

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur  
Hofmann®**



**Für alle  
Einrichtungen!**  
Jetzt  
informieren:  
07930 /  
601-163

# Seminare 2022

Seminar 2022-04

## Was tun bei Kau- und Schluckstörungen

### Ziele des Seminars:

Essen und Trinken behalten ein Leben lang einen großen Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden. Wenn sich Kau- und Schluckstörungen einstellen, kann die Nahrungsaufnahme erheblich beeinträchtigt werden. Eine verminderte Lebensqualität und Mangelernährung können die Folgen sein.

Um diesen Teufelskreislauf zu durchbrechen, ist eine gezielte Intervention wichtig. Wie Sie auf Essensgäste mit diesen spezifischen Anforderungen eingehen können, erfahren Sie in dieser Online-Veranstaltung.

### Termin:

Online-Seminar  
(Zugangsdaten erhalten Sie per Mail ca. 14 Tage vor dem Termin)

**Dienstag, 05. April 2022**

**14:30 bis 16:00 Uhr**

oder nach individueller  
Terminabsprache

### Teilnahmegebühr:

kostenlos

### Inhalte des Seminars:

- Ursachen und Behandlung von Kau- und Schluckstörungen
- Anforderungen an eine konsistenzdefinierte Verpflegung mit Tipps zur geeigneten Lebensmittelauswahl
- Produktwissen zu speziellen Gerichten der Menü-Manufaktur Hofmann

### Zielgruppe:

Pflegedienstleiter\*innen in Kliniken und Senioreneinrichtungen, Mahlzeitendienst-Verantwortliche, hauswirtschaftliches Personal



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbla • Tel. 07930 / 601-163 • [ruth.dziumbla@hofmann-menue.de](mailto:ruth.dziumbla@hofmann-menue.de)

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • [www.die-menue-manufaktur.de](http://www.die-menue-manufaktur.de)  
Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321