

Fria Online-Seminar

„Vom Alltag mit Zöliakie oder der Kunst, ständig eine Extrawurst zu wollen“

Beschreibung:

Nach der Diagnose ist die Umstellung auf eine glutenfreie Ernährung der wichtigste Therapieansatz. Warum aber ist der Alltag mit Zöliakie trotz erfolgreicher Ernährungsumstellung oft mühsam und anstrengend? Zöliakie ist eine Erkrankung, die mehr als nur den Dünndarm betrifft. Welche psychosozialen Faktoren sorgen im Alltag für „Zöliakie-Stress“ und wie können Betroffene individuelle Strategien im Umgang mit der Zöliakie entwickeln? Auf Grundlage des Bedürfnismodells von Maslow betrachten wir die Ursachen für Zöliakie-Stress und schauen uns die psychosozialen Fakten der Krankheit näher an.

Im Anschluss an den Vortrag ist Raum für Fragen und Austausch zu dem Thema.

Zielgruppe:

Erwachsene mit der Diagnose Zöliakie und deren Angehörige.
5-25 Teilnehmer/innen

Dauer:

1h (Vortrag ca. 30min, Austausch und Diskussion ca. 30min).

Zur Referentin:

Ute Hamacher-Reichenberger, M.A. Organisationsentwicklung, Dipl. Sozialpädagogin, 45 Jahre alt, seit Geburt von Zöliakie betroffen, verheiratet, 4 Kinder

Ute Hamacher-Reichenberger arbeitet als Zöliakie-Expertin für Fria. Sie ist verantwortlich für die Beratung der Kunden und Verbraucher, der Handelspartner sowie für die Zusammenarbeit mit relevanten nationalen und internationalen Verbänden und Organisationen in allen Fragen rund um die glutenfreie Ernährung. Selbst von Zöliakie betroffen kennt Ute Hamacher-Reichenberger die Herausforderungen der glutenfreien Ernährung und dem Umgang mit der Autoimmunerkrankung Zöliakie im Detail.

Zu Fria:

Lena & Gunnar Adås gründeten ihre Bäckerei Fria Bröd AB im Jahr 1996 in Västra Frölunda bei Göteborg. Bis heute ist das Unternehmen in Familienbesitz. In unserer Bäckerei in Västra Frölunda produzieren 70 Mitarbeiter täglich ca. 20.000 Stück ausschließlich tiefgefrorene glutenfreie Backwaren. Wir backen glutenfreies Brot, Brötchen, Kleingebäcke, Kuchen und mehr nach einer geheimen Rezeptur.

Wir von Fria möchten die Lebensqualität von Zöliakie-Betroffenen durch unsere Produkte erleichtern und ihnen leckere, glutenfreie Produkte bieten. Alle unsere Produkte sind glutenfrei, laktosefrei und frei von Milcherzeugnissen. Wo es die tiefgekühlten Fria Produkte zu kaufen gibt, ist unter <https://www.fria.se/de/bezugsquellen/> aufgeführt.

Weitere Informationen:

<http://www.fria.se/de/>
www.facebook.com/friaglutenfrei

Stand: 08.01.2021