

**Spezialkurs für Profis in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie**

**Essen als Erlebnis im Alter –  
neuzeitliche Seniorenverpflegung**

**Mit Essen Freude bereiten**

In Altersheimen und -residenzen nimmt das Essen einen besonders hohen Stellenwert ein. Eine schmackhafte, abwechslungsreiche Verpflegung trägt viel zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner bei. Für viele Senioren ist das Essen ein tägliches Highlight in der Tagesstruktur. Mangelnde Inspiration, fehlende Motivation, Routine und falsche Rahmenbedingungen führen leider oft schleichend zu einer Verschlechterung des Angebots.

**Unser Kurs**

Mit kreativen Vorschlägen und «gluschtigen» Gerichten zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihr Angebot ergänzen oder erneuern können. In vier Teilen lernen Sie die Grundsätze der Ernährungslehre für die Seniorenverpflegung kennen. Sie lernen anhand von Theorie, Umsetzungsvorschlägen und Degustation, wie wichtig Proteine, Nahrungsfasern, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine und Wasser im Alter sind. Gleichzeitig geht es darum, den Wert des Essens als Erlebnis im Alter zu erkennen: Wir motivieren Sie, Neues anzupacken und umzusetzen. Sie erhalten eine Fülle von Ideen und Vorschlägen zur Ergänzung Ihres Speiseangebots und Tipps und Tricks für eine anregende Präsentation der Speisen.

**Dieses Weiterbildungsmodul eignet sich für Köche und Gastronomieverantwortliche in Altersinstitutionen, aber auch für Leitungsverantwortliche von innovativen und lösungsorientierten Institutionen. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).**

**Referenten**

Annemarie Meier Bosshard, dipl. Ernährungsberaterin HF, unterstützt durch das Forum Culinaire Team

**Programm**

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.30 Grundsätze der Seniorenverpflegung
- 10.15 Proteine; Theorie, Umsetzung und Degustation
- 11.15 Praktisches Umsetzen in Gruppen
- 11.35 Nahrungsfasern, Kohlenhydrate und Fett; Theorie, Umsetzung und Degustation
- 13.50 Mittagessen
- 14.30 Vitamine und Wasser; Theorie, Umsetzung
- 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.

**Wir freuen uns auf Sie und inspirieren Sie gerne.**

