

# logisplus

Die Zeitung der Logis plus AG

Ausgabe 6 | Januar 2013

Die Logis plus AG weitet den Mahlzeitendienst aus

## Mahlzeitendienst der Logis plus neu auch im Ortsteil Wabern

**A**b Ende Januar werden auch Seniorinnen und Senioren des Ortsteils Wabern den Mahlzeitendienst der Logis plus AG beanspruchen können. «Damit schliessen wir in Wabern eine Lücke in unserer Dienstleistungskette entlang des Alters», freut sich Susanne Hofer, Ressortleiterin Hotellerie der Logis plus AG.

### Tradition seit 1973

Der Mahlzeitendienst der Logis plus AG, ursprünglich vom Alters- und Pflegeheim Lilienweg lanciert, gehört in Köniz, Liebfeld, Spiegel und Schliern seit 1973 zur Tradition. Bis 1995 wurden die Mahlzeiten in Sagex-Boxen und mit Alu-Wegwerfgeschirr ausgeliefert. Dieses System hatte sich über Jahre bewährt, war allerdings auch mit Nachteilen verbunden. Zum einen kühlten die Speisen recht schnell ab, mussten also kurz nach der Auslieferung gegessen werden, zum andern war die Lösung bezüglich ihrer Umweltverträglichkeit nicht optimal (Herstellung und Entsorgung des Alugeschirrs), auch waren die jährlichen Kosten für das Alugeschirr sehr hoch. Aus diesem Grund wurde Mitte der 1990er-Jahre nach einer Lösung gesucht, die gleichzeitig eine qualitative Verbesserung der Mahlzeiten ermöglichen sollte.

Aufgrund einer Anfrage des Vereins für die Betreuung Betagter in Bümpliz beschloss das Alters- und Pflegeheim Lilienweg 1995, das Regenerationssystem «Kalte Linie» zu testen. Nach diversen Absprachen mit den zuständigen Kommissionen wurden 1996 die erforderlichen Apparaturen und das nötige Geschirr beschafft. Im November 1996 wurde das neue Transgourmet-System eingeführt, und ab 1997 belieferte der Mahlzeitendienst auch die obere Gemeinde Köniz und das Wangental. Bis auf Wabern war somit das ganze Gemeindegebiet Köniz erschlossen.

Während sich die Zahl der täglichen Lieferungen (von Montag bis Freitag) früher auf rund 40 bis 50 Mahlzeiten



Essen wie im Restaurant: Ein Mittagsmenü des Logis-plus-Mahlzeitendienstes.

beschränkte, konnten im vergangenen Jahr von Montag bis Samstag durchschnittlich 104 Mahlzeiten pro Tag ausgeliefert werden (das Sonntagsmenü erhalten die Kundinnen und Kunden bereits am Samstag).

### Essen wie im Restaurant

Dank des im November 1996 eingeführten Transgourmet-Systems kommen die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes in Genuss eines qualitativ hochstehenden Verpflegungssystems, ja einer neuen Esskul-

tur. Denn neben der höheren Qualität der Speisen bietet dieses System auch etwas für das beim Essen bekanntlich nicht unbeteiligte Auge: Die Mahlzeiten werden auf Porzellantellern angerichtet und präsentieren sich wesentlich appetitlicher als früher, die Kundinnen und Kunden essen also wie in einem Restaurant.

Die Speisen werden einen Tag vor der Lieferung fertig gekocht, unmittelbar danach schnellgekühlt und bei 2 Grad Celsius gelagert. Mit dem Transgourmet-Induktionsapparat (kein Mikrowellensystem), der sehr einfach zu bedienen ist (Knopfdruck genügt), wärmen bzw. regenerieren die Kundinnen und Kunden die Mahlzeit selbst zu einem von ihnen frei wählbaren Zeitpunkt. Nach lediglich 25 Minuten kann der Teller nach sehr einfachem Öffnen des Gerätedeckels herausgenommen und serviert werden, das Ende der Aufbereitungszeit wird durch ein optisches und akustisches Signal angezeigt. Die Transgourmet-Induktionsapparate werden den Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes leihweise gratis zur Verfügung gestellt.

### Hohe Qualität der Speisen

Die Kerntemperatur der regenerierten Speisen beträgt zirka 80 Grad

Celsius. Allfällige Mikroorganismen werden gehemmt oder gar unschädlich gemacht. Die Qualität der regenerierten Speisen ist hochstehend, Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten.

Die Küche der Logis plus AG liefert verschiedene Kostformen (Normalkost, leichte Vollkost, vegetarische/fleischlose Kost, Diabeteskost, laktosefreie und glutenfreie Kost) ins Haus. Auch werden Spezialwünsche berücksichtigt wie beispielsweise keine Eier, keine Sauce, kein Fisch, kein Wild, keine Tomaten etc. Auf Anfrage hin wird das Fleisch in kleine Würfel geschnitten oder werden die Speisen püriert. Dank der im Juni 2010 eingeführten BarCoMed-Software können die Kundinnen und Kunden ihre zusätzlichen Wünsche zum angebotenen Menü auf der täglichen Essenskarte vermerken.

