

SPITEX MAGAZIN



Überall für alle

SPITEX
Schweiz

Fachzeitschrift von Spitex Schweiz | 3/2021 | Juni/Juli

FOKUS «Spitex und Ernährung» Seite 12

Ernährung im Fokus der Spitex



DIENSTLEISTUNG Die neue MiGeL-Regelung hat noch Optimierungsbedarf. Seite 6

GESELLSCHAFT Long Covid: Eine Spitex-Organisation und eine Betroffene berichten. Seite 8

NETZWERK Kooperation mit dem RAV sorgt für mehr Spitex-Mitarbeitende. Seite 38

Berufskleiderservice für Spitex-Organisationen

Der tägliche Griff zu sauberer Berufskleidung ist für Spitex-Mitarbeitende eine Selbstverständlichkeit. Die Bereitstellung hygienisch einwandfreier Berufswäsche ist jedoch zeit- und kostenintensiv. Die Grosswäscherei *bardusch* AG entlastet Spitex-Organisationen mit einem auf ihre Herausforderungen zugeschnittenen Berufskleiderservice.

Für Spitex-Mitarbeitende zählt jede Minute: Während der Pflege oder unterwegs zu den Kundinnen und Kunden. Eine Herausforderung nicht nur für die Mitarbeitenden, sondern auch für die Berufskleidung: Sie muss einwandfrei gepflegt und hygienisch sein, die Mitarbeitenden bei der Bewältigung ihrer Aufgaben unterstützen sowie unterwegs Wetterschutz und Sichtbarkeit bieten.

Beschaffung und Bereitstellung von Berufskleidung sind kosten- und zeitintensive Tätigkeiten. Der Berufskleiderservice der *bardusch* AG bietet eine Unterstützung bei der Bewältigung der Aufgaben und passt sich flexibel den individuellen Bedürfnissen der einzelnen Spitex-Organisation an.

Einfach, zuverlässig und transparent

Mit dem *bardusch* Berufskleiderservice müssen sich Spitex-Organisationen nicht mehr selbst um die Berufskleidung kümmern. Waschen, Flickern, Ersatzbeschaffung sowie die Lagerbewirtschaftung entfallen. *bardusch* holt die verschmutzte Kleidung ab und liefert sie hygienisch einwandfrei aufbereitet und termingerecht wieder an. Auf Wunsch werden auch Schrankfächer oder

bardusch AG ist ein schweizweit tätiger Textildienstleister mit Hauptsitz in Basel und Standorten in Brugg, Sierre, Yverdon, Uetendorf und Rheinfelden (Zentrallager). In den Grosswäschereien waschen täglich rund 700 Mitarbeitende 100 Tonnen Wäsche. *bardusch* betreut die Wäscheaufbereitung und -logistik für alle Branchen, namentlich Spitäler, Kliniken, Heime, Industrie und Gewerbe sowie öffentliche Dienste.

Automaten für die zeitunabhängige Kleiderentnahme aufgefüllt.

Für einen detaillierten Überblick über Verbrauch und Kosten steht ein Reporting im benutzerfreundlichen Webtool zur Verfügung.

Flexibilität in wirtschaftlichen Lösungen

Der Berufskleiderservice wird für jede Spitex-Organisation massgeschneidert: So kann die Berufskleidung geleast werden. Mit dem Outsourcing entfallen Investitionen in Kleidung und Wäschereinfrastruktur. Die Kosten sind genau planbar. Es kann aber auch der Wäscheservice für die eigene Berufskleidung in Anspruch genommen oder die Ausstattung der Mitarbeitenden bei *bardusch* erworben werden. Die Fachleute von *bardusch* erarbeiten die jeweils wirtschaftlichste Lösung.

Unverwechselbar und sicher durch den Spitex-Alltag

Das *bardusch* Sortiment ist für die Herausforderungen des Arbeitstages der Spitex-Mitarbeitenden konzipiert. Ergonomische Schnitte, strapazierfähige Stoffe und nützliche Funktionalitäten unterstützen sie bei ihren Tätigkeiten. Unterwegs im Strassenverkehr – ob Velo, zu Fuss oder im Auto – sind die Mitarbeitenden in *bardusch* Jacken bei allen Sichtverhältnissen gut erkennbar und bei allen Wetterverhältnissen optimal geschützt. Zudem verschafft ein CI-konformes Erscheinungsbild mit attraktiver Kleidung, die das Spitex-Logo ziert, eine unverwechselbare Identität der Spitex-Organisation.

Nachhaltigkeit als langfristige Strategie

Als Grosswäscherei ist es für *bardusch* eine permanente Aufgabe, den Wasser-, Energie-



und Waschmittelverbrauch laufend zu optimieren. Zudem profitieren die Kunden von EU Ecolabel-zertifizierten Waschmitteln, die besser für die Umwelt sind, aber die gleiche Wirksamkeit haben wie konventionelle Produkte.

Persönlich, nah und kompetent

Bei *bardusch* hat jeder Kunde seine persönliche Ansprechperson. Sie versteht die speziellen Bedürfnisse ihrer Kunden und reagiert prompt und kompetent auf ihre Anliegen.

bardusch

bardusch AG

Flughafenstrasse 213
4056 Basel
www.bardusch.ch
info@bardusch.ch
+41 61 385 12 12

Ein Rundumblick auf Ernährung



Ernährung prägt unser Leben umfassend, wirkt sie sich doch auf unsere Gesundheit, Lebensqualität und Autonomie aus. Ist eine unausgewogene Ernährung weitverbreitet, bedeutet dies zudem horrende Kosten für das Gesundheitswesen. Die Spitex ist aus all diesen Gründen umfassend um die Ernährung ihrer Klientinnen und Klienten besorgt. Zum Fokusthema «Spitex und Ernährung»

diskutieren in dieser Ausgabe zwei Expertinnen, wie die Spitex gegen Mangelernährung vorgeht und wo diesbezüglich Verbesserungspotenzial besteht. Weiter werden eine Ernährungsberaterin der Waadtländer Spitex sowie ein Fahrer des Frischmahlzeitendienstes der Spitex Kanton Zug begleitet. Und es wird ein Projekt in Uri vorgestellt, das unter Mitwirkung der Spitex auf die Wichtigkeit der Zahngesundheit im Alter hinweist. Weil dabei tief ins Thema Ernährung eingetaucht wird, nehmen die zugehörigen Fotos eine ungewöhnliche Perspektive ein: Sie zeigen den Blick auf eine Spitex-Mitarbeiterin oder auf anderes Gesundheitspersonal aus einem Kühlschrank hinaus, aus einem Mahlzeitendienst-Auto, aus einem Vorratsschrank und sogar aus einem Mund. Für die Mitwirkung am Titelbild möchten wir Greta Gschwend, Pflegefachfrau HF bei der Spitex Zürich, herzlich danken.

Weiter wird in dieser Ausgabe über «Long Covid» berichtet, die neue MiGeL-Lösung wird beleuchtet und es wird erläutert, wie die Spitex RegioWittenbach SG mit dem RAV zusammenspannt. Und die «5 Fragen» beantwortet der Freiburger Sänger «Gjon's Tears» und erklärt, wieso er die Spitex für bewundernswert hält.

Ich wünsche ihnen eine informative, spannende Lektüre.

Kathrin Morf, Redaktionsleiterin

4 AUFTAKT

DIENSTLEISTUNG

6 Die neue MiGeL-Lösung

GESELLSCHAFT

8 Long Covid beschäftigt die Spitex

12 FOKUS «Spitex und Ernährung»

13 Expertinnen diskutieren über (Mangel-)Ernährung

22 Eine Ernährungsberaterin der Spitex berichtet

28 Unterwegs mit einem Spitex-Mahlzeitendienst

34 Zahngesundheit im Alter im Fokus eines Projekts

NETZWERK

38 Die Spitex und das RAV kooperieren

DIALOG

44 5 Fragen an den Sänger Gjon's Tears

47 DIE LETZTE

Titelseite: Greta Gschwend, Spitex Zürich, wirft einen prüfenden Blick auf den Inhalt des Kühlschranks eines Klienten – so wie diese Ausgabe einen prüfenden Blick auf das Thema «Spitex und Ernährung» wirft.

Bild: Leo Wyden; die Fotos wurden unter Einhaltung der Corona-Schutzmassnahmen gemacht.



Smart, nützlich, gratis.

Die Spitex Magazin-App mit neuen Funktionen für Ihr Smartphone oder Tablet.



Informiert sein und mitreden:
facebook.com/SpitexSchweiz

Spitex-Tag zum Fachkräftebedarf

Fachkräfte gesucht: «Kommen Sie zur Spitex!» – so lautet das Motto des Spitex-Tages vom 4. September 2021.

FH. Die Nachfrage nach Spitex-Leistungen steigt stetig – weil medizinisch zu Hause immer mehr möglich ist und weil der Anteil der Älteren in der Gesellschaft zunimmt. Darum wird die Spitex in Zukunft noch deutlich mehr qualifizierte Fachpersonen benötigen. Der Fachkräftebedarf gehört zu denjenigen Herausforderungen, welche die Spitex-Organisationen stark und zunehmend beschäftigen. Dies kam auch beim Austausch mit der Arbeitsgrup-

pe Kommunikation zum Ausdruck, sodass dieses Thema zum Motto des diesjährigen Spitex-Tages erklärt wurde.

Am Nationalen Spitex-Tag vom Samstag, 4. September 2021, wird also auf den grossen Fachkräftebedarf in der ambulanten Pflege und Unterstützung aufmerksam gemacht und gezeigt, wie anspruchsvoll, vielseitig und abwechslungsreich eine Tätigkeit bei der Spitex ist. Der Aufgabenbereich der Spitex umfasst das ganze Spektrum der Pflege – von der Grundpflege über komplexe Pflegeleistungen bis hin zu Spezialgebieten wie Wundversorgung, Kinder-Spitex, psychiatrische Betreuung oder Palliative Care. Spitex-Organisationen können den Tag frei gestalten. Möglichkeiten sind ein «Tag der

offenen Türen» für die Bevölkerung, «Ein Tag mit Pflegefachfrau XY» für Medienschaffende oder eine Veranstaltung mit anderen Leistungserbringern und Politikern.

Das Thema Fachkräftebedarf steht auch an der öffentlichen Fachtagung von Spitex Schweiz am 8. September 2021 mit dem Titel «Spitex – attraktive Arbeitgeberin heute und morgen» im Zentrum. Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Politik, Bildung und Praxis werden erörtern, was die Spitex tun muss, um eine attraktive Arbeitgeberin zu bleiben und genügend qualifizierte Fachkräfte zu gewinnen und im Beruf zu halten, sowie wie erfolgreiche Personalrekrutierung heute funktionieren kann. Jetzt anmelden unter: <https://fachtagung.spitex.ch>

Anzeige



shp 
Intelligente
Vorsorgekonzepte

Wir bringen Leben in Ihre Vorsorge

Als Spezialist für die Vorsorgebedürfnisse des schweizerischen Gesundheitswesens bietet die SHP für jedes in diesem Bereich tätige Unternehmen, von Einzelfirmen bis zu Institutionen mit einigen hundert Versicherten, intelligente und preisgünstige Vorsorgekonzepte.

Sie möchten Ihre berufliche Vorsorge optimieren?

Dann kontaktieren Sie unsere Experten für ein kostenloses und unverbindliches Beratungsgespräch.

Pensionskasse SHP, Kronenplatz 1, 8953 Dietikon, Telefon 044 268 90 60, www.pkshp.ch

Digitale Delegiertenversammlung

Thema an der DV von Spitex Schweiz waren die Strategie des Verbands, die Premiumpartner sowie EFAS.

Red. Die Delegiertenversammlung (DV) von Spitex Schweiz vom 27. Mai 2021 musste wegen der Pandemie erneut als Videokonferenz durchgeführt werden, wobei die Delegierten ihre Stimmen zu den traktandierten Geschäften vorgängig schriftlich abgaben. Präsident Thomas Heiniger führte durch die virtuelle Versammlung und ging darauf ein, dass der Vorstand und die von der DV 2020 eingesetzte Arbeitsgruppe sich intensiv mit den strategischen Fragen rund um die Verbands- und Branchenentwicklung auseinandergesetzt haben. Aufgrund der komplexen Fragestellungen sowie der Pandemiesituation habe der Vorstand entschieden, dem Prozess mehr Zeit einzuräumen. «So soll eine vertiefte, sorgfältige und schliesslich erfolgreiche Arbeit möglich sein», erklärte Thomas Heiniger.

Anschliessend folgten drei Referate. Den Anfang machte Guy Schleiniger, Geschäftsführer von Neuroth Schweiz und Liechtenstein, dem langjährigen Premiumpartner von Spitex Schweiz. Er berichtete, dass die Beraterinnen und Berater des Hörgeräte-Spezialisten nicht nur mit dem Neuroth-Hörmobil

in Städten und Dörfern Halt machen – sie sind neu auch in fünf Postfilialen anzutreffen, um mit Interessierten über Hörlösungen zu sprechen. Und er erwähnte, dass man bei Neuroth nun ein Hörgerät 30 Tage lang kostenlos testen kann.

Dann war der neue Premiumpartner an der Reihe: Der Gesundheitslogistiker Publicare (vgl. Spitex Magazin 2/2021). Martin Jenny, Leiter Aussendienst, erläuterte, dass Publicare seinen Kunden grosse Hilfestellungen rund um die Finanzierung des Pflegematerials bietet. So übernimmt das Unternehmen bei Produkten für Selbstanwendung die Abrechnung mit den Krankenkassen. Und für Produkte der Fachanwendung stellt es detaillierte Reportings zur Verfügung, die für grösstmögliche Transparenz sorgen. Publicare ist laut Geschäftsführer Martin Künzler auch bereit für die neue Gesetzgebung rund um die Mittel- und Gegenständeliste (MiGeL) und werde alle Kunden rechtzeitig über Neuerungen informieren und sie individuell beraten, wie sie Neuerungen möglichst effizient umsetzen können.

Der Einbezug der Spitex in EFAS

Den Abschluss machte das im Vorfeld aufgezeichnete Referat von Matthias Maurer, Dozent am Winterthurer Institut für Gesundheitsforschung. Er sprach darüber, wie und wann die Pflege zu Hause in die einheitliche Finanzierung von ambulanten und stationären Leistungen (EFAS) einbezogen werden könnte. Dabei erklärte er, dass die Spitex für national einheitliche und transparente Zahlen zu ihren Kosten sorgen müsse, damit ihr Einbezug in EFAS möglich sei. Auch ein einheitlicher Vergütungsansatz fehle.

Marianne Pfister, Geschäftsführerin von Spitex Schweiz, betonte daraufhin, dass die Spitex bereits viel für Kostentransparenz unternahme, insbesondere durch die Einführung des neuen Finanzmanuals. Spitex Schweiz hat eine Arbeitsgruppe eingesetzt, welche die Interessen der Spitex in alle Diskussionen rund um EFAS einbringt. Am Ende der DV bedankte sich Marianne Pfister bei allen Teilnehmenden für die gute Zusammenarbeit im vergangenen – für die Spitex äusserst anspruchsvollen – Jahr.

Der Jahresbericht 2020 von Spitex Schweiz ist da

Red. Der Jahresbericht 2020 von Spitex Schweiz ist an der Delegiertenversammlung Ende Mai (vgl. Bericht oben) genehmigt worden. Er liegt in einer kleineren Printversion vor sowie in einer ausführlichen, interaktiven Online-Version. Während der Lektüre wird klar, dass 2020 nicht nur für die gesamte Gesellschaft prägend war, sondern auch für Spitex Schweiz. Präsident Thomas Heiniger geht auf die Balance zwischen Stabilität und Flexibilität ein, welche die Spitex zu meistern hat. Geschäftsführerin Marianne Pfister berichtet, wie das Coronavirus die Spitex gefordert – und gestärkt – hat. Zudem wird im Jahresbericht

von allen zentralen Aktivitäten von Spitex Schweiz im Jahr 2020 berichtet

– in der Politik genauso wie in der Kommunikation und Bildung oder zum Beispiel auch in den Bereichen Statistik, Qualität und Versicherungsverträge. Machen Sie sich unter www.spitex.ch/JB2020 selbst ein digitales Bild der vielfältigen Aktivitäten von Spitex Schweiz in Zeiten von Corona.

www.spitex.ch/JB2020





Pflegematerial – von der Traufe in den Regen?

Eine neue Lösung für das MiGeL-Chaos wurde lange sehnsüchtig erwartet. Spitex Schweiz betrachtet die auf 1. Oktober in Kraft tretende neue Regelung der Verrechnung des Pflegematerials positiv – aber zugleich auch kritisch.

Die neuen Regelungen

- Produkte der Kategorie A sind in den Pflegekosten inkludiert.
- Die Kategorien B und C bilden die neue MiGeL. Nur diese Produkte werden durch die OKP separat vergütet.
- Für die Produkte der Kategorie B gelten zwei verschiedene Höchstvergütungsbeiträge (HVB), diese werden gemäss bisherigen Erkenntnissen wie folgt eingesetzt: Rechnet eine Spitex-Organisation oder ein Pflegeheim das Material ab, gilt der tiefere HVB Pflege – rechnet ein Dritter das Material ab (Apotheke, Materialzulieferer) kommt der höhere HVB zur Anwendung.
- Kommt ein Produkt der Kategorie B zur Anwendung, das teurer ist als der Höchstvergütungsbeitrag, kann die Differenz den Klientinnen und Klienten verrechnet werden (keine Anwendung des Tarifschutzes).
- Produkte, die keiner Kategorie zugeordnet werden können, müssen durch die Klientinnen und Klienten bezahlt werden. Sie fallen nicht unter den Tarifschutz.
- Da die Liste mit der Inkraftsetzung kein Material der Kategorie C enthält, gilt während 12 Monaten für dieses Material eine Übergangsfrist, in welcher weiterhin die Restfinanzierer resp. die bisherigen Finanzierer für dessen Kosten aufkommen.

Ende 2017 zogen dunkle Wolken auf, nachdem die Verbände der Krankenversicherer aufgrund zweier Entscheide des Bundesverwaltungsgerichts kurzfristig ankündigten, das Pflegematerial nicht mehr separat zu vergüten. Es folgten Gespräche mit den Behörden auf allen Ebenen, um rasch aus dem Chaos herauszufinden: Auf nationaler Ebene ging es darum, eine mittel- bis langfristige und administrativ einfache Lösung zur Verrechnung und zur Kontrolle des Pflegematerials zu finden. Auf kantonaler und teilweise auch kommunaler Ebene stand dagegen die kurzfristige Schadensminderung zuvorderst und es galt, rasch Lösungen mit den Restfinanzierern zu finden. Bereits im Januar 2018 wandten sich die Verbände der Leistungserbringer gemeinsam an das Bundesamt für Gesundheit (BAG) und forderten einen Runden Tisch. In verschiedenen Runden wurden die Problematik erläutert und mögliche Lösungen diskutiert. Parallel dazu griff auch die Politik das Thema in mehreren Vorstössen auf. Ein von Spitex Schweiz unterstützter Vorschlag mündete schlussendlich in eine Änderung des Krankenversicherungsgesetzes (KVG), welche im Dezember 2020 von beiden Parlamentskammern verabschiedet wor-

den ist. Grund zum Feiern: Endlich würde das Pflegematerial wieder durch die Krankenversicherung bezahlt, endlich sollte auf die administrativ unsinnige Trennung zwischen Selbstanwendung und Fremdanwendung des Materials verzichtet werden. Nun galt es nur noch, diese Bestimmungen auf Verordnungsebene zu konkretisieren.

Inkraftsetzung auf 1. Oktober

Die nun durch den Bundesrat beschlossene Umsetzung vermag jedoch die Festlaune zu trüben, denn noch immer droht erneutes Unwetter: Die Inkraftsetzung erfolgt auf den 1. Oktober 2021; die definitiven Dokumente werden in der zweiten Junihälfte publiziert. «Freundlicherweise» wird die provisorische neue Mittel- und Gegenständeliste (MiGeL) in der ersten Junihälfte zur Verfügung gestellt. Glücklicherweise ist der Bundesrat auf die im Vorfeld klar zum Ausdruck gebrachten Vorbehalte betreffend Inkrafttreten eingegangen. Damit erhalten Leistungserbringer und Krankenversicherer drei Monate mehr Zeit zur Umsetzung der Prozesse und zur Änderung der elektronischen Systeme. Damit sollte eine Umstellung im ambulanten Bereich von Seiten der Leistungserbringer sichergestellt werden können.

Ein Problem bleibt: Zu Beginn ist kein Pflegematerial der Kategorie C in der MiGeL enthalten (Produkte, die ausschliesslich durch die professionelle Pflege verwendet werden). Diese kommen erst auf die Liste, wenn sie ein ordentliches Antragsverfahren mit einer WZW-Prüfung durchlaufen haben («WZW» steht für «wirksam, zweckmässig und wirtschaftlich»). Bislang ist nicht bekannt, wer diese Anträge stellen soll. Die Verbände der Leistungserbringer verfügen in diesem Bereich weder über das notwendige Know-how noch über die dazu notwendigen Daten. Diese liegen bei den Herstellern dieser Produkte, die im Normalfall auch für die B-Kategorie Leistungsanträge stellen. Hier hat Spitex Schweiz die Durchführung eines Runden Tisches mit allen Beteiligten ge-

Die neuen Kategorien des Pflegematerials

Das Pflegematerial wird neu in drei Kategorien eingeteilt:

- A** Einfache Verbrauchsmaterialien mit direktem Bezug zu den Pflegeleistungen (z. B. Handschuhe, Gaze, Desinfektionsmittel, Maske und Schutzkleidung) sowie Material und Gegenstände zum Mehrfachgebrauch für verschiedene Patientinnen und Patienten (z. B. Blutdruckmessgeräte, Stethoskope, Fieberthermometer, spezielle ergonomische Kissen, wiederverwendbare Instrumente wie Scheren und Pinzetten). Sie werden weiterhin nicht separat, sondern entsprechend der Neuordnung der Pflegefinanzierung vergütet.
- B** Bisher in der MiGeL enthaltene Mittel und Gegenstände (z. B. Inkontinenzhilfen, Verbandmaterial, Inhalationsgeräte, Stomaartikel, Kompressionstherapiemittel, Tracheostoma-Hilfsmittel). Sie können nicht nur von der versicherten Person selbst oder mithilfe einer nichtberuflich an der Untersuchung oder der Behandlung mitwirkenden Person verwendet werden, sondern auch von Pflegefachpersonen (**Selbst- und Fremdanwendung**).
- C** Mittel und Gegenstände, die ausschliesslich von Pflegefachpersonen angewendet werden können (z. B. Wund-Vakuum-Therapiesystem, Heimventilation) (**ausschliesslich Fremdanwendung**).

Neue MiGeL

fordert. Während zwölf Monaten gilt in diesem Bereich noch eine Übergangsfrist, in dieser Zeit werden die Restfinanzierer für die Materialkosten verantwortlich sein – danach droht dieser in letzter Minute im Parlament eingebrachte Rettungsschirm zu zerfallen.

Spitex Schweiz setzt sich gemeinsam mit den anderen Pflegeverbänden vehement dafür ein, dass keine «Wasserschäden» entstehen – es gilt jedoch die Regenkleidung bereitzuhalten.

Patrick Imhof

Anzeige



Überall für alle

SPITEX
SMZ Oberwallis

Arbeiten, wo andere Ferien machen.

