



SVDE ASDD

Schweizerischer Verband
der Ernährungsberater/innen
Association suisse
des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera
delle-dei Dietiste-i

SVDE ASDD

Info

2/2019

April | Avril | Aprile



Gemeinschaftsverpflegung im Spital
La restauration collective en milieu hospitalier
La ristorazione collettiva negli ospedali

DER GR1000^{ml}SSE SMARTPACK IST DA!

LE TOUT GRAND SMARTPACK 1'000 ML EST LÀ!

Der neue 1000-ml-SmartPack von Nutrison für Sondenernährung.

Einfaches Handling, vorbildliche Umweltfreundlichkeit:

Le nouveau Smart-Pack Nutrison 1000 ml pour l'alimentation par sonde.

GROSSES VOLUMEN

- Mehr Zeit für den Patienten durch weniger Wechselzeiten als bei kleineren Behältnissen (500 ml)
Grand volume: Plus de temps pour le patient grâce à moins de temps pour la transition qu'avec les conteneurs de 500 ml

GROSSE VERTRÄGLICHKEIT

- p4-Proteinmischung: zur Beschleunigung der Magenentleerung²
- mf6-Ballaststoffmischung: reduziert nachweislich die Tage mit Diarrhoe um 47 %³

Grande tolérance: Mélange de protéines p4 pour une vidange gastrique accélérée. Mélange de fibres alimentaires mf6 pour une réduction prouvée des diarrhées d'env. 47 %³

Mehr Informationen unter:

www.nutricia-med.de/info-smartpack

Plus d'informations sous www.nutricia-med.de/info-smartpack

NEU
NOUVEAU



1 Im Vergleich zum Herstellungsprozess von bisherigen Nutricia Sondennahrungs-Packs.
En comparaison avec le processus de fabrication des packs d'alimentation par sonde précédents.

2 Verglichen mit caseindominierter Sondennahrung; En comparaison avec l'alimentation par sonde à dominance en caséine. Kuyumcu et al. Noncoagulating Enteral Formula Can Empty Faster From the Stomach: A Double-Blind, Randomized Crossover Trial Using Magnetic Resonance Imaging.
Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 39 Number 5 July 2015 544–551.

3 Wierdsma NJ et al: Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres.
Ned Tijdschr Dietisten 2001; 56:243–7.

NutriDays

Kongress der Ernährung und Diätetik
Congrès de la nutrition et diététique

Schon reserviert?

NutriDays 2020

27. + 28. März 2020 in Bern

Die SVDE-Generalversammlung findet im

Rahmen der NutriDays am 28. März 2020 statt.

www.nutridays.ch

Déjà réservé?

NutriDays 2020

27 + 28 mars 2020 à Berne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra

le 28 mars 2020 dans le cadre des NutriDays.

www.nutridays.ch

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
Fachteil	4
Wort der Präsidentin	30
Verbandsinfo	31
Fortbildung	33
Kursübersicht	35

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
Rubrique professionnelle	10
Le mot de la présidente	30
Info de l'ASDD	31
Formation continue	33
Vue d'ensemble des cours	35

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
Rubrica professionale	16
Parola della presidentessa	30
Info dell'ASDD	31
Formazione continua	33
Panoramica dei corsi	35

Impressum

Offizielle Organ des SVDE / Organe officiel de l'ASDD /
Organo ufficiale dell'ASDD

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
Association suisse des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera delle-di Dietiste-i
Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Redaktion / Rédaction / Redazione
SVDE ASDD, Stefanie Trösch,
Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8,
redaction@svde-asdd.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'emploi + Annunci
SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergrasse 29, Postfach 686,
3000 Bern 8

Abonnement / Abonnement / Abbonamento
Fr. 72.– / J., für SVDE-Mitglieder kostenlos, Ausland Fr. 85.–/J.
Fr. 72.–/an, gratuit pour les membres ASDD,
Etranger Fr. 85.–/an.
Fr. 72.–/anno, gratis per i soci ASDD, Estero Fr. 85.–/ anno

Auflage / Tirage / Tiratura: 1400

Themen / Sujets / Temi
1/2019 Forschung von und für ERB
La recherche par et pour les diététicien-ne-s
La ricerca da e per dietisti
2/2019 Gemeinschaftsverpflegung im Spital
La restauration collective en milieu hospitalier
La ristorazione collettiva negli ospedali
3/2019 Interprofessionellität/NutriDays
Interprofessionnalité/NutriDays
Interprofessionalità/NutriDays
4/2019 Zucker und Alternativen
Le sucre et ses alternatives
Lo zucchero e sue alternative
5/2019 Ernährungstherapie bei Bariatrie
Thérapie nutritionnelle et chirurgie bariatrique
Terapia nutrizionale e chirurgia bariatrica
6/2019 Lebererkrankungen
Les maladies hépatiques
Le malattie del fegato

Druck / Impression / Stampa
Multicolor Print AG, Baar

Redaktions- und Inserateschluss / Délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione e di redazione:
3/9: 7. Mai, 7 mai, 7 maggio 2019

Tarifdokumentation / Documentation tarifaire / Documentazione delle tariffe
www.svde-asdd.ch

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato

SVDE ASDD
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
Association suisse des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera delle-di Dietiste-i
Altenbergrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Präsidentin / Présidente / Presidentessa

Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch

Vizepräsidentin / Vice-présidentes / Vice presidente

Adrian Rufener
adrian.rufener@svde-asdd.ch

Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch

Vorstand / Comité / Comitato direttivo

Bildungsstandards / Standards de formation / Standard formativi
Adrian Rufener
adrian.rufener@svde-asdd.ch
Kommunikation / Communication / Comunicazione:
Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch
Tarifverhandlungen & DRG / Négociations tarifaires & DRG / Negoziazione tariffaria & DRG
Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch
Serviceleistungen / Services / Servizio:
Brigitte Christen-Hess
brigitte.christen@svde-asdd.ch
Arbeitsstandards / Standards de travail / Standard lavorativi
Lisa Poretti
lisa.poretti@svde-asdd.ch
Fortbildung / Formation continue / Formazione continua
Anne Blancheteau
anne.blancheteau@svde-asdd.ch
Titelbild / Photo de couverture / Illustrazione di copertina
shutterstock

ISSN 2504-1681

Schlüsseltitel: Info
(Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen)



Franziska Koch

Redaktionskommission
Commission de la rédaction
Commissione della redazione

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Beruf der Ernährungsberater und Ernährungsberaterinnen hat sich in den letzten Jahren rasant entwickelt. Nebst der Beratung hat die Forschung an immenser Wichtigkeit gewonnen. Sie konnten sich in der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift ein Bild davon machen.

Es wirkt daher vielleicht etwas ketzerisch, gleichzeitig zu fragen: «Und welche Rolle spielt unsere Berufsgruppe in der Spitalverpflegung?». Sehen Sie jetzt Bilder aus längst vergangenen Zeiten vor Ihrem inneren Auge? Bilder von Ernährungsberaterinnen, die in kleinen Büros die Tablettekarten der Patienten «strichen» und das Band abnahmen? Ich nehme es gleich vorneweg, dieses «back to the roots» verfolgt keiner mehr. Auch nicht die SVDE-Interessengruppe Spital-Ernährungsberater/innen (IG SpiterB), die sich trotzdem wieder mit diesem Thema beschäftigt. Wo sie dabei steht und welche Gedanken sie sich dazu macht, erfahren Sie aus einem Interview mit Cordula Fröhlich und Anna-Barbara Sterchi aus dem Inselspital.

Gleichzeitig informieren wir Sie gerne über das Thema «Enhance Practice Development», das sich in diesem Zusammenhang gut anbietet. Es geht dabei um die Entwicklung gemeinsamer Werte innerhalb eines Teams aus verschiedenen Generationen und Kulturen. Damit sich die verschiedenen Generationen, Ausbildungen und Erfahrungswerte treffen können, müssen wir alle bereit sein, zu reflektieren.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und viel Erfolg bei der Reflexion!

Chère lectrice, cher lecteur

La profession de diététicien-ne a connu une évolution fulgurante au cours de ces dernières années. Outre le conseil, la recherche est devenue extrêmement importante. Vous avez pu vous en faire une idée en lisant le dernier numéro de notre revue.

C'est pourquoi il peut paraître un peu hérétique de soulever dans la foulée la question suivante: «Quel est le rôle de notre profession dans la restauration en milieu hospitalier?» Est-ce que des images d'une époque bien lointaine vous reviennent à l'esprit? Quand les diététicien-ne-s, confiné-e-s dans des petits bureaux, préparaient les cartes plateaux des patient-e-s et les contrôlaient? Je le précise d'emblée: personne n'envisage un tel retour aux sources. Pas plus d'ailleurs le GI ASDD SpiterB, qui réfléchit néanmoins à la question de la restauration. Comment les diététicien-ne-s en milieu hospitalier se situent-elles par rapport à cela et quelle réflexion mènent-elles à ce sujet? Vous le découvrirez dans une interview de Cordula Fröhlich et d'Anna-Barbara Sterchi, qui travaillent toutes les deux à l'Inselspital.

Nous avons le plaisir de vous informer dans le même temps du thème «Enhance Practice Development», qui vient très à propos dans ce contexte. Son enjeu est de développer des valeurs communes au sein d'une équipe composée de plusieurs générations et de cultures différentes. Pour que les différentes générations et les diverses filières de formation puissent se mettre d'accord sur des valeurs empiriques, nous devons tous être prêt-e-s à mener une réflexion commune.

Je vous souhaite une excellente lecture et j'espère que votre réflexion portera ses fruits!

Cara Lettrice, caro lettore

La professione di dietista si è sviluppata rapidamente negli ultimi anni. Oltre alla consulenza, anche il campo della ricerca è diventato estremamente importante, come avete potuto leggere nell'ultimo numero della nostra rivista.

Potrebbe quindi sembrare un po' fuorvianti chiedersi proprio ora quale ruolo svolga la nostra categoria professionale nell'ambito della ristorazione ospedaliera. Probabilmente vi ritornano in mente immagini del passato, di dietisti rinchiusi in piccoli uffici intenti a «punteggiare» le schede dei vassoi per i pasti dei pazienti. Ci tengo a precisare subito che nessuno vuole tornare a quelle pratiche. Nemmeno il gruppo di interesse ASDD dietiste e dietisti ospedalieri, che però ha deciso di occuparsi ancora dell'argomento. In un'intervista, Cordula Fröhlich e Anna-Barbara Sterchi dell'Inselspital fanno il punto della situazione ed esprimono la loro opinione al riguardo.

In questo numero vi informiamo anche sull'*Enhance Practice Development*, un tema che si inserisce perfettamente nel presente contesto. Si tratta infatti di sviluppare dei valori comuni all'interno di un gruppo composto di persone di generazioni e culture diverse. E per fare in modo che le diverse generazioni, le varie formazioni e i valori empirici possano convergere è necessaria una riflessione da parte di tutti noi!

Auguro a tutti una lettura interessante e una riflessione efficace.

Innovativ mit Traditionssprodukten

127 Jahre Schweizer Erfahrung in der Produktion von gesunden und natürlichen Nahrungsmitteln und das Schritthalten im Wandel von Ess- und Lebensgewohnheiten sind kein Widerspruch.



Unsere Schweizerische Spezialitätenmühle ist in vierter Generation in Familienbesitz

Feine Nahrungsmittel für eine gesunde Ernährung aus Getreide, Hülsenfrüchten und Saaten – dafür steht die Schweizerische Schälmühle E. Zwicky AG seit 127 Jahren. Nach wie vor werden die Zwicky Produkte im Kanton Thurgau sorgfältig hergestellt. Zwicky verarbeitet ausschliesslich GVO-freies Getreide bester Qualität.

Neue Ernährungstrends gibt mittlerweile schon fast wöchentlich. Schlagworte wie vegan, glutenfrei, bio, proteinreich, ballaststoffreich, laktosefrei, zuckerarm und cholesterinsenkend sind in aller Munde. Zwicky hat in vielen Bereichen etwas zu bieten. Sei es ein neues glutenfreies Hafermüsli,

«Regionalität und Nachhaltigkeit sind Trends, welche schon lange Einfluss auf unsere Neuentwicklungen haben.»

Kurt Krucker, CEO

Porridge ohne Kristall-Zuckerzusatz, besonders proteinreiche Müesli oder Flockenmischungen und Müesli, welche erwiesenmassen zur Cholesterinsenkung führen. «Aber auch Regionalität und Nachhaltigkeit sind Trends, welche schon lange Einfluss auf unsere Neuentwicklungen haben» erklärt Kurt Krucker.

Ein Müesli mit Zutaten zu 100% aus der Schweiz mit der Unterstützung der SVDE ASDD war hier erst der Anfang. Vitaglucan Gerstenflocken

sind genauso IP Suisse zertifiziert wie das neue Quinoa aus 100% Schweizer Anbau! Aber auch die Lebensgewohnheiten ändern sich. Das Bedürfnis nach einer gesunden Ausser-Haus-Verpflegung, die praktisch, fein und nicht zu teuer ist wird immer stärker. «Daher haben wir bewährte und gesunde Rohstoffe einfach in ein neues Kleid gesteckt» erklärt Kurt Krucker. So sind die neuen «G'müesli» entstanden. Wie der Name schon sagt, handelt es sich dabei um eine vegane Gemüse-Getreide-Mahlzeit, welche den Anforderungen an eine moderne und gesunde Ernährung entspricht.



Vitaglucan «to go»:
pflanzlicher
Cholesterinsecker
aus IPS-Gerste



Traditionelle Zutaten wie verschiedene Flocken, Mais, Linsen und Gemüse werden in einem praktischen Portionenbecher angeboten. Nur mit heissem Wasser übergegossen sind sie nach 3–5 Minuten genussfertig. Protein- und ballaststoffreich. Vegan. Ohne Zuckerzusatz. Fettarm. Selbstverständlich gibt es auch hier eine bio und eine glutenfreie Variante.



G'müesli «to go»: vegane Mahlzeit aus Getreide und Gemüse

«Aus den veränderten Lebenssituationen resultiert ein sich wandelndes Einkaufsverhalten. Für uns ist es entsprechend essentiell, mit neuen Vertriebskanälen Schritt zu halten», betont Ralf Hahn, Zwickys Verkaufsleiter Schweiz. So werden vermehrt Produkte im 24 Stunden geöffneten Zwickys Onlineshop nach Hause bestellt.

**Schweizerische Schälmühle E. Zwicky AG
8554 Müllheim-Wigoltingen**



Superfeinfood by Zwicky



www.zwicky.swiss

«Therapie mit neuen Augen sehen»: Practice Development

Bericht zur Enhancing Practice Conference vom 22. bis 24. August 2018 in Basel

Wie kann ich eine personenzentrierte therapeutische Kultur in meinem Umfeld fördern? Warum ist die Vorbildrolle der Führung so wichtig? Wie gelingt es, dass Therapeut/innen verschiedener Generationen und Kulturen gemeinsame Werte verwirklichen? Geleitet von solchen Fragen machten sich die Teilnehmenden mit Methoden und Instrumenten vertraut, die ihnen helfen, auf die Therapiepraxis in ihrer Institution Einfluss zu nehmen.

«Ich sehe meine Arbeit als Therapeutin jetzt mit anderen Augen. An dieser Konferenz ist mir bewusst geworden, dass ich selbst in meinem Umfeld etwas verändern kann, wenn ich bestimmte Instrumente und Methoden zur Verfügung habe», berichtete eine Teilnehmerin. Besonders hilfreich fand sie die gemeinsame Reflexion mit Kolleg/innen aus dem Pflege- und Therapiebereich in den «Home Groups»: «An allen drei Kongresstagen standen Reflexionsrunden auf dem Programm. So konnten wir die Themen der Workshops und Referate gemeinsam besprechen und

eigene Erfahrungen einbringen. Aus diesem Austausch nehme ich viele Anregungen für meinen Berufsalltag mit. Ich finde es wichtig, dass wir in den therapeutischen Berufen die Personenzentrierung weiter vertiefen. Wenn wir uns konsequent an den Bedürfnissen, Werten und Anliegen der Klienten orientieren, kann das zum Beispiel auch die Adhärenz verbessern. Um personenzentriert zu behandeln, muss ich aber zuerst mich selbst kennen. Dadurch kann ich mich auch auf die Klienten einlassen und herausfinden, wie ich sie am besten unterstützen kann.»

Im Einklang mit der Practice-Development-Philosophie¹ ging es auf dieser Konferenz nicht nur darum, sich Wissen anzueignen. Kreatives und kunstbasiertes Arbeiten in Workshops eröffnete einen Freiraum, um Denkmuster aufzubrechen, Ideen freien Lauf zu lassen und die eigene Praxis in einem neuen Licht zu sehen. Ein zentrales Anliegen war auch, zu den Wurzeln aktueller Probleme vorzudringen und gesellschaftliche Bedingungen der Therapeieberufe kritisch zu betrachten.