Eine weitere Stärke des Mahlzeitendienstes ist der soziale Kontakt dank der persönlichen Auslieferung durch einen Logis-plus-Chauffeur. Die Mahlzeiten werden von ihm auf Wunsch bis ins Induktionsgerät geliefert, und wie die Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden zeigen, wird der persönliche Kontakt sehr geschätzt.

### Ausgewogene Ernährung zu Hause

Wie wichtig die Ernährung gerade auch für ältere Menschen ist, wird sich in den kommenden Jahren verstärkt äussern, denn immer mehr Hochbetagte ernähren sich falsch oder ungenügend, ihre Versorgung mit lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und sinnvollen Nahrungsfasern ist unzureichend.

Dieser Entwicklung wirken ambulante Dienstleistungsangebote wie der Logis-plus-Mahlzeitendienst entgegen: Die Kundinnen und Kunden erhalten eine ausgewogene und ihren individuellen Bedürfnissen Rechnung tragende Ernährung, ohne auf das selbstständige Leben zu Hause verzichten zu müssen. (sh/ir)

## Editorial

### Wir wünschen einen guten Start



**Annegret Hörschele**  
Mitglied des Verwaltungsrates der Logis plus AG und Präsidentin der SPITEX RegionKöniz

Hinter uns liegen die Tage «zwischen den Jahren». Zwar sind sie auf keinem Kalender so vermerkt, dennoch bilden die Tage zwischen dem 25. Dezember und dem 6. Januar eine eigene kleine Jahreszeit. Das alte Jahr ist beinahe bewältigt, die Alltagshektik des neuen Jahres hat uns noch nicht in Beschlag genommen. Wir verbringen einige

Tage in einem chronologischen Niemandsland, haben Zeit für Familie und Freunde, geniessen liebevoll komponierte Festtagsmenüs und hausgemachte «Güezi». Kehrt in den Tagen nach Neujahr wieder der Alltag ein, weicht das Hausgemachte nicht selten einem Fertigprodukt oder einem Schnellmenü an der Theke: Es fehlt die Zeit fürs Kochen oder auch nur für eine Mittagspause ohne Hast.

Bei älteren noch zu Hause lebenden Menschen fehlt es meistens nicht an der Zeit fürs Kochen, sondern an der Kraft und an der Lust, – oftmals für sich allein – ein Essen zuzubereiten. So ernähren sich nicht allein gestresste jüngere Leute falsch, sondern ist Falsch- bzw. Fehlernährung auch bei Seniorinnen und Senioren ein ernstzunehmendes Problem. Diesem Umstand begegnete das Alters- und Pflegeheim Lilienweg bereits 1973 mit der Einführung des Mahlzeitendienstes. Diese Dienstleistung wurde in den darauffolgenden Jahren stets verbessert, und nun, 40 Jahre nach ihrer Einführung, wird sie auch in Wabern zur Verfügung stehen. Ich freue mich über das neue Angebot für noch zu Hause lebende und auf Unterstützung angewiesene Seniorinnen und Senioren und bin überzeugt, dass die Kochkünste des Logis-plus-Teams auch ihren Alltag erhellen werden.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich ein gesundes und erfolgreiches 2013 – ein Jahr, das hoffentlich auch einige Tage «zwischen den Monaten» und möglichst auch Stunden «zwischen den Tagen» für Sie bereit halten wird. Ein guter Start glücken soll nicht zuletzt unseren geschätzten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich Tag für Tag engagiert und hingebungsvoll für das Wohl all jener Menschen einsetzen, die wir durchs Alter begleiten dürfen. Ganz herzlichen Dank!

Aktuelle Informationen und Hinweise auf Veranstaltungen der Logis plus AG finden Sie auch im Internet:

[www.logisplus.ch](http://www.logisplus.ch)

Susanne Hofer, Logis plus AG, und Daniel Messerli, Ernährungsberater, im Gespräch

# «Das Essen muss unseren Gästen Freude bereiten, das ist unser wichtigstes Ziel»

**Susanne Hofer, womit verwöhnen Sie die Bewohnerinnen und Bewohner heute Mittag?**

**Susanne Hofer:** Heute Mittag standen Lachsforellenfilets mit Zitronenmarinade auf dem Speiseplan, mit Salzkartoffeln und Zucchetti, die Bewohnerinnen und Bewohner unserer Institution haben zudem die Möglichkeit, sich am Buffet einen Salat nach eigenen Wünschen zusammenzustellen. Menübestandteile sind stets Fleisch oder Fisch, eine Sättigungsbeilage und Gemüse, dreimal wöchentlich servieren wir zudem ein Dessert.

