



Dezember 2024

Inhalt

Grüezi mitenand	1
Betriebsbesichtigung Kantonsspital Winterthur	2
Ernährung	6
Unser neuer Sponsor	16
Kurse	17
Wir begrüßen	17
Tipps	17
Nicht vergessen	18
Termine	18

Grüezi mitenand

Lesen Sie die Grussworte auf der ersten Seite von Magazinen oder Heftchen? Ich muss gestehen, dass ich sie, mit wenigen Ausnahmen, meist überfliege. Aber um es kurz und knackig zu halten:

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine lichterfüllte Vorweihnachtszeit, schöne Festtage und für das neue Jahr das wichtigste Gut: Gesundheit, sowie Freude an allem, was Sie tun und erreichen.

Wir vom Vorstand des SIHP blicken auf ein ereignisreiches Jahr zurück. Die Angebote des SIHP wurden sehr geschätzt und rege genutzt. Besonders die Betriebsbesichtigungen waren so gefragt, dass wir einmal sogar eine zweite Besichtigung anbieten durften. Der Wissensaustausch fand in persönlichen Begegnungen, Kursen, Webinaren, den Newslettern und über den Leitfaden statt – und wir sind stolz auf den regen Austausch.

Auch im kommenden Jahr haben wir wieder spannende Themen für Sie vorbereitet und freuen uns auf viele wertvolle Begegnungen und interessante Gespräche.

Christa Locher
Präsidium

Betriebsbesichtigung Kantonsspital Winterthur

Am 18. September 2024 hatten wir die Gelegenheit, einen spannenden Einblick in das Kantonsspital Winterthur (KSW) zu gewinnen. Die Betriebsbesichtigung war innerhalb weniger Stunden nach der offiziellen Ausschreibung ausgebucht, da die Teilnehmerzahl aus Kapazitätsgründen begrenzt war. Die grosse Nachfrage zu dieser Veranstaltung hat uns und das KSW dazu veranlasst, einen weiteren Termin im Januar anzubieten, der ebenfalls ausgebucht ist.

Die Besichtigung bot den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des SIHP die Möglichkeit, verschiedene Bereiche des Spitals kennenzulernen und mehr über die Abläufe und Dienstleistungen des KSW zu erfahren. Die Führung war informativ und bot tiefgehende Einblicke in die Arbeitsweise eines modernen Krankenhauses.

Unsere Veranstaltung begann mit einem herzlichen Begrüssungskaffee, der von unserem Sponsor PKS - Kaffeemaschinen AG offeriert wurde. Im gemütlichen Sitzungszimmer versammelten wir uns, um von der Leiterin Gästeservice, Judith Inayat einen umfassenden Überblick über das Kantonsspital Winterthur zu erhalten. Sie stellte uns das KSW vor und erläuterte das innovative Room Service Konzept, das im Haus implementiert wurde.

Im Anschluss daran hielt der Leiter Verpflegung, Mathias Fusina gemeinsam mit Marco Jegerlehner, Leiter der Diätküche, einen informativen Input über das System zur Lebensmittelabfallmessung [KITRO](#). Dieses System wurde im KSW mit drei Geräten umgesetzt und misst die Abfälle aus drei Bereichen: Produktion, Personal und Patienten. Ein Scanner erfasst den Abfall, der in die Kübel gelangt, und nutzt KI, um zwischen echtem Abfall und vermeidbarem Abfall zu unterscheiden. Durch ein Dashboard erhalten die Verantwortlichen einen klaren und aufschlussreichen Einblick in die Abfallmengen und können diese mit den Daten anderer Tage vergleichen. Basierend auf den Ergebnissen dieser Messungen wurden bereits gezielte Massnahmen ergriffen, darunter die Anpassung der Portionsgrössen und die Optimierung des Angebots im Sortiment, um der Nachfrage und den Abfallmengen besser gerecht zu werden.