«Compassionate Leadership»

«Wir gefährden die Gesundheit derjenigen Menschen, die in ihrem Beruf das Wohlbe-

finden der Bevölkerung sicherstellen. Wir wissen, dass sich die hohe Arbeitsbelastung auf die Versorgungsqualität, auf unerwünschte Ereignisse und die Mortalitätsrate auswirkt», betonte Prof. Michael West (The King's Fund, London) in seiner Eröffnungs-Keynote vor über 250 internationalen Teilnehmenden. Er wies darauf hin, dass die Gesundheit der Fachpersonen die Grundlage einer hochwertigen Patientenversorgung ist. Personenzentrierte Pflege und Therapie beginnt damit, dass Vorgesetzte die Mitarbeitenden als Personen wertschätzen. Michael West sprach von «Compassionate Leadership»: Führungspersonen leben «Compassion» vor – in der Begegnung mit Patient/innen, Angehörigen, Therapeut/innen, Pflegenden und Kolleg/innen. «Alle sind für die Kultur einer Organisation verantwortlich. Jede Interaktion zwischen Menschen formt und prägt diese Kultur. Eine besondere Rolle kommt jedoch den Führungspersonen zu. Worauf achten sie? Welches Verhalten belohnen sie? Worüber sprechen sie? All das vermittelt den Mitarbeitenden eine Vorstellung von der Kultur einer Organisation», so Michael West. Um Führungsqualität zu erkennen, gibt es aus seiner Sicht eine Schlüsselfrage: «Wie sicher fühlen sich Fachpersonen in ihrem Team und in ihrer Organisation?» Nur wer angstfrei Fehler und Probleme ansprechen kann, ist in der Lage, innovativ zu sein und die Praxis voranzubringen. Unsicherheit wirkt lähmend, betonte Michael West und verwies auf Studienergebnisse: Teams, die sich sicher fühlen, lernen besser, machen weniger Fehler und erzielen bessere Ergebnisse.

Freiräume eröffnen

Wie fühlt es sich an, ständig geführt zu werden? «Stellen Sie sich Führung als einen Tanz vor», so Prof. Brigitte Biehl-Missal

¹ Practice Development («Praxisentwicklung»; PD) ist eine Methodologie mit Fokus auf personenzentrierte Pflege- und Therapienkultur auf der Basis gemeinsamer Werte und einer von allen geteilten Vision. Vielfältige systematische PD-Methoden und Instrumente stehen zur Verfügung, um die Pflege- und Therapiepraxis kontinuierlich zu verbessern.





(SRH Hochschule für populäre Künste, Berlin). Sie forderte die Teilnehmenden dazu auf, mit ihren Sitznachbarn auszutesten, wie sie Nähe und Distanz zwischen «Leader» und «Follower» erleben: Wie wirkt es auf uns, wenn wir jede Geste und jeden Schritt an die Vorschriften des «Leaders» anpassen müssen? Haben wir dann noch genügend Bewegungsfreiheit? Können wir den «Tanz» wirklich mitgestalten? Wann wirkt Führung einengend und nimmt Mitarbeitenden den Raum zum Atmen? «Kinästhetische Empathie» ist aus Sicht der Referentin unverzichtbar im Führungsgeschehen. Dazu gehört, sich jederzeit in Mitarbeitende hineinzudenken: Wie wirkt mein Führungsverhalten auf andere? Wo beginne ich, Mitarbeitenden den eigenen Spielraum zu nehmen? Leader-

ship erfordert somit auch, *sich selbst* führen und reflektieren zu können.

Der erste Kongresstag zum Thema «Leading and Leadership in Practice Development» ergab ein klares Bild: «Die Qualität der klinischen Führungsperson hat einen zentralen Einfluss auf das therapeutische Handeln. Umso wichtiger ist es, in Clinical Leaders zu investieren», so Prof. Kim Manley (Canterbury Christ Church University). Führung, die Freiräume lässt, entspricht dem zentralen PD-Prinzip «Facilitating» – im Sinne von «befähigen und handlungsfähig machen». «Facilitators» helfen Teams und Organisationen, Probleme gemeinsam zu lösen und sich dabei an gemeinsamen Werten und Visionen auszurichten. Stets erarbeiten Facilitators die

beste Lösung zusammen mit den Teams, statt sie vorzugeben. «Die Teams sind die Stars!», betonte Kim Manley.

Die Natur als Lehrmeisterin

Können wir von der Natur lernen, gesunde und produktive Organisationen zu gestalten? Dieser Frage ging Prof. Thomas Seeley (Cornell University, Ithaca/New York) nach. Aus Sicht der Biologie erläuterte er, wie überlebenswichtig gemeinsames, koordiniertes Handeln ist, um ungewohnte, herausfordernde Situationen zu bewältigen. Die Natur zeigt, dass hunderte von Individuen – beispielsweise Bienen – sich wie *ein einziger Organismus* verhalten und ein gemeinsames Ziel anstreben. Dennoch haben die einzelnen Individuen genügend Freiheit für eigene Entdeckungen. «Kollektive Intelligenz» kommt ohne richtungsweisende Führungsperson aus, so Thomas Seeley. Die Gemeinschaft entscheidet zum besten Nutzen aller. Dieses Modell regt zum Nachdenken über eine zeitgemäße, förderliche Arbeitsplatzkultur an.

Die Natur als Vorbild – diese Thematik zog sich wie ein roter Faden durch den zweiten



Kongresstag zum Fokus-Thema «Facilitating healthy workplace cultures». Prof. Brendan McCormack (Queen Margaret University, Edinburgh) sah Gemeinsamkeiten zwischen dem Arbeitsumfeld und den Ökosystemen der Natur. Sie beruhen auf Verbindung, Vernetzung und wechselseitiger Abstimmung. Könnten sie ein Muster sein, um eine Ökologie des menschlichen Erblühens und Gedeihens zu ermöglichen?

Zu einer gesunden Arbeitsumgebung gehört auch, die Stärken der Mitarbeiter-

den in den Fokus zu rücken. So kann sich eine stärkenbasierte Organisation bilden, wie Grant Kinghorn (University of Wollongong/Australien) und Semakaleng Hlapane (Justice Health & Forensic Mental Health Network, Australien) aufzeigten. Mit der Arbeitsplatzkultur steht und fällt die personenzentrierte Praxis, so lautete eine zentrale These. Umso wichtiger wäre es, bereits in der Ausbildung «Workplace Culture» zum Thema zu machen, so Prof. Tracey Moroney (University of Wollongong/Australien).

Die Zukunft personenzentriert gestalten

«Die Lampe² weiterzureichen an die nächste Generation, damit das Licht weiter leuchtet» – dieses Motto von Dr. Sandra Walden (Frimley Health Foundation Trust, Grossbritannien) fasste das Thema des dritten Kongresstags symbolisch zusammen. «Facilitating intergenerational person-centred care» stand im Zentrum. «In Teams kommen nicht nur verschiedene Generationen zusammen, sondern auch verschiedene Kulturen», so Dr. Donna Brown (Ulster University, Nordirland). Unterschiede wertzuschätzen in Bezug auf Alter, Kultur, Herkunft und Bildung, ist ein zentrales Element personenzentrierter Praxis. Wie kann es gelingen, über alle Generationen hinweg mit Menschen verschiedener Kulturen die gemeinsame Vision der Personenzentrierung zu verwirklichen? Dies erwies sich als Schlüsselfrage. Die internationale Practice-Development-Bewegung ist am Puls der Zeit – und dabei stets «im Fluss», wie Prof. Brendan McCormack in der abschliessenden Keynote betonte. «Practice Development» bewegt sich «zwischen dem, was wir bereits wis-



² Die «Lampe» ist eine symbolische Anspielung auf Florence Nightingale, die Begründerin der professionellen Pflege («the lady with the lamp»).

³ Haiku = japanische Gedichtform, bestehend aus drei Wortgruppen. Es handelt sich um sehr kurze und offene Texte, die sich erst beim Lesen mithilfe der eigenen Vorstellungskraft vervollständigen.



sen, und dem, was wir noch nicht wissen». Um kommenden Generationen hilfreiche Methoden, Konzepte und Instrumente zur Verfügung zu stellen, braucht es ständige

kritische Selbstreflexion, so Brendan McCormack. Transformieren, Verändern und Verbessern stellen die Grundbewegung dar. Jedoch sollten nicht die Konzepte und Instrumente im Vordergrund stehen, sondern immer die Menschen, für die sie gedacht sind.

«Creative Practice»

Ziele, Visionen, Ideen und Wünsche sichtbar zu machen, ist wichtig, um die Zukunft zu gestalten. Worte reichen oft nicht aus, um eine Vision verständlich zum Ausdruck zu bringen. Deshalb stellten die «Home Groups» am Schluss der Konferenz ihre Botschaften und Erkenntnisse in bildhafter oder poetischer Form, beispielsweise als Haiku³, vor. Dabei zeigte sich: Kunstbasiertes Arbeiten ist für «Practice Development» unverzichtbar. Gestalten bedeutet verändern. Eigene Vorstellungen visuell sichtbar und sinnlich fassbar zu machen, schafft Mut, unkonventionelle Lösungen

zu entwickeln und zu experimentieren. Der Ideenreichtum wächst und das Denken wird flexibel.

Fachpersonen im Gesundheitsbereich sind täglich emotional höchst belastenden Situationen ausgesetzt, betonte Prof. Sally Hardy (London Southbank University). Um sich selbst vor Traumatisierung zu schützen, müssen sie häufig «Augen und Ohren schliessen», um nicht überwältigt zu werden. Wer sich distanzieren muss, verliert jedoch die Offenheit und Sensibilität für Klientinnen und Klienten. Künstlerisches, kreatives Gestalten ist eine wertvolle Ressource für Therapie- und Pflegeberufe, so Sally Hardy. Es öffnet die Sinne und schärft die Wahrnehmungsfähigkeit. Der kreative Prozess ermöglicht auch, sich selbst zu erkunden, sich immer wieder anders wahrzunehmen und als Persönlichkeit zu entwickeln. Practice Development ist somit auch Self-Development. «Veränderung beginnt bei mir selbst», sagte eine Teilnehmerin.



Für Genuss und Wohlbefinden.

Vertragen Sie selbst oder jemand in Ihrem Umfeld gewisse Lebensmittel nicht? Coop erweitert jetzt das Backsortiment mit neuen glutenfreien Mehlsorten, Backmischungen und weiteren Produkten. Seit über zehn Jahren engagiert sich Coop, dass Sie unkompliziert einkaufen und unbesorgt geniessen können.

Das Sortiment von Coop Free From umfasst über 500 Produkte. Jetzt entdecken: coop.ch/freefrom

**free
from**

coop

Für mich und dich.

Werte und Haltung als Grundlage

Die Therapieberufe sind aktuell stark gefordert, die Effektivität ihrer Arbeit nachzuweisen, betonte die Ergotherapeutin Dr. Niamh Kinsella (Queen Margaret University, Edinburgh). Therapie gilt in erster Linie als Handeln. So stellt sich die Frage: Reicht es wirklich aus, das Richtige zu tun? Kommt es nicht auch darauf an, wie wir etwas tun? Therapeutisches Handeln beruht auf einer Haltung und auf professionellen Werten, so Niamh Kinsella. Nicht das Handeln als solches, sondern die darin zum Ausdruck kommenden Werte und Einstellungen führen dazu, dass eine Therapie gelingt. Immer wieder hob die Referentin hervor, wie zentral eine personenzentrierte Haltung für die therapeutischen Berufen ist.

Eine Teilnehmerin bestätigte dies aus eigener Erfahrung: «In der Therapie können wir die Personenzentrierung auf verschiedenen Ebenen nutzen. Selbstverständlich in unserer Therapiebeziehung mit den Klientinnen und Klienten. Genauso wichtig ist es aber, Teams personenzentriert zu führen. Auch bei Mitarbeitergesprächen können wir personenzentriert vorgehen. Für mich als Therapeutin hatte diese Konferenz eine klare Botschaft: Es kommt auf meine personenzentrierte Haltung an. Sie



ist der Schlüssel zu einer gelingenden Therapie!»

Dr. phil. Diana Staudacher, Wissenschaftliche Assistentin, Direktion Pflege und MTTB, Universitätsspital Zürich

Fotos: Vera Zurbrügg, <https://verazurbruegg.com/>

Literaturempfehlungen

- Dewing, J. (2010). *Moments of movement: Active Learning and practice development*. *Nurse Education in Practice* 10, 22–26.

• McCormack, B., McCance, T. (2017). *Person-centred practice in nursing and health care. Theory and practice*. Oxford: Wiley.

• McCormack, B., Manley, K., Garbett, R. (2009). *Praxisentwicklung in der Pflege. Deutschsprachige Ausgabe* herausgegeben von Dr. Irena Anna Frei und Prof. Dr. Rebecca Spirig. Bern: Verlag Hans Huber.

Weiterführende Literatur zu Practice Development:
www.fons.org/library/journal-about-ipdj

Internetseite der Enhancing Practice Conference 2018:
www.epc2018.org



**Stimmen der Teilnehmenden
zu «Practice Development»:**

Haiku

Context and culture
Each generation is key
To create safe spaces

Facilitation
Transforming swampy lowlands
Sun shining on others

Knowing self, being
Encourage reflective talk
Am I tenacious?

Yes, keen for success
Provide authentic support
Facilitation

A way of being
Psychological safety
Context and culture

Emma Radbron und Rebekkah Middleton

«Ich habe PD vor vier Jahren im Rahmen eines Kurses kennengelernt. Zuerst dachte ich: Eigentlich ist es nichts Neues. Doch im Verlauf der Kurswoche entdeckte ich, dass diese Weiterbildung sehr lehrreich für mich ist. Ich hatte den Wunsch, den personenzentrierten Ansatz zur Praxisentwicklung zu vertiefen und ihn auch in die Führung zu integrieren.

In der Ausbildung werden wir bereits früh darauf vorbereitet, personenzentriert zu beraten und die KlientInnen/PatientInnen für die Ernährungsumstellung zu befähigen. Um Skepsis und Unsicherheit zu begegnen, ist der personenzentrierte Ansatz ein Schlüssel zu Veränderungen.

In meiner Führungsfunktion erlebe ich immer wieder, wie wichtig es ist, gemeinsam Lösungen zu finden. Dadurch erweisen sie sich als zielführend, alltagstauglich und für alle motivierend. PD ist jedoch noch viel weitreichender. Auch für unsere Berufsgruppe ist es interessant, PD weiter zu verfolgen.»

*Anna-Barbara Sterchi, BSc, EMBA, Leiterin Ernährungsberatung Inselspital,
Universitätsklinik für Diabetologie, Endokrinologie, Ernährungsmedizin und Metabolismus,
Inselspital/Universitätsspital Bern*

«PD lohnt sich für alle, die gemeinsam Wissen weiterentwickeln und im interprofessionellen Rahmen erfolgreich unterwegs sein möchten.»

*Claudia Roesle, BSc ET, MAS FH,
Leiterin Therapie Neurologie,
Physiotherapie Ergotherapie USZ (PEU),
Universitätsspital Zürich*

«Seit ich mich mit dem theoretischen Hintergrund und den vielseitigen Methoden der Praxisentwicklung befasste, hat sich meine Reflexion vertieft. Ich denke mehr darüber nach, wie ich handle und wie wir miteinander interagieren. Dadurch sind mir meine persönlichen Werte und Einstellungen bewusster geworden. Ebenso bringe ich die Werte und Einstellungen der anderen in Erfahrung – seien es Individuen oder Gruppen. Durch das gemeinsame Bewusstwerden des Eigenen und des Anderen wird die intra- und interprofessionelle Zusammenarbeit gestärkt. Im Praxisalltag finden wir vermehrt Problemlösungs- und Bewältigungsstrategien, die kreativ und zukunftsversprechend sind.»

Ich – Du – Wir; lernen
Gemeinsam vorwärts gehen
Die Welt gestalten.»

*Kathrin Hirter, Pflegeexpertin MSc in PD + I,
Universitätsklinik für Neurologie,
Universitäre Akut-Neurorehabilitation
Inselspital; Mitglied des Organisationskomitees der Enhancing Practice Conference 2018 und Mitglied des International Practice Development Collaborative*

«Seit ich mich vor einigen Jahren erstmals mit PD befasste, gebe ich viel mehr Aufgaben und Verantwortung an Mitarbeitende ab. Ich lebe das Prinzip ‹High Challenge – High Support›. Das heißt, ich bin da als Partnerin für Reflexion – und nicht zur Beantwortung von Fragen oder zur Lösung von Problemen. Ich biete einen Freiraum, damit Mitarbeitende sich selbst entwickeln können und an ihren Aufgaben wachsen.»