**Was sagen Sie, Daniel Messerli, als Ernährungsberater zu diesem Menü?**

**Daniel Messerli:** Zuerst einmal möchte ich klarstellen, dass ich als Ernährungsberater keine Erbsen zählen mag. Wenn von Ernährungsberatung die Rede ist, haben viele Leute eine falsche Vorstellung von unserer Aufgabe, unserer Tätigkeit. Es geht zum Beispiel nicht darum, das von Frau Hofer genannte Mittagsmenü grammgenau zu analysieren, eben die Erbsen zu zählen, vielmehr steht die Qualität der Speisen im Zentrum, deren altersgerechte Zubereitung. So sollte das Gemüse weich sein, das Fleisch nicht trocken und faserig, sondern weich und gut zu beissen, es sollten genügend proteinhaltige Speisen serviert werden, das ist sehr wichtig, und da die Geschmacksrezeptoren im Alter nachlassen, sollten die Speisen gut gewürzt, aber auch nicht zu salzig sein. Das sind, kurz zusammengefasst, die wichtigsten Punkte, die wir als Qualitätskriterien im Projekt «Zäme schaffe u fein ässe» formuliert haben und von denen sowohl die Bewohnerinnen und Bewohner als auch die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes profitieren.

**Vielleicht gänzlich unberechtigt, tragen manche noch immer das Bild lieblicher «Kantinenkost» mit sich herum – und sehen dieses auch vor sich, wenn von einem Heim oder von einem Spital die Rede ist. Wer auf die Teller blickt, die Ihre Küche verlassen, Frau Hofer, wird aber eines Besseren belehrt.**

**Susanne Hofer:** Ja, denn auch bei uns lautet der Grundsatz «Das Auge isst mit», ja wir haben ihm sogar noch grössere Bedeutung beizumessen, denn ältere Menschen sitzen oft ohne grossen Appetit am Tisch. Die Bewohnerinnen und Bewohner frühstücken meistens gerne, sind nach der langen Nacht hungrig und durstig, am Mit-

tagstisch aber ist ihr Appetit deutlich kleiner. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Portionen schön angerichtet werden. Präsentieren wir die Mahlzeiten nicht attraktiv genug, erreichen wir das Ziel einer ausgewogenen und ausreichenden Ernährung nicht, weil die Kundinnen und Kunden gar keine Lust verspüren, überhaupt zu essen.

**Daniel Messerli:** Ich glaube, da findet grundsätzlich ein Umdenken statt. Die Sensibilität für Qualität hält in immer mehr Institutionen Einzug, gerade auch im Bereich der Pflege. Interessanterweise verfügen wir heute auch über viel mehr Informationen als früher. So weiss man zum Beispiel, dass Bewohnerinnen und Bewohner eines Altersheims mit grösserem Appetit essen, wenn sich eine Kindertagesstätte im Haus befindet, die Menschen also von Kindern umgeben sind. Bei Demenzkranken kann ein Aquarium im Essraum den Appetit der Patienten positiv beeinflussen.

**Im Leitbild der Logis plus AG ist von altersgerechter, ausgewogener Ernährung die Rede, gleichzeitig sollen aber individuelle generationenspezifische Wünsche berücksichtigt werden. Widerspricht sich das nicht, etwa mit Blick auf Wurst und «Hamme»?**

**Daniel Messerli:** Wenn man an Dogmen festhält schon, aber gerade das wollen wir nicht, vielmehr interessiert uns, dass die alten Menschen über die Wurst zu wichtigen Proteinen kommen. Natürlich ist Übergewicht auch ein Problem, aber eine ausreichende Energiezufuhr ist enorm wichtig. Stimmt der Proteinumsatz, werden Wohlbefinden und Gesundheit in verschiedenster Hinsicht positiv beeinflusst. Wir verfolgen hier also einerseits das Ziel, einer Mangelernährung vorzubeugen – heute gilt jede vierte Person im höheren Alter als mangelernährt –, und wollen andererseits auf die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner bzw. der Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes eingehen.

**Und diese Bedürfnisse ändern sich laufend?**

**Daniel Messerli:** Genau. Wurst und «Hamme» werden wahrscheinlich anderen Gerichten weichen, wenn nachfolgende Generationen unsere Dienstleistungen in Anspruch nehmen werden, die Generation der sogenannten «Babyboomer» beispielsweise oder auch Ausländerinnen und Ausländer. Wir müssen die Bedürfnisse unserer Gäste sehr aufmerksam verfolgen und bereit sein, die



Daniel Messerli, Ernährungsberater, und Susanne Hofer, Ressortleiterin Hotellerie Logis plus AG.

Menüplanung entsprechend anzupassen. Denn anders als wir, die wir nach einem Restaurantbesuch wieder selber kochen oder anderswo essen gehen können, haben unsere Gäste keine Wahl, sie sind auf unsere Küche angewiesen. Hier tragen wir eine grosse Verantwortung, einem Koch bietet sich aber auch eine faszinierende Vielfalt und die Chance, mit seinen Gästen regelmässig ins Gespräch zu kommen. Wir können die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner ja nur gut kennen und darauf reagieren, wenn gerade auch die Köche in regelmässigem Kontakt mit den Bewohnerinnen und Bewohnern stehen.

**Susanne Hofer:** Aus diesem Grund holen wir auch bei den Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes regelmässig Rückmeldungen ein: Sind sie zufrieden mit den Mahlzeiten, vermissen sie etwas, haben sie andere Wünsche oder allgemein Anregungen? Bei den Bewohnerinnen und Bewohnern gestaltet sich dies etwas einfacher, weil man sich täglich begegnet im Haus und weil wir sie auch zu Besprechungen mit der Menü-Planungsgruppe einladen. Natürlich ist es schwierig, allen Wünschen gerecht zu werden, zumal wir in den Häusern Stapfen und Lilienweg die Mahlzeiten nun einheitlich planen. Da die Bewohnerinnen und Bewohner abends zwischen verschiedenen Mahlzeiten wählen können, sind wir doch sehr flexibel und nahe an den Bedürfnissen und Wünschen unserer Gäste, das hat sich sehr bewährt. Ich muss auch betonen, dass wir es nie mit ausgefallenen Wünschen zu tun haben.