- Bis zu 300 Tage Sonnenschein & schneesicher im Winter
- Mehr als 8'000km Wanderwege & 48 Gipfel über 4'000m
- 35 Skigebiete mit über 2'600km Skipisten
- Nur 2h von Visp/Brig bis nach Mailand, Genf & Zürich
- Im Vergleich günstigere Lebenskosten & tiefere Steuern

... und natürlich die attraktiven Anstellungs- und Weiterbildungsleistungen des SMZ Oberwallis!

Und? Wann kommst du zu uns?

SMZ Oberwallis, Nordstrasse 30, 3900 Brig, info@smzo.ch, www.smzo.ch



Zu den Stellen



«Long Covid» kann Menschen massiv daran hindern, am täglichen Leben wie gewohnt teilzunehmen

Bild: Getty Images



Die Langzeitfolgen von Covid-19

Die Spitex dürfte sich noch lange um Menschen kümmern, die unter Langzeitfolgen einer Covid-19-Erkrankung leiden. Das «Spitex Magazin» wirft einen Blick darauf, wie die Genfer Spitex-Organisation imad von «Long Covid» Betroffene interprofessionell betreut. Und es lässt eine Spitex-Mitarbeiterin zu Wort kommen, die selbst unter den Langzeitfolgen der Viruserkrankung leidet.

«Long Covid» ist derzeit in aller Munde, auch wenn der Begriff nicht immer einheitlich verwendet wird. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) bezeichnet Long Covid als «das Auftreten von anhaltenden Folgen nach einer Erkrankung an Covid-19». Der Begriff umfasst also nicht nur drastische Langzeitfolgen wie irreparable Organschäden, sondern alle Folgen der Krankheit, welche ein Betroffener «nach der akuten Phase der Covid-19-Erkrankung über weitere Wochen oder Monate spürt». Das BAG geht davon aus, dass 5 Prozent der Personen mit einem milden Verlauf sechs Wochen nach der akuten Phase noch Long-Covid-Symptome aufweisen. Über 80 Prozent der Erkrankten mit einem schweren Verlauf haben nach zwei Monaten noch Symptome. Long-Covid-Betroffene sind dabei keineswegs allesamt im betagten Alter: Ihr Durchschnittsalter liegt bei 45 Jahren. Frauen sind schätzungsweise doppelt so häufig betroffen, und chronische Vorerkrankungen vergrössern das Risiko für das «Lange Co-

vid». Dessen Symptome fallen sehr unterschiedlich aus; am häufigsten sind Müdigkeit, Erschöpfung, Husten und Kopfschmerzen. «In den meisten Fällen klingen die Symptome von selbst ab», versichert das BAG auf seiner Website.

23 Kantone haben an einer aktuellen Umfrage von Spitex Schweiz mitgewirkt, die zeigt, dass die Spitex derzeit in sieben Kantonen Corona-Erkrankte mit Langzeitfolgen zu Hause pflegt. In fünf Kantonen findet keine entsprechende Pflege statt, elf haben die Antwort «weiss nicht» gewählt. Kein Kanton gab indes an, dass Long Covid für eine deutliche Zunahme der Pflegeleistungen insgesamt sorgt.


Die Genfer Spitex und Long Covid

Auch in Genf stellen Fälle von Long Covid einen kleinen Anteil der Personen dar, die von der Spitex-Organisation imad (institution genevoise de maintien à domicile) insgesamt betreut werden. Dennoch bemerkte auch imad bald einmal,

dass manche Infizierte Schwierigkeiten haben, sich zu erholen. Darum gründete die Spitex-Organisation bereits während der ersten Welle der Pandemie im April 2020 – in Zusammenarbeit mit dem Genfer Universitätsspital sowie Partnern aus dem Gesundheitsnetzwerk – eine Sonderabteilung. Diese heisst «Covimad» und begleitet Klientinnen und Klienten, die zwar die akute Phase von Covid-19 überwunden haben, aber eine spezifische Rehabilitation benötigen. Von ihr profitieren hauptsächlich Menschen, die nach einem schweren Verlauf aus dem Spital entlassen werden. Covimad begleitet die Patientinnen und Patienten nach ihrer Rückkehr nach Hause während eines Zeitraums von 14 Tagen. Ziel ist, sehr schnell ein interprofessionelles Netzwerk um den Betroffenen herum aufzubauen, damit seine Rehabilitation optimal ist und eine erneute Hospitalisierung vermieden werden kann», erklärt Alexandre Moraga, Leiter des imad-Kundenservices.

Seit der Gründung von Covimad wurden bereits 510 Klientinnen und Klienten betreut, wovon 85 Prozent über 70 Jahre alt waren. Der klinische Zustand der Betroffenen vor ihrer Infektion spielt eine wichtige Rolle bei der Nachsorge – zum Beispiel im Falle von Morbidität, Gebrechlichkeit oder einer Abhängigkeit von anderen Personen. «Die Hauptprobleme, die nach einer Infektion mit Covid-19 auftreten, sind unter anderem körperliche Dekonditionierung, Muskelabbau, Müdigkeit, Angstzustände sowie Atemwegs- und Ernährungsprobleme», berichtet Alexandre Moraga. Die frühzeitige interdisziplinäre Betreuung zielt darauf ab, gesundheitliche Probleme zu verhindern, zu stabilisieren oder zu kurieren. Der behandelnde Arzt wird direkt von Covimad über die Nachsorge informiert. Laut Alexandre Moraga ist der interprofessionelle Ansatz von Covimad ein wirklicher Gewinn: «Wir können schnell und gezielt die Fachpersonen zusammenbringen, die für die Rehabilitation benötigt werden – angepasst an die individuelle Fragilität und Situation sowie an die jeweiligen Pflegeziele.»

Für die Betroffenen ist Covimad einfach zu handhaben, denn die jeweils fallführende Pflegefachperson von imad ist Ansprechperson für all ihre Anliegen. Der interprofessionelle Bedarf wird mithilfe spezifischer Bedarfsabklärungsinstrumente ermittelt. «Dann haben die Fachpersonen aus Physiotherapie, Ernährungsberatung, Ergotherapie, Sozialarbeit und psychiatrischer Pflege den Auftrag, schnellstmöglich bei den gemeinsamen Klientinnen und Klienten zu Hause aktiv zu werden.» Fachpersonen für Psychiatrie werden hinzugezogen, weil manche Menschen nach einer Covid-19-Erkrankung nicht nur anhaltende körperliche Beschwerden, sondern auch mentale oder psychische Probleme haben. Um zu ermitteln, ob der Einbezug einer psychiatrischen Pflegefachperson erforderlich ist, hat Covimad spezifische Bewertungsskalen implementiert, darunter eine Skala zur Ermittlung des Ausmasses von Angstzuständen und Depressionen. «Wir haben das Auftreten oder die Zunahme von Angststörungen beobachtet, bei denen der Betroffene denkt, er würde an der Krankheit sterben», berichtet Alexandre Moraga. «Andere Angststörungen hängen mit dem erhöhten Mass an Abhängigkeit zusammen, mit Veränderungen in der Familiendynamik, mit der Angst vor einer erneuten Infektion, mit dem Tod eines Partners, mit der Einsamkeit – oder damit, dass Betroffene die Tortur Covid-19 in Isolation und getrennt von geliebten Menschen durchmachen mussten.»



«Wir haben bei Long-Covid-Betroffenen das Auftreten oder die Zunahme von Angststörungen beobachtet.»

Alexandre Moraga, imad

Eine Spitex-Mitarbeiterin und Long Covid

Auch Spitex-Mitarbeitende selbst mussten sich wegen einer Covid-19-Erkrankung in Isolation begeben – darunter Yvonne Rimann aus Niederlenz AG, die für die Spitex Unteres Seetal AG arbeitet. «Ich liebe meinen Beruf, weil kein Tag, keine Stunde und keine Minute gleich ist und weil mich der Umgang mit meinen Klientinnen und Klienten sehr erfüllt», sagt die 41-Jährige. Als die Impfstoffe gegen die grassierende Viruskrankheit auf den Markt gelangten, erhielt Yvonne Rimann bald einen Impftermin angeboten, liess diese Möglichkeit aber verstreichen. «Der spontane Termin war mir zu stressig», erklärt sie. «Zudem waren ein Jahr lang unzählige Informationen über Corona auf uns eingepresselt, und jetzt wurden auch noch unzählige Geschichten über mögliche Nebenwirkungen der Impfstoffe verbreitet.» Deswegen sei sie wohl etwas Corona-müde gewesen und habe die intensivere Beschäftigung mit dem Thema vor sich hergeschoben.

Ende März 2021 infizierte sich dann aber ihr 17-jähriger Sohn mit dem Virus und musste sich unverzüglich in die Isolation in seinem Zimmer begeben, während die restlichen

Kostet nichts, ist aber unbezahlbar.

Wir beraten Sie zu unseren knapp 13'000 Produkten, deren Anwendung und zu den vielen administrativen Fragen, die das Gesundheitswesen mit sich bringt. Damit Sie mehr Zeit für Ihre Klienten haben.

publicare.ch

CHF

CHF

CHF

CHF



Ihr zuverlässiger Partner
für Beratung und Lieferung
medizinischer Hilfsmittel

 publicare



UNSERE SPEZIALITÄT: PERSÖNLICHER SERVICE, DER FREU(N)DE MACHT.

- Vielseitiges Sortiment mit über 30'000 Artikeln zu attraktiven Grosshandelskonditionen, auch in praktischen Haushaltgrössen
- Grosse klimatisierte Frische-Welt mit marktfrischem Gemüse und feinen Früchten auch aus Ihrer Region
- Die ganze Welt des Weins mit Fachberatung
- Bediente Metzgerei mit den besten Stücken bis zu 40% günstiger als im Detailhandel
- Sicheres und bequemes Einkaufen dank langen Öffnungszeiten, breiten Gängen und kostenlosen Parkplätzen

Für den Zutritt zu den TopCC Märkten braucht es eine eigene Einkaufskarte. Diese ist kostenlos. Jetzt ganz einfach QR Code scannen und Karte beantragen:



www.topcc.ch/an1940

Infos: 0800 800 070 (gratis) |
info@topcc.ch | www.topcc.ch

TopCC
clever & charmant



Familienmitglieder eine zehntägige Quarantäne begannen. Nach einigen Tagen zeigte Yvonne Rimann selbst Symptome der Viruserkrankung, während ihr Mann und ihre zwölfjährige Tochter davon unbehelligt blieben. «Erst war ich nur schrecklich müde und kroch das erste Mal seit vielen Jahren um 19 Uhr ins Bett», erzählt sie. Dann begann sie an Fieber und einem heftigen Husten zu leiden, der sie so stark durchschüttelte, dass sie sich mehrfach übergeben musste. Dennoch griff Yvonne Rimann eigenhändig zum Telefon und versuchte vergeblich, bei einem Arzt oder einer Apotheke einen sofortigen Termin für einen Corona-Test zu ergattern. Dann klafft in ihrer Erinnerung eine grosse Lücke. «Von den weiteren Ereignissen musste mir meine Familie berichten», erklärt sie. «Es ging mir immer schlechter, ich konnte kaum atmen und hatte meinen Körper nicht mehr unter Kontrolle. Deswegen wählte meine Familie die 144 und ein Ambulanzfahrzeug brachte mich ins Kantonsspital Aarau. Als ich auf der Covid-19-Intensivstation erwachte, bemerkte ich als Erstes, dass die Station so voll war, dass ich mein Zimmer mit zwei Männern teilte», erzählt sie. Die Erkrankte wurde beatmet und unter anderem mit Cortison behandelt, und nach sechs Tagen ging es ihr deutlich besser, sodass sie entlassen werden konnte. Ihre Ärzte verordneten indes eine weitere Isolation zu Hause und entsandten ein «Corona-Taxi», um den lückenlosen Übergang von Isolation zu Isolation zu gewährleisten. «Ein Fahrer in Schutzmontur fuhr mich in einem Auto nach Hause, das mit Trennscheiben aus Plexiglas ausgerüstet war», berichtet Yvonne Rimann. Aufgrund der anhaltenden Symptome ahnte sie damals bereits, dass die Krankheit sie nicht so schnell aus ihren Klauen lassen würde. Und so war es auch: Zwei Monate nach ihrer Erkrankung leidet die Spitex-Mitarbeiterin immer noch unter Long-Covid-Symptomen. «Eine starke Müdigkeit macht mir zu schaffen, ich leide oft unter Kopfschmerzen und das Essen fällt mir schwer», zählt sie auf. Auch ihr Geschmackssinn sei nicht vollumfänglich zurückgekehrt: Kaffee oder auch Fleisch schmeckten gleichermassen nach nichts.

Als ihr Arzt ihr grünes Licht dafür gab, meldete sich die 41-Jährige zurück zur Arbeit. Seither ist die Müdigkeit auch auf ihren Spitex-Touren ihre ständige Begleiterin. «Schon das Überwinden einiger Treppenstufen erschöpft mich», sagt sie. Ihre Vorgesetzte habe sie zwar gefragt, ob sie ihr Pensum reduzieren möchte, aber das wollte Yvonne Rimann nicht – schon gar nicht in Zeiten der Personalknappheit. «Ich meistere all meine Aufgaben trotz der Müdigkeit gut und es geht mir langsam besser», versichert sie. Dennoch zehre die anhaltende Schwäche an ihrer Psyche. «Wenn man immer voller Energie, aktiv und stark war, dann fällt es einem schwer, wenn man dies plötzlich nicht mehr sein kann.»

«Long Covid kann jeden treffen»

Yvonne Rimanns Ansichten über das Coronavirus und die Impfung haben sich durch ihre Erlebnisse massgeblich geän-



Yvonne Rimann, Spitex Unteres Seetal

dert. «Ich bin selbst schwer an Covid-19 erkrankt und habe eine volle Covid-19-Station erlebt. Darum weiss ich nun, dass die Berichte über die Gefährlichkeit und das Ausmass des Virus nicht übertrieben sind», sagt sie. Auch zur Befürworterin der Impfstoffe sei sie geworden. «Am Ende muss jeder selbst entscheiden, ob er sich impfen lässt», betont sie. «Aber das Impfen ist sicher weniger schlimm als ein schwerer Verlauf, und dieser kann jeden treffen. Ich habe ein paar Kilo zu viel, aber ansonsten bin ich eine gesunde und fitte 41-Jährige. Nie hätte ich gedacht, dass das Virus mich so heftig erwischt.» Zweitens helfe die Impfung von Spitex-Mitarbeitenden auch dabei, dass sie das Virus nicht auf Klientinnen und Klienten übertragen. «Selbst Geimpfte haben keinen 100-prozentigen Schutz, und das Coronavirus wird nicht so schnell verschwinden», gibt sie zu bedenken.

Weil Yvonne Rimann gerne positiv denkt, vermag sie der durchlebten Tortur auch Gutes abzugewinnen. «Ich habe erfahren, wie gross der Rückhalt meines Teams der Spitex Unteres Seetal ist», sagt sie. «Meine Vorgesetzte Annelies Jordi hat sich zum Beispiel jeden Tag nach meinem Wohlergehen erkundigt, als ich sehr krank war. Für diese Unterstützung möchte ich meinem Team herzlich danken.»

Auch wenn ihre Organe keine bleibenden Schäden erlitten haben, fürchtet Yvonne Rimann zeitweise, dass Long Covid ihr länger als ein Jahr das Leben schwer machen könnte, denn solche Fälle sind belegt. «Aber ich bleibe optimistisch und hoffe, dass Covid mich persönlich und die gesamte Spitex bald in Ruhe lassen wird.»

Flora Guéry, Kathrin Morf



Ein Blick in den Kühlschrank einer Klientin oder eines Klienten verrät der SpiteX, hier Greta Gschwend von der SpiteX Zürich, vieles. Foto: Leo Wyden

Die SpiteX sorgt umfassend für ausgewogene Ernährung

Die SpiteX kümmert sich auch darum, dass sich ihre Klientinnen und Klienten auf eine ausgewogene, ihrer Krankheit oder Beeinträchtigung angepasste Art und Weise ernähren. Einleitend diskutieren zwei Expertinnen zum Fokusthema «SpiteX und Ernährung», was die SpiteX rund um die Themen Ernährung und Mangelernährung unternimmt und wie sich dieses Engagement weiter verbessern liesse. Weiter berichtet eine für die SpiteX tätige Ernährungsberaterin aus Neuenburg von ihrem Alltag, und der Mahlzeitendienst der SpiteX Kanton Zug stellt sein breites Angebot vor. Zudem wird gezeigt, wieso die Zahngesundheit von älteren Menschen mehr Beachtung verdient hätte.

Christine Rex und Eliane Lustenberger sind überzeugt, dass sich die Spitex auf verschiedenste Art und Weise um die Ernährung ihrer Klientinnen und Klienten kümmert – und dass sie eine grosse Rolle in der Bekämpfung von Mangelernährung spielt. Pflegeexpertin MsCN Christine Rex ist unter anderem Leiterin Pflege der Spitex Konaueramt ZH, und Pflegefachfrau HF Eliane Lustenberger ist

Mitarbeiterin der Dr. G. Bichsel AG (vgl. Infobox «Zu den Interviewten», S. 16). Beide haben sich dem Thema Mangelernährung verschrieben und leiten gemeinsam Weiterbildungen zum Thema. Die Diskussion mit den Expertinnen wird im Folgenden als Einführung ins Thema «Spitex und Ernährung» in neun Themenblöcken mit Unterfragen zusammengefasst.

1. Widmet die Spitex der Ernährung genug Aufmerksamkeit?

Beachtet die Spitex das Thema Ernährung angemessen?

Ernährung wirkt sich laut der Fachliteratur auf die Lebensqualität, Autonomie, Morbidität und Mortalität aller Menschen aus. Unausgewogene Ernährung verursacht zudem hohe Kosten für das Gesundheitswesen. Aus all diesen Gründen sollte Ernährung ein zentrales Thema für die Spitex sein. Christine Rex und Eliane Lustenberger sind überzeugt, dass sich die Spitex der Wichtigkeit der Ernährung zunehmend bewusst ist. Doch nicht alle Spitex-Organisationen dürften dem Thema ausreichend Aufmerksamkeit widmen. «Grosses Potenzial sehe ich vor allem in der Früherkennung von Mangelernährung durch die Spitex», sagt Eliane Lustenberger. «Vielerorts wäre mehr Aufklärung wünschenswert. Zum Beispiel wissen viele ältere Menschen nicht, wie wichtig Eiweiss für sie ist.» Auch dem weitverbreiteten Fehlwissen könne die Spitex vermehrt entgegenwirken, ergänzt Christine Rex: «Ernährungs-Mythen halten sich hartnäckig. Zum

Beispiel essen viele Menschen nur ein Ei jeden Sonntag, weil sie den Anstieg ihres Cholesterinspiegels fürchten. Dabei können auch mehrere Eier pro Woche unbedenklich verzehrt werden.»

Wird Ernährung für die Spitex immer wichtiger?

Die Fachfrauen gehen davon aus, dass das Thema Ernährung für die Spitex noch bedeutsamer werden wird. «Die Fälle, welche die Spitex zu Hause betreut, werden immer komplexer. Und je komplexer die Erkrankung eines Menschen ist, desto wichtiger und herausfordernder wird eine Ernährung, die genau auf seinen Bedarf angepasst ist», erklärt Eliane Lustenberger. Kommt hinzu, dass immer mehr betagte und kranke Menschen zu Hause leben, ohne auf Angehörige zählen zu können, die ausgewogene Mahlzeiten für sie zubereiten. Darum dürften auch Angebote wie Spitex-Mahlzeitendienste weiter an Bedeutung gewinnen (vgl. Bericht S. 28).

2. Wie oft trifft die Spitex auf eine Mangelernährung?

Was ist Mangelernährung?

Wenn Menschen sich unausgewogen ernähren oder wenn ihre Nahrungsaufnahme durch eine Krankheit oder Beeinträchtigung behindert wird, kann dies zu Mangelernährung führen. Häufig sind ein Vitamin-D-Mangel, weil die Menschen wenig im Freien sind, ein Vitamin-B12-Mangel, Eisenmangel und, insbesondere im Alter, ein Eiweissmangel. «Mangelernährung birgt viele klare Risiken», erklärt Christine Rex. So setze der Mangel einen Circulus vitiosus (Teufelskreis) in Gang, also einen Prozess, bei dem sich mehrere gestörte Körperfunktionen wechselseitig beeinflussen. «Der Betroffene verliert oft an Gewicht, wird immer müder und schwächer. Mit dieser Entwicklung kann zum Beispiel eine höhere Infektanfälligkeit einhergehen,

ein Muskelabbau und eine erhöhte Sturzgefahr.» Damit hängt Mangelernährung eng mit einem geriatrischen Syndrom zusammen, auf das Christine Rex spezialisiert ist: «Frailty», zu Deutsch Gebrechlichkeit. «Es ist wichtig, dass Mangelernährung frühzeitig erkannt wird, weil sie ein zentraler Baustein der Abwärtsspirale ist, welche zu Frailty führt oder diese verstärkt», sagt sie.

Wie häufig ist Mangelernährung?

«Studien zeigen, dass rund 40 Prozent aller zu Hause gepflegten und betreuten Menschen gefährdet sind, an Mangelernährung zu erkranken. Und dass 8 Prozent dieser Menschen tatsächlich mangelernährt sind», sagt Chris-

tine Rex. Weiter gehen internationale Studien davon aus, dass jede vierte bis jede dritte Person, die ins Spital eingeliefert wird, unter Mangelernährung leidet. «Unsere Screenings zeigen, dass diese Zahlen auch für die Schweiz aktuell sind», sagt Eliane Lustenberger. «Zudem ist das Risiko einer Mangelernährung auch in Alters- und Pflegeheim-

men gross.» Unklar sei indes, ob die Fälle von Mangelernährung tatsächlich steigen, wie es manche Fachartikel besagen. «Möglich ist auch, dass Mangelernährung aufgrund der zunehmenden Sensibilisierung von Gesundheitsfachpersonen häufiger erkannt wird», gibt Eliane Lustenberger zu bedenken.

3. Wie erkennt die Spitex den Bedarf bezüglich Ernährung?

Wie erfasst interRAI HC_{Schweiz} die Ernährung?

Durch ein umfassendes Assessment erfährt die Spitex, welchen Bedarf eine Klientin oder ein Klient in Bezug auf Ernährung hat. Laut der Akademischen Fachgruppe (AFG) Spitex Pflege, der Christine Rex angehört, gibt das Bedarfsabklärungsinstrument interRAI HC_{Schweiz} Hinweise auf eine Fehlernährung – oftmals frühzeitig. Mittels interRAI HC_{Schweiz} werden Fragen geklärt wie: Braucht jemand eine Einkaufshilfe? Braucht er Hilfe beim Kochen und Essen? Wie ist sein Zahn- und Schluckstatus? Und verliert er auf-

fällig an Gewicht? «InterRAI HC_{Schweiz} enthält viele wichtige Ansätze zum Thema Ernährung, aber für ein umfassendes Ernährungs-Assessment reicht dies nicht», sagt Christine Rex. Zwar begrüsse sie die weiterführende Abklärungshilfe in Form des CAP Ernährung («Client Assessment Protocol») – dieses konzentrierte sich aber zu stark auf den Body Mass Index (BMI). «Mit dem BMI allein erkennt man Mangelernährung nicht. Auch adipöse Menschen können mangelernährt sein.» Christine Rex hofft, dass ein CAP entwickelt wird, welches Einflussfaktoren von Mangelernährung und Frailty umfassend erhebt und zum Beispiel Kognition, Appetit und Ernährungsgewohnheiten einbezieht. «Aber selbst das umfassendste Instrument nimmt einer Pflegefachperson den Beurteilungs- oder Einschätzungsprozess nicht ab», betont sie. «Professionelle Pflegefachpersonen benutzen nicht nur Instrumente, die vor allem subjektive Daten durch das Befragen der Betroffenen erfassen. Sie betreiben auch eine professionelle Detektivarbeit. So wiegen sie einen Klienten zum Beispiel oder messen seinen Unterschenkelumfang, um an objektive Daten zu gelangen. Und sie lernen seine Essgewohnheiten durch viel wohlwollendes Nachfragen kennen.»

