



Pure Health Care

Dezember 2024

S. 3

Essen mit Freude:
Kreative Küche
bei Dysphagie

S. 14

Kompressionstherapie:
Allseits bekannt, aber wann
und wie hilft sie genau?



Dysphagie

Von der Pflege in die Prozessoptimierung

Liebe Leserinnen und Leser

Vor über 25 Jahren begann ich meine Karriere in der Pflege, spezialisiert auf die Versorgung von Brandverletzten. Im Laufe der Jahre stellte ich fest, dass die administrative Belastung für Pflegekräfte stetig zunahm. Anstatt sich vollumfänglich auf die Patientenversorgung zu fokussieren, sind nun viele zusätzlich für Materialbeschaffung und -bewirtschaftung zuständig. Diese wichtigen Aufgaben kosten jedoch wertvolle Zeit, welche wiederum bei der Pflege fehlt. Ich erlebte selbst, wie ich immer mehr Büroarbeit verrichtete.

Heute arbeite ich als Fachberater bei WEBSTAR und konzentriere mich auf die Prozessoptimierung in der Pflege. Mein Ansatz beginnt mit einer Analyse der Herausforderungen vor Ort. Wir entwickeln Lösungen zur Optimierung der Materialbeschaffung und

bieten Ihnen Unterstützung bei der Abrechnung von MiGeL-Produkten in Zusammenarbeit mit der Apotheke zur Rose. So müssen Sie nicht mehr selbst abrechnen und es bleibt Ihnen mehr Zeit für die Pflege.

Darüber hinaus biete ich Schulungen zur korrekten Anwendung von Produkten an und begleite Sie in der Praxis bei Inkontinenzthemen. Gemeinsam stellen wir sicher, dass Sie die richtigen Produkte zur Verfügung haben.

Unser Kundenmagazin bietet spannende Artikel zu Inkontinenz, Wundversorgung und Dysphagie. Ab Seite 4 zeigt Experte Markus Gübeli Ihnen beispielsweise, wie innovative «Smoothfood»-Konzepte Menschen mit Schluckstörungen wieder Genuss am Essen ermöglicht. Zudem können Sie an unserem Wettbewerb teilnehmen und ein Pflegeheim-Seminar gewinnen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Franko Romito,
Key Account Manager Health Care

Essen mit Freude: Kreative Küche bei Dysphagie

Essen ist Lebensfreude, besonders im hohen Alter. Für Bewohnende mit Schluckbeschwerden ist das jedoch nicht selbstverständlich. Hier setzt eine innovative Küche an, die nahrhaft und gleichzeitig ansprechend ist.

Schluckbeschwerden betreffen viele ältere Menschen in Pflegeeinrichtungen. Sie können schwerwiegende Folgen wie Mangelernährung und soziale Isolation mit sich bringen. Die Heimküchen stehen vor der grossen Herausforderung, ein ausgewogenes Essen so zuzubereiten, dass es sicher konsumiert werden kann und gleichzeitig auch Freude bereitet und zum Geniessen einlädt.

Eine kreative und sorgfältige Zubereitung von Mahlzeiten steigert die Lebensqualität der Bewohnenden deutlich. Anstelle des klassischen Pürierens, das meist zu wenig ansprechenden Ergebnissen führt, gibt es interessante Möglichkeiten, Gerichte sowohl sicher als auch ästhetisch ansprechend zu gestalten. Hilfsmittel wie beispielsweise Silikonformen ermöglichen es, pürierte Speisen in ihrer ursprünglichen Form darzustellen. Sie sehen dann aus wie Gemüse oder sogar Fleisch. Auch Farben und Texturen spielen eine entscheidende Rolle. Ein farbenfroher Teller weckt die Sinne und macht das Essen zu einem visuellen Erlebnis.

Ein Anrichten der Speisen in gut kombinierten Farben und verschiedenen Texturen spricht den Geschmackssinn an, fördert den Appetit und die Freude am Essen. Gerade bei Personen mit Schluckbeschwerden ist das von immenser Bedeutung, da sie dazu tendieren, weniger zu essen.

Die Integration von schön präsentierten und gesundheitlich wertvollen Speisen im Menüplan zeigt nicht nur die Wertschätzung gegenüber den Bewohnenden, sondern trägt auch dazu bei, dass diese sich wohler fühlen und gesünder bleiben. Durch eine positive Veränderung in der Esskultur innerhalb von Pflegeheimen erfüllt nicht nur die körperlichen, sondern auch die seelischen Bedürfnisse der älteren Mitmenschen. Ein Lächeln am Esstisch ist oft der beste Beweis dafür, dass die Küche auf dem richtigen Weg ist.



