

Echte Alternativen in der Altersversorgung : am Beispiel des Alterswohnheims Am Wildbach in Wetzikon

Autor(en): **Buck-Krapf, D.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des
établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **50 (1979)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-809691>

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.

Am Beispiel des Alterswohnheims Am Wildbach in Wetzikon

Das Alterswohnheim Am Wildbach in Wetzikon wurde in zwei Bauetappen erstellt bzw. renoviert. Ein Neubau mit Pflegeabteilung, der 68 Pensionären Platz bietet, konnte im Sommer 1978 eröffnet werden. Der Altbau mit 28 Betten wurde renoviert und im Sommer 1979 eingeweiht.

Ziele des Erweiterungs- und Umbaus

Bauliches Konzept

Privatsphäre erhalten

Jedem Pensionär steht mit eigenem Schlüssel ein Privatbereich von 24 Quadratmetern Fläche, umfassend einen Wohn-/Schlafraum mit geschütztem Balkon, einen Vorraum mit Wandschränken sowie eigenem WC mit Lavabo zur Verfügung. Dazu gehört ein grosser Schrank im Keller, ein persönlicher Briefkasten und ein kleines Kühlfach. Eine Lichtrufanlage gewährleistet die Verbindung zum Pflegepersonal. Der Aussenbeziehung zu Angehörigen oder Bekannten dient das eigene Telefon.

Leichtpflegeabteilung

Kleinere Pflegedienste können in allen Zimmern geleistet werden. Wer länger liegen muss, der zieht in die Leichtpflegeabteilung im ersten Stock. Wer durch seinen oder unseren Hausarzt sowie durch unsere Schwestern gut versorgt werden kann, soll bei uns bleiben können. Die Begleitung bis hin zu einem gelösten Sterben ohne Bange ist eine der menschlich anspruchsvollsten Aufgaben unseres Personals.

Betriebliches Konzept

Der Pensionär steht im ganzen Heimgeschehen im Mittelpunkt. Sein soziales und menschliches Wohlbefinden soll gesichert sein. Wir machen es uns zur Aufgabe, dem alten Mitbürger seinen Lebensabend bei grösstmöglicher Selbständigkeit beschwerdefrei und sinnvoll zu gestalten.

Für den betagten Menschen, der krankheitsanfälliger und unfallgefährdeter ist, kommt der ärztlichen und pflegerischen Versorgung eine grosse Bedeutung zu. Der Pensionär hat freie Arztwahl. Für die Pflege und Betreuung steht ihm geschultes Personal zur Verfügung.

Die Mitarbeiter (Heimleiter, Kader, Fest- und Teilzeitangestellte) bringen den Pensionären Wohlwollen, absolute Aufrichtigkeit, Loyalität und Diskretion entgegen. Dies setzt ein vertieftes Verständnis für die Probleme und die besondere Situation älterer Menschen voraus.

Die Stützpunktfunktion des Alterswohnheimes wird für die ganze Gemeinde zugänglich gehalten. Mahlzeitendienst, Ergotherapie, Coiffeur, Pédicure, Pflege der Hygiene und Veranstaltungen jeglicher Art werden nach aussen geöffnet. In der Pflegeabteilung werden freie Betten für Ferienpatienten zur Verfügung gestellt.

Lösung einer individuellen Verpflegung mit Régéthermic

Die gesunde, altersgerechte und dennoch individuelle Ernährung ist in ei-

nem Kollektivhaushalt von äusserst grosser Bedeutung.

Dank dem Régéthermic-System können wir folgende Leistungen erbringen:

Für den Betagten

Im Speisesaal servieren wir die Menus auf dem Teller und in vier Grundformen: ganz, gabelfertig, verdauungsfertig und püriert (Krankenabteilung).

Im Zimmer

(Patienten mit Zimmerservice)

Hier arbeiten wir im Tablettssystem. Die Heimhostessen können die Essen auf den Etagen thermisch regenerieren. Dank Régéthermic leiden weder Patienten noch Hostessen unter Zeitdruck, da die Essenszeiten beliebig angepasst werden können.

Auf der Pflegeabteilung

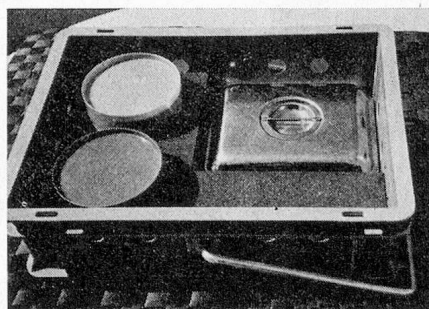
Jeder Patient erhält das ihm bekömmliche Essen. Diäten können ohne grossen Aufwand abgegeben werden.

