

Gut essen tut gut!

Autor(en): **Rambaldi, Nadia**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Gut essen tut gut!



«Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel», hat schon der griechische Arzt Hippokrates gesagt. Aber nicht nur für die Gesundheit ist eine ausgewogene Ernährung zentral, auch für das Gemüt. Gut essen steht für Genuss und Lebensqualität. Für viele der Spitex-Klienten sind die täglichen Mahlzeiten eine wichtige Stütze und eine willkommene Abwechslung in ihrem Alltag.

Weil man dabei mit Freunden und Familie zusammenkommt oder auch einfach nur, weil es gut schmeckt. Dass es gut schmeckt, dafür sorgt die Traitafina AG in Lenzburg: Sie beliefert 25 Spitex-Organisationen mit ihren «MenuMobile» für den Mahlzeitendienst. Die grosse Reportage im Fokus «Ernährung» zeigt auf, wie die Mahlzeiten aus der Produktionsküche auf dem Teller der Spitex-Klienten landen.

Im grossen Interview mit «Avenir Suisse»-Studienleiter Dr. Jérôme Cosandey diskutieren Rahel Gmür und Peter Mosimann, Vizepräsidenten des SVS-Zentralvorstands, über das Sparpotenzial in der heutigen Alterspflege. Für den Spitex Verband ist klar: Die Spitex-Leistungen lassen sich nicht überall so vergleichen, wie Avenir Suisse das tut. Das Thema wird uns in Zukunft sicherlich noch weiter beschäftigen.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und einen farbenfrohen Herbst!

Nadia Rambaldi

33 FOKUS «Ernährung»

- 34 Die Traitafina AG aus Lenzburg liefert Menüs für den Mahlzeitendienst der Spitex
- 40 Der Ernährungsdienst der Lausanner AVASAD macht Hausbesuche bei Klienten
- 44 Die Vorkosterinnen der Genfer Imad sorgen dafür, dass das Essen auch wirklich schmeckt
- 47 Essensgewohnheiten von Klienten: Wo müssen Spitex-Mitarbeitende genauer hinschauen?

5 AUFTAKT

DIENSTLEISTUNG

- 9 Betreute Entlassung: Projekt im Kanton Tessin
- 13 Erfolgreicher Spitex-Tag in Zug
- 14 Patientenzufriedenheit in der Spitex
- 17 Alle Jahre wieder: die Grippeimpfung

GESELLSCHAFT

- 18 Interview zur umstrittenen «Avenir Suisse»-Studie
- 27 Nationales Forum Migration und Alter
- 30 Integrierte Versorgung in der Stiftung Blumenrain

NETZWERK

- 48 Schlecht sehen im Alter: Mit wenig viel erreichen
- 51 Mehr Unterstützung für pflegende Angehörige

55 DIALOG

59 DIE LETZTE



Dieses Symbol verweist auf weitergehende Inhalte auf der angegebenen Website.

Die Agenda mit den aktuellen Veranstaltungshinweisen finden Sie auf www.spitexmagazin.ch