



**AFISA-VFAS**

Association fribourgeoise des institutions  
pour personnes âgées et de l'aide et des soins à domicile  
Vereinigung Freiburger Alterseinrichtungen und Spitex



## **Weiterbildung**

### **Dienstag, 23. September 2025**

### ***Tafelfreuden***

#### **Neue ethische Werte der AFISA-VFAS bezüglich Verpflegung im Ergebnis der Mitgliederbefragung auf der Grundlage von Verbatims, die 2023-24 von Heimbewohnern erhoben wurden:**

- ❖ *Die Verpflegung stellt eine zentrale Leistung für die Lebensqualität der Bewohner dar.*
- ❖ *Die „Freude am Essen“ bezieht sich nicht nur auf den Inhalt des Tellers, sondern auch auf die Freundlichkeit des Service und der Umgebung.*
- ❖ *Das Personal bemüht sich, abwechslungsreiche und schmackhafte Mahlzeiten in einer gepflegten Präsentation anzubieten.*
- ❖ *Es erfasst die Wünsche der Bewohner und deren Abneigungen gegenüber Lebensmitteln. Es achtet auf die Qualität des Service, der den Rhythmus der Bewohner berücksichtigt, und auf eine Umgebung, die den Genuss der Mahlzeiten fördert.*
- ❖ *Es achtet auf das Zusammenleben am Tisch, indem er den Bewohnern die Möglichkeit bietet, den Platz zu wechseln.*
- ❖ *Es achtet darauf, dass die Verpflegung auf den Stationen die gleiche Qualität hat wie im Speisesaal.*
- ❖ *Der Küchenchef ist offen für Kritik, er holt die Meinung der Bewohner ein, um deren Zufriedenheit sicherzustellen.*

**Die mit der Organisation dieser jährlichen Tagung beauftragte Kommission der Küchenchefs von Gemeinschaftsküchen möchte das Personal, das im Speisesaal arbeitet, einladen, um die von der VFAS geförderten Werte in einem Geist der Zusammenarbeit erfüllen zu können.**

#### **Ablauf und Referenten**

Laut folgendem Programm

#### **Datum & Zeitplan**

Mittwoch, 23. September 2024, 9.00 – 16.00 Uhr

#### **Ort**

Ausbildungszentrum vom Château de Seedorf, Route de Seedorf 101, 1757 Noréaz

#### **Zielpublikum**

- **Küchenchef/in** (oder deren Stellvertreter/in) der Freiburger Pflegeheime und der Partnerinstitutionen **in Begleitung einer Person, die regelmässig im Speisesaal arbeitet** und mit dem Küchenpersonal über die oben genannten Werte nachdenken möchte. Die Teilnahme im Zweierteam ist keine Pflicht, wird aber sehr empfohlen.
- **Heimleiter/in** der Freiburger Pflegeheime und der Partnerinstitutionen (Vormittag eingeladen)

#### **Sprache**

Deutsch/Französisch mit übersetzten Präsentationen

#### **Anzahl Teilnehmer**

Max. 2 Personen pro Pflegeheim/Partnerinstitution

#### **Kosten**

kostenlos (im Beitrag 2025 der Plattform Küchenchefs von Gemeinschaftsküchen) inkl.)

#### **Anmeldung**

- Erforderlich über die Webseite der AFISA-VFAS
- Anmeldefrist : **10. September 2025**

## Programm

Zeit	Thema	Referent/in	Ort
ab 9.00	Empfang (Kaffee, Gipfeli)	Château de Seedorf	YOKI
9.30	Begrüssung	Yohann Courtois, Mitglied der Kommission Küchenchefs	YOKI
9.45	Konferenz (Plenum) <b>Wenn die Hotellerie-Leistungen professionell werden ...</b>	Nicolas Magnin, Küchenchef der Résidence St. Martin	YOKI
10.30	Pause		YOKI
10.50	<b>Mehr als nur ein Tisch – Der Speisesaal der Zukunft als Herzstück des Pflegeheims</b> Begegnung, Genuss und Lebensqualität neu gedacht	Stephan Portmann, Leiter Hotellerie des RSL-GNS	YOKI
11.35	Infos über «Regional Kochen» und «Fourchette Verte»	Christian Folly (Terroir Fribourg), Murielle Equey (Fourchette verte)	YOKI
12.00	Mittagessen		Seedorf Café
13.30	Workshop A <b>Sucht und Verpflegung</b>	Nicolas Dietrich (Kantonsarztamt), Franco Masdea (FNPG)	SCHWALLER
14.15	Workshop B <b>Wie kann man den Zeitpunkt der Mahlzeit in den PflH verbessern?</b>	Christian Folly, Murielle Equey, et Evelyne Fasel	YOKI
15.00	Workshop C <b>Eine/r Verantwortliche/r für den Speisesaal: ein Muss?</b>	Karine Poupart, Köchin FNPG Stephan Portmann, Leiter Hotellerie des RSL-GNS	BAILLY
15.50	Rückmeldungen im Plenum	Workshops Referenten	YOKI
16.00	Ende der Tagung	Yohann Courtois	YOKI
Ab 16.00	Aperitif	offeriert von unserem offiziellen Sponsor Culture Food	YOKI

**Alle Teilnehmer besuchen alle Workshops**