

Die IGEHO-Messe in Basel

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **44 (1973)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

über eine Million Franken aus stiftungseigenen Mitteln stammte?

Das **Töchterheim Hirslanden**: Heimleiterin Sr. Marta Schmid.

Heimkommission und Heimleitung beschäftigten sich im vergangenen Jahr ernsthaft mit der Neugestaltung der Heimkonzeption für die Schulung und Betreuung ihrer administrativ eingewiesenen Mädchen und Töchter. Aus einer Umfrage ging deutlich hervor, dass, da viele der jüngern ins Heim aufgenommenen Mädchen ihre Schulpflicht noch nicht erfüllt haben, die Oberstufe ausgebaut werden muss, um den Mädchen günstige Berufsaussichten zu ermöglichen. Das Heimkonzept wurde nun folgendermassen festgelegt:

Ab Herbst 1973 wird im Töchterheim eine erste Sonderklasse D/Oberstufe (Sonderklasse für verhaltensgestörte Schüler) eingeführt, die normalbegabten Mädchen mit Verhaltens- und Schulschwierigkeiten offensteht. Es ist dabei das normale Pensum der zürcherischen Realschule vorgesehen. Neuaufnahmen werden deshalb nach dieser Schulstufe selektioniert. Der bisherige Schulkurs mit dem hauswirtschaftlichen Obligatorium wird fortgeführt, da er von den Versorgern wie auch von den Mädchen selber sehr geschätzt wird. Entsprechend dem Heimcharakter gerieten die drei Wohngruppen durch die sich oft unerfreulich entwickelnden Situationen gelegentlich in harte Bedrängnis. Die Erzieherinnen wie auch die Heimleiter sind durch ihre Aufgaben sehr stark gefordert, und es ist ihnen allen zu danken, dass sie doch stets unbeirrt nach guten Wegen für die Mädchen suchen.

Die IGEHO-Messe in Basel

An der diesjährigen Messe für die Gemeinschaftsverpflegung im Grossbetrieb waren 540 Aussteller vereinigt. Neben unzähligen Varianten an Kücheneinrichtungen, Hilfsapparaten, wie Geschirr-, Glas- und Kasserollenwaschmaschinen, Gemüsewaschmaschinen, war auch das Einweggeschirr und die Papierwäsche vertreten. Die Nahrungsmittelindustrie zeigte ihr reichhaltiges Sortiment, es war alles vorhanden, was mit der Führung einer Grossküche inkl. Wäsche und Wäschepflege zusammenhängt.

Die Verknappung des Arbeitsmarktes und die technische Entwicklung haben zu völlig neuen Wegen in der Gemeinschaftsverpflegung geführt. Die Einrichtung einer Grossküche muss heute in diesen neuen Dimensionen angegangen werden. Das Gastgewerbe stellte an der IGEHO-Messe eindrücklich unter Beweis, welche Wandlung sich im Laufe der letzten Jahre vollzogen hat, um einerseits der Personalnot zu begegnen, andererseits aber den Gast zu befriedigen. Mehr und mehr erobert sich die tischfertige Mahlzeit aus Frischprodukten, das sog. Convenience-Food, den Markt. Bestehend ist dabei nicht das Gericht, sondern seine Aufbereitung bzw. sein Aufwärmen oder, wie die Fachsprache dies nennt, die thermische Regenerierung mit Mikrowellen oder mit dunklen Infrarotstrahlen. Das Gastge-

werbe hat bereits erprobt, was für die Heime zukunftsweisend sein wird.

Welches sind die Vorteile der neuen Regenerierungsmethode?

Der Arbeitsablauf in der Küche kann rationalisiert und zeitlich unabhängig gesteuert werden, unter gleichzeitiger Einsparung an Personal. Bei extremer Personalknappheit leisten industriell hergestellte Fertigmahlzeiten gute Dienste, auf die Dauer sind sie aber, besonders für Kinder- und Altersheime, nicht die richtige Lösung, weil sie den jeweiligen Bedürfnissen zuwenig angepasst sind. Mit dieser neuen Methode können die Speisen aber in der stillen Zeit für ein bis vier Tage zum voraus gekocht und in Portionen angerichtet werden, wobei der Teller aus Karton, Porzellan oder Kunststoff mit einem Deckel hermetisch verschlossen wird und sich bis zu vier Tagen im Kühlraum aufbewahren lässt.

