

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

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 45 (1974)

**Heft:** 2

  

**Artikel:** Das Altersheim Wetzikon ZH übernimmt als zweites Heim den Mahlzeitendienst für Betagte

**Autor:** A.Z.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806553>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

einzusetzen. Das Altersturnen wird in der Regel ohnehin von Leiterinnen durchgeführt, die nicht zum Heimpersonal gehören. Auch die Bibliothek wird mit Vorteil von Sachverständigen ausserhalb des Heimpersonals geführt. Alle diese neuen Mitarbeiter benötigen spezielle Anweisungen für ihre neuen Aufgaben und ihre Stellungen gegenüber dem ständigen Personal, das seinerseits aber auch über die notwendige Funktion der zusätzlichen Helfer informiert werden muss.

Die Konzeption eines Alterszentrums wird selbstverständlich die bauliche Gestaltung wesentlich mitbestimmen: es müssen grössere und zusätzliche Räume geplant und deren Zugänglichkeit und Unterteilbarkeit sehr genau überprüft werden. Das vermehrte Raumangebot eröffnet zugleich die Möglichkeit, noch weiteren Gruppen Zugang zum Heim zu verschaffen. In erster Linie wäre an solche zu denken, die sich mit Altersfragen beschäftigen. Beispielsweise könnte die Ausbildung von Helferinnen des Haushilfe- oder Besuchsdienstes im Zentrum erfolgen, Sitzungen des Altersklubvorstandes oder der Klub selbst fänden dort statt, das «Alterschörli» hält seine Proben ab, Vorbereitungen für Festdekorationen für den Altersnachmittag oder sonstige Veranstaltungen werden im Beschäftigungstherapieaum gebastelt, eine Frauengruppe flickt für das Heim und seine Pensionäre und was der Dinge mehr sind. Manche Gemeinschaftsräume werden abends kaum mehr benützt, so dass eine bessere Ausnützung durch andere Gruppen zu fördern wäre. Vor allem sollte auch versucht werden, Jugendgruppen Zugang zum Heim zu verschaffen. Könnte zum Beispiel nicht ein Teil des obligatorischen hauswirtschaftlichen Unterrichts im Heim praktisch durchgeführt werden?

Durch diese vielen Besucher des Hauses ist nicht nur eine Ausweitung des Beziehungsfeldes der Pensionäre zu erhoffen, sondern die Gäste selber werden Nutzniesser werden durch Einblicke und Einsichten in die Probleme des Altwerdens. Sie erfahren eine praktische Vorbereitung auf das Alter, und durch die lebhaften Beziehungen zum Altersheim dürfte es möglich werden, manches Vorurteil abzubauen.

Es ist interessant, dass die Fragen von Alterszentren bereits da und dort studiert und — mindestens in gewissen Bereichen — praktiziert werden. Selbstverständlich ist die Ausweitung der Dienstleistungsangebote nach aussen nicht allein vom Altersheim aus denkbar. Mindestens einzelne Funktionen könnten auch von der Alterssiedlung her erfolgen (zum Beispiel Einrichtung von Wäsche- oder Badediensten, Durchführung des Altersturnens, Benützung der Gemeinschaftsräume der Siedlung für andere Altersgruppen usw.). Das Altersheim beinhaltet jedoch von der personellen Ausrichtung her ein weitergefasstes Angebot von verschiedenen Möglichkeiten, so dass von da her zahlreichere ambulante Dienste verrichtet werden können. Die verschiedenen Formen, die angeregt wurden, lassen sich durchaus etappiert verwirklichen.

Ansätze zu solchen Zentren sind in der Schweiz u. a. im Betagtenheim Schwabgut in Bern-Bümpliz oder im Altersheim Aesch BL festzustellen. Eine neue kantonale Altersheimkonzeption scheint in einer ähnlichen Richtung zu gehen. Aber auch im Ausland wird die Frage von «Service-Centers» diskutiert, ohne dass jedoch schon ein Vollausbau verwirklicht wäre. Hingegen ist zum Beispiel in Deutschland schon eine Reihe von Begegnungs- oder Tagesstätten ausgebaut, welche bereits einen Teil der angeregten Funktionen übernommen hat.