Nach der informativen Einführung hatten wir die Gelegenheit, einen Rundgang durch die Küche des Kantonsspitals Winterthur zu machen. Hier durften wir die selbst kreierten Dysphagie-Gerichte degustieren. Die kunstvoll angerichteten Speisen und vollständigen Menüs begeisterten uns und lösten grosse Bewunderung aus. Besonders hervorzuheben sind die Aprikosen-Wähe, die optisch nicht von einer originalen zu unterscheiden war, sowie die köstliche Currywurst, die allen Anwesenden schmeckte.



Nach dieser kleinen Stärkung setzten wir unseren Rundgang fort und besichtigten die Privatstation. Dabei hatten wir Zugang zu den Room-Service Offices und verschiedenen Patientenzimmern. Auch die ambulanten Wartebereiche von Zusatzversicherten und allgemeinversicherten Patienten waren besonders interessant, da sie unterschiedliche Gestaltung und Atmosphäre aufwiesen.



Im Anschluss ging es zum Mittagessen, bei dem die Küchencrew ihr Können unter Beweis stellte. Das hervorragende Essen und die entspannte Atmosphäre animierten zu lebhaften Unterhaltungen und Diskussionen.



Nach einem köstlichen 3-Gänge-Menü erhielten wir weitere spannende Inputreferate von der Stv. Leiterin Gästeservice, Nadine Bänziger, über die Gästebetreuung welche ausschliesslich für die zusatzversicherten Patienten im Haus tätig sind. Die Leiterin Hauswirtschaft, Karin Kern, informierte uns über die Planung und Einführung des Digitalisierungsprogramms der Reinigung, Soobr. Diese Einblicke verdeutlichten die innovativen Ansätze, die das KSW verfolgt, um die Servicequalität kontinuierlich zu verbessern. Noch einmal durften wir zu einem Rundgang aufbrechen, im Kantonsspital Winterthur wurde das innovative Q-Gate-System eingeführt, das eine effiziente Verwaltung der Arbeitskleidung für Mitarbeitende verschiedener Berufsgruppen ermöglicht. Bei diesem System wird für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter eine festgelegte Menge an Kleidungsstücken hinterlegt. Das Besondere am Q-Gate ist, dass die Mitarbeitenden nur die zugewiesene Menge an Kleidung entnehmen können. Sollte eine Person versuchen, mehr als die erlaubte Menge zu nehmen, öffnet sich das Gate nicht. Dies sorgt für eine strikte Kontrolle und verhindert, dass es zu Engpässen oder Überbeständen kommt. Ein weiterer wichtiger Aspekt des Systems ist die Handhabung der Schmutzwäsche. Wenn Mitarbeitende keine Kleidungsstücke in die Schmutzwäsche abgeben, können sie auch keine neue Kleidung aus dem Q-Gate erhalten. Dieses Verfahren fördert nicht nur die Verantwortlichkeit der Mitarbeitenden, sondern trägt auch zur Optimierung des Bestandsmanagements bei.

Weiter ging es zur Umkleidekabine, wo das KSW das innovative Zippersafe-System eingeführt hat, eine platzsparende Spint-Lösung. Zippersafe ist ein modernes Aufbewahrungssystem für persönliche Gegenstände, das insbesondere für Mitarbeitende in medizinischen und pflegerischen Berufen entwickelt wurde. Jeder Mitarbeiter erhält einen individuellen Zugang zu einem persönlichen Fach / Kleidersack, das per elektronischem Schlüssel gesichert ist.



Nach all den interessanten Informationen und Eindrücken ging es zu einem reichhaltigen Abschiedsapéro. Diese Gelegenheit bot viel Raum für Networking unter den Mitgliedern. Es wurden zahlreiche Ideen und Eindrücke über das Erlebte diskutiert, was den Austausch bereicherte.

Insgesamt war die Besichtigung eine wertvolle Gelegenheit, die nachhaltigen Initiativen des KSW näher kennenzulernen, die hohe Qualität der Verpflegung zu schätzen und deren Engagement für eine ressourcenschonende Verpflegung zu würdigen.

