

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Verein für Schweizerisches Heimwesen
<b>Band:</b>	48 (1977)
<b>Heft:</b>	1
<b>Artikel:</b>	Aus dem Heimalltag : neue Wege auf dem Verpflegungssektor in Altersheimen
<b>Autor:</b>	Baumgartner, Paul
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-809553">https://doi.org/10.5169/seals-809553</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

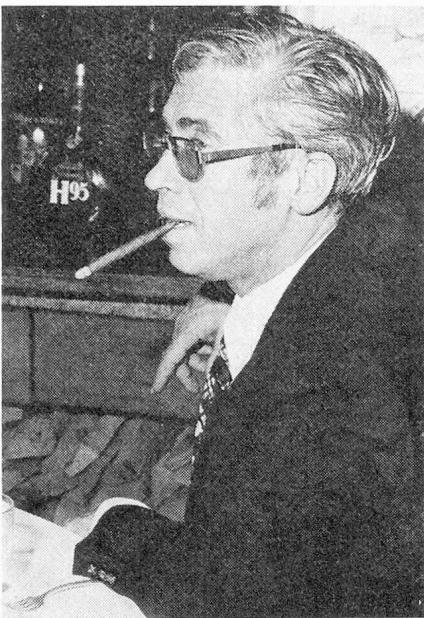
## Mitteilung aus dem VSA-Vorstand

Verehrte, liebe Vereinsmitglieder und Freunde,

Nachdem wir Ihnen in der Dezember-Nummer des Fachblattes mitteilen mussten, dass Herr Klaus Engler auf den 31. Dezember 1976 als Geschäftsführer des VSA zurücktrete, freut es uns, Ihnen bekanntgeben zu können, dass der Vorstand in seiner Sitzung vom 13. Dezember 1976

Herrn Dr. Heinz Bollinger,  
Löhningen SH,

zum neuen Geschäftsführer auf 1. April 1977 gewählt hat.



Herr Dr. Bollinger ist für die Fachblattleser kein Unbekannter, führte er doch vom Jahre 1963—1973 nebenamtlich die Redaktion unseres Publikationsorgans. Herr Dr. Bollinger ist als Bürger von Löhningen SH am 16. März 1923 geboren. Nach seiner Maturität (1945) studierte er an den Universitäten von Zürich und Basel Deutsche Literaturwissenschaft, Alphilologie, Pädagogik und Philosophie. Nebenher besuchte er juristische und medizinische Vorlesungen. Sein Studium als Werkstudent schloss er 1952 ab.

Ein seinerzeitiges Volontariat bei der Redaktion der «Schaffhauser Nachrichten» weckte in ihm das Interesse zum Journalismus, so dass er nach Ausbildungspraktikas an der «Zürichsee-Zeitung» und den «Basler Nachrichten» 1954 fest in die Redaktion der «Schaffhauser Nachrichten» eintrat. Seit 1969 leitet er die Lokalredaktion der erwähnten Tageszeitung und ist gleichzeitig Mitglied der Geschäftsleitung. Als Lokalredaktor setzte er sich immer wieder für soziale Fragen ein. In verschiedenen Heimkonflikten nahm er unmissverständlich öffentlich dazu Stellung und half dadurch die Situation klären. Während seiner Tätigkeit an unserem Fachblatt

entwickelte er unsere Zeitschrift, so dass sie eine beachtete Stellung innerhalb der Fachzeitungen des sozialen Bereichs gewann. Dabei setzte sich Herr Dr. Bollinger dafür ein, dass auch wissenschaftlich orientierte Artikel gut lesbar waren. Ferner baute er den Informationsteil über das Vereinsgeschehen sorgfältig aus.

Bei der Wahl Herrn Dr. Bollingers wertete der Vorstand dessen prägnante, engagierte Wesensart. Er ist überzeugt, im neuen Geschäftsführer einer Persönlichkeit das Vertrauen zu schenken, die mit politischem Feingefühl die sozialen Tendenzen richtig erkennt und in Zusammenarbeit mit dem Vorstand die entsprechenden Massnahmen zu treffen weiß.

