

SCHNITTSTELLEN ZU NAHTSTELLEN IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

Wie alle Beteiligten gut zusammenarbeiten können

Die Verpflegung in den Einrichtungen der Altenhilfe und Pflege umfasst Prozessschritte in allen Bereichen, wie z.B. Pflege, Hauswirtschaft und Küche. Jeder Bereich muss dafür seine besondere Fachlichkeit einbringen. Nur dann kann eine genussvolle und ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung umgesetzt werden.

Im Seminar arbeiten Sie, aufbauend auf den besonderen Fachkenntnissen jedes Bereiches, die Gestaltungsmöglichkeiten bei der täglichen Verpflegung heraus. Sie tragen wichtige Faktoren aller Fachbereiche zusammen, die es für die Verpflegungsqualität bewusst sicherzustellen gilt.

Zielgruppe

Zielgruppe Heimleitungen, Ernährungsbeauftragte, Küchen-, Hauswirtschaft-, Pflegedienstleitungen, Verantwortliche des Betreuungsbereiches

Inhalte

- Relevante Einzelprozesse im Verpflegungsprozess
- Nahtstelle in der Verpflegung
- Kompetenzen der Professionen
- Bedarfe der Professionen
- Potentieller Beitrag jeder Profession zum Gesamtprozess

Methoden

Präsentation, Diskussion und Gruppenarbeit

Dozent*in:

[Sascha Kühnau](#)

(Oecotrophologe (FH), Referent und Berater Koch für alle Fälle)

Kosten:

245 EUR

Mitglieder: 184 EUR

Seminar-Nr:

F-A 25-11-25

Anmeldung bis:

04.11.2025

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
25.11.2025 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	