

KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN

WINTER 2015

STADTPARK

Journal

Neues aus dem AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark



**Guten Appetit allerseits –
Gaumenfreuden im Seniorenzentrum**



**Essen und Trinken
Interview mit »Chefkoch« Erich Schüle**



Seniorenzentrum
Am Stadtpark
Villingen-Schwenninger

Liebe Leserinnen und Leser,



Martin Hayer
Einrichtungsleiter

wer zu dieser Jahreszeit einen Streifzug durch die dunklen Straßen unternimmt, spaziert an vielen hell erleuchteten Fenstern vorbei. Kerzen und Lichterketten verleihen den Zimmern einen festlichen Glanz. Im Vorübergehen wird so ein kurzer Blick in das Leben der anderen erhascht: Kinder toben über das Sofa, eine Katze räkelt sich auf der Fensterbank, in der Küche steht jemand mit dem Kochlöffel am Herd.

Könnte man doch nur einen Blick in den dampfenden Kochtopf werfen ... In den kalten Monaten des Jahres steigt der Appetit auf deftige Gerichte. Es ist die Zeit der heißen Suppen und der wärmenden Eintöpfe.

Auch in unserem Haus legen wir viel Wert auf die Gaumenfreude. Mit unserer Titelgeschichte »Guten Appetit allerseits« lädt das **Stadtspark Journal** Sie ein zu einer kleinen kulinarischen Reise durch unsere Küchen und Speisesäle, die mit köstlichen regionalen Spezialitäten locken. Kommen Sie mit, und lassen Sie sich überzeugen, dass gesunde Ernährung und Genuss im Seniorenzentrum kein Widerspruch sind.

Das Team des **Stadtspark Journals** wünscht Ihnen eine gemütliche Zeit und ein geschmackvolles Jahr 2016!

Herzliche Grüße,
Martin Hayer

ALLGEMEINE THEMEN

Guten Appetit allerseits 04
Gaumenfreuden im Seniorenzentrum

AKTUELL

Essen und Trinken 08
Interview mit »Chefkoch« Erich Schüle

Was ist eigentlich smoothfood? 10
Essen mit allen Sinnen trotz Kau- und Schluckbeschwerden

Märchenwoche 12
Es war einmal ...

ANZEIGEN

Anzeigen 14

IHR AWO SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner auf einen Blick 15



GUTEN APPETIT ALLERSEITS!

Der Körper braucht Nährstoffe, um zu funktionieren. Doch beim Essen geht es nicht allein um die Nahrungsaufnahme. Essen macht Spaß! Wir zeigen, warum uns die Tischgemeinschaften im Seniorenzentrum so wichtig sind und geben hilfreiche Tipps, wie auch ältere Menschen die Freude am Essen bewahren.

♥ Schon die Urzeitmenschen versammelten sich zum gemeinsamen Essen am Feuer. Sie teilten Fleisch und Früchte und halfen sich gegenseitig, wenn die Jagd erfolglos blieb. So sicherten sie ihr Überleben und machten die gemeinsame Mahlzeit zur Urform des Beisammenseins. Heute liegen die Zeiten der Jäger und Sammler lange zurück. Essbares stapelt sich in den Regalen der Supermärkte. Passend portioniert lässt es sich bequem in die heimische Küche transportieren. Um den Hunger zu stillen, ist niemand mehr auf die Gemeinschaft angewiesen.

Und trotzdem beobachten wir, wie Familien die Tradition des gemeinsamen Sonntagsfrühstücks pflegen, wie sich kleine Gruppen von Kollegen mittags in den Kantinen versammeln und Freunde sich abends im Restaurant treffen. Die Menschen haben offensichtlich ein Bedürfnis nach Tischgemeinschaften. Das Essen dient nicht nur dem Zweck der Nahrungsaufnahme, sondern wird als Anlass zur Kommunikation genutzt. Man genießt die Zeit mit seinen Tischpartnern und tauscht sich in gemütlicher Runde aus.

