



**Akademie Paderborn**  
erfahren.vielfältig.aktuell

IN VIA

# Mahlzeit - mehr als satt werden!

Ernährung - Esskultur -  
Service

**30. August bis  
31. August 2022**

Man kann sie sehen, hören, riechen, schmecken und fühlen - die Dienstleistungen der Hauswirtschaft und Betreuung. Lassen Sie die Mahlzeiten erlebbar werden. Sie lernen Grundzüge der Ernährung im Alter und der Esskultur kennen. Sie erhalten Anregungen, wie Sie mit einem guten Service die Mahlzeiten fördernd gestalten können, so dass die Bewohner\*innen Freude und Lust am Essen bekommen. Sie bauen Ihre Kommunikationsfähigkeit und Methoden hinsichtlich des Umgangs mit Bewohner\*innen aus, die speziellen Anforderungen haben und auf Ihre Unterstützung beim Essen angewiesen sind.

## Zielgruppe

Mitarbeitende der Hauswirtschaft und des Service, Assistenz- und Betreuungskräfte

## Ihre Lernergebnisse

- Sie erhalten Kenntnisse über die Einflussfaktoren der Ernährung im Alter
- Sie lernen die Bedeutung von Essen und Trinken für Ihre Bewohner\*innen kennen
- Sie reflektieren Ergebnisse und Maßnahmen zur Ernährung und zu deren Umsetzung
- Sie sind in der Lage, Tische einzudecken, Speisen anzurichten und diese zu servieren
- Sie erweitern Ihre Grundkenntnisse hinsichtlich der Kommunikation mit Bewohner\*innen
- Sie entwickeln Methoden, um auf die Bedürfnisse von Bewohner/innen mit motorischen Schwierigkeiten und Kau- und Schluckstörungen einzugehen
- Sie erlernen, was bei der Anreicherung von Essen zu beachten ist

## Veranstaltungszeiten

Dienstag, 30.08.2022 10:30 – 18:00 Uhr  
Mittwoch, 31.08.2022 08:45 – 16:15 Uhr

## Veranstaltungsthemen

- Die Einflussfaktoren auf die Ernährung im Alter
- Gesunde Ernährung im Alter – worauf kommt es an?
  - Stellenwert der Nährstoffe
  - Eine optimale Lebensmittelauswahl
- Die besonderen Bedürfnisse der Verpflegung von Bewohnerinnen/Bewohnern
  - Essbiografie
  - Esskultur
- Ergebnisse und Maßnahmen zur Umsetzung, sowie zur Steigerung des Wohlbefindens
- Speiseplanung und Mahlzeitengestaltung – was ist zu beachten
- Mahlzeit – Kleine Gerichte von früher
  - Küchenpraxis
- Der Service rund um das Essen:
  - Das Eindecken von Tischen
  - Das Anrichten der Speisen
  - Das Servieren von Speisen
- Kenntnisse zu speziellen Kostformen und Maßnahmen beim Essen reichen
- Die Kommunikation mit Bewohnerinnen/Bewohnern und Angehörigen/Gästen

Bitte Kochbekleidung für die Küchenpraxis mitbringen!

## Methoden

Impulsvortrag, Demonstrationen, Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

**Seminarnummer: 221-22-0H**

**Programmverantwortung**

Xenia Romadina, B. Sc. Oecotrophologie,  
Bildungsreferentin IN VIA Akademie

**Seminarleitung**

Annette Rave, Diätassistentin,  
Hauswirtschaftsmeisterin

**Veranstaltungsgebühr**

270,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme  
Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit  
Frühstück in 2202 zum Preis von 74,00 Euro pro  
Nacht.

**Anzahl der Unterrichtseinheiten: 16**

**Verfügbare Plätze: 18**

**Hier anmelden**

[Online  
buchen](#)

[Fax-  
Anmeldung](#)

[AGB](#)

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine  
elektronische Bestätigung.

**IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH**

Giersmauer 35  
33098 Paderborn  
Tel.: 05251 2908-38  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

**Beratung und Informationen:**

**Bildungsreferentin: Xenia Romadina**

Tel.: 05251 2908-57  
E-Mail: [x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de)

**Kunden- und Veranstaltungsservice:**

Natalie Bergen                      Patrizia Brys  
Tel.: 05251 2908-38                  Tel.: 05251 2908-56  
Fax: 05251 2908-29

E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

IN VIA Akademie/  
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im  
Caritasverband

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des  
Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem  
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des  
Landes Nordrhein-Westfalen.



**Zertifiziert nach  
Gütesiegelverbund  
Weiterbildung**



**Mitglied im Netzwerk der  
Fort- und Weiterbildungs-  
anbieter in der Caritas**

**Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien:**

[www.caritas-akademien.de](http://www.caritas-akademien.de)

**Wir sind anerkannt und gefördert von**



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan  
Förderung von Bildungsveranstaltungen  
[www.bmfsfj.de](http://www.bmfsfj.de)

Ministerium für  
Schule und Bildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie  
als Einrichtung der  
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10  
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA  
Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der  
politischen Orientierung/dem politischen Engagement  
dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG)  
des Landes NRW anerkannt und gefördert.

[www.schulministerium.nrw.de](http://www.schulministerium.nrw.de)

Stand: 01.03.2022