

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 73 (2002)
Heft: 7-8

Werbung

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>

Willkommen zur Tagung 2002 des Fachverbandes Betagte

zum Thema

«Gastfreundschaft im Heim»

Mittwoch/Donnerstag, 6./7. November 2002
im Kursaal Bern



Zeitglockenturm

Foto: Bern Tourismus

Wir freuen uns, Sie zur Fachtagung für Heimleiter/innen und Kadermitarbeitende, Leiter/innen von Küche und Hauswirtschaft, Vertreter/innen von Trägerschaften sowie für weitere interessierte Personen aus dem Alters- und Pflegeheimbereich einzuladen.

Die Fachtagung vom 6. und 7. November wird ergänzt durch eine Weiterbildung am 8. November, speziell für Heimköche und Heimköchinnen. Das Programm ist so konzipiert, dass sich Heimleitende für den 6. und 7. November und Heimköche/Heimköchinnen für den 7. und 8. November anmelden können. Eine Anmeldung für alle drei Tage ist ebenfalls möglich.

Willkommen in Bern

Einst hat der Herzog von Zähringen den Bär als Wächter an die Aare gesetzt: Bern. Aus Kleinheit wuchs Bern zur Bundesstadt mit Gästen aus aller Welt. In den sichtbaren Zeugen seiner Geschichte lebt Berns Geist. Wenige Schritte nur sind es von unserem Tagungsort, dem Kursaal, wo Sie von der Terrasse aus den freien Blick über die Altstadt in die Berge geniessen, hinab in die Gassen, wo die Zeit noch heute im Gleichmass der Häuserreihen Sinnbild ist für Berns Gastfreundschaft und Gastlichkeit. Für Geborgenheit. Was könnte uns Besseres passieren, als gerade hier über Gastfreundschaft zu reden. In Bern ist sie seit altersher daheim. Nehmen wir gute und wertvolle Gedanken dazu mit zurück ins Heim.

Peter Holderegger, Präsident Fachverband Betagte

Tagungsprogramm

Mittwoch, 6. November 2002

«Hauswirtschaft, Hotellerie und Gastronomie»

Für Gastfreundschaft im Unternehmen Heim sind Hauswirtschaft, Hotellerie und Gastronomie gleichermassen wichtig:

- die Hauswirtschaft ist grundlegend,
- die Hotellerie ist richtungsweisend,
- die Gastronomie ist von zentraler Bedeutung.

Tagungsleiter: Peter Stalder

ab 09.30 Uhr	Empfang und Kaffee
10.30 – 10.40	Begrüssung durch den Präsidenten des Fachverbandes Betagte <i>Peter Holderegger</i>
	Einführung ins Thema: <i>Marianne Gerber</i>
10.40 – 11.30	Was gehört in ein ganzheitliches Unternehmenskonzept? <i>Gregor Schguanin, Dipl.-Ing. ETH, zert. OE-Berater</i>
11.30 – 12.00	Haushaltführung im Unternehmen Heim Das Unternehmenskonzept aus der Sicht von «oikonomia» = Hauswirtschaft <i>Caroline Berger, Leiterin Hauswirtschaft, Bezirksspital und Altersheim Belp</i>
12.00 – 12.45	Hotellerie und Innenarchitektur im Unternehmen Heim Das Unternehmenskonzept aus der Sicht der Hotellerie <i>Hanspeter Spreng, Direktor, Residenz Schloss-Strasse Köniz</i>
13.00 – 14.15	Stehlunch
14.15 – 15.00	Marketing im Unternehmen Heim Professionelles Marketing stärkt das Vertrauen der Bevölkerung in das Unternehmen Heim <i>Dr. Markus Leser, Mitglied der Geschäftsleitung Tertianum Management AG</i>
15.00 – 16.00	Gastfreundschaft im Heim ARENA Moderation: <i>Ursy Trösch, Journalistin BR und Redaktorin Schweizer Radio DRS, Gütighausen</i> Stichworte: Was heisst für Sie Gastfreundschaft? Wie wichtig ist für Sie die Hauswirtschaft? Wie wichtig ist für Sie die Hotellerie? Was investieren Sie in die Gastronomie? Was wollen Sie neu ins Marketingkonzept aufnehmen?
16.30 – 17.15	Sicherheitssysteme im Unternehmen Heim Vertreter der Firma TENOVIS, Sponsor
19.00	Apéro und Abendessen mit geselligem Beisammensein

Donnerstag, 7. November 2002

«Ernährung im Alter»

Die Ernährung im Unternehmen Heim ist ausgewogen, schmackhaft, «gluschtig» und gesund. Sie entspricht den ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und wird entsprechend sorgfältig zubereitet.

