



Pure Health Care

Décembre 2024

P. 3

Manger avec plaisir:
Cuisine créative en
cas de dysphagie

P. 14

La thérapie par compression:
Connue de tous, mais quand et
comment aide-t-elle exactement?



Des soins à l'optimisation des processus

Chères lectrices, chers lecteurs,

Il y a plus de 25 ans, j'ai commencé ma carrière dans le secteur des soins, en me spécialisant dans la prise en charge des grands brûlés. Au fil des années, j'ai constaté que la charge administrative du personnel soignant n'a cessé d'augmenter. Plutôt que de se concentrer entièrement sur les soins aux patients, beaucoup sont désormais responsables de l'acquisition et de la gestion du matériel. Or, ces tâches importantes nécessitent un temps précieux qui fait ensuite défaut pour les soins. J'ai moi-même constaté que j'effectuais de plus en plus de travail administratif.

Aujourd'hui, je travaille comme conseiller spécialisé chez WEBSTAR, où je me consacre à l'optimisation des processus dans le domaine des soins. Ma démarche débute par une analyse des défis sur le terrain. En collaboration avec la pharmacie Zur Rose,

nous mettons au point des solutions visant à optimiser l'approvisionnement en matériel et vous proposons une assistance pour la facturation des produits LiMA. Ainsi, vous n'avez plus à facturer vous-même et disposez ainsi de plus de temps pour les soins.

Je propose également des formations sur l'utilisation correcte des produits et vous accompagne sur le terrain sur les thèmes de l'incontinence. Ensemble, nous nous assurons que vous disposez des bons produits.

Notre brochure contient des articles passionnants sur l'incontinence, le traitement des plaies et la dysphagie. À partir de la page 4, l'expert Markus Gübeli vous explique par exemple en quoi les concepts innovants de smooth food permettent aux personnes souffrant de troubles de la déglutition de retrouver le plaisir de manger. Vous pouvez en outre participer à notre concours et remporter un séminaire dans un établissement médico-social.

Je vous souhaite une agréable lecture.

Franko Romito, Key Account Manager Health Care



Dysphagie

Manger avec plaisir: cuisine créative en cas de dysphagie

Manger est un plaisir de la vie, surtout à un âge avancé. Pour les résidentes et résidents qui ont des difficultés à déglutir, cela ne va toutefois pas de soi. C'est là qu'intervient une cuisine innovante, à la fois nourrissante et attrayante.

Les troubles de la déglutition touchent de nombreuses personnes âgées dans des établissements de soins. Ils peuvent avoir de graves conséquences telles que la malnutrition et l'isolement social. Les cuisines des établissements médico-sociaux sont confrontées au grand défi de préparer un repas équilibré qui peut être consommé en toute sécurité, tout en apportant du plaisir et invitant à la dégustation.

Une préparation créative et soignée des repas améliore considérablement la qualité de vie des pensionnaires. Contrairement à la purée classique, qui donne généralement des résultats peu attrayants, il existe des façons intéressantes de concevoir des plats tant faciles à ingérer qu'appétissants. Des ustensiles tels que les moules en silicone permettent de présenter les purées dans leur forme originale, ressemblant alors à des légumes ou même à de la viande. Les couleurs et les textures jouent également un rôle décisif. Une assiette colorée éveille les sens et transforme le repas en une expérience visuelle. Dresser les plats dans des

couleurs bien assorties et des textures différentes stimule le sens du goût et favorise l'appétit et le plaisir de manger. Cela est particulièrement important pour les personnes souffrant de troubles de la déglutition, car elles ont tendance à manger moins.

Intégrer des plats sains et joliment présentés au menu constitue non seulement une marque de considération à l'égard des résidentes et résidents, mais contribue également à leur bien-être et à leur santé. Ce changement positif dans la culture alimentaire au sein des établissements médico-sociaux répond aux besoins non seulement physiques, mais aussi psychiques des personnes âgées. Des sourires autour de la table de la salle à manger sont souvent la preuve que la cuisine est sur la bonne voie.



Plat préparé avec des moules en silicone (© M. Gübeli)

M. Gübeli (à gauche) avec son rôti du dimanche «Smoothfood» créé par ses soins (à droite)



INTERVIEW

«Smoothfood» allie cuisine classique et techniques moléculaires pour les personnes atteintes de dysphagie

Markus Gübeli est un ancien chef de cuisine avec plus de 18 années d'expérience dans la restauration d'établissements médico-sociaux. Aujourd'hui, il se consacre à l'alimentation des personnes souffrant de troubles de la mastication et de la déglutition. Son objectif est d'améliorer la qualité de vie des personnes âgées tout en rendant les processus de cuisine plus efficaces et basés sur la technologie.