Gericht hergestellt mit Silikonformen (© M. Gübeli)



INTERVIEW

«Smoothfood» verbindet klassische Küche und Molekulartechniken für Menschen mit Dysphagie

Markus Gübeli ist ein ehemaliger Küchenchef mit über 18 Jahren Erfahrung in der Heimgastronomie. Heute widmet er sich der Ernährung für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. Sein Ziel ist es, die Lebensqualität älterer Menschen zu verbessern und gleichzeitig Küchenprozesse effizienter und technologiegestützt zu gestalten. Zusätzlich ist er für die Zollinger-Stiftung Forch tätig, wo er an der Entwicklung und Umsetzung von Küchenprojekten mitwirkt.

Herr Gübeli, wie würden Sie «Smoothfood» beschreiben?

«Smoothfood» bietet genussvolle Gourmetlösungen für Menschen mit Dysphagie, die schnell und unkompliziert umsetzbar sind. Die Speisen verbinden klassische Küche mit raffinierten molekularen Techniken. Durch das intelligente Zusammenspiel mehrerer Komponenten wird eine hohe Nährstoffdichte erreicht, Mangelernährung vorgebeugt und die Lebensqualität gesteigert.

Was hat Sie dazu inspiriert, sich auf die Molekularküche für ältere Menschen zu spezialisieren?

Als Küchenleiter in einem Pflegezentrum wollte ich das Pürieren von Speisen verbessern und sie ansprechen-

der gestalten. Wir kochen täglich mit viel Liebe, doch das Pürieren zerstört den Genuss. In dieser Zeit war der spanische Koch Ferran Adrià ein Pionier der Molekularküche. Von ihm inspiriert, setzte ich mir das Ziel, innerhalb eines Jahres kreativere und wertschätzende Rezepte zu entwickeln.

Die Herausforderung bestand darin, seine Techniken der Molekularküche auf Menschen mit Dysphagie anzupassen, neue Rezepturen zu erfinden und mit verschiedenen Texturen, Zubereitungsmethoden und Präsentationsformen zu experimentieren. Diese Innovationen in die Alltagsküche eines Pflegeheims zu integrieren, war komplex und zeitaufwändig, führte aber schlussendlich zu einem erfolgreichen Weihnachtsbankett im «Smoothfood»-Stil.

Was macht das Konzept besonders?

Es ermöglicht individuelle Anpassungen in Form, Farbe und Textur der Speisen, um die Küche optimal auf die Bedürfnisse der Pflege abzustimmen und so ein Stück Lebensqualität zurückzugeben.

Wie beeinflusst die Ernährung die Lebensqualität älterer Menschen in Pflegeeinrichtungen?

Gutes und attraktiv präsentiertes Essen verbessert das Wohlbefinden, fördert die Tischkultur und bekämpft Mangelernährung. Eine ansprechende Präsentation erhöht die Essensfreude und das Gefühl, in einem Restaurant zu sein.

Können Sie ein einfaches «Smoothfood»-Gericht beschreiben?

Typische Beispiele sind pochiertes Fleisch, das in natürliche Formen gebracht wird, sowie farbenfrohes und geschmackvolles Gemüse. Mein Herstellungskonzept beruht auf der Zubereitung feiner Terrinen aus Fleisch, Gemüse, Früchten und anderen Zutaten, die schonend gegart, feinst püriert, in Formen gegossen und nachpasteurisiert werden. Eines meiner persönlichen Highlights ist das «Smoothfood» Schluckbrot. Es lässt sich direkt im tiefgefrorenen Zustand ganz einfach mit Butter, Konfitüre oder anderen Aufstrichen



«Smoothfood» Schluckbrot Sandwich



Fruchtsalat

bestreichen. Nach dem Auftauen und Schneiden wird es wunderbar weich. Dieses besondere Brot ist bei verschiedenen Grossverteilern erhältlich.

Wie reagieren Pflege- und Küchenpersonal auf Ihre Ideen?

Nach anfänglicher Skepsis führt die Verbesserung zu Akzeptanz und Motivation im Team. Der grösste Widerstand ist oft die Veränderungsresistenz. Eine erfolgreiche Umsetzung erfordert Planung und bereichsübergreifende Kommunikation.

