



Mangelernährung vielseitig begegnen

Seminar **28**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Die Ursachen für Mangelernährung sind ebenso vielfältig wie die Menschen, die wir verpflegen. Dementsprechend unterschiedlich müssen die Maßnahmen ihrer Vorbeugung oder Bekämpfung sein. Ein gezieltes umfassendes Assessment, wie es auch der Expertenstandard Ernährungsmanagement vorsieht, ist also Voraussetzung für die Auswahl der individuell passenden Methode. Im Seminar werden die unterschiedlichen Ursachen für Mangelernährung vorgestellt und passende Lösungsbeispiele erarbeitet. Dabei stehen sowohl Maßnahmen für den Servicealltag als auch für die Speisenproduktion im Vordergrund. Küchen- und angebotstechnische Möglichkeiten werden ebenso wie industrielle Anreicherungsmöglichkeiten von Speisen thematisiert.

Ziel Die Teilnehmerinnen kennen die essentielle Bedeutung des Assessments und leiten davon effektive Maßnahmen ab. Sie wissen um geeignete Möglichkeiten der Einflussnahme und können diese gezielt für die Situation in ihrer Einrichtung auswählen. Sie erarbeiten unterschiedlichste Methoden zur Steigerung des Energiegehalts der angebotenen Speisen.

Inhalte

- Formen, Hintergründe und Problematik der Mangelernährung
- Das Assessment als Handlungsgrundlage
- Maßnahmen und Hilfestellungen für Küche und Service
- Geeignete Speisen gezielt auswählen
- Speisen küchentechnisch anreichern
- Einsatz industriell angereicherter Speisen

Referent **Sascha Kühnau**, Dipl.oec.troph. (FH), QM Auditor, Freier Journalist, Koch

Termin/Kursort **30. September 2019** Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210

Verpflegung € 38

Anmeldeschluss **16. August 2019**

