

Aus dem Programm:

- ✓ Sensibilisierung für Kostformen
- ✓ Was sind Schluckstörungen, was sind Kaustörungen
- ✓ Folgen der Defizite
- ✓ Interventionsmöglichkeiten
- ✓ Praktische Umsetzung der verschiedenen Kostformen

Ihr Referent: Herbert Thill

- ✓ Küchenleiter, Küchenmeister
- ✓ Heimkoch, Buchautor
- ✓ Dozent für seniorengerechte Ernährung

Zielgruppe:

- ✓ Küchenverantwortliche, Küchenmitarbeiter/innen,
- ✓ Verantwortliche und Mitarbeiter/innen aus der Pflege und Hauswirtschaft



smoothfood ist ein Konzept für gepflegte Esskultur im Alter, speziell entwickelt für Menschen mit Schluckstörungen oder anderen Krankheiten, die ein normales Essen unmöglich machen.

Basis ist eine Technik, die klassische Zubereitungsarten mit den Möglichkeiten moderner Texturgeber verbindet.

- Die einzelnen Kostformen im Überblick
 - Normalkost , ohne / mit Hilfsmittel
 - Fingerfood und Eat by walking
 - Pürierte Kost, passierte Kost / pacossierte Kost
 - Schaumkost / flüssige Kost
 - Bilanzierte Kost (angereicherte Kost oder Aufbaukost)
- Kau und Schluckstörungen
 - Definition von Kau und Schluckstörungen
 - Folgen der Defizite
- Umsetzung in die Praxis
 - Molekularküche und Schaumkost
 - Gustatorische Basale Stimulation
 - Praktischer Teil mit Reflektion als Abschluss

Herbert Thill

Seit November 1997 Küchenleiter im Alten -, Wohn- und Pflegeheim Christkönig.

Seit 1998 Seminare in der Verpflegung für Senioren bis hin zur Ausbildung zum Heimkoch.

Seit 2007 tätig in der Erwachsenenbildung als Referent für Kostformen in *smoothfood*-Seminaren und der Heimkochausbildung



Workshop

Konditionen

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Veranstalter: food innovations gmbh **biozoon**, Liebigstrasse 11, 85354 Freising
Tel.: 08161/8620387, Fax.: 08161/8622398
Email: mt@biozoon.de, Web: www.biozoon.de/shop

Veranstaltungsort: VHS Freising e.V.
Lehrküche, 1. Stock
Kammergasse 12
85354 Freising

Termin: 3. März 2015, 9-17 Uhr

Beispiele Übernachtungsmöglichkeit:

Hotel Lerner, Vöttingerstrasse 60, 85354 Freising
Telefon: 08161-91646, Fax: 08161-41404, www.hotel-lerner.de
(bei Angabe «Seminar biozoon» erhalten Sie einen vergünstigten Zimmerpreis)

Boardinghouse Freising, Bahnhofplatz 7b, 85354 Freising
Telefon: 08161/4965771, Fax: 08161/4965772, www.boardinghaus-freising.de
(direkt am Bahnhof)

Seminargebühr:

Der Preis für das Seminar beträgt **110.– €** incl. MwSt. Im Preis enthalten sind das Teilnahmezertifikat, die Pausenverpflegung und eine Rezeptsammlung

Stornierung:

Die Teilnehmerzahl pro Workshop ist auf 10 Personen begrenzt. Sollte die Anzahl 6 Personen unterschreiten, findet er nicht statt. Die Anmeldung kann bis zu einer Woche vor dem stattfindenden Kurs erfolgen.

Nach der Teilnahme erhalten Sie eine Rechnung. Die Teilnahme ist grundsätzlich übertragbar. Bei Stornierung bis zu 7 Arbeitstagen vor Kursbeginn werden keine Gebühren erhoben, bei Stornierung von 6-2 Arbeitstage vor Kursbeginn erhalten Sie einen 50% Erlass der Kursgebühr. Bei Stornierung von weniger als 2 Tagen können wir Ihnen leider keinen Erlass anbieten.

Im übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (biozoon.de/shop)

Bitte ausfüllen und per Fax an 08161-8622398

**Ja, ich melde mich an zum Workshop
smoothfood Praxis am 3. März 2015 in
Freising**

zu den in diesem Flyer genannten Konditionen

**Ja, ich interessiere mich für ein Inhouse-
Seminar in meiner Einrichtung. Bitte senden Sie
mir weitere Informationen zu.**

Name des Seminarteilnehmers

Funktion/Position

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Fax

email

Einrichtung/Firma

Straße/Nr.

PLZ/ Ort

Datum Unterschrift