Was raten Sie Küchenpersonal, das «Smoothfood» integrieren möchte?

Menüs sollten vom bestehenden Menüplan abgeleitet und ausgewogen gestaltet sein.

Vielen Dank Herr Gübeli für das spannende Interview.

Erfahren Sie hier mehr: www.smoothfood.ch



Weihnachtlicher Lebkuchentraum als Smoothfood

Geniessen Sie den Geschmack der festlichen Jahreszeit in einer samtigen Textur!

Scannen Sie den QR-Code. Das Rezept von Markus Gübeli ist exklusiv für Sie komponiert.

Einfach zum Nachkochen und Geniessen!



Kochen in Alters- und Pflegeheimen: damals und heute

Vor 1950

Die Pflege in Altersheimen war stark auf die Grundversorgung fokussiert. Mahlzeiten waren einfach und zielten darauf ab, grundlegende Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, ohne besondere Berücksichtigung diätetischer Anforderungen.

1950 – 1980

Mit wachsendem medizinischen Wissen begannen Pflegeheime, spezialisierte Diäten für Bewohnende mit gesundheitlichen Herausforderungen anzubieten. In dieser Zeit wurde auch die soziale Dimension des Essens wichtiger. Gemeinsame Mahlzeiten förderten das soziale Wohlbefinden und halfen, Isolation und Einsamkeit unter den Bewohnenden zu verringern.

1980 – 2000

Das Bewusstsein für die hohe Bedeutung einer qualitativ hochwertigen Ernährung für ältere Menschen wuchs stetig. Alters- und Pflegeheime verbesserten die Mahlzeitenqualität und führten individuell angepasste Ernährungspläne ein. Auch der soziale Aspekt wurde weiter betont. Man achtete darauf, die Mahlzeiten auch als soziales Ereignis zu gestalten. Mit dem Mangel an qualifiziertem Personal und der Notwendigkeit, spezialisierte Pflege für ältere Menschen mit komplexen medizinischen Bedürfnissen zu bieten, stellte eine wachsende Herausforderung für das Personal dar.

2000 – heute

Moderne Alters- und Pflegeheime in der Schweiz legen grossen Wert auf die Ernährungsqualität und das Esserlebnis. Die individuelle Anpassung von Diäten, um spezifische Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen und Mangelernährung zu vermeiden, ist mittlerweile Standard. Die sozialen Aspekte des Essens sind weiterhin zentral, um das Wohlbefinden zu fördern und Einsamkeit zu bekämpfen. Das wachsende Wissen und neue Technologien für die Küche erlauben es, diese Spezialisierung trotz andauerndem Mangel an Fachpersonal zumindest teilweise umzusetzen.

5 Trends für die Heimküche von Morgen

- 1. Erleichtertes Ernährungsmanagement:** Zukünftige Ernährungskonzepte werden durch technologische Fortschritte unterstützt.
- 2. Verbesserte Ernährungsqualität:** Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie erlauben die Entwicklung speziell angereicherter Lebensmittel.
- 3. Präventive Ernährung:** Fokus auf präventiver Ernährung, um chronische Krankheiten vorzubeugen.
- 4. Schulungen/Weiterbildungen:** Weiterbildungsprogramme im Bereich Ernährung und Diätetik werden standardisiert.
- 5. Anpassung an kulturelle/individuelle Bedürfnisse:** Die zunehmende Diversität der Bewohnenden wird berücksichtigt.



Erfahren Sie hier mehr zu den Trends.



Der offene Dialog fördert Wohlbefinden und senkt Kosten

Inkontinenz ist in Alters- und Pflegeheimen ein alltägliches, aber herausforderndes Thema. Besonders die Kosten für Inkontinenzprodukte stehen seit der Umstrukturierung der Pflegefinanzierung im Fokus. Ein vertrauensvoller Austausch zwischen Pflege und Bewohnenden ist zentral, um die Situation für alle zu optimieren.