Wie kann das «Kühlschrank-Orakel» beim Assessment helfen?

Im Spitex Magazin 6/2014 hat die AFG Spitex Pflege einen Artikel mit dem Thema «Das Kühlschrank-Orakel» publiziert. Demgemäss kann der Blick in den Kühlschrank ein wertvoller Bestandteil eines umfassenden Assessments sein. «Dabei werden die Quantität und die Qualität des Inhalts überprüft. Also wie viele Lebensmittel vorhanden sind, ob sie auf eine unausgewogene Ernährung hindeuten und ob zum Beispiel ihr Ablaufdatum überschritten ist», erklärt Christine Rex. Damit der Blick in den Kühlschrank von dessen Besitzer nicht als ungewollter Eingriff in seine Privatsphäre empfunden wird, gibt es ethische Prinzipien zu beachten. «In der Pflege muss der tägliche Balance-Akt gemeistert werden, Gu-



«8 Prozent der zu Hause gepflegten und betreuten Menschen sind mangelernährt.»

Christine Rex

tes zu tun, ohne die Autonomie der Klienten zu missachten», sagt Christine Rex. «Die Kühlschrankskontrolle darf darum nie überfallartig geschehen, sondern immer mit dem Einverständnis der betroffenen Person», ergänzt Eliane Lustenberger.

Wie sinnvoll sind weiterführende Assessment-Instrumente?

Laut der AFG Spitex Pflege muss nach der Feststellung einer Fehlernährung ein spezifisches Ernährungs-Assessment-Instrument hinzugezogen werden. Aber sind zeitraubende weitere Instrumente immer notwendig? «Natürlich kann die Spitex nicht unzählige Assessment-Instrumente standardmässig einführen», sagt Christine Rex. «Aber eine diplomierte Pflegefachperson HF/FH sollte eine Fülle davon kennen und einsetzen können, wenn dies nötig ist. Denn diese Instrumente können mit interRAI HC^{Schweiz} getroffene Einschätzungen untermauern und präzisieren. Und sie helfen beim Belegen der Wichtigkeit von Massnahmen gegenüber Betroffenen, Finanzierern und anderen Leistungserbringern.» Eliane Lustenberger trifft in ihrem Berufsalltag am häufigsten auf die Kurz-

«Die Kühlschrankskontrolle darf nie überfallartig geschehen, sondern immer mit dem Einverständnis der betroffenen Person.»

Eliane Lustenberger

version des «Mini Nutritional Assessment» (MNA; mehr unter www.mna-elderly.com/mna_forms.html) zur Identifikation von Mangelernährung bei älteren Menschen. «Der Mehraufwand für die Anwendung dieses validierten Instruments ist nicht gross, aber sehr lohnend», ist sie überzeugt.

Achtet die Spitex auch laufend auf die Ernährung ihrer Klientinnen und Klienten?

Die Ernährung eines Menschen wird durch vielerlei Faktoren beeinflusst und kann sich folglich schnell ändern. Darum sollte die Spitex nicht nur ein erstes Ernährungs-Assessment durchführen, sondern laufend ein Auge auf die Ernährung ihrer Klientinnen und Klienten haben, um ein «Ernährungsprobleme-Früherkennungssystem» zu sein. Gefragt sind hier gemäss Christine Rex auch Spitex-Mitarbeitende in nicht pflegerischen Bereichen wie der Hauswirtschaft. «Oft sind diese Mitarbeitenden die ersten, welche eine Klientin oder einen Klienten regelmässig sehen. Darum ist es wichtig, dass sie auf das Thema Ernährung achten und der Pflege Hinweise auf eine mögliche Mangelernährung zukommen lassen.»

4. Wie sorgt die Spitex dafür, dass sich Klienten überhaupt ernähren?

Ist künstliche Ernährung eine wachsende Herausforderung für die Spitex?

Die Spitex sorgt sich darum, dass Klientinnen und Klienten überhaupt Nahrung erhalten und aufnehmen. Dies geschieht unter anderem beim Sicherstellen von künstlicher Ernährung für Menschen, die nicht mehr eigenständig ausreichend Nahrung aufnehmen können. Laut der Gesellschaft für klinische Ernährung der Schweiz (GESKES) müssen professionelle Anbieter, welche eine enterale oder parenterale Ernährung sicherstellen, mehrere Qualifikationskriterien erfüllen und zum Beispiel Pflegefachpersonen mit Tertiärausbildung für diese Aufgabe einsetzen. Eliane Lustenberger ist Expertin für künstliche Ernährung – und der Überzeugung, dass dieses Thema die Spitex in Zukunft zunehmend fordern wird. «Denn immer mehr und immer komplexere Fälle von künstlicher Ernährung können ausserhalb des Spitals behandelt werden», sagt sie.

Ist die Spitex gerüstet für die zunehmende künstliche Ernährung?

«Vor allem kleine Spitex-Organisationen sind mit komplexen Fällen von künstlicher Ernährung teilweise sehr stark gefordert», berichtet Eliane Lustenberger. Viele Betroffene bräuchten rund um die Uhr Betreuung, was nur gewährleistet werden könne, wenn sie selbst sowie ihre Angehörigen und beteiligte Pflegefachpersonen guten Support erhalten. «Die Laboratorium Dr. G. Bichsel AG übernimmt in solchen Fällen nicht nur die Materialversorgung, sondern auch das Anleiten und Schulen aller Beteiligten», sagt Eliane Lustenberger. Eine Spitex-Organisation könne sich also externen Support holen – sie dürfte sich aber auch abgrenzen, wenn ihre Ressourcen für einen Fall nicht ausreichen. Dieser Meinung ist auch Christine Rex: «Nicht jede Spitex-Organisation ist aufgrund ihrer Grösse oder finanziellen Ressourcen in der Lage, Menschen in komplexen

Lebenssituationen mit künstlicher Ernährung alleine zu versorgen. Darum darf sie auch andere Leistungserbringer einbeziehen», erklärt sie. «Hier und bei allen anderen Dienstleistungen rund um das Thema Ernährung gilt der zentrale Grundsatz: Die Spitex sollte sich für alle Klientinnen und Klienten umfassend zuständig fühlen. Sie sollte darum für all deren Probleme eine Lösung finden wollen. Das bedeutet aber nicht, dass sie alle nötigen Leistungen selbst erbringen muss.»

Kocht die Nonprofit-Spitex für ihre Klientinnen und Klienten?

Kann eine Klientin oder ein Klient nicht mehr selbst Mahlzeiten zubereiten, hilft ihm ein Mahlzeitendienst oder eine Person, welche die Mahlzeiten für ihn zubereitet. «Tendenziell ist es nicht mehr die Nonprofit-Spitex selbst, die kocht», erklärt Christine Rex. Weil das Kochen unter anderem oft den hauswirtschaftlichen Leistungen (HWL) zugewiesen und nicht ausreichend finanziert wird, delegiert die Nonprofit-Spitex diese Aufgabe zunehmend an nicht subventionierte Organisationen oder Personen (vgl. SpiteX Magazin 2/2021). «Die Spitex kann einem Klienten hier zum Beispiel den Entlastungsdienst oder eine private Haushalts-

hilfe vermitteln», sagt Christine Rex. «Manchmal braucht es für diese Aufgabe aber durchaus die Nonprofit-Spitex, vor allem im Rahmen von spezialisierten Dienstleistungen.»

Wann braucht es die Nonprofit-Spitex für das Sicherstellen der Nahrungsaufnahme?

Christine Rex ist überzeugt, dass die Nonprofit-Spitex weit mehr leistet als «nur» kochen, wenn sie zum Beispiel Menschen mit psychischen Krankheiten oder Demenz bei der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten unterstützt. So wird mit den Betroffenen gemeinsam gekocht, um deren Autonomie zu fördern. Und es wird erreicht, dass ein zubereitetes Essen auch eingenommen wird. «Pflegefachpersonen kennen einerseits zugewandte Massnahmen, mit denen sie Menschen zum Essen bringen. Beispielsweise bitten sie einen Klienten mit Demenz, das Gekochte zu kosten, weil sie sich wegen der Temperatur des Gerichts nicht sicher seien», erklärt die Pflegeexpertin. «Zudem ist hier eine sorgfältige Beziehungsarbeit von grosser Bedeutung. Spitex-Mitarbeitende lernen jeden Betroffenen genau kennen und entwickeln dadurch einen Werkzeugkasten voller Ideen, um ihn dabei zu unterstützen, ausreichend Nahrung zu sich zu nehmen.»

5. Wie sorgt die Spitex dafür, dass sich Klienten ausgewogen ernähren?

Wie rüstet sich die Spitex für das Thema ausgewogene Ernährung?

Damit die Spitex ihren Beitrag zum frühzeitigen Erkennen und Behandeln von Ernährungsproblemen leisten kann, braucht es laut den Expertinnen eine interne Sensibilisierung und Schulung. «Die Spitex muss ihre Mitarbeitenden fit machen für das Thema Ernährung, damit sie alle Klientinnen und Klienten aufklären und beraten können», plädiert Christine Rex. Doch reicht ein halbtägiger Kurs aus, wie ihn Eliane Lustenberger und Christine Rex schon oft geleitet haben? «Der Kurs hilft in Kombination mit anderen Massnahmen», präzisiert Christine Rex. Zum Beispiel könne eine Spitex-Organisation Pflegeexpertinnen APN (Advanced Practice Nursing) beschäftigen, deren umfassende Expertise viel Ernährungswissen beinhaltet. «Auch eine APN braucht aber Mitarbeitende, die mit ihr an einem Strang ziehen und zum Beispiel im Assessment-Prozess auf das The-

ma Ernährung achten. Dies kann bereits mit kurzen Weiterbildungssequenzen erreicht werden.» Eliane Lustenberger hat während ihrer Schulungen und Beratungen von Spitex-Organisationen festgestellt, dass in der Spitex viel Ernährungswissen vorhanden ist. «Häufig braucht es darum nur

einen Refresher des vorhandenen Wissens und eine Stärkung des Bewusstseins, welche Möglichkeiten Pflegefachpersonen zur Früherkennung und Behandlung von Mangelernährung haben», sagt sie.

«Die Spitex sollte sich für alle Klientinnen und Klienten umfassend zuständig fühlen.»

Christine Rex

Wie hilft das Ernährungswissen der Spitex den Klienten?

Eine in Ernährungsthemen «fitte» Pflegefachperson erkennt Ernährungsprobleme und hält nach umfassendem Ernährungs-Assessment alle nötigen Massnahmen zur Deckung des ermittelten Bedarfs in einer Pflegeplanung fest. Oft reicht es, wenn die Spitex einen Klienten berät, wie sich sein Ernährungsbedarf optimal decken lässt – sei es durch nor-

male Nahrungsmittel oder durch Nahrungssupplemente. «Wichtig ist, dass jede Intervention dank guter Beziehungs- und Überzeugungsarbeit statt durch Zwang zum Erfolg führt», sagt Christine Rex. Braucht ein Klient weitere unterstützende Dienstleistungen wie einen Einkaufsdienst, könne die Spitex diese wiederum selbst leisten oder sicherstellen, dass andere Anbieter dies tun (vgl. Punkt 7).

Reicht das Abgeben von Informationen nicht?

Laut der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) ist die Spitex als Multiplikatorin von Wissen wichtig. Darum stellt die SGE Unterlagen wie Broschüren zur Verfügung, die insbesondere ältere Menschen über ausge-

wogene Ernährung aufklären und durch die Spitex verteilt werden können (vgl. Buchtipp im Spitemagazin 6/2020). Auch solche unterschweligen Massnahmen führen laut Studien zu einer verbesserten Nahrungsaufnahme. «Mit dem Verteilen einer Broschüre allein erreicht die Spitex ihr Ziel aber nicht. Dazu braucht es eine individuell angepasste Beratung», ist Eliane Lustenberger überzeugt. «Eine Pflegefachperson muss zudem im Rahmen der Beziehungsarbeit spüren, wann und wie ein Klient für solche Informationen empfänglich ist», fügt Christine Rex an. Dränge man einem Klienten Informationen auf, verschliesse er sich vielleicht noch stärker gegenüber den empfohlenen Massnahmen oder Änderungen.

6. Wie hilft die Spitex bezüglich Ernährung bei bestimmten Beeinträchtigungen und Krankheiten?

Wie ernähren sich Menschen im Alter gut?

Ernährung ist in allen Bereichen der Spitex ein Thema – von der Wöchnerinnenbetreuung und Kinder-Spitemagazin bis hin zur Demenzberatung und Palliative Care. Besonders im Fokus von Forschung und Gesundheitspolitik ist indes die Ernährung von älteren Menschen. Denn wie der Expertenbericht «Ernährung im Alter» der Eidgenössischen Ernährungskommission (EEK) festhält, ist eine ausgewogene Ernährung für die zunehmende Zahl älterer Menschen eine besondere Herausforderung. Dies, weil sich im Alter das Hunger-, Durst- und Geschmacksempfinden verändert und weil der Bedarf an Proteinen oder auch Vitamin D ansteigt. Folglich seien ältere Menschen besonders häufig mangelernährt. Ein wichtiger Schritt zur verbesserten Früherkennung von Mangelernährung im Alter ist laut EEK «die Informations-, Sensibilisierungs- und Erinnerungsarbeit» durch alle Gesundheitsberufe. «Auch die Spitex ist hier gefordert», sagt Eliane Lustenberger. «Wichtig ist zudem, dass die Spitex stets darauf achtet, ob ihre Klientinnen und Klienten ausreichend Flüssigkeit zu sich nehmen. Der Flüssigkeitshaushalt hat in jedem Alter einen grossen Einfluss auf unzählige Körperfunktionen und darf darum nie vergessen gehen.»

Wie ernähren sich Menschen mit Wunden gut?

Auch für eine optimale Wundheilung ist die Ernährung von grosser Bedeutung. Beispielsweise helfen Eiweiss, Flüssigkeit und Mikronährstoffe wie Zink bei der guten Heilung, Zucker erschwert sie. «Menschen mit Wunden sind zudem besonders gefährdet, an Mangelernährung zu leiden», sagt Eliane Lustenberger. Die beiden Expertinnen sind sich einig, dass dieses Wissen in der Spitex weitverbreitet ist.

Zu den Interviewten

Christine Rex ist seit 2017 Leiterin Pflege sowie stellvertretende Geschäftsleiterin bei der Spitex Knonaueramt ZH. Davor hat die Pflegefachfrau mit Master of Science in Pflege (MScN) unter anderem bei der Spitex in Luzern und Zürich gearbeitet. Seit 2014 beschäftigt sie sich intensiv mit dem Thema Ernährung und Frailty (Gebrechlichkeit). Im Weiteren ist Christine Rex Mitglied der Akademischen Fachgruppe Spitex Pflege sowie Vorstandsmitglied des Netzwerkes Case Management Schweiz, und bis Ende Juni 2021 arbeitet sie noch als Studiengangleiterin MAS FH in Care Management. Ende Jahr wird Christine Rex auch ihre Karriere bei der Spitex beenden und sich ab 2022 privaten Projekten widmen.

Eliane Lustenberger: Die Pflegefachfrau HF mit eidgenössischem Fachausweis als Ausbilderin ist als Mitarbeiterin der Laboratorium Dr. G. Bichsel AG eine Expertin für Mangelernährung und künstliche Ernährung. Das Unternehmen aus dem Raum Interlaken ist Hersteller sowie Gross- und Detailhändler von Arzneimitteln und Medizinalprodukten. HomeCare bichsel organisiert zudem produktneutral sämtliche Schritte, die für eine künstliche Ernährung zu Hause nötig sind, und schult alle Beteiligten. Den Betroffenen und der Spitex stehen ein 24h-Notfalltelefon sowie eine persönliche Ansprechperson aus Pflege oder Ernährungsberatung zur Verfügung.

Gemeinsame Weiterbildungen: Im Rahmen ihrer Anstellung hat Eliane Lustenberger gemeinsam mit Christine Rex mehrere interne Weiterbildungen für Spitex-Mitarbeitende durchgeführt. Zuletzt war dies ein virtueller Kurs für die Spitex Knonaueramt im Februar 2021, der sich Themen wie Mangelernährung und Frailty (Gebrechlichkeit) widmete.

«Die Spitex beschäftigt auch viele Wundexpertinnen und Wundexperten, die viel Expertise bezüglich einer optimalen Ernährung besitzen», lobt Eliane Lustenberger.

Wie geht die Spitex bei Bluthochdruck, Übergewicht und Diabetes vor?

«Volkskrankheiten» wie Diabetes, Bluthochdruck und Übergewicht sind auf dem Vormarsch. Pflegefachpersonen der Spitex erklären Betroffenen zum Beispiel, wie sie verantwortungsvoll mit zuckerhaltigen Nahrungsmitteln umgehen können. Die Genfer Spitex-Organisation imad ging sogar einen Schritt weiter und bildete Dutzende Pflegefachpersonen in Diabetologie weiter (vgl. Spitex Magazin 2/2019). «Je mehr spezifisches Know-how in einer Spitex-Organisation vorhanden ist, umso besser vermag sie sich optimal um alle Klientinnen und Klienten zu kümmern», sagt Christine Rex. Aber nicht jede Organisation habe die finanziellen Mittel, um verschiedene Spezialistinnen und Spezialisten einzustellen oder auszubilden. «Wichtig ist darum auch hier, dass die Spitex die interprofessionelle Zusammenarbeit pflegt. Zum Beispiel arbeiten in vielen Spitälern und Hausarztpraxen Fachpersonen für Diabetes-Management, mit denen die Spitex kooperieren kann.»

Wie wichtig ist Ernährung im Zusammenhang mit Medikamenten?

Interaktionen von Medikamenten und Ernährung sind häufig und komplex. Auszehrende Medikamente wie eine Chemotherapie können zu starken Mangelerscheinungen

führen. Die gleichzeitige Zufuhr von Nahrung kann die Absorption von Medikamenten behindern oder verstärken. Und laut der EEK ist auch die Liste von sehr spezifischen Wechselwirkungen lang – so kann Ginseng die Wirkung von blutdrucksenkenden Medikamenten verstärken. Besonders komplex ist die Interaktion mit Ernährung im Falle von Polypharmazie, wenn also mehrere Medikamente gleichzeitig eingenommen werden. «Polypharmazie ist ein riesiges Thema, insbesondere in der geriatrischen Versorgung», sagt Christine Rex. Glücklicherweise sei das Thema gut erforscht und die Spitex könne von vielen Studien und erfahrenen Fachpersonen profitieren. «Denn es braucht enorm viel Fachwissen, um allen negativen Wechseleffekten von Ernährung und Medikamenten entgegenzuwirken.»

Wie verändert sich das Thema Ernährung in der Palliative Care?

Am Ende des Lebens einer Klientin oder eines Klienten sind Mitarbeitende der Spitex oft mit fehlendem Durst- und Hungergefühl konfrontiert. «In der Palliative Care verändert sich der Fokus zum Thema Ernährung», sagt Christine Rex. Ob der Betroffene sich ausgewogen ernährt oder an Gewicht zunimmt, sei dann zum Beispiel nicht mehr zentral. «Palliative-Care-Mitarbeitende fokussieren stattdessen auf das subjektive Wohlbefinden des Klienten», fügt sie an. «Zudem übernimmt die Spitex in der Palliative Care die wichtige Rolle, Angehörige in ihrem Aushaltungsprozess zu begleiten. Zum Beispiel klärt die Spitex die Angehörigen darüber auf, dass viele sterbende Klienten kaum mehr Nahrung zu sich nehmen.»

7. Setzt die Spitex bezüglich Ernährung auf integrierte Versorgung?

Soll die Spitex als Koordinatorin rund um das Thema Ernährung agieren?

Für die Pflege und Betreuung von Menschen mit Ernährungsproblemen braucht es laut Experten die enge Zusammenarbeit von vielen verschiedenen Fachpersonen. Auch die Spitex arbeitet beim Thema Ernährung eng mit anderen Leistungserbringern zusammen und gibt viele Aufgaben an sie ab. «Die Spitex übernimmt zunehmend nicht mehr alle möglichen Dienstleistungen selbst, sondern beweist eine hohe Vernetzungs- und Koordinationsfähigkeit und agiert für ihre Klientinnen und Klienten als interprofessionelle Koordinatorin», sagt Christine Rex. Diese wichtige Rolle der Spitex werde von anderen Leistungserbringern zunehmend akzeptiert und geschätzt.

Wieso sind Schnittstellen besonders heikel?

Als besonders wichtig gilt eine gute Koordination zwischen den Leistungserbringern an Schnittstellen. «Was das Management von Spitalaustritten betrifft, gibt es aus meiner Perspektive noch Luft gegen oben», sagt Eliane Lustenberger. «Im Spital wird festgelegt, wie die Nachbetreuung von Patienten mit komplexen Ernährungsproblemen zu Hause aussehen soll. Aber diese Informationen werden nicht immer an alle Beteiligten überführt. Und die Arbeit dieser Beteiligten wird oft mangelhaft koordiniert», ergänzt Christine Rex. «Auch bei Übergängen kann mein Unternehmen den Betroffenen und der Spitex helfen», sagt Eliane Lustenberger. «Je früher wir wissen, dass ein Austritt bevorsteht, desto besser können wir alle Beteiligten schulen und gegen ihre Ängste vorgehen.» Oftmals entlasse ein Spital

einen Patienten jedoch kurzfristig und verursache damit viel unnötige Hektik und Unsicherheit.

Wie kooperiert die Spitex mit Ernährungsberaterinnen?

Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater haben eine besonders vertiefte Expertise rund um Ernährung. Oft werden diese Fachpersonen von einem Arzt hinzugezogen. Zunehmend wird aber auch das Modell praktiziert, dass die Spitex sie fest einstellt, damit sie Mitarbeitende genauso beraten und schulen können wie Klientinnen und Klienten (vgl. Bericht S. 22). «Solche Modelle sind erfolgversprechend. Aber wie die Spitex mit Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberatern zusammenarbeitet, hängt stark vom Versorgungsangebot im Einzugsgebiet einer Spitex-Organisation sowie von ihren finanziellen Möglichkeiten ab», sagt Christine Rex. Gebe es zum Beispiel in einer Region ein gutes Netzwerk aus Ernährungsspezialisten, die mit der Spitex koordinieren möchten, könnte eine solche Kooperation eine gute und ökonomische Lösung sein.

Wie werden Angehörige einbezogen?

