



ALTENPFLEGE

FORUM *Verpflegung & Hauswirtschaft*

VERPFLEGUNG & HAUSWIRTSCHAFT

DI, 2. APRIL

11:45 Uhr

Begrüßung

Ina Füllkrug, Vincentz Network

12:15 Uhr

Vollwertig und genussvoll essen – auch bei Schluckbeschwerden

Karin Ihringer, KWA Kuratorium Wohnen im Alter; Georg Tragenkranz, KWA Albstift Aalen

12:45 Uhr

Mangel- und Unterernährung muss nicht sein!

Reinhard Joschkas, Jo NOVA GmbH

13:00 Uhr

Pflege im Quartier

Christian Müller, Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

13:30 Uhr

Die ganzheitliche und damit wirtschaftliche Betrachtung des Wäschekreislaufes

Stefan Baier, Miele & Cie. KG

13:45 Uhr

Messerundgang –

Wäschekreislauf und Textilien

13:45 Uhr

Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und ihre Umsetzung in der Praxis

Miriam Steffens, Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)

14:15 Uhr

Angebote zur Unterstützung im Alltag: Die Novelle der AVSG und ihre Umsetzung in die Praxis

Gudrun Reiß, Demenzagentur Bayern

14:40 Uhr

QM-Handbuch für haushaltsnahe Dienstleistungen

Judith Regler-Keitel, Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Bayern

15:00 Uhr

Hygiene und Arbeitsschutz in der Pflege

Claus Jörg Metzner, THEOcare Hygiene GmbH

15:15 Uhr

Es muß nicht immer nass sein! Hygienische Bodenreinigung mit Masslinn-Tüchern

Jens Pfaff, Wetrok GmbH Reinigungstechnik

15:30 Uhr

Linsen, Spätzle und Salat – vegetarische Rezepte: traditionell und vielfältig

Ricarda Holtorf, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

16:00 Uhr

Kochduell zum Thema Vegetarische Speisen

Moderation: Herbert Thill, Experte für Seniorenverpflegung

MI, 3. APRIL

09:45 Uhr

Begrüßung

Ina Füllkrug, Vincentz Network

10:00 Uhr

Angebote zur Unterstützung im Alltag: Die Novelle der AVSG und ihre Umsetzung in die Praxis

Gudrun Reiß, Demenzagentur Bayern

10:25 Uhr

QM-Handbuch für haushaltsnahe Dienstleistungen

Judith Regler-Keitel, Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Bayern

10:45 Uhr

Pflege im Quartier

Christian Müller, Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

11:15 Uhr

Kulinarische Erinnerungen – emotionaler Genuss in Senioreneinrichtungen

Sophie Moser, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

11:45 Uhr

360° Kaffee

Joachim Pempe, JDE Professional

12:00 Uhr

„Kaisersmarrn – gesundheitsfördernd?“ Die Zauberworte heißen:

Auswahl und Zubereitung

Ricarda Holtorf, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

12:30 Uhr

Kochduell zum Thema „Lieblingsspeisen“

Moderation: Herbert Thill, Experte für Seniorenverpflegung

13:30 Uhr

Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und ihre Umsetzung in der Praxis

Angelika Reiter-Nüssle, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

14:00 Uhr

Werteorientiertes Handeln in einer Senioreneinrichtung

Anke Franke, Maria-Martha-Stift Lindau

14:30 Uhr

Der bayerische Rahmenhygieneplan für Infektionsprävention in stationären Einrichtungen

Dr. Ulla Kandler, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

15:00 Uhr

Notwendigkeit und technische Möglichkeiten der hygienischen Moppaufbereitung

Kai Lang, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

15:15 Uhr

Wäschepflege – Hygieneaspekte bei der Bewohnerbeteiligung

Dr. Inge Maier-Ruppert, Fortbildung und Beratung sozialer Einrichtungen

DO, 4. APRIL

09:45 Uhr

Begrüßung

Ina Füllkrug, Vincentz Network

10:00 Uhr

Der Weg zum Wohngruppenkonzept – Prozesse und Planung bei der Umstellung

Michael Widdau/Sophie Moser, Transgourmet Deutschland GmbH & Co: OHG

10:30 Uhr

Einsatz der Fachhauswirtschafterin: Kompetenzerhalt und Gedächtnistraining

Karin Weber, Anwärterin zur Geprüften Fachhauswirtschafterin

11:00 Uhr

Worauf kommt es wirklich an?

Ethisches Handeln in der Hauswirtschaft

Ursula Schukraft, Diakonisches Werk

Württemberg

11:30 Uhr

Hygienisches Waschen

Christoph Kampmann, Alliance Laundry Germany GmbH

11:45 Uhr

Messerundgang –

Wäschekreislauf und Textilien

11:45 Uhr

Die hauseigene Wäscherei: Vorteile und Optimierung

Jan-Peter Elsebach, Electrolux Professional GmbH

12:00 Uhr

Eine Art „Sahnehäubchen“: Wenn Senioren in der Wohnküche „mitmischen“ dürfen

Ricarda Holtorf, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

12:30 Uhr

Kochduell zum Thema

„Kochen in der Wohngruppe“

Moderation: Herbert Thill, Experte für Seniorenverpflegung

13:45 Uhr

„365 Tage die gleiche Wäsche im Bett“ – wie es anders geht

Ursula Neugebauer, Curabelle GmbH & Co.KG.

14:00 Uhr

Wissenswertes bei der hygienischen Aufbereitung von Wäsche

Prof. Dr. Lutz Vossebein, Mitglied der Desinfektionsmittelkommission des VAH (Verbund für Angewandte Hygiene)

14:45 Uhr

Wohngruppen und Wohngemeinschaften: Schulung, Förderung und Begleitung neu denken

Martina Feulner, Dipl.-Oecotrophologin, H wie Hauswirtschaft, Bildung – Beratung – Supervision

Änderungen vorbehalten

FACHAUSSTELLUNGEN

HECKMANN

UNTERNEHMENSGRUPPE DEUTSCHE MESSE