Facilitating heißt für mich, statt Vorgaben und Tipps kritische und kreative Fragen zu stellen. Diese Fragen laden dazu ein, eine andere Perspektive einzunehmen. Ein neuer Blickwinkel führt immer einen Schritt weiter.

Haben Menschen wiederholt einen Schritt vorwärts gemacht, gewinnen sie Selbstvertrauen und Zuversicht. Das wirkt sich auf andere in ihrem Umfeld aus. Reflektieren sie zudem, was erfolgreich war und was noch besser gemacht werden könnte, lassen sich auch komplexe Herausforderungen mit PatientInnen und Patienten, Angehörigen, Kolleginnen und Kollegen bewältigen.»

*Eva Horvath, MScN, Fachführende Pflegeexpertin, Medizinbereich Herz-Gefäß-Thorax,
Universitätsspital Zürich; Mitglied des Organisationskomitees der Enhancing Practice Conference 2018 und des PD-Netzwerks*

«Porter un nouveau regard sur la thérapie»: Practice Development

Compte rendu de la conférence Enhancing Practice Conference du 22 au 24 août 2018 à Bâle

Comment puis-je promouvoir une culture thérapeutique centrée sur la personne? Pourquoi est-il aussi important que les personnes occupant des fonctions dirigeantes jouent un rôle de modèle?

Comment parvenir à ce que des thérapeutes concrétisent des valeurs communes, bien qu'ils/elles ne soient pas de la même génération ou ne partagent pas la même culture? Des questions de ce type ont guidé les participant-e-s à la conférence, qui se sont familiarisé-e-s avec des méthodes et des instruments qui les aident à exercer une influence sur la pratique thérapeutique dans leur institution.

«Maintenant, je porte un autre regard sur mon travail de thérapeute. Lors de cette conférence, j'ai pris conscience que je peux moi-même changer quelque chose dans mon entourage si je dispose de certains instruments et méthodes», a expliqué une participante. Selon elle, la réflexion com-

mune avec des collègues du domaine thérapeutique et des soins dans le cadre des «Home Groups» a été particulièrement utile. Il s'agit de tables rondes de réflexion qui se sont tenues lors de chacune des trois journées de congrès. «A cette occasion, nous avons pu discuter ensemble des thèmes des ateliers et des exposés et faire part de nos propres expériences. Ces échanges ont débouché sur de nombreuses suggestions dont je me souviendrai dans mon quotidien professionnel. J'estime qu'il est important que nous approfondissions davantage l'approche centrée sur la personne dans les professions thérapeutiques. Si nous nous basons systématiquement sur les besoins, les valeurs et les préoccupations des client-e-s, nous pourrons par exemple améliorer l'adhésion thérapeutique. Pour pouvoir dispenser des traitements centrés sur la personne, il faut toutefois que je commence par bien me connaître. Cela me permet de mieux comprendre les besoins des client-e-s et de déterminer comment leur apporter le meilleur soutien possible.»

En concordance avec la philosophie du «Practice Development» (PD)¹, l'objectif de

cette conférence n'était pas seulement d'acquérir de nouvelles connaissances. Les activités artistiques et de créativité des ateliers ont incité les participant-e-s à bousculer leur façon de penser, à laisser libre cours à leurs idées et à considérer leur propre pratique sous un nouveau jour. Une préoccupation essentielle était aussi de remonter aux racines des problèmes actuels et de porter un regard critique sur les conditions de l'exercice des professions thérapeutiques dans notre société.

Le leadership compatissant (``Compassionate Leadership``)

«Nous compromettons la santé des personnes qui garantissent le bien-être de la population dans le cadre de leur profession. Nous savons que la charge de travail élevée se répercute sur la qualité des soins, le taux de mortalité et le nombre d'événements indésirables», a souligné le professeur Michael West (The King's Fund, Londres) dans son discours d'ouverture devant une audience internationale de 250 personnes. Il a insisté sur le fait que la santé des professionnel-le-s est essentielle pour la qualité de la prise en charge des patient-e-s. Une thérapie et des soins centrés sur la personne commencent par l'estime témoignée par les supérieur-e-s aux collaborateurs/trices en tant que personnes. Dans ce contexte, Michael West a parlé de leadership compatissant: les personnes occupant des fonctions dirigeantes font preuve de compassion, que ce soit dans leurs relations avec les patient-e-s, les proches, les thérapeutes, les infirmiers/ères ou encore les collègues. «Elles assument toutes conjointement la responsabilité de la culture d'une organisation, ex-



¹ Le «Practice Development» (PD) est une méthodologie qui met l'accent sur une culture thérapeutique et des soins infirmiers centrée sur la personne sur la base de valeurs communes et d'une vision partagée par l'ensemble des parties prenantes. De multiples instruments et méthodes de PD développés selon une approche systématique sont disponibles dans une optique d'amélioration continue de la pratique thérapeutique et des soins infirmiers.



plique Michael West. Toute interaction entre les gens forge cette culture et la marque de son empreinte. Un rôle particulier revient toutefois aux cadres dirigeants. A quoi font-elles attention? Quels comportements récompensent-elles? De quoi parlent-elles? Tous ces éléments donnent aux collaborateurs/trices une idée de la culture d'une organisation.» Selon M. West, la question-clé suivante permet de déceler les qualités d'un-e cadre dirigeant: «Dans quelle mesure les professionnel-le-s de son équipe et de son organisation ont-ils de l'assurance?» Pour être en mesure d'être innovant et de faire progresser la pratique, il faut être capable d'aborder les erreurs et les problèmes sans avoir peur. Le conférencier a ensuite insisté sur le fait que l'incertitude avait un effet paralysant en renvoyant aux résultats de plusieurs études: les équipes qui ont de l'assurance apprennent mieux, font moins d'erreurs et obtiennent de meilleurs résultats.

Laisser une marge de manœuvre

Comment se sent-on quand on est dirigé en permanence? «Représentez-vous le management comme une danse», explique

Brigitte Biehl-Missal, enseignante à la haute école Hochschule der populären Künste à Berlin. Elle a invité les participant-e-s à tester avec leurs voisins l'impression que leur confère la proximité et la distance entre le «leader» et le «follower»: quel effet cela produit-il sur vous quand vous devez adapter chaque geste et chaque pas aux consignes du «leader»? Votre liberté de mouvement est-elle alors suffisante? Pouvez-vous alors réellement maîtriser vos pas de «danse»? Dans quels cas le management a-t-il pour effet de restreindre les collaborateurs/trices et de les «priver d'air»? Selon l'intervenante, il est indispensable pour un supérieur-e de faire preuve «d'empathie kinesthésique». Cela implique de se mettre à tout moment dans la peau de ses collaborateurs/trices: Quel est l'impact de mon comportement de supérieur-e sur les autres? Quand est-ce que je com-

mence à empiéter sur les prérogatives des collaborateurs/trices? Ainsi, le leadership requiert aussi la capacité à réfléchir et se diriger *soi-même*.

Le premier jour du congrès sur le thème «Leading and Leadership in Practice Development» a débouché sur un constat clair: «La qualité des personnes exerçant des fonctions dirigeantes en milieu clinique a une influence prépondérante sur l'action thérapeutique. Il est donc d'autant plus important d'investir dans les «Clinical Leaders»», a expliqué Kim Manley, professeure à l'Université Canterbury Christ Church. Diriger en laissant une marge de manœuvre correspond au principe fondamental de la facilitation inhérent au PD, en anglais «facilitating», qui fait référence au fait de rendre les autres capables d'agir et de les responsabiliser. Les facilitateurs



aident ainsi les équipes et les organisations à résoudre leurs problèmes ensemble en s'orientant d'après des valeurs et des visions communes. Les facilitateurs élaborent en permanence la meilleure solution avec les équipes au lieu de leur donner des instructions. «Les équipes ont le premier rôle!», a souligné Kim Manley.

Apprendre de la nature

La nature est-elle un modèle dont l'observation peut nous apprendre à améliorer la

santé et la productivité de nos organisations? Le professeur Thomas Seeley, qui enseigne à l'Université de Cornell (Ithaca, New York) s'est penché sur cette question. Sous l'angle de la biologie, il a expliqué l'importance pour survivre d'entreprendre des actions communes coordonnées pour faire face à des situations inhabituelles et exigeantes. La nature nous montre que des centaines d'individus, par exemple les abeilles, se comportent comme *un seul et unique organisme* et poursuivent un objectif commun. Néanmoins, les individus

pris un à un ont encore suffisamment de liberté pour faire leurs propres découvertes. Puis l'éminent biologiste a expliqué que l'intelligence collective émanait sans personnalité dirigeante directive. La communauté prend les meilleures décisions dans l'intérêt commun. Ce modèle incite à reconsidérer la culture de l'organisation dans le sens d'une culture de la place de travail moderne et stimulante.

La nature en tant que modèle: cette thématique a été le fil rouge de la deuxième journée de congrès autour du focus «Facilitating healthy workplace cultures» (promouvoir des cultures de la place de travail saines). Le professeur Brendan McCormack, de l'Université Queen Margaret à Edimbourg, s'est penché sur les points communs entre l'environnement de travail et les écosystèmes naturels: tous deux sont reliés, interconnectés et s'harmonisent mutuellement. Ainsi, les écosystèmes pourraient-ils être un modèle rendant possible l'épanouissement et du bien-être humains?

Dans un environnement de travail sain, les points forts des collaborateurs/trices doivent également être mis au premier



² Le flambeau est un clin d'œil à Florence Nightingale, surnommée «the lady with the lamp», la pionnière des soins infirmiers modernes.

³ Haiku = poème japonais se composant de trois groupes de mots. Il s'agit de textes très courts et ouverts, que le lecteur complète à l'aide de son imagination.



plan. Dans ces conditions, une organisation qui repose sur ses points forts peut être constituée, comme l'ont démontré Grant Kinghorn, de l'Université de Wollongong (Australie) et Semakaleng Hlapane, du réseau Justice Health & Forensic Mental Health Network, Australie. Grâce à la culture de la place de travail, la pratique centrée sur la personne bâtit sa réussite ou son échec, telle était l'hypothèse centrale. Dans ces conditions, il serait donc d'autant plus important de traiter dès la formation du thème de la «Workplace Culture», a souligné Tracey Moroney, enseignante à l'Université de Wollongong, Australie.

Organiser l'avenir en se centrant sur les personnes

«Transmettre le flambeau² à la prochaine génération pour que la flamme reste allumée.» Avec cette image symbolique, Sandra Walden (Frimley Health Foundation Trust, Grande-Bretagne) a résumé le thème de la troisième journée de congrès, qui était plus particulièrement axé sur l'aspect «Facilitating intergenerational person-centred care» (promouvoir les soins

centrés sur la personne dans une optique intergénérationnelle). Donna Brown, PhD, de l'Université d'Ulster en Irlande du Nord, a affirmé: «Au sein des équipes collaborent non seulement différentes générations, mais aussi différentes cultures». Considérer les différences avec estime, que ce soit sur le plan de l'âge, de la culture, de l'origine ou de la formation, est un élément prépondérant de la pratique centrée sur la personne. Comment réussir, toutes générations confondues, à donner forme à une réalisation commune de l'approche centrée sur la personne avec des gens de différentes cultures? Il s'agit ici d'une question essentielle.

Le mouvement international qui se développe autour du «Practice Development» est en phase avec son temps et en constante évolution, a affirmé avec conviction le professeur Brendan McCormack dans son discours de clôture. «La pratique professionnelle se développe en effet en



Pour allier plaisir et bien-être.

Est-ce que vous ou un membre de votre entourage souffrez d'une intolérance alimentaire? Alors vous serez ravi d'apprendre que Coop élargit sa gamme Free From. Parmi les nouveautés, vous pourrez entre autres découvrir de nouvelles farines ainsi que des mélanges pour pains et pâtisseries sans gluten. Depuis plus de dix ans, Coop s'engage pour vous faciliter les courses et vous permettre de vous faire plaisir sans craindre de souffrir d'effets secondaires.

L'assortiment Coop Free From comprend quelque 500 produits. Découvrez-en la liste ici: coop.ch/freefrom

**free
from**

coop

Pour moi et pour toi.

fonction de ce que nous savons déjà et de ce que nous ne savons pas encore.» Il a ajouté que pour mettre à la disposition des futures générations des méthodes, des concepts et des instruments utiles, il est nécessaire de réfléchir en permanence sur soi-même avec un regard critique. La transformation, le changement et l'amélioration représentent le mouvement de base. Toutefois, il faut veiller à se préoccuper en priorité non pas des concepts et des instruments mais bien des personnes pour lesquelles ils sont développés.

La pratique créative

Il est important de rendre visibles les objectifs, les visions, les idées et les souhaits pour organiser l'avenir. Les mots souvent ne suffisent pas pour exprimer une vision de manière compréhensible. C'est pourquoi à la fin de la conférence, les «Home Groups» ont présenté leurs messages et conclusions sous une forme poétique ou imagée, par exemple dans un haïku³. Cela a permis de se rendre compte que le travail artistique est indispensable au «Practice Development». Créer, c'est changer. Le fait de rendre visibles et perceptibles par les sens sa propre manière de concevoir les choses donne le courage de développer et d'expérimenter des solutions non conventionnelles. La richesse des idées se développe et la pensée s'assouplit.

«Les professionnel-le-s de la santé sont exposés chaque jour à des situations extrêmement pesantes sur le plan émotionnel», a expliqué Sally Hardy, professeure à l'Université de South Bank à Londres. Pour se protéger eux-mêmes du traumatisme, ils doivent souvent fermer les yeux et les oreilles pour éviter d'être dépassés. Quand on n'a pas d'autre choix que celui de prendre distance, on perd toutefois sa sensibilité vis-à-vis des client-e-s et son ouverture sur eux. Elle a ajouté que les activités créatives et artistiques sont ainsi une ressource précieuse pour les professions thérapeutiques et des soins infirmiers. Elles contribuent à aiguiser les sens et à renforcer la capacité de perception. Le processus de créativité permet aussi de se découvrir soi-même, de se percevoir sous un jour toujours différent et de développer ainsi sa



personnalité. Le Practice Development rentre donc dans le développement personnel. «Le changement commence à mon niveau», a affirmé une participante.

Les valeurs et l'attitude de base comme prérequis

«Les professions thérapeutiques sont aujourd'hui soumises à rude épreuve car elles doivent prouver l'efficacité de leur travail», a expliqué Niamh Kinsella, ergothérapeute, de l'Université Queen Margaret à Edimbourg. La thérapie consiste en premier lieu à agir, ce qui soulève les questions suivantes: Est-ce vraiment suffisant de faire ce qu'il convient de faire? Tout ne dépend-il pas de la manière dont nous le faisons? Niamh Kinsella a affirmé ensuite que l'action thérapeutique repose sur une attitude de base et des valeurs professionnelles. Ce n'est pas l'action en tant que telle, mais les valeurs et l'attitude exprimées au travers de celle-ci, qui débouchent sur la réussite d'une thérapie. L'intervenant n'a cessé de souligner le caractère essentiel d'une attitude centrée sur la personne pour les professions thérapeutiques.

Une participante s'est appuyée sur sa propre expérience pour confirmer que dans le cadre de la thérapie, il est possible

d'exploiter l'approche centrée sur la personne à différents niveaux. «En premier lieu dans notre relation thérapeutique avec les client-e-s. Toutefois, il est tout aussi important de diriger les équipes en se concentrant sur les personnes. Pour les entretiens avec les collaborateurs/trices aussi, nous pouvons adopter une démarche centrée sur la personne. Pour moi en tant que thérapeute, le message de cette conférence était clair: tout dépend de mon attitude centrée sur la personne, qui est la clé d'une thérapie réussie!»

Dr. phil. Diana Staudacher, Assistante scientifique, Direction soins et professions médico-techniques/thérapeutiques, Hôpital universitaire de Zurich

Photographies: Vera Zurbrügg, <https://verazurbruegg.com/>

Recommendations de lecture

- Dewing, J. (2010). Moments of movement: Active Learning and practice development. *Nurse Education in Practice* 10, 22–26.
- McCormack, B., McCance, T. (2017). Person-centred practice in nursing and health care. Theory and practice. Oxford: Wiley.
- McCormack, B., Manley, K., Garbett, R. (2009). Praxisentwicklung in der Pflege. Deutschsprachige Ausgabe herausgegeben von Dr. Irena Anna Frei und Prof. Dr. Rebecca Spirig. Bern: Verlag Hans Huber.

Autres ouvrages spécialisés sur le Practice Development: www.fons.org/library/journal-about-ipd/

Site Internet de la «Enhancing Practice Conference 2018»: www.epc2018.org

Les participant-e-s s'expérimentent au sujet du «Practice Development»:

Haïku

Context and culture
Each generation is key
To create safe spaces

Facilitation
Transforming swampy lowlands
Sun shining on others

Knowing self, being
Encourage reflective talk
Am I tenacious?

