

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 seniorenerechte 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

Veranstaltungsort:

food innovations gmbh
biozoon.
Nansenstraße 8
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471-9292850
Fax.: 0471-92928519
Email: info@biozoon.de
Web: www.biozoon.de/shop

**Achtung
Adressänderung !**

Termin: 9. März 2017, 9-17 Uhr

Übernachtungsmöglichkeit:

Comfort Hotel Bremerhaven, Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven
Telefon: 0471-93200, Fax: 0471-9320100, www.choicehotels.de
(nur 200m Fußweg zur Nansenstraße). Bei der Buchung «biozoon» angeben –
dann gibt es noch einen Rabatt.

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)

Ihre Faxanmeldung

Bitte ausfüllen und per Fax an 0471-92928519

Ja, ich melde mich an zum Workshop

smoothfood Praxis am 23.10.2017 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 (für Anmeldebestätigung)

Rechnungsadresse: gerne Firmenstempel

Einrichtung/Firma: _____

Straße/Nr: _____.

PLZ/ Ort: _____