Ein herzlicher Dank gilt dem KSW, insbesondere Judith und ihrem Team, die sich so viel Mühe gegeben haben, uns einen umfassenden Einblick in ihren Alltag zu ermöglichen. Voller Inspiration, Ideen und Zufriedenheit machten sich alle auf den Heimweg.

Bereits jetzt wünsche ich allen Teilnehmenden im Januar eine genauso spannende Besichtigung, viel Spass und anregende Gespräche mit den Kollegen.

Britta Goos

Ressort Mitgliederbetreuung

PS; Die PowerPoint-Präsentation befindet sich nach der Januarbesichtigung im internen Bereich der SIHP-Homepage

Ernährung

Die «Schweizer Lebensmittelpyramide» wurde nach den heutigen Erkenntnissen angepasst. Wir haben bei Fachpersonen nachgefragt. Die [Ergänzungen](#) finden Sie in folgendem Bericht.



© sgresssch, b/vadim.ch / 2024

Ergänzungen für einen gesunden Lebensstil im Alltag

- Essverhalten / Essgeschwindigkeit / Essumgebung = achtsame Ernährung
- Keine radikalen Einschränkungen / Diäten
- Bewegung gemäss Empfehlungen von Bundesamt für Sport [Bewegungsempfehlungen \(admin.ch\)](#)
- Entspannung
- nicht rauchen
- soziale Kontakte

zu den einzelnen Stufen;

Getränke

Regelmässig trinken. Am besten Wasser.

Täglich 1–2 Liter ungesüßte Getränke, bevorzugt Hahnenwasser, Mineralwasser, Kräuter- und Früchtetee. Koffeinhaltige Getränke wie Kaffee und Schwarztee können zur Flüssigkeitszufuhr beitragen. Ein moderater Konsum wird empfohlen.

Tipp

- Trinken Sie regelmässig über den Tag verteilt: sowohl zu den Mahlzeiten als auch zwischendurch.



Ergänzungen für den Alltag

- Richtwerte für die Zufuhr von Wasser bei erwachsenen Personen: 30-35ml pro kg Körpergewicht (mind. 500ml werden davon aus der Nahrung aufgenommen)

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Medizinisch relevante Trinkmengen-Einschränkungen (z.B. bei Ödemen, Aszites, Dialyse)
- Bei stark mangelernährten Personen od. in weiteren spez. Situationen (z.B. Durchfall) können gezuckerte/isotonische Getränke unterstützend sein
- Stark reduzierte Durstwahrnehmung bei älteren Personen - Flüssigkeitsabdeckung gewährleisten:
 - Nahrung mit hohem Flüssigkeitsgehalt anbieten, Trinkrituale mit Trinkerinnerung in regelmässigen Abständen einsetzen, Hilfsmittel anbieten (Trinkbecher mit Griffen, Röhrl), schön angerichtete Getränke anbieten (z.B. Minze, Zitronen od. Orangenscheibe, Eistee aus kaltem Tee, Saft-Eiswürfel, farbige Trinkgefässe)
- Erhöhter Flüssigkeitsbedarf bei Fieber, starkem Schwitzen, Durchfall, Erbrechen

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Starkes Räuspern / Hustenanfälle nach Trinken (Rückmeldung an Pflege)
- Zeichen für Dehydratation: Kopfschmerzen, konzentrierter Urin, Hautfalte bleibt bestehen

Früchte und Gemüse

Bunt und saisonal.

Täglich 5 Portionen, davon 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Früchte. 1 Portion entspricht 120 Gramm, also einer Handvoll. Saisonale Früchte und Gemüse bevorzugen, möglichst in verschiedenen Farben.