Yes, keen for success
Provide authentic support
Facilitation

A way of being
Psychological safety
Context and culture

Emma Radbron et Rebekkah Middleton

«J'ai découvert le PD il y a quatre ans dans le cadre d'une formation continue d'une semaine. D'abord, je me suis dit: rien de nouveau à proprement parler. Pourtant, dans le courant de la semaine, je me suis rendu compte que cette formation continue était très instructive. Elle m'a donné envie d'approfondir l'approche centrée sur les personnes dans le développement de ma pratique professionnelle, mais aussi de l'intégrer à mon style de conduite.

La formation nous prépare très tôt à prodiguer des conseils axés sur les personnes et à responsabiliser les client-e-s ou patient-e-s en rapport avec le changement de leur alimentation. Pour faire face au scepticisme et au manque d'assurance, l'approche centrée sur la personne est la clé du changement.

Dans ma fonction de responsable, je constate régulièrement à quel point il est important de trouver des solutions ensemble. Les solutions trouvées grâce à cette démarche s'avèrent pertinentes, adaptées au quotidien et motivantes pour tout le monde. Cependant, le PD a une portée encore plus grande. Pour notre groupe professionnel aussi, il est intéressant de poursuivre le PD.»

Anna-Barbara Sterchi, BSc, EMBA, responsable du service de diététique de l'Inselspital, Clinique universitaire de diabétologie, d'endocrinologie, de médecine nutritionnelle et du métabolisme, Inselspital/Hôpital universitaire, Berne

«Le PD en vaut la peine pour tou-te-s celles et ceux qui développent ensemble leurs connaissances et veulent évoluer efficacement dans un cadre interprofessionnel.»

Claudia Roesle, BSc en ergothérapie, MAS HES, responsable du service thérapeutique de neurologie, physiothérapie et ergothérapie USZ (PEU), Hôpital universitaire de Zurich

«Depuis que je m'intéresse au contexte théorique et aux multiples méthodes du développement de la pratique professionnelle, j'ai pu approfondir ma réflexion. Je réfléchis davantage à la manière dont je me comporte et dont nous interagissons. De ce fait, j'ai pris conscience de mon attitude et de mes valeurs personnelles. Je cherche aussi à connaître les valeurs et l'attitude des autres, qu'il s'agisse d'individus ou de groupes. Cette prise de conscience de soi-même et de l'autre qui intervient dans une démarche collective renforce la collaboration au sein d'une profession et entre les professions. Sur le terrain au quotidien, nous trouvons de plus en plus de stratégies de résolution de problème et de maîtrise qui sont créatives et prometteuses.

Je – tu – nous; apprendre
Avancer ensemble
Façonner le monde.»

Kathrin Hirter, infirmière clinicienne, MSc en PD + I, Clinique universitaire de neurologie, neuroréadaptation aiguë universitaire; membre du comité d'organisation de l'Enhancing Practice Conference 2018 et membre de l'International Practice Development Collaborative

«Depuis que je me suis intéressée pour la première fois au PD il y a quelques années, je confie plus de tâches et de responsabilités à mes collaborateurs/trices. J'applique le principe «high challenge, high support», ce qui signifie que je suis là comme partenaire pour mener une réflexion ensemble, mais pas pour répondre à des questions ou résoudre des problèmes. Je laisse une marge de manœuvre aux collaborateurs/trices pour leur permettre de se développer et de se montrer à la hauteur de leurs tâches.

Pour moi, la facilitation implique de poser des questions critiques et créatives plutôt que de donner des directives et des conseils. Ces questions invitent à changer de perspective. Un nouveau point de vue permet toujours de franchir une nouvelle étape.

A force d'avancer étape par étape, les personnes ont davantage confiance en elles et gagnent en assurance, ce qui a des conséquences sur leur entourage. Elles réfléchissent en outre à ce qui a bien fonctionné et pourrait être encore mieux fait, et ainsi, elles parviennent même à faire face à des situations complexes avec les patient-e-s, les proches et les collègues.»

Eva Horvath, MScN, infirmière clinicienne responsable, domaine médical cœur-vaisseaux-thorax, Hôpital universitaire de Zurich; membre du comité d'organisation de l'Enhancing Practice Conference 2018 et du réseau PD

Vedere la terapia con nuovi occhi – il practice development

Reportage sulla Enhancing Practice Conference tenutasi dal 22 al 24 agosto 2018 a Basilea

Come posso promuovere nel mio ambiente di lavoro una cultura terapeutica centrata sulla persona? Perché è così importante che i superiori siano di esempio? Come fare affinché terapisti di diverse generazioni e culture lavorino sulla base di valori comuni? Guidati da questi quesiti, i partecipanti hanno famigliarizzato con metodi e strumenti che li aiuteranno a influenzare la pratica terapeutica nei loro istituti.

«Adesso vedo il mio lavoro di terapista con altri occhi. Durante questo congresso mi sono resa conto che anch'io, se ho a disposizione determinati strumenti e metodi, posso cambiare qualcosa nel mio ambiente di lavoro» ha raccontato una partecipante. Ha trovato particolarmente utile la riflessione comune con colleghi e colleghi dei settori infermieristico e terapeutico in seno agli home group. «Nel programma di tutti e tre i giorni di congresso erano previsti dei gruppi di riflessione. Abbiamo così avuto l'opportunità di discutere assieme i temi trattati nei workshop e nelle conferenze, parlando anche delle nostre espe-

rienze personali. Da questi scambi ho ricavato molti spunti per la mia attività professionale di tutti i giorni. Ritengo importante che noi del settore terapeutico approfondiamo ulteriormente l'approccio centrato sulla persona. Se teniamo sempre conto delle esigenze, dei valori e delle richieste dei clienti, possiamo ad esempio migliorare la loro aderenza alla terapia. Per poter fornire delle cure centrate sulla persona devo però prima conoscere bene me stessa. In tal modo posso entrare in relazione con i clienti e capire come posso aiutarli meglio.»

In accordo con la filosofia del practice development¹, l'obiettivo di questa conferenza non era solo acquisire conoscenze: le attività creative e artistiche dei workshop hanno infatti creato uno spazio propizio per rompere schemi di pensiero, lasciare scorrere le idee e vedere il proprio modo di lavorare sotto una nuova luce. Un obiettivo centrale era inoltre quello di andare alla radice di problemi attuali e di analizzare criticamente le condizioni sociali delle professioni terapeutiche.

Compassionate leadership

«Mettiamo in pericolo la salute di coloro che per lavoro garantiscono il benessere

della popolazione. Sappiamo che i forti carichi di lavoro si ripercuotono sulla qualità delle cure, sugli eventi indesiderati e sul tasso di mortalità» ha sottolineato il professor Michael West (The King's Fund, Londra) nel suo discorso introduttivo di fronte a più di 250 partecipanti di provenienza internazionale. Ha constatato che la salute del personale sanitario è essenziale per fornire ai pazienti cure di alta qualità. Le cure e le terapie centrate sulla persona iniziano con dei superiori che considerano i loro collaboratori prima di tutto delle persone e li stimano. In questo contesto Michael West ha parlato di compassionate leadership: le persone con funzioni dirigenziali nel loro agire con compassion sono d'esempio – nel contatto con pazienti, parenti, terapisti, infermieri e colleghi. «Tutti sono responsabili per la cultura che regna all'interno di un'organizzazione, ogni interazione tra le persone forma e modella questa cultura. Alle persone con funzioni dirigenziali spetta però un ruolo particolare. A cosa prestano attenzione? Quali comportamenti premiano? Di cosa parlano? Tutti questi fattori trasmettono ai collaboratori un'idea della cultura dell'organizzazione» ha spiegato Michael West. Per riconoscere la qualità della dirigenza esiste secondo lui una domanda chiave: «Quanto si sentono sicuri i collaboratori all'interno del loro team e della loro organizzazione?». Solo chi può parlare senza timore di errori e problemi è in grado di essere innovativo e far evolvere la prassi. Michael West ha sottolineato che l'insicurezza paralizza e ha citato risultati di studi secondo i quali i team che si sentono sicuri imparano meglio, commettono meno errori e raggiungono obiettivi migliori.

Creare spazi propizi

Come ci si sente a essere costantemente diretti? «Immaginatevi la leadership come

¹ Practice development (in italiano «sviluppo della pratica», PD) è un metodo basato su una cultura infermieristica e terapeutica centrata sulla persona che poggia su valori comuni e una visione condivisa da tutti. Il PD propone svariati metodi e strumenti sistematici per migliorare continuamente la pratica infermieristica e terapeutica.





una danza» ha detto la professoressa Brigitte Biehl-Missal (SRH Hochschule für populäre Künste, Berlino). Ha chiesto poi ai partecipanti di testare con il loro vicino di posto come percepiscono vicinanza e distanza tra leader e follower: come si sentirebbero se dovessero adeguare ogni gesto e passo alle prescrizioni del leader? Avrebbero ancora abbastanza libertà di movimento? Potrebbero davvero metterci del loro nella danza? Quand'è che la leadership ha un effetto limitante e toglie ai collaboratori lo spazio per respirare? Secondo l'opinione della relatrice, l'empatia cinestetica è indispensabile quando si ricopre una carica dirigenziale. Essa richiede che ci si metta regolarmente nei panni dei collaboratori: che effetto ha il mio modo di dirigere sugli altri? Quando comincio a li-

mitare la libertà d'azione dei miei collaboratori? La leadership richiede dunque di saper riflettere e dirigere anche se stessi.

La prima giornata di congresso sul tema Leading and Leadership in Practice Development ha fornito un quadro chiaro: «Le qualità della persona con funzioni dirigenziali nell'ambito clinico influiscono in modo fondamentale sull'agire terapeutico. È quindi ancora più importante investire nei clinical leader» ha indicato la professoressa Kim Manley (Canterbury Christ Church University). Una leadership che lascia spazio ai propri collaboratori corrisponde al principio centrale del PD facilitating, inteso come abilitare e rendere capaci di agire. I facilitator aiutano team e organizzazioni a risolvere assieme i problemi,

orientandosi su valori e visioni comuni. I facilitator elaborano la miglior soluzione assieme al team, invece di imporre una dall'alto. «I team sono le star!» ha sottolineato Kim Manley.

La natura come maestra

Possiamo imparare dalla natura ad organizzare strutture sane e produttive? Il professor Thomas Seeley (Cornell University, Ithaca/New York) ha studiato a fondo la questione, spiegando come, da un punto di vista biologico, per sopravvivere sia importante agire insieme in modo coordinato per affrontare situazioni insolite e difficili. La natura ci mostra che centinaia di individui – ad esempio le api – si comportano come un singolo organismo e perseguono un obiettivo comune. Eppure i singoli individui hanno abbastanza libertà per fare scoperte personali. Thomas Seeley ha spiegato che l'intelligenza collettiva se la cava senza nessun leader che indichi la via da seguire. La collettività decide per il meglio di tutti. Questo modello invita a riflettere su una cultura del lavoro e della collaborazione moderna e positiva.



La natura quale esempio – ecco il filo conduttore della seconda giornata di congresso sul tema Facilitating healthy workplace cultures. Il professor Brendan McCormack (Queen Margaret University, Edimburgo) trova che vi siano delle analogie tra l'ambiente di lavoro e gli ecosistemi in natura. Gli ecosistemi si basano su legami, interconnessioni e adeguamenti reciproci. Potrebbero essere un modello per rendere possibile un'ecologia del fiorire e prosperare dell'essere umano?



Per avere un ambiente professionale sano è importante spostare l'attenzione sui punti di forza dei collaboratori. In questo modo può venirsi a creare un'organizzazione basata sui punti di forza, come hanno mostrato Grant Kinghorn (University of Wollongong, Australia) e Semakaleng Hlapane (Justice Health & Forensic Mental Health Network, Australia). Una delle tesi principali afferma che dalla cultura sul posto di lavoro dipende la riuscita o il fallimento dell'approccio centrato sulla perso-

na. Sarebbe dunque molto importante tematizzare già durante la formazione il tema della workplace culture, ha indicato il professor Tracey Moroney (University of Wollongong, Australia).

Costruire un futuro centrato sulla persona

«Passare la lanterna² alla prossima generazione, affinché la luce non si spenga.» Questa massima della dottessa Sandra Walden (Frimley Health Foundation Trust, Gran Bretagna) riassume simbolicamente il tema della terza giornata del congresso: Facilitating intergenerational person-centred care. «In un team si incontrano non solo differenti generazioni, ma anche diverse culture» ha spiegato la dottessa Donna Brown (Ulster University, Irlanda del Nord). Un elemento basilare dell'approccio centrato sulla persona sta nel tenere in grande considerazione le differenze di età, cultura, origine e formazione. Come possiamo riuscire a realizzare una versione comune dell'approccio centrato sulla persona, una versione che accomuni tutte le generazioni e le persone di cultura diversa? Ecco la domanda centrale di questa giornata.



² La lanterna allude simbolicamente a Florence Nightingale, la fondatrice dell'assistenza infermieristica, conosciuta anche come «la signora con la lanterna».

³ Haiku = componimento poetico giapponese composto da tre versi. Si tratta di testi molto brevi e aperti che si completano solo leggendo con l'aiuto della propria immaginazione.



Il movimento internazionale del practice development è al passo coi tempi e sempre «in movimento», come ha sottolineato il professor Brendan McCormack nel suo di-

scorso conclusivo. «Il practice development si muove tra quel che già sappiamo e quel che ancora ignoriamo.» Secondo Brendan McCormack, per mettere a disposizione delle future generazioni metodi, concetti e strumenti utili è necessaria una costante riflessione critica su se stessi. È essenziale trasformare, cambiare e migliorare. Tuttavia, non ci si dovrebbe concentrare sui piani e gli strumenti, bensì sempre sulle persone per le quali sono pensati.

Creative practice

Per plasmare il futuro è importante rendere visibili obiettivi, visioni, idee e desideri. Le parole spesso non bastano per esprimere in modo comprensibile una visione. Per questo motivo, alla fine della conferenza gli home group hanno presentato i loro messaggi e le loro scoperte con immagini metaforiche o poetiche, ad esempio sotto forma di haiku³. Ciò ha ben illustrato come il lavoro su base artistica sia indispensabile

al practice development. Plasmare significa modificare. Rendere le proprie idee visibili e percepibili con i sensi dà il coraggio di sviluppare e sperimentare soluzioni non convenzionali. La ricchezza delle idee aumenta e il pensiero diventa flessibile.

La professoressa Sally Hardy (London Southbank University) ha sottolineato come i professionisti del settore sanitario siano quotidianamente esposti a situazioni emotivamente molto pesanti. Per proteggersi dai traumi devono spesso chiudere occhi e orecchie così da non essere sopraffatti. Tuttavia, chi deve distanziarsi perde l'apertura e la sensibilità verso i clienti. Per Sally Hardy il lavoro creativo e artistico è una preziosa risorsa per le professioni terapeutiche e infermieristiche, in quanto apre i sensi e affina la percettività. Il processo creativo permette inoltre di esplorare se stessi, di percepirci in modo sempre nuovo e di sviluppare la propria personalità. Il practice development è quindi anche self



Tutto il gusto del benessere.

Qualcuno dei vostri amici o familiari è intollerante ad alcuni alimenti? O lo siete voi stessi? Adesso Coop amplia l'assortimento di prodotti da forno con nuovi tipi di farina, miscele pronte e tanti altri prodotti, tutti senza glutine. Da oltre dieci anni Coop si impegna per offrirvi prodotti facili da riconoscere, sicuri e allo stesso tempo gustosi.

L'assortimento Coop Free From comprende più di 500 prodotti. Scopritelo subito: coop.ch/freefrom

**free
from**

coop

Per me e per te.

developement. Per citare una partecipante: «Il cambiamento inizia da me.»

Valori e approccio sono basilari

L'ergoterapista Dr. Niamh Kinsella (Queen Margaret University, Edimburgo) ha sottolineato come coloro che esercitano una professione terapeutica siano attualmente sotto forte pressione, perché devono provare l'efficacia del proprio lavoro. La terapia è in prima linea azione. Ci si chiede dunque se fare la cosa giusta sia davvero abbastanza. Non è importante anche come lo facciamo? Secondo Niamh Kinsella l'azione terapeutica si basa su un approccio e su valori professionali. Non solo l'azione in quanto tale, bensì anche i valori e l'atteggiamento che con essa vengono espressi fanno sì che una terapia abbia successo. La relatrice ha più volte sottolineato quanto l'approccio centrato sulla persona sia essenziale per le professioni terapeutiche, fatto confermato anche da una partecipante: «Nella terapia possiamo usare a diversi livelli l'approccio centrato sulla persona non solo nel nostro rapporto terapeutico con i clienti. Altrettanto importante è guidare il nostro team applicando questo tipo di approccio, oppure usarlo durante i colloqui con i collaboratori. Per me, in quanto terapista, il messaggio di questa conferenza è chiaro: il mio



approccio centrato sulla persona è essenziale, è la chiave per una terapia di successo!»