Besonders wichtig ist laut der Fachliteratur die Kooperation mit Angehörigen, weil diese einen Grossteil der Aufgaben in Bezug auf die Ernährung von Menschen mit Krankheit oder Beeinträchtigung übernehmen. «Die Spitex muss die Angehörigen stets einbeziehen, sie zum Beispiel ebenfalls über gesunde Ernährung aufklären und ergründen, wo sie Entlastung benötigen», bekräftigt Christine Rex. Auch bei der künstlichen Ernährung übernehmen die Angehörigen laut Eliane Lustenberger oft eine tragende Rolle. Dies droht für sie besonders dann zur Belastung zu werden, wenn ein Kosten-



«Was das Management von Spitalaustritten bezüglich Ernährung betrifft, gibt es aus meiner Perspektive noch Luft gegen oben.»

Eliane Lustenberger

träger der Spitex die Betreuung eines Patienten in der Nacht nicht finanziert. «Umso wichtiger ist es in solchen Fällen, dass Fachpersonen die Angehörigen nicht nur als Partner gewinnen, sondern sie auch anleiten und unterstützen.»

8. Was macht die Spitex, wenn sich jemand ungesund ernähren will?

Muss die Spitex ungesunde Ernährung akzeptieren?

Laut Bundesamt für Statistik (BFS) isst nur ein Fünftel der Schweizerinnen und Schweizer die empfohlenen fünf Portionen Früchte und Gemüse pro Tag. Und rund ein Drittel achtet gar nicht auf die Ernährung. Ungesunde Ernährung ist also weitverbreitet. Was tun Spitex-Mitarbeitende, wenn eine Klientin oder ein Klient sich trotz aller Aufklärungsarbeit fettreich ernähren oder viel Alkohol trinken will? «Die Autonomie der Klientinnen und Klienten wird sehr hoch gewichtet. Solange ein Mensch urteilsfähig ist, darf er mit seinem Körper «Schindluder» treiben», sagt Christine Rex. Die Spitex könne eine Wegbegleiterin für diese Menschen sein, sie über die Folgen ihrer Ernährung aufklären und ihnen Möglichkei-

ten der Hilfe aufzeigen. Auch das Umfeld oder ein Hausarzt dürfe mit der Einstimmung des Betroffenen einbezogen werden. «Aber manchmal müssen Spitex-Mitarbeitende am Ende den Willen eines Menschen akzeptieren. Aushalten ist eine riesige Herausforderung in der Pflege, und jede Spitex-Organisation ist gefordert, ihre Mitarbeitenden bei ihrem Aushaltungsprozess zu unterstützen.»

Wann ist ungesunde Ernährung eine inakzeptable Selbstgefährdung?

Die Ausgangslage ändert sich, wenn eine Selbstgefährdung wegen einer eingeschränkten Urteilsfähigkeit vorzuliegen scheint, die beispielweise durch Demenz oder eine psychi-

lernwerkstatt



Jetzt Informationen
anfordern:
Tel. 062 299 10 10

Betriebl. Mentor/in FA

Als Ausbilder/in, Berufsbildner/in oder Führungsperson Menschen beraten, begleiten und fördern.

Inkl. 10-tägiger Coaching - Lehrgang

www.lwo.ch/betrieblicher-mentor

Rehabilitation

Mit neuer Kraft zurück in den Alltag



Wir sind für Sie da:

Dr. med. Christel Nigg, Chefärztin

Dr. med. Urania Kolyvanos Naumann, Leitende Ärztin

Telefon 044 268 38 38

www.susenbergeklinik.ch

In einem Park am Zürichberg

Persönlich. Engagiert.

Jetzt
wechseln!

sanitas

Spitex-Mitarbeitende profitieren von zahlreichen Vorteilen

sanitas.com/spitex

SmartLife
Care 

Zeit für Selbstbestimmung

Möglichst lange in den eigenen vier Wänden leben und sich dabei frei und sicher fühlen. Unsere stilvollen, dezenten Notrufuhren schenken Ihnen wertvolle Zeit, das Leben selbstbestimmter zu genießen – und dabei jede Sekunde zu wissen, dass Sie im Notfall auf schnelle Hilfe vertrauen können.



Wir beraten Sie gerne:

Hotline 0848 65 65 65 (täglich von 6.30 bis 20.00 Uhr).

www.smartlife-care.ch

SmartLife Care AG ist ein gemeinsames Unternehmen von:



sche Beeinträchtigung verursacht wird. Die AFG Spitex Pflege hält fest: Ist ein Klient nicht mehr in der Lage, für eine ausreichende Ernährung zu sorgen, müssen die beteiligten Fachpersonen als letzten Schritt eine Gefährdungsmeldung bei der Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde (KESB) in Betracht ziehen. «Meist kann die Spitex einer Selbstgefährdung entgegenwirken, indem sie Vertrauen

zum Betroffenen aufbaut und mit ihm und seinem Umfeld einen Weg zu einer besseren Ernährung findet», sagt Christine Rex. «Fruchten aber alle Bemühungen nicht, ist die Spitex moralisch verpflichtet, etwas zu unternehmen. Über die Urteilsfähigkeit ihrer Klienten muss sie dabei nie selbst entscheiden. Dies übernehmen nach einer Gefährdungsmeldung externe Stellen wie die KESB.»

9. Wie gut finanziert ist die Spitex rund um das Thema Ernährung?

Wo bestehen Mängel bezüglich der Finanzierung von Ernährungsleistungen der Spitex?

«Ernährung ist und bleibt ein Streit-Feld der Spitex-Finanzierung, mit manchen Versicherern mehr als mit anderen», sagt Christine Rex. Zu erklären ist dies unter anderem damit, dass Ernährungsleistungen wie die Kühlschrankskontrolle oft vorschnell zu den nicht verrechenbaren HWL gezählt werden. Manche Krankenkassen betrachten auch die erwähnte Hilfestellung zur Nahrungsaufnahme als HWL und wälzen die Kosten auf die Klienten ab – obwohl ein Bundesgerichtsurteil besagt, dass diese Hilfestellungen eine Personenhilfe und keine Sachhilfe sind und folglich von den Versicherungen finanziert werden müssen (vgl. Spitex Magazin 4/2020). «Wenn die Spitex Argumentations- und Auftrittsstärke beweist, werden immerhin die wichtigen Koordinationsleistungen der Spitex auch im Bereich der Ernährung anerkannt, weil dadurch Komplikationen verhindert werden können», ergänzt Christine Rex. «Leider gibt es aber auch hier Ausnahmen von der Regel.»

Wie können diese Finanzierungslücken ausgemerzt werden?

«Die Finanziere der Spitex müssen begreifen, wie wichtig die Sicherstellung einer ausgewogenen Ernährung durch Pflegefachpersonen ist», fordert Christine Rex. Dies gelte auch für das frühzeitige Hinarbeiten auf eine ausgewogene Ernährung. Denn solche präventiven Massnahmen verhindern Krankheiten und Gebrechen und können einen Eintritt in ein Heim oder ein Spital verhindern oder zumindest hinauszögern, was dem System viel Geld sparen hilft: Allein Mangelernährung verursacht laut EEK in der Schweiz jährliche Kosten von rund 626 Millionen Franken. Auch mangelndes Wissen kann indes Finanzierungslücken generieren. «Alle Produkte zur enteralen und parenteralen Ernährung sowie alle sogenannten vollbilanzierten Nahrungssupplemente sind bei entsprechender Diagnosestellung zu 100 Prozent durch die Grundversicherung gedeckt, nur Pulver nicht. Dennoch finanzieren viele Betroffene diese Pro-

dukte über Jahre selbst», sagt Eliane Lustenberger. Und schliesslich könne die Spitex Finanzierungslücken auch reduzieren, indem sie gegenüber ihren Finanzierern klar argumentiert, wieso ihre Ernährungsleistungen verrechenbar sein müssen, sagt Christine Rex: «Pflegeexpertinnen APN oder Care Managerinnen beherrschen das Aushandeln von Lösungen in Streitfällen zum Beispiel äusserst gut.» Wichtig sei in solchen Verhandlungen auch eine gute Datengrundlage, mit der die Spitex die Wichtigkeit ihrer Leistungen belegen kann. «Im August 2021 startet darum zum Beispiel eine Schweizer Studie, die den Nutzen von oralen Nahrungssupplements im ambulanten Umfeld belegen soll», erklärt Eliane Lustenberger.

Was ist neben einer gesicherten Finanzierung nötig, damit sich die Spitex den Themen Ernährung und Mangelernährung umfassend widmen kann?

Damit dem Thema Mangelernährung im Gesundheitssystem noch mehr Aufmerksamkeit gewidmet wird, hofft Christine Rex auf ein nationales Projekt, das «StoppSturz» gleicht. «Für StoppSturz haben alle möglichen Leistungserbringer national zusammengespannt und praxisnahe Unterlagen und Prozesse entwickelt, um gegen Stürze vorzugehen», umreisst sie (vgl. Spitex Magazin 1/2021). «Ein solches Projekt wünsche ich mir auch zum Thema Mangelernährung.» Und noch etwas wünschen sich Eliane Lustenberger und Christine Rex von den Finanzierern der Pflege und von der Gesamtgesellschaft: Vertrauen in die Spitex. «Die Spitex verfügt über viele Fachpersonen, die mit Geduld, Beziehungskompetenz und Expertise ein Auge auf die Ernährung ihrer Klientinnen und Klienten haben», sagt Christine Rex abschliessend. «Diese Fachpersonen können die richtigen Massnahmen planen, um gegen das weitverbreitete Problem der Mangelernährung vorzugehen, und haben darum mehr Anerkennung und Vertrauen verdient.»



Ernährungsberaterinnen der Spitex besuchen ihre Klientinnen und Klienten zu Hause und besprechen mit ihnen zum Beispiel die Lebensmittel, die sie einkaufen und essen. Themenbild: Leo Wyden

Eine Ernährungsberaterin macht wieder Lust aufs Essen im Alter

Manche Spitex-Organisationen beschäftigen Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater, weil Ernährung für die Gesundheit von zentraler Bedeutung ist. Dies ist auch bei der Waadtländer Spitex Association vaudoise d'aide et de soins à domicile (AVASAD) der Fall, die mehrere Fachpersonen für Ernährung und Diätetik in ihren Reihen hat – darunter Tiffany Burdet, die für die Spitex im Norden des Kantons tätig ist und sich vom «Spitex Magazin» begleiten liess.

An diesem Mittwochnachmittag klingelt Tiffany Burdet an der Tür eines stattlichen Wohnhauses im Norden des Kantons Waadt. Eine Haushälterin öffnet ihr die Tür und die 25-jährige Spitex-Mitarbeiterin erspürt die Hausherrin, die durch einen Blutdruckabfall geschwächt ist. Sitzend trinkt die ältere Dame eine Bouillon, um wieder zu Kräften zu kommen. «Guten Tag, kennen Sie den Grund für meinen Besuch?», fragt Tiffany Burdet in freundlichem Ton. «Sie sind hier, weil ich abgenommen habe. Meine Hose ist zu weit geworden», antwortet die elegante 86-jährige mit sanfter Stimme. «In der Tat, Ihre Ärztin macht sich Sorgen um Sie, darum hat sie mich kontaktiert», erklärt die Ernährungsberaterin, die für die «Association pour la santé, la prévention et le maintien à domicile» (ASPMAD) für den Norden des Kantons Waadt arbeitet.

Zurück von einem langen Spitalaufenthalt, hat ihre 86-jährige Klientin in kurzer Zeit sechs Kilo abgenommen; sie wiegt nun noch 53 Kilogramm bei einer Grösse von 1,60 Meter. Die Ernährungsberaterin ist hier, um mögliche Ursachen für den plötzlichen Gewichtsverlust zu ermitteln. Tiffany Burdet ist an diese Art von Aufträgen gewöhnt. In einem von zwei Fällen beginnt die Diätassistentin nach einem Spitalaufenthalt mit einem Ernährungsmonitoring zu Hause.

Auf den Energiebedarf reagieren

An diesem Tag zielt ihr Einsatz darauf ab, den Ernährungszustand der älteren Dame zu beurteilen. Die an Parkinson erkrankte Klientin leidet an Appetitlosigkeit, seit sie wieder zu Hause ist. «Nur weil man alt oder weniger aktiv ist, ist es nicht normal, weniger zu essen», sagt Tiffany Burdet. Sie bespricht mit der Klientin deren Essgewohnheiten und was für sie wichtig ist. Nach der Analyse der Protein- und Energiezufuhr im Laufe eines Tages stellt sie fest, dass die Seniorin sich ziemlich ausgewogen und abwechslungsreich ernährt. Allerdings hat die Menge an Essen auf ihrem Teller abgenommen, ebenso wie ihre Fähigkeit, Essen selbst zuzubereiten. Zum Glück kann sie mit der Hilfe ihrer Haushälterin weiterhin kochen – und natürlich auch essen –, was sie mag.

Tiffany Burdet nimmt sich die Zeit, die Tatsache zu würdigen, dass die Klientin noch selbst am Zubereiten der Mahlzeiten mitwirkt. Denn diese Möglichkeit spielt eine massgebliche Rolle für den Erhalt ihrer kognitiven und motorischen Fähigkeiten und damit ihrer Autonomie und Unabhängigkeit – erst recht bei Parkinson und den damit einhergehenden Degenerationserscheinungen. «Was Ihre Auswahl der Lebensmittel betrifft, tun Sie bereits das Beste, was Sie können. Aber bei der Parkinson-Krankheit ist der Protein- und Energiebedarf erhöht», erklärt Tiffany Burdet.

Die Ernährungsberaterin bespricht mit der Klientin die Prinzipien der Verteilung und Ergänzung von Mahlzeiten, um ihre Nahrungsaufnahme zu verbessern. Und sie schlägt vor, orale Nahrungssupplemente, von denen es verschiedene zur Auswahl gibt, in die Ernährung der Seniorin zu integrieren. Für Tiffany Burdet ist das Ziel nicht die Gewichtszunahme: «Es geht darum, Ihre Muskeln zu nähren, um Ihre Kraft zu erhalten und das Sturzrisiko zu verringern», fasst sie zusammen.

Ihre Gesprächspartnerin nickt und bedankt sich. Die Spitex-Mitarbeiterin wird ihre Klientin in einem Monat wiedersehen, um eine erneute Bestandsaufnahme zu machen und gegebenenfalls nach anderen Lösungen zu suchen. In der Zwischenzeit überzeugt sie

sich telefonisch vom Ernährungszustand ihrer Klientin – oder über die Kolleginnen und Kollegen des sozialmedizinischen Zentrums (SMZ), welche die Seniorin ebenfalls betreuen.

Eine Berufung im Zusammenhang mit Diabetes

In ihrer Familie ist Tiffany Burdet die Einzige, die in der Gesundheitsbranche arbeitet. Doch ihr Interesse an dem Gebiet kommt nicht von ungefähr: Im Alter von zwölf Jahren wurde bei der 1995 in La Chaux-de-Fonds geborenen Neu-

«Die Pandemie hat in der Ernährung der Bevölkerung grosse Schäden angerichtet.»

Tiffany Burdet, Ernährungsberaterin

Ernährungsberater/innen vollständig in die Teams integriert

Die Association vaudoise d'aide et de soins à domicile (AVASAD), die Spitex des Kanton Waadt, hat bereits im Jahr 2003 Ernährungsberater/innen in ihre Arbeit eingebunden – erst nur, um die Teams für die Prävention von Mangelernährung zu sensibilisieren. Nach und nach wurden die Ernährungsspezialisten aber auch von den Mitarbeitenden der Sozialmedizinischen Zentren (SMZ) – also von Pflegefachpersonen, Ergotherapeuten oder auch Sozialarbeitern – zur Ernährungs-Betreuung von Klientinnen und Klienten zu Hause eingesetzt. 2007 wurde die Ernährungsberatung vollständig in das kantonale Dienstleistungsangebot der Spitex integriert. Erfüllt eine Ernährungsberatung strenge Kriterien (vgl. Infokasten S. 24), kann sie gemäss der Krankenpflege-Leistungsverordnung (KLV; Art. 9b) den Krankenkassen verrechnet werden. Hierfür haben die Spitex-Ernährungsberater/innen ihre Interventionen zu Hause erst selbstständig durchgeführt. Da inzwischen auch Organisationen für Ernährungsberatung in die Verordnung über die Krankenversicherung (KVV; Art. 52b) und daraufhin auch ins Waadtländer Gesundheitsgesetz aufgenommen wurden, stellt die AVASAD ihre Ernährungsberater/innen seit Januar 2017 fest an. Derzeit sind 22 Ernährungsberater/innen in den sieben Waadtländer Spitex-Organisationen tätig. Sie sind ein integraler Bestandteil der multidisziplinären Teams der SMZ.

enburgerin Diabetes Typ 1 diagnostiziert. Die Krankheit erfordert die Regulierung des Blutzuckerspiegels, eine ausgewogene Ernährung wird empfohlen. Im Spital traf Tiffany Burdet damals zum ersten Mal auf eine Ernährungsberaterin. Am Ende waren es wenige Aspekte, welche sie an ihrer Ernährung wegen der Diagnose anpassen musste. «Ich verfügte bereits über ein gutes Wissen über das Thema dank meiner Mutter, die immer auf eine ausgewogene Ernährung geachtet hat», erklärt sie. Die Begegnung mit der Ernährungsberaterin prägte sie indes – und sie absolvierte zunächst eine Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit (FaGe) in ihrer Gemeinde. Dank ihres eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses als FaGe durfte sie die Aufnahmeprüfungen für den Bachelor in Ernährung und Diätetik an der Haute école de Santé (HES) in Genf ablegen, der einzigen Hochschule mit einem solchen Studiengang in der Westschweiz. Gleich beim ersten Versuch wurde sie aufgenommen, und im Rahmen ihres Studiums absolvierte sie verschiedene Praktika,

vor allem in Spitälern und in zwei Kliniken, von denen eine auf die Behandlung von Essstörungen und die andere auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen spezialisiert war. Sie kehrte aber im Rahmen eines Praktikums auch in den Bereich der Pflege zu Hause zurück, was ihr immer noch Spass bereitet. Deshalb bewarb sie sich im Jahr 2017 kurz nach ihrem Diplom als Ernährungsberaterin bei der Spitex des Kantons Jura und wurde dort als FaGe eingestellt, da Stellen für Ernährungsberaterinnen rar waren.

Tiffany Burdet schätzte den menschlichen Kontakt genauso wie die Abwechslung ihres Berufs und die Selbstständigkeit, die er ihr ermöglichte. Als Mitarbeiterin der Pflege fühlte sie sich zudem nützlich – aber sie traf in ihrem Berufsalltag auch auf eine grosse Anzahl von Menschen mit Ernährungsproblemen. Und sie stiess auf vorgefasste, oftmals falsche Vorstellungen über Ernährung. Deshalb wollte sie ihr Fachwissen auf diesem Gebiet weitergeben und machte sich im Januar 2019 in La Chaux-de-Fonds als Ernährungsberaterin selbstständig. Sie wollte ihre Fähigkeiten aber auch in den Dienst der Pflege zu Hause stellen, begann darum im September 2019 erst für die Fondation Soins Lausanne zu arbeiten und erhielt im Dezember 2010 eine zweite feste Stelle bei ASPMAD, womit sie nun eine Festanstellung im Umfang von insgesamt 80 Stellenprozenten ausübt.

Heute trägt die Neuenburgerin den offiziellen Titel «Ernährungsberaterin SVDE», welchen nur Mitglieder des Schweizerischen Verbandes der Ernährungsberater/innen (SVDE) führen dürfen (vgl. Infokasten links). «In unserem Beruf ist dieser Titel eine Qualitätsgarantie, weil er eine kontinuierliche Erneuerung unseres Wissens im Bereich der Ernährung impliziert. Das ist notwendig, weil sich die Branche ständig weiterentwickelt», betont sie.

Helfen, die Lebensqualität zu verbessern

Tiffany Burdet wirkt stets dynamisch und flexibel und übt ihre sehr abwechslungsreiche Arbeit mit Leidenschaft aus. Obwohl die Ernährungsberaterin hauptsächlich ältere Menschen mit Problemen der Mangelernährung betreut, begleitet sie beispielsweise auch übergewichtige oder adipöse Menschen. Oder sie arbeitet mit Klientinnen und Klienten, die per Sonde ernährt werden müssen. Diese benötigen Ratschläge, wie sie sich zu Hause nach Möglichkeit wieder schrittweise ohne Sonde ernähren und ihren Nährstoffbedarf dennoch decken können. Weiter kommt es auch vor, dass Tiffany Burdet Menschen mit Verdauungs- oder Schluckstörungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie onkologischen, neurologischen oder renalen Diagnosen begleitet. Manche Fälle sind äusserst komplex, aber das dämpft ihre Motivation nicht – im Gegenteil, sie liebt Herausforderungen. Die Ernährungsberaterin passt jede Intervention an den Alltag des Klienten, seine Lebensumstände und die jeweiligen Pflegeziele an. Ihr Fachwissen

Der Schweizerische Verband der Ernährungsberater/innen

Der Schweizerische Verband der Ernährungsberater/innen (SVDE) wurde 1942 gegründet und ist ein unabhängiger Berufsverband. Er zählt mehr als 80 Prozent der gesetzlich anerkannten Ernährungsberater/innen in der Schweiz zu seinen Mitgliedern, was mehr als 1450 Personen entspricht. Er setzt sich dafür ein, dass seine Mitglieder ihre Arbeit mit hoher Qualität und nach homogenen Standards ausführen, weswegen er von ihnen auch verlangt, sich kontinuierlich weiterzubilden und die Grundsätze der Ethik und der Berufsordnung des Verbandes einzuhalten. Der Verband hat zudem den geschützten Titel «Ernährungsberater/in SVDE» geschaffen, der nur von seinen Mitgliedern verwendet werden darf. Diese Mitglieder müssen über ein schweizerisches Diplom einer Fachhochschule, einer höheren Fachschule (altes Recht) oder ein gleichwertiges ausländisches Diplom in Diätetik und Ernährung verfügen. Nach zwei Jahren Berufspraxis und mit einer kantonalen Bewilligung können gesetzlich anerkannte Ernährungsberater/innen als selbständige Berater/innen arbeiten. In der Schweiz gibt es eine Fülle von Anbietern mit unterschiedlichen Namen im Bereich der Ernährung. Deshalb ist der Titel «Ernährungsberater/in SVDE» eine wichtige Referenz. Er unterscheidet Ernährungsberater/innen von «unprofessionellen» Berater/innen beziehungsweise «Coaches» rund ums Thema Ernährung. Gesetzlich anerkannte Ernährungsberater/innen sind berechtigt, Leistungen über die Krankenkassen abzurechnen. Ernährungsberaterische Konsultationen werden von der Grundversicherung für sechs Sitzungen (mit Option auf Verlängerung) für diejenigen Patientinnen und Patienten abgedeckt, die ein von einer Ärztin oder einem Arzt unterschriebenes Rezept hierfür vorweisen können. Einige Zusatzversicherungen bezahlen Beratungen auch ohne seine solche ärztliche Verordnung. Weitere Informationen über den SVDE sind verfügbar unter www.svde-asdd.ch.

sieht sie dabei auf Augenhöhe zu demjenigen der Klientin oder des Klienten. «Es geht darum, dass wir gemeinsam herausfinden, was die Klientin oder der Klient tun kann – und tun will», erklärt sie.

Um die notwendigen Ernährungsanpassungen vornehmen zu können, ist der Aufbau eines Vertrauensverhältnisses unerlässlich. «Mit kleinen Dingen können wir den Alltag, die Gesundheit und das Wohlbefinden eines Menschen regelrecht revolutionieren – und damit seine Autonomie und Lebensqualität verbessern», schwärmt sie. Als Beispiel nennt sie das Hinzufügen einer Zwischenmahlzeit im Verlaufe der Tages oder einer Portion Käse zum Mittagessen. Für sie ist es wichtig, sich beim Planen solcher Massnahmen darauf zu konzentrieren, was die Person gerne isst. «Wenn man will, dass eine Massnahme funktioniert, dann muss man die Klienten dazu bringen, Dinge zu tun, die für sie selbst Sinn machen.»