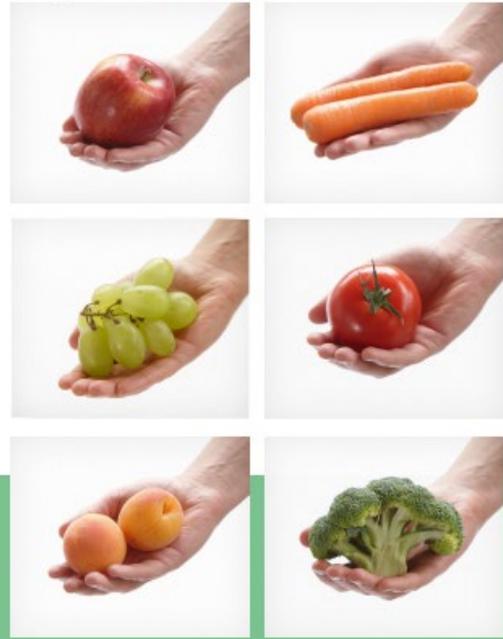
Tipp

- Erkundigen Sie sich, welche Früchte und Gemüse aus Ihrer Region Saison¹ haben. Als Hilfsmittel dienen Ihnen die Saisontabellen für Früchte und Gemüse. Vermeiden Sie Produkte, die mit dem Flugzeug importiert werden.



¹ www.wwf.ch/de/fruechte-und-gemueseratgeber
 ● Nachhaltigkeitstipp

Beispiele für 1 Portion



Ergänzungen für den Alltag

- Gemüse kann roh, gekocht, als Gemüsesalat oder als Suppe eingebaut werden
- Tiefkühlgemüse ebenfalls möglich
- Früchte und Gemüse decken einen grossen Anteil der empfohlene Nahrungsfasermenge pro Tag von 30g

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Einschränkung je nach Kostform im Spital (z.B. Kostaufbau nach gastrointestinalen Operationen)
- Viele im Spital/Pflegeheim sind mangelernährt, da macht so viel Gemüse, Salat, Früchte nicht Sinn

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Eher für Pflege und weitere medizinische Fachpersonen: Art und Häufigkeit des Stuhlgangs (viele Interaktionen auch durch Medikamente)

Getreideprodukte und Kartoffeln

Vollkornprodukte bevorzugen.

Täglich 3 Portionen, davon mindestens die Hälfte in Form von Vollkorn. 1 Portion entspricht 75–125 Gramm Brot/Teig oder 200–300 Gramm Kartoffeln oder 45–75 Gramm Flocken, Teigwaren, Reis, Knäckebrot, Maisgriess, Couscous, Buchweizen, Quinoa, Mehl und Weiteren (Trockengewicht).

Tipp

♥ Nutzen Sie die Vielfalt an Vollkornprodukten bei Brot, Knäckebrot, Teigwaren, Reis, Getreideflocken und Weiteren.

Beispiele für 1 Portion



4–8 gehäufte Esslöffel
Haferflocken



3–5 gehäufte Esslöffel Reis



3–5 gehäufte Esslöffel Märlli



Ergänzungen für den Alltag

- Für eine einfachere Handhabung bei reduzierter Zeit: mehrfache Portionen zubereiten und an den kommenden Tagen in unterschiedlicher Kombination verwenden (z.B. anbraten, Salate)

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Bei Mangelernährung, stark reduziertem Appetit und gastrointestinalen Beschwerden sind Getreideprodukte und Kartoffeln zu bevorzugen. Dürfen somit mehr sein als die Empfehlungen der ausgewogenen Ernährung (z.B. zusätzlich zu den Zwischenmahlzeiten)

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Gibt es keine

Milchprodukte

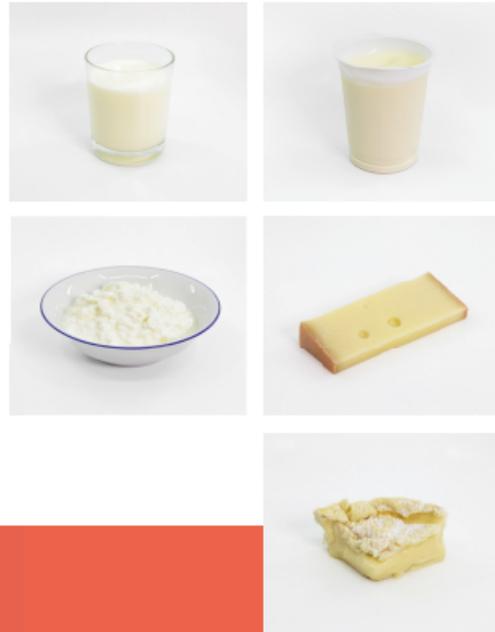
Am besten ungezuckert.

