

Qualitätszirkel Lernangebote Ernährung – interaktive Einheit

Lernen, das wirkt!

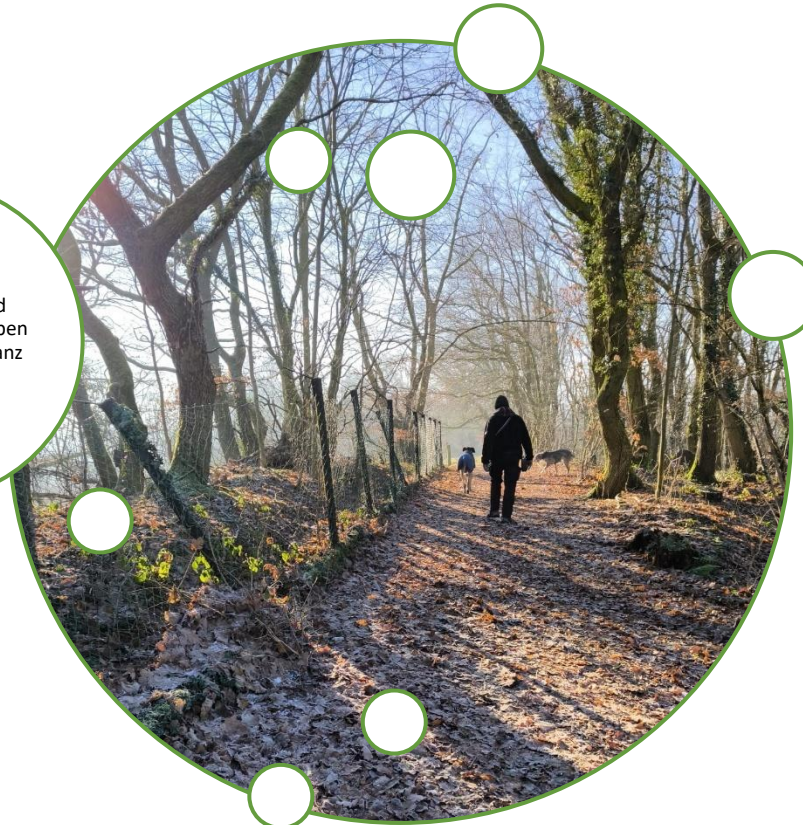
Zwischen E-Learning, Erleben und Ernährung

Veronika Schaper – Essen mit Leib und Seele

Altenpflege 2025 – Veronika Schaper

Während eines Spaziergangs mit meinem Mann und unseren Hunden, haben wir über die Akzeptanz unterschiedlicher Lernmethoden gesprochen.

„Sag es mir, und ich vergesse es. Zeig es mir, und ich erinnere mich. Lass es mich tun, und ich verstehe es.“
– Konfuzius (ca. 551-479 v. Chr.)



Wissen, das wirkt – wenn Lernen schmeckt

MCT Öl bei Demenz

- ✓ Liefert alternative Energie für das Gehirn bei Zuckerstoffwechselstörungen.
- ✓ Studien zeigen kurzfristige Unterstützung bei Demenz
- ✓ Gut verträglich bei Darmerkrankungen
- ✓ Energiedichte Ergänzung bei Appetitmangel und Gewichtsverlust.
- ✓ Die DGEM empfiehlt den Einsatz von MCT Fetten bei Mangelernährung.

„Sag es mir, und ich vergesse es.“



„Zeig es mir, und ich erinnere mich.“



„Lass es mich tun, und ich verstehe es“

Vielfalt der Lerntypen verbinden!



Auditiver Lerntyp

Lernt am besten durch
Zuhören, Vorträge,
Diskussionen,
Podcasts.



Visueller Lerntyp

Lernt durch Bilder,
Grafiken, Videos,
Demonstrationen.



Motorischer (haptischer) Lerntyp

Lernt durch eigenes
Ausprobieren,
praktische Übungen,
Experimente



Lesen/Schreiben Lerntyp

Lernt durch Notizen,
Zusammenfassungen,
schriftliche
Reflexionen.

Lernen kombinieren – Blended Learning



Individuelles Tempo: Nicht alle lernen gleich schnell
E-Learning ermöglicht Vorbereitung im eigenen Rhythmus.

Gleiche Basis für alle: Bevor die Schulung beginnt, haben alle bereits ein Grundverständnis
Das spart Zeit und erhöht die Tiefe der Praxis.

Nachhaltigkeit: E-Learnings können jederzeit wiederholt werden – ideal für neue Mitarbeitende oder zum Auffrischen.

Blended Learning = Ergänzung, kein Ersatz!
Es ersetzt nicht das gemeinsame Erleben, sondern bereitet es sinnvoll vor.

Best Practice – Herausforderungen Dysphagie



Herausforderung: **fehlendes gemeinsames Verständnis** von Konsistenzstufen

Logopädie-Praxis als externe Expertise eingeladen

Pflege, Hauswirtschaft, Küche, Ergotherapie und **Logopädie** an einem Tisch

Ziel: einheitliche Grundlage für **Wohlbefinden und Sicherheit** für den Tischgast

Vom Video zur Erfahrung Wenn Wissen in Bewegung kommt



Logopädinnen bei der Schulung

Schulung durch unsere
Expertinnen für Schluckstörungen



Apfel wird angereicht

Körperlich spürbar: Was Haltung
beim Essen wirklich bedeutet



Köchin Samy im Pflegebett

Wie fühlt es sich an, im Liegen auf
Nahrung zu warten?

Gemeinsam mit der Pflege



Schnittstellen stärken – Qualität sichern

Pflege - Erneute Sensibilisierung für Kau- und Schluckstörungen.

Logopädie – wird dadurch früher in die Diagnostik einbezogen und kann frühzeitig Empfehlungen für die Konsistenz geben.

Küche Sichere Anpassung der Konsistenz nach aktuellem IDDSI Standard

Bereitstellen von Hilfsmitteln zur eigenständigen Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme durch die **Hauswirtschaft**

Unterstützung beim Essen durch **Ergotherapie, Pflegefachpersonen**

Sichere und individuell angepasste Mahlzeiten für den **Tischgast**

Lernen das wirkt

Lernen wirkt, wenn es Freude macht – nicht, wenn es nur zugewiesen wird.

Blended Learning ermöglicht individuelle Vorbereitung, praktisches Erleben und Austausch.

Im Qualitätszirkel bearbeiten wir Thema für Thema – mit allen Bereichen.

So wächst Verständnis, Qualität und ein gemeinsames Ziel:
Gute Versorgung am Tisch für den Gast.

Veronika Schaper

Dipl. Oecotrophologin (FH)

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

veronika@essen-mit-leib-und-seele.de
+49 (0)176 623 99 7 66

