

Mit den Händen genießen: Fingerfood für die Verpflegung dementiell veränderter Menschen

Thema

Menschen mit dementiellen Veränderungen genussvoll und bedarfsgerecht zu verpflegen, gehört zu den anspruchsvollsten Aufgaben im hauswirtschaftlichen Alltag. Eine besonders praxistaugliche Form ist die Fingerfood-Verpflegung – handlich, leicht zu essen und individuell anpassbar. In diesem Seminar lernen Sie, worauf es bei der Auswahl und Zubereitung von Fingerfood für dementiell veränderte Menschen ankommt. Gemeinsam erarbeiten Sie die wichtigsten Merkmale geeigneter Speisen und setzen das Gelernte direkt um. Die Teilnehmenden bereiten ausgewählte Beispiele selbst zu und probieren diese aus – inklusive Reflexion, welche Angebote sich für die eigene Einrichtung eignen. Die praktische Anwendung steht dabei im Mittelpunkt – unterstützt durch die Wiederholungsbelehrung nach §§ 42f IfSG.

Inhalte

- Grundverständnis für die Bedürfnisse dementiell veränderter Menschen
- Merkmale und Anforderungen an Fingerfood-Angebote
- Praxisbeispiele für dementengerechte Speisen
- Zubereitung ausgewählter Fingerfood-Gerichte (inkl. Wiederholungsbelehrung nach §§ 42f IfSG)
- Gemeinsame Verkostung und Reflexion der Einsatzmöglichkeiten

Referent **Sascha Kühnau**, Dipl. Oecotroph. (FH), Koch für alle Fälle

Termin **1. Oktober 2026** Seelingstädt

Mitzubringen: Schürze oder Kochjacke, Kopie der Pflicht-Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Kurszeit 9 – 16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter info@schloss-seelingstaedt.de gebucht werden.

Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 195
	Sonstige	€ 259

Verpflegung	€ 55
--------------------	------

Anmeldung: <https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/der-verband/veranstaltungen/anmelden/>