Täglich 2–3 Portionen Milchprodukte. 1 Portion entspricht 2 Dezilitern Milch oder 150–200 Gramm Joghurt, Quark, Hüttenkäse, Blanc battu oder 30 Gramm Halbhart-/Hartkäse oder 60 Gramm Weichkäse.

Tipp

- Bei korrekter Lagerung können Joghurt oder Quark noch mehrere Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos gegessen werden. Bevor Sie ein abgelaufenes Produkt wegwerfen, testen Sie mit Ihren Sinnen (Sehen, Riechen, Schmecken), ob es noch geniessbar ist.

Beispiele für 1 Portion



Ergänzungen für den Alltag

- Milchprodukte tragen zu einer bedarfsdeckenden Proteinaufnahme bei
- Die Nährstoffe in pflanzlicher Milch sind nicht identisch zur Kuhmilch. Ausser angereicherte Sojamilch mit Calcium und B12 ist empfehlenswert
- Unverträglichkeit von Milchprodukten (insbesondere Milch und Joghurt) auf grössere Mengen Lactose zurückzuführen und nicht die «Milch an sich»

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Bei den meisten Patienten/Bewohner ist eine ausreichende Aufnahme von Milchprodukten sehr wichtig. Ältere und kranke Menschen haben einen erhöhten Proteinbedarf. Ideal ist bei jeder Mahlzeit ein Milchprodukt, Eier, Fleisch oder Fisch zu integrieren.
- Eine ausreichende Aufnahme ist wichtig für den Erhalt (Aufbau) der Muskulatur, die Knochen und das Immunsystem

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Äusserungen zu Unwohlsein und Durchfall nach Einnahme von Milchprodukten (Lactose)

Hülsenfrüchte, Eier, Fleisch und Weitere

Abwechslung geniessen. Regelmässig Hülsenfrüchte.

Täglich 1 Portion eines proteinreichen Lebensmittels. Über eine Woche hinweg zwischen den verschiedenen Proteinquellen abwechseln: Hülsenfrüchte, Tofu, Eier, Fleisch, Fisch und Weitere.

Mindestens 1 Mal pro Woche Hülsenfrüchte wie z.B. Linsen, Kichererbsen, rote und weisse Bohnen essen.

Maximal 2–3 Mal pro Woche Fleisch verzehren, inklusive Geflügel und verarbeitetes Fleisch.

1 Portion entspricht 60 Gramm rohen Hülsenfrüchten oder 120 Gramm Tofu, Tempeh, Seitan nature, anderen pflanzlichen Proteinquellen² oder 30–40 Gramm Sojagranulat oder 2–3 Eiern oder 100–120 Gramm Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten oder 1 Portion Milchprodukten³.

Tipp

- 🌱 Tierische Lebensmittel belasten die Umwelt stärker als pflanzliche Lebensmittel. Geniessen Sie vermehrt Gerichte mit pflanzlichen Proteinquellen wie z.B. Bolognese mit roten Linsen oder Sojagranulat, Linsen-Dal, Kichererbsen-Salat, Hummus, gebratene Tofu-Würfel.

Beispiele für 1 Portion



Ergänzungen für den Alltag

- Proteinbedarf für gesunde Personen bis 65 Jahre: 0.8g pro Kilogramm Körpergewicht (bei BMI über 25, mit angepasstem Körpergewicht gerechnet)
- Proteinbedarf über 65 Jahre: 1 - 1.2g pro Kilogramm Körpergewicht (ebenfalls angepasstes Körpergewicht)
- Fisch und Meeresfrüchte, Eier und Lupine sind Hauptallergene.