Post-Covid-Massnahmen

Die unterschiedlichen Auswirkungen der Covid-19-Pandemie haben zu einer Zunahme der Anfragen nach der Ernährungs-Expertise der ASPMAD geführt. «Die Pandemie hat in der Ernährung der Bevölkerung grossen Schaden angerichtet, sowohl in Form von Mangelernährung, die bei älteren Menschen zu einem Funktionsverlust führt, als auch in Form einer Zunahme von Essstörungen bei jüngeren Menschen», stellt Tiffany Burdet fest. Von den Klientinnen und Klienten der ASPMAD, die an Covid-19 erkrankt sind, sind viele mangelernährt und benötigen Unterstützung, um nach der Krankheit ihren Ernährungsbedarf wieder decken zu können.

Passend verdeutlicht wird der letzte Punkt durch einen zweiten Einsatz von Tiffany Burdet an diesem Tag. Nachdem sie durch mehrere Dörfer gefahren ist, kommt die Ernährungsberaterin am Haus einer 77-jährigen Frau an. Der Empfang ist herzlich. Tiffany Burdet begleitet die Seniorin seit deren Austritt aus dem Spital, wo sie nach ihrer Erkrankung an Covid-19 mehrere Wochen verbringen musste. Es ist schon beinahe drei Monate her, dass die ältere Frau nach Hause zurückgekehrt ist, aber ihre Genesung benötigt Zeit. Sie hat durch die Krankheit ihren Geruchs- und Geschmackssinn verloren. Infolgedessen leidet sie an Appetitlosigkeit und verspürt sogar Ekel vor bestimmten Nahrungsmitteln. Den Geschmack von Fleisch empfindet sie jetzt zum Beispiel als metallisch. «Als Sie das letzte Mal hier waren, musste ich mich übergeben, als wir nur über das Essen gesprochen haben», erinnert sich die Klientin.

Um der 77-jährigen die Freude am Essen zurückzugeben, aber auch um ihre Muskeln zu erhalten, hilft Tiffany Burdet der Klientin, ihre Ernährung anzureichern. Bis jetzt war Käse eines der einzigen Lebensmittel, von denen ihr nicht übel wurde. Bei jedem Besuch ermutigte die Ernährungsberaterin ihre Klientin indes, andere Lebensmittel auszuprobieren.



«Mit kleinen Dingen können wir den Alltag, die Gesundheit und das Wohlbefinden eines Menschen regelrecht revolutionieren.»

Tiffany Burdet, Ernährungsberaterin

Mit Beharrlichkeit und der Unterstützung der Spezialistin fand die Seniorin schliesslich einige Lebensmittel und Zubereitungsarten, die ihr zusagten. Beispielsweise mag sie Bananen, Früchtequark und Patisserie sowie orale Nahrungsergänzungsmittel, die ihr beim Ausgleichen ihres Ernährungsdefizits helfen. Die Frau aus dem Kanton Waadt, die anfänglich nur 42 Kilo wog, nahm schliesslich drei Kilo zu. Und während des aktuellen Besuchs von Tiffany Burdet hat die Klientin eine gute Nachricht zu verkünden: Sie wolle wieder Leber und Fisch essen, sagt sie. Dies ist ein Zeichen dafür, dass sich ihr Geruchs- und Geschmackssinn allmählich erholt. «Das ist ein riesiger Sieg», freut sich die Spitex-Mitarbeiterin mit einem breiten Lächeln. Der Fortschritt der Klientin in Bezug auf ihre Ernährung geht zwar langsam voran, scheint aber auf gutem Weg zu sein.

Eine wichtige Rolle im Team

Neben den Hausbesuchen nimmt die Ernährungsberaterin für die Spitex weitere Aufgaben wahr. So bewertet sie zweimal im Jahr die Qualität der von ASPMAD nach Hause gelieferten Mahlzeiten, die von einem externen Dienstleister zubereitet werden. Sie leitet auch verschiedene Schulungen für ihre Kolleginnen und Kollegen und neue Mitarbeitende, insbesondere zum Thema Gebrechlichkeit. Und sie ist als Praxisausbildnerin tätig.

«Dank MediData werden unsere Rechnungen viel schneller bezahlt **und wir sparen jeden Monat Hunderte von Franken beim Rechnungsversand.»**

Möchten Sie Ihre Leistungsabrechnungen auch weiterhin elektronisch übermitteln?

Dann wechseln Sie jetzt von MediPort aufs neue MediData-Netz und profitieren von vielen Vorteilen!

Die Übermittlung der Bedarfsmeldung gemäss Forum Datenaustausch ist möglich.



Jetzt umstellen und MediData bis 31.10.21 gratis nutzen!*



*Ab 1.11.2021 CHF 5.- pro Monat
Gilt für Arzt, Chiropraktor, Zahnarzt, Apotheke, Physiotherapeut, Ergotherapeut, Logopädie, Psychotherapeut, Hebamme, Orthopädie, Röntgeninstitut, Heim, Spitex

MediData

Für eine gesunde Entwicklung.

www.medidata.ch

*Ihr Leben.
Unser Arbeitsmodell.*



Pflegefachfrau/-mann HF/FH

Temporär. Fest. Springer.
Pool: Wir finden für Sie jenes Arbeitsmodell, das zu Ihrem Lebensplan passt. Neben beruflichen Herausforderungen bieten wir Ihnen attraktive Sozialleistungen, Vergünstigungen und gezielte Weiterbildungen.

Wann sind Sie zur Stelle?

www.careanesth.com
T +41 44 879 79 79

careanesth 
gesundheitswesentlich

PRO SENECTUTE

CasaGusto
ZUHAUSE GENIESSEN

Jetzt profitieren

Gutschein CHF 20.-*
Code: SPITEX2021

Gesundes Essen fürs Wohlbefinden

Mahlzeiten auf dem Teller angerichtet und an die Wohnungstür geliefert.

Frisch zubereitet und sofort gekühlt, damit die Vitamine erhalten bleiben.

Über 60 Menüs, Desserts, Getränke, Snacks und Grundnahrungsmittel.



**Auswahl und Bestellung:
058 451 50 50 oder
www.casa-gusto.ch**

*Gutschein: gültig nur bei Erstbestellung ab einem Bestellwert von CHF 50.-. Pro Person und Bestellung nur ein Gutschein einlösbar und nicht kumulierbar. Gültig bis 31. Dezember 2021.



Tiffany Burdet rät im Sommer zu einem gesunden Wassermelone-Feta-Salat. Bild: Getty Images

Tiffany Burdet ist nicht die einzige Ernährungsberaterin, die bei ASPMAD angestellt ist. Die Spitex-Organisation beschäftigt drei Ernährungsberaterinnen und einen Ernährungsberater bei einem Vollzeitäquivalent von 210 Stellenprozenten. Laut Julien Moncharmont, dem Leiter der SMZ-Spezialdienstleistungen, ist ihre Einbindung in die Teams ein grosser Pluspunkt: «Der Einsatz der Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater ist sehr wichtig, um sicherzustellen, dass der Ernährungsbedarf unserer Klientinnen und Klienten gedeckt wird, damit sie an täglichen Aktivitäten teilnehmen und ihre Gesundheit erhalten können. Ernährung ist ein wesentlicher Bestandteil der Gesundheit», sagt er. Die Ernährungsfachpersonen arbeiten eng mit den Teams zusammen, um Wissen in Bezug auf die Ernährungsbedürfnisse jedes einzelnen Klienten zu vermitteln.

Aus der Sicht von Tiffany Burdet ist diese interprofessionelle Zusammenarbeit eine Bereicherung: Für sie ist die Anstellung bei der Spitex eine Chance, in multidisziplinären Teams zu arbeiten, die aus Pflegefachpersonen, Ergotherapeuten, Sozialarbeitern, FaGes und Pflegehelfenden bestehen. «Jeder Mensch hat seine eigenen Fähigkeiten und seine eigene Perspektive auf die Situation. Wir tauschen uns viel aus und kombinieren unser Fachwissen, um ein gesundes Altern zu fördern und das Risiko eines Funktionsabbaus für die Menschen, die wir unterstützen, zu mindern», sagt sie. Im Team trägt jedes Mitglied seinen Teil zum Erfolg des gesamten Teams bei – und die Rolle der Ernährungsberaterin ist dabei sehr wichtig: «Ernährt sich eine Person gut, hat sie ein geringeres Risiko zu stürzen und Krankheiten oder einen Dekubitus zu entwickeln. Auch stärkt dies ihr Immunsystem, was potenziell weniger Spi-

Sommer-Rezepte der Spitex-Ernährungsberaterin

Das «Spitex Magazin» hat Tiffany Burdet nach Rezepten gefragt, die zum Sommer passen, einfach zuzubereiten sind – und die gesund sind, besonders für Menschen im Alter. Die Ernährungsberaterin hat zwei einfache Rezepte vorgeschlagen.

- Das erste Rezept ist ein leckeres Getränk für das heisse Wetter, weil auch der Flüssigkeitshaushalt von zentraler Bedeutung ist: Für 2 Liter «Wasser mit Melonen- und Rosmarin-Geschmack» füllt man 2 Liter Wasser in eine Flasche, schält eine Melone, schneidet 50 g in Stücke und wäscht 1 Zweig frischen Rosmarin. Dann gibt man Melone, Rosmarin und Eiswürfel in die Flasche und lässt alles mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.
- Das zweite Rezept aus frischen Zutaten ist ein «Wassermelonen-Feta-Salat»: Für vier Personen schneidet man 1 bis 2 kg Wassermelone sowie 200 bis 300 g Feta-Käse in Würfel und gibt 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie optional aromatische Kräuter wie Basilikum, Oregano oder Minze hinzu. Der Salat wird allein oder mit einer Scheibe Brot serviert. Laut Tiffany Burdet ist der Salat eine Energie- und Eiweissquelle; er liefert aber auch Vitamine und Mineralstoffe, um die Muskeln gesund zu erhalten.

talaufenthalte bedeutet», erklärt die Ernährungsberaterin lächelnd. «Durch all dies braucht eine Person mit guter Ernährung weniger Pflege, erhält ihre Gesundheit – und kann länger gesund zu Hause leben.»



Der Blick aus dem Spitex-Auto hinaus über die Mahlzeitenboxen des Frischmahlzeitendienstes der Spitex Kanton Zug auf Fahrer Joshua Weiss. Bilder: Leo Wyden

«Unser Frischmahlzeitendienst liefert Nahrung für Magen und Seele»

Die Spitex Kanton Zug betreibt einen Frischmahlzeitendienst, der es Menschen trotz Krankheit oder Beeinträchtigung ermöglicht, sich zu Hause ausgewogen zu ernähren. Der Dienst erfüllt auch eine soziale und präventive Funktion – und er wird derzeit ausgebaut und digitalisiert. Ein Blick hinter die kulinarischen SpiteX-Kulissen.

Im Märchen «Tischlein, deck dich» braucht es nur einen Zauberspruch, damit ein reichhaltiges Mahl frisch auf den Tisch gezaubert wird – mindestens genauso einfach ist dies im Falle des Frischmahlzeitendienstes der Spitex Kanton Zug: Dessen Kundinnen und Kunden gelangen durch einen einfachen Knopfdruck zu einem frischen und ausgewogenen Menü. Doch beginnen wir am Morgen des Frühlingstages, an welchem das «Spitex Magazin» einen Blick hinter die Kulissen des Zuger Mahlzeitendienstes geworfen hat.

Der Fahrer: Vom Briefing zum Zuger Kantonsspital
Neun Fahrerinnen und Fahrer nehmen um 8 Uhr am Briefing des Frischmahlzeitendienstes teil und besprechen beispielsweise, welche Kundin derzeit an Krücken geht und darum die Haustüre nicht gleich zu öffnen vermag. Danach greift sich der fest angestellte Fahrer Joshua Benjamin Weiss die Liste, auf der alle Details zu seinen heutigen Kundinnen und Kunden fein säuberlich vermerkt sind, und fährt zum nahen Zuger Kantonsspital. Dort sind bereits mehre-

re glänzende Spitex-Autos nebeneinander aufgereiht wie Soldaten beim Morgenappell. Die Fahrerinnen und Fahrer rollen Wagen voller Mahlzeitenboxen aus der Spitalküche und stapeln diese Boxen sorgfältig in ihren Kofferraum. «Dabei muss man sich konzentrieren. Die Box, die ich zuerst abliefern muss, sollte ja nicht unter allen anderen liegen», sagt Joshua Weiss lachend.

Kurz darauf ist der 24-Jährige mit 25 Boxen über die Zuger Strassen unterwegs und erzählt, dass sich die Spitex Kanton Zug zu Beginn der Covid-19-Pandemie mit einer stark gestiegenen Anfrage konfrontiert sah (vgl. auch Infokasten S. 30). Hinzu kam, dass Fahrerinnen und Fahrer über 65 Jahre als Risikopersonen zählten und nicht mehr eingesetzt werden durften. Eifrig machten sich die Verantwortlichen darum auf die Suche nach neuen Helferinnen und Helfern. «Weil mein Jura-Studium wegen der Pandemie auf Eis lag, gab ich dieser Abwechslung zum Nichtstun eine Chance», berichtet Joshua Weiss. «Und der Nebenverdienst gefiel mir so gut, dass ich fortan fast jeden Tag für die Spitex unterwegs war.» Seit ihm sein Studium wieder stärker fordert, arbeitet der Zuger noch zwei- bis fünfmal pro Woche für den Frischmahlzeitendienst. Er ist gern mit dem Auto in seiner Stadt unterwegs, während Musik aus dem Radio dringt und die Rigi im Süden imposant in den Morgenhimmel ragt. «Und vor allem bedeutet es mir viel, dass ich die Freude an meiner Arbeit an kranke und betagte Menschen weitergeben und ihnen damit ein Lächeln aufs Gesicht zaubern kann.»

Die Leiterin: Vom System des Dienstes

Damit ist geklärt, wie Joshua Weiss zur Spitex Kanton Zug kam – wie die Spitex Kanton Zug zum Frischmahlzeitendienst kam, weiss indes Yvonne Kraft zu berichten. Die 56-jährige Teamleiterin ist gelernte Hotelfachassistentin sowie kaufmännische Angestellte und war im KV-Bereich tätig, bevor sie vor zehn Jahren zur Spitex Kanton Zug stiess. Bis dahin gab es im Kanton Zug für jede Region ei-



«Das Fahren für den
Frischmahlzeitendienst
wird niemals langweilig»

Joshua Weiss, Fahrer

nen eigenen Mahlzeitendienst, für den jeweils im regionalen Altersheim gekocht wurde. Yvonne Kraft machte sich vor einem Jahrzehnt an die Zentralisierung dieser Angebote und baute den heutigen Frischmahlzeitendienst als Gemeinschaftsprojekt zwischen Zuger Kantonsspital und Spitex auf. Acht von elf Zuger Gemeinden sind dem neuen Dienst heute angeschlossen.

Wer nun denkt, dass Mahlzeitendienste ungesundes, liebloses und lauwarms Essen in geschmackslosen Kunststoffbehältern ausliefern, der wird in Zug eines Besseren belehrt. Die Zuger Menüs muten an wie diejenigen eines Gourmet-Restaurants und umfassen beispielsweise Bio-Brätschnitzel mit Schinken und Rosmarinsauce, Kanin-

Mahlzeitendienst-Partner der Spitex

Durchforstet man die Websites der Spitex-Organisationen schweizweit, wird ersichtlich, dass viele von ihnen einen eigenen Mahlzeitendienst betreiben. Ein Grossteil der Spitex-Organisationen verweist jedoch auf einen externen Mahlzeitendienst, oft auf denjenigen eines Altersheims – oder auf einen Grossanbieter wie die Pro Senectute, mit dem man zusammenarbeitet. Der Mahlzeitendienst von Pro Senectute, mit dem beispielsweise die Spitex Zürich und Nidwalden kooperieren, heisst «CasaGusto» (www.casa-gusto.ch). Nutzerinnen und Nutzer können aus über 60 Menüs auswählen. Die meisten Hauptgerichte kosten knapp 12 bis gut 16 Franken, dazu können zum Beispiel kleine Desserts, kalte Speisen und Getränke aus dem Migros-Sortiment bestellt werden. Bestellungen sind telefonisch oder online möglich; die auf dem Teller angerichteten Menüs werden an die Wohnungstür geliefert. Ab einem Mindestbestellwert von 25 Franken kostet der Versand 8,50 Franken, ab einem Bestellwert von 50 Franken ist er gratis. Die vorgekochten, schockgefrorenen Gerichte sind 5 Tage haltbar und können in der Mikrowelle, im Backofen oder im Steamer erwärmt werden. Bei der nächsten Lieferung nimmt der Lieferant Kühltasche und Mehrweggeschirr wieder mit. In Bezug auf CasaGusto arbeitet Pro Senectute mit der Migros-Tochter Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) zusammen, die das weitgehend identische Sortiment mit dem gleichen System unter dem Namen «Menu Casa» anbietet – ausser, dass hier nur über den Webshop bestellt werden kann (www.menu-casa.ch).



Joshua Weiss bringt eine Mahlzeitenbox zu seinem Kunden Benedikt Ruhstaller.



Ein Beispiel für ein Menü, das in Porzellangeschirr angeliefert wird und auf einer Induktionsstation schonend und einfach zu Ende gegart wird.

chenrollbraten mit Aargauer-Sauce oder einen Poulet-Saftbraten mit Koriandersauce. Dazu gibt es zumeist eine Gemüse-Beilage sowie immer eine Suppe, einen Salat und ein Dessert. Jeden Tag stehen drei neue Menüs zur Auswahl, wovon eines vegetarisch ist. Zudem besteht freie Komponentenwahl – die Menüs dürfen also nach Belieben «durcheinandergewirbelt» werden. «Auch Spezialkostmenüs jeglicher Art bieten wir an. Die Ernährungsberaterinnen des

chend angerichtet in Geschirr aus Porzellan. «Dass wir das Essen nicht heiss verteilen, macht die Auslieferung auch viel flexibler», erklärt die Leiterin.

Jeder Kundin und jedem Kunden stellt der Frischmahlzeitendienst kostenlos eine Induktionsstation zur Verfügung. Ein Empfänger braucht seine Mahlzeitenbox bloss auf diese Station zu stellen und auf deren Knopf zu drücken, wann immer er dies möchte – und schon gart die Station

Zuger Kantonsspitals stellen für jede Kundin und jeden Kunden ein massgeschneidertes Menü zusammen», fügt Yvonne Kraft an. «Dialyse-Patienten erhalten zum Beispiel keine wasserreibenden Zutaten. Und wer Mühe mit dem Kauen bekundet, erhält seine Bratwurst püriert.»

Weiter sind die Menüs des Frischmahlzeitendienstes – wie es der Name besagt – frisch. Dies wird einerseits dadurch garantiert, dass die Spitalköche mit regionalen und saisonalen Zutaten arbeiten. «Wir bieten ökologische Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe an», sagt Yvonne Kraft. Andererseits wird die Frische durch das System «Cook and Chill» bewerkstelligt: Die Mahlzeiten werden am Vortag vorgekocht und daraufhin auf 3 Grad heruntergekühlt, was Vitalstoffe erhalten hilft. Am Tag darauf wird das Menü bis 11.20 Uhr ausgeliefert – anspre-

Zahlen: Spitex-Mahlzeitendienst in Zug und schweizweit

Die Spitex Kanton Zug zählt rund 281 Mitarbeitende, darunter 17 fest angestellte Mitarbeitende des Frischmahlzeitendienstes, die durch 9 freiwillige Fahrerinnen und Fahrer ergänzt werden. Wie viele Mahlzeitendienste erlebte auch derjenige der Spitex Kanton Zug während der Corona-Pandemie eine Hochkonjunktur: Es wurde eine Zunahme der Nachfrage um 50 Prozent verzeichnet. Bis zu 250 Mahlzeiten werden seit Beginn der Pandemie täglich ausgeliefert, durchschnittlich waren es im Jahr 2020 194 Mahlzeiten pro Tag – das entspricht rund 71 000 Mahlzeiten pro Jahr. Auch Covid-19-Erkrankte hat der Mahlzeitendienst beliefert, unter strengen Hygienemassnahmen und ohne persönlichen Kontakt. Der Kundenstamm umfasste 2020 rund 400 Personen im Kanton Zug und in der Gemeinde Meierskappel LU. Bei dieser Zahl ist es bis im Mai 2021 geblieben. An 365 Tagen im Jahr fahren derzeit rund 9 Fahrerinnen und Fahrer die Mahlzeiten aus.

Zahlen zu den Mahlzeitendiensten aller Spitex-Organisationen werden vom Bundesamt für Statistik (BFS) erhoben. Für 2020 liegen sie noch nicht vor, aber es lässt sich folgender Vergleich zwischen 2019 und 2011 ziehen: 222 von 2339 Spitex-Organisationen haben 2019 Mahlzeiten angeboten, was 9,5 Prozent entspricht. 194 dieser 222 Anbieter waren Organisationen der Nonprofit-Spitex. Die Spitex-Mahlzeitendienste verzeichneten 2019 insgesamt gut 29 200 Klientinnen und Klienten sowie rund 3 125 000 Mahlzeiten, was durchschnittlich 107 Mahlzeiten pro Klient entspricht. 2011 boten 278 (davon 257 Nonprofit) von 1424 Spitex-Organisationen einen Mahlzeitendienst an (19,5 Prozent). Eigene Mahlzeitendienste der Spitex sind demnach klar weniger geworden. 2011 wurden rund 29 700 Klientinnen und Klienten von den Spitex-Mahlzeitendiensten bedient – also beinahe gleich viel wie 2019. Insgesamt wurden 2011 rund 2 996 000 Mahlzeiten von der Spitex ausgeliefert, was 101 Mahlzeiten pro Klient und Jahr entspricht. Obwohl die Zahl der Spitex-Mahlzeitendienste klar zurückging, hat die Zahl der ausgelieferten Mahlzeiten demnach zugenommen. 2019 brachten die Mahlzeitendienste den Spitex-Organisationen einen Ertrag von 46,52 Millionen Franken ein, was 1,7 Prozent ihrer Gesamteinnahmen entsprach. 2011 waren es 44,18 Millionen Franken und 2,5 Prozent der Gesamteinnahmen. Dies entspricht 2019 einer Einnahme von knapp 14,90 pro Mahlzeit (2011: 14,70 Franken), wobei nicht aufgeführt ist, ob und wie viel die öffentliche Hand dazu beisteuerte.

das Menü in 40 Minuten zu Ende. Ein ausgeklügelter Schachzug ist, dass zwar die gesamte Box mit allen Gefässen auf die Station gestellt werden kann. Es werden aber nur diejenigen Lebensmittel erhitzt, welche sich in den speziell beschichteten Porzellangefässen befinden. Eine unbeschichtete Schale voller Schokocreme und Erdbeeren bleibt zum Beispiel automatisch kalt. Wer keine Induktionsstation möchte, kann sein Essen auch im Backofen, in der Mikrowelle oder im Steamer zu Ende garen. Und für besonders vulnerable Kunden wie Menschen mit Demenz starten die Spitex-Mitarbeitenden den Induktionsprozess selbst.