Tagungsleitung: Marianne Gerber

ab 09.00 Uhr	Empfang und Kaffee für die neu dazukommenden Teilnehmer
09.45 – 10.30	Die wichtigsten Grundregeln für die Ernährung im Alter <i>Susanne Ruf, Ernährungswissenschaftlerin, Vevey</i>
10.30 – 11.15	Marktfrische Produkte – eine Herausforderung für jeden Unternehmer und Küchenchef <i>Friedrich Nagel, Gastronom, Esslingen, Deutschland</i>
11.30 – 12.00	Convenience-Food-Produkte – das Erfolgsrezept für jedes Unternehmen <i>Markus Luder, Küchenchef, Bern</i>

12.00 – 12.30	«frisch vom Markt» versus «ausgewogen ab Fabrik» Streitgespräch und Diskussion mit den Referenten <i>Moderation: Peter Stalder</i>
12.30 – 12.45	«Mit de Finger ässe» – thematische Vorbereitung der Teilnehmenden auf das Mittagessen <i>Markus Biedermann, Küchenchef und Kursleiter, Rumisberg</i>
12.45 – 14.15	Themenbezogenes Mittagessen
14.15 – 14.30	Rückmeldungen der Teilnehmenden bezüglich Mittagessen <i>Moderation: Peter Stalder</i>
14.30 – 15.30	Zunahme von Heimbewohnern/innen mit eingeschränkter Alltagskompetenz Demographische Alterung und Folgen für die Zukunft im Unternehmen Heim – Fragen bezüglich der Auswirkungen auf die Verpflegungssituation <i>Alfred T. Hoffmann, Diplom-Pädagoge (Sozial-Gerontologe), Deutschland</i>
15.30 – 16.15	Verpflegungsmodelle in Heimen für die Zukunft Die demographische Alterung, die Zunahme von dementen Heimbewohner(inne)n und die Durchmischung von Menschen aus unterschiedlichen Kulturen fordern uns zur Entwicklung neuer Verpflegungsmodelle heraus <i>Markus Biedermann, Küchenchef und Kursleiter, Rumisberg</i>
16.15	Schlusswort des Präsidenten des Fachverbandes Betagte und Ende der Fachtagung Wer interessante Projekte in verschiedenen Heimen der deutschen Schweiz kennen lernen will, ist zu deren Präsentationen um 16.45 Uhr im Kursaal Bern herzlich eingeladen!

«Projekte von Köchen und Köchinnen in Heimen»

Moderation: Markus Biedermann

16.45	Vorstellung ausgewählter Projektarbeiten Absolvent(inn)en aus dem Lehrgang für Heimköchinnen und -köche stellen themenbezogene Projektarbeiten vor
18.00	Ausblick auf die Fortsetzung der Tagung am 8. November 2002 <i>Markus Biedermann und Marianne Gerber</i>

Freitag, 8. November

Esskultur im Heim

Tagungsleiter: Markus Biedermann

09.00 – 09.45	Mangelernährung und Fehlernährung im Alter Welche Ursachen führen zu Mangelernährung und Fehlernährung? Was müssen Heimköchinnen und -köche darüber wissen? Was können sie tun? <i>PD Frau Dr. med. Daniela Schlettwein-Gsell, Basel</i>
09.45 – 10.30	Fragen an die Referentin und Diskussion im Plenum
11.00	Neue Trends in der Lebensmittel-Industrie Am Beispiel von Functional Food in der Ernährung des alten Menschen – Bedeutung und Nützlichkeit von funktionellen Lebensmitteln <i>Referat und Diskussion; Elsbeth Bally, Ernährungswissenschaftlerin, Zürich</i>
12.00	Mittagessen
14.00	Kostformen im Heim Grundlagen, ernährungsphysiologische Kriterien und Technik <i>Markus Biedermann, Küchenchef und Kursleiter, Rumisberg</i>
15.00	Fallbeispiele aus den Heimen Heimköchinnen und -köche aus dem Lehrgang 2002 <i>PD Frau Dr. med. Daniela Schlettwein-Gsell und Elsbeth Bally</i>
16.00	Wie können wir die Esskultur im Heim verbessern? Die soziale, biologische und kulturelle Dimension der Mahlzeit Podiumsdiskussion unter Mitwirkung aller Teilnehmenden; <i>Moderation: Marianne Gerber</i>
17.00	Schlusswort des Tagungsleiters

Nähere Angaben finden Sie im Ihnen zugestellten Tagungsprogramm. Weitere Programme sind erhältlich beim Heimverband Schweiz, Postfach, 8034 Zürich, Telefon 01 385 91 91, e-mail office@heimverband.ch

Anmeldeschluss für Tagung: 10. Oktober Unterkunft: 20. September 2002