

neu  
**Hygiene-Coaching ©**

Ernährung  
Berufliche Fortbildung

Das Hygiene-Coaching ist für Betriebe ein Instrument, um die gesetzlichen Hygieneanforderungen sicher zu erfüllen und um den Verbraucherschutz zu gewährleisten und stellt eine Praxishilfe dar. Konzipiert ist das Angebot für GV- und Gastronomie-Betreiber. Das durch Fachkräfte durchgeführte Audit mit Begehung im laufenden Betrieb erfasst an rund 130 hygiene relevanten Kontrollpunkten mit Hilfe von Checklisten den verbindlichen IST-Stand. Kontrollbereiche sind:

- ✓ **Betrieb und Bedarfsgegenstände**
- ✓ **Warenannahme**
- ✓ **Lagerung**
- ✓ **Umgang mit Lebensmitteln**
- ✓ **Personalhygiene**

Im Auswertungsgespräch werden Praxisempfehlungen gegeben, um Mängel beheben zu können.

Dadurch kann jeder amtlichen Kontrolle mit Sicherheit gut vorbereitet entgegen gesehen werden. Das Audit findet auf Basis der aktuell geltenden Gesetze statt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

**Hygieneschulung und Pflichtbelehrung ©**

Im Anschluss oder als Extra-Fortbildung, können wir die

- ✓ **1-jährige Pflicht-Hygiene-Schulung** und die
- ✓ **2-jährige Pflicht-Hygiene-Belehrung.**

gemäß VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Infektionsschutzgesetz (IFSG) anbieten. Die MitarbeiterInnen werden darin pflichtgemäß über die arbeitsplatzbezogenen Fragen der Lebensmittelhygiene gemäß VO(EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII sowie über die Tätigkeits-/Beschäftigungsverbote und Mitteilungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz §§42, 43 belehrt.

<b>Ort</b>	<b>Inhouse, bei Ihnen im Betrieb</b>
Termin	Nach Absprache
Dauer	Je ½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr oder nach Absprache
Kosten	Je 568,- €, zzgl. Fahrt, MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

Kennen Sie schon?  
**Kundenorientiertes Verhalten©**

Ernährung  
Berufliche Fortbildung

Kundenzufriedenheit und Kundenbindung durch Höflichkeit, positive Arbeitseinstellung und Aufmerksamkeit erhöhen. Dies zu erkennen, zu fördern und zu optimieren ist Ziel des Seminars.

Geeignet ist die Fortbildung für alle Mitarbeiter der Altenhilfe die Kundenkontakt haben, wie z.B. Service-, Reinigungs-, Verwaltungs- und Pflegepersonal. (568,-€)

**Bitte sprechen Sie uns gerne an.**

✓ **Zertifizierungspunkte**

Oder kennen Sie schon?  
**Diabetes Küchen-Training©**

Blutzucker wird auch vegetativ reguliert. Stress, wie z.B. Unzufriedenheit mit der Diät, Kummer über verlorene Ressourcen und soziale Bindungen, haben bei der Blutzuckerregulation eine sehr viel stärkere Bedeutung, als bisher angenommen. Trotzdem muss die Bedeutung und Wirkung des Glykämischen Index verstanden und die ärztlichen Verordnungen für Brot/Kohlenhydrat-einheiten (BE/KE) bei diabetischen Senioren strikt eingehalten werden. (568,-€)

**Für ein Angebot stehen wir gerne zur Verfügung.**

✓ **Zertifizierungspunkte**

**Kontakt und Buchung**

Die Inhouse-Veranstaltungen können nach der Terminvereinbarung mit dem Buchungscoupon und der Bezahlung verbindlich gebucht werden.

**Für weitere Fragen oder ein individuelles Angebot stehen wir gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns einfach an.**

**Tel. 0511.473 97 09, info@sonja-habermann.de**

Anbieter: Firma Sonja Habermann Gesundheitstraining-Ernährung, Postfach 51 02 64, 30632 Hannover

**Ernährungs-  
Fortbildungen**

2017 Deutschland

**Für Küchen-, Pflege- und  
Service-Personal in der Altenhilfe**

Diese Veranstaltungen erfüllen die Voraussetzungen zur Fortbildungsverpflichtung nach § 80 SGB XI Absatz (2) und § 132a SGB V, Absatz (1) 3. und Absatz (2)

**Diese Veranstaltungen sind bei den Pflege-  
und Ernährungsfachverbänden anerkannt  
und werden bepunktet**



**Veranstaltungsübersicht**

- ✓ Konsistenzdefiniertes Essen
- ✓ Ernährung bei Demenz
- ✓ Schlucktraining
- ✓ Kundenorientiertes Verhalten
- ✓ Hygiene-Coaching
- ✓ Hygieneschulung und Pflichtbelehrung
- ✓ Diabetes Küchen-Training



**TÜV SÜD geprüft und zertifiziertes  
Qualitätsmanagementsystem**

Ernährung  
Berufliche Fortbildung

## Schlucktraining©

- Etwa 50% der Bewohner von Altenhilfeeinrichtungen leiden unter Schluckstörungen, bedingt durch geschädigte Nerven, als Folge eines Schlaganfalls oder durch den degenerativen Abbau des Nervengewebes im Gehirn.
- Alzheimer und demenziell erkrankte Bewohner machen einen immer bedeutenderen Anteil der Einrichtungsbelegung aus.
- Schluckstörungen beeinträchtigen die Selbständigkeit und damit die Lebensqualität erheblich.
- Schluckstörungen begünstigen Mangelernährung und verursachen hohen Personalaufwand, wenn kompetente Hilfe beim Anreichen der Mahlzeiten nötig wird.
- In Akuteinrichtungen sind bei der Aufnahme ca. 60% der Patienten, die älter als 75 Jahre sind, untergewichtig.
- Unselbstständige Mundhygiene und Aspirationspneumonien haben eine statistisch hohe Korrelation.

