

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 74 (2003)
Heft: 9

Rubrik: Firmennachrichten

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: 10.02.2026

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

Erfa-Tagung Mahlzeitendienst

Am 18. Juni 2003 trafen sich rund 20 Spezialisten im Regionalen Alters- und Pflegezentrum Feldheim (LU) um über das Thema Mahlzeitendienst (MzD) Erfahrungen auszutauschen. Die Tagung wurde organisiert von Berndorf Luzern AG und dem Zentrum Feldheim, welches in den Gemeinden Reiden, Richenthal und Wikon das bewährte Ausserhaus Verpflegungssystem Caldo Casa für den Mahlzeitendienst stellt.

Das Alters- und Pflegezentrum nutzt das aktive System (Kaltanlieferung mit individueller Regeneration) für die rund 30 Mahlzeiten pro Tag (9500 Essen pro Jahr, Tendenz steigend). Die zahlreichen Senioren in den vom Feldheim bedienten Gemeinden sind sehr zufrieden mit dem Essen und somit entsteht eine enge Beziehung zum Zentrum unter der Bevölkerung.



Der Küchenchef, Herr Roland Egli, demonstrierte den Teilnehmern, wie der MzD organisiert ist und lud zum anschliessenden Test-Mittagessen «aus der Box». Um 10 Uhr konnten die interessierten Teilnehmer in der Küche das Anrichten ihrer Mahlzeiten gleich «live» mitverfolgen. Der Küchenchef erläuterte, wie am Vortag gekocht und im Schockkühler auf unter 5° abgekühlt wird. Durch dieses cook & chill Verfahren entstehen farblich und ernährungsphysiologisch am wenigsten Einbussen. Die Speisen sind im Green-Vac Geschirr bis 3 Tage lagerbar. Die Zwischenlagerung erfolgt im Frigo auf GN Wagen, bis die Fahrer zwischen 9.30 Uhr und 10 Uhr die Mahlzeiten abholen. Auf grosses Interesse bei den Zuschauern stiess der

Exkurs in die Abwaschküche, wo Herr Egli nützliche Tipps und Tricks vermittelte. Im anschliessenden Workshop liess sich der eidg. dipl. Küchenchef auch in den administrativen Bereichen des MzD in die Karten sehen. Über Fragen der Einführung des Systems, den Kosten sowie den Chancen und Gefahren bei der Benutzung wurde angeregt diskutiert. Hochinteressant waren die Infos von Herr R. Egli über die Finanzierung am Modell Feldheim, wo zur Zeit eine Mahlzeit CHF 13.– kostet. Ganz im Sinne des Erfahrungsaustausches übertrug er bereitwillig sein Know-how. Die Teilnehmer profitieren künftig von zahlreichen Unterlagen wie z. B. dem Rüstplan für die Küche oder Menüplänen. Das Feedback der Teilnehmer zur Erfa-Tagung war rundum positiv und so freuen sich die Kun-

den und Nichtkunden der Berndorf Luzern AG über weitere Anlässe zum Thema MzD. Das Modell Feldheim ist mustergültig und beweist, dass im Bereich des MzD grosses Potential steckt. Voraussetzung: Finanzierung und Organisation liegen in Händen vom Profis, welche mit Herz und Seele im Dienste des Mahlzeitendienstes tätig sind.

Für weitere Auskünfte:



Berndorf Luzern AG, Herr Felix Amgwerd,
Grossmatte Ost 24, 6014 Littau
(felix.amgwerd@berndorf.ch)
Tel. 041 259 21 21



Feldheim, Herr Roland Egli,
Regionales Alters- und Pflegezentrum Reiden,
Feldheimstrasse 1, 6260 Reiden
(roland.egli@reiden.lu.ch)
Tel. 062 749 49 49

Neu – Kägi Fretli Coco



Wer kennt sie nicht die beliebten Kägi Fretli. Seit kurzem hat die Firma Merkur neu die Kägi Fretli Coco im Sortiment. Das Kägi Fretli Coco ist ein neues Produkt der Firma Kägi, welche auf eine lange Tradition mit süssen Backwaren blicken kann, und vereint klassischen Kägifretgeschmack mit einer feinen Kokosnussnote. Ein karibischer Hochgenuss!

Art. 1969 Kägi Fretli Coco
1 HE = 24 Stück à 25g
CHF 11.30 (CHF 0.47/Stk.)

Zu bestellen bei:

Merkur Kaffee AG
Fellerstrasse 15
3027 Bern
Telefon 031 996 57 27
Fax 031 996 58 08
info@merkurkaffee.ch

Spezialaktionen 2003

Bereits zum dritten Mal in diesem Jahr haben Firmenpoolfirmen eine attraktive Palette von Artikeln mit Aktionspreisen für Sie zusammengestellt.

Bitte beachten Sie die Spezialaktionenmappe mit den Aktionsblättern, die dieser Ausgabe der Fachzeitschrift CURAVIVA beigelegt ist.

