Termine:

13.02.14 Karlsruhe 28.05.14 Düsseldorf 02.09.14 Halberstadt



Eigener Herd ist Goldes wert

Wenn Senioren in ein Heim einziehen, suchen sie nach Vertrautem und Sicherheit gebenden Rahmenbedingungen. In ihrem neuen Zuhause erwarten sie eine weitgehende Lebensnormalität. Dieses oft versprochene "Zu Hause" wird von den Bewohnern unter anderem daran festgemacht, ob im Hause selbst gekocht wird. Es gibt die Sicherheit, dass kurzfristig auf besondere Verpflegungsbedarfe reagiert werden kann. Es zeugt von Kompetenz, den Lebensalltag erlebnisorientiert zu gestalten.

Im Seminar wird erarbeitet, was die wesentlichen Parameter für die Wahrnehmung dieser Kompetenz ist. Diese gilt es transparent und dynamisch in der Öffentlichkeitsarbeit darzustellen. Denn diese Parameter sind für zukünftige Bewohner und deren Angehörige verständlich, nachvollziehbar und leicht vergleichbar. In der täglichen Arbeit gilt es diese Kompetenz im gesamten Haus durch alle Mitarbeiter mit Leben zu erfüllen. Dies muss ein wesentliches Augenmerk jeder Heimleitung, hauswirtschaftlichen und pflegerischen Leitungskraft sein.

Zielgruppe:

Leitungs- und Führungskräfte, Verpflegungsverantwortliche, Fachwirte f. Seniorenverpflegung, HWL, PDL

Management-Seminar - Tagesablauf: 09.00 - 15.00 Uhr

- Eckpunkte der Lebensnormalität von Senioren
- Verpflegung im Lebensalltag von Senioren
- Einfluss der Verpflegung auf das Lebensgefühl
- Verpflegungskompetenz im Marketing des Hauses
- Aspekte im Führungsalltag

Tagungsgebühr: 180,00 € (für DVLAB-Mitglieder sind zwei Veranstaltungen aus den Reihen Managementseminare/Betriebsbesichtigungen/Fachtage pro Jahr kostenlos)

Referent:

Sascha Kühnau



Sascha Kühnau bietet seit 1997 Schulungen und Beratung auf dem Gebieten der gesamten Hauswirtschaft an.

Praxisorientiert zeigt er als Fachwirt für Hygiene- und Reinigungstechnik Verbesserungspotentiale in der Hygiene, Raumpflege und Wäscheversorgung in Alten- und Behinderteneinrichtungen auf.

Als QM Auditor unterstützt er Einrichtungen bei der bewohnerorientierten Weiterentwicklung des QM-Systems.

Die Gesundheitsförderung unterstützt er durch gezielte Personalentwicklungen als Multiplikator der BGW.

Themen rund um die genussvolle Verpflegung bietet der Dipl. Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle bundesweit an.

Fax-Anmeldung (05121) 289 28 79



Management-Seminar Eigener Herd ist Goldes wert

□ 13.02.2014 Karlsruhe
 □ 28.05.2014 Düsseldorf
 □ 02.09.2014 Halberstadt

Hiermit melden wir folgende Teilnehmende verbindlich an:

DVLAB- nicht Mitglieds- DVLAB- Nr. Mitglied
NI
Name, Vorname
Funktion
Straße
Telefon / Telefax
E-Mail Adresse
Einrichtungs-Stempel

Veranstaltungsgebühr inkl. Verpflegung: 180,00 € (inkl. 19 % MwSt.)

Für DVLAB-Mitglieder sind zwei Veranstaltungen aus den Reihen Fachtage, Management-Seminare und Einrichtungsbesichtigung pro Kalenderjahr kostenlos.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Buchungsbestätigung, sofern noch Plätze frei sind – andernfalls informieren wir Sie sofort. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt. Der genaue Tagungsort wird Ihnen auf der Rechnung mitgeteilt. Die Veranstaltungsgebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Bei Stornierung der Teilnahme bis zu 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden bei zahlenden Teilnehmern 60 % der Veranstaltungsgebühr zurückerstattet. Danach oder bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist möglich.

Eine kostenlose Teilnahme von DVLAB-Mitgliedern kann spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn storniert werden. Sonst gilt die Veranstaltung als besucht und eine freie Veranstaltung verfällt in dem Kalenderjahr. Eine Vertretung ist bei kostenlosen Teilnahmen nicht möglich.