Wir freuen uns, Herrn Dr. Bollinger als neuen Geschäftsführer empfehlen zu dürfen. Bei dieser Gelegenheit sichert ihm der Vorstand die tatkräftige Unterstützung zur Lösung der gestellten Aufgaben zu und dankt ihm gleichzeitig dafür, dass er bereit ist, unseren Verband in einer entscheidenden Phase der Weiterentwicklung durch seinen persönlichen Einsatz mitzugestalten.

Für den Vorstand VSA  
P. Sonderegger, Präsident

seine Wahl hat in mir jedenfalls viele gute Vorsätze geweckt. Da man einen Mann, der Jahrgang 1923, nicht mehr zu den Jüngsten gehört, eher nach seinen Leistungen als nach seinen Promessen beurteilen soll, bleibe ich hier jedoch, was die Versprechungen angeht, lieber auf Sparflamme und sage nur: Ich freue mich auf die neue Aufgabe! Und ich bin froh zu wissen, dass ich dabei auf die kameradschaftliche Hilfe des Vorstandes und der Mitarbeiter im VSA-Sekretariat zählen darf.

In diesem Sinne grüsse ich die Leser des Fachblattes, die Hauseltern und ihre Mitarbeiter draussen in den Heimen und wünsche ihnen ein gutes neues Jahr. Am 1. April fange ich an.

Heinz Bollinger

## Aus dem Heimalltag

### Neue Wege auf dem Verpflegungssektor in Altersheimen

#### Vorwort

Unter der Rubrik «Aus dem Heimalltag, Mitbestimmung der Pensionäre im Altersheim», Fachblatt VSA, Nr. 11/76, Seite 370 ff., wird im Schlusswort die Verpflegung als Problem Nr. 1 betrachtet. Es scheint sich dabei — insbesondere im Bereich der Betagtenbetreuung — um eine Problemstellung zu handeln, die selbst bei flexibler Lösungsweise niemals sämtliche Beteiligten jeden Tag vollends zu befriedigen vermag. Dafür wirken zu viele Faktoren gleichzeitig aufeinander ein. Immer wieder sollen neue Lösungsvorschläge zur Abwechslung im Speisezettel ermuntern. Mit der vorliegenden Leserzuschrift hat sich ein Koch die Mühe genommen, am Beispiel eines bestimmten Heimes konkrete Vorschläge auszuarbeiten, die das «Problem Nr. 1» ein wenig vermindern helfen sollen.

Red.

Das Fachblatt für Schweizerisches Heimwesen publizierte in der Novemberausgabe einen Bericht über die Mitbestimmung der Pensionäre im Altersheim. In diesem Artikel wurde die Verpflegung als gravierendstes Problem hervorgehoben. Da in vielen Altersheimen ebenfalls das Verpflegungsproblem in den vordersten Rängen der Sorgenlisten figuriert, sehe ich mich als Koch veranlasst, für dieses Problem eine Lösung zu schaffen.

In der Folge versuchte ich sämtliche Gründe zu erfassen, aus denen die Verpflegung zum «Problem Nr. 1» wurde. Meine Erkenntnisse aus dieser Studie werden dem geneigten Leser sicher plausibel erscheinen. Um dem bisherigen Uebel wirksam entgegentreten zu können, ist eine grundlegende Änderung der bestehenden Systeme unausweichlich.

Fortsetzung Seite 20

Die Gestaltung der Menüpläne sowie die Qualität der Lebensmittel und deren Zubereitung können in den meisten Heimen als Unzufriedenheit verursachende Fakten weitgehend ausgeschlossen werden. Leider wird noch in vielen Heimen der von uns seit längerer Zeit praktizierte und bestens bewährte Tellerservice aus verschiedenen Gründen abgelehnt.

### **1. Gründe zur Unzufriedenheit der Pensionäre können folgende sein:**

- 1.1 Beim gegenwärtigen System sind die Pensionäre gezwungen, das offerierte Menü zu essen oder allenfalls darauf zu verzichten. Ausweichmöglichkeiten bestehen nicht!
- 1.2 Die fixen Essenszeiten, an die sich die Pensionäre strikte zu halten haben, sind ein weiterer Grund zur Mißstimmung.
- 1.3 Neben der zeitlichen Verbindlichkeit ist jeder Insasse gezwungen, stets mit

den gleichen Tischnachbarn zu speisen.