**Daniel Messerli:** Das wird sich in Zukunft vielleicht ändern, wenn anspruchsvollere Generationen bei uns zu Gast sein werden oder wenn eine Mehrheit abends ein grosses Menü wünschen wird und mittags nur einen kleinen Imbiss. Unsere Essgewohnheiten ändern sich – und genauso werden wir künftig auf andere Wohnheiten und Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner bzw. der Kundinnen und Kunden

**«Präsentieren wir die Mahlzeiten nicht attraktiv genug, erreichen wir das Ziel einer ausgewogenen und ausreichenden Ernährung nicht.»**

Susanne Hofer

des Mahlzeitendienstes reagieren müssen.

**Welches sind die gegenwärtigen Vorlieben Ihrer Gäste?**

**Daniel Messerli:** Klassiker wie Apfelfrösti, Kartoffeln jeglicher Art, Suppen, Fruchtkuchen, Älplermakronen, «Ghackets und Hörnli», die traditionelle Schweizer Küche eben...

**Susanne Hofer:** ...auch Spaghetti mit Tomatensauce oder Spaghetti Bolognese kommen gut an, Tortellini oder Agnellotti hingegen haben es schwieriger, weil die Bezeichnungen nicht verstanden werden, solche Gerichte müssen wir immer gut erklären im Speisesaal. Sehr beliebt sind unsere Spezialitätenwochen. Soeben hatten wir «Schweizer Woche», das kam enorm gut an. Ein Bewohner meinte, er habe seit langem nicht mehr so gut gegessen. Damit haben wir unser wichtigstes Ziel erreicht: Das Essen muss Freude bereiten.

**Sie beraten die Logis plus AG im Bereich der Qualitätsentwicklung, Daniel Messerli, was bedeutet das konkret?**

**Daniel Messerli:** In unserem heutigen «Qualitätszirkel» haben wir zum Beispiel diskutiert, wie sich erkennen lässt, ob jemand gefährdet ist, unter Mangelernährung zu leiden. Ein anderes Beispiel ist der Umgang mit Schluckstörungen und ein wichtiges Thema ist auch die Umgebung, die Atmosphäre: dass der Raum gelüftet ist und einladend wirkt, dass die Tischgemeinschaften stimmen, dass jemand also nicht mit einer Person am Tisch sitzen muss, die er nicht mag.

**Susanne Hofer:** Das sind enorm wichtige Punkte. Manchmal sind es allein Bewegungen des Gegenübers, die eine Bewohnerin oder einen Bewohner am Weiteressen hindern. Die Gründe der Appetitlosigkeit herauszufinden, ist nicht einfach und erfordert unsere ganze Aufmerksamkeit. Auch die Dekoration der Tische, die Wahl der richtigen Teller – solche mit einem etwas höheren Rand zum Beispiel erleichtern das «Beladen» der Gabel oder des Löffels – wirken sich auf das Essverhalten aus. Solche Fragen und weitere Aspekte der Qualität im Bereich Ernährung diskutieren und dokumentieren wir – die beiden Küchenchefs, die Bereichsleiterinnen Pflege und ich – mit Daniel Messerli im erwähnten interdisziplinären «Qualitätszirkel».

**Die Küche, haben Sie uns in diesem Gespräch aufgezeigt, steht im Zentrum des Hauses, das Essen hat einen sehr hohen Stellenwert.**

**Susanne Hofer:** Das ist so. Wenn das Essen nicht stimmt, wirkt sich das auf die Lebensqualität aus.

**Daniel Messerli:** Es dreht sich sehr vieles um das Essen in einem solchen Haus, und beim Essen fühlen wir uns alle als Expertinnen und Experten. Aus diesem Grund findet oft keine Entwicklung statt, weil Situationen von den einzelnen Beteiligten völlig unterschiedlich beurteilt werden und letztlich nicht gehandelt wird. Deshalb ist es zentral, dass alle am gleichen Strick ziehen, dass wir dieselben Ziele anstreben und auf Fragen, die uns der Alltag stellt, gemeinsam Antworten finden.

Interview: Iwan Raschle, Regi Zehnder

**«Wir müssen die Bedürfnisse sehr aufmerksam verfolgen und bereit sein, die Menüplanung entsprechend anzupassen.» Daniel Messerli**

SPITEX RegionKöniz und Logis plus AG:

# Gemeinsam möglichst nahe an den Bedürfnissen der Bevölkerung

Vor einem Jahr beschrieb SPITEX-Präsidentin Annegret Höschele die Strategie der engen Zusammenarbeit zwischen SPITEX RegionKöniz und Logis plus AG damit, statt eines grossen Dampfers viele kleine Boote auf den Weg zu schicken, die überall dort ihr Glück suchen, wo die Kapitäne es vermuteten. Um bei diesem Bild zu bleiben: In welchen Gewässern waren Sie, Frau Schiltknecht und Herr Leuthold, im letzten Jahr gemeinsam unterwegs – und haben die Kapitäninnen und Kapitäne Ihrer Boote gefunden, wonach sie suchten?