### Ziele

- ✓ Mangelernährung vorbeugen
- ✓ Vermeiden von Aspirationspneumonien
- ✓ Lebensqualität und -motivation erhalten
- ✓ Personalaufwand beim Anreichen der Mahlzeiten optimieren

**Das Schlucktraining befähigt Ihre Pflegemitarbeiter und Präsenzkkräfte dazu, effizienter und mit höherer Qualität, beim Essen zu unterstützen, was der Zeit und dem QM Ihrer Einrichtung zu Gute kommt.**

**Ort** Inhouse, bei Ihnen im Betrieb  
**Termin** Nach Absprache  
**Dauer** ½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr  
oder nach Absprache  
**Kosten** 609,- €, zzgl. Fahrt, MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

## Konsistenzdefiniertes Essen©

Ernährung  
Berufliche Fortbildung

Im Alter führen Demenz oder die Folgen eines Schlaganfalls sehr häufig zu Kau- und Schluckbeschwerden, oder auch dazu, den Umgang mit Messer und Gabel nicht mehr zu beherrschen.

Hierfür gibt es eine Reihe konsistenzdefinierter Essensangebote, wie Fingerfood, passiertes und ggf. ange-reichertes Essen, die den alten Menschen weiter Selbständigkeit beim Essen ermöglichen.

Dies hilft Lebensqualität zu erhalten, Appetit anzuregen, Mangelernährung vorzubeugen und Personalressourcen gezielt einzusetzen.

### Inhalte

- ✓ Genuss statt Verzicht zur Vorbeugung von Mangelernährung
- ✓ Andicken von Kaffee, Bier, Wein, Sekt, etc.
- ✓ Küchenablaufplanung Zeitgewinn/Zubereitung der passierten Speisenangebote
- ✓ Die richtige Konsistenz
- ✓ Auswahl der richtigen Lebensmittel und Speisengestaltung für konsistenzdefinierte Essensangebote
- ✓ Küchentechnische Voraussetzungen und kennen lernen geeigneter Hilfsmittel
- ✓ Herstellen und anrichten von Fingerfood-, pürierter- und passierter Kostvariationen
- ✓ Kreativ & optisch ansprechend
- ✓ Bekömmlich & optimal ausgewogen
- ✓ Geschmacklich lecker

### Ort

Termin  
Dauer

Kosten

### Inhouse, bei Ihnen im Betrieb

Nach Absprache  
½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr  
oder nach Absprache  
609,- €, zzgl. Fahrt, MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**

## Ernährung bei Demenz©

Ernährung  
Berufliche Fortbildung

Essen bei Demenz wird oft zum Drahtseilakt für Personal, Bewohner, Angehörige und die Betroffenen selbst. Durch spezielle Bedürfnisse ergeben sich Besonderheiten der Ernährung. In den Empfehlungen werden Gesichtspunkte der Ernährungs-Psychologie und Physiologie genauso berücksichtigt, wie ethisch-moralische oder soziale Aspekte.

Wir stellen Ihnen „Eating by walking“ und „Fingerfood“ als Ansätze einer Ernährung bei Demenz vor. Und wir führen Sie Schritt für Schritt mit Kurzvorträgen und unter Einbeziehung des Potentials der Teilnehmer zu möglichen Vor-/Nachteilen sowie Lösungsansätzen. Ebenso erarbeiten wir dabei wie diese Erkenntnisse umgesetzt werden können.

Ziel dieser halbtägigen Schulung ist es, Ihre Kenntnisse zu ergänzen und auf den neusten wissenschaftlich anerkannten Stand zu bringen.

### Inhalte

Die Inhalte setzen sich zusammen aus einem Vortrag mit Anschauungsbeispielen und Arbeitsgruppenfragen zur Umsetzung von „Fingerfood“ und „Eating by Walking“ in der Einrichtung.

- ✓ Einleitend Ernährung im Alter
- ✓ Bedarf bei Demenz im Alter
- ✓ Mangelernährung bei Demenz
- ✓ Fingerfood
- ✓ Eating by Walking
- ✓ Alkohol für Demenzkranke?
- ✓ Nahrungsverweigerung
- ✓ Kleingruppenarbeit mit Ergebnispräsentation

### Ort

Termin  
Dauer

Kosten

### Inhouse, bei Ihnen im Betrieb

Nach Absprache  
½ Tag, 10-13:15 Uhr oder 14-17:15 Uhr  
oder nach Absprache  
568,- €, zzgl. Fahrt, MwSt.

✓ **Zertifizierungspunkte**