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Hülsenfrüchte von der Verträglichkeit nicht den anderen erwähnten Proteinquellen gleichzusetzen (da diese Nahrungsfasern enthalten). → Je nach Kostaufbau
- Ältere Personen oder Personen unter Chemotherapie leiden oftmals unter einer Aversion gegen Fleisch und Fisch → Proteinbedarf ist jedoch erhöht
- Bei Kau- und Schluckbeschwerden: feingeschnittene oder weiche Proteinquellen

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Schneller Muskelverlust

Nüsse und Samen

Täglich in kleinen Mengen geniessen.

Täglich 1 kleine Handvoll ungesalzene Nüsse oder Samen (z.B. Baumnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Leinsamen, Sonnenblumenkerne). 1 Portion entspricht 15–30 Gramm.

Tipp

♥ Bevorzugen Sie Nüsse und Samen ohne Salz.

Beispiele für 1 Portion



² z.B. auf Basis von Erbsenprotein, Sojaprotein, fermentierten Pilzproteinen (Mycoprotein) etc.
³ zusätzlich zu der empfohlenen Menge von 2–3 Portionen an Milchprodukten

Ergänzungen für den Alltag

- Nüsse, Samen und Kerne sind energie- und proteinreiche Lebensmittel. Sie helfen bei Menschen mit wenig Appetit den Bedarf zu decken. Bei Personen, die eine Gewichtsreduktion erreichen wollen, soll die die empfohlene Menge nicht überschritten werden
- Nüsse gehören zu den Hauptallergenen

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Bei Kau- oder Schluckbeschwerden sind Nüsse meist nur in gemahlener Form ideal

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Orales Allergiesyndrom (u.a. Kribbeln im Mund), Atemnot und/oder Ausschläge können auf eine allergische Reaktion hinweisen

Öle und Fette

Pflanzliche Öle bevorzugen.

Täglich 2 Esslöffel Pflanzenöl (20 Gramm), davon mindestens 1 Esslöffel in Form von Rapsöl.

Butter, Margarine und andere Fette sparsam verwenden (max. 10 Gramm täglich). Fettreiche Zubereitungen wie Rahmsaucen oder Frittiertes nur gelegentlich konsumieren.

Tipp

- ♥ Zu starkes und zu langes Erhitzen von Ölen ist zu vermeiden. Beginnt das Öl zu rauchen, entstehen gesundheitsschädigende Stoffe.

Beispiel für 1 Portion



Ergänzungen für den Alltag

- Öl mit vorwiegend ungesättigten Fettsäuren wählen (u.a. Rapsöl, Baumnussöl, Leinöl)
- Menschen mit dem Wunsch einer Gewichtsreduktion sollten aufgrund der hohen Energiedichte auf eine fettarme Zubereitung achten

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Bei mangelernährten Patienten kann eine fettreiche Ernährung zur Deckung des Energiebedarfs verhelfen (Anreicherung mit Öl, Rahm etc.)
- Verträglichkeit des Fetts individuell. Nach gastrointestinalen Operationen wird je nach Situation eine fettarme Ernährung empfohlen

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Äusserung vom Patienten bezüglich Unwohlsein nach fetthaltigen Speisen

Süssgetränke, Süsses und salzige Snacks (optional)

In kleinen Mengen.

Süssgetränke, Süsses und salzige Snacks nur in kleinen Mengen geniessen (0–1 Portion am Tag). Alkoholische Getränke nicht täglich.

1 Portion entspricht 2 Dezilitern Süssgetränk wie z.B. Cola, Eistee, Energy Drink, Light- oder Zero-Getränke, Sirup, gesüsste Milchgetränke und Fruchtsaftgetränke oder 20 Gramm Süsses wie Schokolade, Schoko-Brottaufstrich und Süssgebäck oder 20 Gramm salzigen Snacks wie Chips, Apérogebäck und gesalzene Nüsse.

Tipp

- Reduzieren Sie schrittweise Ihren Zuckerkonsum. So gewöhnen sich Sie sich langsam an eine geringere Süsse.