**Hanna Schiltknecht (SPITEX RegionKöniz):** Es gibt einen ganzen Strauss von Kooperationen, Begegnungen und gemeinsamen Themen. SPITEX und Logis plus haben an einem Konzept zum Thema Schmerzbewältigung gearbeitet, wir führten einen Info-Nachmittag für Seniorinnen und Senioren durch, ebenso eine Veranstaltung für angehende Studierende an der Höheren Fachschule für Pflege, und schliesslich setzten wir unsere Kooperationen in den Bereichen Weiterbildung und Pflegematerial-Einkauf fort. Gemeinsam unterwegs waren wir im letzten Jahr auch auf einer ganz anderen Ebene: Wir beauftragten die Logis plus verschiedene Male mit dem Catering an Veranstaltungen – und waren jedes Mal beeindruckt von der hohen Qualität

sowohl der Küche als auch der Bedienung.

**Urs Leuthold (Logis plus AG):** Der regelmässige Austausch ist sehr wertvoll und wird auch von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern geschätzt. Auch die gemeinsamen Auftritte an Veranstaltungen sind für beide Organisationen und nicht zuletzt für die Teilnehmenden ein Gewinn. Unser erster Anlass, an dem wir gemeinsam auftraten, wurde vom Altersheimverein der Gemeinde Köniz organisiert und fand unter dem Titel «SPITEX oder Heim – beides kann richtig sein» statt. An diesem Infoanlass nahmen gegen 300 Personen teil. Sie hatten die Gelegenheit, Fragen zu stellen, lernten die breit gefächerten Angebote beider Organisationen kennen und erhielten nützliche Entscheidungshilfen.

**Hanna Schiltknecht:** Und dies frühzeitig, also nicht erst dann, wenn die Gebrechlichkeit so hoch ist, dass plötzlich alles sehr schnell gehen muss. Dank solcher Veranstaltungen, die wir übrigens jährlich durchführen werden,

«Der regelmässige Austausch ist sehr wertvoll.»  
Urs Leuthold

haben Interessierte nicht zuletzt auch die Möglichkeit, die Verantwortlichen beider Institutionen kennenzulernen, sich ein Bild der Menschen zu machen, die bei der SPITEX und bei der Logis plus arbeiten.

**Ihre Mitarbeitenden, Frau Schiltknecht, besuchen täglich Menschen, die trotz Pflegebedürftigkeit noch zu Hause leben. Kommt dabei auch die Ernährung zur Sprache, das zu anstrengend werdende/gewordene Selber-Kochen?**

**Hanna Schiltknecht:** Die Ernährung ist zentral in der ambulanten Pflege. Wenn sie nicht mehr gewährleistet ist, kann eine pflegebedürftige Person nicht mehr zu Hause gepflegt und betreut werden – und dies stellt das selbstständige Wohnen in Frage. Wir können Betroffenen hier zum Glück eine breite Palette von Möglichkeiten anbieten oder vermitteln, vom Mahlzeitendienst über offene Mittagstische bis zur Unterstützung beim Einkaufen oder Kochen.

**Stehen Kocheinsätze von SPITEX-Mitarbeitenden nicht in Konkurrenz zum Mahlzeitendienst der Logis plus?**

**Urs Leuthold:** Nein, es sind vielmehr sich ergänzende Angebote, die es ermöglichen, sehr nahe auf die individuellen Bedürfnisse von Pflegebedürftigen einzugehen.



**Hanna Schiltknecht, MHA,** ist Geschäftsführerin der SPITEX RegionKöniz

**Urs Leuthold, dipl. Gerontologe,** ist Geschäftsführer der Logis plus AG

«Die Ernährung ist zentral in der ambulanten Pflege.» Hanna Schiltknecht

die Lieferung von warmem Essen oder von aufwärmbaren fertigen Gerichten des Mahlzeitendienstes das geeignetere Unterstützungsangebot.

**Urs Leuthold:** Ein grosser Vorteil des Mahlzeitendienstes ist sicher, dass die ausgewogene Ernährung gesichert werden kann, ohne dass jemand die Selbstständigkeit aufgeben muss.