Dr. phil. Diana Staudacher, Assistente scientifica, Direzione cure infermieristiche e professioni medico-tecniche/medico-terapeutiche, Ospedale universitario di Zurigo

Fotografia: Vera Zurbrügg, <https://verazurbruegg.com/>

Consigli di lettura:

- Dewing, J. (2010). *Moments of movement: Active Learning and il practice development*. *Nurse Education in Practice* 10, 22–26.
- McCormack, B., McCance, T. (2017). *Person-centred practice in nursing and health care. Active Learning and il practice development*. Oxford: Wiley.

• McCormack, B., Manley, K., Garbett, R. (2009). *Praxisentwicklung in der Pflege*. Edizione tedesca curata da Dr. Irena Anna Frei e Prof. Dr. Rebecca Spirig. Berna: Verlag Hans Huber.

Letteratura di approfondimento sul tema practice development:
www.fons.org/library/journal-about-ipdj

Sito Internet della Enhancing Practice Conference 2018:
www.epc2018.org



**Echi dei partecipanti sul tema
del practice development:**

Haiku

Context and culture
Each generation is key
To create safe spaces

Facilitation
Transforming swampy lowlands
Sun shining on others

Knowing self, being
Encourage reflective talk
Am I tenacious?

Yes, keen for success
Provide authentic support
Facilitation

A way of being
Psychological safety
Context and culture

Emma Radbron e Rebekkah Middleton

«Ho scoperto il PD quattro anni fa durante un corso. All'inizio ho pensato che in fondo non era una grande novità. Invece, durante la settimana mi sono resa conto che questa formazione era molto istruttiva per me. Desideravo approfondire l'approccio centrato sulla persona per lo sviluppo della pratica e integrarlo anche nella funzione dirigenziale.

Durante la formazione veniamo preparati presto a consigliare ed assistere i nostri clienti / pazienti sulla base dell'approccio centrato sulla persona, così da dar loro mezzi per modificare la loro alimentazione. Una delle chiavi per affrontare tale cambiamento e far fronte a scetticismo e insicurezze è proprio l'approccio centrato sulla persona.

Nella mia funzione dirigenziale mi capita spesso di vedere quanto sia importante trovare insieme le soluzioni, che si rivelano così efficaci, praticabili e motivanti per tutti. Il PD ha però una portata molto più ampia. Anche per la nostra professione è interessante continuare a perseguire il PD.»

Anna-Barbara Sterchi, BSc, EMBA, Direttrice del servizio di consulenza nutrizionale dell'Inselspital, Clinica universitaria di diabetologia, endocrinologia, medicina nutrizionale e metabolismo, Inselspital/Ospedale universitario Berna

«Il PD è ideale per tutti coloro che vogliono ampliare e approfondire le loro conoscenze assieme al proprio team e desiderano lavorare con successo in un contesto interprofessionale.»

Claudia Roesle, BSc ET, MAS SUP, Direttrice del settore terapeutico neurologia, fisioterapia ed ergoterapia USZ (PEU), Ospedale universitario di Zurigo

«Da quando mi interessa alle basi teoriche e ai metodi versatili dello sviluppo della pratica, rifletto in modo più approfondito sul mio modo di agire e su come interagiamo gli uni con gli altri. Per questo ora sono maggiormente consapevole dei miei valori e personali e del mio modo di pensare. Scopro anche i valori e il modo di pensare degli altri, che siano individui o gruppi. Grazie all'acquisizione comune della consapevolezza di sé e degli altri, la collaborazione intra- e interprofessionale si consolida. Nell'attività pratica quotidiana troviamo sempre più strategie creative e sostenibili per risolvere e gestire i problemi.

Io – tu – noi; imparare
andare avanti insieme
plasmare il mondo.»

Kathrin Hirter, esperta in cure infermieristiche MSc in PD + I, Clinica universitaria di neurologia, neuroriusabilitazione acuta universitaria Inselspital; membro del comitato organizzativo della Enhancing Practice Conference 2018 e membro dell'International Practice Development Collaborative

«Mi sono occupata per la prima volta di PD alcuni anni fa. Da allora delego molti più compiti e responsabilità ai miei collaboratori. Applico il principio «High Challenge – High Support». Ciò significa che sono a disposizione come partner di riflessione e non per rispondere a domande o risolvere problemi. Metto a disposizione dei miei collaboratori lo spazio di azione sufficiente affinché possano evolvere e crescere grazie ai loro compiti.

Facilitating per me significa porre domande critiche e creative, invece di dare direttive e consigli. Queste domande invitano a valutare i fatti sotto una diversa prospettiva e un nuovo punto di vista porta sempre un passo avanti.

Quando una persona riesce a fare alcuni passi in avanti acquisisce fiducia in generale e in se stessa. Ciò si ripercuote positivamente su chi la circonda. Se inoltre riflette su cosa ha funzionato bene e cosa potrebbe essere fatto ancora meglio, le diventa possibile gestire anche situazioni impegnative con pazienti, parenti e colleghi.»

Eva Horvath, MScN, esperta in cure infermieristiche responsabile di settore, reparto di medicina cardiovascolare e toracica, Ospedale universitario di Zurigo; membro del comitato organizzativo della Enhancing Practice Conference 2018 e del PD-Netzwerk

Körperfreundliches EXPRESS Magnesium

Mit Magnesiumcitrat,
wie es als Baustein im
Körper vorkommt.

- **KÖRPERFREUNDLICH**
und daher schnell aktiv.
- **HOCHDOSIERT**
mit 375 mg Magnesium,
nur 1x täglich.
- **EXTRA SCHNELL**
zur Einnahme ohne Wasser.

Erhältlich in
Apotheken und
Drogerien

Auch als Brausetablette
und Trinkgranulat erhältlich.
www.diasporal.ch



Für entspannte
Muskeln



Patientenverpflegung im Wandel – welche Rolle übernimmt die Ernährungsberatung?

Interview mit Cordula Fröhlicher und Anna-Barbara Sterchi



Cordula Fröhlicher, BSc, Ernährungsberaterin SVDE, Inselspital Bern, zuständig für die Patientenhotellerie und Mitglied der Projektgruppe SpitERB «Konsens Schweizer Kostformen»



Anna-Barbara Sterchi, BSc, Ernährungsberaterin SVDE, Leiterin Ernährungsberatung Inselspital Bern

Die SVDE-Interessengruppe Spital-Ernährungsberater/innen (IG SpitERB) verfolgen ein Projekt bzgl. Verpflegung im Spital. Wie ist das Projekt entstanden und welche Ziele verfolgt es?

Die Patientenhotellerie ist stark im Wandel. Es entstehen neue Verpflegungskonzepte mit mehr Wahlmöglichkeiten für Patientinnen und Patienten, mit kürzerer Vorlaufzeit der Bestellung, um den verändernden Patientensituationen gerecht zu werden. Weiter soll damit das Ziel von weniger Food Waste verfolgt werden.

Die aktuellen Ernährungsformen im Spital werden zudem von den Gastronomieverantwortlichen sowie anderem Gesundheitspersonal vermehrt hinterfragt. Es sind Erfahrungswerte vorhanden, jedoch bestehen für viele Ernährungsformen wenig wissenschaftliche Grundlagen. Neue Konzepte und Prozesse bei der Patientenernährung sind gefragt und damit auch die Fachkompetenz der Ernährungstherapie/-beratung. Ziel ist es, eine Leitlinie zu erarbeiten, welche den aktuellen Stand der Kostformen in Schweizer Spitälern und anderen Gesundheitsinstitutionen zusammenfasst und diese in den fachlichen Kontext stellt. Es sollen wissenschaftlich fundierte und praxisorientierte Handlungsempfehlungen darin formuliert werden, welche als Orientierungs-

hilfe für alle beteiligten Berufsgruppen bei der Verpflegung im Spital und in anderen Gesundheitsinstitutionen dienen sollen.

Wie habt ihr während eurer Berufslaufbahn die Entwicklung der Patientenverpflegung bzw. den Einfluss der Ernährungsberater/innen auf die Verpflegung erlebt?

Die Patientengastronomie hat sich weiterentwickelt. Einerseits ist es heute üblich, dass für Patientinnen und Patienten im Spital eine grössere Auswahl angeboten wird. Die Wahl zwischen verschiedenen Menüs, aber auch diverse Austauschoptionen ermöglichen es, den individuellen Bedürfnissen – z.B. auch aus anderen Kulturreihen – vermehrt gerecht zu werden. Andererseits wird versucht, die Menüs soweit es geht auf eine allgemein ausgewogene Ernährung zu standardisieren, damit gewisse Komponenten für mehrere Kostformen geeignet sind bzw. nur kleine Anpassungen/Abweichungen notwendig sind.

Der «Rückzug» der Ernährungsberater/innen aus der Küche hin zur Konzentration auf die Beratung war ein Erfolg für unseren Beruf. Sind daraus auch Nachteile in der Verpflegung oder für unseren Beruf entstanden?

Der Unterstellungswechsel zu den Medizinerinnen und Medizinern war auch eine Entfernung von der Patientenküche. Es war unerlässlich, diese neue Schnittstelle und die Kompetenzen entsprechend neu zu regeln.

Wichtig ist, trotz weniger engem – oft telefonischem oder elektronischem – Kontakt, eine gute Zusammenarbeit aufrechtzuhalten.

Wie wird die Patientenverpflegung interdisziplinär diskutiert?

Im Inselspital wird die Patientenernährung ca. alle sechs Wochen an einem Patientenernährungsmeeting interprofessionell diskutiert. Änderungen oder Anpassungen bei der Lebensmittelwahl oder -zusammensetzung werden dort besprochen und entschieden.

Eine für die Gastronomie-Themen zuständige Ernährungsberaterin nimmt an dieser Sitzung teil. Die Menüs werden durch die Ernährungsberaterin aus diätetischer Sicht begutachtet, wobei sie auch diätetische Weisungsbefugnis hat.

Der Unterstellungswechsel hatte zudem zur Folge, dass eine Steuergruppe Ernährung, die heutige Kommission für Ernährungsfragen, gegründet wurde. Die Richtlinien für die Kostformen werden in der Kommission diskutiert, entschieden und somit erlassen. Entscheide werden also interprofessionell diskutiert getragen. Der Küchenchef und die Ernährungsberatung waren von Beginn an Teil der Kommission.

Inwiefern ist Gemeinschaftsverpflegung in der Ausbildung heute noch ein Thema?

Es ist nach wie vor ein Thema in der Ausbildung. Gemäss der Modul-Beschreibung der BFH Gesundheit erwerben die Studierenden bei der Lebensmittelverarbeitung ein breites Wissen über die Verarbeitung von Lebensmitteln in der Küche, in der Industrie und in der Gastronomie. Dieses Wissen dient als Grundlage, um Fragen zur Umsetzung einer gesundheitsfördernden und ausgewogenen Ernährung im Alltag zu beantworten. Durch die praktische Arbeit in der Küche, die Auswertung von Menüplänen und die Beantwortung von lebensmittelgesetzlichen Fragestellungen werden möglichst praxisnahe Übungssituationen bearbeitet, um die Modulkom-

petenzen zu erreichen (Zitat Modulbeschreibung BFH, Website, 25.2.2019).

Gemeinschaftsverpflegung – z.B. in der KITA oder in Personalrestaurants – ist ein Thema, welches bereits von Ernährungsberater/innen betreut wird. Warum nicht im Spital?

Im Spital haben wir im Moment zu wenig Stellen, um alle Zuweisungen zu bearbeiten. Bei uns bezahlt die Patientenhotellerie beispielsweise 12% an eine Ernährungsberater/innen-Stelle. Ein Modell, das auch für Aufgaben im Zusammenhang mit der Personalgastronomie möglich wäre.

Welches Potenzial besteht für Ernährungsfachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung im Spital?

Bei der Erweiterung des Berufsfeldes der Ernährungsberater/in ist durchaus Potenzial vorhanden, beispielsweise bei der Erarbeitung von neuen Konzepten in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Ernährungsberatung hat umfassende Kenntnisse und ist äußerst geeignet dafür.

Welchen Rat könnt ihr unseren – im Spital tätigen – Mitgliedern mitgeben in der Entwicklung unseres Berufes?

Allgemein ist es äußerst wichtig, bei Veränderungen in der Patientenhotellerie frühzeitig involviert zu werden, um Neuerungen aktiv mitgestalten zu können und fachlich-diätetische Aspekte sicherzustellen. Wer eine Weiterentwicklung mit dem Fokus auf die Erarbeitung/Umsetzung von Projekten (z.B. in der Gastronomie) erzielen möchte, sollte eine Zusatzausbildung absolvieren, am ehesten in Richtung Projektmanagement, Betriebswirtschaft, Gesundheitsförderung u.a.

fh gesundheit
wir bilden die zukunft



master-lehrgang

master of science in ernährungskommunikation

Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung leisten einen wichtigen Beitrag für eine gesunde Gesellschaft. An dieser Herausforderung setzt der **Master-Lehrgang** an und vermittelt Ihnen jene Kompetenzen, die Sie zur **zielgruppen-gerechten Übersetzung ernährungsrelevanter Forschungs-erkenntnisse** und ihrer **medien-gestützten Aufarbeitung** benötigen.

■ **Dauer und Ablauf:**

5 Semester, berufsbegleitend (120 ECTS)

■ **Abschluss:**

Master of Science in Ernährungskommunikation

■ **Start:**

03. Oktober 2019

www.fhg-tirol.ac.at



fh gesundheit
wir bilden die zukunft



master-lehrgang

master of science in klinischer diaetologie

Neue Entwicklungen auf dem Gebiet der Ernährungsmedizin erfordern kompetente AnsprechpartnerInnen für hochkomplexe Fragestellungen. Die fh gesundheit bietet Ihnen einen **Master-Lehrgang**, der Ihre ernährungs-therapeutischen Kompetenzen im **klinischen Bereich** erweitert und Sie bestens auf eine **Leitungsfunktion** oder eine **wissenschaftliche Laufbahn** vorbereitet.

■ **Dauer und Ablauf:**

5 Semester, berufsbegleitend (120 ECTS)

■ **Abschluss:**

Master of Science in Klinischer Diaetologie

■ **Start:**

03. Oktober 2019

www.fhg-tirol.ac.at



La restauration en milieu hospitalier en pleine mutation: quel est le rôle des diététicien-ne-s?

Interview de Cordula Fröhlicher et d'Anna-Barbara Sterchi



Cordula Fröhlicher, BSc, diététicienne ASDD, Inselspital Berne, responsable de l'hôtellerie de l'hôpital et membre du groupe de projet des diététicien-ne-s en milieu hospitalier travaillant sur le consensus sur les formes d'alimentation en Suisse



Anna-Barbara Sterchi, BSc, diététicienne ASDD, responsable du service de conseil diététique à l'Inselspital Berne

Les diététicien-ne-s ASDD en milieu hospitalier poursuivent un projet relatif à la restauration dans les hôpitaux. Comment ce projet a-t-il vu le jour et quels sont ses objectifs?

L'hôtellerie de l'hôpital est en pleine mutation. De nouveaux concepts de restauration voient le jour, qui offrent plus de possibilités de choix pour les patient-e-s, avec des délais de commande plus courts pour mieux s'adapter à l'évolution de leur situation. L'objectif de ces concepts est aussi de réduire le gaspillage alimentaire.

De plus, les formes d'alimentation actuellement proposées en milieu hospitalier sont davantage remises en question par les responsables de la restauration et d'autres professionnel-le-s de la santé. Si des valeurs empiriques sont certes disponibles, des résultats étayés scientifiquement sur les nombreuses formes d'aliments sont toutefois peu nombreux. Nous avons besoin de nouveaux concepts et processus relatifs à l'alimentation des patient-e-s, pour l'élaboration desquels il faut faire appel aux compétences spécialisées dans le domaine de la diététique et de la thérapie nutritionnelle. L'objectif est d'aboutir à des lignes directrices qui résu-

ment l'état actuel des formes d'alimentation dans les hôpitaux de Suisse et d'autres institutions de santé tout en les replaçant dans le contexte spécialisé. Il convient de formuler dans celles-ci des recommandations d'action axées sur la pratique et étayées scientifiquement, dont tous les groupes professionnels concernés doivent se servir comme d'une aide d'orientation pour la restauration dans les hôpitaux et autres institutions de santé.

Au fil de ta carrière, comment as-tu perçu l'évolution de la restauration des patient-e-s et l'influence des diététicien-ne-s sur l'offre de restauration?