Monsieur Gübeli, comment décririez-vous «Smoothfood»?

«Smoothfood» propose aux personnes atteintes de dysphagie des solutions gourmandes faciles et rapides à mettre en œuvre. Les plats allient cuisine classique et techniques moléculaires raffinées. L'interaction intelligente de plusieurs composants permet d'atteindre une densité nutritionnelle élevée, de prévenir la malnutrition et d'améliorer la qualité de vie.

Qu'est-ce qui vous a poussé à vous spécialiser dans la cuisine moléculaire pour les personnes âgées?

En tant que chef de cuisine dans un centre de soins, je voulais améliorer la mise en purée des aliments et les rendre plus attrayants. Nous cuisinons chaque jour avec beaucoup d'amour, mais la purée détruit le plaisir.

À cette époque, le chef espagnol Ferran Adrià était un pionnier de la cuisine moléculaire. En m'inspirant de son travail, je me suis fixé pour objectif de développer des recettes plus créatives et valorisantes en l'espace d'un an.

Le défi consistait à adapter ses techniques de cuisine moléculaire aux personnes souffrant de dysphagie, à inventer de nouvelles recettes et à tester différentes textures, méthodes de préparation et formes de présentation. Intégrer ces innovations dans la cuisine quotidienne d'un établissement médico-social fut complexe et chronophage, mais a finalement permis d'organiser un banquet de Noël réussi dans le style «Smoothfood».

En quoi ce concept est-il particulier?

Il permet de personnaliser la forme, la couleur et la texture des plats afin d'adapter de manière optimale la cuisine aux besoins des soins et d'améliorer un peu la qualité de vie.

Comment l'alimentation influe-t-elle sur la qualité de vie des personnes âgées dans les établissements de soins?

Des repas savoureux et présentés de manière attrayante améliorent le bien-être, favorisent la culture de la table et luttent contre la malnutrition. Une présentation appétissante accroît le plaisir de manger et l'impression d'être au restaurant.

Pouvez-vous décrire un plat «Smoothfood» basique?

La viande pochée, présentée dans des formes naturelles, ainsi que les légumes colorés et savoureux en sont des exemples typiques. Mon concept repose sur la préparation de délicieuses terrines à base de viande, de légumes, de fruits et d'autres ingrédients, qui sont délicatement cuites, réduites en purée fine, agencées dans des moules et pasteurisées. L'un de mes produits phares personnels est le pain facile à avaler «smoothfood». Il peut être aisément tartiné à l'état surgelé avec du beurre, de la confiture ou d'autres produits à tartiner. Une fois décongelé et coupé, il devient merveilleusement mou. Ce pain particulier est disponible chez différents grands distributeurs.

leusement mou. Ce pain particulier est disponible chez différents grands distributeurs.

Comment le personnel de soin et de cuisine réagit-il à vos idées?

Après un scepticisme initial, l'amélioration conduit à l'acceptation et à la motivation au sein de l'équipe. Le plus grand frein est souvent la résistance au changement. Une mise en œuvre réussie nécessite une planification et une communication transversales.

Que conseillez-vous au personnel de cuisine qui souhaite intégrer «Smoothfood»?

Les menus doivent être dérivés du plan de menus existant et être équilibrés.

Merci Monsieur Gübeli pour cette interview passionnante.

Pour en savoir plus (en allemand): www.smoothfood.ch



Sandwich «Smoothfood» au pain à avaler



Salade de fruits



Rêve de pain d'épices de Noël en Smoothfood

Savourez les saveurs de la saison des fêtes dans une texture veloutée!

Scannez le code QR. La recette de Markus Gübeli est composée exclusivement pour vous.

Facile à réaliser et à savourer!



Cuisiner dans les homes: autrefois et aujourd'hui

Avant 1950

Les soins en maisons de repos étaient fortement axés sur les prises en charge de base. Les repas étaient simples et visaient à satisfaire des besoins nutritionnels élémentaires, sans prise en compte des exigences diététiques particulières.

