

ALTENPFLEGE 2018 vom 06. bis 08. März in der Messe Hannover

Wer gebraucht wird, fühlt sich wohler

Bewohner von Senioreneinrichtungen oder Senioren-WGs in hauswirtschaftliche Tätigkeiten einzubeziehen steigert bei Vielen das Wohlbefinden. Wer dies nicht schon bei der Küchenplanung berücksichtigt, „verbaut“ sich viele Möglichkeiten mit den Bewohnern gemeinsam zu kochen, Wäschepflege zu betreiben und vieles mehr. Zahlreichen Aspekten, die es zu beachten gibt, widmen sich die Experten der ALTENPFLEGE Connect „Verpflegung und Hauswirtschaft“ am Stand C40 in Halle 19.

Wie die Küche einer Senioreneinrichtung ideal geplant und gestaltet sein sollte, um Bewohner in den Alltag einer Wohnküche einzubeziehen, sie optimal und genussvoll zu verpflegen und Wohlfühl zu verschaffen, ist das Thema der diesjährigen **ALTENPFLEGE Connect Verpflegung und Hauswirtschaft**, die zentral in Halle 19 platziert ist. Die Veranstalter Vincentz Network und Fachausstellungen Heckmann haben für die fachliche Gestaltung des Programms ein ganzes Team zusammengestellt, das aus dem IN FORM-Projekt Fit im Alter – Gesund essen, besser leben, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW), die ein Beirat der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft ist, KlöberKASSEL sowie für die kulinarischen Angebote dem erfahrenen Heimkoch und Experten für Smoothfood Herbert Thill, besteht. Im Idealfall muss schon beim Bau oder Umbau der Einrichtung und spätestens bei der Küchenplanung überlegt werden, welche Konzepte mit den Bewohnern in der Küche umgesetzt bzw. in welchem Maße sie einbezogen werden sollen, damit sich die Senioren wohl fühlen. Dafür sind viele Aspekte relevant, wie die Ausstattung, also Möbel, Geräte oder Bodenbelag, welche Hilfsmittel notwendig sind und wie die gesamte Gestaltung und Umgebung des Essplatzes zu einem selbstbestimmten Essen und Trinken der Bewohner beitragen kann. Daran schließt sich die Frage an, was gekocht wird, um bei Handicaps unter Verwendung spezieller Hilfsmittel ein bedarfsdeckendes und bedürfnisorientiertes Verpflegungsangebot zu gewährleisten, das gut schmeckt und gut verzehrbar ist. Dies sind nur einige Fragestellungen zu denen die Moderatorin Ulrike Nikola zum Anschauen, Zuhören, Anfassen, Diskussion und nicht zuletzt zum Genuss einlädt. Fach- und Führungskräfte sind ebenso angesprochen, wie Mitarbeiter und Auszubildende aus Hauswirtschaft und Pflege. Die Verbindung zwischen Fachthemen und Ausstellern, wird nicht nur am Stand, sondern auch durch begleitete Messerungänge zur textilen Versorgung, hergestellt.

Damit bietet die ALTENPFLEGE Connect Verpflegung und Hauswirtschaft an allen drei Messetagen die Möglichkeit sich mit den Fachkräften auszutauschen und sich fachspezifisch und praxisnah zu informieren.

Das aktuelle Programm und weitere Informationen finden Sie unter:

http://altenpflege-messe.de/ap_messe_connect_de

Kontakt:



Ricarda Holtorf

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Fit im Alter – Gesund essen, besser leben.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung
Tel. +49 228 3776-652 | E-Mail: holtorf@dge.de
www.dge.de | www.fitimalter-dge.de |
www.in-form.de



M. Christine & Ralf Klöber

KlöberKASSEL
Leuschnerstraße 62 a
34134 Kassel
Tel. +49 561 - 58 58 03 58
E-Mail: c.kloeber@kloeber-kassel.de



Saskia Pfeiffer

Event Manager
Vincentz Network GmbH & Co. KG
Plathnerstr. 4c
30175 Hannover
Tel. +49 511 9910-173 |
saskia.pfeiffer@vincentz.net
www.vincentz.net



Martina Schäfer

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft
(BAG-HW) in der Deutschen Gesellschaft für
Hauswirtschaft
Tel. +49 7585-2209 | martina88356@gmail.com
www.dghev.de



Herbert Thill

KOSTKONFORM
Emdenau 1a
34537 Edertal
Tel. +49 5623 2297 |
E-Mail: herbert.thill@kostkonform.de
www.kostkonform.de | www.smoothfood.de



Birgit Sprenger

Projektreferentin
Fachausstellungen Heckmann GmbH
Hannover / Bremen Messegelände
30521 Hannover
Tel. +49 511 89-30430 |
birgit.sprenger@fh.messe.de
www.heckmannmbh.de