Der Fahrer: Das Ausliefern beginnt

Joshua Weiss bringt 22 bis 34 Boxen pro Arbeitstag zu ihrem Bestimmungsort und liefert dabei ein kurzes Gespräch über Wetter, Weltgeschehen und Gesundheit gleich mit. Manchmal wird er sogar für kleine Handreichungen wie das Öffnen einer Sonnenstore eingespannt. «Ich nehme mir gerne Zeit für jeden Kunden, der dies möchte», sagt er. Gemeinsam sei allen Kundinnen und Kunden, dass ihre Dankbarkeit für den Service der Spitex gross ist. Ansonsten seien die Empfänger der Mahlzeiten höchst unterschiedlich und er habe mit all ihren Eigenheiten umgehen gelernt. «Oft brauche ich zum Beispiel viel Geduld, weil ein Kunde das Klingeln nicht hört oder verwirrt ist und mir die Tür erst nicht öffnet», berichtet er.

Dass sich kein Einsatz wie der andere gestalte, sei gleichermaßen eine Herausforderung und eine Sonnenseite seiner Arbeit. «Das Fahren für den Frischmahlzeitendienst wird niemals langweilig», sagt er strahlend. Die positiven Erlebnisse überwiegen dabei klar, aber auch mit traurigen Momenten müsse man umgehen können. «Als Spitex-Fahrer bin ich mit der Vergänglichkeit des Lebens konfrontiert worden», sagt der 24-Jährige. «Eine Kundin erzählte mir zum Beispiel eines Tages, dass ihr Mann in der Nacht gestorben sei. Das war eine sehr emotionale Situation.»

Die Leiterin: Teil des Gesamtteams

Dass die Fahrerinnen und Fahrer mit ihren Kunden und Kundinnen sprechen, lachen oder auch einmal trauern – dies unterscheidet den Frischmahlzeitendienst der Spitex Kanton Zug von vielen anderen Angeboten in der Branche, ist Yvonne Kraft überzeugt. «Wir liefern die Mahlzeiten nicht in aller Eile ab, sondern interessieren uns stets für unser Gegenüber.» Dieser regelmässige soziale Kontakt hat nicht «nur» die Funktion der Aufheiterung für die Kundinnen und Kunden. Die Spitex bemerkt dadurch auch, wenn es jemandem nicht gut geht. Auffällige Beobachtungen halten die Mitarbeitenden in der Pflegeplanung fest und besprechen sie gegebenenfalls mit ihren Kolleginnen und Kollegen der Pflege. «Durch dieses System kann die Spitex jeder Kundin und jedem Kunden frühzeitig Unterstützung anbieten, wenn sie diese benötigen», sagt Yvonne Kraft. Der Frischmahl-



«Die Ernährungsberaterinnen des Zuger Kantonsspitals stellen für jede Kundin und jeden Kunden ein massgeschneidertes Menü zusammen.»

Yvonne Kraft, Leiterin Frischmahlzeitendienst

zeitendienst wirkt also nicht nur präventiv, weil er mit regelmässigen und ausgewogenen Mahlzeiten einer Mangelernährung entgegenwirkt. Er hilft auch dabei, gesundheitliche und anderweitige Probleme ebenso frühzeitig zu erkennen wie Notfälle: Kann ein Kunde bis 12.30 Uhr weder angetroffen noch telefonisch erreicht werden, dann informiert die Spitex seine Angehörigen oder Rettungskräfte. Der «Mahlzeitendienst mit viel Menschlichkeit» lässt die Spitex aber auch im besten Licht erscheinen. «Das ist wichtig, weil die Mahlzeiten oft die erste SpiteX-Dienstleistung sind, die in Anspruch genommen wird. Damit ist der Mahlzeitendienst gewissermassen die Eintrittspforte für die gesamte SpiteX», erklärt Yvonne Kraft.

Das kulinarische Angebot der SpiteX Kanton Zug erfüllt also mehrere gewichtige Funktionen. Glaubt man verschiedenen Presseartikeln, droht sich die SpiteX damit aber in Unkosten zu stürzen: Der einstige «Boom-Markt» der Mahlzeitendienste sei für viele Anbieter unrentabel geworden. Dies unter anderem, weil Fertigmahlzeiten und kostenlose Lieferdienste von Grossverteilern für die SpiteX-Angebote eine grosse Konkurrenz darstellten. Der Mahlzeitendienst der SpiteX Kanton Zug widerlegt diese Aussage, schreibt er doch einen kleinen Gewinn. Dem «Nonprofit-Prinzip» widerspricht dies laut Yvonne Kraft nicht, weil der Gewinn sogleich wieder in den Dienst selbst investiert wird. «Ohne Investitionen kann sich ein Mahlzeitendienst nicht weiterentwickeln, und ein statischer Mahlzeitendienst hat keine Zukunft», sagt sie. Eine SpiteX-Organisation müsse einerseits einen grossen



Monika und André Barth sind Stammkunden. «Am Mahlzeitendienst der Spitex gibt es wirklich überhaupt nichts auszusetzen», sagt André Barth.

Kundenstamm erreichen oder halten. «Denn nur mit einer gewissen Grösse kann die Spitex ein Angebot bieten, das für sie selbst und für ihre Kunden attraktiv und ökonomisch ist.» Andererseits müsse das Angebot laufend an die sich verändernden Bedürfnisse angepasst werden. So nahm die Spi-

tex Kanton Zug frisches Brot in ihr Sortiment auf, als die Kundinnen und Kunden dies zu Beginn der Pandemie wünschten. «Inzwischen liefern wir 400 bis 600 Brötchen pro Monat aus und werden dieses beliebte Angebot beibehalten», erklärt Yvonne Kraft.

Finanziell tragbar ist der Zuger Frischmahlzeitendienst unter anderem auch, weil rund ein Drittel der 26 Fahrerinnen und Fahrer freiwillige Mitarbeitende sind. Und weil die Gemeinden den Dienst dank seiner sozialen und gesundheitsfördernden Funktion mit 9 Franken pro Mahlzeit subventionieren: Eine Mahlzeit kostet eigentlich 25 Franken, wovon der Kunde nur 16 bezahlt. Diese Subventionierung hat nun aber zur Folge, dass die Dienstleistung nicht von jedermann in Anspruch genommen werden darf. Vor allem im Falle von jüngeren Menschen, die zum Beispiel im Wochenbett oder nach einem Unfall vom Dienst profitieren wollen, muss der Bedarf durch ein ärztliches Attest ausgewiesen werden.

Der Fahrer: Auch an Festtagen unterwegs

Verfügbar ist der Dienst an 365 Tagen pro Jahr, und so hat Joshua Weiss auch an Weihnachten und Silvester gearbeitet. «Es war schön, dass ich an den Festtagen ein persönlicher Kontakt für Kundinnen und Kunden sein konnte, die uns auch an diesen besonderen Tagen benö-

«Mahlzeitendienst andersrum»: Das Beispiel Spitex Schwarzenburgerland

Gesellschaft ist für die meisten Menschen im Allgemeinen von grosser Bedeutung, und Studien belegen, dass Gesellschaft beim Essen dazu führt, dass Menschen mehr Kalorien zu sich nehmen. Damit ihre Klientinnen und Klienten nicht immer allein essen müssen, hat die Spitex Schwarzenburgerland BE vor einigen Jahren gewissermassen einen «Mahlzeitendienst andersrum» in ihr Angebot aufgenommen: Sie bietet nicht nur einen Mahlzeitendienst an, sondern auch Mahlzeiten in Altersheimen – und sie organisiert einen Fahrdienst zu ebendiesen Mahlzeiten für Klientinnen und Klienten, die nicht mobil sind. Die Klienten werden also zur Mahlzeit gebracht statt die Mahlzeit zum Klienten.

Die Spitex Schwarzenburgerland kann dieses Angebot besonders unkompliziert anbieten, weil die Spitex-Organisation mit Sitz in Schwarzenburg BE ein Unternehmen des Gemeindeverbandes Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland (PBSL) ist. Diesem sind auch eine Tagesstätte für Senioren, drei Alters- und Pflegezentren sowie Seniorenwohnungen angeschlossen. «Das Angebot der Mahlzeiten im Heim ist eine wertvolle Alternative zum Mahlzeitendienst», erklärt Katharina Stauer. Die langjährige Leiterin der Spitex Schwarzenburgerland ist Ende Mai in Pension gegangen, hat dem «Spitex Magazin» aber kurz davor noch Auskunft über das Angebot erteilt. Dieses wurde auch deswegen ins Leben gerufen, weil ältere Menschen die Heime durch die Mahlzeiten vor Ort auf positive Art und Weise kennenlernen, was einen allfälligen Eintritt in Zukunft einfacher macht. «Das Heim ist dadurch nicht mehr das Schreckgespenst, welches es für manche Menschen ist», erklärt Katharina Stauer.

Die rund 45 Mitarbeitenden der Spitex werben bei ihren 180 bis 200 Klientinnen und Klienten aktiv für das Angebot, «besonders bei einsamen Menschen, denn Einsamkeit ist leider eine zunehmende Realität», wie Katharina Stauer sagt. Man wolle den Mahlzeitendienst und die Mahlzeiten im Heim allerdings keinesfalls gegeneinander ausspielen. «Welches Angebot für einen Menschen wann das richtige ist, hängt stark von seiner Situation und seinen Wünschen ab.» Besonders gern machen Personen vom Angebot Gebrauch, deren Angehörige im Heim leben. Und auch von den Bewohnerinnen und Bewohnern der Seniorenwohnungen des PBSL wird das Angebot rege genutzt – weil das betreute Wohnen an das Pflegezentrum Schwarzenburg angeschlossen ist, brauchen sie hierfür nur einige Schritte zu gehen. «Diese Klientinnen und Klienten sitzen oft fröhlich an einem Tisch zusammen», berichtet Katharina Stauer. In den beiden kleineren Heimen werde das Angebot seltener genutzt. «Aber ich weiss zum Beispiel von einem Herrn, der regelmässig im Alters- und Begegnungszentrum Riffenmatt zu Mittag isst – und dies mit grosser Freude, weil er nun beim Essen nicht mehr allein sein muss.»

tigten – in manchen Fällen der einzige Kontakt», sagt er.

Wer mit Joshua Weiss in der Stadt Zug unterwegs ist, bemerkt schnell, dass der 24-Jährige dort bekannt ist wie der sprichwörtliche bunte Hund. Dies ist damit zu erklären, dass er bis vor Kurzem als Zuger Gemeinderat tätig war, in der Pfadi und in drei Musikvereinen aktiv ist und 2019 in der Sommerserie «Die Gartenbauer aus Oberwil» des Schweizer Fernsehens zu sehen war. «Meine Kundinnen und Kunden fragen mich heute noch regelmässig, wie es meinem Garten geht», erzählt er schmunzelnd. Dann verstaubt er eine Mahlzeitenbox vom Vortag, die ihm eine ältere Frau übergeben hat, im Kofferraum und notiert auf seiner Liste, dass ebendiese Kundin am kommenden Tag erst ab 10 Uhr zu Hause ist. «Wir sind flexibel und können den Tourenplan noch ändern», sagt der Spitex-Mitarbeitende, der die Hälfte seiner Einsatzzeit im Büro tätig ist und dort zum Beispiel die wöchentlichen Menü-Bestellungen verarbeitet.

Die Leiterin: Der Dienst entwickelt sich weiter

Die Zahl dieser Bestellungen wächst nicht nur wegen der Corona-Pandemie stetig. «Weil immer mehr Menschen trotz Krankheit oder Beeinträchtigung zu Hause wohnen können und wollen, wird die Nachfrage nach flexiblen und guten Mahlzeitendiensten immer weiter steigen», ist Yvonne Kraft überzeugt. Auch der Kundenstamm des Zuger Frischmahlzeitendienstes wächst fortlaufend und umfasst inzwischen sogar Personen in der luzernischen Gemeinde Meierskappel. Eine Marktanalyse zeigte zudem, dass ein Ausbau des Angebots dem Frischmahlzeitendienst weiter Aufwind verleihen dürfte. Es ist geplant, dass ab Ende Juni 2021 sollen jeden Tag drei zusätzliche Wahlmöglichkeiten auf dem Menüplan stehen. Angeboten wird dann zum Beispiel auch ein «Café complet» oder eine Wähe.

Erleichtert werden diese zusätzlichen Wahlmöglichkeiten durch die Digitalisierung, welche die Administration derzeit durchläuft. Arbeitsplan und Tourenplanung werden in Bälde digital zur Verfügung stehen, und der Mahlzeitendienst erhält eine neue Website, über die Bestellungen vorgenommen werden können. Diese Modernisierung macht die Prozesse effizienter und flexibler – und sie wird sicherlich nicht die letzte Weiterentwicklung sein. «Die Gastronomiebranche entwickelt sich rasant, und darum wird sich auch unser Angebot laufend weiterentwickeln», sagt Yvonne Kraft. «Gleich bleiben wird dabei aber immer, dass uns das Wohlbefinden unserer Kundinnen und Kunden am Herzen liegt. Wir liefern Nahrung für Magen und Seele.»

Der Fahrer: Zufriedene Kundinnen und Kunden

Im Herbst 2021 wird Joshua Weiss ein Austauschjahr in England antreten und der Spitex nicht mehr zur Verfügung stehen. Bis dahin ist er allerdings weiterhin gerne «Teil des grossartigen Spitex-Teams», wie er auf dem Weg zur Woh-

nung von Benedikt Ruhstaller versichert. Der 89-Jährige lässt sich sechsmal pro Woche eine Mahlzeit liefern, seit seine Frau vor rund drei Jahren gestorben ist. Am Sonntag ist er jeweils bei seiner Tochter zu Gast. «Ich bin froh, dass es diesen Dienst gibt», sagt Benedikt Ruhstaller. Ihm gefalle die grosse Abwechslung und er probiere auch gern exotische Gerichte, nur das Vegi-Menü wähle er niemals. Der Frischmahlzeitendienst habe ihm das beste Bild der Spitex vermittelt, betont der 89-Jährige beim Abschied und fügt lächelnd an: «Dennoch hoffe ich natürlich, dass ich die Pflege der SpiteX noch lange nicht brauche.»

Auch das Ehepaar Monika und André Barth Kurz begrüsst Joshua Weiss an diesem Morgen fröhlich. «Wir haben den Frischmahlzeitendienst ausprobiert, als ich vor rund zwei Jahren mein Bein gebrochen habe», berichtet die 78-Jährige. Als der Knochen geheilt war, wollte das Ehepaar den Dienst nicht mehr missen. «Ich war früher voll arbeitstätig und habe dennoch jeden Tag für meinen Mann gekocht oder vorgekocht», erzählt sie. Darum habe sie erst das schlechte Gewissen geplagt, als sie dieser Aufgabe nicht mehr täglich nachkam. «Ich bestand aber darauf, dass wir diese Hilfe durch die SpiteX annehmen, um meine Frau zu entlasten», erklärt ihr 77-jähriger Mann. Inzwischen können es beide geniessen, dass sie frische Mahlzeiten mit dem anfänglich erwähnten Knopfdruck auf den Tisch zaubern können. «Auch die Fahrerinnen und Fahrer sind allesamt freundlich», sagt André Barth, nickt Joshua Weiss lächelnd zu und fügt abschliessend an: «Am Mahlzeitendienst der SpiteX gibt es wirklich überhaupt nichts auszusetzen.»

Kathrin Morf

Die SpiteX Kanton Zug ist immer auf der Suche nach freiwilligen Fahrerinnen oder Fahrern für den Frischmahlzeitendienst. Wer sich für dieses Engagement oder für das Angebot des Dienstes interessiert, erfährt mehr unter: www.spitexzug.ch/fmz

Anzeige



«Ihr Aus- und Weiterbildungs-institut IKP: wissenschaftlich – praxisbezogen – anerkannt.»

Mit Option zum eidg. Diplom
Neu: Finanzierung Ihrer Ausbildung durch Bundesbeiträge



**Körperzentrierte(r)
Psychologische(r)
Berater(in) IKP**

Info-Abend: 23. August in Zürich

Psychosoziale Beratungskompetenz kombiniert mit Körperarbeit, Entspannungsübungen, Sinnfindung und Ressourcenstärkung. (3 Jahre, ASCA u. SGfB-aner.)



**Ganzheitlich-Integrative(r)
Atemtherapeut(in) IKP**

Info-Abend: 30. August in Zürich

Ressourcenorientierte Prozessbegleitung durch Atem- und Körpertherapie. Mit Option zum/zur eidg. dipl. Komplementärtherapeut(in). (3 Jahre, EMR- und ASCA-anerkannt)

Mehr Infos?
ikp-therapien.com
Tel. 044 242 29 30

IKP Zürich und Bern

EDUQUA

IKP

Seit 30 Jahren anerkannt



Ein Projekt in Uri setzt sich für eine bessere Zahngesundheit von älteren Menschen ein.
Foto: Getty Images

Bei der Zahngesundheit gibt es viel Luft nach oben

Schlechte Zähne im Alter beeinträchtigen die Gesundheit. Dennoch sind sie ein verkanntes Problem. Der Verein Labucca hat in einem Pilotprojekt unter Mitwirkung der Spitex die zahnmedizinische Versorgung von pflegebedürftigen Menschen in Kanton Uri untersucht und mit der Studie «GeriaDent» wissenschaftlich evaluieren lassen.

Unser Mund ist eine Körperöffnung und damit eine Eintrittspforte für Viren und Bakterien. Sie vermehren sich, falls man seine Zähne nicht regelmässig reinigt. Gelangen die Bakterien und Viren vom Mund über die Blutbahn zum Herz und zur Lunge, können sie einen Herzinfarkt, einen Schlaganfall oder eine Lungenentzündung auslösen. Eine schlechte Mundgesundheit kann ausserdem die Kaufähigkeit so stark beeinträchtigen, dass Menschen weniger essen und auf Dauer mangel- oder unterernährt sind.

Im Alter nehmen die Zahnarztbesuche ab

Obwohl diese Zusammenhänge bekannt sind, fristet die Mundhygiene im Alter ein Schattendasein. Während Menschen ab 65 Jahren ihre Hausärztin und ihren Hausarzt öfter aufsuchen, nehmen ihre Besuche in Zahnarztpraxen ab. Dies wirkt sich negativ auf ihre Zahngesundheit aus. Gründe für die Vernachlässigung der Mundhygiene gibt es etliche. Dies zeigt die Begleitevaluation zum Pilotprojekt «Mo-

bile zahnmedizinische Versorgung für pflegebedürftige Menschen», das im Kanton Uri durchgeführt wurde. So wird wegen der zunehmenden Gebrechlichkeit der Besuch beim Zahnarzt oder der Zahnärztin immer beschwerlicher. Im bergigen Uri ist dies noch ausgeprägter als anderswo, da manche Menschen nur mittels Seilbahn Zugang zu ärztlicher Infrastruktur haben. Ausserdem fürchten sich viele vor hohen Behandlungskosten. Gleichzeitig ist älteren Menschen die Bedeutung der zahnärztlichen Vorsorgeuntersuchungen zu wenig bewusst, da viele Prothesen tragen und deshalb nur noch wenige eigene Zähne besitzen. Doch nicht nur die Besuche in der Zahnarztpraxis werden seltener, auch die eigene Mundhygiene verschlechtert sich. Dies ist der beeinträchtigten Feinmotorik geschuldet, die das Zähneputzen im Alter erschwert.

Bei pflegebedürftigen Menschen wird die Zahnhygiene ebenfalls eher stiefmütterlich behandelt. «Wir erheben die Zahngesundheit zwar im interRAI HC^{Schweiz}. Dies tun wir je-

doch nur bei Klientinnen und Klienten, die wir länger als drei Monate behandeln. So schlüpfen viele durchs Netz», sagt Anita Gisler, Teamleitung Pflege bei der Spitex Uri. Weil sie ihre Aufträge vom Spital oder dem Hausarzt beziehungsweise der Hausärztin erhielten, liege der Schwerpunkt der Behandlung zudem auf anderen Bereichen als der Mundhygiene. «Hinzu kommt, dass unsere Klientinnen und Klienten sehr zurückhaltend sind, wenn es um ihren Mund geht. Er ist für sie ein intimer Ort, und sie scheuen sich, uns Einblick zu gewähren. Zuweilen schämen sie sich sogar», sagt Anita Gisler. Und von sich aus würden die Klientinnen und Klienten die Spitex kaum je auf ihre Mundgesundheit ansprechen. «Dies, weil sie die Spitex ganz einfach nicht mit Zähnen in Verbindung bringen», vermutet Anita Gisler.

Pilotprojekt mit 56 Teilnehmenden

Das Pilotprojekt «Mobile zahnmedizinische Versorgung für pflegebedürftige Menschen» und dessen Studie «Geriadent» gehen auf eine Initiative des Vereins Labucca zurück, der von Eric Schirrmann gegründet wurde. Am Projekt beteiligt waren Urner Zahnärztinnen und Zahnärzte, darunter auch der Kantonszahnarzt Thomas von Wyttenbach. Sie haben die zahnmedizinischen Untersuchungen und Behandlungen durchgeführt. Die wissenschaftliche Auswertung lag beim Institut für Hausarztmedizin & Community Care Luzern. Interface Politikstudien Forschung Beratung hat die Erkenntnisse in einer Begleitevaluation zusammengefasst. Finanziert wurde das Pilotprojekt von der Age-Stiftung, die dafür 165 000 Franken sprach, von der Beisheim-Stiftung und vom Kanton Uri.

Das Pilotprojekt sah zunächst vor, Menschen die Teilnahme an der Studie anzubieten, welche zwischen Mai 2018 und April 2019 neu in ein Alters- oder Pflegeheim eintraten oder neu Unterstützung durch die Spitex erhielten. Die Grösse der Gruppe wurde auf rund 250 Personen geschätzt. Im Gegenzug für die Teilnahme erhielten die Betroffenen eine kostenlose professionelle Zahnreinigung und individuelle Mundpflegeempfehlungen. Als Türöffner fungierten die Mitarbeitenden der Spitex Uri sowie der Alters- und Pflegeheime im Kanton. Sie machten das Angebot bei Neueintretenden bekannt und stellten den Kontakt zur Projektleitung her.

Mit der Rekrutierung der Studienteilnehmenden haperte es aus verschiedenen Gründen. Die Spitex-Mitarbeitenden stellten fest, dass das Befundungsformular viel zu aufwendig war. Zudem befanden sich ihre neuen Klientinnen und Klienten an einem Punkt im Leben, an dem Mundgesundheit eine untergeordnete Rolle spielte. «Wer nach einem Spitalaufenthalt unsere Unterstützung benötigt, hat den Kopf nicht frei für zusätzliche Untersuchungen», sagt Anita Gisler. In den Alters- und Pflegeheimen war die Situation ähnlich. So kam es, dass vier Monate nach Beginn der Studie erst sechs Teilnehmende gefunden worden waren.



«Der Mund ist für unsere Klientinnen und Klienten ein intimer Ort, und sie scheuen sich, uns Einblick zu gewähren.»

Anita Gisler, Spitex Uri

Projektleiter Eric Schirrmann weitete die Studienteilnahme deshalb auf alle Bewohnerinnen und Bewohner von Alters- und Pflegeheimen sowie auf alle Spitex-Klientinnen und -Klienten aus. Zudem wurde das Befundungsformular vom Wünschbaren aufs Notwendige gekürzt. Mit diesen und weiteren Massnahmen gelang es, insgesamt 56 Patientinnen und Patienten für die Studie zu gewinnen. Neun von ihnen kamen über die Spitex Uri dazu.