Zur Realisierung eines Zentrums kommt der Frage des Leiters eine grosse, ja ausschlaggebende Bedeutung zu. Er muss Inspirator, Organisator und Koordinator in einem sein. Das bedingt, dass er von administrativen Arbeiten entlastet wird, damit er seine im eigentlichsten Sinne kreative Funktion erfüllen kann. Sicher spielt dabei auch die Berufsausbildung eine wesentliche Rolle. Ein Sozialarbeiter mit Praxis in der Altersfürsorge, mit Kenntnissen in Gruppen- und Gemeinwesenarbeit und nicht zuletzt durch zusätzliche Weiterbildung in einem Heimleiter-Fachkurs VSA dürfte die günstigsten Voraussetzungen zur Uebernahme einer solchen Aufgabe bieten. Gerade in diesem Zusammenhang drängt sich die Notwendigkeit einer eigentlichen Berufsausbildung für den Altersheimleiter auf.

Rahel Hauri

## Das Altersheim Wetzikon ZH übernimmt als zweites Heim den Mahlzeitendienst für Betagte

Vor zwei Jahren hat das Kranken- und Altersheim Amriswil (Heimleiter J. & R. Schmid-Weltin) den Versuch gewagt, vom Altersheim aus den Mahlzeitendienst für alle Betagten der Gemeinde zu übernehmen. Dabei wird so vorgegangen, dass die Speisen im Altersheim der Altersstufe gerecht zubereitet, tischfertig im Tellerservice angerichtet, von Freiwilligen verteilt und von den Betagten zu Hause nur noch gewärmt zu werden brauchen. Neu ist dabei die Art des Aufwärmens, das mit den altherkömmlichen Methoden nichts mehr zu tun hat. Es geschieht heute im sogenannten thermi-

schen Regenerierungsverfahren. Dazu wird jedem Betagten der dazu erforderliche Apparat von der Verteilerorganisation, was meist die Gemeinde sein wird, gegen Miete zur Verfügung gestellt. Es ist dies, äusserlich gesehen, ein kleiner Kasten, der mühelos in jeder Küche Platz findet und angeschlossen werden kann und zudem in der Bedienung «narrensicher» ist. Die Anschaffung ist zurzeit noch etwas kostspielig (zwischen 900 und 1000 Franken pro Apparat), die Kosten werden sich, wenn das Verfahren auch bei uns einmal eingespielt ist, senken. Die Gemeinde Amriswil liess

sich beim Kauf von der Ueberlegung leiten, dass der Aufwand die Kosten lohne, weil einmal das Wohlergehen der Betagten weitgehend von einer richtigen Ernährung abhängt, die sie selber meist nicht mehr zu gewährleisten imstande sind und andererseits auch die Hospitalisierungskosten in Betracht gezogen werden müssen, die bei der häufig vorkommenden «Unterernährung» für die Gemeinde erwachsen. Ein Grossteil der Betagten kann so auch länger im eigenen Heim verbleiben. Diese Art Mahlzeitendienst ist zudem nicht ausschliesslich auf die Betagten limitiert, sie kann beispielsweise auch bei Krankheit und Ausfall der Mutter in der betreffenden Familie eingesetzt oder auch bei einer Katastrophenhilfe angewendet werden.

Von diesen Ueberlegungen liess sich auch die Gemeinde Wetzikon ZH leiten. Anfangs 1974 ist sie in ihrem gemeindeeigenen Altersheim zum Mahlzeitendienst übergegangen. Der Umstellung wurde durch die Gemeindeversammlung vom 4. Dezember 1973 zugestimmt. Vorerst werden die Bewohner der Alterswohnungen bedient, später soll der Dienst auf die ganze Gemeinde ausgedehnt werden. A. Z.

#### **Auf was basiert die thermische Regenerierung und was bringt sie dem Altersheim für Vorteile?**

Die Speisen können in einer stillen Zeit mit einem Minimum an Personal gekocht und für Gaumen und Auge appetitlich auf Teller angerichtet werden. Dies geschieht nach den individuellen Bedürfnissen: Normal, Gabelfertig, Verdauungsfertig. Gabelfertig bedeutet, dass das Fleischstück zerschnitten und hernach wieder zusammengeschooben wird, unter Verdauungsfertig versteht man ein vollständig zerkleinertes, aber nicht püriertes Menu. Die Speisenzusammenstellung ist stets so gewählt, dass vom Standardmenu her alle Diäten durch Auswechslung der Saucen oder anderer Beigaben eingehalten werden können.