Eine effektive Versorgung bei Inkontinenz bietet Betroffenen nicht nur mehr Lebensqualität, sondern schont auch ihr Budget. Das beginnt bereits bei der Festlegung des Inkontinenz-Schweregrads der Bewohnenden. So wird eine Harninkontinenz in Kombination mit Stuhlschmierern oftmals nur als mittlere Inkontinenz eingestuft. Dabei handelt es sich bereits um eine Stuhlinkontinenz, und berechtigt zu einer höheren finanziellen Unterstützung durch die Krankenkassen. Das Thema Finanzierung sollte mit den Bewohnenden möglichst früh besprochen werden. Oft fehlt nämlich das Bewusstsein für die Kosten. Selbst kleine Preisunterschiede, wie 0.10 CHF pro Inkontinenzeinlage, summieren sich jährlich zu beträchtlichen Mehrkosten. Bei den Betroffenen kann es zu Verwirrung und Unmut führen, wenn sie mit Mehrkosten konfrontiert werden. Gleichzeitig gilt es, bei der Kommunikation die nötige Sorgfalt walten zu lassen: Bewohnende anzuhalten, die Einlage weniger

oft zu wechseln, um Mehrkosten zu vermeiden, kann kontraproduktiv sein. Es sind Fälle bekannt, in denen Personen zu wenig trinken, um weniger Einlagen zu verbrauchen. Das führte schlussendlich zu Dehydrierung.

Informieren und informiert sein als wichtiger Schlüssel

Pflegende erweisen ihren Heimbewohnenden einen guten Dienst, indem sie sich mit der Abrechnung über MiGeL vertraut machen und transparent über die Produkte und Kostensituation informieren. Wenn Bewohnende einen Teil der Kosten selbst tragen müssen, sollte das im Versorgungsplan von ihnen bestätigt werden. Bestehen Unsicherheiten über die passende Saugstärke, empfiehlt es sich, mit der höheren zu beginnen, um das Vertrauen in die Produkte und Pflege zu stärken.

Um die Inkontinenzprodukte optimal anzupassen und nachts ein Durchschlafen zu ermöglichen, sollten das Trinkverhalten oder mögliche Einlagerungen von Wasser in den Beinen berücksichtigt werden, insbesondere bei Herzerkrankungen oder anderen, begleitenden Leiden. Durch einen offenen Dialog und eine sorgfältige Planung verbessern Pflegekräfte die Versorgung mit Inkontinenzprodukten, sie behalten die Kosten im Griff und leisten letztlich einen zentralen Beitrag für den Schutz der Würde und Lebensqualität.



8 Tipps für den erfolgreichen Dialog beim Thema Inkontinenz

In Zusammenarbeit mit unserem Spezialisten Franko Romito haben wir für Sie eine Liste mit hilfreichen Tipps für einen gelungenen Umgang mit Inkontinenz zusammengestellt. Ziel sollte es immer sein, die Selbstkompetenz der Bewohnenden zu stärken und ihnen dabei zu helfen, ihre Situation besser zu verstehen und einfacher mit ihr umzugehen. Hier finden Sie wertvolle Tipps, wie Sie als Pflegekraft die Kommunikation und den Umgang mit Inkontinenz erfolgreicher gestalten können:

TIPP 1: TRINK- UND MIKTIONSTAGEBUCH

Ein detailliertes Protokoll über Trinkmengen und Toilettenbesuche hilft, Muster zu erkennen und die richtigen Massnahmen bei Inkontinenz genauer zu definieren, wie beispielsweise die Wahl der passenden Einlagen für die Nacht.

TIPP 2: BECKENBODEN- UND TOILETTENTRAINING

Regelmässige Übungen stärken den Beckenboden, was besonders bei Stressinkontinenz hilfreich ist. Bei einer überaktiven Blase, sowie Misch- und Belastungsinkontinenz eignet sich Toilettentraining. Beide Massnahmen fördern ausserdem die Selbstständigkeit der Betroffenen.

TIPP 3: VERTRAUEN IN DIE PRODUKTE SCHAFFEN

Ihre Bewohnenden stammen aus einer Generation, die dicke Babywindeln verwendet hat. Dick bedeutet für sie saugstark. Wünschen Bewohnende aus Sicherheitsbedenken eine zu dicke Einlage, sollten Sie Ihnen die Effektivität moderner Inkontinenzprodukte demonstrieren. Sie bieten trotz ihrer Dünnhheit eine hohe Saugfähigkeit.

