

# Care Gastronomie

## Esskultur, Kochkunst, Ernährung und Genuss in Institutionen der Langzeitpflege



Die praxisorientierte modulare Weiterbildung Care Gastronomie ist eine Weiterentwicklung der klassischen Heimkoch-Ausbildung. Care Gastronomie greift Entwicklungen auf, die heute das Unterstützungs-, Betreuungs- und Pflegeangebot für betagte Menschen prägen und die Verantwortlichen in Küche, Service und Management vor neue Aufgaben stellen. Die Rolle des Heimkochs/der Heimköchin bzw. der Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft als Fachperson für Esskultur, Kochkunst, Ernährung und interprofessionelle Zusammenarbeit wird gestärkt.

### Profil

In der Begleitung, Betreuung und Pflege von alten Menschen in Institutionen oder zu Hause nimmt Essen eine Schlüssel-funktion ein. Dabei geht es um mehr als "Verpflegung". Kochen und Essen geben Struktur und vielfältige Anregungen im Alltag. Die Küche und die gemeinsame Mahlzeit symbolisieren Zuhause und Dazugehören, Gemeinschaft und Geborgensein. Eine gesunde, genussreiche Ernährung und Esskultur fördern das Wohlbefinden und die Lebensqualität. Eine nach modernen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften ausgerichtete Verpflegung ist gerade für Menschen mit spezifischen Erkrankungen, in schwierigen Lebenssituationen oder mit herausfordernden Verhaltensweisen ein zentraler Bestandteil eines ganzheitlichen Pflege- und Betreuungskonzeptes.

### Zielgruppe

Die Weiterbildung richtet sich an

- ausgebildete Köche und Köchinnen EFZ
- Bereichsleitende Hauswirtschaft und Hotellerie
- Mitarbeitende von Organisationen, die in einem ambulanten Setting die Verpflegung von betagten Menschen sicherstellen (Essen auf Räder, Quartierküchen etc.).
- Die Module 2, 3 und 6 sind auch für Mitarbeitende Pflege und Betreuung geeignet, die sich interprofessionell zum Thema Care Gastronomie weiterbilden möchten.

### Ziele und Nutzen der Weiterbildung

Die Teilnehmenden

- haben vertiefte Kenntnisse der spezifischen Lebenssituation und der Bedürfnisse der Bewohnenden von Einrichtungen der Langzeitpflege
- haben ein vertieftes Verständnis davon, welche Bedeutung Nahrung, Essen, Ess- und Servicekultur für die Lebensqualität der Bewohnenden hat
- verfügen über Grundwissen der Gerontologie und können praxisrelevante Schlussfolgerungen für die Arbeit in ihrem Bereich ziehen
- sind sich der Bedeutung und des Stellenwerts der Care Gastronomie im Gesamtangebot und im Pflege- und Betreuungskonzept der Institution bewusst

- reflektieren ihre Kundenorientierung und ihr Führungsverhalten an den Werten und Haltungen der Care Gastronomie
- haben vertiefte Kenntnisse der relevanten Aspekte von Führung, Management und Organisationsentwicklung
- reflektieren ihr Führungsverhalten, wissen, wie sie die interprofessionelle Zusammenarbeit im eigenen Betrieb fördern können.

## Modul 1

### Der alte Mensch als Kunde – Gerontologisches Wissen für Hotellerie und Hauswirtschaft

Das Verständnis für die Bedürfnisse, die Lebenssituation und die Ressourcen von alten Menschen ist die Basis für ein gutes Verpflegungskonzept und Angebot der Care Gastronomie. In diesem Modul befassen Sie sich intensiv mit Ihren Kundinnen und Kunden: Wie werden alte Menschen wahrgenommen? Wie wollen sie wahrgenommen werden? Mit welchen Herausforderungen kann das Älterwerden einhergehen und welche Ressourcen und Bewältigungsstrategien bringen betagte Menschen mit? Von welchen altersbedingten Erkrankungen und Sinnesbehinderungen sind betagte Menschen betroffen? Welche Faktoren beeinflussen die Lebensqualität? Was bedeutet für alte Menschen der Heimeintritt?