#### **Technisches:**

Bei der thermischen Regenerierung handelt es sich um ein Verfahren, das mit der bisherigen gebräuchlichen Technik der Wiedererwärmung von Speisen im Ofen, auf kleinem Feuer oder im Wasserbad — nicht das Geringste zu tun hat.

Es wurde gerade deshalb entwickelt, um alle Nachteile des «Aufgewärmten» zu verhindern. So gestattet denn die thermische Regenerierung, wie der Fachausdruck lautet, die Speisen auf die üblichen Verbrauchstemperaturen von 75 bis 80 °Celsius zu bringen, ohne dass ein neuerliches Kochen stattfindet und ohne dass Saft und Nährwert der Speisen verändert werden.

Das Régéthermic-Verfahren arbeitet mit dunklen Infrastrahlen von sehr schwacher Leistung. Nur so ist es möglich, gleichmässig, nach und nach, und ohne Einstellung des Brennpunktes Wärme «wiederzuerzeugen», ohne dadurch den Charakter der Speisen zu verändern. Es liegt im Interesse der Erhaltung des Nährwertes der Speisen, dass der ganze Vorgang so sachte wie möglich vor sich geht, damit die wesentlichen Substanzen nicht durch Verdampfung zerstört werden.

Das Vorgehen ist so, dass die gekochten und auf natürliche Weise erkalteten Speisen in Einzelportionen angerichtet und geschlossen aufbewahrt werden. Ein

Porzellanteller mit dickem Boden gewährleistet gute Wärmeregulierung. Ueber diesen Teller wird ein glockenförmiger Deckel aus rostfreiem Stahl gestülpt, der unter der erwärmten Wölbung eine Schicht Heissluft einschliesst, die jeden Zerfall der flüchtigen Substanzen oder die so unangenehme Bildung von Kondenswasser verhindert.



*Die aufgewärmten Speisen werden aus dem Ofen gefahren und verteilt.*

#### **Zubereitung der Speisen**

**Vor dem Kochen:** Es sind keine speziellen Massnahmen zu treffen.

**Kochprozess:** Absolut konventionelles Kochen, salzarm.

#### **Anrichten:**

1. Geschirr aus dem Kühlraum holen.
2. Teller werden auf möglichst rationelle Art mit den heissen Speisen angerichtet.
3. Die **Präsentation** der Teller soll für das Auge schmackhaft gemacht werden. Dazu hat man (dank Régéthermic) ja genügend Zeit zur Verfügung.
4. Die verwendeten Teller sind kalt und ermöglichen eine rasche Abkühlung der Speisen. So wird eine eventuelle bakteriologische Vermehrung verhindert. (Dies findet zum Beispiel bei der Warmhaltung der Speisen statt.)
5. Anschliessend werden die Teller in die geeigneten Transportkörbe verpackt und im Kühlraum gelagert.

#### **Vorteile dieses Arbeitsvorganges:**

1. Die **Produktion** (das Kochen) hängt nicht vom Servieren ab. Die Hast, auf eine bestimmte Zeit zu kochen, fällt dahin.
2. **An 5 Tagen kann für 7 Tage produziert werden. Die Arbeitszeit des Küchenpersonals gleicht sich dem**



### **Gewerbe und der Industrie an. (5-Tageweche, 2 Tage frei, kein Abend- und Nachtdienst).**

3. Die Pensionäre essen individueller, präsentabler, schmackhafter und erhalten mehr Vitamine und Nährstoffe.
4. Die Produktion der Menu für die Betagten in der Gemeinde kann **im Ort selbst** gemacht werden. Auf eine Lieferung von «auswärts» ist man nicht angewiesen.

Probleme werden gelöst, wie: Verpackung = Umweltverschmutzung; Transport = Energieverschleiss.

Das Altersheim öffnet seine Türen nach aussen und steht somit im Dienste der ganzen Gemeinde.