Auch in den Seniorenzentren der AWO Baden kommen Bewohnerinnen und Bewohner für die

gemeinsamen Mahlzeiten zusammen. Sie versammeln sich in den Speisesälen, nehmen nebeneinander an den Tischen Platz und kommen ins Gespräch. Das jeweilige Tagesmenü ist immer ein guter Einstieg in eine Unterhaltung. Es wird gelobt und gemekert, denn über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. »Gerichte wie Spiegelei mit Spinat und Salzkartoffeln sowie Kassler mit

»Gerichte wie Spiegelei mit Spinat und Salzkartoffeln sowie Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree sind bei fast allen beliebt.«

Franz Wiedemer
Küchenleiter im
Ludwig-Frank-Haus

Sauerkraut und Kartoffelpüree sind aber bei fast allen beliebt«, verrät der Küchenchef im AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus Franz Wiedemer die Favoriten auf dem Speiseplan. Vielen Seniorinnen und Senioren ist die gemeinsame Mahlzeit mit der Familie vertraut. Für sie ist es wichtig, dass diese Tradition in der neuen Wohngemeinschaft weitergeführt wird. Das gemeinsame Essen schafft eine Verbindung und stärkt das Gemeinschaftsgefühl im Seniorenzentrum. Am Nachmittag trifft man sich zudem gern zum Kaffeeklatsch in der Cafeteria, wo auch Angehörige herzlich willkommen sind.

Besonders intensiv wird diese Form von Gemeinschaft erlebt, wenn die Speisen selbst zubereitet werden. Dazu treffen sich Bewohnerinnen und Bewohner nicht in der Großküche, sondern

in den kleineren Wohnküchen. Gemeinsam mit den Betreuungskräften werden Kartoffeln geschält oder Pflaumen entkernt. Dieses sinnliche Erleben tut besonders Demenzkranken gut, die sich durch die bekannten Handgriffe an ihre Kindheit und Jugend erinnern fühlen. Regionale Spezialitäten schmecken vertraut und wecken das Gefühl von Heimat. Alle Teilnehmenden leisten bei diesen Zusammenkünften einen Beitrag nach ihren Möglichkeiten, helfen einander und arbeiten auf ein gemeinsames Ziel hin. Belohnt wird dieser Fleiß mit dem selbst zubereiteten Gausemschmaus und dem Gefühl, etwas Wertvolles geschafft zu haben. Wer aber jahrelang hinterm Herd stand und dieser Aufgabe müde ist, der darf sich hier gern zurücklehnen. Das gemeinsame Kochen ist keine Pflichtveranstaltung, sondern ein Angebot, das von vielen mit Freude angenommen wird.

Das Zubereiten der Speisen steigert zudem den Appetit der Beteiligten. Der Körper und seine Funktionen verändern sich im Alter. Viele ältere Menschen empfinden weniger Hunger, obwohl ihr Bedarf an Nährstoffen steigt. Die Küchen in den Seniorenzentren der AWO Baden haben sich auf die besonderen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner eingestellt. Unsere Ernährungsexperten teilen gern ihr Wissen mit Ihnen und wünschen »Guten Appetit allerseits!« ♥

»Ich halte mich an ein Zitat von Winston Churchill: Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

STEFAN SIEFERT
Küchenleiter im
AWO-Seniorenzentrum
Hardtwald

»Das gemeinsame Kochen in den Hausgemeinschaften bringt Abwechslung in den Alltag. Hier werden gerne auch Küchengeschichten von früher ausgetauscht.«

PIA TRAPP
Alltagsbegleiterin im
AWO-Seniorenzentrum
Michael-Herler-Heim

GESUNDER APPETIT IM ALTER

Der Körper verändert sich im Alter und mit ihm auch die Essgewohnheiten. Um die Freude am Essen zu erhalten und den Körper mit den nötigen Nährstoffen zu versorgen, verraten unsere Ernährungsexperten hilfreiche Tipps:



WENIG HUNGER, WENIG DURST

Die Hormone sind dafür verantwortlich, dass es im Alter zu einem veränderten Appetitgefühl kommt. Man fühlt sich schneller satt und der Appetit lässt nach. Untergewicht ist daher eine bei Senioren häufig auftretende Begleiterscheinung. Ebenso verringert sich das Durstempfinden. Die Trinkgewohnheiten werden außerdem beeinflusst durch die Sorge vor häufigen Toilettengängen und durch den Verzicht auf Getränke während des Essens.