La restauration des patient-e-s s'est beaucoup développée. D'une part, il est devenu usuel de nos jours de proposer un choix plus large aux patient-e-s. Ce choix entre différents menus, mais aussi la possibilité d'en changer certaines composantes, permet de mieux tenir compte des besoins individuels, par exemple liés à l'appartenance culturelle. D'autre part, on essaie dans la mesure du possible de standardiser les menus par rapport aux règles générales d'une alimentation équilibrée, de telle sorte que certaines composantes conviennent à différents régimes alimentaires ou que seules de légères adaptations ou changements soient nécessaires.

Pour notre profession, le fait que les diététicien-ne-s «se retirent» de la cuisine pour se concentrer sur le conseil a été un succès. Mais cette évolution a-t-elle aussi porté préjudice à la restauration ou à notre profession?

Il est vrai que notre réaffectation parmi les professions médico-thérapeutiques nous a éloigné-e-s des cuisines des institutions de santé. Il a donc été indispensable de redéfinir une nouvelle interface et les compétences correspondantes.

L'essentiel est de maintenir une bonne collaboration avec le personnel des cuisines, bien que nous entretenions avec lui des relations plus distantes, qui se limitent souvent à des échanges téléphoniques ou par e-mail.

Dans quelle mesure la restauration des patient-e-s est-elle abordée selon une approche interdisciplinaire?

A l'Inselspital, l'alimentation des patient-e-s est discutée environ toutes les six semaines lors d'une réunion interprofessionnelle, qui donne l'occasion de parler des changements ou des adaptations à apporter dans la sélection ou la composition des aliments et de prendre des décisions correspondantes.

Une diététicienne responsable des thèmes de la restauration assiste à chaque fois à cette réunion. Les menus sont expertisés par la diététicienne sous l'angle nutritionnel et elle a la possibilité de donner des instructions en matière de diététique.

En conséquence de la réaffectation, un groupe de pilotage a été créé, il s'agit de l'actuelle commission sur les questions nutritionnelles. Les directives relatives aux formes d'alimentation sont discutées, décidées et donc édictées au sein de cette commission. Les décisions sont donc prises dans le cadre d'échanges interprofessionnels. La direction de la cuisine et le conseil diététique ont été représentés dès le début dans cette commission.

Dans quelle mesure la restauration collective fait-elle aujourd'hui partie des thèmes traités lors de la formation?

Le thème de la restauration collective rentre toujours dans la formation. Selon la description des modules de la BFH Santé, le cours sur la transformation des aliments permet aux étudiant-e-s d'acquérir des connaissances complètes sur la transfor-

mation des aliments non seulement dans la cuisine mais aussi dans les restaurants et à l'échelle industrielle. Ces connaissances leur permettent ensuite de répondre aux questions relatives à la mise en œuvre d'une alimentation équilibrée et de nature à promouvoir la santé au quotidien. Le travail pratique en cuisine, l'évaluation de la composition de menus et le fait de répondre à des problématiques relevant de la loi sur les denrées alimentaires constituent autant d'exercices axés sur la pratique permettant de développer les compétences exigées pour ce module (selon la description en allemand du module de la BFH consultée sur le site Internet le 25.2.2019).

La restauration collective, que ce soit par exemple dans les crèches ou les restaurants du personnel, est un sujet qui relève tout à fait de la compétence des diététicien-ne-s. Mais pourquoi pas en milieu hospitalier?

A l'hôpital, nous avons pour le moment trop peu de postes par rapport à l'ensemble des tâches nous étant affectées. A l'Inselspital, l'hôtellerie prend par exemple en charge un poste de diététicien-ne à hauteur de 12 %. Ce modèle pourrait également s'appliquer aux tâches ayant trait à la restauration du personnel.

Quel est le potentiel pour les diététicien-ne-s dans le contexte de la restauration collective en milieu hospitalier?

Avec l'élargissement du champ d'activité de la profession de diététicien-ne, le potentiel est réel, par exemple au niveau de l'élaboration de nouveaux concepts dans la restauration collective. Comme les diététicien-ne-s disposent de connaissances complètes, ils/elles sont tout à fait à la hauteur de cette tâche.

Quel conseil donneriez-vous à nos membres travaillant en milieu hospitalier

pour le développement de notre profession?

De manière générale, il est extrêmement important de s'impliquer suffisamment à l'avance dans les changements survenant au niveau de l'hôtellerie de l'hôpital, de façon à participer activement au façonnement des nouveautés et à encadrer les aspects spécialisés propres à la diététique. Celles et ceux qui envisagent une formation post-grade axée sur l'élaboration et la mise en œuvre de projets (p.ex.: dans la restauration) devraient effectuer une formation complémentaire, de préférence spécialisée dans la gestion de projets, l'économie d'entreprise, la promotion de la santé, entre autres.

L'evoluzione dell'alimentazione per i pazienti – qual è il ruolo della consulenza nutrizionale?

Intervista a Cordula Fröhlicher e Anna-Barbara Sterchi



Cordula Fröhlicher, BSc, dietista ASDD presso l'Inselspital di Berna, responsabile della gastronomia pazienti e membro del gruppo di interesse dietiste e dietisti ospedalieri «Konsens Schweizer Kostformen»



Anna-Barbara Sterchi, BSc, dietista ASDD, responsabile della consulenza nutrizionale presso l'Inselspital di Berna

Il gruppo di interesse dietiste e dietisti ASDD ospedalieri sta realizzando un progetto nel campo dell'alimentazione ospedaliera. Com'è nato questo progetto e quali sono gli obiettivi da voi perseguiti?

Il servizio gastronomico per i pazienti è in piena evoluzione. Si stanno delineando nuove strategie di alimentazione che offrono ai pazienti una scelta più ampia e tempi di preparazione meno lunghi, per adattarsi meglio alla situazione di ogni individuo. Obiettivo di queste nuove strategie è inoltre la riduzione degli sprechi alimentari.

Negli ospedali, le attuali forme di alimentazione sono sempre più spesso messe in discussione dai responsabili del servizio gastronomico e da altri membri del personale sanitario. L'esperienza c'è, ma per molte forme di alimentazione le basi scientifiche disponibili sono insufficienti. Si sente la necessità di sviluppare nuovi processi e nuove strategie nell'ambito dell'alimentazione dei pazienti, e proprio per questo le competenze professionali della terapia e della

consulenza nutrizionale sono molto richieste. L'obiettivo è di elaborare delle linee guida che riassumano la situazione attuale dell'alimentazione negli ospedali svizzeri e in altri istituti di assistenza sanitaria, collocandola in un contesto professionale. Queste linee guida dovrebbero contenere delle proposte di intervento fondate su basi scientifiche e orientate alla pratica, che fungono da guida strategica per tutte le categorie professionali che si occupano dell'alimentazione negli ospedali e in altri istituti di assistenza sanitaria.

Nel corso della tua carriera professionale, come hai vissuto l'evoluzione dell'alimentazione per i pazienti e l'influenza esercitata dai dietisti in questo ambito?

La gastronomia per i pazienti si è evoluta. Da un lato, oggi è ormai frequente che ai pazienti ricoverati in ospedale venga offer-

ta una scelta più ampia. La scelta tra diversi menù ma anche le numerose possibilità di cambiare i piatti permettono di soddisfare sempre meglio le esigenze individuali, ad esempio di persone di origini culturali diverse. D'altra parte, nella misura del possibile, si cerca di conformare i menù a una dieta generale equilibrata, affinché determinati ingredienti siano compatibili con diversi tipi di diete o, perlomeno, che occorra apportare solo piccoli accorgimenti o variazioni.

L'«abbandono» della cucina da parte dei nutrizionisti, per concentrarsi sulla consulenza, ha portato i suoi frutti alla nostra professione. Secondo te, ci sono stati anche degli svantaggi per quanto riguarda l'alimentazione o la professione?

L'inclusione dei dietisti tra le professioni medico-terapeutiche ci ha in effetti allontanati dalle cucine. Era dunque cruciale ri-definire in modo appropriato questo nuovo punto di contatto e le relative competenze.

È importante mantenere una buona collaborazione nonostante i contatti meno frequenti, spesso telefonici o per via elettronica.

Come viene discusso il tema dell'alimentazione dei pazienti a livello interdisciplinare?

L'alimentazione dei pazienti è un argomento che all'Inselspital discutiamo a livello interprofessionale ogni sei settimane circa, durante una riunione organizzata appositamente. Le modifiche o gli adeguamenti relativi alla scelta o alla composizione degli alimenti sono discussi e decisi in quella sede.

A questo incontro partecipa una dietista responsabile delle questioni relative al servizio gastronomico. Questa professionista esamina i menù da un punto di vista dietetico, poiché è anche la facoltà di impartire direttive in materia di dietetica.

Il passaggio alle professioni medico-terapeutiche ha portato inoltre all'istituzione di un gruppo di controllo sull'alimentazione, l'odierna Commissione per le questioni inerenti la nutrizione. Le linee guida per le diete sono discusse, decise e quindi adottate dalla Commissione. Ciò significa che le decisioni sono prese a livello interprofessionale. Lo chef e l'équipe della consulenza nutrizionale hanno fin dall'inizio fatto parte della commissione.

L'alimentazione collettiva è ancora un tema trattato durante la formazione?

Sì. Conformemente alla descrizione del modulo «Lebensmittelverarbeitung» pubblicata dal dipartimento Salute della BFH, gli studenti acquisiscono competenze approfondate nel campo della trasformazione delle derrate alimentari in cucina, nell'industria e nella gastronomia. Sulla base di queste conoscenze, i dietisti saranno in grado di rispondere alle domande relative a un'alimentazione sana ed equilibrata nella vita quotidiana che verranno loro poste. I lavori pratici in cucina, la valutazione delle pianificazioni dei menù e la risposta a domande relative alla legislazione in materia di derrate alimentari permettono inoltre di inscenare situazioni concrete, molto vicine alla pratica, che consentono di acquisire le competenze del modulo (descrizione del modulo «Lebensmittelverarbeitung», sito web, 25.2.2019).

La ristorazione collettiva – ad esempio negli asili nido o nei ristoranti per il personale – è un argomento di cui i dietisti e le dietiste si occupano già. Perché non in ospedale?

Al momento in ospedale non abbiamo abbastanza personale a disposizione per gestire tutti i progetti. Da noi, ad esempio, la gastronomia pazienti finanzia il 12 % di un posto di dietista. Un modello, questo, che potrebbe essere utilizzato anche per i compiti relativi alla gastronomia del personale.

Secondo voi, quali sono le potenzialità della ristorazione collettiva negli ospedali per gli specialisti in nutrizione?

Nell'espansione del campo di azione dei dietisti, ad esempio per quanto concerne lo sviluppo di nuove strategie in seno alla ristorazione collettiva, il potenziale esiste. La consulenza nutrizionale dispone di vastissime conoscenze ed è quindi perfettamente adatta a questo scopo.

Che cosa consigliereste ai nostri membri che lavorano in ospedale, per aiutarli a sviluppare la nostra professione?

In linea generale, è molto importante essere coinvolti per tempo nei cambiamenti che intervengono nel servizio gastronomico per i pazienti: così si partecipa attivamente all'elaborazione delle innovazioni, garantendo il rispetto degli aspetti specifici alla dietetica. Chi desidera perfezionarsi in particolare nell'elaborazione/implementazione di progetti (ad es. nella gastronomia) dovrebbe assolvere una formazione supplementare, preferibilmente in un ambito come la gestione di progetti, l'economia aziendale o la promozione della salute.

Êtes-vous en quête de documentation?

Profitez de notre offre gratuite!

Producteurs Suisses de Lait PSL
Swissmilk
Nutrition & Cuisine
Weststrasse 10
3000 Berne 6

Dans la recherche et le conseil nutritionnel, le lait est un thème récurrent.

Nous vous proposons des supports de consultation axés sur la pratique, relatifs par exemple à l'alimentation sur mesure, à la pyramide alimentaire, aux thèmes de l'intolérance au lactose, de la santé des os, ou encore de l'alimentation de la mère et de l'enfant.

Nous vous informons régulièrement des principales avancées scientifiques et répondons à vos questions sur le lait et les produits laitiers.

Nous vous encourageons ...

- ... à vous abonner à la newsletter spécialisée qui paraît 6 fois par an;
... à faire usage de notre centre de ressources, disponible en ligne.

N'hésitez pas à consulter
notre site Internet
swissmilk.ch/nutrition

ÄUSSERST VERTRÄGLICH UND INNOVATIV: DIE BESONDRE SONDENNAHRUNG

Beschwerden des Gastrointestinaltrakts sind bei sondenernährten Patienten keine Seltenheit. Ein hygienisches Handling der Nahrungsbehälter kann die Gefahr bakterieller Kontamination senken und eine angepasste Zusammensetzung der Sondennahrung die Auswirkungen auf die Verträglichkeit deutlich verbessern. Diese Ziele wurden bei der Entwicklung eines neuen Verpackungssystems für Sondennahrung (Nutrison im SmartPack, Nutricia) erreicht. Die optimierte Eiweissmischung aus pflanzlichen und tierischen Proteinen beeinflusst die Magenentleerung positiv, bei 74 % der Patienten konnte eine beschleunigte Entleerung festgestellt werden¹. Gleichzeitig konnte eine Reduktion der Tage mit Diarrhoe um 47 % gezeigt werden, wenn eine spezielle Mischung aus sechs verschiedenen löslichen und unlöslichen Nahrungsfasern verwendet wurde².

Der SmartPack: Eine neue Generation der Sondennahrung

Fünf Jahre lang entwickelte Nutricia in Zusammenarbeit mit Patienten, Ärzten und medizinischen Fachkräften ein neues Verpackungssystem für Sondennahrung. Das Resultat ist ein Behältnis, das Vorteile sowohl in Sachen Handhabung als auch in Sachen Umweltverträglichkeit bringt: der SmartPack. Umfangreiche Tests mit über 400 Teilnehmern bestätigten dessen praxisrelevanten Nutzen, 92 % der Fachkräfte bevorzugen den SmartPack im Vergleich zu anderen handelsüblichen Sondennahrungen³. Das besonders praktische Design erleichtert das Handling der Flaschen, die dank der extragroßen Öffnung einfach zu reinigen und wieder zu befüllen sind. Der SmartPack kann somit auch für die

Gabe von Flüssigkeit direkt im Anschluss an die Sondennährung verwendet werden – der Einsatz von Einwegbehältnissen entfällt.

Auch im Produktionsprozess der Polyethylen-Verpackung werden Umweltaspekte berücksichtigt: Allein in der Herstellung des SmartPacks werden 85% Wasser eingespart und die CO₂-Emmission im Vergleich zu herkömmlichen Sondennahrungs-Flaschen um 21 % reduziert.

Ein positiver hygienischer Aspekt ergibt sich durch die Verwendung von grossvolumigen Sondennahrungs-Behältern: Im Vergleich zur 500-ml-Flasche entfällt beim 1.000-ml-SmartPack der Wechselvorgang, wodurch das Kontaminationsrisiko beim Handling sinkt.

Literatur: 1 Verglichen mit caseindominierte Sondennahrung; Kuyumcu et al. Noncoagulating Enteral Formula Can Empty Faster From the Stomach: A Double-Blind, Randomized Crossover Trial Using Magnetic Resonance Imaging. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 39 Number 5 July 2015 544–551. 2 Wierdsma NJ et al: Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres. Ned Tijdschr Dietisten 2001; 56:243–7. 3 Psyma Marktforschung 2017

PARFAITEMENT COMPATIBLE ET INNOVANTE : L'ALIMENTATION PAR SONDE PARTICULIÈRE

Les affections du tractus gastro-intestinal ne sont pas rares chez les patients alimentés par sonde. La manipulation hygiénique des conteneurs d'aliments peut réduire le risque de contamination bactérienne et une composition adaptée de l'alimentation par sonde peut améliorer significativement l'impact sur la tolérance. Ces objectifs ont été atteints dans le développement d'un nouveau système de conditionnement de l'alimentation par sonde (Nutrison dans le SmartPack, Nutricia). Le mélange optimisé de protéines végétales et animales influence la vidange gastrique de manière positive alors même que chez 74 % des patients, il a été constaté qu'elle était accélérée.¹ En même temps, lorsqu'un mélange spécial de six fibres alimentaires solubles et insolubles différentes a été utilisée, une réduction de 47 % des jours avec diarrhées a pu être montrée.²

Le SmartPack : une nouvelle génération d'alimentation par sonde

Pendant cinq ans, en collaboration avec des patients, des médecins et des professionnels de la santé, Nutricia a développé un nouveau système de conditionnement de l'alimentation par sonde. Le résultat est un conteneur qui apporte des avantages à la fois en termes de manipulation et de compatibilité environnementale : le SmartPack. Des tests approfondis avec plus de 400 participants ont confirmé ses avantages pratiques, 92 % des spécialistes préfèrent le SmartPack en comparaison avec d'autres alimentations par sonde commercialisées.³ La conception particulièrement pratique facilite la manipulation des bouteilles qui, grâce à leur ouverture extra-large, sont faciles à nettoyer et à remplir. Le SmartPack peut donc également être

utilisé pour l'administration de liquide, directement après l'alimentation par sonde – l'utilisation de conteneurs à usage unique n'est plus nécessaire.