**Was bedeutet der Entscheid, den Mahlzeitendienst der Logis plus AG auch in Wabern anzubieten, für die SPITEX RegionKöniz?**

**Hanna Schiltknecht:** Wir können nun auch unseren Kundinnen und Kunden in Wabern – wie allen anderen Kundinnen und Kunden in der Gemeinde Köniz – ein verlässliches und qualitativ hochstehendes Angebot empfehlen, das ihnen eine ausgewogene Ernährung unter Wahrung der Selbstständigkeit ermöglicht. (ir)

Unterwegs mit dem Mahlzeitendienst – eine Reportage

## Eine tägliche schöne Mittagsüberraschung

Draussen begrüsst uns ein trister, kalter Herbstmorgen. Wir sind unterwegs zur Logis plus am Lilienweg, um den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Mahlzeitendienstes ein wenig über die Schultern zu schauen und Guido Faina auf seiner Tour – dem «Cher» – durch Köniz zu begleiten. Vor dem Eingang zur Küche kommt uns durch die nur einen Spalt geöffnete Tür ein angenehmer Duft von frisch gekochten Speisen entgegen, der uns – trotz des noch frühen Morgens – bereits den Magen knurren lässt. Hier werden die leckeren Gerichte für das heutige Mittagmenü im Alters- und Pflegeheim vorbereitet. Im Gegensatz zur Küche ist es im Ess-Saal sehr ruhig. Die letzten Frühstücksgäste geniessen entspannt ihr

Brötchen und ihren Milchkaffee und starten langsam in den Tag.

Zusammen mit Guido Faina beladen wir den Wagen mit den vom Küchenpersonal vorbereiteten Mahlzeitenboxen und machen uns auf den Weg zu unserer ersten Kundschaft. Guido Faina ist schon seit 19 Jahren bei der Logis plus am Lilienweg im technischen Dienst tätig und unter anderem zuständig für den Lieferservice des Mahlzeitendienstes. Morgens ist er vorwiegend mit dem Ausliefern des Mittagessens beschäftigt. Dies empfindet er als eine sehr dankbare Aufgabe: «Bei den Kundinnen und Kunden bin ich immer gerne gesehen.» Wenn es ihre Gesundheit erlaube, empfangen sie ihn in freudiger Erwartung auf



Elsbeth und Hans Fankhauser.

das tägliche Mittagessen bereits an der Haustüre.

Die Fahrt geht durch die herbstlich vernebelten Strassen der sogenannten Gartenstadt von Köniz und endet vor dem Haus des Ehepaars Elsbeth und Hans Fankhauser-Friedli. Hans Fankhauser öffnet uns strahlend die Haus-

türe, nimmt das heutige Mittagessen entgegen und heisst uns einzutreten. Wir gelangen in einen mit bunten Vogeltapeten dekorierten Vorraum und vergessen sogleich Kälte und Nebel. Das Ehepaar wohnt bereits seit 1960 am Rosenweg und ist seit über 60 Jahren verheiratet. Trotz ihres hohen Alters sind Elsbeth und Hans Fankhauser immer noch sehr aktiv. Nachdem sich Frau Fankhauser vor einem Jahr einer Knieoperation hatte unterziehen müssen, beanspruchten die beiden sehr gerne das Angebot des Mahlzeitendienstes – bis heute. Natürlich sei das Essen nicht immer genau nach ihrem Gusto, manchmal habe es vielleicht etwas zu wenig Sauce oder für Hans Fankhauser sei die Rösti etwas gar klein portioniert gewesen. Seit der

Koch zu einem persönlichen Gespräch vorbeigekommen sei, klappe das nun aber wunderbar. Sehr gerne macht Elsbeth Fankhauser aber täglich noch einen frischen Salat zur bereits gelieferten Mahlzeit, und was ihr immer grosse Freude bereite, sei der wunderschön angerichtete Teller. Durch die wöchentlichen vegetarischen Gerichte lerne man auch noch in ihrem Alter neue Geschmacksrichtungen kennen, meistens sei das gerne willkommen. «Nur Pak choi», räumt sie lachend ein, «dieses etwas gar geschmacklose Gemüse, das möchte ich eigentlich lieber nicht mehr auf dem Teller haben.»

Weiter auf der Tour bringen wir Margrit Schäfer ihre heutige Mittagsmahlzeit, die sie sich seit etwas mehr als



Das auf dem Ofen-Tableau angerichtete Mittagessen.



Einer der Köche verschliesst die Teller sicher.



Aufladen der Mahlzeitenboxen an der Rampe zur Küche.



Guido Faina auf dem Weg zur Kundschaft.

einem Jahr – ausser sonntags – täglich nach Hause liefern lässt. Sie war als Betriebsleiterin einer Kantine beim Schweizerischen Volksdienst tätig und weiss daher ganz genau, was organisatorisch hinter einer solchen Dienstleistung steckt. Auch sie schwärmt von den sehr schön präsentierten Menü-Tellern. Nur die gehackten Fleischgerichte, die seien ihr «einfach meistens zu scharf». Und zu einem panierten Quorn-Schnitzel mit Kartoffelstock wünsche sie sich Sauce, «das konnte ich so trocken einfach nicht essen». Aber eigentlich könne sie nicht klagen, das Essen schmecke ihr grundsätzlich sehr gut und sei sehr ausgewogen. Wenn sie einen Wunsch bezüglich Menüwahl frei hätte –, dann wünschte sie, Quorn und Kartoffelstock nur noch mit Sauce zu erhalten.