- 1.4 Die von einem Teil der Pensionäre gewünschte «bürgerliche Kost» lässt sich aber keineswegs immer mit den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre in Übereinstimmung bringen. Die unterlegene Minderheit muss somit auf ihr gewünschtes Menü verzichten!
2. Aufgrund der vorgenannten Punkte, die massgeblich an der Unzufriedenheit der Insassen beteiligt sind, ergeben sich für mich folgende Änderungsvorschläge:
  - 2.1 Tägliche Auswahl unter verschiedenen Menüs (siehe Anhang). Tellerservice mit/ohne Fleisch, Kaltgericht (saisonbedingt).
  - 2.2 Erweiterung der Essenszeiten:
 

— Morgenessen	07.30—08.30 Uhr
— Mittagessen	11.30—12.30 Uhr
— Abendessen	17.30—18.00 Uhr

 Ich möchte hier noch hinzufügen, dass ein gemeinsamer Essensbeginn auch bei dieser Regelung gewährleistet wäre. Ein verspäteter Insasse hätte aber jetzt, im Gegensatz zu bisher, auch noch die Möglichkeit, sein Essen einzunehmen.
  - 2.3 Für die Sitzordnung im Speisesaal kann ich keine Pauschallösung geben. Ein Grossteil der Pensionäre beharrt auf seinem «angestammten» Platz. Neue Tischnachbarn werden nicht akzeptiert (die bestehenden allerdings oft auch nicht). Außerdem ist dieses Problem meistens eine bauliche Frage.
  - 2.4 Unzufriedenheitsfaktor Nr. 4, «bürgerliche Kost» kontra moderne Ernährungsweise, lässt sich, wie oben unter Punkt 2.1 beschrieben, mit Sicherheit vermindern.
  3. Die Einführung dieses neuen Systems brächte für den Küchen- und Servicebetrieb folgende Änderungen mit sich:
    - 3.1 Um die umfangreicheren Vorbereitungen zum Wohle der Pensionäre zu bewältigen, wäre eine zusätzliche Angestellte für täglich vier Stunden erforderlich.

Nach Berücksichtigung der Punkte, die zur Unzufriedenheit der Pensionäre führen, gebe ich Ihnen nachfolgend einen Neuvorschlag eines Menüplans:

<b>Mittagessen 11.30—12.30 Uhr</b>					<b>Nachtessen 17.30—18.00 Uhr</b>				
Mo	<b>Menü 1</b> Berner Platte Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Menü 2</b> Kräuteromelette Salzkartoffeln Salat	<b>Essen 1</b> Wegglaufauflauf Apfelmus Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Fleischkäse garniert Brot und Butter Milchkaffee/Tee					
Di	<b>Menü 1</b> Pouletschenkelci Reis Salat	<b>Menü 2</b> Gebackene Aubergine Reis Salat	<b>Essen 1</b> Griessköpfli Himbeersauce Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Freiburger Kartoffelaufauflauf Milchkaffee/Tee					
Mi	<b>Menü 1</b> Hamburger/Ei Spaghetti Salat	<b>Menü 2</b> Spaghetti nap. Reibkäse Salat	<b>Essen 1</b> Bircher Müesli Brot/Butter Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Streich- und Mettwurst Brot Milchkaffee/Tee					
Do	<b>Menü 1</b> Bratwurst Rösti Zucchettigemüse	<b>Menü 2</b> Spiegeleier Rösti Zucchettigemüse	<b>Essen 1</b> Champignon-Toast Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Schinkenrollen mit Spargeln Milchkaffee/Tee					
Fr	<b>Menü 1</b> Gebackene Felchen Peterlikartoffeln Kopfsalat	<b>Menü 2</b> Gemüseplatte Peterlikartoffeln Salat	<b>Essen 1</b> Wähnen Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Siedfleisch mit Meerrettich Tee					
Sa	<b>Menü 1</b> Trutenragout Maischnitten Rosenkohl	<b>Menü 2</b> Gebackene Maisschnitte Sc. bolognese Salat	<b>Essen 1</b> Cafe complet (Käslì/Confi)	<b>Essen 2</b> Cafe complet (wie Nr. 1)					
So	<b>Menü 1</b> Kalbsbraten Endiviensalat Gedämpfte Tomate Nüdeli	<b>Menü 2</b> Gefüllte Pfannkuchen Gedämpfte Tomate Salat	<b>Essen 1</b> Geflügelpastete garniert Milchkaffee	<b>Essen 2</b> Russische Eier Salami Milchkaffee/Tee					