TIPP 4: OFFENE UND EINFÜHLSAME GESPRÄCHE FÜHREN

Die zunehmende Belastung im Pflegealltag führt unbewusst zu Aussagen, die von Bewohnenden

anders wahrgenommen werden, als Sie es beabsichtigen. Vermeiden Sie wertende Aussagen wie «Es gibt Schlimmeres». Für Pflegende ist Inkontinenz etwas Alltägliches, für die Betroffenen ist sie oft mit Scham verbunden. Statt zum massvollen Umgang mit Produkten aufzufordern, suchen Sie den Dialog, zum Beispiel mit dem Satz: «Lassen Sie uns Ihre Inkontinenzversorgung so anpassen, dass sie in Ihr Budget passt.»

TIPP 5: SCHULUNGEN FÜR PFLEGEKRÄFTE

Nutzen Sie Fortbildungen, um sich über die neuesten Produkte und Techniken zu informieren. Dies gewährleistet, dass sie auf dem neuesten Stand der Pflegepraxis sind und Bewohnende mit den besten verfügbaren Methoden unterstützen können.

TIPP 6: PRIVATSPHÄRE UND WÜRDE WAHREN

Vermeiden Sie es, Bewohnende im Gang oder an anderen öffentlichen Orten ans Gesäss zu fassen, um die Einlage zu prüfen. Achten Sie darauf, die Privatsphäre der Bewohnende beim Wechseln von Inkontinenzprodukten zu respektieren und ihre Würde zu

schützen. Dies fördert ein Gefühl der Sicherheit und des Respekts innerhalb der Pflegeeinrichtung.

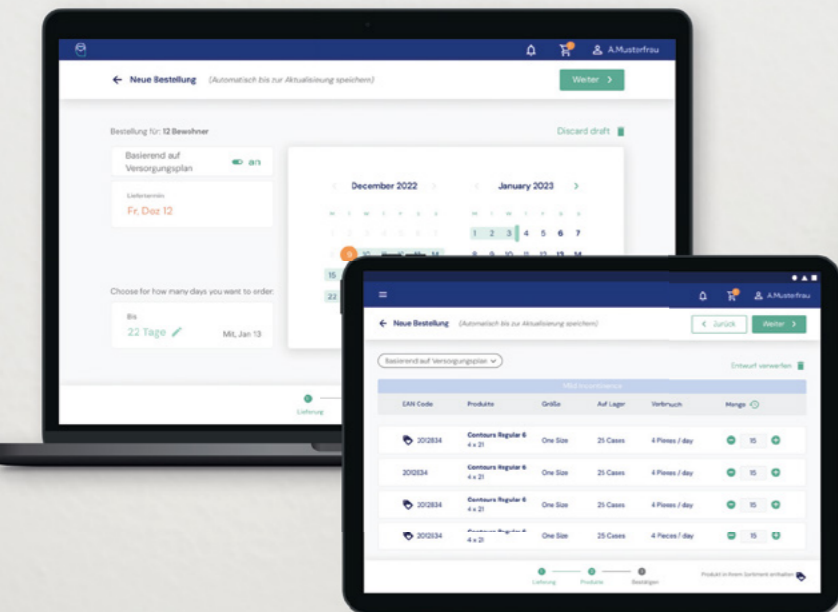
TIPP 7: EIGENTUM UND FINANZIELLE VERANTWORTUNG KLÄREN

Stellen Sie klar, dass Inkontinenzeinlagen als Privateigentum der Bewohnenden gelten. Es ist wichtig, dass Bewohnende und Angehörige verstehen, dass die Kosten für diese Produkte in der Regel nicht vom Heim getragen werden, sondern von der Krankenkasse und dass es dafür ein Budget gibt. Erklären Sie den Bewohnenden und ihren Familien die Kostenstrukturen transparent, um Missverständnisse und finanzielle Sorgen zu minimieren.

TIPP 8: KOSTENGUTSPRACHE MACHEN

Ziehen Sie Kostengutsprachen in Betracht, wenn Bewohnende unter einer Vielzahl an Erkrankungen leiden, welche die Inko-Versorgung erschweren. Mögliche Gründe für Kostengutsprache sind Demenz oder chronische Diarrhoe.





 **attincare™**

Einfache Planung. Mehr Zeit für Pflege.

Inkontinenzversorgung online von Attends

Attincare bietet eine effektive Lösung für die bedarfsgerechte Inkontinenzversorgung Ihrer Bewohner. Das benutzerfreundliche Online-Tool unterstützt Sie bei der Organisation, Planung und Kostenkontrolle, um Ihnen wertvolle Zeit zu sparen.

