

# PÜRIERTE KOST

VOM SCHATTENDASEIN ZUM HIGHLIGHT DES TAGES



Wenn das Kauen und Schlucken mühsam wird und nicht mehr möglich ist, muss das nicht heissen, dass Genuss nicht mehr möglich ist. Auch für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) lässt sich mit wenig Aufwand appetitliches Essen servieren. Unsere Anwendungen sind auf deinen Küchenalltag abgestimmt und lassen sich problemlos aus deinem Speiseplan ableiten. Erweitere dein Wissen über die konsistenzangepasste Kost und die Hintergründe aus therapeutischer Sicht. Während der praktischen Umsetzung im Workshop kannst du das neu erworbene Wissen mithilfe weiterer Tipps und Tricks direkt umsetzen.

## TERMINE

**14. MÄRZ** 2023

**11. MAI** 2023

**21. SEPTEMBER** 2023

**31. OKTOBER** 2023

## INFORMATIONEN

### **UHRZEIT:**

09.30-15.30 Uhr

### **KOSTEN:**

CHF 290.- pro Person  
inklusive Verpflegung

### **ORT:**

Chefmanship Centre  
Thayngen

### **HINWEIS:**

Kochbekleidung  
mitbringen

## DAS ERWARTET DICH

- Einführung in den Schluck- und Kauakt
- Kennenlernen des Tagesmenüs in pürierter Form vom Frühstück bis zum Abendessen
- Einsatz verschiedener Hilfsmittel (iSi-Spender, Pacojet, Anrichtegeschirr etc.)
- Lösungen für Salate, Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts direkt vor Ort umsetzen
- Zubereitung unterschiedlicher Konsistenzstufen
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

## DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURRER &  
ANDREAS WILLINER**  
Culinary Fachberatung

**PATRICIA WÜEST**  
dipl. Logopäding