenden Gesetze statt.

Ort	Inhouse
Termin	Nach Absprache
Dauer	Je ½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr
Kosten	Je 568,- €, zzgl. Nebenkosten** und MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

Hygiene-Pflichtschulung und Pflichtbelehrung ©

Pflichtgemäß nach VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Infektionsschutzgesetz (IFSG) werden die MitarbeiterInnen über die arbeitsplatzbezogenen Fragen der Lebensmittelhygiene nach VO(EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII sowie über die Tätigkeits-/Beschäftigungsverbote und Mitteilungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz §§42, 43 belehrt.

Ort	Inhouse oder Online*
Termin	Nach Absprache
Dauer	Je ½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr
Kosten	Je 568,- €, zzgl. Nebenkosten** und MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**



Kontakt und Buchung

Die Veranstaltungen können nach Terminvereinbarung verbindlich gebucht werden. Für Fragen oder ein Angebot stehen wir gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Tel. 0511.473 97 09
info@sonja-habermann.de
www.sonja-habermann.de

Habermann Gesundheitstraining-Ernährung GmbH
Schiffgraben 33, 30175 Hannover

* Online ggf. Abweichungen der Inhalte möglich

** Nebenkosten: Fahrtkosten PKW 0,50 €/km, An- und Abfahrtszeit 25,00 €/Zeit-Std., Übernachtungspauschale 50,00 €/Nacht