

Zeitschrift: Schauplatz Spitex : Zeitschrift der kantonalen Spitex Verbände Zürich, Aargau, Glarus, Graubünden, Luzern, Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau

Herausgeber: Spitex Verband Kanton Zürich

Band: - (2009)

Heft: 6: Sanfte Medizin und Spitex

Werbung

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: 26.04.2025

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

WEIL LEIB UND SEELE PFLEGE BRAUCHEN

Es ist nicht nur eine Aufgabe, es ist auch eine Berufung. Sich Tag für Tag einzusetzen, um anderen Menschen, die es nicht mehr aus eigener Kraft schaffen, zu helfen. Sie zu pflegen, ohne dass jene ihre vertrauten vier Wände verlassen müssen. Dafür sorgt auch das Team der Spitex Adliswil. Dabei zählen sie im Bereich Verpflegung auf menuandmore. Erfahren Sie, wie sie die Zusammenarbeit erleben und was sie, abgesehen von der «Küche in Bewegung», sonst noch bewegt.

Sie sind ein eingespieltes Team, mit unterschiedlichem Werdegang und verschiedenen Aufgaben. Bei der Spitex Adliswil arbeiten rund 30 Personen mit unterschiedlichsten Profilen und Aufgaben: als Pflegefachpersonen, dipl. Hauspflegerinnen, Pflegehelferinnen und Haushelferinnen. Es ist das gesamtheitliche Konzept, das es ermöglicht, auch als pflegebedürftiger Mensch zu Hause zu sein; sei es für eine kurze Zeit, weil man einen Unfall hatte, nicht für sich selbst oder für die Familie kochen kann oder sei es regelmässig, weil man altersbedingt nicht mehr alles allein machen kann. Oder sei es auch, weil man die letzten Tage im Leben zu Hause verbringen möchte. So vielseitig die Gründe für einen Spitex-Einsatz sind, so vielseitig präsentieren sich auch die Tagesabläufe der drei Damen, die menuandmore getroffen hat.



Regula Mächler startet in den Tag: Bestellungen checken und aufgeben, Auslieferungspläne zusammenstellen, «Notfälle» im Bereich Verpflegung aufgleisen.

Der Tag von Regula Mächler, zuständig für die Verpflegungskoordination und Auslieferung, startet gegen 7.30 Uhr. In dieser Zeit werden auch die Menüs angeliefert, die sie jeweils wöchentlich, meist fünf Arbeitstage im Voraus via Internet bei menuandmore auf Wunsch ihrer Kunden

bestellt. Schnell wird die Lieferung überprüft und mit den Bestellungen verglichen. Stimmt alles, geht es ans persönliche Etikettieren der Menüs. Dabei wird genau festgehalten, welches Menü für welche Person bestimmt ist. Um 8.30 Uhr fährt Frau Mächler los; durchschnittlich 35 Personen in der Region Oberleimbach und Adliswil erwarten sie jeweils montags, mittwochs und freitags.



Da kommt ganz schön etwas zusammen! Um die Übersicht zu behalten, sind alle Menüs feinsäuberlich angeschrieben und sortiert.

Die Besuche verlaufen unterschiedlich. «Manchmal ist niemand zu Hause. Dann lege ich den Puzzle-Teller in den Briefkasten. Lieber ist mir aber, ich kann das Essen der Person direkt übergeben. Oft bin ich auch noch kurz beim Erwärmen der Mahlzeit dabei. Denn es sind noch nicht alle Personen sicher im Umgang mit dem neuen Teller», hält Mächler fest. «Sobald sie das System jedoch verstanden haben, schätzen sie beispielsweise, dass sie direkt aus dem Teller essen können, nichts zusätzlich abwaschen müssen oder was sie nicht mögen, «wegklicken» und für später aufbewahren können». Dadurch sind die Klienten jederzeit unabhängig und können ihren Essensrhythmus selbst gestalten. Nicht allen Kundinnen und Kunden fällt das Öffnen der Verpackung leicht, da durch die Pasteurisation die Folie fest zugeschweisst wird, um höchste Hygiene zu garantieren. Doch Regula Mächler hilft, wo sie kann, liest auch mal vor, was es denn heute zu Essen gibt, wenn die Sehkraft der Klienten nicht mehr ausreicht.

Während sie noch «on tour» ist, laufen bei der Spitex Adliswil, bei der Co-Leitung des Zentrums, Suzanne Wanner, verantwortlich für Hauspflege und -hilfe sowie Mahlzeitendienst, und Young-Hee Bär, verantwortlich für die Pflege, bereits die Telefondrähte heiss. Es muss geplant, koordiniert, verschoben oder improvisiert werden – je nachdem, wo grad welche Einsätze anstehen. Das oberste Gebot ist stets, Menschen zu helfen, so unabhängig wie möglich zu leben. «Der Austausch, das offene Ohr, schnelle Reaktion und hohe Flexibilität sind bei uns im Team und natürlich im Umgang mit unseren Kunden wichtige Eigenschaften», hält Suzanne Wanner fest. «Und deshalb müssen wir uns auch «200 Prozent» auf unsere Lieferanten verlassen können, müssen mit ihnen manchmal kurzfristig Lösungen finden. Wir können auch Verbesserungsvorschläge aus unserer Sicht anbringen, ohne dass grad der «Haussegen schief steht»! Das schätzen wir an der Zusammenarbeit mit menuandmore».

So geht denn einer von 365 Tagen um, an denen die Spitex Adliswil zwischen 350 bis 400 Personen pro Jahr betreut. Und menuandmore einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten kann: generationenübergreifend.



Eine für alle, alle für ein gemeinsames Projekt! Suzanne Wanner, Young-Hee Bär, Regula Mächler (v.l.n.r.)

Spitex Adliswil
Soodstrasse 50b
8134 Adliswil
Tel. 044 711 99 11
Fax 044 711 99 20
www.spitex-adliswil.ch

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich
Tel. 044 448 26 11
Fax 044 448 26 10
info@menuandmore.ch



Weil auch Senioren gerne fein essen.

Mit dem neuen Puzzle Teller von menuandmore verpflegen sich Senioren täglich mit abwechslungsreichen und frisch zubereiteten Mahlzeiten. Und das in den Kategorien «Aktiv», «Care», «Vegetarisch», «Diabetes», «Abendessen gewürzt» und «Abendessen süss». Die Menüs sind extra gross beschriftet und schnell ausgepackt. Die cleveren «Puzzle-Teile» können dank dem Klick-System im Handumdrehen auseinander genommen und ganz einfach in der Mikrowelle, einer Pfanne oder im Steamer erhitzt werden. Gesundes kann so einfach sein: www.menuandmore.ch

MENUMORE
KÜCHE IN BEWEGUNG



menuandmore ist bereits zuverlässiger Partner von Pro Senectute Zürich, Basel-Land und Basel-Stadt, Thun Stadt und Land, Uri, Interlaken, Oberhasli, von der Spitex Adliswil, Langenthal sowie von mehreren Alters- und Pflegeheimen in der Deutschschweiz.