



### Organisation

**Teilnahmegebühr Frühbücher-Rabatt bis 01.04.2018**

Pro Person 35 Euro

**Teilnahmegebühr ab 02.04.2018**

Pro Person 40 Euro

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung mit Rechnung über die Teilnahmegebühren und ein Antikorruptionsschreiben an Ihre Adresse.

Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei erreichter Teilnehmerzahl können leider keine weiteren Anmeldungen angenommen werden.

Bei dieser Veranstaltung wird Wert darauf gelegt, dass Pflege- und Küchen- bzw. Hauswirtschaftskräfte aus einer Einrichtung gemeinsam an der Veranstaltung teilnehmen. Dies gewährleistet eine gute Zusammenarbeit und bietet die Möglichkeit, sich gegenseitig auf die unterschiedlichen Problematiken aufmerksam zu machen. Übersteigt die Anzahl der Anmeldungen die maximale Teilnehmerzahl, so werden Einrichtungen, die sowohl eine Person aus Pflege sowie Küche anmelden, deshalb bevorzugt behandelt.

Bei einer Absage 48 Stunden vor der Veranstaltung kann die Teilnahmegebühr leider nicht erstattet werden.

### Bei Rückfragen zur Organisation

Zweiplan GmbH, Infanteriestr. 11, 80797 München  
Tel. +49 (0)89 4141445 51, Fax +49 (0)89 4141445 99  
E-Mail: [nutricia@zweiplan.de](mailto:nutricia@zweiplan.de)



### Veranstaltungsort

**Wissensturm, Volkshochschule Linz**  
Kärntnerstraße 26, A-4020 Linz

### Wegbeschreibung und Anfahrt

Öffentliche Verkehrsmittel: Der Linzer Hauptbahnhof mit Bus- und Straßenbahn-Haltestellen befindet sich gleich gegenüber (Westbahn, Pyhrnbahn, Summerauerbahn und Linzer Lokalbahn).

**Zu Fuß:** Vom Hauptbahnhof ca. 3 Minute Fußweg.

**Mit dem Auto:** Über die B139 in Richtung Linz Hbf und dann auf die Kärntnerstraße abbiegen.

**Parken:** Es stehen 250 Stellplätze in der Tiefgarage zur Verfügung. Zufahrt über die Garageneinfahrt vor dem Ibis-Hotel. Parkgebühren: Selbstzahler.



Nutricia GmbH • Postfach 2769 • D-91015 Erlangen

# DYSPHAGIE Kochworkshop



## GENIESSEN TROTZ DYSPHAGIE

**Praxisnaher Workshop für Fachkräfte  
aus Küche, Hauswirtschaft und Pflege**

■ **Montag, 11. Juni 2018**

■ **09.00 bis 14.30 Uhr**

■ **Wissensturm**

**Volkshochschule Linz**



## Liebe Workshop-Teilnehmer!

**Lecker essen trotz Schluckstörung. In diesem Sinne laden wir Sie am 11. Juni 2018 herzlich zu unserem Dysphagie-Kochworkshop in die Volkshochschule Linz im Wissensturm ein.**

Schluckstörungen können akut nach einem Ereignis wie einem Schlaganfall auftreten oder aber sich schleichend entwickeln wie z.B. bei chronischen Erkrankungen oder im Alter. Vor allem bei Letzterem stehen Pflegekräfte mit in der Verantwortung, Hinweise zum Vorliegen einer Schluckstörung zu erkennen und die richtigen Maßnahmen zu treffen.

Unter Anleitung der Logopädin Michaela Trapl-Grundschober erfahren die Teilnehmer aus der Pflege, welche Möglichkeiten ihnen hierfür vor Ort zur Verfügung stehen und wann es notwendig ist, speziell geschultes Personal heranzuziehen. Außerdem erfahren sie, was bei der Ernährung von Schluckstörungs-Patienten zu beachten ist.

