



ORGANISATION

Teilnahmegebühr Frühbucher-Rabatt bis 01. April 2019

Pro Person 35 Euro

Teilnahmegebühr ab 02. April 2019

Pro Person 45 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 Fachkräfte unterschiedlicher Professionen 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, D-80797 München
Tel. +49 (0)89 4141445 51, Fax +49 (0)89 4141445 99
E-Mail: nutricia@zweiplan.de



VERANSTALTUNGSORT

Wissensturm, Volkshochschule Linz, Kärntnerstr. 26, 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 Minuten 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 / Technologiestraße 10 / 1120 Wien



LECKER ESSEN GENIESSEN TROTZ DYSPHAGIE

Praxisnaher Workshop für Fachkräfte aus Küche, Hauswirtschaft und Pflege sowie Logopädie und Diätologie

Donnerstag,
09. Mai 2019
09.00 – 14.45 Uhr
Wissensturm
Volkshochschule
Linz



LIEBE WORKSHOP-TEILNEHMER!

Lecker essen trotz Schluckstörung. In diesem Sinne laden wir Sie am 9. Mai 2019 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.

Im ersten Teil unserer Dysphagie Veranstaltung verdeutlicht zunächst die Logopädin Dr. Michaela Trapl-Grundschober allen Teilnehmer*innen die Zusammenhänge von Schlucken – Verschlucken – Aspiration mit besonderem Blick auf die Dysphagie im Alter, anschließend erläutert die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Christine Smoliner, was speziell bei der Ernährung für Dysphagie-Betroffene zu beachten ist.

Im zweiten Teil der Veranstaltung können sich die Teilnehmer*innen für den Part „Pfleger“ oder den Part „Kücher“ entscheiden. Im Part „Pfleger“ werden von Dr. Trapl-Grundschober und der Diätologin Frau Plank pflegerrelevante Informationen vermittelt. Welche Möglichkeiten gibt es, eine Dysphagie zu erkennen und zu behandeln, was muss bei Essen und Trinken beachtet werden, wann ist es notwendig, speziell geschultes Personal heranzuziehen? Wichtig zu wissen: Es gibt einen deutlichen Zusammenhang zwischen dem Vorliegen einer Dysphagie und dem Risiko, eine Mangelernährung zu entwickeln. Wie aber kann eine Mangelernährung erkannt werden, warum muss diese behandelt werden und welche Möglichkeiten gibt es?

Essen und Trinken ist aber mehr als nur reine Nährstoff-Aufnahme – der Aspekt „Lebensqualität“ darf 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.

Teilnehmer*innen, die sich für den Part „Kücher“ entscheiden, erhalten vom Sterne-Koch Thomas Bühner viele praktische Tipps und Tricks, wie sich Dysphagie-Essen der besonderen Art zubereiten lässt. Herr Bühner wird anhand vorbereiteter Speisen eindrucksvoll demonstrieren, wie lecker Dysphagie-Kost sein kann.

Unser Ziel: Dysphagie-Kost auf ein neues Genuss-Level heben und den „Teufelskreis“ der Mangelernährung durchbrechen.

Dysphagie-Patienten zu begleiten, erfordert eine enge Kooperation aller Beteiligten. Aus diesem Grund liegt es uns am Herzen, dass verschiedene Berufsgruppen aus einer Einrichtung gemeinsam an unserer Veranstaltung teilnehmen. Auf diese Weise werden eine gute Zusammenarbeit gefördert und die Herausforderungen in der Betreuung von Dysphagie-Patienten aus den unterschiedlichen Blickwinkeln der Beteiligten 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
PhDr. Michaela Trapl-Grundschober

10.00 Uhr Ernährung bei Dysphagie
Was ist wichtig?
Dr. Christine Smoliner

11.00 Uhr Pause

PFLEGE

11.30 Uhr Dysphagie-Spiel

12.00 Uhr Dysphagie
Wie kann ich sie erkennen und was kann ich tun?
PhDr. Michaela Trapl-Grundschober

12.45 Uhr Mangelernährung
Wie kann ich sie erkennen und was kann ich tun?
Bettina Plank

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

KÜCHE

11.30 Uhr Tipps & Tricks beim Dysphagie-Kochen
Genussvolle Zubereitung & Verkostung

13.15 Uhr Dysphagie-Spiel

GEMEINSAM

14.15 Uhr Gruppenfoto & Verabschiedung der Teilnehmer

14.45 Uhr Ende des Workshops

TERMIN & VERANSTALTUNGSORT

Termin: Donnerstag, 09. Mai 2019

Zeit: 09.00 – 14.45 Uhr

Ort: Volkshochschule Linz, Wissensturm
Kärntnerstraße 26, 4020 Linz

Referenten

Thomas Bühner
Spitzenkoch, Berater und Keynote
Speaker für Gastronomie
www.thomasbuehner.de



PhDr. Michaela Trapl-Grundschober, MAS, MSc
Logopädin
Universitätsklinikum Tulln
Alter Ziegelweg 10, 3430 Tulln



Dr. Christine Smoliner
Ernährungswissenschaftlerin
Medical Advisor D-A-CH
Nutricia GmbH
Technologiestraße 10, 1120 Wien



Bettina Plank, BSc
Diätologin, Außendienst-Mitarbeiterin
Nutricia GmbH
Technologiestraße 10, 1120 Wien



Anmeldung bitte bis zum 25. April 2019
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

NUTRICIA
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

DYSPHAGIE
KOCHWORKSHOP