1950 – 1980

Avec le développement des connaissances médicales, les établissements médico-sociaux ont commencé à proposer des régimes spécialisés aux résidentes et résidents confrontés à des problèmes de santé. Pendant cette période, la dimension sociale de l'alimentation a également pris de l'importance. Les repas pris en commun favorisaient le bien-être social et contribuaient à réduire l'isolement et la solitude parmi les pensionnaires.

1980 – 2000

La prise de conscience de l'importance d'une alimentation de qualité pour les personnes âgées n'a cessé de croître. Les maisons de repos et les établissements médico-sociaux ont amélioré la qualité des repas et introduit des régimes alimentaires personnalisés. Même l'aspect social a encore été souligné. On a veillé à ce que les repas soient également considérés comme un événement social. La pénurie de personnel qualifié et la nécessité de fournir des soins spécialisés aux personnes âgées ayant des besoins médicaux complexes ont constitué un défi croissant pour le personnel.

2000 à aujourd'hui

En Suisse, les maisons de repos et les établissements médico-sociaux modernes accordent une grande importance à la qualité de l'alimentation et à l'expérience gustative. La personnalisation des régimes pour répondre à des besoins alimentaires spécifiques et éviter la malnutrition est devenue la norme. Les aspects sociaux de l'alimentation restent essentiels pour favoriser le bien-être et lutter contre la solitude. L'amélioration des connaissances et les nouvelles technologies dans le domaine de la cuisine permettent de mettre en œuvre, au moins partiellement, cette spécialisation malgré une pénurie persistante de personnel qualifié.

5 tendances pour la cuisine de demain au sein des établissements médico-sociaux

- 1. Simplification de la gestion de l'alimentation:** les futurs concepts nutritionnels s'appuient sur les progrès technologiques.
- 2. Amélioration de la qualité de l'alimentation:** les progrès de la technologie alimentaire permettent le développement d'aliments spécialement enrichis.
- 3. Alimentation préventive:** mettre l'accent sur l'alimentation préventive afin de prévenir les maladies chroniques.
- 4. Formation/perfectionnement:** les programmes de formation continue dans le domaine de l'alimentation et de la diététique sont standardisés.
- 5. Adaptation aux besoins culturels/individuels:** la diversité croissante des résidentes et résidents est prise en compte.



pour en savoir plus sur les tendances, c'est par ici.



Incontinence

Le dialogue ouvert favorise le bien-être et réduit les coûts

Dans les maisons de repos et les établissements médico-sociaux, l'incontinence est un sujet quotidien mais délicat. Les coûts des produits contre l'incontinence sont un thème majeur depuis la restructuration du financement des soins. Un échange basé sur la confiance entre le personnel soignant et les pensionnaires est essentiel pour optimiser la situation de chacun et chacune.

Une prise en charge efficace de l'incontinence permet non seulement d'améliorer la qualité de vie des personnes concernées, mais aussi de ménager leur budget. Cela commence dès la détermination du degré de gravité de l'incontinence des résidentes et résidents. Ainsi, l'incontinence urinaire associée à des fuites fécales n'est souvent considérée que comme une incontinence modérée. Il s'agit déjà d'une incontinence fécale qui donne droit à une aide financière plus élevée de la part des caisses-maladie. La question du financement doit être abordée avec les pensionnaires le plus tôt possible. En effet, les coûts sont souvent négligés. Même de petites différences de prix, à hauteur de CHF 0.10 par protection contre l'incontinence, entraînent des coûts supplémentaires conséquents à l'échelle d'une année. Les personnes concernées peuvent être confuses et mécontentes

lorsqu'elles sont confrontées à des coûts supplémentaires. Il convient de plus de faire preuve de la diligence requise lors de la communication: il peut s'avérer contre-productif d'inciter les résidentes et résidents à changer de protection moins fréquemment afin d'éviter des coûts supplémentaires. On connaît des cas dans lesquels les personnes ne buvaient pas assez pour utiliser moins de protections. Cela a fini par entraîner une déshydratation.

Informer et rester informé, une clé importante

Le personnel soignant rend un bon service à ses résidentes et résidents en se familiarisant avec la facturation LiMA et en fournissant des informations transparentes sur les produits et les coûts. Si les pensionnaires ont à assumer une partie des coûts, cela devrait être consigné dans leur plan de traitement. En cas de doute quant au niveau d'absorption approprié, il est recommandé de commencer par le niveau supérieur afin de renforcer la confiance dans les produits et les soins.

