

Gestern Großküche, morgen Hausgemeinschaft – So geht's

Donnerstag, 14. März 2019 9.30 - 17.00 Uhr

<u>PariSERVE – Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH</u>

Zum Posthorn 3 | 24119 Kiel-Kronshagen

Im Rahmen der Quartiersorientierung in der Altenpflege stellen sich immer mehr Einrichtungen die Frage, wie die neuen Wohnkonzepte sinnvoll verpflegt werden können. Im Vordergrund stehen die unmittelbare Bewohnerorientierung, eine maximale Bewohnerbeteiligung und eine bewohnernahe Herstellung der Verpflegung. So kann eine weitgehende Alltagsnormalität mit inklusiver basaler Stimulation wesentlich besser gestaltet werden.

Dazu müssen die verschiedenen Stufen der Verpflegungsgestaltung von der Speisenplanung, Einkauf, Lagerung, Zubereitung bis hin zur Verteilung bewusst geplant werden. Das erfordert einen hohen Grad an professioneller Fachlichkeit und Flexibilität.

In diesem Seminar werden die Erfahrungen aus Einrichtungen der Eingliederungshilfe bewusst genutzt. Denn so können die aus diesem Bereich bekannten Schwierigkeiten von Beginn an vermieden werden.

Wichtige Achtungspunkte werden in diesem Seminar zusammengetragen und besprochen.

Schwerpunkte

- Entwicklungen in sozialen Einrichtungen
- Wesentliche Prozessschritte in der Verpflegung und deren traditionell professionelle Umsetzung in der Großküche
- Mögliche Umsetzungsvarianten in Hausgemeinschaften und anderen dezentralen Versorgungsformen
- Achtungspunkte bei der professionellen Verpflegungsgestaltung

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus Küche und Hauswirtschaft, Verpflegungsverantwortliche bei Trägern und Einrichtungen

Referent / Veranstalter Sascha Kühnau / PariSERVE

Für Mitglieder der PariSERVE -Einkaufsgemeinschaft€ 100,00

Für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen€ 200,00 Für Nichtmitglieder € 300,00

PariSERVE, Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH, Zum Posthorn 3 | 24119 Kronshagen, +49 431 53738-0 info@pariserve.de