



Senioren-Akademie SEEGEMEINDEN

«Neonatologie im südlichen Afrika – Herausforderungen und Chancen»

Donnerstag, 8. August 2024, 17.30 Uhr
Hotel Vitznauerhof, Vitznau

Erster Referent: Prof. Dr. Thomas M. Berger,
Luzern / Rundu (Namibia)

Thomas Berger, Schweizer Kinderarzt, Intensivmediziner und Neonatologe, war von 1997 bis 2015 Leiter der Neugeborenen- und Kinder-Intensivstation am Kinderspital Luzern. Seit 2012 hat er zusammen mit seiner Frau, der Kinderkrankenschwester Sabine Berger, ehrenamtlich verschiedene Länder im südlichen Afrika (Elfenbeinküste, Gambia, Namibia) besucht, um Möglichkeiten zur verbesserten Betreuung von kranken Neugeborenen vorzuschlagen. Das Ausmass der beobachteten Unterschiede in der medizinischen Betreuung (hochspezialisierte Medizin in der Schweiz, Fehlen von einfachsten medizinischen Massnahmen in Afrika) und eindrückliche Bilder von Einzelschicksalen liessen ihn und seine Frau nicht mehr los.



Aufgrund seiner profunden Kenntnisse der Meilensteine in der Geschichte der Neonatologie und seiner 30-jährigen klinischen Erfahrung war Thomas Berger überzeugt, dass es möglich sein sollte, durch die Beschaffung einfacher, robuster Geräte und gezielte Schulung des Gesundheitspersonals die Überlebenschancen von kranken Neugeborenen zu verbessern.

Nach einem erfolgreichen Pilotprojekt am Rundu State Hospital im armen Norden von Namibia gründete das Ehepaar 2017 den gemeinnützigen Verein NEO FOR NAMIBIA – Helping Babies Survive. In der Folge wurden weitere Spitäler in Namibia (Onandjokwe, Swakopmund, Walvis Bay) unterstützt.

Nach über 20 Einsätzen konnten sie eindrückliche Erfolge dokumentieren. In den öffentlichen Spitälern von Rundu und Katima haben sich die Sterblichkeitsraten von kranken Neugeborenen um mehr als 50 % reduziert. Damit konnten allein im Jahr 2023 die Leben von 200 Babys gerettet werden.

Zweite Referentin: Carole Zimmermann,
Hebamme FH, Vitznau

Zwischen alten Weisheiten und neuen Erkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.
Karl Hoppler, Präsident Seniorenrat Seegemeinden
www.seniorenakademie-seegemeinden.ch

Apéro, Eintritt frei, ohne Anmeldung

«Ein Tag im Leben von»...

Eine ausgewogene Ernährung ist sehr wichtig

Gery File (49), Küchenchef in der Stiftung APW, Weggis



«Zweimal pro Woche helfen uns die Bewohner:innen beim Rüsten – das ist uns eine grosse Unterstützung und schafft eine gute Beziehung.»

Gery File stammt aus Ungarn, lebt seit 2008 in der Schweiz und kocht nun bereits seit über einem Jahr in der Hofmatt – gestartet als Koch und seit Oktober 2023 als Küchenchef. Seither hat er die Verantwortung über den gesamten Küchenbetrieb. Dazu gehört die Organisation wie die Menuplanung, der Einkauf, die personaladministrativen Arbeiten etc. «Wir sind ein Team von fünf internationalen Köchen und stammen aus Ungarn, Tschechien, Portugal und natürlich der Schweiz.» Die grosse Herausforderung in der Alters- und Pflegeheimküche ist, dass die Gäste, anders als im Restaurant, täglich zum Essen kommen und dadurch grossen Wert auf eine abwechslungsreiche Menuplanung legen. In der Hofmatt wiederholen sich die Gerichte alle acht Wochen. Und damit das «Geschnetzelte» oder die Suppe nicht immer gleich schmecken, werden die Gerichte oft von einem anderen Koch zubereitet. «Natürlich gibt es gewisse Anweisungen, die ich vorgebe, aber die Köche geniessen einen grossen Spielraum und bereiten die Gerichte individuell zu. Wichtig ist uns, auf die Ernährungsbedürfnisse unserer Bewohner:innen und Klient:innen einzugehen und für eine ausgewogene Ernährung mit viel Gemüse, Eiweiss, Hülsenfrüchte und genügend pflanzlichen Proteinen zu sorgen.» Das Fleisch wird mehrheitlich geschmort und das Gemüse ist ein bisschen weicher als knackig. «Wichtig ist eine gute Qualität bei den Lebensmitteln.» Der «Küchen-Briefkasten» wird rege genutzt, um Wünsche, Anregungen und natürlich auch Lobesworte mitzuteilen. So wurde gewünscht, dass das Riz Casimir öfters auf der Menuplanung steht oder eine Führung durch die Küche gemacht wird. «Wir pflegen eine enge Beziehung zu unseren Bewohner:innen und haben immer ein offenes Ohr. Ein spezielles Ereignis war, als uns ein Bewohner beim Kochen eines thailändischen Gerichts unterstützt hat.» Seit einem Monat gibt es nun nebst dem Tagesmenu und dem parallel angebotenen Wochenhit täglich ein vegetarisches Menu. Der Dienstag bleibt der Vegetag für alle und auch der wöchentliche Fischtag wird beibehalten. Zum Menu gibt es täglich Suppe und Salat und dreimal die Woche verwöhnen wir die Bewohner:innen mit einem Dessert. Haben wir Sie «gluschtig» gemacht? Sie sind gerne bei uns zum Essen willkommen (Vor Anmeldung erwünscht)!

STIFTUNG APW 

Seegemeinden Greppen Vitznau Weggis