



Fortbildung – mehr wissen & mehr können

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 und Organisationen gestalte ich auch gern Fortbildungen, Workshops, u. ä. nach Ihren individuellen Wünschen als Inhouse-Veranstaltungen.

Mögliche Themen für Schulungen und Workshops:

- **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung** mit „Essen auf Rädern“ und in stationären Senioreneinrichtungen (DGE: Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
- **DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung** in Kitas, Schulen, Betrieben
- **DNQP-Expertenstandard Ernährungsmanagement** zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege (DNQP: Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege)
- **Ernährung bei besonderen Bedarfslagen** wie z. B.
 - **Mangelernährung** (Energie, Nährstoffe, Flüssigkeit)
 - **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**
 - **Erkrankungen und Beschwerden im gastrointestinalen Bereich** (Speiseröhre, Magen, Darm, Obstipation/Verstopfung, Nieren, Leber, Gallenblase, u.a.m.)
 - **Adipositas/Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen, Gicht, Bluthochdruck**
- **„Fit durch den Arbeitstag“** - Gesundheitsförderliche Ernährung mit Genuss für Berufstätige
- **Hygieneschulung im Umgang mit Lebensmitteln** (nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung) & **Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz** (Pflicht für alle Personen, die beruflich mit Lebensmitteln umgehen) → beides auch als Kombi-Schulung
- Weitere Themen gern nach Vereinbarung

Alle Schulungen können zielgruppenorientiert für Ihren Bedarf gestaltet werden 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