

Spezialkurs für Profis in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Wenn der Mensch vergisst, was er is(s)t

Wie bringen wir Demenzerkrankte dazu, wieder gern zu essen?

Unsere Lebenserwartung steigt und damit nimmt auch die Zahl von demenzkranken Menschen zu. Kognitive Defizite, die meist als Vergesslichkeit wahrgenommen werden, zeigen auch vielfältige Auswirkungen auf die Ernährung. Menschen mit Demenz nehmen anders wahr, haben Ängste, leben einen eigenen Rhythmus, sind unruhig und oft auch nicht mehr fähig, sich eigenverantwortlich zu ernähren. Mit speziellen Kostformen und neuen kreativen Ideen können wir als Fachleute viel dazu beitragen, dass Essen wieder mehr Lebensqualität, Genuss und Wohlbefinden in den Alltag bringt. Wir können gezielt auf krankheitsbedingte Begleiterscheinungen eingehen und Risiken wie Mangelernährung oder Dehydration verhindern.

Unser Kurs

In unserem Fachkurs zeigen wir Ihnen, wie sich das Krankheitsbild Demenz auf das Ess- und Trinkverhalten auswirkt. Sie erfahren in konzentrierter Form das Wichtigste über Ernährungsprobleme, Energiebedarf, Wahrnehmungs- und Verhaltensveränderungen demenzkranker Menschen. Gemeinsam versuchen wir, uns in Essbiografien von Patientinnen und Patienten hineinzusetzen und lernen, wie wir Empfindungen und Wahrnehmungen stimulieren und anregen können.

Wir befassen uns mit der Thematik von Intoleranzen, Mangelernährung und den Grundsätzen der Menüplanung im Spannungsbogen von Wohlbehagen und Versorgungsdefizit. Sie lernen spezielle Kostformen aber auch Tricks und Lösungen kennen, die Sie im Alltag erfolgreich einsetzen können.

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

Referenten

Das Forum Culinaire Team, unterstützt durch Annetta Meier Bosshard (dipl. Ernährungsberaterin HF) und durch Markus Biedermann (eidg. dipl. Küchenchef und Gerontologe).

Programm

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.45 Ernährungsempfehlungen für Senioren mit Demenz (Teil 1)
- 10.40 Umsetzen und selber erleben in Gruppen
- 11.40 Theoretischer Input (Teil 2)
- 13.00 Praktische Gruppenarbeit
- 15.00 Blick in die Zukunft
- 16.00 Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 290.– pro Person

(Mitglieder Kochverband CHF 240.–)

inkl. Kursdokumentation und Mittagessen.

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn.

Kochen für Menschen mit Defiziten ist eine hohe Kunst – lassen Sie sich auf das spannende Thema ein!