Die Aufwärmeschränke und Convectoraten

können in individuellen Grössen gewählt werden. Es gibt sie als Schränke oder als Tunnels mit Förderband. Das neue Regenerierungsverfahren basiert auf Reibungswärme, die Flüssigkeit in den Speisen erhitzt sich. Dabei geht nichts verloren, und geschmacklich lässt sich die Speise von der frisch zubereiteten nicht unterscheiden. Mit leistungsfähigen Apparaten können pro Stunde bis zu 600 Portionen aufgewärmt werden. Fünf Firmen stellten das neue Verfahren vor: Therma AG, Schlieren; Pratico AG, St. Gallen; Kreis, St. Gallen; Philips, vertreten durch Franke AG, Aarburg; Régéthermic-Suisse in Zollikon. Das Altersheim Amriswil arbeitet seit bald zwei Jahren mit dem Régéthermic-System und versorgt dabei nicht nur seine Pensionäre, sondern alle Betagten im Dorfe.

Auf die IGEHO hin hat der Schweizer Verband Volksdienst SV eine Publikation veröffentlicht betitelt: «Marktübersicht». Sie dient als Orientierungshilfe für gezieltes, rationelles und erfolgreiches Einkaufen von küchen- und konsumfertigen Produkten und gibt auch praktische Hinweise zum Einweggeschirr (SV, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich).

Einwegprodukte in Küche und Haushalt und in der Krankenpflege

Vorgängig der IGEHO fand im Mai dieses Jahres in den gleichen Hallen eine internationale Schau der Vliesstoffindustrie statt. Unter Vliesstoff versteht man einen ungewobenen Stoff, der zu 50 Prozent aus Papier und zu 50 Prozent aus Kunststoffasern besteht, welche im Trocken- oder Nassverfahren ähnlich dem Papier hergestellt wird. Sie ähneln in Struktur und Aussehen den gewöhnlichen Stoffen. Die Zusammensetzung der Kunststoffe variiert je nach Verwendungsart, ebenso kann durch eine Kunststoffbeschichtung eine Flüssigkeitsundurchlässigkeit erreicht werden, was sich besonders bei Betteinlagen bewährt. Die meisten Materialien sind flammensicher und alkoholresistent. Die Verbrennung erfolgt nach Angaben der Hersteller rückstandsfrei. Alle verwendeten Farben sind ungiftig. Durch die Beimischung von Kunststofffasern ist es gelungen, die Reissfestigkeit des

Kleine Nahrungsmittelkunde für die Betagten

Was Sie grundsätzlich wissen müssen.

Es kommt nicht von ungefähr, dass heute für den arbeitenden Menschen bezüglich seiner Gesundheit verbindliche Verträge und Gesetze geschaffen werden. Damit meine ich z. B. Arbeits- und Freizeit, Arbeitsplatz, Unterkunft und Verpflegung.

Für den alten Menschen gibt es kein Gesetz. Um so wichtiger ist es, dass er persönlich über das «Naturgesetz» und die Funktionen seines Körpers etwas weiss. Die Lebensart des arbeitenden Menschen ist vielfach durch das Gesetz gegeben, während diejenige des alternden Menschen weitgehend von ihm persönlich abhängt.

Was heisst Ernährung?

Die Ernährung ist die Zufuhr von Aufbaustoffen für die Erhaltung des Organismus sowie der geistigen und körperlichen Funktionen. Ist die Ernährung falsch, so ist die Folge: Abbau und Zerfall der Organe.

Die Verdauung.

Mund: Die Verdauung beginnt bekanntlich im Munde, wo sie durch das Kauen vorbereitet wird. Dies setzt aber gute Zähne voraus, welche bei alten Leuten jedoch oftmals nicht mehr vorhanden sind.

Materials zu erhöhen und zu verhindern, dass die Stoffe fasern und fusseln. Der Anwendungsbereich ist dadurch ins Unbegrenzte gestiegen. Neben dem herkömmlichen Sortiment der hygienischen Bedarfsartikel für den täglichen Gebrauch, wie Hand- und Gesichtstücher, Taschentücher, Servietten, Windeln u. a. m., werden Vliesstoffe als Putztücher, Unterlagen und Abdecktücher, Bett- und Tischwäsche und Operationskleider gebraucht. Die im Trockenverfahren hergestellten Vliesartikel können im Autoklaven steril gemacht werden. Obwohl alle Artikel in ihrer einfachen, praktischen Anwendung verblüffen, stellte sich bis anhin die preisliche Frage, die es für jeden Betreib vorerst zu berechnen gilt, wobei Wasch- oder eventuelle Waschleasingkosten, Zeitaufwand und Personaleinsatz den Einwegproduktenpreisen gegenüberzustellen sind. Weiter Probleme stellen sich auch mit dem Anfall an Abfällen. Ein Vorteil der Vliesstoffe ist sein kleines Volumen, was sich beim Sterilisieren günstig auswirkt.