Les aspects environnementaux sont également pris en compte dans le processus de production du conditionnement en polyéthylène : seulement dans la production du SmartPack, 85 % d'eau est économisée et les émissions de CO₂ sont réduites de 21 % par rapport aux bouteilles pour l'alimentation par sonde conventionnelles.

Un aspect hygiénique positif s'est révélé grâce à l'utilisation de conteneurs d'alimentations par sonde à grand volume : par rapport à la bouteille de 500 ml, le SmartPack de 1'000 ml élimine le processus d'échange, ce qui réduit le risque de contamination pendant la manipulation.

Littérature: 1 Comparé à une alimentation par sonde à prédominance de caséine ; Kuyumcu et al. Noncoagulating Enteral Formula Can Empty Faster From the Stomach: A Double-Blind, Randomized Crossover Trial Using Magnetic Resonance Imaging. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 39 Number 5 July 2015 544–551. 2 Wierdsma NJ et al: Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres. Ned Tijdschr Dietisten 2001; 56:243–7. 3 Recherche de marché Psyma 2017



Gabi Fontana
Präsidentin
Présidente
Presidentessa



SVDE ASDD

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Mailflut in der heutigen Zeit ist riesig und den Überblick zu bewahren, beinahe unmöglich. Dem SVDE ist dies bewusst. Da jedoch immer wieder interessante Anfragen von aussen an uns gelangen, welche wir Ihnen nicht vorenthalten möchten, verwenden wir im Betreff unterschiedliche Begriffe, damit ersichtlich ist, ob eine Mail vom SVDE direkt oder im Auftrag von Dritten versandt wird. Sind es SVDE-interne Mitteilungen, steht im Betreff «SVDE ASDD». Werden die Mails im Auftrag von Dritten versandt, dann steht im Betreff «Publimail». Nicht alle Mitglieder sind über Werbung erfreut. Unsere «Publimails» erachten wir jedoch vielmehr als Dienstleistung, enthalten diese doch primär Stelleninserate, Fortbildungsangebote sowie Umfragen zu Studien und Arbeiten von Studierenden BSc Ernährung & Diätetik. Die wenigen wirklichen Werbe-mails (meist von unseren Sponsoren) informieren Sie über neue Produkte, auf welche Sie in Ihrer täglichen Arbeit angesprochen werden könnten. Lange Recherchen im Internet oder im Laden entfallen damit. Als Ergänzung zu den «Publimails» können Sie mit vielen dieser Firmen – an unseren NutriDays – in persönlichen Kontakt treten und Ihre Fragen zu Neuheiten stellen. Diese kostenpflichtigen Mails haben übrigens einen wichtigen Nebeneffekt: Die Einnahmen aus den «Publimails» und durch die Aussteller und Sponsoren helfen dem Verband, Projekte – bzw. Ressourcen für deren Umsetzung – zu finanzieren. Ein doppelter Nutzen also für Sie als SVDE-Mitglied.

Chère lectrice, cher lecteur,

De nos jours, le flux des e-mails est incessant et il est devenu quasiment impossible de garder une vue d'ensemble des informations reçues. Nous en sommes bien conscient-e-s à l'ASDD. Toutefois, comme nous recevons sans arrêt des demandes intéressantes de l'extérieur dont nous n'aimerions pas vous priver, nous utilisons plusieurs mentions dans la rubrique Objet, pour vous permettre de vous rendre compte d'emblée si un e-mail vous parvient directement de l'ASDD ou s'il vous est transmis à la demande de tiers. Ainsi, toutes les communications internes de l'ASDD portent la mention «SVDE ASDD». Pour les e-mails envoyés sur mandat de tiers, vous trouverez «Publimail» dans l'objet. Les membres ne sont pas tou-te-s très content-e-s de recevoir de la publicité. Nous estimons toutefois que nos «Publimails» sont plutôt une prestation de services, dans la mesure où ils renferment en priorité des annonces d'emploi, des offres de formation continue et des sondages sur des études et des travaux réalisés par des étudiant-e-s de la filière BSc Nutrition et diététique. Les véritables e-mails publicitaires, qui sont rares et proviennent en général de nos sponsors, vous informeront des nouveaux produits à propos desquels vous pourriez être interpellé-e-s au quotidien dans le cadre de votre activité professionnelle. Ils vous évitent ainsi de longues recherches sur Internet ou en magasin. En complément des «Publimails», vous avez la possibilité d'entrer personnellement en contact avec un grand nombre de ces entreprises, lors des NutriDays, et de leur poser vos questions sur des nouveautés. Ces e-mails payants ont en outre un deuxième effet important: les recettes provenant des «Publimails» ainsi que des exposants et des sponsors aident l'association à financer ses projets et servent donc de ressources pour leur mise en œuvre. Pour vous en tant que membre de l'ASDD, c'est donc un double avantage.

Cara lettrice, caro lettore,

di questi tempi, il flusso di messaggi di posta elettronica è enorme ed è quasi impossibile non perdersi fra le innumerevoli e-mail che riceviamo ogni giorno. Pur essendone consapevole, l'ASDD non vuole sottrarre alla vostra attenzione le interessanti richieste che riceviamo regolarmente dall'esterno. Abbiamo così deciso di specificare nell'oggetto dell'e-mail se la comunicazione viene inviata direttamente dall'ASDD oppure per conto di terzi. Se si tratta di comunicazioni interne dell'ASDD, nell'oggetto del messaggio scriviamo «SVDE ASDD»; se invece le mail sono spedite su richiesta di terzi, nell'oggetto compare il termine «Publimail». Non tutti i membri apprezzano la pubblicità, lo sappiamo. Riteniamo comunque che le nostre «Publimail» siano una sorta di servizio che vi offriamo, poiché contengono principalmente annunci di lavoro, offerte di formazione continua, sondaggi su studi e lavori di studenti di BSc Nutrizione e Dietetica. Le e-mail pubblicitarie vere e proprie sono poche e nella maggior parte dei casi spedite dai nostri sponsor. Esse contengono informazioni su nuovi prodotti di cui potreste sentir parlare mentre lavorate e vi risparmiano così lunghe ricerche su Internet o nei negozi. Quale complemento alle «Publimail», in occasione dei nostri NutriDays potete anche incontrare personalmente i rappresentanti di molte di queste aziende e porre loro domande sulle novità in circolazione. Questi messaggi a pagamento hanno un importante effetto secondario: i proventi ottenuti attraverso le «Publimail», gli espositori e gli sponsor aiutano l'associazione a finanziare progetti o risorse per la loro realizzazione – un doppio vantaggio per voi, membri dell'ASDD.

Wo sich Mitglieder für Mitglieder engagieren

Sind Sie daran interessiert, zusammen mit anderen Mitgliedern in einer Kommission oder einer Arbeitsgruppe mitzuwirken? Folgende Teams suchen Verstärkung:

- Arbeitsgruppe Fortbildung Deutschschweiz – Leitung Anne Blancheteau
- Redaktionskommission Fachteil SVDE ASDD Info – Leitung Barbara Richli
- Organisationskomitee wissenschaftliches Programm NutriDays – Leitung Barbara Richli

Alle weiteren Kommissionen und Arbeitsgruppen können bei Interesse ebenfalls angefragt werden; Sie finden diese unter www.svde-asdd.ch > Verband > Kommissionen und AG.
Ausserdem soll der Vorstand in den kommenden 1–2 Jahren teilweise erneuert werden.

Möchten Sie sich aktiv einbringen? Kontaktieren Sie uns über service@svde-asdd.ch, wir leiten Ihre Anfrage gerne an die verantwortliche Person weiter.

Quand des membres s'engagent pour d'autres membres

Avez-vous envie d'apporter votre contribution au sein d'une commission ou d'un groupe de travail, avec d'autres membres? Les équipes suivantes recherchent du renfort:

- Arbeitsgruppe Fortbildung Deutschschweiz, responsable: Anne Blancheteau
- Commission de rédaction rubrique professionnelle SVDE ASDD Info, responsable: Barbara Richli
- Comité d'organisation du programme scientifique des NutriDays, responsable: Barbara Richli

De même, si cela vous tente de faire partie d'une autre commission ou d'un autre groupe de travail, ne manquez pas de manifester votre intérêt correspondant. Découvrez l'ensemble de ces groupes et commissions sur le site Internet: www.svde-asdd.ch > Association > Commissions et groupes de travail.

Le comité devra par ailleurs être partiellement renouvelé d'ici un à deux ans.

Souhaiteriez-vous vous impliquer dans cet organe? Dans ce cas, ne manquez pas de nous écrire à l'adresse: service@svde-asdd.ch. Nous transmettrons volontiers votre demande à la personne responsable.

Dove i membri si impegnano per altri membri

Vi interesserebbe far parte insieme ad altri membri di una commissione o di un gruppo di lavoro? I seguenti gruppi sono alla ricerca di nuove braccia:

- Gruppo di lavoro «Fortbildung Deutschschweiz» – responsabile Anne Blancheteau
- Comitato di redazione parte specialistica SVDE ASDD Info – responsabile Barbara Richli
- Comitato d'organizzazione del programma scientifico NutriDays – responsabile Barbara Richli

In caso di interesse potete contattare anche tutte le altre commissioni e gli altri gruppi di lavoro dell'associazione. La lista dei contatti è disponibile al sito www.svde-asdd.ch > Verband > Kommissionen und AG

Il Comitato direttivo sarà inoltre parzialmente rinnovato nei prossimi 1–2 anni.

Desiderate impegnarvi attivamente? Inviate una mail all'indirizzo service@svde-asdd.ch e la vostra richiesta sarà inoltrata alla persona competente.

Wissenschaftlich fundiert – Interprofessionell ausgerichtet – karrierefördernd

Berner Fachhochschule Gesundheit, Murtenstrasse 10, 3008 Bern, bfh.ch/gesundheit



«Fördert die Karriere und stärkt die Profession»

Ab Herbst 2019 erhalten Ernährungsberaterinnen und -berater eine neue, attraktive Zukunftsperspektive: An der Berner Fachhochschule startet der Master-Studiengang Ernährung und Diätetik. «Das Studium fördert nicht nur die eigene Karriere», sagt Projektleiterin Franziska Pfister im Interview. «Es entwickelt auch die Profession weiter.»

Im September 2019 treten an der Berner Fachhochschule BFH die ersten Studierenden den Master-Studiengang Ernährung und Diätetik an. Welche Perspektiven eröffnen sich ihnen?

Franziska Pfister: Die Absolventinnen und Absolventen treiben ihre Karriere mit dem Master-Abschluss entscheidend voran: Durch die Vertiefung des Fachwissens und der Forschungskompetenzen erhalten sie zukunftsrechte, langfristige Perspektiven in neuen, verantwortungsvollen Rollen. Dies in Spitälern, in Gemeinschaftspraxen, an Hochschulen, beim Bund, beim Kanton oder bei NGOs und nicht zuletzt in der Industrie. Die Absolventinnen und Absolventen fördern mit dem Master-Studium nicht nur ihre eigene Karriere, sondern stärken damit ganz wesentlich auch die Profession der Ernährungsberatung.

Studieren ist das eine, im Anschluss eine Stelle finden das andere. Wartet die Gesundheitsversorgung auf Ernährungsberaterinnen und -berater mit MSc-Abschluss?

F. P.: Das Gesundheitswesen steht vor neuen Herausforderungen, entwickelt sich dynamisch weiter. Viele Institutionen – auch kleinere Spitäler – haben erkannt, dass sie höher qualifizierte Ernährungsberaterinnen und -berater brauchen. Therapieexpertinnen und -experten können eine Scharnierstelle zwischen Forschung und Ernährungstherapie einnehmen, evidenzbasierte, ernährungstherapeutische Leitlinien entwickeln und den Wissenstransfer ins Team verantworten. Advanced Dietetic Therapy Practitioner (ADTP) betreuen spezifische Patientengruppen und interpretieren Laborresultate. Ernährungsfachpersonen mit Master-Abschluss bringen der Praxis einen grossen Mehrwert.

Was braucht es, damit diese neuen Rollen auch dort etabliert werden, wo man (noch) nicht auf sie wartet?

F. P.: Wir vermitteln den Studierenden die Expertise und das Know-how, um ADTP-Rollen, Therapieexpertinnen und -experten und weitere eigenständig zu entwickeln. Sie werden neue Konzepte mit in die Gesundheitsinstitutionen bringen und aufzeigen, welchen Nutzen ihre vertieften Kenntnisse bringen. Wir freuen uns deshalb auf wissbegierige, selbstbewusste Berufsangehörige mit Pioniergeist.

Welches sind die zentralen Inhalte, mit denen sich die Studierenden im Master-Studium auseinandersetzen werden?

F. P.: Das Studium ist ganz klar klinisch ausgerichtet: Entsprechend fokussiert es das Clinical and Nutritional Assessment, komplexe Patientenfälle und die Entwicklung und Etablierung von Leitlinien. Hinzu kommen interprofessionelle Module wie Advanced Practice, die die Studierenden gemeinsam mit anderen Master-Studierenden der BFH Gesundheit absolvieren. Wichtig ist auch,

dass die Absolvierten ihre Entscheidungen evidenzbasiert treffen und wir unsere Therapieansätze aus der eigenen Forschung heraus entwickeln können. Deshalb vertiefen die Studierenden ihre Forschungskompetenzen.

«Wir freuen uns auf wissbegierige, selbstbewusste Berufsangehörige mit Pioniergeist.»

Franziska Pfister, Projektleiterin

Welchen Mehrwert liefern die interprofessionellen Anteile den Studierenden?

F. P.: Um komplexe Situationen und bestimmte Patientengruppen effizient und effektiv zu behandeln, müssen Fachpersonen zusammenarbeiten. Ernährungsberaterinnen und -berater müssen wissen: Wie argumentiert eine Pflegefachperson? Wie geht eine Physiotherapeutin vor? Welche Blickwinkel nehmen Ärztinnen und Ärzte ein? Eine Umfrage, die wir vor drei Jahren in der Praxis durchgeführt haben, zeigt Interessantes auf: Interprofessionelle Kompetenz wird von den potenziellen Arbeitgebern als DER Soft Skill bezeichnet, auf den es in der Gesundheitsversorgung künftig ankommt. Derweil führt das Interagieren mit anderen Berufsgruppen auch dazu, dass die Studierenden ihr eigenes Handeln hinterfragen müssen.

Was raten Sie einer interessierten Person, die noch zögert, sich für das Studium anzumelden?

F. P.: Handelt es sich dabei um eine Ernährungsfachperson, die im Beruf vorwärtskommen, den persönlichen Wissensdurst stillen und sich im Gesundheitswesen stärker positionieren möchte, sage ich: Wir bieten Ihnen genau, was Sie suchen.

Eckdaten

Studienstart:	jeweils im September
Modulgruppen:	Professionsspezifisch, Forschung, Interprofessionell, Transfer, Master-Thesis
Dauer:	6 Semester, berufsbegleitend
Umfang:	90 ECTS-Credits
Abschluss:	Master of Science BFH in Ernährung und Diätetik

→ Information: bfh.ch/gesundheit/master

**Obésité:
Intégration des
guidelines et
consensus dans la pratique et les
consultations diététiques**



Objectifs

Mener une réflexion thématique basée sur les recommandations des guidelines
Définir des pratiques professionnelles diététique en adéquation avec la littérature scientifique dont le dernier consensus CH sur l'obésité 2016

Intervenant(s)

Coordination: Groupe spécialisé obésité ASDD Magali Volery, Psychologue et diététicienne ASDD Groupe spécialisé obésité ASDD, Centre de Consultations Nutrition en Psychothérapie
Organisation: Groupe OB_ASDD en collaboration avec le groupe POEt

Délai d'inscription: 1 juillet 2019

Date de la formation: 10 septembre 2019

Lieu de formation: Lausanne

Veuillez vous inscrire sur: www.hesge.ch/heds/fc/sessions-courtes/Nutrition-Dietetique

**ZRM – Wie
Klienten lernen,
ungeliebte Ziele
mit Willenskraft und Motivation
zu verfolgen**



Ziel

In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie Klient/innen dabei unterstützen können, ihre Ziele mit Motivation und Willenskraft zu verfolgen.