In Meggen bedeutet Wäschepflege «ein Stück Lebensqualität»

Das Alters- und Pflegeheim Sunneziel in Meggen darf ohne Zweifel als eine Institution mit Vorzeigecharakter genannt werden. An wunderschöner Lage mit Blick auf den Vierwaldstättersee gelegen, zwischen alten, schattigen Bäumen, modern, hell, schon im Empfangs- und Café-Teil grosszügig konzipiert und mit Liebe ausgestattet – manche Gemeinde dürfte ein bisschen neidisch darauf blicken, dass hier Stimmbürger schon vor Jahrzehnten mit viel Weitblick diesem Heim ihren Segen gegeben haben. So bleibt der Eindruck haften, dass sich die Gäste – 110 ältere Frauen und Männer werden gesamthaft betreut – hier ihre dritte Lebensphase atmosphärisch «wie daheim» erleben können.



Natürlich, die Verantwortlichen des Sunneziel mussten immer wieder Erneuerungsinvestitionen sprechen, um die Substanz des Heims zu erhalten und zu modernisieren.

So geschah und geschieht das auch in der Pflege der gesamten Heimwäsche. Sie steht in Meggen im Interesse der Gäste hoch im Kurs. Herr Heinz Gubser, der Heimleiter erklärt, dass «auch einwandfrei gepflegte Wäsche für unsere Gäste ein Stück Lebensqualität bedeutet». Hier gilt klar die Parole: Man will mit der Zeit gehen. In einem Alters- und Pflegeheim fallen verschiedene Arten von Wäsche an: die persönliche Wäsche der Gäste, Bettwäsche in allen Arten (Duvets, Kissen, Wolldecken, Bettüberwürfe), Flachwäsche, Frotteewäsche, Küchenschürzen und die übliche Problemwäsche aus Heimen. Nun, Frau Gertrud Ballmann, Leiterin Hotellerie und damit auch für den gesamten Wäschebereich verantwortlich, stützt sich für die Pflege der Flach und Frottee-Wäsche auf herkömmliche Verfahren und Programme ihrer Schulthess-«In-house»-Wäscherei. Doch da gibt es noch den ganzen Bereich der problematischeren Wäsche, wie Duvets,

Kissen, Wolldecken, Bettüberwürfe, Nachvorhänge, Inkontinenzwäsche oder auch teilweise die persönliche Wäsche der Gäste. Für diesen Teil der Wäsche hat sie sich vor über einem halben Jahr das «Wet-Clean-System» von Schulthess auf die bestehende Anlage installieren lassen. «Heute», so sagt sie, «ist dieses System für mich und meine Mitarbeiterinnen» unentbehrlich geworden. Als wesentliche Vorteile des Schulthess Wet-Clean-Systems führt sie an:

- dass die Wäsche wirklich sauber wird,
- dass Flecken verschwinden, die früher nicht wegzubringen waren,
- dass die lästigen Geruchsimmissionen der Vergangenheit angehören,
- dass mit «Wet-Clean» gepflegte Wäsche viel leichter gebügelt werden kann,
- die Textilien eindeutig eine längere Lebensdauer hätten.

Frau Ballmann gibt an, dass ihr das Wet-Clean-System und die Anlage von Schulthess eine hohe Flexibilität in der Wäscherei ermögliche. Bis zu acht Waschgänge in einem Schulthess 15 kg-Waschextraktor pro Woche werden mit Wet-Clean absolviert. Und was sie nach vielen (Vollkosten-)Berechnungen besonders freut und wo sie auch klar dazu steht, ist der äusserst kostengünstige Preis von CHF 2.– / kg Wäsche!



Auch Frau Ballmann kann deshalb bestätigen, dass das «Wet-Clean by Schulthess»-System für die Wäscherei im Alters- und Pflegeheim Sunneziel einen Schritt in die richtige Richtung bedeutete und sich auch als ausserordentlich kostengünstig erwies.

Weitere Infos:

Schulthess Maschinen AG
8633 Wolfhausen
Telefon 0844 - 880 880
E-Mail: info@schulthess.ch

Liko-Patientenhebe- und Transferkonzept



Die vielseitigen Lösungen mit mobilen Patientenliftern oder eleganten Festinstallationen (Decken- oder Wandfixierungen) Rückenschonendes Heben und Transferieren. Komfortabel, entspannend und sicher für Pflegendes und Bewohner. Die idealen Hilfen zum einfachen Mobilisieren.

Alle Liftsysteme heben bis zu 200 kg. Die Liko-Lifter sind leicht im Gewicht und einfach in der Handhabung.

Liko hat weltweit die grösste Auswahl an Hebegurten und Zubehör.

Die raffiniert geschnittenen Hebetücher sind einfach anzulegen und bringen den Patienten beim Anheben automatisch in die ergonomisch richtige Sitzposition. Die Hebetücher können nach dem Transfer mühelos entfernt werden. Das Liko-Hebetücher- und Hebegurtenprogramm hat sich im Laufe seiner Entwicklung den verschiedensten Behinderungsarten angepasst.

Sicherheit, Qualität, Multifunktion und Kontinuität ist für Liko genau so selbstverständlich wie ein tadelloser Service.

Weitere Informationen:

Liko-Care AG,
Bannstrasse 1, 4124 Schönenbuch
Tel 061 482 22 22 Fax 061 482 19 23
E-Mail info@liko.ch Internet www.liko.ch