Nur ungefähr 20 Minuten Fussweg vom Lilienweg entfernt wohnt die bald 90-jährige Hilda Gerber seit den 60er-Jahren in ihrem gemütlichen Einfamilienhaus. Sie sitzt drinnen in der Stube und begrüsst uns am wohligh knisternden Kaminfeuer, das sie sich in kalten Tagen gerne anzündet, um hier zu lesen oder etwas fern zu sehen. Kochen mag sie sich selber nicht mehr, das sei einfach ein zu grosser Aufwand für eine Person, und auch das Einkaufen sei in ihrem hohen Alter zu

anstrengend geworden. So bezieht sie seit ungefähr fünf Jahren den Mahlzeitendienst, bis vor zwei Jahren auch für ihren inzwischen verstorbenen Mann. «Das Essen», lobt Hilda Gerber, «schmeckt mir immer vorzüglich.»

Früher backte Hilda Gerber leidenschaftlich gerne Kuchen, heute fehlen dafür Kraft und vor allem genügend Kuchen essende Gäste. Einen «kleinen Luxus» aber kann sich Frau Gerber noch immer gönnen: Jeden Samstagmorgen lässt sie sich von einem Taxi in die Stadt fahren, um dort etwas durch den Markt zu gehen und im Loeb etwas zu «schnouse». Ab und zu gönne sie sich ein paar neue Haarnadeln oder was sie sonst gerade «gluschte». In der Lebensmittelabteilung kaufe sie sich frisches saisonales Gemüse und Früchte, und ab und zu dürfe es auch einmal ein Plättli Salami sein. Zu diesem wöchentlichen Ausflug in die Stadt gehört ebenso der Besuch im Café Gfeller, wo sie zusammen mit ihrer Tochter, der Schwiegertochter und manchmal auch der Enkelin und deren Freundin einen Kaffee trinken geht, sich die neuesten Geschichten erzählen lässt und gemütlich mit ihren Liebsten zusammensitzt. Wenn es das Wetter zulässt, macht sie sich sonntags zu Fuss auf den Weg zur Logis plus am Lilienweg und geniesst zusammen mit ihrer dort wohnhaften



Hanna Wenger.

Freundin das Mittagessen. Hier kann sie sich dann vielleicht auch einmal die knusprigen Pommes frites schmecken lassen, die auf ihrem «Wunschzettel» stünden, leider vom Mahlzeitendienst aus aufwärm-technischen Gründen aber nicht angeboten werden können.

Hanna Wenger, die in Thun aufgewachsen ist, begrüsst uns kurz darauf frisch frisiert in ihrer kleinen, gemütlichen und mit vielen Erinnerungstücken dekorierten Wohnung im Spiegel oberhalb von Köniz. «Der Start in den neuen Tag ist immer so schön, wenn ich das Klopfen und die herzliche Begrüssung der Mahlzeitendienst-Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter höre», freut sich Hanna Wenger. Dies sei der erste Aufsteller des Tages mit einem Überraschungspaket noch dazu, denn manchmal schaue sie erst auf den Teller, wenn sie ihn aus dem Induktionsgerät nehme.

Die währschafte und herzhaftes Küche, vor allem die Rüebli oder das Lauchgemüse, das sie früher selber auch gerne gekocht hatte, schätze sie sehr, lobt Hanna Wenger. Es sei nie etwas dabei, das ihr nicht schmecke, und was sie wirklich nicht möge, wie zum Beispiel Zunge, habe man anstandslos von ihrem Speiseplan gestrichen. Auch der täglich gewünschte Salat sei immer dabei. Klagen könne sie keineswegs, der Koch habe genau die richtige Art zu kochen, einfach so wie man es sich von früher gewohnt sei.

Selber einzukaufen und zu kochen sei ihr leider nicht mehr möglich – was sie an Lebensmitteln noch benötige, werde von ihrer Tochter besorgt. Sonntags lässt sie sich von ihrer Familie gerne ins Restaurant ausführen und ab und zu koche ihr Schwiegersohn und lade sie zu einem Überraschungs-Essen ein. So sei das Mittagessen über die ganze Woche hinweg eine wunderbare Abwechslung.

Am Lilienweg herrscht in der Küche inzwischen Mittagshektik, und erneut locken feine Gerüche. Nach so vielen Gesprächen über die Kochkünste des Logis-plus-Teams würden wir nun gerne den Mahlzeitendienst beanspruchen, zwingend mit herzlichem Lieferservice bis nach Hause an den Küchentisch ... *Regi Zehnder*

News

TanzCafé für an Demenz erkrankte Personen

Wir laden an Demenz erkrankte Menschen der Gemeinde Köniz sowie deren Angehörige herzlich dazu ein, an einer unserer TanzCafé-Veranstaltungen teilzunehmen. Eine Live-Musik wird ein Repertoire an bekannten und volkstümlichen Stücken spielen, dazu werden wir ein schmackhaftes «Zvieri» servieren. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können bei Bedarf einen Transportdienst beanspruchen, der sie abholt und wieder nach Hause bringt. Die Veranstaltungen sind für demenzkranke Menschen und deren Angehörige kostenlos. Begleitung und Betreuung durch die Mitarbeiterinnen der Logis plus AG.

**Ort:** Lilienweg 7+9, 3098 Köniz  
**Zeit:** Sonntag, 14.00–16.00 Uhr  
**Nächste Veranstaltungen:** 27. Januar 2013 und 21. April 2013

Weitere Daten finden Sie auf unserer Website [www.logisplus.ch](http://www.logisplus.ch).  
**Anmeldungen am Empfang des Alters- und Pflegeheims Lilienweg** oder telefonisch: 031 978 60 60

Benedikt Weibel: Referat in Köniz

Im Rahmen einer Informationsveranstaltung der «Senioren Köniz» wird **Benedikt Weibel** in Köniz auftreten.