Beispiele für 1 Portion

Ergänzungen für den Alltag

- Süssigkeiten und Süssgetränke sind leere Kalorien. Das bedeutet sie liefern nicht anderes ausser Energie (keine Vitamine, keine Mineralstoffe).

Zu beachtende Unterschiede im Spital/Pflegezentrum

- Bei mangelernährten Patienten oder bei Inappetenz können Süssigkeiten, Süssgetränke und salzige Snacks helfen den Energiebedarf zu decken
- Menschen mit Diabetes wird empfohlen auf gezuckerte Getränke und Fruchtsäfte zu verzichten

Hinweise für Aussenstehende (Hotellerie/Room-Service), dass etwas nicht stimmt

- Eher für Pflege und weitere medizinische Fachpersonen: Erhöhte Blutzuckerwerte
- Wenn zu viel Süsses/Snacks gegessen werden und sehr wenig von den Menüs bestellt wird

Fragen aus dem Alltag im Spital/Pflegezentrum

Auf was kann (muss) ich bei der Essensbestellung achten bei onkologischen Erkrankungen – gibt es Empfehlungen?

- Proteine: Milchprodukte, Eier, Käse, Fleisch, Fisch, Tofu oder Hülsenfrüchte bei jeder Hauptmahlzeit und zusätzlich Zwischenmahlzeit einbauen
- Persönliche Vorlieben beachten – Abneigungen ernst nehmen
- Reduzierte Mengen an Gemüse und Früchte: Diese liefern mehr Volumen als Kalorien

Gibt es eine Hilfestellung zu Histamin - Intoleranz?

- Sehr individuell und komplex – da sogar die Lagerung der Speisen eine Rolle spielt
- Falls die Patienten nicht klar Auskunft geben können Empfehlung: Ernährungsfachperson involvieren

Welche verschiedenen Kostformen gibt es bei Schluckbeschwerden?

- Das ist sehr individuell je nach Spital/Pflegezentrum. Varianten von; pürierte, weiche, feingeschnittene Kost. Oftmals werden auch die IDDSI Koststufen verwendet

Eindickungsgrad für Getränke:

Welche Stufen des Eindickens gibt es? Gibt es spezifische Richtlinien oder Standards, welche befolgt werden sollten?

Gewünschte Konsistenzstufe (nach IDDSI-Standard)
Stufe 1 - Leicht Dickflüssig
Stufe 2 - Mäßig Dickflüssig
Stufe 3 - Stark Dickflüssig
Stufe 4 - Extrem Dickflüssig

- Angaben zur Menge sowie Anwendung des jeweiligen Produkts von Hersteller beachten

Was ist bezüglich Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern wie z.B. Diabetes, Laktoseintoleranz, Zöliakie usw. zu beachten?

- Angaben dazu sind allenfalls im internen Ernährungskonzepten zu finden

Was ich noch sagen wollte;

- Bei Unsicherheiten darf jederzeit eine Ernährungsfachperson beigezogen werden

Unser neuer Sponsor



BWT AQUA AG: Innovative Wassertechnologien für eine nachhaltige Zukunft

Die BWT AQUA AG ist ein führendes Unternehmen im Bereich innovativer Wassertechnologien für den Privat- und Unternehmensbereich sowie für die Gesundheits-, Industrie- und Pharmabranche. Unser Ziel ist es, die Lebensqualität durch den Zugang zu erstklassigem Trinkwasser zu verbessern und gleichzeitig den komplexen Anforderungen moderner Produktionsprozesse gerecht zu werden – nachhaltig, ressourcenschonend und zukunftsorientiert.

Ein zentraler Bestandteil unseres Portfolios sind Lösungen zur Aufbereitung und Bereitstellung von Trinkwasser in Unternehmen, Gesundheitseinrichtungen und Haushalten. Dabei setzen wir auf moderne Wasserspender, die die Bereitstellung von frischem, gefiltertem Wasser – gekühlt, raumtemperiert, mit und ohne Kohlensäure oder heiss für einen Tee – ermöglichen.

