

# DEINE MASSGESCHNEIDERTE SCHULUNG VOR ORT

## PÜRIERTE KOST

Neben der Vermittlung von theoretischem Wissen über den Kau- und Schluckvorgang oder Schluckstörungen orientiert sich diese Schulung an der Praxis. Du wirst direkt bei dir im Betrieb erleben, wie konsistenz-adaptierte Kost problemlos aus dem gängigen Speiseplan abgeleitet werden kann, um so ein genussvolles Verpflegungskonzept für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen einfach und effizient umzusetzen. Beim Aufzeigen von alltagstauglichen Lösungen bringen wir dein Küchenteam mit dem Pflegefachpersonal zusammen, sodass sich die Kommunikation auch im Sinne der Bewohner und Patienten vereinfacht. Dieses Plus an Qualität wird sich in einer Steigerung der Wertschätzung durch die Bewohner und Patienten zeigen.

### EIN WORKSHOP, DER SPASS MACHT UND WIRKT!

#### DAS ERWARTET DICH

- Hintergrund des Schluckens: Kau- und Schluckbeschwerden bei Patienten
- Pürierte Kost, abgeleitet aus beliebten Gerichten, vom Frühstück bis zum Abendessen (Schulung des Küchenpersonals)
- Was es bei der Nahrungsaufnahme und Essbegleitung von Betroffenen mit Schluckstörungen zu beachten gilt (Schulung des betreuenden Fachpersonals)
- Optimale Einsatz verschiedener Hilfsmittel (iSi-Spender, Pacojet, Anrichtegeschirr etc.) in der Küche und beim betreuenden Personal
- Die Kommunikation zwischen den beteiligten Disziplinen: Nutzung der Schnittstellen als Ressourcen.



#### DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURRER &  
ANDREAS WILLINER**  
Culinary Fachberatung

**PATRICIA WÜEST**  
dipl. Logopädin