

DEMENZ

Ernährung ist ein Grundbedürfnis aller Menschen



Erhöhter Kalorienbedarf, Ruhelosigkeit und eine zunehmende Entfremdung: Eine Demenzerkrankung kann vieles verändern und macht die optimale Verpflegung immer schwieriger. Mangelernährung von demenziell Erkrankten ist darum in Altersheimen ein weit verbreitetes Problem. In diesem Workshop können Sie Ihr Wissen über den Krankheitsverlauf und die daran angepassten Kostformen erweitern. Sie erfahren, wie Sie mit angepasster Kost, bestehender Technik und kleinen Tricks dementen Patienten eine ausgewogene Verpflegung sichern können.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich in erster Linie für Köche und Gastronomieverantwortliche in Heimen und Spitälern.

INHALTE

- Krankheitsverlauf kennenlernen sowie Problematiken bewusst machen und erleben
- Herausforderung Ernährung bei Demenzkranken
- Rezepte für abwechslungsreiche und ansprechende Gerichte für Demenzkranke
- Fingerfood als eine mögliche Lösung
- Praxis am Herd: Zubereitung von Menükomponenten für unterschiedliche Angebotsformen

Alle Inhalte der Veranstaltung werden in der detaillierten Kursdokumentation festgehalten und mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre
Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

TERMINE

Di., 12.03.2019

Di., 29.10.2019

IHRE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions

JETZT ANMELDEN

Faxen Sie uns Ihre Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melden Sie sich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicken Sie uns Ihre Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichen Sie uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „DEMENZ“ TEILNEHMEN AM:

Di., 12.03.2019

Di., 29.10.2019

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

Geschäftsleitung

Küchenleitung

Einkauf

Auszubildende/-r

Koch/Köchin

Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

Hotel

Restaurant

Freizeitgastronomie

Heime/Spitäler

Betriebsverpflegung

Schulen/Kitas

Snackbar/Take-away

Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Chefmanship
Centre