Anmerkung: Beim Mittagessen hat der Pensionär die Auswahl zwischen Tagessuppe oder Fruchtjus. Das tägliche Früchtedessert wird wie gehabt abgegeben; sonntags nach Möglichkeit Torte oder ähnliches und Kaffee zum Dessert.

3.2 Bei der Essensausgabe sind keine personellen Probleme zu erwarten. Das Servieren könnte wie bisher im Team (Heimeltern und Officeangestellte) bewältigt werden.

3.3 Der finanzielle Mehraufwand, der das neue System mit sich brachte, hielt sich mit Sicherheit in tragbarem Rahmen.

Ich errechnete eine maximale Erhöhung der Tagesverpflegungspauschale von Fr. 1.70 (bisher Fr. 8.30, neu zirka Fr. 10.—, Löhne und Lebensmittel).

3.4 Dieser Betrag wurde, wieder auf unser Altersheim mit 80 Personen bezogen, folgendermassen berechnet:

Monatlicher Personalmehraufwand Fr. 1800.—  
Monatlicher Lebensmittelmehraufwand Fr. 2200.—

3.5 Der errechnete Mehraufwand von total Fr. 4000.— in einem Monat, aufgeteilt auf 80 Pensionäre, ergibt die unter Punkt 3.3 beschriebene Erhöhung der Tagesverpflegungspauschale um Fr. 1.70.

Ich hoffe, dass meine Ausführungen der Aenderungsvorschläge den Leser überzeugen mögen. Ich glaube, dass sich das neue System zum Wohle und zur allgemeinen Zufriedenheit einführen liesse. Mit meinem neuen System gäbe man den Pensionären die Möglichkeit, den wesentlichsten Teil des täglichen Lebens selbst mitzustalten. Ich bin der Ueberzeugung, dass auch der ältere Mensch ein Recht darauf hat, seinen Tagesablauf und seine Essenswahl in gewissem Rahmen selbst zu bestimmen. Mit Sicherheit könnte mein Vorschlag unserem «Problem Nr. 1» die Spitze nehmen und das Klima wesentlich verbessern.

Paul Baumgartner, Koch  
Pfrundhaus Zürich

## Präzisierung einer Pressemeldung

Im Zusammenhang mit der Aenderung des Küchenkonzeptes (Umstellung auf Selbstverpflegung durch die Heimküche) im Alterswohnheim «Spitz» in Kloten erschien in einer **Zürcher Tageszeitung** eine diesbezügliche Pressemeldung, die sich unter anderem auch auf den bisherigen Mahlzeiten-Lieferanten, einem ungenannten Betrieb in Wetzikon, bezog. Da es sich bei diesem Betrieb um das Altersheim Wetzikon handelt, legt deren Leitung nun Wert darauf, den entsprechenden Abschnitt ins «rechte Licht» zu rücken, was die Fürsorgeabteilung der Stadt Kloten und die Leitung des Alterswohnheimes «Spitz» gerne nachholen, und wie folgt Stellung nehmen:

*Die uns vom Altersheim Wetzikon zubereiteten Mahlzeiten entsprechen den Ansprüchen einer alterskonformen Verpflegung, zumindest zum Zeitpunkt der Fertigstellung. Die Nachteile, die zur teilweisen Unzufriedenheit und schlussendlich zur Konzeptänderung auf volle Selbstverpflegung führten, waren einerseits die nicht durchwegs einfachen Voraussetzungen, die zur optimalen Erfüllung der vorgeschriebenen Handhabung erforderlich sind — sei dies in der Abkühlung, Lagerung und dem Transport der Speisen. Andererseits waren die relativ grosse Bezugsdistanz sowie die nicht zu unterschätzende Unbeweglichkeit massgebend für den Entschluss der Konzeptänderung.*

