

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **65 (1994)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Überführungsprogramm FA/SRK zu Diplomniveau I

Die ZMS-Beratung und Ausbildung bietet in diesem Jahr die berufsbegleitende Ausbildung zum **Diplomniveau I in Gesundheits- und Krankenpflege** an. Angesprochen sind die Inhaberinnen des Fähigkeitsausweises FA/SRK oder ausländische Berufspersonen mit einer vom SRK anerkannten gleichwertigen Ausbildung und guten Deutschkenntnissen. Die Absolventinnen müssen ein Jahr Berufserfahrung nachweisen und während der Ausbildung mindestens eine 60%-Anstellung inne haben.

Die Ausbildung dauert ein Jahr und umfasst im gesamten rund 300 Stunden Unterricht sowie rund 170 Stunden Projektarbeiten und Praxisunterricht. In der Regel finden monatlich zwei Kursblöcke mit je zwei Tagen in Zürich statt.

Die Teilnehmerinnen vertiefen und erweitern ihre Fähig-

keiten, Kenntnisse und differenzieren ihre Haltung in der Pflege. Sie setzen sich mit den fünf Funktionen und Schlüsselqualifikationen auseinander, sie integrieren die erworbenen Fähigkeiten in ihr berufliches Handeln und entwickeln ihre Persönlichkeit.

Diese anspruchsvolle Ausbildung schliesst mit dem vom **SRK anerkannten Diplomniveau I in Gesundheits- und Krankenpflege** ab.

Diese Ausbildung dauert vom September 1994 bis September 1995. Die Kosten betragen insgesamt zirka 1850 Franken pro Quartal.

Auskünfte und Anmeldeunterlagen bei:

**ZMS
Ausbildung und Beratung
Via Val, 7031 Laax**
Tel./Fax 081 921 50 53.

Brandheisse Tips zu eiskalten (Glace-)Neuheiten

wa. Zum Saisonauftakt 1994 wartet die Lusso-Nordsee mit einer ganzen Palette überraschender, wie immer qualitativ höchststehender Glace-Neuheiten auf.

Um den Aufwärtstrend von Carte d'Or in der Gastronomie zu unterstützen, wird das 4-Liter-Sortiment mit zwei auserlesenen Aromen erweitert: Premium Sorbet Zwetschge, hergestellt aus Zwetschgenmark und versetzt mit fruchtigen Zwetschgenstückchen, sowie Premium-Rahmeis-Heidelbeer-Joghurt mit zarten Heidelbeerstückchen.

Auch das Classique-Sortiment wird 1994 um zwei Neuheiten reicher: Das fruchtig-frische Sorbet Himbeer sollte auf keiner Glacekarte fehlen, ebensowenig Classique Haselnuss: Glace mit dem Duft frisch gerösteter Haselnüsse.

Der Bereich der portionierten Glacespezialitäten wurde mit Neuheiten sowohl für die Kinder als auch für erwachsene Gäste erweitert: Pingu, den süssen Kinderstar vom Südpol, gibt es zusätzlich neu mit

einem Eishockey-Helm und Glace-Chocolat. Ebenfalls neu ist der Super-Saurus.

Die erfolgreiche Annabelle hat Gesellschaft bekommen: Aline heisst das ansprechende Törtchen aus Vanille-Glace, feinverstrudelt und garniert mit einer fruchtigen Erdbeersauce. Juliette ist die Dritte im Bunde, das attraktive Glace-Dessert mit italienischem Touch: ein Herz aus Stracciatella-Glace.

Dem Bedürfnis nach Premium-Qualität entspricht Lusso-Nordsee auch bei den portionierten Spezialitäten. Bianco e Rosso ist eine fruchtig-cremige Ergänzung der Tartufi-Linie von La Sorbetteria di Ranieri.

Die bewährten Bûches, dank des günstigen Literpreises besonders geeignet für Bankette und andere grosse Anlässe, haben ein neues Gesicht mit einer höchst attraktiven Dekoration bekommen.