Afin d'adapter au mieux les produits contre l'incontinence et de permettre une bonne nuit de sommeil, il convient de tenir compte de la consommation d'eau ou de la rétention d'eau éventuelle dans les jambes, notamment en cas de maladies cardiaques ou d'autres pathologies associées. Grâce à un dialogue ouvert et à une planification minutieuse, le personnel soignant améliore l'approvisionnement en produits contre



l'incontinence, maîtrise les coûts et contribue en fin de compte de manière essentielle à la préservation de la dignité et de la qualité de vie.

8 conseils pour un dialogue réussi sur le thème de l'incontinence

En collaboration avec notre spécialiste Franko Romito, nous avons préparé pour vous une liste de conseils utiles pour bien gérer l'incontinence. L'objectif devrait toujours être de renforcer les compétences personnelles des résidentes et résidents et de les aider à mieux comprendre et à appréhender plus facilement leur situation. Vous trouverez ici de précieux conseils pour mieux communiquer et gérer l'incontinence en tant que personnel soignant :

CONSEIL 1: JOURNAL DE BORD DE LA CONSOMMATION D'EAU ET DES MICTIONS

Un compte rendu détaillé des quantités d'eau bues et des visites aux toilettes aide à identifier les schémas et à définir plus précisément les mesures à prendre en cas d'incontinence, comme le choix des protections adaptées pour la nuit.

CONSEIL 2: EXERCICE DE KEGEL ET ENTRAÎNEMENT À LA PROPRETÉ

Des exercices réguliers renforcent le plancher pelvien, ce qui est particulièrement utile en cas d'incontinence à l'effort. En cas d'hyperactivité vésicale ainsi que d'incontinence mixte et à l'effort, l'entraînement à la propreté convient parfaitement. Ces deux mesures favorisent en outre l'autonomie des personnes concernées.

CONSEIL 3: INSTAURER LA CONFIANCE DANS LES PRODUITS

Les résidentes et résidents sont issus d'une génération qui a utilisé de grosses couches pour bébés. Pour eux, « épaisseur » signifie « pouvoir absorbant ». Si les pensionnaires souhaitent une protection trop épaisse par souci de sûreté, vous devrez leur montrer l'efficacité des produits modernes contre l'incontinence. Malgré leur faible épaisseur, ceux-ci offrent une grande capacité d'absorption.

CONSEIL 4: COMMUNIQUER DE MANIÈRE OUVERTE ET EMPATHIQUE

La charge de travail croissante dans les soins quoti-

diens conduit inconsciemment à formuler des affirmations que les résidentes et résidents perçoivent différemment de ce que vous souhaitez. Évitez les jugements de valeur tels que « il y a pire ». Pour le personnel soignant, l'incontinence fait partie du quotidien et pour les personnes concernées, elle est souvent associée à la honte. Au lieu d'exiger une utilisation mesurée des produits, recherchez le dialogue, par exemple avec la phrase: « Adaptons vos protections contre l'incontinence pour qu'elles correspondent à votre budget. »

CONSEIL 5: FORMATIONS POUR LE PERSONNEL SOIGNANT

Profitez des formations continues pour découvrir les derniers produits et techniques. Vous resterez ainsi à la pointe de la pratique des soins et pourrez aider les résidentes et résidents en utilisant les meilleures méthodes disponibles.

CONSEIL 6: PRÉSERVATION DE LA SPHÈRE PRIVÉE ET DE LA DIGNITÉ

Évitez de toucher le fessier des pensionnaires dans le couloir ou dans d'autres lieux publics pour vérifier la protection. Veillez à respecter la sphère privée des résidentes et résidents et à préserver leur dignité lors du changement de produits contre l'incontinence. Cela

favorise un sentiment de sécurité et de respect au sein de l'établissement de soins.