TIPPS

- Um trotz einer frühzeitigen Sättigung genügend Nahrung aufzunehmen, sollten mehrere kleine Portionen über den Tag verteilt gegessen werden.
- Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte wie Vollkornprodukte, Obst und fettarme Milcherzeugnisse liefern auch in kleineren Mengen viel Gutes.
- Um den Appetit anzuregen, hilft Bewegung an der frischen Luft.
- Zu jeder Mahlzeit sollten auch Getränke angeboten werden.
- Ein Trinkprotokoll macht deutlich, ob genügend Flüssigkeit getrunken wird.

KAU- UND SCHLUCKBESCHWERDEN

Das Kauen wird im Alter häufig schwieriger. Das liegt an der ganz natürlichen Abnutzung der Zähne, kann aber auch auf schlecht sitzende Zahnprothesen oder Entzündungen der Mundschleimhaut zurückzuführen sein. Besonders der Verzehr von Obst und Rohkost ist beschwerlich. Wenn das Essen schmerzt, mag kein großer Appetit aufkommen.

TIPPS

- Zahnstatus und Prothesen müssen regelmäßig überprüft werden.
- Schwierige Lebensmittel durch weichere Alternativen austauschen: Fisch statt Fleisch, Weichkäse statt Hartkäse.
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln wie Obstschale und Brotrinde entfernen.
- Durch Pürieren kann die Konsistenz des Essens der Kauleistung angepasst werden.

VERÄNDERTE SINNESWAHRNEHMUNG

Gerüche und Geschmäcker werden im Alter weniger intensiv wahrgenommen. Speisen schmecken dann weniger süß, sauer, salzig und bitter. Durch die Beeinträchtigung des Sehvermögens werden Farben und Formen auf dem Teller möglicherweise kaum noch unterschieden und einzelne Speisekomponenten nicht erkannt. Um dem Sprichwort »Das Auge isst mit« gerecht zu werden, muss bei der Zubereitung von Speisen für ältere Menschen besondere Rücksicht genommen werden.

TIPPS

- Farbliche Kontraste der Speisen lassen diese leichter erkennen.
- Kräuter und Gewürze sorgen für Abwechslung und regen den Appetit an.
- Auch ein schön gedeckter Tisch kann das Vergnügen am Essen steigern.

»Mit einem besonderen Pürier- und Aufschäumverfahren (smooth food) nehmen wir Rücksicht auf unsere Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden. Außerdem leben wir eine Philosophie der fleischreduzierten Ernährung und bieten jeden Tag auch ein vegetarisches Wahlmenü an.«

FRANZ WIEDEMER
Küchenleiter im
AWO-Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus



ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN

Interview mit »Chefkoch«
ERICH SCHÜLE
(stellv. Küchenleitung)

Wie lange sind Sie schon im AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark tätig?

➔ Im Februar 2015 hatte ich mein 30-jähriges Dienstjubiläum.

Wie viele Mitarbeiter arbeiten in der Küche?

➔ Insgesamt sind wir zwölf. Drei Köche und neun Küchenhilfen.



Irmtraud Single

Wie sieht ein typischer Tagesablauf in der Küche aus?

➔ Um 05:30 Uhr geht mein Tag in der Regel los. Speisen, die länger brauchen, wie z.B. Braten oder Gulasch, kommen dann gleich bei Niedrigtemperatur in den Ofen, dann gibt es vielfältige Vorbereitungsarbeiten für das Mittagessen. Am späten Vormittag werden dann die Essenswagen für unsere vier Wohnbereiche und für den Speisesaal bestückt. Teilweise sind auch schon Arbeiten für den nächsten Tag zu machen. Eine gute Organisation und Strukturierung der Arbeitsabläufe ist enorm wichtig, damit alles reibungslos funktioniert. Dann geht es weiter mit der Essensausgabe im Speisesaal. Jeweils einer der

Köche und eine Servicekraft sind dafür zuständig. Am Schluss kommen dann noch die Reinigungsarbeiten. Das Arbeitsende ist um 13.30 Uhr.

Gibt es Dinge, die Sie bei der Ernährung für ältere Menschen berücksichtigen müssen?

➔ Bei alten Menschen tritt öfter eine krankheitsbedingte Mangelernährung auf. Diese wird durch ärztliche Untersuchungen und durch die Dokumentation des Gewichtsverlaufs festgestellt.