#### Inhalte

Der alte Mensch in unserer Gesellschaft – Lebensqualität im Alter – Ressourcen und Bewältigungsstrategien – Demenz – andere altersspezifische Erkrankungen und Sinnesbehinderungen – Leben und Sterben – Leben im Heim – alternative Wohnformen im Alter und Verpflegung – gute Beziehung gestalten mit alten Menschen und ihren Angehörigen

**Dauer** 4 Präsenztage  
inkl. Praxistag "Betreuung eines betagten Menschen" mit kurzem Erfahrungsbericht

**Kosten** CHF 1050.–

## Modul 2

### Genuss und Ernährung im Alter – spezifisches Ernährungswissen für die Arbeit mit betagten Menschen

Alte Menschen haben oft einen verringerten oder gar keinen Appetit. Sie haben ihre bestimmten Vorlieben, die zuweilen mit ernährungsphysiologischen Grundsätzen nicht vereinbar sind. Oder Ihre Kundinnen und Kunden haben spezifische Erkrankungen mit Auswirkungen auf die Ernährung und das Essverhalten. Für Sie als Care Gastronom/Gastronomin stellen sich damit besondere Herausforderungen an Ihre Arbeit.

In diesem Modul erhalten Sie vertiefte und spezifische ernährungswissenschaftliche Grundkenntnisse sowie elementares Wissen über altersbedingte Krankheiten und die entsprechenden Diäten bzw. Kostformen.

Eine dem Alter entsprechende, ausgewogene und vollwertige Ernährung muss vor allem auch eines sein: lustvoll! Es wird aufgezeigt, wie Sie - in Zusammenarbeit mit der Pflege - Ess-Genuss ins Zentrum stellen und eine Balance zwischen dem Gesunderhaltungsauftrag und der Selbstbestimmung der Bewohnenden finden können.

#### Inhalte

Ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse – Ernährungslehre – Kostformen – Allergene – Essen als Genuss – Ernährung bei spezifischen Erkrankungen – Essen am Ende des Lebens – Essen als basale Stimulation – Essen zwischen Selbstbestimmung und Gesunderhaltung

**Dauer** 4 Präsenztage  
plus Praxistag "Kochen in fremden Küchen"

**Kosten** CHF 1400.–

## Modul 3

### Moderne Verpflegungskonzepte – angewandte Gastfreundschaft

In diesem Modul geht es um die zentralen Unterschiede zwischen Care Gastronomie und Verpflegung im üblichen Sinne. Essen ist nicht lediglich physische Notwendigkeit. Vielmehr haben Essen und Essenszubereitung einen weitreichenden sozialen und emotionalen Gehalt. Das Heim kann zwar keinen "heimischen Herd" mehr bieten. Die Care Gastronomie hat jedoch zum Ziel, in einem Dialog mit den Kundinnen und Kunden eine individuelle Ess- und Servicekultur im Heim zu etablieren. Sie trägt dazu bei, dass sich Bewohnende umsorgt und gleichzeitig "wie zuhause" fühlen können. Sie trägt dazu bei, dass Bewohnende durch den Einbezug in die Ess- und Servicekultur sinnerfüllte Alltagsaktivitäten leben können.

#### Inhalte

Verpflegungskonzepte – Esskultur(en) – Essbiographie – Kochen und Service als Teil der aktivierenden Alltagsgestaltung – Rituale und Feste – Gastronomieorganisation (Bankettplanung, Tischordnung, Tischgestaltung etc.) – Servicekultur – Essen für Bewohnende mit Migrationshintergrund

