

Tipps & Tricks

Gesunde Alternativen vom Frühstück bis zum Abendessen, schnell, einfach, selbst hergestellt.

In Theorie und Praxis



Kochen in den Wohnbereichen

Aktuelle Themen >>>

- der mobile Kochwagen
- Anwendungsbeispiele
- Rezepte & Umsetzung
- Care Gastronomie 4.0
- Von der Großküche in den Wohnbereich, ein Zusammenspiel von GV und Haushaltsküche
- Speiseplan *KONFORM*

Lösungen bieten

Einblicke in die etwas andere *Art zu kochen*

Seinen Tischgästen ausgezeichnete Speisenqualitäten zu liefern und regelmäßig die Zufriedenheit zu erfassen, reicht heute kaum noch aus. Die demographische Entwicklung der teilweise hochbetagten und multimorbiden Bewohner(innen) und Patienten hat massive Auswirkungen auf das Ess- und Trinkverhalten. Zusätzlich sehen wir immer mehr die Auswüchse erlernter Hilflosigkeit. Nur der Empfänger zu sein ist nicht mehr die Erfüllung vom Alt werden. Fordern & fördern.

Ihr Nutzen

- Sie erleben wie einfach es ist, die Mahlzeiten täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.
- Sie erhalten wertvolle Tipps, wie Arbeitsabläufe den jeweiligen körperlichen Fähigkeiten exakt anpasst, werden können.
- Durch dieses Praxisseminar und den Erfahrungsaustausch mit anderen Verpflegungsverantwortlichen werden Sie für die Bedürfnisse Ihrer Bewohner und Tischgäste noch weiter sensibilisiert. Die praktischen Beispiele und Anwendungen runden dieses Praxisseminar erfolgreich ab

Gesunde Ernährung soll helfen, Krankheit zu bewältigen und Gesundheit zu erhalten

Frei nach diesem Motto entwickeln wir Rezepte welche nicht nur gesund sind, sondern auch lecker. Das Miteinander fördern und Konzepte erarbeiten, welche dann in Care Gastronomie 4.0 münden.