Für die Gastronomie wurde speziell ein eigenes Gerät entwickelt, die BWT WasserBar. Es handelt sich dabei um ein Zapfsäulen-System, an dem schnell und grosse Mengen Wasser bezogen werden können – relevant z. B. für Kantinen.

Diese Wasserspender-Systeme tragen aktiv zur Reduzierung von Einwegplastik bei, indem sie wiederverwendbare Behälter in den Alltag integrieren. Mit unseren Produkten wird der ökologische Fussabdruck verringert, ohne dass dabei auf Komfort oder Qualität verzichtet wird – für eine bessere Zukunft und erstklassiges Wasser in jedem Moment.



Als Teil der international agierenden BWT-Gruppe stehen wir für höchste Qualität, technologische Spitzenleistung und ein starkes Bewusstsein für ökologische und ökonomische Verantwortung. Besonders stolz sind wir auf unsere eigene Produktionsstätte in Aesch BL, von der aus wir weltweit Kunden mit massgeschneiderten Anlagen für die Pharma- und Biotech-Industrie beliefern.

Kurse

Am 15. April 2025 bieten wir einen Kurs zum Thema „Beeindrucken mit Etikette - Knigge Coaching für Hotellerteams“ an. Haben Sie Interesse, dann melden Sie sich an.

[Weitere Informationen](#)

Wir begrüßen

Neumitglieder und Neu-Sponsoren

- Alterszentrum Weihermatt, Urdorf, Christoph Hamann
- BWT AQUA AG, Rolf Egli und Alain Sütterlin
- Jasmin Engeli
- Schulthess Klinik, Lukas Gubelmann
- Regula Schink
- Sebastian Tippelt
- Wohn- und Pflegezentrum Stockberg, Daniela Imhof

Neue Ansprechpartner

- Adullam-Stiftung, Basel, Ian Braam und Jorge Batista
- Zürcher Reha-Klinik; Markus von Arx

Tipps

- [Die Schweizer Lebensmittelpyramide - ausgewogene Ernährung \(sge-ssn.ch\)](#)
- [Richtige Ernährung bei Krankheit \(sge-ssn.ch\)](#)
- Moflin, ein KI-gesteuertes Fantasietier für Geborgenheit, Freude und Sicherheit
<https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/ein-ki-gesteuertes-fantasietier-fuer-geborgenheit-freude-und-sicherheit-ld.2626712?reduced=true>
oder [hier](#) als pdf
- [Jeder fünfte Patient im Spital ist mangelernährt \(leaderdigital.ch\)](#)
- [Hospital at Home: Die Medizin der Zukunft \(nzz.ch\)](#)
oder [hier](#) als pdf
- [News - News - INFOVERANSTALTUNG | PrA Hotellerie-Hauswirtschaft \(curaviva.ch\)](#)
- [Bierstudie auf der Intensivstation des Unispital Basel](#)
- <https://www.ndr.de/ratgeber/gesundheit/Zoeliakie-Gluten-Unvertraeglichkeit-erkennen-und-behandeln,zoeliakie100.html>

Nicht vergessen

GV 2025; 27. März 2025, 15 Uhr, Spital Zollikerberg

Die Einladung an die Mitglieder erfolgt zu gegebener Zeit per Mail.

Termine

15. 1. 2025	Betriebsbesichtigung Kantonsspital Winterthur	Ausgebucht. Die angemeldeten TN erhalten Anfangs 2025 eine Erinnerung per Mail. Es werden keine zusätzlichen Teilnehmer berücksichtigt.
27. 3.2025	GV Spital Zollikerberg	Infos folgen
15.4.2025	Kurs; Beeindrucken mit Etikette	Infos
14.5.2024	5. Hotelleriesymposium	Infos



Redaktionsschluss (Erscheinungsdatum) jeweils

31. Januar (Ende Februar)
31. Mai (Ende Juni)
31. Oktober (Ende November)

Unsere Platinsponsoren



Unsere Goldsponsoren



Hospitality
Beratung
■■ Alice Rufer Hohl