**Dauer** 4 Präsenztage  
inkl. Praxistag "Alternative Wohnformen – alternative Care Gastronomie-Konzepte"

**Kosten** CHF 1400.–

## Modul 4

### Der Care Gastronom als Führungspersönlichkeit Teil 1 – Betriebswirtschaft, Marketing und Arbeitsorganisation

Als Care Gastronom/Gastronomin übernehmen Sie Führungsverantwortung in Ihrem Betrieb. Mit den beiden Modulen "Der Care Gastronom als Führungspersönlichkeit Teil 1 und 2" vertiefen Sie Ihr theoretisches Wissen zu relevanten Managementthemen und setzen das Gelernte in Ihrer Praxis um. In diesem Modul "Betriebswirtschaft, Marketing und Arbeitsorganisation" liegt der Schwerpunkt zum einen auf den planerischen, organisatorischen und ökonomischen Aspekten der Care Gastronomie. Zum anderen wird der Bedeutung der internen und externen Kommunikation, des Marketings und der Werbung für das Leistungsangebot Rechnung getragen. Es wird aufgezeigt, wie Sie das Leistungsangebot auf der Basis des Verpflegungskonzeptes und in Abstimmung mit dem Betriebskonzept bzw. Pflege- und Betreuungskonzept konkret entwickeln können.

#### Inhalte

Grundwissen Betriebswirtschaft – Leistungsverzeichnis – Einkaufsplanung – Effiziente Arbeitsabläufe gestalten – Budgetieren und Kalkulieren – Controlling – EDV in der Küche – Qualitätsmanagement – Grundwissen Marketing – Kommunikation der Leistungen und Kompetenzen im Betrieb und nach aussen – Beschwerdemanagement

**Dauer** 3 Präsenztage

**Kosten** CHF 1050.–

## Modul 5

### Der Care Gastronom als Führungspersönlichkeit Teil 2 – Entwickeln, Befähigen, Motivieren, Kommunizieren

Der Erfolg Ihres Bereiches hängt stark von der Leistungsfähigkeit Ihres Teams ab und von der Bereitschaft, stetig an der Qualität des Angebotes der Care Gastronomie zu arbeiten. In diesem Modul stehen aus diesem Grund die Weiterentwicklung Ihres Bereiches und die Personalführung im Mittelpunkt. Sie erhalten wichtige Kenntnisse zu den zentralen Anforderungen, die an Sie gestellt werden.

#### Inhalte

Grundwissen Führung und Management – Projektmanagement – Entwicklungsprozesse gestalten – Ressourcenorientierte Personalführung – Teamdynamik positiv gestalten – Konfliktcoach – Betriebliche Gesundheitsförderung – Ergonomie am Arbeitsplatz

**Dauer** 2 Präsenztage

**Kosten** CHF 700.–

## Modul 6

### Care Gastronomie als Teil eines Ganzen – Interprofessionelle Zusammenarbeit professionell gestalten

Der Wert interprofessioneller Zusammenarbeit in Einrichtungen der Langzeitpflege wird heute von niemandem bezweifelt. Trotzdem haben wenige Einrichtungen ein Konzept interprofessioneller Zusammenarbeit. Der Wert Ihres Care Gastronomie-Angebotes für die Bewohnenden hängt sehr stark ab von einer guten Zusammenarbeit mit der Pflege und Betreuung bzw. Therapie.

In diesem Modul stehen zum einen die Unterschiede in den Aufgabenstellungen, Verantwortungsbereichen, den Sichtweisen und den Fachsprachen der verschiedenen Berufsgruppen in der Einrichtung im Mittelpunkt. Zum anderen erfahren Sie, mit welchen Haltungen und Methoden die unterschiedlichen Bereiche zur gemeinsamen Arbeit an gemeinsamen Zielen im Sinne einer Co-Produktion zusammen finden.