Viele Menschen mit unbehandelter Karies

Die Studie ergab, dass mehr als 50 Prozent der Teilnehmenden unbehandelte Karies aufwiesen. Besonders viele von Karies betroffene Zähne hatten jene, die in einem

Anbieter von mobiler Zahnmedizin

Mobile Zahnmedizin bietet zum Beispiel das **Zentrum für Zahnmedizin der Universität Zürich** an. Es ist seit 1999 im Kanton Zürich mit der mobilen Zahnklinik mobiDent™ unterwegs. Die Zahnärztinnen und Zahnärzte machen Hausbesuche in Pflege- und Alterszentren sowie in Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen: www.altadent.ch Der **Verein Labucca** (vgl. Bericht zu diesem Infokasten) führt auf seiner Website eine Liste mit Zahnärztinnen und Zahnärzten sowie mit Dentalhygienikerinnen und Dentalhygienikern aus der ganzen Schweiz, die Behandlungen daheim anbieten: www.labucca.ch

Dein Partner für deine Aus- oder Weiterbildung

- › Bindegewebsmassage
- › Dorn-Therapie - Fachausbildung
- › Fussreflexzonenmassage
- › Handreflexzonenmassage
- › Klassische Massage
- › Manuelle Lymphdrainage/KPE
- › Manuelle Schmerztherapie MST®
- › Rücken-/Nackentherapie in Rückenlage
- › und vieles mehr!

www.bodyfeet.ch



BACO

HÖGG
LIFTSYSTEME

ST. GALLEN

☎ 071 987 66 80

LAUSANNE

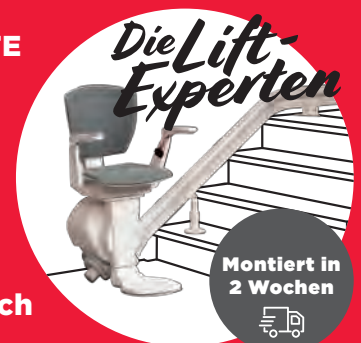
☎ 021 800 06 91

BERN

☎ 033 439 41 41

TREPPENLIFTE

**ROLLSTUHLLIFTE
SITZLIFTE
AUFZÜGE**



www.hoegglift.ch

5 JAHRE GARANTIE

Testsieger der Hörsystemakustiker

Neuroth wurde vom Schweizer Institut für Qualitätstest (SIQT) mit dem besten Service und einer hervorragenden Beratung zum Testsieger erklärt.



kostenlose Höranalyse & Beratung



neueste Hörgeräte-Technologien



persönlicher & umfassender Service

Neuroth: 71 x in der Schweiz und Liechtenstein
Info-Tel.: 00800 8001 8001

Unsere Neuroth-Hörakustik-Experten beraten Sie gerne zu unseren Angeboten.

neuroth.com

Jetzt kostenlos
& unverbindlich

Hörtest

machen und
beraten lassen.



NEUROTH

BESSER HÖREN • BESSER LEBEN

Alters- oder Pflegeheim lebten. Ihre Mundhygiene war ungenügend, obwohl sie ihre Zähne beziehungsweise ihre Prothese zweimal täglich reinigten. Die Studienteilnehmenden, die noch zu Hause lebten, putzten ihre Zähne im Schnitt nur einmal täglich. Dennoch schnitten sie punkto Mundhygiene besser ab. Eine mögliche Erklärung dafür könnte der grosse Altersunterschied zwischen den beiden Gruppen sein: Die Bewohnerinnen und Bewohner der Alters- und Pflegeheime waren im Schnitt 86 Jahre alt, während das Durchschnittsalter der zu Hause lebenden Studienteilnehmenden 76 Jahre betrug. Insgesamt besaßen 91 Prozent der Teilnehmenden eine herausnehmbare Prothese.

Jedes Alters- und Pflegeheim neu mit eigenem Zahnarzt

Die Erkenntnisse aus dem Pilotprojekt und der Studie haben bei den Beteiligten bereits erste Wirkung gezeigt. «Uns ist bewusst geworden, wie wichtig Zahngesundheit ist. Wir machen unsere Klientinnen und Klienten auf deren Bedeutung aufmerksam. Dies tun wir laufend, falls wir bei unseren Besuchen einen Bedarf feststellen, spätestens aber bei einem Befund mittels interRAI HC_{Schweiz}. Falls nötig, nennen wir unseren Klientinnen und Klienten Zahnärzte, die Hausbesuche machen», sagt Anita Gisler. Zahnhygienische Leistungen wie das Reinigen von Prothesen und Mundpflege nehmen die Spitex-Mitarbeitenden selbst vor. Die Verrechnung erfolgt gemäss Krankenversicherungsgesetz (KVG).

Für die Bewohnerinnen und Bewohner von Alters- und Pflegeheimen hat sich die Situation ebenfalls verbessert. Thomas von Wyttenbach hat die Alterszahnmedizin im Kanton Uri neu organisiert und jedem Heim einen Zahnarzt oder eine Zahnärztin zugewiesen. Sie sind für die Organisation der zahnmedizinischen Kontrollen und Behandlungen der Bewohnerinnen und Bewohner verantwortlich und führen auf Wunsch eine Eintrittsuntersuchung durch. «Die Idee dahinter ist, dass die Bewohnerinnen und Bewohner mindestens einmal im Jahr zahnärztlich untersucht werden, so wie dies bei Schulkindern üblich ist. Die freie Zahnarztwahl bleibt natürlich bestehen. Die Bewohnerinnen und Bewohner können sich weiterhin vom eigenen Zahnarzt oder der eigenen Zahnärztin behandeln lassen», sagt Thomas von Wyttenbach. Die Dentalhygiene in den Heimen nehmen drei Prophylaxe-Assistentinnen vor, die an der Universität Zürich in der Alterszahnpflege geschult und auf ihren Einsatz im Altersheim vorbereitet worden sind.

Labucca als Initiator der Studie spielt weiterhin eine aktive Rolle in der mobilen zahnmedizinischen Versorgung pflegebedürftiger Menschen in Uri. Sie treibt die Vernetzung der Akteure voran und stellt die mobile Einheit zur Verfügung, mit der die zahnärztlichen Untersuchungen und dentalhygienischen Behandlungen gemacht werden. Damit pflegebedürftige Menschen vom Angebot erfahren, hat



«Die Idee ist, dass Heimbewohnerinnen und -bewohner mindestens einmal im Jahr zahnärztlich untersucht werden.»

Thomas von Wyttenbach, Kantonszahnarzt

sie zudem eine Informationsbroschüre erstellt. Verteilt wird diese über die Spitex Uri und die Alters- und Pflegeheime. Langfristig strebt Labucca eine schweizweite zahnmedizinische Versorgung von pflegebedürftigen Menschen an. Die nächsten Kantone, in denen der Verein aktiv wird, sind Schwyz, Zürich und Solothurn.

Karin Meier

Die 52-seitige Begleitevaluation zum Pilotprojekt kann auf der Website der Age-Stiftung, age-stiftung.ch, heruntergeladen werden.

Pilotprojekt für Spitex-Mitarbeitende

Auch anderswo gibt es Projekte zur Zahngesundheit mit Beteiligung der Spitex: Der Verein Aktion Zahnfreundlich Schweiz und Vitaminexte führen in den beiden Kantonen Basel-Stadt und Basel-Landschaft ab diesem Herbst das Pilotprojekt «minimal einmal» durch. Spitex-Mitarbeitende und weitere Pflegefachpersonen werden zur Mundgesundheits, zur bedarfsgerechten Ernährung für ältere Menschen und zur täglichen Pflege des Mundraums geschult. Konzipiert wurden die Schulungen in Kooperation mit dem Verband Swiss Dental Hygienists. Das Projekt wird unter anderem von Gesundheitsförderung Schweiz finanziell unterstützt und soll später auf andere Kantone ausgeweitet werden. www.zahnfreundlich.ch



Hermize Islami hat den Quereinstieg zur Pflegeassistentin APB geschafft und freut sich über ihre neue Arbeitsstelle bei der SpiteX RegioWittenbach. Bild: Beatrix Bächtold

Die SpiteX spannt mit dem RAV zusammen

Im Kampf gegen den Pflegekräftemangel hat die SpiteX RegioWittenbach SG in Zusammenarbeit mit anderen Organisationen innerhalb eines Jahres ein neuartiges Ausbildungsprogramm für Neu- und Quereinsteiger auf die Beine gestellt – mit Erfolg: Im Mai 2021 erlangte die erste Teilnehmerin nach 26-wöchiger Ausbildung das Zertifikat «Assistenz Pflege und Betreuung APB», und damit eine Festanstellung als Pflegeassistentin bei der SpiteX.

Die erste frischgebackene Pflegeassistentin APB, die im Rahmen des neuen Ausbildungsprogramms vom regionalen Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) an die SpiteX RegioWittenbach SG vermittelt und dort geschult worden ist, heisst Hermize Islami. Die heute 34-Jährige startete beruflich im Detailhandel und arbeitete später neun Jahre lang als Sterilisationsassistentin im Kantonsspital St.Gallen. Die Arbeit bereitete ihr Freude, aber mit der Zeit liess sich diese nicht mehr so gut mit ihrer Rolle als Mutter zweier Kinder im Primarschulalter vereinbaren. Auf der Suche nach einer flexibleren Arbeitszeitgestaltung kontaktierte sie das

RAV – mit dem Resultat, dass man sie im Herbst 2020 auf die neue Möglichkeit eines Einsatzprogramms bei der SpiteX RegioWittenbach aufmerksam machte. Diese hatte gerade im Verbund mit dem Alterszentrum Kappelhof AG und der Ostschweizer Blindenfürsorgestiftung «Obvita/bruggwald51» das neue Arbeitsintegrationsprogramm lanciert, um dem Pflegekräftemangel entgegenzuwirken.

«Die Idee, bei der SpiteX zu arbeiten, gefiel mir sofort. Als meine Mutter vor einiger Zeit an Krebs erkrankte, lernte ich die Nonprofit-SpiteX von ihrer besten Seite kennen. Die sehr kompetenten Mitarbeitenden kamen zu ihr nach

Hause, verabreichten Medikamente, halfen bei der Körperpflege und standen auch mir mit Rat und Tat zur Seite. Das machte mir grossen Eindruck», berichtet sie rückblickend. Inzwischen ist Hermize Islami nach einem 6-monatigen Praktikum und einer berufsbegleitenden Ausbildung am Berufs- und Weiterbildungszentrum für Gesundheits- und Sozialberufe St.Gallen (BZGS) selbst geschätzte Mitarbeiterin im Spitex-Team. «Wenn mir das damals jemand gesagt hätte, hätte ich es nicht geglaubt», erzählt sie. Die Arbeit bei der Spitex RegioWittenbach macht ihr Freude. «Sie bringt Abwechslung und ist sinnvoll. Die Klientinnen und Klienten sind alle sehr nett und haben mich sofort gut aufgenommen. Gerade bin ich auf dem Weg zu einer älteren Dame, der ich nach einer Operation Augentropfen verabreiche», sagt die St.Gallerin, während sie sich in Spitex-Kleidung und mit Spitex-Rucksack auf den Weg macht. Sie besitzt den Führerschein und nimmt das Auto direkt vor dem Stützpunkt. Hermize Islami wirkt routiniert, obwohl sie erst im November 2020 ihren allerersten Einsatz hatte. Die ersten Wochen beschränkte sie sich aufs Zuschauen, aber schon nach vier, fünf Wochen führte sie – unter Anleitung einer erfahrenen Spitex-Mitarbeiterin – die ersten Arbeiten selbstständig durch.

Sicherheit erlangte sie auch durch die begleitende Ausbildung in der Berufsschule. Hier wurde sie in Online-Modulen mit den Grundbegriffen der Pflege vertraut gemacht. Auf dem Lehrplan standen Themen wie Körperpflege, Kommunikation, Krisen- und Notfallsituationen sowie Demenz. Hermize Islami lernte auch die verschiedenen Hilfsmittel wie zum Beispiel Inkontinenzprodukte kennen und anwenden. Seit April 2021 absolviert sie einzelne Einsätze alleine, ab Juni 2021 wird sie fest angestellt sein. Nicht nur Hermize Islami fühlt sich total wohl in ihrem neuen Beruf. «Auch meine Tochter Sumeja und mein Sohn Ardit finden es spannend. Sie haben viele Fragen und freuen sich auf den Zukunftstag am 1. November 2021. Sie wollen mich dann begleiten – und wer weiss, vielleicht ist das ja ihr Start in einen Beruf im Gesundheitswesen», sagt sie.

Neu- und Quereinsteiger beim RAV gefunden

Schon seit längerer Zeit spürt die Spitex RegioWittenbach wie viele Unternehmen der Alters- und Gesundheitsbranche den Fachkräftemangel. Gleichzeitig verbuchen die Regionalen Arbeitsvermittlungszentren Stellensuchende, die sich zwar eine Tätigkeit im Pflegebereich vorstellen könnten, aber nicht genügend Fachkompetenz für diese Aufgabe mitbringen. Es war deshalb eine naheliegende Idee, dass sich die Spitex RegioWittenbach mit dem RAV in Verbindung setzte. Doch so einfach, wie sich dies hier liest, war das Unterfangen dann doch nicht. Alle Beteiligten waren sich zwar einig, dass es eine prima Sache sei und schlussendlich für alle ein Gewinn. Aber bevor die verschiedenen Interessen und Vorstellungen, Ziele und Möglichkeiten

abgeglichen waren, brauchte es viele Gespräche und Abklärungen. Die grösste Knacknuss war die Abgleichung der Begriffe, damit diese schlussendlich mit der Terminologie des RAV kompatibel waren. So spricht man beim RAV beispielsweise nicht von einem Praktikum, sondern von einem Einsatzprogramm. Und noch etwas ist wichtig: Das RAV als Trägerin des Arbeitsintegrationsprojekts übernimmt die Kosten nur, wenn auch eine Festanstellung in Aussicht ist.

Erfolgsquote 100 Prozent

Wenn Stefanie Maselli, Geschäftsführerin der Spitex RegioWittenbach, zurückblickend erzählt, so spürt man, dass dieses neu erarbeitete Konzept, so wie sie es jetzt auf 20 gedruckten Seiten in ihren Händen hält, eine schwierige Geburt war. Aber eben – sobald das Kind in trockenen Tüchern liegt, sind die Wehen fast vergessen. Fakt ist: Das bewährte, tragfähige Konzept, so wie es jetzt vorliegt, könnte von anderen Spitex-Organisationen übernommen werden. «Das ist auch der Grund, warum wir jetzt damit an die Öffentlichkeit gehen. Wir freuen uns wirklich sehr, dass wir den ersten Durchlauf erfolgreich abschliessen konnten. Ab 1. Juni 2021 arbeitet die erste auf diese Weise rekrutierte und ausgebildete Pflegeassistentin APB in unserem Team», sagt Stefanie Maselli erfreut. «Im Alleingang wäre das aber nicht möglich gewesen. Es braucht dazu



«Das Konzept hat sich bewährt. Wir machen weiter so.»

Stefanie Maselli, Geschäftsführerin Spitex RegioWittenbach



Stadt Zürich
Schulungszentrum Gesundheit

**WEITER
KOMMEN**



**Mit Fort- und Weiterbildungen
im Arbeitsfeld Spitex**

Mehr unter: www.stadt-zuerich.ch/sgz

Wir bilden. Spitex-Skills.

SGZ Campus



**heimelig
betten**
PFLEGE • KOMFORT

8280 Kreuzlingen
Tel. ★ 071 672 70 80



365 Tage erreichbar



www.heimelig.ch Vermietung und Verkauf von Pflegebetten

Im Alter zu Hause leben

Heimelig Betten möchte, dass Sie sich zuhause fühlen. Wir beraten Sie gerne und umfassend und übernehmen die erforderlichen administrativen Aufgaben mit den Kostenträgern. Heimelig Betten liefert schnell und zuverlässig, damit Sie Ihren Alltag zuhause weiterhin genießen können.



www.bardusch.ch

bardusch

Unterstützung für Ihren Pflegeauftrag

***Berufskleiderservice für
Spitex-Organisationen***

***Hygienisch. Sicher.
Wirtschaftlich.***



Stehen **Textilien, Service und Kosten** im Einklang?
Nehmen Sie noch heute Kontakt auf: info@bardusch.ch oder 061 385 12 12

bardusch AG
4056 Basel

einen Ausbildungsverbund aus ähnlichen, aber von den Anforderungen her doch ganz unterschiedlichen Betrieben als potenzielle Arbeitgeber. Diese können dann geeigneten Kandidatinnen und Kandidaten, die Anspruch auf RAV-Leistungen haben, gemäss den ganz individuellen Voraussetzungen eine Arbeitsstelle in einer zukunftsträchtigen Branche ermöglichen», sagt sie.

Stefanie Maselli ist sich bewusst, dass sich mit diesem Programm nicht direkt eigentliche Fachkräfte generieren lassen. Das erlangte Zertifikat entspricht vom Lerninhalt ungefähr dem einer Pflegehelferin SRK. «Aber wir fördern Menschen, die in der Pflege arbeiten können und möchten», sagt sie und zieht auch gleich eine erste positive Bilanz. Nach Abschluss des ersten Durchgangs ist die Erfolgsquote hundert Prozent: Beide Teilnehmerinnen schlossen erfolgreich ab. Hermize Islami bleibt bei der Spitex Regio-Wittenbach als Pflegeassistentin und eine weitere Bewerberin schloss bei «Obvita/bruggwald51» eine identische Ausbildung ab. «Das Konzept hat sich bewährt. Wir machen weiter so», sagt Stefanie Maselli.

Positive Bilanz zieht auch Oliver Gröble, Gemeindepräsident von Wittenbach. «Das beste Alterskonzept ist wertlos, wenn wir nicht geeignete Menschen haben, die es an vorderster Front tagtäglich umsetzen», sagt er. In diesem Sinne erachtet Oliver Gröble das betriebsübergreifende Arbeitsintegrationsprogramm als vollen Erfolg und als ersten Schritt in die richtige Richtung. «Nur gemeinsam können wir es schaffen», sagt er und betont dann, dass die Zusammenarbeit mit der Spitex gut und konstruktiv war. Im Rahmen des gemeinsamen Projekts richtete die Gemeinde Wittenbach jetzt eine Leitstelle ein und schloss sich mit den am Konzept beteiligten Partnern zu einem Verein zusammen. «Stationär oder ambulant sollten keine Konkurrenz, sondern eine Kooperation sein. Wir müssen die beiden Bereiche vermehrt vernetzen und so Synergien schaffen. Das ist die Zukunft», erklärt der Gemeindepräsident.

So verläuft das Projekt

Im Rahmen des Projekts wird in einem Vorstellungsgespräch zunächst geklärt, ob die Bewerberin oder der Bewerber den Anforderungen für eine Tätigkeit in der Pflege und Betreuung entspricht. Zum Beispiel muss grundsätzlich die Motivation und das Interesse an einer pflegerischen Tätigkeit spürbar sein. Elementar sind auch gute Deutschkenntnisse, gesundheitliche Belastbarkeit und ein tadelloser Leumund. Zeigt sich nach einem Schnuppereinsatz, dass der oder die Bewerbende ins Team passt, folgt ein 14-wöchiges Einsatzprogramm, begleitet von einer Grundlagenschulung am BZGS. In deren Verlauf macht man Bekanntschaft mit zwei Online-Lernblöcken, die extra und neu für dieses Arbeitsintegrationsprogramm kreiert wurden und theoretisches Wissen vermitteln. Nach dem Einsatzprogramm schätzt die begleitende Fachperson



«Für mich war die
Ausbildung ein voller Erfolg.»

Hermize Islami, Teilnehmerin

die Leistungen und die Kompetenz-Entwicklung ein. Sollte man sich im Bereich Pflege nicht so ganz wohl fühlen, bestünde an dieser Stelle die Möglichkeit, zu einem der Verbundpartner in einen anderen Betriebsbereich zu wechseln – zum Beispiel in die Gastronomie oder Hauswirtschaft. Ansonsten schliesst sich nahtlos ein zwölfwöchiges Berufspraktikum an. Die gesamte Praktikumszeit dauert also 26 Wochen und endet idealerweise mit einer Festanstellung im Praktikumsbetrieb.

Weitere Türen stehen offen

Für Hermize Islami ist diese Festanstellung Wirklichkeit geworden – und theoretisch hat sie anschliessend die Möglichkeit zu einer weiterführenden Ausbildung. Sie könnte beispielsweise das EFZ für FaGe oder FaBe anstreben. «Wenn man wie ich Berufserfahrung vorweisen kann, würde sich die Ausbildungszeit zur FaGe auf zwei Jahre verkürzen», sagt Hermize Islami dazu. «Interessant wäre dies auf jeden Fall, aber das ist Zukunftsmusik. Im Moment bin ich einfach glücklich, dass ich jetzt bei der Spitex eine Festanstellung in einem total spannenden Berufsfeld erlangt habe. Für mich war die Ausbildung jedenfalls ein voller Erfolg.»

Beatrix Bächtold

Interessierte Spitex-Organisationen erhalten weitere Auskünfte zum Projekt telefonisch unter 071 298 45 47 oder per E-Mail an spitex-regiowittenbach@spitex-hin.ch

Lobos 3.X Spitex Lösungen



Reibungsloses Zusammenspiel mit anderen Bausteinen von Lobos 3.X.

Die Spitex ist neben den Hausärzten die wichtigste Akteurin beim Erbringen ambulanter Dienstleistungen und fungiert als Drehscheibe der integrierten Versorgung. Das Spitex-Modul von Lobos 3.X bietet sowohl reinen Spitex-Organisationen als auch diversifizierenden Heimen eine umfassende Administration, neu mit Dienst- und Einsatzplanung. Mit vielen praktischen Funktionalitäten er-

leichtert Ihnen Lobos 3.X den Spitex-Betrieb im Alltag. Die Spitex-Administration kann hervorragend mit anderen Lobos 3.X-Modulen ergänzt werden.



LOBOS Informatik AG
Auenstrasse 4, 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 825 77 77

Ihr Partner für den Mahlzeitendienst.

- Heiss oder kalt serviert
- Boxen mit besten Isoliereigenschaften
- Hochwertiges Porzellan
- Auslaufsichere Deckel



menuMOBIL
FOOD SYSTEMS

DINNERCOMPACT

finessa barnetta ag • Grossküchen- und Speisenverteilsysteme
St.Galler Strasse 19 • 9042 Speicher • 071 340 06 40 • t.barnetta@finessa.ch • www.finessa.ch

Im Alter zu Hause leben

Der Trend ist unübersehbar, einerseits steigt unsere Lebenserwartung, andererseits liegt uns viel daran, so lange wie möglich in den eigenen vier Wänden zu wohnen.

Und das ist meistens auch sehr gut möglich, denn eine Vielzahl von Spitex-Organisationen unterstützt ältere Menschen und es gibt ein umfassendes Angebot an Hilfsmitteln.

Es stellen sich viele neue Fragen: wird ein Pflegebett, eine spezielle Matratze oder andere Hilfsmittel

benötigt? Was macht mehr Sinn: mieten oder kaufen? Welche Kosten kommen auf mich zu, und was übernimmt die Krankenkasse oder ein anderer Kostenträger?