Im Sektor Tisch- und Küchenwäsche steht eine beträchtliche Auswahl an Vliesprodukten zur Verfügung. Tischtücher, Sets und Servietten, von denen der grösste Teil bis zu 10 mal in der Waschmaschine gewaschen werden kann. Bekannt sind die Tela-Produkte aus Balsthal und Niederpipp, diejenigen der Firma Loring AG, Mettmenstetten, die Elfi-Produkte der Firma Hakle, Horgen, und nicht zuletzt das Sortiment der Flawa AG und der Schaffhauser Watte AG. Die Einweggeschirre sind qualitativ stark verbessert worden. Durch eine Kunststoffbeschichtung können auch warme Speisen darin aufbewahrt und serviert werden.

A. Z.

Falsch ist die Verabreichung breiiger Kost, denn sie ist auf die Dauer zu leicht und enthält zu wenig Nährstoffe. Folgen: Nervöse Störungen, Schwäche, Schwindel, Verstopfung, Appetitlosigkeit. Mangel an Speichel ist bedingt durch das Nachlassen des Geruch- und Geschmacksinns.

Richtig ist der Genuss von Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Fisch, zerkleinert mit Mixer oder Rohkostmaschine.

Magen: Es fehlt oft an genügend Salzsäure und an Enzymen.

Hilfen: Kaffee, Tee, Honig und Bouillon sind Säurelockerer.

Im Falle eines Säureüberschusses sind diese selbstverständlich zu vermeiden. Gegen Appetitlosigkeit hilft abwechslungsreiche Kost, die vernünftig gewürzt ist.

Leber: Chemisches Laboratorium. Eine ihrer wichtigsten Aufgaben ist die Absonderung der für die Fettverdauung unerlässliche Galle.

Hinweis: Pfefferminztee und Rettich sind Gallenlockerer.

Bauchspeicheldrüse: Ihr Gewicht reduziert sich im Alter. Dadurch geht die Produktion von Enzymen zur Spaltung von Eiweiss, Fett und Kohlenhydraten zurück, ebenso die Bildung des Insulins.

Hilfe: Im allgemeinen eiweiss- und vitaminreiche Nahrung sowie schmackhafte Kost. Durch das Nachlassen der Funktion der Bauchspeicheldrüse im Alter kann also ein Insulinmangel eintreten, weshalb der Konsum grösserer Zuckermengen auf einmal nicht gut bekommt.

Zu meiden sind alle tierischen Fette und Oele, Rahm, Vollfettkäse, fette Fleischsorten von Masttieren, wie Schweine und Schafe, stark gebratenes Fleisch, Fleischkonserven, fettes Geflügel, wie Gans und Ente, Geräuchertes, Schinken, Majonnaise, fette Fischarten, Fischkonserven, Oelsardinen, Hering, Lachs usw., frisches Brot, Backwaren und Süssigkeiten.

Erlaubt unter anderem mageres Rind, Kalb, Hammel, evtl. mageres Schweinefleisch, mageres Geflügel, Wild, Kaninchen, Roastbeef, kalter Braten, Hackfleisch. Dorsch, Forellen, Hecht, Seesunge usw. Gekochte Eier, jedoch höchstens 1—2 pro Woche. Vollkorn-, Roggen-, Knäcke- und Toastbrot, Zwieback. Viel Obst und Gemüse, roh und gekocht.

Die richtige Altersernährung spielt also eine sehr grosse Rolle.

Tageskost: 80 g Eiweiss, 75 g Fett, 300 g Kohlenhydrate = 2250 Kalorien.

Diese eher hohe Kalorienzahl setzt sich aus den folgenden Nahrungsmitteln zusammen: $\frac{1}{2}$ l Milch, 70 g Magerquark, 160 g Fleisch, 40 g Fett (bestehend aus Butter, Margarine, Oel, Kochfett, Rahm, Speck. **Diese Menge sollte nicht überschritten werden**). 250 g Brot (100 g Brot = 2 Scheiben), 30 g Mehl zum Binden von Flüssigkeiten, als Suppen und Pudding, 30 g Zucker (z. B. 15 g Konfi = 10 g Zucker), 250 g Kartoffeln = 50 g Teigwaren oder Reis, 250 g Frischgemüse, 200 g Frischobst.

David Buck