#### Inhalte

Interprofessionalität – Berufliche Sozialisation und Identität – Ethik und Berufsethos – Aufgaben, Rollen und Erwartungen der verschiedenen Berufsgruppen im Heim – Angehörige als Teil des Ganzen – Abklärung des Pflege- und Betreuungsbedarfs/Assessments – Co-Produktion – Bereichsübergreifende Kommunikation – Arbeitsprozesse im Betrieb interprofessionell gestalten – Angebote gemeinsam entwickeln

**Dauer** 3 Präsenztage  
plus "Seitenwechsel-Tag" (Praxistag in der Pflege & Betreuung) mit kurzem Erfahrungsbericht

**Kosten** CHF 1050.–

## Team Lehrbeauftragte

- Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef und Diplom-Gerontologe, Forum99 Partner für Esskultur im Alter
- Brigitte Burri, dipl. Ernährungsberaterin FH, BESSERESSEN – Praxis für Ernährung, Bern
- Sara Häusermann, dipl. Pflegefachfrau HF, BScN, MAS in Onkologischer Pflege, Berufsschullehrerin im Gesundheitswesen, Dozentin ZHAW
- Anselm Töngi, dipl. Hotelier, dipl. Gerontologe, Direktor Perlavita Neutal und Friedau
- Carsten Niebergall, Bereichsleiter Alter(n)&Generationen, Careum Weiterbildung
- Ursula Röhl, Bereichsleiterin Führung&Management, Careum Weiterbildung
- Elke Steudter, Pflegewissenschaftlerin, Careum Weiterbildung und Kalaidos FH, Departement Gesundheit
- Thomas Wernli, dipl. Pflegefachmann HF, dipl. Hotelier, Direktor, pflegimuri, Muri AG

## Aufbau

Die Weiterbildung Care Gastronomie gliedert sich in sechs Pflichtmodule und schliesst mit einer Praxisarbeit ab. In den Modulen wird spezifisches Fachwissen vermittelt und jeweils die Bedeutung dieses Wissens für die Praxis der Care Gastronomie reflektiert bzw. gemeinsam die praktische Umsetzung erarbeitet. Ausgangspunkt dafür sind die konkreten Aufgaben, Berufswelten, Arbeitssituationen und Herausforderungen der Teilnehmenden.

## Organisatorisches

### Aufnahmebedingungen

Abgeschlossene Berufsausbildung, in der Regel mit einem Fähigkeitsausweis oder Diplomabschluss (Sekundarstufe 2 oder Tertiärstufe)

### Modulbestätigung

Für ein erfolgreich abgeschlossenes Modul wird eine Modulbestätigung ausgestellt. Das Modul kann während 5 Jahren an einen Lehrgang bei Careum Weiterbildung angerechnet werden.

## Aufbau/Struktur

Die Weiterbildung beinhaltet sechs Module im Umfang von 360 Lernstunden (21 Präsenztage zuzüglich angeleitetes Selbststudium und Praxisarbeit).  
Als Einstieg besuchen die Teilnehmenden den Einführungstag.

## Abschluss

Zertifikat Careum Weiterbildung Care Gastronom/in

## Kosten

Lehrgang Care Gastronomie	CHF	6650.–
Bei Buchung eines Einzelmoduls zusätzlich pro Modul	CHF	200.–

In den Kosten inbegriffen sind:  
Einführungstag, Kursunterlagen, die Benützung der Bibliothek und der Lernplattform moodle  
Preis-, Struktur- und Datenanpassungen bleiben vorbehalten.

## Nächste Durchführung

Start Januar 2017  
Abschluss Januar 2018

## Anmeldung

Anmeldung und Anmeldeformular online unter [www.careum-weiterbildung.ch](http://www.careum-weiterbildung.ch)  
oder Anmeldeformular beim Sekretariat bestellen

## Studienberatung

Marlene Wälchli Schaffner, Studienberaterin  
Tel. +41 (0)62 837 58 39  
E-Mail [marlene.waelchli@careum-weiterbildung.ch](mailto:marlene.waelchli@careum-weiterbildung.ch)

Careum Weiterbildung  
Mühlemattstrasse 42  
5001 Aarau  
Tel. +41 (0)62 837 58 58  
Fax +41 (0)62 837 58 60  
[info@careum-weiterbildung.ch](mailto:info@careum-weiterbildung.ch)  
[www.careum-weiterbildung.ch](http://www.careum-weiterbildung.ch)

März 2016  
Änderungen vorbehalten