CONSEIL 7: CLARIFIER LA PROPRIÉTÉ ET LA RESPONSABILITÉ FINANCIÈRE

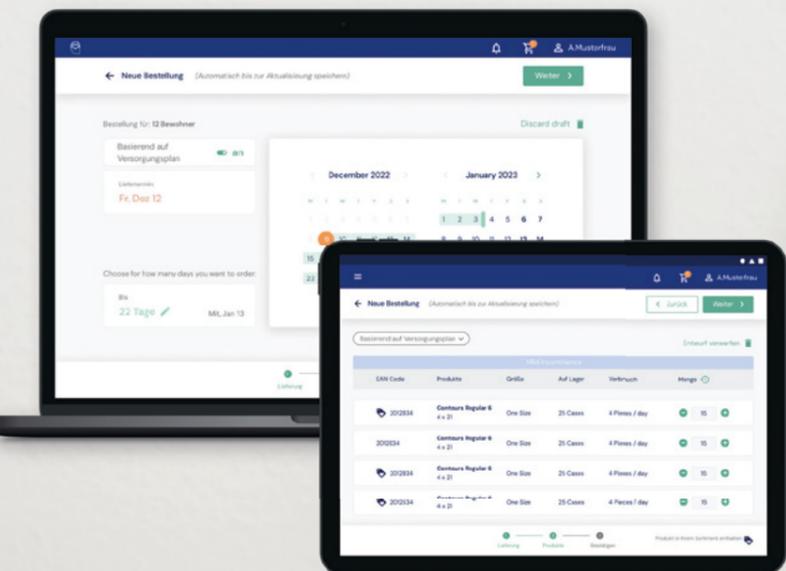
Précisez que les protections contre l'incontinence sont considérées comme la propriété privée des résidentes et résidents. Il est important que les pensionnaires et leurs proches comprennent que le coût de ces produits n'est généralement pas pris en charge par l'établissement médico-social, mais par la caisse-maladie et qu'un budget doit être respecté. Expliquez les structures de coûts aux résidentes et résidents et à leurs familles de manière transparente afin d'éviter d'éventuels malentendus et soucis d'ordre financier.

CONSEIL 8: GARANTIE DE PRISE EN CHARGE DES COÛTS

Envisagez des garanties de prise en charge des coûts si les résidentes et résidents souffrent d'un grand nombre de pathologies qui compliquent l'approvisionnement en produits contre l'incontinence. Les motifs possibles de la garantie de prise en charge des coûts sont la démence ou la diarrhée chronique.



Attends®



attincare™

Planification facile. Plus de temps pour les soins.

Soins d'incontinence en ligne d'Attends

Attincare offre une solution efficace pour les soins d'incontinence de vos résidents en fonction de leurs besoins. L'outil en ligne convivial vous aide à organiser, planifier et contrôler les coûts afin de vous faire gagner un temps précieux.

Nous sommes à votre disposition personnellement:

+41 44 870 87 00

info@webstar.ch



Traitement des plaies

Un gouffre financier? Nous vous aidons.

Le marché des produits pour les plaies s'apparente à une jungle: pansements en mousse, pansements à l'argent, alginate au miel: la liste qui ne cesse de s'allonger semble interminable. Les coûts peuvent rapidement devenir incontrôlables. La solution? Une stratégie d'achat claire.

Le traitement des plaies dans les maisons de repos et les établissements médico-sociaux représente un énorme défi. Il existe d'innombrables produits pour plaies sur le marché: des pansements en mousse avec superabsorbants aux pansements contenant du miel, en passant par les compresses d'alginate. «Chaque médecin a un niveau de connaissances différent et des préférences personnelles en matière de produits pour les plaies. Il en résulte que le personnel soignant reçoit des prescriptions pour divers produits ayant en partie le même spectre d'action de différents fabricants. Il est donc difficile de garder une vue d'ensemble et de s'assurer que les produits commandés sont utilisés de manière rentable», explique Franko Romito, Key Account Manager et spécialiste Health Care chez WEBSTAR.

Risque financier lié aux stocks résiduels

«Les emballages entamés constituent un problème majeur. Si des produits différents sont prescrits pour les mêmes plaies, cela signifie que les établissements

ont en stock divers produits entamés provenant de différents fabricants de pansements», explique Franko Romito. Les restes inutilisés pèsent sur le budget de l'établissement, car les produits pour les plaies doivent être facturés au fur et à mesure aux caisses-maladie. Si le contenu d'un paquet n'est pas entièrement utilisé avant la date de péremption, l'établissement supporte les coûts des restes à éliminer.

Le concept de traitement des plaies et le service de facturation LiMA apportent une solution

Un concept de traitement de plaie uniforme constitue une solution possible. «Si toutes les parties prenantes font leur choix parmi un assortiment prédéfini, les produits sont plus rapidement utilisés», explique le spécialiste. Cela permet également de gérer plus efficacement les stocks et la consommation.

