

6.2 Passierte Kost und Fingerfood – Ernährung für Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden

Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden bedürfen unserer ganz besonderen Aufmerksamkeit. Die »übliche« Präsentation von passierter Kost stößt nicht unberechtigt auf Ablehnung bei Bewohnern, Angehörigen und Mitarbeitern.

Deshalb ist die Frage nach dem Aussehen, dem Geschmack und dem Nährwert von passierter Kost für jedes Küchenteam eine besondere Herausforderung. Die Zubereitung von Speisen für Bewohner/innen mit Essstörungen braucht deshalb Einfallsreichtum und Fachlichkeit.

Die Verantwortung für das Speiseangebot liegt in der Hand des Küchenteams und fordert besonders heraus.

LERNZIELE

Die Teilnehmer erfahren eine praktische Vorführung.

Die Teilnehmer erlangen Informationen zu:

- Eigenproduktion
- Selbstverkostung
- Dialogforen
- Praxisreflexion

LERNINHALTE

Zubereitung von passierter Kost mit:

- 😊 **nährstoffreichem Warenkorb**
- 😊 **Gemüse und Fleischterrinen**
- 😊 **Gewürzen und frischen Kräutern**
- 😊 **Soßenspiegeln**
- 😊 **Dressieren von Püree**
- 😊 **weicher, bunter Dekoration**

Fachinformationen

Praktische Tipps für die Produktion

6

Fachwissen Hauswirtschaft Ernährung



ZIELGRUPPE

**Küchenleitungen,
Hauswirtschaftsleitungen,
Koch, Beikoch,
Mitarbeiter, die für die
Speiseproduktion
verantwortlich sind
Weitere Fachverantwortliche in der
Speiseversorgung**

DAUER

1 Tag