

Zeitschrift: Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz
Herausgeber: Spitex Verband Schweiz
Band: - (2014)
Heft: 1

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: 04.02.2026

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



Heute starten –
morgen führen.

Sie wollen im Gesundheitswesen eine Führungsposition wahrnehmen? Unsere stufengerechten Ausbildungen bereiten Sie sorgfältig und ganzheitlich darauf vor. Erweitern Sie mit einem anerkannten Abschluss Ihre Handlungskompetenz im persönlichen, sozialen und managementbezogenen Bereich.

wittlin stauffer
Unternehmensberatung und Managementausbildung
Schmelzbergstrasse 55
8044 Zürich

Telefon 044 262 12 86
info@wittlin-stauffer.ch
www.wittlin-stauffer.ch

wittlin stauffer



Rotkreuz-Notruf Sicherheit rund um die Uhr



Ein Knopfdruck genügt – und Sie sind mit der Rotkreuz-Notrufzentrale verbunden, die sofort Hilfe organisiert. Rund um die Uhr, wo immer Sie sind. Ein persönlicher und kompetenter Service.

Wählen Sie das Notrufsystem, das zu Ihnen passt.

Tel. 031 387 74 90 · www.rotkreuz-notruf.ch

unterstützt durch:



Schweizerisches Rotes Kreuz



INFORMATION IM FLUSS

Planen



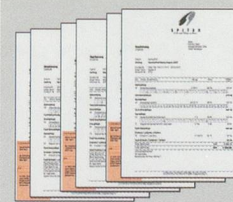
Pflegen



Rapportieren



Verrechnen



a-office Die Spitex-Lösung

www.a-office.ch | SOFT GmbH

Ihre Spitex, eine Nummer schweizweit

0842 80 40 20

CHF 0.08/min.



Das breite Weiterbildungsangebot von Pro Senectute bietet Ihnen:

- Weiterbildungen in Gerontologie
- Weiterbildungen zu Sozial- und Fachkompetenz
- Tagungen und spezielle Angebote

Das vielfältige Angebot richtet sich an ein breites Fachpublikum aus dem Sozial- und Gesundheitswesen sowie an weitere Interessierte.

Mehr Informationen und Anmeldung

www.pro-senectute.ch/fachwissen/weiterbildung.html

Telefon 044 283 89 41

E-Mail stefanie.graf@pro-senectute.ch



**PRO
SENECTUTE**
Für das Alter
Pour la vieillesse
Per la vecchiaia

Modulare Weiterbildung für Fach- und Führungspersonen in der Spitex individuell – flexibel – zielorientiert

www.careum-weiterbildung.ch

careum Weiterbildung

Demenz-Tagung 24.04.2014
Wahrheit, Wahrhaftigkeit,
Virtualität, Täuschung



8280 Kreuzlingen
Tel. ★ 071 672 70 80

365 Tage x 24h erreichbar



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.heimelig.ch Vermietung und Verkauf von Pflegebetten

menu mobile



Traitafina



Ihr mobiles Gourmet-Restaurant



- komplette Mahlzeiten, frisch gekocht aus hochwertigen und geprüften Rohstoffen.
- die Speisen werden auf +2 °C schockgekühlt (nicht tiefgefroren!). Durch dieses schonende Verfahren bleiben Geschmack sowie die wertvollen Nähr- und Inhaltsstoffe erhalten.
- in der preisgekrönten 3-Kammer-Verpackung kommt jede Komponente optimal zur Geltung.
- das Aufwärmen der Speisen ist ganz einfach: Entweder in der Mikrowelle, am traditionellen Herd oder im Wasserbad.