Das Personal

Vor oder nach den Servicezeiten der Hausbewohner erhält das Personal eine vollwertige Verpflegung, denn beim Régéthermic-System bleiben Nährstoffe und Vitamine erhalten. Es können ausländische oder religiöse Sittenbräuche berücksichtigt werden, was nicht zuletzt auch dem Arbeitsklima zuträglich ist.

Der Mahlzeitendienst

Es ist sicher richtig, die Betagten im verantwortbaren Rahmen möglichst lange in ihrer gewohnten Umgebung zu belassen. Von unserer Heimküche aus kann ein wertvoller Dienst geleistet werden, indem die Betagten eine wirklich altersgerechte Ernährung erhalten und täglich besucht werden.

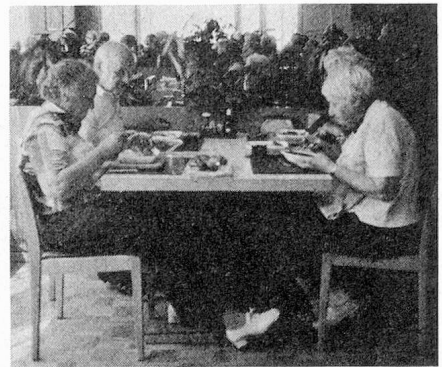


Die Schulverpflegung

Eine nahegelegene Sonderschule erhält bis zu 95 Essen pro Tag im Plattenservice (aus pädagogischen Gründen, Pflege des «Familiäres»). Das Essen wird kalt angeliefert und in der Schule regeneriert. Das Kochgut leidet durch den Transport nicht.

Die Produktion

Wichtig ist bei einem solchen System, dass fachlich richtig, mit erstklassigen



Lebensmitteln und hygienisch einwandfrei gearbeitet wird. Wir produzieren täglich rund 500 Mahlzeiten.

Das Abkühlen

Die Speisen werden im Frigopass abgekühlt und zugedeckt im Kühlraum bis zur Portionierung aufbewahrt. Auch hier erhalten wir ein Optimum an Hygiene und Qualität.

Die Portionierung

Da wir kalt portionieren, sind die Mitarbeiter keinem Stress ausgesetzt. Im Heim (wie in allen Verpflegungsbetrieben) spielt das Anrichten eine grosse Rolle. Jeder Teller und jede Platte kann den Wünschen entsprechend angerichtet werden.

Die Wirtschaftlichkeit des Régéthermic-Systems

Die Produktionsstätte

Die Küche war der einzige Teil des Erweiterungs- und Umbaus, der mit einigen Zusatzgeräten ergänzt werden konnte. Auf kleinstem Platz konnte ein optimales Resultat erreicht werden.

Personal

Wie schon erwähnt, sparen wir mit dem Régéthermic-System Personal ein. Die Lohnkosten für die Produktion eines Menus betragen erstaunlich niedrige 64 Rappen.

Lebensmittel: KEINE RESTEN!

Mit Régéthermic erhalten wir dank exakter Portionierung keine Resten. Der Bestand ist täglich bekannt. Unmittelbar nach der Portionierung werden die übriggebliebenen Lebensmittel vakuumverpackt, gekühlt aufbewahrt oder sofort eingefroren. Insgesamt ist auch hier eine Einsparung von mindestens 20 Prozent zu erzielen.

Aus der Sicht der Trägerschaft

Unser Heim mit dem Régéthermic-System zeigt, wie vorhandene Kapazität optimal ausgenützt werden kann. Durch die Öffnung des Heimes nach aussen sind wir zu echten Sparern auf dem Gebiet der Altersversorgung geworden.

- Dem Pensionär erhalten wir Persönlichkeit und Selbständigkeit.
- Dem älteren Gemeindemitglied erbringen wir echte Dienstleistungen.
- Dem Steuerzahler sparen wir Steuer-gelder.
- Wir sind nach wie vor ein Heim für Pensionäre aus allen Sozialschichten. Unsere Pensionspreise liegen an der unteren Limite der üblichen Taxen.

D. Buck-Krapf, Heimleiter
Spitalstrasse 22, 8620 Wetzikon