

# Workshop

# Püriert

Genuss trotz Schluckbeschwerden



Ihre Lösung für eine pürierte, produktive Küche und glückliche Bewohnende

**Workshop:** Erlernen Sie Techniken und sammeln Sie Ideen, wie Sie für Patienten mit Schluckstörungen gesunde, attraktive, schmackhafte Gerichte zubereiten, haltbar machen und liebevoll anrichten.

#### Inhalt:

- Grundlagen der Dysphagie und ihre Herausforderungen
- Zubereitung und Haltbarmachung
- Anrichtemöglichkeiten und Anwendungstipps
- Regeneration
- Degustation
- Rezepte

**Kosten:** CHF 950.-

Inkl. Vorbereitung, Schulungsunterlagen, Degustation

Durchführung durch unsere Küchenchefs.

Dauer: ca. 4 Stunden

**Ort:** Bei Ihnen im Betrieb

#### Facts

Preise exkl. 8.1% MwSt, inkl. Anfahrten/Spesen

#### Der Workshop richtet sich an:

- Fachkräfte rund um die Küche
- Alters- und Pflegeheime
- Spitäler

Jetzt anmelden und den Betrieb auf den nächsten Level heben!