**Lusso-Nordsee
3612 Steffisburg**
Tel. 033 39 39 39.

Parker-Sitz-, Dusch- und Liegebadewanne

Die Vorteile der **Parker-Badewanne** liegen in ihrer Einmaligkeit und in ihrem Bedienungskomfort. Gewährleistung grösstmöglicher Unabhängigkeit des Patienten sowie einfache Zugangsmöglichkeit für Benutzer und Personal. Vollbad mit minimaler Wassermenge = **Energiesparbad!** (105 Liter).

Einfachste Handhabung:

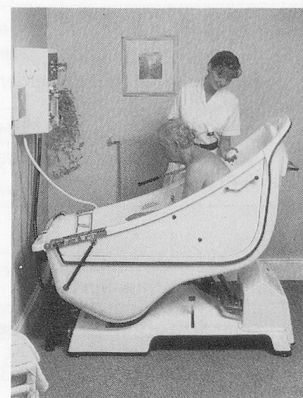
- Einfüllen des Wassers in den Fussteil der Badewanne, bevor der Patient einsteigt, das heisst, der Badende friert nicht.

- Erleichtertes Einsteigen, da die Türöffnung über die ganze Wannenlänge verläuft (auch Einstieg vom Rollstuhl möglich). Im Normalfall wird nicht einmal ein Patientenheber benötigt.

- Für die Intimpflege ist das **Parker-Bad** mit einer praktischen Aussparung versehen.

- Als Sitzbad oder Duschkabine benützbar. Die hochgezogene Wanne im Kopf- und Rückenbereich ist ideal zum Haare waschen und gleichzeitig Spritzschutz und Sicherheitsabstützung.

- Als Vollbad. Durch sanftes Neigen fliesst das Wasser langsam über den ganzen Körper. Die ergonomische Form des **Parker-Bades**, Kopfpolster



und Haltegriffe vermitteln das Gefühl der Sicherheit.

- Hydraulische Höhenverstellung ermöglicht dem Pflegepersonal bei jeder Körpergrösse optimale Arbeitsbedingungen.

- Viel Zubehör (Standard): Seifenschale, Handtuchhalter, Arm-/Beinauflage, Handgriffe, Kopfpolster.

- Kleine Aussenabmessungen; findet daher in fast jedem Raum Platz.

Weitere Informationen über das **Parker-Bad** für Institutionen und Private erhalten Sie bei:

**Grauba AG, Postfach
4008 Basel**
Tel. 061 361 26 66
Fax 061 361 06 33.

Frankreich: Erleben Sie die Drôme Provençale

in einem einzigartigen Kurs mit Daniel Bamert,
Kunstmaler, aus Zug

Sehen ist kreative Arbeit. Beobachten ist: das Wichtigste ins Auge fassen. Diese Konzentrationsübung verlangt innere Ruhe – wir bereiten uns darauf vor. Wahrnehmen fördert die Kreativität. Interpretieren und gestalten mit Wahrnehmungsübungen.

Schenken wir uns Raum und Zeit und erholen wir uns im kreativen Tun: zeichnen, malen, texten, fotografieren, Gedankenburgen bauen – oder alles zusammen? Bitte sehr! – Improvisation ist gross geschrieben.

Das Kursziel ist, unsere schöpferischen Kräfte mittels bewusstem Sehen freizule-

gen. Dies dürfte uns alle angehen. Der Alltag wird nicht «spurlos» an uns vorübergehen...

Kursdaten: 29. Mai bis 5. Juni und 5. bis 12. Juni und 12. bis 19. Juni 1994.

Kurskosten pro Woche: Fr. 1390.– inkl. Reise, Unterkunft, Halbpension und Kursgebühren.

Weitere Auskünfte und Buchung:

**Yanni's travel
Postfach 148, 6330 Cham**
Tel. 042 36 38 02
(9.00–13.00 und 14.30 bis 18.00 Uhr)
Fax 042 36 65 45.