

Fortbildung

25.08.2026 09:30 Uhr - 26.08.2026 16:00 Uhr

Hochkalorische Speiseangebote im traditionellen Küchenbetrieb selbst herstellen

VERANSTALTUNG FÄLLT AUS!

Mangelernährung kann eine Vielzahl von Ursachen haben. Dieses auch im Expertenstandard Ernährungsmanagement geforderte Assessment wird im Arbeitsalltag selten so gründlich umgesetzt, dass die abgeleiteten Maßnahmen auch wirklich erfolgreich sein können. Erst wenn diese Ursachen ergründet sind, müssen diese gezielt durch geeignete Maßnahmen angegangen werden.

Wenn beispielsweise ein biografisch bedingter BMI von 17 vorliegt, kann eine heimliche Essensanreicherung zur totalen Nahrungsverweigerung führen. Sie lernen für die unterschiedlichen Ursachen der Mangelernährung Lösungsbeispiele für den Servicealltag und die unterschiedlichen Möglichkeiten der Anreicherung kennen. Dabei stehen zuallererst angebotstechnische Möglichkeiten, in zweiter Linie zubereitungstechnische Möglichkeiten und erst in dritter Linie die industriellen Anreicherungsmöglichkeiten im Vordergrund.

Am zweiten Seminartag werden gemeinsam Verpflegungsangebote für Mangelernährte zubereitet und an Senioren verteilt.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Wesen der Mangelernährung
- Assessment nach Expertenstandard als Handlungsgrundlage
- Maßnahmen im Service
- Anreicherungsmöglichkeiten durch gezieltes Lebensmittelangebot
- Zubereitungstechnische Anreicherung
- Industrielle Anreicherung
- Praktische Umsetzung

Zielgruppe:

Mitarbeiter/innen aus den Bereichen Pflege und Animation, der Küche, Hauswirtschaft, der Ergotherapie, zusätzliche Betreuungskräfte gemäß § 43b und § 53c, Betreuungsassistenten, Interessierte

Die Fortbildung ist als Aufbauseminar für zusätzliche Betreuungskräfte gemäß der RL nach §§ 43 b und 53c SGB XI geeignet.

Termin:

25.08.2026 09:30 Uhr - 26.08.2026 16:00 Uhr

Kosten:

395,00 €

(inkl. MwSt., Arbeitsunterlagen, Verpflegung und Übernachtung im DZ)

Veranstaltungsort:

Caritas

Grimmaer Straße 8

04687 Trebsen OT Seelingstädt

www.schloss-seelingstaedt.de

Referent(inn)en:

Sascha Kühnau (Dipl. Oec.-troph. (FH), EOQ Quality Systems Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung Berlin)

Ansprechpartner:

Tina Kaps (info@schloss-seelingstaedt.de, (03437) 702311)

Veranstalter:

Caritasverband Bildungshaus Schloss Seelingstädt