

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 87 (2016)
Heft: 5: Inklusion bei Demenz : Teilhabe am Leben auch mit Einschränkungen

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

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

Ernährung fördern bei Menschen mit Behinderungen



Annette Damag /
Helga Schlichting
**Essen – Trinken –
Verdauen**
Förderung, Pflege und
Therapie bei Menschen
mit schwerer Behinderung,
Erkrankung und im Alter



2016. 136 S.,
67 Abb., 15 Tab., Kt
CHF 39.50
ISBN 978-3-456-85342-0
AUCH ALS E-BOOK

Im Alltag von Menschen mit körperlichen und geistigen Beeinträchtigungen spielen Essen und Trinken eine zentrale Rolle. Angesprochen werden Menschen mit Mehrfachbehinderungen, im Wachkoma und mit kognitiven Behinderungen wie Demenz. Das Praxishandbuch bietet Informationen zur Ernährungsförderung und -unterstützung bei Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen für Angehörige, Pflegende, Ergo-, Logotherapeuten, Heil- und Sonderpädagogen.

www.hogrefe.com

 **hogrefe**

CURAVIVA.CH
EINKAUFSPÖOL - RÉSEAU D'ACHATS

Zusammen sind Sie stark!

Koordination von Gruppeneinkäufen

Der Einkaufspool für CURAVIVA
Mitglieder

Tel. 0848 800 580 - curaviva@cades.ch
www.einkaufcuraviva.ch

Ausgeführt durch
Realise par 

Wir suchen Mehrfamilienhäuser oder Wohnbauland

AB CHF 5 Mio. bis CHF 30 Mio. pro Objekt

Region: Deutschsprachige Schweiz

Gerne möchten wir Ihnen dies abkaufen.

SPEH+PARTNER IMMOBILIEN AG
Tel. 055 410 26 26

PUBLIREPORTAGE

«Optimahl-Vital» – Genuss in vertrauter Form

Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden vergeht die Freude am Essen, dass es zur körperlichen und psychischen Belastung wird. Die immer gleichen Kugeln pürierter Nahrungsmittel sind «Appetit-Killer». Heute erwarten Dysphagie-Patienten pürierte Speisen in realitätsnahen Formen, allerdings ist das nicht ohne grossen zeitlichen und personellen Mehraufwand verbunden.

«Optimahl-Vital» die Alternative zur arbeits- und zeitaufwendigen Zubereitung von pürierter und realitätsnaher Kost: Das Ernährungs-Programm aus tiefgekühlten pürierten Speisen in vertrauten Formen mit hoher Gästezufriedenheit kombiniert heisst «Optimahl-Vital» und ist in der Schweiz exklusiv bei Gmür AG erhältlich. Damit können Sie pürierte Kost in realitätsnahen Formen anbieten, die sie nur noch im Kombi-Dämpfer während 10 Minuten bei 120 Grad Celsius regeneriert müssen und sind dann servierfertig! Das Sortiment umfasst einen 2 Wochen Ernährungsplan mit über 20 Produkten und können bei Dysphagie-Stufe 2 bis 5 serviert werden.

- Die Freude am Essen wird durch die gleichbleibend hohe Qualität und den ausgezeichneten Geschmack der Speisen unterstützt.
- Die optisch ansprechende Präsentation in ursprünglicher Form der Gerichte steigert so die Lebensqualität.
- Das Alltagserlebnis am gemeinsamen Tisch im Heim oder Spital wird auch für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden geschätzt.
- Die nährstoffoptimierte Zusammensetzung der Speisen sorgt für eine ausgewogene und gesunde Ernährung auch im hohen Alter.
- Die Speisen sind frei von Zusatzstoffen, der Speiseplan ist Eiweiss – bilanziert und der Fehl- oder Mangelernährung wird vorgebeugt.

«Optimahl-Vital» ist eine echte und nachhaltige Erleichterung für die Küchenbrigade und ein Genussvorteil für die Gäste, denn:

- Die hohe Mise-en-place-Stufe spart Arbeitszeit und Kosten. Die Produkte sind perfekt portioniert, kalkuliert und reduzieren den Verderb.
- Dank einfachem und schnellem Handling ist eine absolute Geling-Sicherheit gewährleistet. Die Vielfalt der Produkte ermöglicht viel Abwechslungsreichtum im Speiseplan.

Das Sortiment kann auch in Hotel- und Gastro- Betrieben angeboten werden. Dank der langen Haltbarkeit der tiefgekühlten Produkte muss kein Verderb in Kauf genommen werden.



Gmür
FOOD FOR WINNERS