

Fortbildung – man lernt nie aus

Ernährung und Gesundheit sind wichtige Themen für alle, die beruflich mit der bedarfsgerechten Verpflegung der ihnen anvertrauten Menschen zu tun haben. Wählen Sie als Verpflegungsverantwortliche aus dem Fortbildungsangebot der Tabea Diakonie Akademie – aktuell auf Anfrage – die für Sie und Ihre Mitarbeitenden passenden Themen zur Weiterentwicklung Ihrer Ernährungskompetenz aus. Für Unternehmen gestalte ich auch gern Fortbildungen, Workshops, u. ä. nach Ihren individuellen Wünschen als Inhouse-Veranstaltungen.

Mögliche Schulungsthemen:

- Bedarfsgerechte Ernährung für Altersgruppen wie Seniorinnen und Senioren oder Kita-Kinder
- *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in stationären Senioreneinrichtungen* (DGE: Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
- *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas*
- Ernährung bei besonderen Bedarfslagen wie z. B.
 - Mangelernährung und die Umsetzung des *Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege* (DNQP / Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege)
 - Kau- und Schluckstörungen
 - Unverträglichkeiten und Allergien, z. B. Laktose-Intoleranz, Zöliakie (Allergie auf das Getreideprotein Gluten), Fruktose-Malabsorption
 - Demenzielle Erkrankungen
- Ernährung bei ernährungsmitbedingten Erkrankungen wie z. B.
 - Diabetes mellitus
 - Obstipation/Verstopfung
 - Erkrankungen im gastrointestinalen Bereich (Speiseröhre, Magen, Darm, Niere, Leber, Gallenblase, u.a.m.)
 - Adipositas/Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen, Gicht, Hypertonie/Bluthochdruck
- Hygieneschulung im Umgang mit Lebensmitteln (nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Pflicht für alle Personen, die beruflich mit Lebensmitteln umgehen)
- Weitere Themen gern nach Vereinbarung

Alle Schulungen werden zielgruppenorientiert für Ihren Bedarf gestaltet und enthalten neben den fachlichen Inhalten auch praktische Tipps für die optimale Umsetzung in den jeweiligen Arbeitsbereichen. Ich freue mich, wenn ich Sie und Ihre Mitarbeitenden auf Ihrem Weg zu mehr Ernährungskompetenz und Handlungssicherheit begleiten darf.

Verena Obermüller

