

Interprofessionelle Zusammenarbeit rund ums Essen – wie gelingt's trotz vieler «Köchinnen und Köche»?

Dienstag, 5. Februar 2019
13.30–17.00 Uhr

Careum Weiterbildung
Mühlemattstrasse 42, Aarau

Im Fokus steht die interprofessionelle Zusammenarbeit zwischen Küchencrew, Hotellerie, Pflege und weiteren Professionen.

Sie erfahren aktuelles und praxisorientiertes Wissen und viele Tipps für Ihren Berufsalltag aus erster Hand.

Sehr geehrte Damen und Herren

Ein gut schmeckendes, an die individuellen Bedürfnisse angepasstes Essen ist das Tages-Highlight für Bewohnende bzw. Patientinnen und Patienten. Dies setzt neben professionellem Handwerk auch interprofessionelle Zusammenarbeit voraus: Je besser Küchencrew, Hotellerie, Pflege und weitere Professionen miteinander harmonieren, desto überzeugender ist das Resultat. Es stellt sich die Frage: Wie gelingt interprofessionelle Zusammenarbeit rund ums Essen trotz der vielen «Köchinnen und Köche» die beteiligt sind?

Der Wechsel aus der traditionellen Gastronomie – insbesondere der gehobenen Gastronomie – in die Care Gastronomie bedeutet, seinen Beruf in einem neuen Umfeld auszuüben. Wie wird die Zusammenarbeit mit Professionen ausserhalb der Gastronomie/Hotellerie erlebt? Was braucht es, um den Übergang in diese neue Arbeitsrealität zu meistern?

Ein wichtiger Schlüssel der interprofessionellen Zusammenarbeit ist die Kommunikation. Diese ist nicht immer einfach, wenn man aus so unterschiedlichen Berufen wie Gastronomie, Pflege, Therapie, Betriebswirtschaft oder Hauswirtschaft kommt. Wie kann Kommunikation über Professionsgrenzen hinweg gelingen?

Wie kann man gemeinsam lernen und sich weiterentwickeln?

Eine gelingende interprofessionelle Zusammenarbeit ist eine Grundhaltung der Unternehmung. Was sollen also Organisation und Management dazu beitragen? Welche Anforderungen werden an das Raumprogramm und die Infrastruktur gestellt? Was bedeutet dies für die Mitarbeitenden-Politik und das Personalmanagement?

«Schliesslich muss der Wurm dem Fisch schmecken und nicht dem Angler.» Wie ist dies zu erreichen? Welche personellen Anforderungen benötigt die zukünftige Heimküche? Machen semiprofessionelle Servicemitarbeitende Sinn? Wie kann ein gemeinsames Verpflegungsverständnis entwickelt werden? Und wie ist das alles bezahlbar?

Diesen Themen und Fragestellungen – gespickt mit vielen Tipps für Ihren Praxisalltag – widmet sich unsere Veranstaltung.

Eingeladen sind Leitungspersonen und Mitarbeitende aus den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft, Hotellerie, Pflege und Betreuung, Therapie sowie Institutionsleitungen.

Wir freuen uns, Sie an diesem Impulsnachmittag zu begrüssen.



Susanna Schubiger
Bereichsleiterin Alter & Gesellschaft



Bruno Umiker
Bereichsleiter Dienstleistungen/Stv. Geschäftsleiter

Programm: Impulsnachmittag Care Gastronomie

Interprofessionelle Zusammenarbeit rund ums Essen – wie gelingt's trotz vieler «Köchinnen und Köche»?

- 13.30 **Begrüssung und Einführung**
Susanna Schubiger
- 13.40 **Von der gehobenen Gastronomie(küche) zum Palliativkoch**
Ruprecht Schmidt
- 14.20 **1 + 1 = 3: Interprofessionelle Kommunikation und gemeinsames Lernen**
Sara Häusermann
- 15.00 **Erfrischungspause**
- 15.30 **Warum interprofessionelle Zusammenarbeit primär eine Grundhaltung der Unternehmung ist**
Urs Hirschi
- 16.10 **«Der Wurm muss dem Fisch schmecken und nicht dem Angler»
Die Care Gastronomie – der neue Ort der Menschlichkeit?
(Frei nach Heinrich Böll)**
Markus Biedermann
- 16.50 **Abschluss des Tages, Verabschiedung**
Susanna Schubiger
- 17.00 **Ende der Veranstaltung**

Referentinnen und Referenten

- **Markus Biedermann**, eidg. dipl. Küchenchef, Gerontologe, forum99, Partner für Esskultur im Alter, Herzogenbuchsee BE
- **Sara Häusermann**, dipl. Pflegefachfrau HF/BScN, MSc Palliative Care, MAS in Onkologischer Pflege, Berufsschullehrerin, Dozentin Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Winterthur
- **Urs Hirschi**, Betriebsberater/Dozent an der Hotelfachschule Thun, dipl. Hotelmanager NDS HF, Unternehmer in der Gastronomiefachplanung
- **Ruprecht Schmidt**, Koch/Küchenleitung im «Hospiz Hamburg Leuchtfeuer», Hamburg
- **Susanna Schubiger**, Bereichsleiterin Alter & Gesellschaft, Careum Weiterbildung, Aarau

Administration

Natalie Wirz, Tel. +41 (0)62 837 58 52
natalie.wirz@careum-weiterbildung.ch

Termin und Ort

Dienstag, 5. Februar 2019
13.30–17.00 Uhr

Careum Weiterbildung
Mühlemattstrasse 42, 5000 Aarau
Situationsplan unter
www.careum-weiterbildung.ch/kontakt

Kosten

CHF 170.– inkl. Pausenerfrischung
Jede weitere Person aus derselben
Institution bezahlt nur CHF 140.–

Die Veranstaltung richtet sich an

Leitungspersonen und Mitarbeitende aus
den Bereichen Küche, Service, Hauswirt-
schaft, Hotellerie, Pflege und Betreuung,
Therapie sowie an Institutionsleiterinnen
und -leiter.

Anmeldung

www.careum-weiterbildung.ch/tagungen
Anmeldungen nehmen wir über unsere
Homepage entgegen. Die Teilnehmenden-
zahl ist begrenzt. Berücksichtigung nach
Eingangstermin der Anmeldungen. Nach
Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine
Bestätigung.
Anmeldeschluss für die Veranstaltung ist
der 7. Januar 2019.

Starten Sie im Juni 2019 mit dem Zertifikatslehrgang

Care Gastronom/Care Gastronomin

Die praxisorientierte Weiterbildung Care
Gastronomie ist eine Weiterentwicklung
der klassischen Heimkoch-Ausbildung.
Im Zentrum stehen die interprofessio-
nelle Zusammenarbeit, gesunde und
genussreiche Ernährung sowie die
Esskultur zu fördern, um das Wohl-
befinden und die Lebensqualität der
Heimbewohner/innen zu steigern.

Careum Weiterbildung

Mühlemattstrasse 42
CH-5000 Aarau
Tel. +41 (0)62 837 58 58
www.careum-weiterbildung.ch
info@careum-weiterbildung.ch