Workshop

smoothfood *Praxis*

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

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**

food innovations gmbh
biozoon®

Workshop

Inhalte

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

***smooth*food 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 *smooth*food-Seminaren und der Heimkochausbildung

food innovations gmbh
biozoon®

Workshop

Konditionen

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Veranstaltungsort: biozoon food innovations gmbh

(im BioNord 2 Gebäude)
Fischkai 1
27572 Bremerhaven
Tel.:0471-9292850
Fax.:0471-92928519
Email: info@biozoon.de
Web: www.biozoon.de/shop

Termin: **18. März 2016, 9-17 Uhr**

Übernachtungsmöglichkeit:
Comfort Hotel Bremerhaven, Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven
Telefon: 0471-93200, Fax: 0471-9320100, www.choicehotels.de
(nur 200m Fußweg zum BioNord 2 Gebäude)

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 12 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)

biozoon food innovations gmbh

Workshop

Ihre Faxanmeldung

smoothfood
moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Bitte ausfüllen und per Fax an 0471-92928519

☐ **Ja, ich melde mich an zum Workshop *smooth*food Praxis am 18.03.2016 in Bremerhaven**
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

food innovations gmbh
biozoon®

Fax: 0471-92928519