

Infoshop 7 – Dr. Oetker Professional

Einheitsbrei?! Mit passiertem Schweinebraten zu mehr Lebensqualität

Eine optisch ansprechende, genussvolle und den Anforderungen entsprechende Verpflegung von Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden stellt viele Einrichtungen wie Kliniken, Senioren- und Pflegeeinrichtungen vor eine besondere Aufgabe.

Doch auf was müssen Sie bei der Verpflegung von Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden achten und welche Lösung ist die richtige für meine Einrichtung?

Um diese und noch weitere Fragen dreht sich dieser Infoshop. Neben Hintergrundinformationen zu diesem Beschwerdebild erwartet Sie ein Selbsttest, eine Übersicht der spezifischen Anforderungen an die Verpflegung (inkl. Konsistenzstufen) sowie Informationen bezüglich Umsetzungsmöglichkeiten der Verpflegung. Am Ende des Infoshops haben Sie in Form einer Verkostung die Möglichkeit, die passierte Kost Passenio von Dr. Oetker Professional selbst zu probieren.

Referentin: Annika Fuchs

Funktion: Ernährungsmanagerin mit Schwerpunkt Diätetik (B.Sc.) & Fachberaterin

Unternehmen: Dr. Oetker Professional

Infoshop 8 – Rieber GmbH & Co.KG

Speisen transportieren, regenerieren, ausgeben und mit CHECK HACCP dokumentieren

In diesem Infoshop werden Ihnen die Prozesse gezeigt, die Ihren Tagesablauf optimieren. Dadurch können Sie nicht nur Zeit, sondern auch Energie und Sicherheit in Ihren Betrieb einfließen lassen.

Sie erhalten Konzeptlösungen zum Regenerieren, Warmhalten sowie Digitalisieren der HACCP Dokumentation. Weiterhin werden Sie über einzelne Module aus der Produktgruppe inklusiver aller Funktionen informiert, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen.

Referent: Leszek Herrmann

Funktion: Prokurist, Vertriebsleiter Deutschland

Unternehmen: Rieber GmbH & Co.KG