Fürsorgeabteilung  
der Stadt Kloten

## Aus der VSA-Region Aargau

### Zusammenkunft im Arbeitszentrum Strengelbach 23. November 1976, 14.15 Uhr

23 interessierte Kinder-, Jugend- und Altersheimleiter folgten der Einladung zur Besichtigung des Arbeitszentrums für Behinderte in Strengelbach. Herr Rudolf Haller, Leiter des 1962 gegründeten Werkes, gab einen guten Ueberblick über Entstehung und Aufgabe des Arbeitszentrums. Herr und Frau Parkinson, Leiter des Wohnheimes für 115 Interne, führten die Gäste durch Wohnheim und Werkstätten, in denen auch 100 Externe beschäftigt und geschult werden.

Bei einem guten Zvieri wurden weitere Fragen beantwortet, und auch die Ge-selligkeit kam zu ihrem Recht. Tief eindruckt kehrten die Heimleiter zu ihrer eigenen Aufgabe zurück. R.H.

Im Laufe der Jahre hat sich ein Wandel in der Geriatrie vollzogen. Sie ist heute dynamisch, einerseits aus der Erkenntnis heraus, dass nicht alle Betagten in Altersinstitutionen untergebracht werden sollen und können. Andererseits ist Altsein heutzutage nicht mehr geprägt von einer ausschliesslich biologischen Problematik, wie dies bis Ende des 19. Jahrhunderts der Fall war, sondern von einer psychologischen und neuerdings hauptsächlich sozialen. Alter ist soziales Schicksal geworden.

Nach Analyse der jetzigen Situation in der Geriatrie und Gerontologie und nach Berücksichtigung der Altersbetreuung im Raum Bern mit ihren unzähligen leistungsstarken Institutionen wurde definiert, wie sich die neue Abteilung Geriatrie-Rehabilitation in die Betreuung Betagter einfügen soll. Es wurden Ziel-formulierungen erarbeitet, die die Grundlagen für kurz-, mittel- und langfristige Planung darstellen.

## Zielsetzungen

1. Abklärung, Therapie und Rehabilitation von akut erkrankten Betagten oder kontinuierlich betreuungsbedürftigen Patienten mit akuten Komplikationen. Speziell werden dabei berücksichtigt:

- die besondere Pathophysiologie der Erkrankungen des älteren Menschen,
- altersbedingte Krankheitssymptomatologie,
- die altersbedingte Problematik der Diagnosestellung,
- die Polymorbidität im Alter,
- die psychischen und psychologischen Probleme des älteren Menschen
- die Stellung des älteren Menschen in der Gesellschaft,
- die Therapie und die therapeutischen Konsequenzen beim älteren Menschen,
- die Aufgabe der Nachsorge,
- Ethik und religiöse Fragen.

Der Patient soll durch die oben erwähnten Massnahmen wenn immer möglich nach Hause entlassen werden können. Nur wenn sich dies auch mit Hilfsmitteln nicht verwirklichen lässt, kommt die Entlassung in eine Altersinstitution in Betracht.

2. Dienstleistungen an Dritte in Form von Beratungstätigkeit (Konsilien) durch das ganze Mitarbeiterteam für praktizierende Ärzte, alle Altersinstitutionen im Rahmen eines sozialgeriatrischen Dienstes, andere Spitalabteilungen.

3. Aus- und Weiterbildung von in geriatrischer Betreuung Tätigen, wie diplomierte Krankenschwestern AKP, Krankenpflegerinnen FA SRK, Physiotherapeuten, Ergotherapeuten, Sozialarbeiter, Hauspflegen und Haushilfen, Ärzten mit Interesse für Geriatrie und Rehabilitation.

4. Veröffentlichung der im Laufe der Zeit gesammelten Erfahrungen mit