Le service de facturation LiMA de WEBSTAR en collaboration avec la pharmacie Zur Rose constitue une autre solution: en tant que centre de distribution officiel, Zur Rose peut facturer aux caisses-maladie les emballages entiers livrés par WEBSTAR. Le risque financier lié aux produits inutilisés disparaît ainsi pour l'établissement. Cette solution permet également de réduire considérablement la charge de travail liée aux recherches de prix et aux décomptes, car WEBSTAR et Zur Rose veillent à ce que les produits LiMA soient conformes au MMR et facturés aux caisses-maladie sans frais supplémentaires pour les résidents.

Élaboration commune du concept de traitement des plaies

«Je constate souvent que les établissements ne peuvent pas facturer les produits LiMA B en raison d'une documentation insuffisante», raconte Franko Romito. La solution WEBSTAR/Zur Rose est idéale pour réduire sensiblement les coûts non couverts des produits pour les plaies. Le concept standardise le traitement des plaies et limite le choix des articles à l'essentiel. La condition préalable est la coopération entre le personnel soignant, les médecins de famille et le revendeur. «Nous aidons volontiers les établissements à développer un concept de traitement des plaies grâce à notre expertise et à notre expérience», explique Franko Romito. Grâce à un concept de traitement des plaies et au service de facturation LiMA, les établissements peuvent organiser leurs soins de manière efficace, réaliser des économies et,

en fin de compte, garantir une prise en charge optimale de leurs pensionnaires.



LISTE DE CONTRÔLE POUR L'ACHAT ÉCONOMIQUE DE PRODUITS POUR LES PLAIES

○ Ordonnance médicale disponible

Assurez-vous d'avoir une ordonnance médicale valide pour le produit.

○ Produit figurant sur la LiMA B

Vérifiez si le produit prescrit figure sur la liste des moyens et appareils (LiMA).

○ Prix dans le cadre du MMR

Vérifiez si le prix du produit se situe dans les limites du montant maximum de remboursement (MMR). Concernant les produits pour les plaies, assurez-vous de leur facturation au mètre ou à la pièce.

○ Documentation des produits consommés

Tenez une documentation précise de tous les produits consommés afin de garantir un décompte correct.

○ Stockage des produits non utilisés

Organisez un système de dépôt efficace pour stocker temporairement en toute sécurité les produits non utilisés et garantir leur réutilisation.

○ Prise en charge des coûts en cas de dépassement du MMR

Déterminez qui prend en charge les coûts si le prix d'un produit dépasse le MMR: les pensionnaires, les proches ou l'établissement.



Venez discuter avec nous des possibilités d'allègement ou d'optimisation si vous ne voulez ou ne pouvez pas fournir les efforts indiqués dans la liste de contrôle.

L&R & WEBSTAR

Vos partenaires pour une compression fiable et efficace.

Découvrez dès maintenant notre boîte d'équipement de base.

La boîte ne contient que l'essentiel, c'est-à-dire les produits nécessaires à une compression efficace.



Boîte d'équipement de base incl. produits, liste de produits avec visuel de l'article pour une identification facile et une commande ultérieure rapide.



Les avantages

- Standardisation du traitement par compression et réduction massive du stock de pansements
- Facilité d'utilisation grâce aux protocoles de soins
- Augmentation et élargissement des compétences professionnelles dans le domaine des soins par la formation
- Réduction des coûts: «moins» signifie parfois «plus»



Thérapie par compression

Thérapie de compression: bien connue, mais dans quels cas et comment est-elle utile exactement?

La thérapie par compression est profondément ancrée dans l'histoire de la médecine. Elle est considérée comme utile dans le traitement des maladies veineuses et lymphatiques. Malgré une longue histoire, beaucoup doutent lorsqu'il s'agit de l'appliquer concrètement.

La thérapie par compression remonte à l'Antiquité. Déjà à l'époque, les Égyptiens, les Grecs et les Romains utilisaient des compresses bandées pour améliorer la circulation sanguine et réduire les gonflements. Le célèbre médecin grec Hippocrate avait déjà documenté l'utilisation de bandages compressifs pour traiter les œdèmes des jambes et les varices. «Cette pratique historique n'a cessé d'évoluer au fil des siècles et a été considérablement améliorée grâce aux progrès scientifiques des XIXe et XXe siècles», explique Sylvia Riefenstahl, spécialiste du traitement des plaies chez WEBSTAR.