Inhalt

- Wie sich echte Willenskraft von Selbstkontrolle unterscheidet
- Logische Argumente und Bauchgefühle
- Ziele mit Willenskraft versehen
- Bildung neuer Verhaltensautomatismen unterstützen
- Transfer auf die eigene Berufspraxis

Referentin

Andrea Szekeres-Haldimann, lic. phil.
Coaching & Organisationsberatung bso

Anmeldeschluss: 18. Juli 2019

Datum: 10. und 11. September 2019

Kursort: Olten

**Nutrition care
process und
standardisierte
Sprache – Refreshing Workshop:
Ernährungsdiagnose**



Der Nutrition Care Process (NCP) und die standardisierte Sprache NCPT ist bereits in vielen Settings und in der täglichen Arbeit vieler Ernährungsberater/innen SVDE integriert.

Das Formulieren der Ernährungsdiagnose ist das Kernstück unserer Arbeit und erfordert viel Routine. Dieser halbtägige Kurs ist ein Refresher und bietet Unterstützung beim Formulieren von Ernährungsdiagnosen zum eigenen Fall sowie bei Alltagsfragen zum NCP und der standardisierten Sprache NCPT.

Alle drei Referentinnen sind aktiv beteiligt am Integrationsprozess des NCP und der NCPT in der Schweiz.

Referentinnen

- Arwen MacLean, Universitätsspital Basel
- Chantal Coenegracht, Universitäre Altersmedizin Felix Platter
- Beatrice Conrad Frey, Ernährungsberatung Oberaargau

Diverse Durchführungsdaten und -orte:

Anmeldeschluss: 26. August 2019

Datum: 20. September 2019

Kursort: Zürich

Anmeldeschluss: 30. August 2019

Datum: 27. September 2019

Kursort: Basel

Anmeldeschluss: 25. September 2019

Datum: 25. Oktober 2019

Kursort: St. Gallen

Erfolgreiche Praxisführung – Teil 2

Thema: Positionierung als Ernährungsberater/in

Datum: 12. November 2019

Ausschreibung folgt

Kursort: noch offen

Weitere Informationen sowie das

Anmeldeformular unter:
www.svde-asdd.ch | **Bildung |**
Fort- und Weiterbildung | SVDE-Kurse



BECAUSE WE CARE. RESOURCE® ULTRA.

NOUVEAU
dès mai
2019

Les suppléments nutritifs oraux sont un soutien essentiel à la gestion des situations de dénutrition liées à la maladie. Le nouveau RESOURCE® ULTRA contribue à une thérapie nutritionnelle efficace grâce à

- une très haute teneur en protéines (28 g*)
- une excellente qualité de protéines: haute teneur en leucine (3,5 g*)
- une haute teneur énergétique (450 kcal*)

RESOURCE® ULTRA – particulièrement bien accepté grâce à une gamme de quatre saveurs proposées en deux contenances (125 ml et 200 ml). www.nestlehealthscience.ch
RESOURCE® ULTRA est un aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales. / * par bouteille de 200 ml.

KURSÜBERSICHT
VUE D'ENSEMBLE DES COURS
PANORAMICA DEI CORSI

Weitere Informationen der folgenden Veranstaltungen finden Sie auf www.svde-asdd.ch (Bildung > Fort- und Weiterbildung > Kursübersicht). Die Kursübersicht wird ständig aktualisiert und mit weiteren Veranstaltungen ergänzt.

Pour plus d'informations concernant les manifestations suivantes, consultez www.svde-asdd.ch (Formation > Formation continue et post-grade > vue d'ensemble des cours). La vue d'ensemble des cours est régulièrement actualisée et complétée avec les nouvelles manifestations.

Per maggiori informazioni sui prossimi eventi consultate www.svde-asdd.ch. La panoramica dei corsi è costantemente aggiornata e completata con altri importanti avvenimenti.

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
25.04.19	Gümligen	Aktuelle Kostform im Heim und Spital – Fingerfood und Mangelernährung Forum Culinaire, HACO AG	2
29.04.19	Chiasso	Refresh in Reumatologia Associazione Svizzera Infermiere Sezione Ticino	1
03.05.19	Bern	NCP Workshop I 2019 SVDE ASDD	1
06.05.19–08.05.19	Zürich	Gesundheitsökonomie Universitäten Basel, Bern und Zürich	6
06.05.19	Aarau	Service und Service-Kultur im Heimbereich Careum Weiterbildung	2
07.05.19	Gümligen	FODMAP – sei lieb zum Darm, ernähre Dich fodmaparm Forum Culinaire, HACO AG	2
09.05.19	Luzern	Sauerteig Kongress Richemont Kompetenzzentrum	3
09.05.19	Bern	Die Macht der Intuition – die Intelligenz des Unbewussten IKP Zürich	2
09.05.19	Bern	Impulsnachmittag «Frühe Förderung bei von Adipositas belasteten Familien» Fachverband AKJ	1
09.05.19	Chiasso	Quando l'alimentazione diventa decisiva Associazione Svizzera Infermieri Sezione Ticino	2
11.05.19	Bussigny-près-Lausanne	Module 2: Protection Celulaire Société Suisse de Micronutrition	2
14.05.19	Zürich	Hormonstoffwechsel und Ernährung NHK Institut für integrative Naturheilkunde	2
15.05.19	Luzern	Herausforderung Nierenerkrankung im Spital SVDE ASDD	2
16.05.19	Zürich	Darmgesundheit – mehr als nur eine gute Verdauung IKP Zürich	2
16.05.19–17.05.19	Schliengen	Wirkungsvoll personenzentriert beraten mit prof e.a.t. Qualifikation in pädagogischer Ernährungsberatung Teil 1 prof e.a.t. ESSperts	4
16.05.19–18.05.19	Bregenz	Nutrition 2019 – Dreiländertagung AKE, DGEM, GESKES	6
18.05.19–19.05.19	Schliengen	Emotionen essen mit – auch wenn man krank ist. Qualifikation zum prof e.a.t. Ernährungstherapeut Teil 2 prof e.a.t. ESSperts	4
23.05.19	Zürich	Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit – was gilt? Verein PEBS	2
24.05.19–25.05.19	München	Säure-Basen-Haushalt aus ernährungsmedizinischer Sicht Ernährungsberatung Barbara Haidenberger	4
26.05.19	Luzern	Übungstag Humor und Provokation José Amrein	2
30.05.19–01.06.19	Vercorin	Intégrer la pleine conscience dans ma pédagogie Romaine Bovier et Isabelle Giraldo	6
06.06.19	Gümligen	Wenn der Mensch vergisst, was er is(s)t Forum Culinaire, HACO AG	2
06.06.19	Zürich	4. Jahrestagung der Swiss Sports Nutrition Society Swiss Sports Nutrition Society	2
06.06.19	Lugano	Laboratorio di coaching in dietetica e nutrizione integrato* soldati.cecilia@gmail.com	1
06.06.19–07.06.19	Chiasso	corso n° 22: GESTIONE DELLO STRESS Associazione Svizzera Infermiere Sezione Ticino	2
11.06.19	Lausanne	La fragilité des personnes âgées, un enjeu en Santé publique HEEdS	2
15.06.19	Luzern	UGB-Tagung «Ernährung aktuell» UGB-Schweiz	2
19.06.19	Bern	Moderne Klinische Ernährung – Proteine im Fokus GESKES in Zusammenarbeit mit NestléHealthScience und B. Braun	2
20.06.19	Zürich	Achtsame Wahrnehmung und Spannungsregulation IKP Zürich	2
20.06.19	Bussigny-près-Lausanne	Prévention et prise en charge précoce du diabète Phytolis SA	2
20.06.19–21.06.19	Lausanne	Diabète Update Refresher Forum für medizinische Fortbildung	5
21.06.19	Zürich	Frausein und Sexualität IKP Zürich	2
23.06.19–24.06.19	Murten	Interdisziplinärer Diabetes-Workshop IDW. Gemeinsam für eine bessere Versorgung der Betroffenen Schweizerische Gesellschaft für Endokrinologie und Diabetologie	4
27.06.19	Lugano Paradiso	LE PATOLOGIE AUTOIMMUNITARIE E INFAMMATORIE: Disbiosi intestinale e permeabilità intestinale nella patogenesi di patologie infiammatorie e autoimmunitarie Bromatech (Suisse) SA	2
27.08.19	Zürich	Individualisierte Ernährungstherapie – ganzer Lehrgang NHK Institut für integrative Naturheilkunde	–
29.08.19	Zürich	Intuitive Imagination IKP Zürich	2

KURSÜBERSICHT
VUE D'ENSEMBLE DES COURS
PANORAMICA DEI CORSI

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
30.08.19–31.08.19	Geich	Osteoporose für Ernährungsprofis Freiraum-Seminare	3
05.09.19	Aarau	Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten: Hype oder Tatsache? Careum Weiterbildung	2
05.09.19	Gümligen	Workshop «Glutenfreier Genuss» Forum Culinaire, HACO AG	1
09.09.19–11.09.19	Zürich	Einführung in Public Health Universitäten Basel, Bern und Zürich	6
10.09.19–11.09.19	Olten	ZRM: Wie Klienten lernen, ungeliebte Ziele mit Willenskraft und Motivation zu verfolgen SVDE ASDD	4
11.09.19–18.12.19	Luzern	Übungsabende Humor und Provokation José Amrein	–
12.09.19	Gümligen	FODMAP – sei lieb zum Darm, ernähre Dich fodmaparm Forum Culinaire, HACO AG	2
12.09.19	Bern	Satellite Meeting – NuGo-Week IUNS, NuGO, Agroscope, SGE	1
13.09.19	Bern	SGE-Fachtagung 2019 – «Suppléments – Sinn und Nutzen» SGE	2
13.09.19	Berne	Congrès 2019 de la SSN – «Compléments alimentaires: sens et bénéfices» SSN	2
13.09.19–14.09.19	Zürich	Psychosomatische Störungen – wenn sich die Seele über Körpersymptome zeigt IKP Zürich	4
14.09.19	Zürich	Orthomolekulare Medizin für Fortgeschrittene und Profis ebi-pharm ag	2
17.09.19	Gümligen	Essen als Erlebnis im Alter – neuzeitliche Seniorenpflege Forum Culinaire, HACO AG	2
18.09.19	Weesen	Smoothfood – Ein bedarfsoorientiertes Konzept für die Kost, die in Form gebracht wird (Praxiskurs) Careum Weiterbildung	2
18.09.19–11.12.19	Luzern	Übungsabende Lösungsorientierte Gesprächsführung	–
19.09.19	Zürich	Möglichkeiten und Einschränkungen in der virtuellen Therapie IKP Zürich	2
20.09.19	Bern	Nahrungsmittelunverträglichkeiten: häufig und häufig übersehen aha! Allergiezentrums Schweiz	2
20.09.19	noch offen	NCP Workshop II 2019 SVDE ASDD	1
21.09.19–26.10.19	Luzern	Humor und Schlagfertigkeit in Beruf und Alltag José Amrein	4
25.09.19–27.09.19	Bern	Grundlagen der Gesundheitswissenschaft und Sozialepidemiologie Universitäten Basel, Bern und Zürich	6
26.09.19	Zürich	Ernährung bei Nacht- und Schichtarbeit IKP Zürich	2
27.09.19	noch offen	NCP Workshop III 2019 SVDE ASDD	1
27.09.19–20.11.19	London	Dietary Management and the Low FODMAP Diet in IBS – ADVANCED course (2019) King's College London	–
02.10.19	Zürich	Haut und Ernährung NHK Institut für integrative Naturheilkunde	2
04.10.19–05.10.19	Zürich	Wenn der Darm leidet – Behandlungsansätze aus ernährungspychologischer Sicht IKP Zürich	4
12.10.19	Bussigny-près-Lausanne	Module 3: Communication Cellulaire Société Suisse de Micronutrition	2
18.10.19–19.10.19	Luzern	Neue Ideen für die Gesprächsführung José Amrein	4
21.10.19	Zürich	Sexualberatung und -therapie IKP Zürich	2
23.10.19	Olten	3. Ernährungsfachkongress Mikronährstoffe «Aktuelles aus Wissenschaft und Praxis» Burgerstein Foundation	2
25.10.19	noch offen	NCP Workshop Nr. 4 2019 SVDE ASDD	1
28.10.19–14.11.19	Basel	Umwelt und Gesundheit Universitäten Basel, Bern und Zürich	6
28.10.19	Aarau	Kulinарische Innovationen – Essen am Ende des Lebens Careum Weiterbildung Aarau	2
29.10.19	Gümligen	Aktuelle Kostform im Heim und Spital – Fingerfood und Mangelernährung Forum Culinaire, HACO AG	2
30.10.19–02.11.19	Stels	Grundkurs Lösungsorientiertes Beraten Max Schlorff	6
31.10.19	Zürich	Der Kühlenschrank – mein bester Freund! IKP Zürich	2
31.10.19	Gümligen	Zusatzstoffe und Allergene – was Sie darüber wissen sollten Forum Culinaire, HACO AG	1
01.11.19–02.11.19	Zürich	Provozieren – aber richtig! IKP Zürich	6
06.11.19	Zürich	Laborwerte in der naturheilkundlichen Praxis NHK Institut für integrative Naturheilkunde	4
07.11.19	Gümligen	Proteine – wertvoller denn je! Forum Culinaire, HACO AG	2
08.11.19	Bern	Vertiefungskurs Fallbesprechungen bei Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen aha! Allergiezentrums Schweiz	2
08.11.19–09.11.19	Zofingen	Systeme anstoßen – systemisch lösungsorientierte Prozessbegleitung in der Ernährungsberatung und -therapie Spital Zofingen AG in Zusammenarbeit mit exzellent GmbH Zürich	3
13.11.19	Gümligen	Workshop «Glutenfreier Genuss» Forum Culinaire, HACO AG	1
14.11.19	Zürich	Gewaltfreie Kommunikation und ihre Anwendung in Beratung IKP Zürich	2
14.11.19–15.11.19	Aarau	Diabetes mellitus – Auffrischung und Vertiefung des pflegerischen und medizinischen Fachwissens Careum Weiterbildung	4
15.11.19–16.11.19	Zürich	Ernährungspychologie meets Bariatrie IKP Zürich	4



Abound®



Erneuert. Stärkt. Aktiviert.

Wundheilung neu definiert – Für Personen mit akuten und chronischen Wunden

Régénère. Fortifie. Active.

La cicatrisation redéfinie – Pour les personnes souffrant de plaies aiguës ou chroniques



NEU/NOUVEAU
Abound® Neutral/Neutre



Mit HMB*, Glutamin und Arginin

- Verhindert den Abbau körpereigener Proteine
→ *notwendig für die Wundheilung*
 - Unterstützt die Kollagensynthese
→ *essentiell für eine intakte Haut*
 - Wirken als Aktivatoren für Immunzellen
→ *Reduktion von Infektionen*

À base d'HMB*, de glutamine et d'arginine

- Prévient la dégradation des protéines endogènes
→ nécessaires pour la cicatrisation
 - Renforce la synthèse du collagène
→ essentiel pour une peau intacte
 - Agit comme des activateurs pour les cellules immunitaires
→ Réduction des infections

* β -Hydroxy- β -Methylbutyrat / β -hydroxy- β -méthylbutyrate

[#] Gomes F, Schuetz P, Bounoure L, et al. ESPEN guidelines on nutritional support for polymorbid internal medicine patients. Clinical Nutrition 2018; Vol. 37, Issue 1, p:336-351.

^{##} Arends J, Bertz H, Bischoff S C, et al. Klinische Ernährung in der Onkologie. *Aliment Ernähr* 2015; 42: 1–74.

Aktuelle Ernährungsmedizin 2015; 40: e1–e74

Wussten Sie schon?

Abound wird von einigen
Krankenkassen für alle
Patienten rückvergütet.*

- * Bitte beantragen Sie vorgängig immer eine Kostengutsprache. Die meisten Krankenkassen übernehmen Abound aus der Zusatzversicherung. Bitte fragen Sie Ihre Krankenkasse.

Le saviez-vous?

Abound est remboursé par certaines assurances maladie pour tous les patients.*

* Merci de toujours vous renseigner auprès de l'assurance avant toutes démarches.
La plupart des autres compagnies d'assurance maladie remboursent Abound avec l'assurance complémentaire.
Valable dès février 2019.



BECAUSE WE CARE. RESOURCE® ULTRA.

NEU
ab Mai
2019

Medizinische Trinknahrungen sind eine wichtige Unterstützung bei krankheitsbedingter Mangelernährung. Das neue RESOURCE® ULTRA unterstützt das professionelle Ernährungsmanagement effektiv dank

- **höchster Proteinkonzentration (28 g*)**
- **bester Proteinqualität: hoher Leucin-Gehalt (3,5 g*)**
- **hohem Energiegehalt (450 kcal*)**

RESOURCE® ULTRA – beste Akzeptanz dank vier beliebten Geschmackssorten und zwei Größen (125 ml und 200 ml). www.nestlehealthscience.ch

RESOURCE® ULTRA ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). / * pro 200 ml Flasche