Die heimelig betten AG verfügt über dreissig Jahre Erfahrung in der Vermietung und dem Verkauf von Pflegebetten, Matratzen und weiteren Hilfsmitteln. Was für Patienten und Angehörige oft über Nacht



zu einem grossen Problem werden kann, die Verfügbarkeit von Spezialbetten und Zubehör, das Erledigen von Formalitäten und die Klärung ganz neuer Fragen, sind für das heimelig betten-Team tägliche Routine. Die heimelig betten AG unterstützt Kunden in der ganzen Deutschschweiz.

CAS Integrative und komplementäre Behandlungsansätze

Neue Weiterbildung für Gesundheitsfachpersonen

Komplementäre Behandlungsansätze werden von vielen Menschen in Ergänzung zur Schulmedizin genutzt. Die Leistungen der Phytotherapie, der anthroposophischen Medizin, der Homöopathie und der Traditionellen Chinesischen Medizin sind in der Schweiz durch die Grundversicherung abgedeckt. Die Beratung durch Fachpersonen über den Einsatz und Nutzen der Behandlungsansätze, aber auch zu Risiken oder Kontraindikationen, gewinnt daher

immer mehr an Bedeutung. Hier setzt das neue CAS an. Gesundheitsfachpersonen erwerben im Lehrgang Grundlagen der verschiedenen Behandlungsansätze. Wichtige zugehörige Konzepte wie zum Beispiel Salutogenese sowie rechtliche Aspekte sind im Lehrplan enthalten.

Das CAS schliesst eine Angebotslücke auf Hochschulniveau für Fachpersonen aus Ergotherapie, Hebammen, Pflege, Physiotherapie sowie für weitere Personen aus

dem Gesundheitswesen. Es wird in enger Zusammenarbeit mit den Vereinen «Integrative Kliniken Schweiz» und «Anthroposophische Pflege Schweiz» entwickelt. Der erste Lehrgang startet im Juni 2022.

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Mehr unter www.zhaw.ch/gesundheit/weiterbildung

Wissen in der Institution nachhaltig sichern

Das Wissensmanagement als Teil des Qualitätsmanagements

Qualitätssicherung und -entwicklung werden heute von einer Institution erwartet. Dazu gehört, dass Mitarbeitende gefördert werden. Oftmals zeigt sich bei Inhouse-Weiterbildungen und Beratungen, dass in den Institutionen angeeignetes Wissen zwar in die Praxis umgesetzt wird, aber mit der Zeit wieder «versandet». Auch durch Mitarbeitendenfluktuation geht unter Umständen viel Wissen verloren und steht dann in der Institution nicht mehr zur Verfügung. Um

dieses Wissen in der Institution nachhaltig zu sichern, sind die Leitungspersonen aller Bereiche gefragt: Sie müssen sich mit dem Thema Wissensmanagement auseinandersetzen und es muss eine Person in der Institution/im Bereich definiert werden, die als Wissens-Fachverantwortliche/r den Wissenserhalt operativ sichert. CURAVIVA Weiterbildung bietet für Wissens-Fachverantwortliche im Herbst 2021 neu den Kurs «Wissen in der Langzeitinstitution nachhal-

tig sichern» an. Die Teilnehmenden lernen, eine Auftragsklärung durchzuführen und ihre Rolle zu reflektieren, in ihrem Betrieb den Prozess zur Verankerung des Fachwissens zu gestalten und zu begleiten, Sitzungen und Fallbesprechungen zu leiten und (neue) Mitarbeitende ins Fachthema einzuführen.

CURAVIVA **weiterbildung**
Praxisnah und persönlich!

www.bit.ly/FachverantwortlicheWissen

MediData-Netz löst MediPort ab

In der Schweiz werden fast alle elektronischen Leistungsabrechnungen via MediData übermittelt. Um den steigenden Anforderungen an Kapazität, Sicherheit und Komfort gerecht zu werden, hat MediData eine neue, leistungsfähige Plattform gebaut: das «MediData-Netz».

Das MediData-Netz integriert neben der elektronischen Leistungsabrechnung zusätzliche Services wie den automatisierten Druck&Versand von Rechnungen, die Bonitätsprüfung oder die elektronische Bedarfsmeldung.

MediData bietet eine einfache und günstige Lösung für den **elektronischen Versand von Bedarfsmeldungen**. Kein Papierkrieg, keine Portokosten und mehr Zeit für die wesentlichen administrativen Aufgaben und für die

Menschen. Die Migration vom MediPort zum neuen MediData-Netz läuft derzeit auf Hochtouren. **Wechseln Sie bis Ende Oktober 2021 aufs MediData-Netz** und profitieren Sie von vielen Vorteilen. Brauchen Sie Unterstützung? Dann kontaktieren Sie Ihren Software-Anbieter oder MediData.

MediData

MediData AG

Platz 6, 6039 Root D4

Telefon 041 368 23 23

info@medidata.ch, www.medidata.ch

5 Fragen an Gjon Muharremaj

«Der Spitex-Beruf ist bewundernswert.»



Der Sänger Gjon's Tears. Bild: Oscar Alessio

Der Freiburger Sänger Gjon Muharremaj alias «Gjon's Tears» spricht über seine Teilnahme am Eurovision Song Contest, über seine Träume – und über seine grösste Schwäche.

Spitex Magazin: Gjon's Tears, im Alter von 22 Jahren haben Sie am 22. Mai 2021 im Finale des Eurovision Song Contests den hervorragenden dritten Platz belegt. Die Spannung war bis zur letzten Sekunde riesig. Wie erholen Sie sich von all diesen Emotionen?

Gjon's Tears: Das Eurovisions-Erlebnis war so intensiv, dass ich einige Wochen brauchen werde, um mich zu erholen – und vor allem, um das Ausmass des Projekts zu realisieren, an dem teilzunehmen ich die Chance hatte. Ich fühle mich sehr erfüllt und glücklich, dass ich ein Teil des Eurovision Song Contests sein konnte. Abgesehen davon, dass es der grösste Musikwettbewerb der Welt ist, der jedes Jahr mehr als 200 Millionen Zuschauerinnen und Zuschauer anzieht, konnte ich dieses Erlebnis in vollen Zügen geniessen, weil alle Menschen, die ich liebe, in meiner Nähe waren und weil ich trotz der Covid-Pandemie vor 3500 Menschen singen konnte. Derzeit widme ich mich voll und ganz den Interviews, für die ich angefragt werde. Und mein nächstes grosses Projekt ist hauptsächlich die Vorbereitung meines ersten Albums.

Sänger, Songwriter und Komponist: Ihr «Herz schlägt nur für die Musik», heisst es in einer Pressemitteilung. Sie singen, seit Sie klein sind – aber gibt es auch einen anderen Beruf, von dem Sie einst träumten oder immer noch träumen?

Ich liebe alles, was mit Kunst zu tun hat, besonders Filme. Ich schaue fast jeden Tag einen Film und träume davon, eines Tages in einem Film mitzuspielen oder die Musik dafür zu komponieren. Bilder sowie echte Menschen oder fiktive Charaktere sind meine grössten Inspirationsquellen, was diese besondere Verbindung erklärt, die ich mit der Kunst des Films habe.

In den Medien oder auch auf Social Media scheinen Sie sich wohlfühlen, auch wenn Sie Persönliches von sich offenbaren. Verraten Sie uns eine Macke, die trotz Ihrer Präsenz in der Öffentlichkeit noch nie ein Thema war?

Ich versuche, mich so viel wie möglich in den sozialen Netzwerken zu zeigen. Aufrichtigkeit ist dabei ein Wert, für den ich in meiner Arbeit und in meinem Leben einstehe. Deshalb ist das, was ich meinen Fans zeige, ganz einfach die Realität dessen, was ich lebe. Meine Hauptgewohnheiten sind –

dies wissen meine Follower bereits – regelmässig Schokolade zu essen, viele Filme zu schauen und alle Arten von Musik zu hören. Was eine Macke von mir betrifft: Ich bin nicht der Organisator schlechthin, aber ich kann auf die Unterstützung meines Teams zählen, um diese Lücke zu schliessen.

Welche berühmte Persönlichkeit würden Sie gerne treffen?

Ich hätte gerne Tenor Luciano Pavarotti oder Sänger David Bowie getroffen, aber leider ist dies nicht mehr möglich. Darum würde ich Sängerin Grace Jones wählen. Oder Isabelle Huppert, die einzige Schauspielerin, von der ich ein absoluter Fan bin.

Und zum Schluss: Was ist Ihre persönliche Erfahrung mit der Spitex?

Ich habe keine persönlichen Erfahrungen gemacht. Die Schwiegermutter meiner besten Freundin arbeitet jedoch als Pflegefachfrau bei der Spitex und es ist meiner Meinung nach mutig von ihr, dass sie sich in dieser Zeit der Gesundheitskrise weiterhin um die Schwachen und Bedürftigen kümmert. Ich finde, der Spitex-Beruf ist bewundernswert!

Interview: Flora Guéry

Zur Person

Gjon Muharremaj alias «Gjon's Tears» wurde am 29. Juni 1998 in Saanen (BE) geboren. Er wuchs im Freiburger Dorf Broc auf, wo er heute noch lebt. Seine Leidenschaft für Musik reicht bis in seine Kindheit zurück; er lernte am Konservatorium zu singen und lernte auch Klavier und Gitarre. Im Alter von 9 Jahren rührte er seinen Grossvater zu Tränen, als er «Can't help falling in love» von Elvis Presley sang. Sein Künstlername «Gjon's Tears» ging aus diesem Ereignis hervor. Sein Grossvater albanischer Abstammung meldete seinen Enkel 2011 bei der albanischen Talentshow «Albanians got talent» an, wo Gjon im Alter von 12 Jahren den dritten Platz belegte. Ein Jahr später erreichte er das Halbfinale der Schweizer Version «Die grössten Schweizer Talente» und 2019 das Halbfinale von «The Voice» in Frankreich. Am 22. Mai 2021 vertrat er die Schweiz am Eurovision Song Contest in Rotterdam, nachdem die Ausstrahlung 2020 wegen der Pandemie abgesagt worden war. Er gewann das Votum der Jury mit «Tout l'univers». Nach dem Publikumsvoting belegte er den dritten Platz hinter der Französin Barbara Pravi und der italienischen Band Måneskin. Sein Ziel ist es nun, ein erstes Album aufzunehmen.

«Gesundheit am Arbeitsplatz ist Chefsache»

Wenn in das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) investiert wird, wirkt sich dies positiv auf die Gesundheit der Mitarbeitenden, die Taggeldprämien und schliesslich den Betriebserfolg aus. Das beweist das Beispiel der Gemeindeverwaltung Langnau i. E.



Gemeindeschreiber Samuel Buri (links) und sein Stellvertreter Clemens Friedli implementierten gemeinsam mit Visana das BGM.

Als 2015 und 2016 bei der Gemeindeverwaltung von Langnau im Emmental die Taggeldversicherungsprämien aufgrund einiger Langzeitabsenzen anstiegen, machte der Visana-Unternehmensberater Gemeindeschreiber Samuel Buri und seinen Stellvertreter Clemens Friedli auf das BGM aufmerksam. «Wir wussten ja gar nicht, was das genau ist, was es bezweckt und welchen Nutzen wir davon haben.» So beschlossen sie, zusammen mit der BGM-Abteilung von Visana in diesem wichtigen Bereich aktiv zu werden, zeigten dem Gemeinderat den positiven Einfluss auf die Taggeldprämien auf, sodass dieser die Gelder dafür bewilligte. «Das war enorm wichtig, denn BGM ist Chefsache. Die Entscheider gehören gleich zu Beginn involviert, dann schnell einmal auch die Mitarbeitenden, damit sie alle jederzeit dahinterstehen und uns beide unterstützen.»

BGM Schritt für Schritt einführen

«Anfänglich tönnte es nach enorm viel Aufwand, aber unsere Bedenken, dass wir all das kaum managen können, waren unbegründet. BGM lässt sich nämlich auch Schritt für Schritt umsetzen, ganz nach dem Motto: Wir fangen mal an, kommen rein ins Thema und bauen es sukzessive aus.» Gesagt, getan: Zuerst wurde an Workshops mit den Mitarbeitenden diskutiert, was wie

umgesetzt werden sollte, wobei jede Abteilung zwei Nichtführungspersonen stellte, die als Multiplikatoren wirkten. Dann wurden Impulsworkshops für alle Mitarbeitenden mit präventiven Themen wie Achtsamkeit oder Tai-Chi durchgeführt. «Da haben alle gemerkt, dass es beim BGM um die eigene Gesundheit geht und nicht um Kontrolle. Ja, es gab bei vielen einen Aha-Effekt.» Schliesslich wurden die Absenzenmeldungen systematisch erfasst, sodass heute wiederholte Absenzen frühzeitig erkannt werden und gezielt das Gespräch mit den Betroffenen über mögliche Lösungen gesucht werden kann. Das Resultat: ein merklicher Rückgang der Langzeit- und Kurzabsenzen.

BGM-Tipps vom Gemeindeschreiber

Die dabei gemachten Erfahrungen teilt Samuel Buri gerne und hat gleich ein paar bodenständige Tipps für alle, die es Langnau nachmachen wollen: «Findet eure eigene Geschwindigkeit für ein BGM und nehmt euch die Zeit und die Ressourcen dafür – es lohnt sich! Sucht euch einen kompetenten Partner, der euch vor allem in der Startphase unterstützt. Arbeitet in Etappen und versucht nicht, alle Ideen gleichzeitig umzusetzen. Und pflegt die Kommunikation – sie ist zentral für das Gelingen eures BGM.» Merci, Samuel Buri.

BGM – mit System zum Erfolg

Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ist mehr als Prävention, es ist Ausdruck echten Interesses an der physischen und psychischen Gesundheit der Mitarbeitenden. Visana berät Sie bei der systematischen Umsetzung – sei es mit Referaten, Seminaren, Unfallprävention oder Berechnungstools.

visana.ch/bgm

Gemeinde Langnau im Emmental

Mit rund 9700 Einwohnern ist Langnau das Handels-, Gewerbe- und Dienstleistungszentrum des Emmentals, etwa auf halben Weg zwischen Bern und Luzern an der Iflis gelegen. Die Gemeindeverwaltung beschäftigt gut 140 Mitarbeitende, ist also von der Grösse her mit einem KMU vergleichbar. langnau-ie.ch

Wir verstehen uns.

visana

Damit Ihre Speisen gut ankommen: Mahlzeitendienst «à point».

DinnerCompact: das perfekte System

finessabarnetta ag garantiert seit über 20 Jahren einen zuverlässigen Mahlzeitendienst. Damit Ihre Speisen so ankommen, wie sie angerichtet werden:

- Extrem robuste, leichte und stapelbare Box mit Kalt-/Warmunterteilung für: Hauptspeise, Suppe, Salat, Dessert
- Auslaufsichere Silikondeckel (4 versch. Farben); temperaturbeständig – 40 bis +200 °C; komplett spülmaschinentauglich

finessabarnetta ag unterstützt uns seit mehr als 10 Jahren betreffend Mahlzeitendienst

365 Tage im Jahr

- Täglich frisch zubereitete, appetitliche Speisen
- Angepasste Menuauswahl für gesunde, ausgewogene Mahlzeiten: Richtige Ernährung erhöht die Lebensqualität

- Serviert auf schönem Porzellangeschirr mit auslaufsicheren Silikondeckel in handlichen, hygienischen, wärmedichten Isolierboxen
- Tägliche Lieferung an 60–70 zufriedene SeniorInnen und KundInnen

finessabarnetta ag

Grossküchen- und Speisenverteilungssysteme

St.Galler Strasse 19 • 9042 Speicher
071 340 06 40 • t.barnetta@finessa.ch
www.finessa.ch



«Wir danken **finessa**barnetta ag für die gute, langjährige Zusammenarbeit.»

Giuseppe Paradiso, Eidg. Dipl. Küchenchef
Regionales Pflegeheim, Romanshorn

Anzeige

Überholspur für Professionals

Zeit- und ortsunabhängig studieren an
der Fernfachhochschule Schweiz

- ✓ 20 % Präsenzzeit
- ✓ modernstes E-Learning
- ✓ enge fachliche Betreuung

**Neu: direkt am
HB Zürich studieren!**

FFHS 

Fernfachhochschule Schweiz
Mitglied der SUPSI

MAS Gesundheitsförderung

CAS Gesundheitsförderung und Prävention

CAS Betriebliche Gesundheitsförderung

CAS Gesundheitspsychologie

Mehr Informationen unter ffhs.ch

Zürich | Basel | Bern | Brig

Sudoku

	6		2		7		1	8
		8	6	4	5		9	7
	3		1	9			5	6
6				2			3	5
	a					9		1
	8	1	b		9			
8				7	6		d	3
1		c		8	2			9
	2	6		1	3			4

Lösung per Postkarte oder E-Mail an:

Spitex Magazin, Wettbewerb
Effingerstrasse 33, 3008 Bern
wettbewerb@spitexmagazin.ch

Einsendeschluss: 11. August 2021

Teilnahmeberechtigt sind alle Leserinnen und Leser des Spitex Magazins. Ausgenommen sind Mitarbeitende von Spitex Schweiz und deren Familienangehörige. Die Gewinner werden ausgelost und benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Impressum

Herausgeber

Spitex Schweiz, Effingerstrasse 33, 3008 Bern
Telefon +41 31 381 22 81
admin@spitex.ch, www.spitex.ch

Redaktion

Spitex Magazin, Effingerstrasse 33, 3008 Bern
Telefon +41 31 370 17 59
redaktion@spitexmagazin.ch
www.spitexmagazin.ch

ISSN 2296-6994

Erscheinungsweise

6 x jährlich als Printmagazin und als App

Redaktionsschluss / Inserateschluss

14. Juli 2021 (Ausgabe 4/2021)

Gesamtauflage 6500 Exemplare

4200 Exemplare Deutsch
1900 Exemplare Französisch
400 Exemplare Italienisch (Beilage)

Abonnemente

Abodienst Spitex Magazin
Industriestrasse 37, 3178 Bösingen
Telefon +41 31 740 97 87, abo@spitexmagazin.ch

Redaktion

Kathrin Morf: Leitung (KM), Flora Guéry (FG),
Patricia Briel (PB), Annemarie Fischer (FI),
Christa Lanzicher (CL), Stefano Motta (SM),
Nicole Hermann (NH)

Mitarbeit an dieser Ausgabe

Leo Wyden (Fotos), Francesca Heiniger, Patrick Imhof,
Beatrix Bächtold, Karin Meier

Korrektorat

Ilse-Helen Rimoldi

Übersetzungen

Kathrin Morf. Texte auf den Seiten 8, 22 und 45 wurden (teilweise) aus dem Französischen übertragen.

Anzeigen

Stutz Medien AG; Christine Thaddey, Verlagsleiterin
Einsiedlerstrasse 29, 8820 Wädenswil
Telefon +41 44 783 99 11
Mobile +41 79 653 54 83
christine.thaddey@stutz-medien.ch
www.stutz-medien.ch

Visuelle Konzeption / Layout

POMCANYS Marketing AG, www.pomcanys.ch

Druck

Stutz Medien AG, Wädenswil
www.stutz-medien.ch

gedruckt in der
schweiz

Premiumpartner von Spitex Schweiz

Neuroth, der Spitex-Partner in den Bereichen
Hörschutz und Akustik

Publicare, Marktführerin für Beratung
und Lieferung medizinischer Hilfsmittel

Verwendung der Artikel nur mit Genehmigung
der Redaktion. Für unverlangte Manuskripte
wird jede Haftung abgelehnt.

Als Hotelcard Mitglied übernachten Sie in mehr als 500 Hotels in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Italien 30–50 % günstiger. Ob Wellness-, Berg- oder Städtetrip: Vom 5-Sterne Boutique-Hotel bis hin zum mittelalterlichen Kloster ist alles dabei, was das Reiseherz begehrt. Entdecken Sie die besten Hotels in der Schweiz und entscheiden Sie sich bewusst für Ferien in der Nähe.

Die Hotelcard ist ein Abonnement. Dieses erneuert sich nach Ablauf seiner Gültigkeit automatisch zum Preis von CHF 99.– um weitere 12 Monate, sofern es nicht rechtzeitig gekündigt wird.

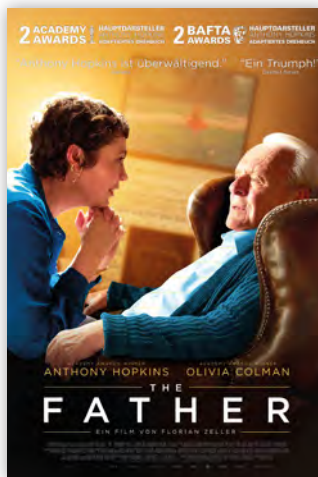
Unter den Einsendungen verlosen wir:
2 x Gutscheine im Wert von je Fr. 99.–
für Hotelcard-
Abo für 1 Jahr



Gesponsert von Hotelcard –
Die besten Hoteldeals der Schweiz

Film-Tipp

Ein Spielfilm aus der Sicht eines Menschen mit Demenz



«The Father» ist ein US-Filmdrama von Regisseur Florian Zeller, das ab 24. Juni 2021 in den Schweizer Kinos zu sehen ist. Erzählt wird die Geschichte von Anthony (Anthony Hopkins), der trotz seiner Demenz keine Hilfe annehmen will: Pflegende lehnt er ab und auch Tochter Anne (Olivia Coleman), die sich lange rührend um ihn kümmert, behandelt er oft harsch. Der Film verwirrt zeitweise genauso wie er berührt. Die Verwirrung ist gewollt, wird die Geschichte doch aus der Sichtweise eines Menschen mit Demenz erzählt, in dessen Wahrnehmung Zeit und Wirklichkeit durcheinander geraten. Berührend ist das Drama unter anderem wegen der beeindruckenden Leistung von Anthony Hopkins, für die er mit einem Oscar ausgezeichnet wurde.



NEU
NOUVEAU

resource® ULTRA fruit

Die fruchtige Trinknahrung mit
höchster Proteinkonzentration

*Le SNO fruité avec la plus forte
concentration de protéines*



14 g*
Molkenprotein
Protéines de
lactosérum

300*
kcal

0 g
Fett
Graisse

*pro 200ml Flasche par bouteille de 200 ml

GUT HYDRIERT ?

Trinken ist der natürlichste Weg, erfordert aber eine gezielte Nachfrage und Überwachung durch das Pflegepersonal.

Fruchtige leichte Trinknahrungen unterstützen die Hydratation auf ideale Weise.

Resource® Ultra fruit ist besonders geeignet als erfrischende Alternative zu milchigen Ergänzungsnahrungen, bei Mangelernährung, onkologischen Erkrankungen oder zur prä-/postoperativen Ernährung.

Rückerstattung – Resource® Trinknahrungen werden von der Grundversicherung für medizinische Indikationen gemäss GESKES Richtlinien rückerstattet.

ASSEZ HYDRATÉ ?

Boire est le moyen le plus naturel, mais nécessite souvent une demande et une surveillance continues de la part des soignants.

Les suppléments nutritifs oraux fruités et légers favorisent l'hydratation de manière idéale.

Resource® Ultra fruit est une alternative rafraîchissante aux suppléments nutritifs oraux de type lacté, en cas de dénutrition, maladies oncologiques ou pour une alimentation pré ou postopératoire.

Remboursement – Les suppléments nutritifs oraux Resource® sont pris en charge par l'assurance maladie de base pour les indications médicales selon les directives de la Société Suisse de Nutrition Clinique SSNC.