Wir sind gerne
persönlich für Sie da:



+41 44 870 87 00



info@webstar.ch



Wundversorgung

Kostenfalle Wundversorgung? Wir bieten Hand.

Der Markt für Wundprodukte gleicht einem Dschungel: Schaumverbände, Silberauflagen, Honigalginat: die ständig wachsende Liste scheint endlos zu sein. Schnell können die Kosten ausser Kontrolle geraten. Die Lösung? Eine klare Strategie im Einkauf.

Die Wundversorgung in Alters- und Pflegeheimen stellt eine enorme Herausforderung dar. Auf dem Markt gibt es unzählige Wundprodukte: von Schaumstoffverbänden mit Superabsorbent über Alginat-auflagen bis zu Verbänden mit Honig. «Jeder Arzt bzw. jede Ärztin hat einen anderen Wissensstand und unterschiedliche Präferenzen bei den Wundprodukten. Das führt dazu, dass das Pflegepersonal Verordnungen für diverse Produkte mit dem teilweise gleichen Wirkspektrum von unterschiedlichen Herstellern bekommt. So ist es schwierig, den Überblick zu behalten und sicherzustellen, dass die bestellten Produkte kosteneffizient eingesetzt werden», erklärt Franko Romito, Key Account Manager und Fachspezialist Health Care bei WEBSTAR.

Finanzielles Risiko durch Restbestände

Ein zentrales Problem sind die angebrochenen Produktverpackungen. Werden für die gleichen Wunden unterschiedliche Produkte verordnet, führt das dazu,

dass Heime diverse angebrochene Produkte unterschiedlicher Wundhersteller an Lager haben», sagt Franko Romito. Die ungenutzten Reste belasten das Heim finanziell, denn Wundprodukte müssen stückweise bei den Krankenkassen abgerechnet werden. Wird eine Packung nicht vollständig vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums aufgebraucht, trägt das Heim die Kosten für die zu entsorgenden Reste.

Wundkonzept und MiGeL-Verrechnungsservice schaffen Abhilfe

Eine mögliche Lösung bietet ein einheitliches Wundkonzept. «Wenn alle Beteiligten aus einem vordefinierten Sortiment wählen, lassen sich Produkte einfacher aufbrauchen», erklärt der Fachspezialist. So kann auch die Lagerung und der Verbrauch effizienter gehandhabt werden.

Eine weitere Lösung ist WEBSTARs MiGeL-Verrechnungsservice in Zusammenarbeit mit der Apotheke Zur Rose: Als offizielle Abgabestelle kann Zur Rose ganze von WEBSTAR gelieferte Packungen bei den Krankenkassen abrechnen. Das finanzielle Risiko von ungenutzten Produkten fällt für das Heim damit weg. Mit dieser Lösung reduziert sich auch der Aufwand für Preisrecherchen und Abrechnungen erheblich, weil WEBSTAR und Zur Rose dafür sorgen, dass MiGeL-Produkte HVB-konform sind und ohne Mehrkosten der Bewohnenden mit den Krankenkassen verrechnet werden.

Gemeinsame Erarbeitung des Wundkonzeptes

«Ich erlebe häufig, dass Heime MiGeL-B-Produkte wegen unzureichender Dokumentation nicht abrechnen können», berichtet Franko Romito. Die WEBSTAR-Zur-Rose-Lösung ist ideal, um auch diese ungedeckten Kosten bei Wundprodukten deutlich zu reduzieren. Das Wundkonzept wiederum standardisiert die Wundbehandlung und beschränkt die Artikelauswahl auf das Wesentliche. Voraussetzung dafür ist die Kooperation zwischen Pflegekräften, Hausärzten und dem Händler. «Gerne unterstützen wir Heime bei der Entwicklung eines Wundkonzept mit unserem Fachwissen und unserer Erfahrung», hält Franko Romito fest. Mit einem Wundkonzept und dem MiGeL-Verrechnungsservice können Heime ihre Wundversorgung effizient gestalten, Kosten sparen und letztendlich eine optimale Betreuung ihrer Bewohnenden gewährleisten.



CHECKLISTE FÜR DEN KOSTENSPARENENDEN EINKAUF VON WUNDPRODUKTEN

○ **Ärztliche Verordnung vorhanden**

Stellen Sie sicher, dass eine gültige ärztliche Verordnung für das Produkt vorliegt.