Der ehemalige Präsident der Generaldirektion SBB fasst sich seit Jahren mit Fragen der Personalführung und des Managements. An dieser Veranstaltung lernen wir die private Seite des allseits beliebten Referenten kennen. Er stellt sich persönlich vor und nimmt zu folgenden Fragen Stellung:

- » Wie bereite ich meine Pensionierung vor?
- » Auf welchen Gebieten bin ich seit meiner Pensionierung tätig und wie gestalte ich meine Freizeit?
- » Welchen Stellenwert hat meine Familie?
- » Wie ist mein Verhältnis zum Älterwerden?

Am Schluss der Veranstaltung besteht die Möglichkeit, Benedikt Weibels Bücher von ihm signieren zu lassen.

**Donnerstag, 14. März 2013, 19.30 Uhr, Aula Oberstufenzentrum Köniz, Schwarzenburgstrasse 319**

Einladung zu einer öffentlichen Informationsveranstaltung  
**SPITEX oder Heim – beides kann richtig sein**

**30. Mai 2013, 17.00–18.30 Uhr**  
**Grosser Saal, Lilienweg 7+9, Köniz**  
 Ausführungen von Hanna Schiltknecht, Geschäftsführerin SPITEX RegionKöniz, und Urs Leuthold, Geschäftsführer Logis plus AG. Anschliessend Fragen und Diskussion.



Übergabe der Mahlzeitenboxen.



Elsbeth Fankhauser freut sich über den «gluschtig» angerichteten Teller.



Zurück bei der Logis plus AG werden die Boxen geleert, wird das Geschirr gereinigt und alles wieder bereit gemacht für den nächsten Tag.

Generationenübergreifendes Briefprojekt

Briefe verbinden Generationen

Anfang des Jahres meldete sich Herr Gautschi, Lehrer im Wylergut, bei uns im Bereich Aktivierung der Logis plus AG mit der Idee, ein generationenübergreifendes Briefprojekt durchzuführen. Beteiligt waren 21 Kinder aus seiner 5. Klasse und 21 Bewohnerinnen und Bewohner aus den beiden Häusern Lilienweg und Stapfen. Die Idee von Herrn Gautschi war es, auf eine spannendere Art und Weise als mit Diktaten und Aufsätzen – mit Hilfe des Briefeschreibens – den Kindern das Schreiben schmackhaft zu machen. Krönender Abschluss sollte dann ein persönliches Kennenlernen bei einem Zvieri sein.

Die Idee begeisterte uns, wussten wir doch, dass die Bewohnerinnen und Bewohner von generationenübergreifenden Projekten immer sehr profitieren. Es ist nicht nur die grosse Freude, einen Brief zu erhalten, auch die Auseinandersetzung mit der jüngeren Generation und deren Interessen bewegte die Briefschreiberinnen und -schreiber und regte zu Diskussionen an. Das Schreiben des ersten Briefes war mit viel Skepsis

begleitet, befürchteten die Schreibenden doch, ihre Lebensgeschichte sei für die junge Generation nicht spannend genug.

Um so grösser war die Freude, als die ersten Antworten am Lilienweg und im Stapfen eintrafen. Die Fünftklässlerinnen und Fünftklässler bekundeten darin grosses Interesse und erzählten den Bewohnerinnen und Bewohnern von ihren Familien, von Freizeitbeschäftigungen und besonderen Ereignissen im Alltag. Es war nicht nur das Geschriebene, das die Briefe für die Bewohnerinnen und Bewohner zum Erlebnis machten. Die Briefe waren in jeder Hinsicht kreativ und schön gestaltet.

**Persönliches Kennenlernen**

Höhepunkt dieses Projektes war, wie bereits erwartet, das persönliche gegenseitige Kennenlernen bei einem gemeinsamen Zvieri. Mit grosser Spannung erwarteten die Kinder die Bewohnerinnen und Bewohner mit einer Rose und einem kleinen persönlichen Geschenk. Die Freude darüber war riesig. Nach



einem gemeinsamen Lied servierten die Fünftklässler das Zvieri. Die ganze Zeit über fanden rege Gespräche statt. Zum Ausklang des Nachmittags sang die Schulklasse noch drei Lieder, von diesen modernen Präsentationen waren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sehr beeindruckt.

Rückblickend war dieses Projekt für alle Beteiligten eine Bereicherung. Jung und Alt wurden gefordert, aber auch

mit neuen Eindrücken beschenkt. Das Projekt führte zu der Erkenntnis, dass trotz des Altersunterschiedes gemeinsame Interessen vorhanden sind und mit wenig Aufwand Generationen verbunden werden können. Die Brieffreundschaften gingen zum Teil über das Projekt hinaus und wirken somit nicht nur in den Erinnerungen der Teilnehmenden nachhaltig.

*Graciela Wyss  
 Dipl. Aktivierungsfachfrau*