
GUTER GESCHMACK IN JEDER KONSISTENZ

**Herausforderung ist Inspiration,
wenn der „Brei“ zum Highlight wird.**



Muss es wirklich Brei sein? Es darf! Und zwar jedes Mal ein anderer, erstklassig schmeckender. Erleben Sie, wie Sie aus der Monotonie abwechslungsreiche und genussvolle Gerichte herstellen. Verbannten wir gemeinsam den „Einheitsbrei“ mit wenig Aufwand nachhaltig aus der Küche! Unser Workshop ist insbesondere auf den herausfordernden Küchenalltag von Pflegeeinrichtungen zugeschnitten.

Unsere Fachberater vermitteln Ihnen, wie Sie konsistenzadaptierte Kost problemlos aus dem gängigen Speiseplan ableiten – und wie Sie diese schnell, gelingsicher sowie appetitlich für die Bewohner Ihrer Einrichtung zubereiten. Mit den Ideen, die Sie erwerben, werden Sie noch besser verstehen, dass konsistenzadaptierte Kost für Ihre Gäste das Highlight des Tages sein kann. Erst recht, wenn Sie unsere Variationen von Smooth- und Fingerfood anbieten. Entdecken Sie pürierte Kost, die Freude macht und in jede Küche, in jedes Budget sowie in jeden Rahmen der personellen Möglichkeiten passt!

INHALTE

- Wertvolle Grundlagen der Seniorenverpflegung
- Praxisnahe Rezeptideen für abwechslungsreiche pürierte und passierte Kost
- Konsistenzstufen in der konsistenzadaptierten Kost
- Richtiger Einsatz von Gelier- und Bindemitteln
- Seniorengerechte Darreichungsformen wie Smooth- oder Fingerfood
- Anforderungen an eine ansprechende Speisengestaltung
- Kosteneffizienz

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop (Kurs-Nr. 201704)

Uhrzeit: 11:00 –16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: 15 Personen

Kosten: Preis pro Person 320,- Euro (inkl. Handout und Verpflegung)

Hinweis: Bitte Kochkleider mitbringen

TERMINE

Heilbronn

Di., 05.09.2017

Hamburg

Di., 12.09.2017

UNSERE REFERENTEN



SEBASTIAN BECKERT



RAINER KURZ



THOMAS GOLLNOW