○ **Produkt auf der MiGeL-B gelistet**

Überprüfen Sie, ob das verordnete Produkt auf der Mittel- und Gegenständeliste (MiGeL) geführt wird.

○ **Preis im Rahmen des HVB**

Prüfen Sie, ob der Preis des Produkts innerhalb des Höchstvergütungsbetrags (HVB) liegt. Achten Sie bei Wundprodukten auf Meter- oder Stückverrechnung.

○ **Dokumentation der verbrauchten Produkte**

Führen Sie eine genaue Dokumentation aller verbrauchten Produkte, um eine korrekte Abrechnung zu gewährleisten.

○ **Lagerung von nicht verwendeten Produkten**

Organisieren Sie ein effektives Ablagesystem, um momentan nicht verwendete Produkte sicher zu lagern und deren Wiederverwendung zu gewährleisten.

○ **Kostenübernahme bei Überschreitung des HVB**

Klären Sie, wer die Kosten trägt, wenn der Preis eines Produkts den HVB übersteigt: Bewohner, Angehörige oder das Heim.



Sprechen Sie mit uns über Möglichkeiten der Entlastung bzw. Optimierung, sollten Sie den in der Checkliste angegebenen Aufwand nicht betreiben wollen oder können.

L&R & WEBSTAR

Ihre Partner für eine zuverlässige und wirksame Kompression.

Entdecken Sie jetzt unsere Grundausstattungsbox!

Die Box enthält nur das Wesentliche, d. h. die für eine wirksame Kompression erforderlichen Produkte.



Grundausstattungsbox inkl. Produkten, Produktliste und optische Gestaltung für eine einfache Überwachung und schnelle Nachbestellung.

Ihre Vorteile

- Standardisierung der Kompressionstherapie und massive Reduzierung des Lagerbestandes von Verbandmaterialien
- Einfache Anwendung durch Behandlungspfade
- Erhöhung der Fachkompetenz in der Pflege und Kompetenzerweiterung durch Schulung
- Kostenreduktion –«Weniger» ist manchmal «Mehr»



Kompressionstherapie

Kompressionstherapie: Allseits bekannt, aber wann und wie hilft sie genau?

Die Kompressionstherapie ist tief in der Medizingeschichte verwurzelt. Sie gilt als hilfreich bei Behandlung venöser und lymphatischer Erkrankungen. Trotz ihrer langen Geschichte ist die Unsicherheit bei vielen gross, wenn es zur konkreten Anwendung kommt.

Die Kompressionstherapie reicht bis in die Antike zurück. Schon damals nutzten die Ägypter, Griechen und Römer bandagierte Wickel, um die Durchblutung zu verbessern und Schwellungen zu reduzieren. Der berühmte griechische Arzt Hippokrates dokumentierte bereits den Einsatz von Kompressionsverbänden zur Behandlung von Beinödemen und Krampfadern. «Diese historische Praxis hat sich über die Jahrhunderte hinweg stetig weiterentwickelt und wurde durch den wissenschaftlichen Fortschritt im 19. und 20. Jahrhundert entscheidend verbessert», erklärt Sylvia Riefenstahl, Wundmanagerin bei WEBSTAR.

Die Bedeutung der Kompressionstherapie

In der modernen medizinischen Praxis spielt die Kompressionstherapie eine wichtige Rolle bei der Behandlung von venösen Störungen. «Durch die Anwendung von Druck verbessern wir den Blut- und Lymphfluss, was wesentlich zur Reduktion von

Schwellungen und zur Unterstützung der Wundheilung beiträgt», führt Sylvia Riefenstahl aus. Bei venösen Erkrankungen wie Krampfadern oder chronischer venöser Insuffizienz hilft die Kompression, den Durchmesser der erweiterten Venen zu reduzieren und den Blutfluss zurück zum Herzen zu fördern. Dies verhindert Blutstauungen in den Beinen und reduziert Schwellungen. Kompressionsstrümpfe sind ein wesentliches Mittel zur Prävention von tiefen Venenthrombosen, insbesondere nach Operationen oder während langer Flugreisen.

Vielseitiger Einsatz

Bei Lymphödem fördert die Kompression den Abfluss von Lymphflüssigkeit aus dem Gewebe, hilft Schwellungen zu verringern und das Fortschreiten der Erkrankung zu verhindern. Auch chronische venöse Geschwüre, die durch schlechte Durchblutung verursacht werden, heilen mit einem korrekten angelegten Kompressionsverband signifikant besser, da dies die Durchblutung fördert und sich damit der Sauerstoffgehalt im Gewebe erhöht.