L'importance de la thérapie par compression

Dans la pratique médicale moderne, la thérapie par compression joue un rôle important dans le traitement des troubles veineux. «En exerçant une pression, nous améliorons les circulations sanguine et lymphatique, ce qui contribue de manière significative à réduire les

gonflements et à favoriser la cicatrisation», explique Sylvia Riefenstahl. En cas de maladies veineuses telles que les varices ou l'insuffisance veineuse chronique, la compression aide à réduire le diamètre des veines dilatées et à favoriser le retour du sang vers le cœur. Cela prévient la congestion du sang dans les jambes et réduit les gonflements. Les bas de contention sont un moyen essentiel pour prévenir les thromboses veineuses profondes, en particulier après une opération ou pendant de longs voyages en avion.

Utilisation polyvalente

En cas de lymphœdème, la compression favorise l'écoulement du liquide lymphatique hors des tissus, aide à réduire les gonflements et à prévenir la progression de la maladie. Les ulcères veineux chroniques causés par une mauvaise circulation sanguine guérissent également nettement mieux avec les compresses, car ces dernières favorisent la circulation sanguine et augmentent ainsi la teneur en oxygène dans les tissus.

Les bandages de compression soulagent par ailleurs la douleur causée par une maladie veineuse ou un gonflement et préviennent d'autres complications telles que des lésions cutanées et des ulcères ouverts. Après des interventions chirurgicales ou des blessures pendant le sport, la thérapie éprouvée peut accélérer le processus de guérison.

Phases de décongestion et de maintien

La mise en œuvre réussie de la thérapie par compression se divise en deux phases: la décongestion et le maintien. «Pendant la phase de décongestion, le liquide accumulé est expulsé des tissus par une compression intensive, ce qui est une condition nécessaire à la guérison», explique Sylvia Riefenstahl. Après une phase de décongestion réussie, qui prépare le tissu concerné à la phase de maintien, des mesures de compression sont appliquées en continu afin de stabiliser le résultat et d'éviter la réapparition des symptômes. «La mise en œuvre systématique de la phase de maintien garantit à long terme la qualité de vie des personnes atteintes et évite la détérioration de leur état», souligne Sylvia Riefenstahl.



Sylvia Riefenstahl lors de la mise en place d'une compression

CONCOURS WEBSTAR

Gagnez un atelier pratique d'une ½ journée. «Thérapie de contention efficace» dans votre maison de soins. Pour 6 à 12 participants, d'une valeur de d'environ 600 CHF.



Combien de produits médicaux et de soins WEBSTAR dans son assortiment?

■ 2500 ■ 3200 ■ 3700

Répondez à la question ci-dessus et envoyez-nous votre réponse entre le 1.12.24 et le 31.12.24. Bonne chance!



Scannez et participez!

Le gagnant sera tiré au sort et contacté le 14 janvier 2025. Tous les lecteurs de cette brochure sont autorisés à participer.



Posez vos questions sur la compression – nos spécialistes vous répondent!

Vous avez des questions sur l'utilisation correcte des produits de compression ou souhaitez en savoir plus? Vous avez maintenant la possibilité de poser vos questions directement à deux conseillers spécialisés compétents!

Sylvia Riefenstahl, Account Manager Health-Care/WM®-WundManager chez WEBSTAR et Heiko Krenmayer, ZWM®-WundManager, expert/conseiller spécialisé en soins des plaies/compression/décharge de pression chez Lohmann & Rauscher, se feront un plaisir de répondre à toutes vos questions concernant la compression.

Envoyez-nous vos questions à: marketing.dielsdorf@webstar.ch

Vous trouverez les réponses correspondantes dans l'édition de mars de notre magazine clients!



Moules en silicone

On mange aussi avec les yeux: moules en silicone – une purée esthétiquement mise en forme pour le plaisir gustatif

Avec nos moules en silicone, transformez vos plats réduits en purée en repas attrayants et créatifs. Le repas ressemble à l'original, il conserve sa couleur, son odeur et son goût – idéal pour les résidentes et résidents souffrant de troubles de la mastication et de la déglutition. Cette mise en valeur visuelle augmente non seulement l'appétit, mais favorise également les contacts sociaux et améliore la qualité de vie.



Avantages du produit:

- Sans bisphénol A
- 100% silicone alimentaire avec revêtement anti-adhésif
- Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C, résistant au gel jusqu'à -40 °C
- Lavable au lave-vaisselle
- Couvercle pratique pour protéger contre la brûlure de congélation et la formation de peau