

Spezialkurs für Profis in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

**Aktuelle Kostform im Heim und Spital –
Fingerfood und Mangelernährung**

Mangelernährung – ein unterschätztes Problem

Während Themen wie Dicksein und Übergewicht die allgemeine Ernährungsdiskussion dominieren, zeigt sich das Problem in Heimen und Spitälern oft von der umgekehrten Seite: Mangelernährung. Diesem weit verbreiteten Phänomen wird viel zu wenig Beachtung geschenkt. Mangelernährung stellt sich ein, wenn Menschen aus verschiedensten Gründen nicht mehr fähig oder motiviert sind, ausgewogen und genug zu essen. Hohes Alter, chronische Krankheiten, Verlust der Selbstständigkeit, aber auch eine ungünstige Form der Darreichung können dazu führen, dass die Nahrungsaufnahme einseitig oder zu knapp erfolgt.

**Fingerfood: Hemmschwellen abbauen
und wieder mit Genuss essen**

Was sich in der Gastronomie als unkomplizierter und beliebter Trend entwickelt hat, kann auch im Spital oder Heim genau die richtige Lösung sein. Essen mit den Fingern, kleine und feine Portionen geniessen, Neues entdecken – so macht Ernährung wieder Spass. Die physischen und psychischen Barrieren können umgangen werden und die Nahrungsaufnahme erfolgt mit Genuss und im richtigen Mass.

Unser Kurs

Mangelernährung im Alters- und Pflegeheim oder im Spital muss zuerst einmal diagnostiziert werden. Wir zeigen Ihnen, wie man die Anzeichen einer Mangelernährung rechtzeitig erkennen und die Mahlzeiten entsprechend anreichern und ausgewogener zubereiten kann. Mit theoretischem Grundwissen, Vorschlägen, Rezepten und einer Degustation lernen Sie, wie man das Problem erkennt, anpackt und löst.

Anschliessend geht es um das Essen mit den Fingern, oder eben um «Fingerfood». Wie führe ich Heimbewohnerinnen oder Spitalpatienten an diese noch ungewohnte Essensweise heran? Wie lässt sich der Menüplan kreativ und rationell auf Fingerfood-Esser umstellen? Auch hier zeigen wir Ihnen anhand von Beispielen, Präsentationsformen und einer Gruppenarbeit, wie man zweckmässige und ansprechende Fingerfood-Ideen selber entwickelt. Sie werden durch die umfangreiche Rezeptsammlung inspiriert und sind nach dem Kursbesuch fähig, Ihre Heimbewohner und Patientinnen mit neuen Ideen zu überraschen.

Dieses Weiterbildungsmodul eignet sich für Köche und Gastronomieverantwortliche in Alters- und Pflegeheimen oder Spitälern. Besonders aber auch für Leitungsverantwortliche und Pflegemitarbeitende von innovativen und lösungsorientierten Institutionen. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

Referenten

Annemarie Meier Bosshard, dipl. Ernährungsberaterin HF, und Ernst Tschanz, Küchenchef und Fingerfood-Experte, unterstützt durch das Forum Culinaire Team

Programm

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.30 Referat «Mangelernährung im Heim und Spital»
- 10.45 Referat «Fingerfood für wen geeignet? Vorgehen und Nutzen»
- 11.50 Gruppenarbeit, Präsentation, Degustation
- 13.30 Mittagessen
- 15.15 Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 200.– pro Person (inkl. Kursdokumentation und Mittagessen).

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn. Kostenfreie Abmeldung bis 5 Tage vor Kursbeginn möglich.

**Fachwissen aufbauen – erfolgreicher arbeiten:
Wir zeigen Ihnen wie.**