Kompressionsverbände lindern auch Schmerzen, die durch venöse Erkrankungen oder Schwellungen verursacht werden, und verhindern weitere Komplikationen wie Hautveränderungen und offene Geschwüre. Nach chirurgischen Eingriffen oder Verletzungen im Sport kann die bewährte Therapie den Heilungsprozess beschleunigen.

Entstauungs- und Erhaltungsphasen

Die erfolgreiche Anwendung der Kompressionstherapie gliedert sich in zwei Phasen: die Entstauungs- und die Erhaltungsphase. «In der Entstauungsphase wird durch intensive Kompression die angesammelte Flüssigkeit aus dem Gewebe gedrängt, was eine notwendige Voraussetzung für die Heilung darstellt», so Sylvia Riefenstahl. Nach erfolgreicher Entstauungsphase, die das betroffene Gewebe auf die Erhaltungsphase vorbereitet, werden kontinuierlich Kompressionsmassnahmen angewandt, um das Ergebnis zu stabilisieren und ein Wiederauftreten der Symptome zu verhindern. «Die konsequente Durchführung der Erhaltungsphase sichert langfristig die Lebensqualität der Betroffenen und verhindert eine Verschlechterung des Zustandes», betont Sylvia Riefenstahl.



Finden Sie hier mehr Informationen zu den Kompressionstherapie-Leitlinien.



Sylvia Riefenstahl beim Anlegen eines Kompressionsverbands

WEBSTAR-WETTBEWERB

Gewinnen Sie einen ½-Tages-Praxisworkshop «Effektive Kompressionstherapie» in Ihrem Pflegeheim. Für 6 – 12 Teilnehmende im Wert von rund CHF 600.–.

Praxisworkshop

- Grundlagen
- Clinical Assessment
- Wundmanagement
- Fallbeispiele

Praxis

- Anlage Entstauung / Erhaltung Pelotten
- Schutz von Tibialis anterior
- Sehne, Malleolus, Schienbeinkante

Wie viele Medizin- und Pflegeprodukte hat WEBSTAR im Sortiment?

■ 2500 ■ 3200 ■ 3700

Beantworten Sie die Frage oben und senden Sie uns Ihre Antwort zwischen dem 1.12.24 und 31.12.24 an uns. Viel Glück!



Scannen und mitmachen!

Der Gewinner wird am 14. Januar 2025 ausgelost und kontaktiert. Teilnahmeberechtigt sind alle Leserinnen und Leser dieser Broschüre.



Stellen Sie Ihre Fragen zur Kompression – die Experten antworten!

Haben Sie Fragen zur richtigen Anwendung von Kompressionsprodukten oder möchten Sie mehr erfahren? Jetzt haben Sie die Gelegenheit, Ihre Fragen direkt an zwei kompetente Fachberater zu stellen!

Sylvia Riefenstahl, Account Manager Health-Care/WM®-WundManager bei WEBSTAR und Heiko Krenmayer, ZWM®-WundManager, Fachexperte/ Fachreferent Wundversorgung/Kompression/Druckentlastung bei Lohmann & Rauscher, freuen sich darauf, Ihre Anliegen rund um das Thema Kompression zu beantworten.

Senden Sie uns Ihre Fragen an: marketing.dielsdorf@webstar.ch

Sie erhalten die Antworten in der März-Ausgabe unseres Kundenmagazins!



Silikonformen



Das Auge isst mit: Silikonformen – Püree kunstvoll in Form gebracht für den perfekten Genuss

Mit den Smoothfood-Silikonformen wird pürierte Kost in ansprechende Mahlzeiten verwandelt. Das Essen behält Farbe, Geruch und Geschmack – ideal für Personen mit Kau- und Schluckstörungen. Diese optische Aufwertung steigert den Appetit, fördert soziale Kontakte und verbessert die Lebensqualität.



Produktvorteile:

- Bisphenol A frei
- Aus 100% lebensmittelechtem Silikon mit Anti-Haft-Beschichtung
- Hitzebeständig bis 230°C, gefrierfest bis -40°C
- Spülmaschinengeeignet
- Praktischer Deckel gegen Gefrierbrand und Hautbildung