Ernährungstherapie bei einer Dysphagie bedeutet aspirations-sichere Zubereitung sowie ausreichende Versorgung mit Nährstoffen. Daneben darf der Aspekt „Lebensqualität“ nicht vergessen werden. Denn Essen steht für Genuss. Doch dieser Genuss geht bei Patienten mit einer Schluckstörung häufig verloren. Sie sind mit der ständigen Angst des Verschluckens konfrontiert, darüber hinaus gerät die appetitliche, schmackhafte und abwechslungsreiche Zubereitung der Speisen häufig in den Hintergrund.

**Die Folge:** Die Patienten essen nicht mehr ausreichend. Schnell ist man dann im „Teufelskreis“ der Mangelernährung.

Die Teilnehmer aus dem Bereich der Küche werden vom Sterne-Koch Thomas Bühner viele praktische Tipps und Tricks erhalten, wie sich Dysphagie-Essen der besonderen Art zubereiten lässt.

**Unser Ziel:** Dysphagie-Kost auf ein neues Genuss-Level heben.

Dysphagie-Patienten zu begleiten, erfordert eine enge Kooperation aller Beteiligten. Aus diesem Grund liegt es uns am Herzen, dass die verschiedenen Berufsgruppen aus einer Einrichtung gemeinsam an unserer Veranstaltung teilnehmen. Auf diese Weise wird eine gute Zusammenarbeit gefördert, und die Herausforderungen in der Betreuung von Dysphagie-Patienten werden sowohl aus dem Blickwinkel der Küche als auch der Pflege beleuchtet. Hand in Hand zum Besten der Patienten.

Wir freuen uns darauf, Sie in Linz begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen  
Das Dysphagie-Team der Nutricia GmbH

## PROGRAMM

**09.00 Uhr Begrüßung**  
Thomas Bühner & Nutricia

**09.15 Uhr Dysphagie**  
Wenn Schlucken zum Problem wird  
Michaela Trapl-Grundschober

**10.00 Uhr Ernährung bei Dysphagie**  
Was ist wichtig?  
Alexandra Schweiger

**11.00 Uhr Pause**

### PFLEGE

**11.15 Uhr Dysphagie-Spiel**

**11.45 Uhr Dysphagie**  
Wie kann ich sie erkennen und was kann ich tun?  
Michaela Trapl-Grundschober

**12.30 Uhr Mangelernährung**  
Wie kann ich sie erkennen und was kann ich tun?  
Alexandra Schweiger

**13.00 Uhr Verkostung der zubereiteten Dysphagie-Speisen**  
inklusive Beurteilung aus logopädischer Sicht

### KÜCHE

**11.15 Uhr Tipps & Tricks beim Dysphagie-Kochen**  
Genussvolle Zubereitung & Verkostung

**13.00 Uhr Dysphagie-Spiel**

### GEMEINSAM

**14.00 Uhr Gruppenfoto & Verabschiedung der Teilnehmer**

**14.30 Uhr Ende des Workshops**

## TERMIN & VERANSTALTUNGSORT

**Termin:** Montag, 11. Juni 2018

**Zeit:** 09.00 bis 14.30 Uhr

**Ort:** Volkshochschule Linz, Wissensturm  
Kärntnerstraße 26, A-4020 Linz

### Referenten

#### Thomas Bühner

3 Michelin-Sterne

Patron des Restaurants „la vie“ in Osnabrück  
„Grand Chef“ bei Relais & Chateaux  
Marienstraße 17, D-49074 Osnabrück



#### Michaela Trapl-Grundschober, MSc

Logopädin

Universitätsklinikum Tulln  
Alter Ziegelweg 10  
A-3430 Tulln



#### Alexandra Schweiger, BSc

Diätologin

Nutricia GmbH  
Technologiestraße 10  
A-1120 Wien



**Anmeldung bitte bis zum 28. Mai 2018**

[www.nutricia-med.de/kochworkshop](http://www.nutricia-med.de/kochworkshop)

**Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:**

Zweiplan GmbH, Evelyn Kainz, Tel. +49 (0)89 4141445 51



Das Programm finden Sie auch online:  
[www.nutricia-med.de/kochworkshop](http://www.nutricia-med.de/kochworkshop)

