

# SCHNITTSTELLEN ZU NAHTSTELLEN IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

## Wie alle Beteiligten gut zusammenarbeiten können

Die Verpflegung in den Einrichtungen der Altenhilfe und Pflege umfasst Prozessschritte in allen Bereichen, wie z.B. Pflege, Hauswirtschaft und Küche. Jeder Bereich muss dafür seine besondere Fachlichkeit einbringen. Nur dann kann eine genussvolle und ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung umgesetzt werden.

Im Seminar arbeiten Sie, aufbauend auf den besonderen Fachkenntnissen jedes Bereiches, die Gestaltungsmöglichkeiten bei der täglichen Verpflegung heraus. Sie tragen wichtige Faktoren aller Fachbereiche zusammen, die es für die Verpflegungsqualität bewusst sicherzustellen gilt.

### Zielgruppe

Zielgruppe Heimleitungen, Ernährungsbeauftragte, Küchen-, Hauswirtschaft-, Pflegedienstleitungen, Verantwortliche des Betreuungsbereiches

### Inhalte

- Relevante Einzelprozesse im Verpflegungsprozess
- Nahtstelle in der Verpflegung
- Kompetenzen der Professionen
- Bedarfe der Professionen
- Potentieller Beitrag jeder Profession zum Gesamtprozess

### Methoden

Präsentation, Diskussion und Gruppenarbeit

### Dozent\*in:

[Sascha Kühnau](#)

(Oecotrophologe (FH), Referent und Berater Koch für alle Fälle)

### Kosten:

245 EUR

Mitglieder: 184 EUR

### Seminar-Nr:

F-A 25-11-25

**Anmeldung bis:**

04.11.2025

---

<b>Datum/Uhrzeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Anmeldung</b>
25.11.2025 09:00 - 15:30 Uhr	Paritätischer Sachsen, Landesgeschäftsstelle Am Brauhaus 8 01099 Dresden	

© 2025 Paritätischer Wohlfahrtsverband Landesverband Sachsen