*David Buck*

### **Die Erfahrungen mit der Oeffnung des Heims nach aussen**

Das Kranken- und Altersheim Amriswil hat mit seinem Mahlzeitendienst trotz Mehrarbeit unerwartete Erfolge und bereichernde Erlebnisse zu verzeichnen. Als erstes darf die Freude und Dankbarkeit der Betagten hervorgehoben werden, täglich zu einer richtig zubereiteten, guten Mahlzeit zu kommen, die ihnen zudem von Frauen aus dem Dorfe in die Wohnung gebracht wird. Diese Frauen, es sind gegenwärtig über 40 jeglichen Alters, übernehmen den Mahlzeitendienst freiwillig. Ab 8.30 Uhr sind die mit der Haube ver-

packten Teller täglich zum Abholen in der Küche bereit, und es ist für alle Helferinnen selbstverständlich, dass die Speisen nicht einfach unter der Tür abgeliefert werden, sondern sich gleichzeitig ein persönliches, anteilnehmendes Gespräch anbahnt, das mit den entsprechenden Diensten und Hilfeleistungen verbunden wird. Allein das Wissen, dass jemand täglich vorbeikommt und nötigenfalls zum Rechten sieht, ist für den alten Menschen überaus beruhigend. Die freiwilligen Helferinnen pflegen auch unter sich guten Kontakt, was der Sache selber und der Dorfgemeinschaft förderlich ist. Helferinnen und Betagte werden regelmässig zu einem gemütlichen Nachmittag ins Altersheim eingeladen, wodurch die Generationen zusammenkommen und sich verstehenlernen. Den Betagten ist, wenn ihre Hilfsbedürftigkeit zunimmt, das Altersheim nicht mehr fremd. Den Heimleiter kennen sie nicht nur von den Einladungen her, sondern auch von seinen monatlichen Besuchen, wenn er den Einzug der Mahlzeiten und die Miete der Apparate bei ihnen persönlich einzieht und so über ihre persönlichen Verhältnisse und Lebensgewohnheiten Bescheid weiss. Der Mahlzeitendienst dürfte daher einer der möglichen Wege zum Aufbau des von verschiedenen Seiten postulierten Altersbetreuungszenrum werden. Dem Altersheim bietet sich, sofern dies die personellen und organisatorischen Verhältnisse erlauben, eine echte Chance, hiefür Bindeglied und Koordinator der dazu erforderlichen Hilfsorganisationen zu werden, die es zum Teamwork zusammenschliessen könnte.

A. Z.

## **Probleme im Altersheim**

(Gedanken eines Fürsorgers)

Es muss wohl nicht besonders erwähnt werden, dass es in einem Altersheim mindestens so viele Probleme wie Pensionäre gibt.

Wie stellt sich die Situation für den Pensionär?

Durch den Heimeintritt wird der Betagte aus einer ihm vertrauten Umgebung herausgerissen; Vieles, das ihm lieb war, wie Bilder, Möbel usw., muss er unter Umständen zurücklassen. Die Nachbarn, die Einkaufsläden, der Milchmann, der Briefträger usw. boten diesen Betagten oftmals die letzte Möglichkeit zu mitmenschlichem Kontakt. Diese Versetzung also kommt vielmals einer Isolierung gleich, welche noch dadurch unterstrichen wird, dass viele der grossen Heime noch heute geografisch von den Städten und grösseren Ortschaften abgelegen sind. Da so die Kontakte zur Aussenwelt erschwert, wenn nicht gar verunmöglicht werden, sind die Heimpensionäre sehr auf die Initiative ihrer Angehörigen, Bekannten und von Institutionen angewiesen. Einerseits sieht nun der betroffene Betagte ein, dass es für ihn keine andere Möglichkeit gibt, als eben der

Aufenthalt im Heim. Er, der ohnehin grosse Mühe hat, sich Veränderungen anzupassen, kann sich dann innerlich nicht so schnell mit dieser neuen Situation abfinden. Bedingt durch all das beginnt der Pensionär, sich gegen das ihm seiner Ansicht nach zu Unrecht Zugefügte zur Wehr zu setzen. Stellvertretend für diejenigen, die ihn «versorgt» haben, stehen Heimleitung und Personal. Hier sind wir bereits bei einem sehr wichtigen Heimproblem angelangt. Es braucht von dieser Seite viel Geduld, Verständnis und vor allem die Einsicht, dass die allfälligen Angriffe ja nicht dem Helfer persönlich gelten.

Fühlt der Pensionär dann, dass er gegenüber Heimleitung und Personal nichts erreicht, so entladen sich seine Aggressionen auf seine — vor allem schwächeren — Mitpensionäre. Als Folge — er versteht sich mit diesen auch nicht mehr — ist er nicht mehr fähig, mit ihnen eine tiefere Beziehung einzugehen; dadurch isoliert er sich noch stärker und flüchtet sich noch mehr in die Einsamkeit. Mit diesem Problem muss sich mehr oder weniger jeder Neueintretende befassen.