Bei diesen Bewohnern ist es besonders wichtig, eine vollwertige Ernährung anzubieten, die Nährstoffe in einer ausgewogenen Zusammensetzung und

außerdem genügend Vitamine, Mineralien und Spurenelemente enthält. Natürlich gilt das auch für alle anderen Senioren. Das erreichen wir durch fein abgestimmte Rezepturen. Von großer Bedeutung ist dabei auch die Verwendung von saisonalem Gemüse und Obst, wie z.B. im Herbst mit Quitten und Maronen.

Welche Möglichkeiten gibt es für Bewohner, die krankheitsbedingt nicht gut kauen oder eingeschränkt schlucken können?

➔ Auch auf diese Menschen sind wir gut eingestellt. Wir bieten sämtliche Kostformen an, von weicher Kost über pürierte oder passierte Kost. Wenn diese auch nicht aufgenommen werden kann, gibt es noch sogenannte

Schaumkost, auch unter dem Begriff »smoothfood« bekannt.



Jens Schmeisser

Ist es in einer Großküche überhaupt möglich, frische und gesunde Kost zuzubereiten?

➔ Ja, wir haben den Vorteil, dass wir noch 70 Mittagessen zusätzlich außer Haus an einen AWO-Kindergarten und das AWO-Seniorenzentrum in Bräunlingen liefern. Dadurch kann genug Personal vorgehalten werden.

Wir machen Beilagen wie Kartoffelbrei, Spätzle oder Knödel selbst, die kommen bei uns nicht aus der Tüte. Wir machen auch Salate täglich frisch, genauso wie Suppen und Soßen, und auch Desserts stellen wir ohne Fertigprodukte her.

Können besondere Wünsche der Bewohner berücksichtigt werden?

➔ Ja, fast alle. Es gibt täglich zwei Wahlmenüs. Jeder wird

am Vortag gefragt, was er/sie essen möchte. Bewohner kommen häufig ganz direkt auf mich zu und fragen nach bestimmten Speisen. Passend zur Jahreszeit hat sich gerade jemand eine Schlachtplatte gewünscht. Natürlich erfüllen wir solche Wünsche gerne.

Zum Geburtstag bekommt jeder Bewohner sein Lieblingsessen gekocht.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?

➔ Eigentlich habe ich kein ausgesprochenes Lieblingsessen. Es gibt so viele leckere Gerichte, z.B. Lachs mit Sauce Hollandaise oder Lamm mit Lavendel mag ich sehr. Ich experimentiere gern mit Kräutern und Gewürzen.



Michel Jähnicke

WAS IST EIGENTLICH SMOOTHFOOD?

Essen mit allen Sinnen trotz Kau- und Schluckbeschwerden

Quelle: biozoon GmbH

♥ Bei einigen Menschen können das Kauen und Schlucken oft mühsam und schmerzhaft sein. Softe, geschmackvolle Kostformen im Rahmen des smoothfood Konzepts (smoothfood: »geschmeidiges, feines Essen«) können den Betroffenen die Freude am Essen zurückgeben. Rohe, gegarte, frische oder gefrorene Lebensmittel werden hierbei durch Schneiden, Pürieren, Passieren oder Aufschäumen in eine andere Konsistenz überführt. Der ernährungsphysiologische Wert der eingesetzten Lebensmittel und der Geschmack bleiben erhalten.

smoothfood ist ein innovatives Ernährungskonzept speziell für Menschen mit einer Beeinträchtigung des Kau- und Schluckapparates (Dysphagie) oder anderen Krankheiten (Schlaganfall, Demenz, Parkinson, Multiple Sklerose), die ein normales Essen unmöglich machen. Mangelernährung, Angst vor dem Essen und Gewichtsverlust können Symptome von Kau- und Schluckstörungen sein. Schluckstörungen können schwerwiegende Folgeerkrankungen wie Erstickungsanfälle oder Lungenentzündungen zur Folge haben, wenn Flüssigkeiten oder Nahrungsbestandteile un-

kontrolliert in den Rachenraum gelangen. Daher ist es von entscheidender Bedeutung, dass ein Patient eine auf seine Bedürfnisse möglichst optimal zugeschnittene Ernährungsform erhält.

smoothfood – das bedeutet weg vom Einheitsbrei, Essen mit allen Sinnen! Oft wird dem Patienten heute nur ein Einheitsbrei serviert, bei dem nicht mehr erkenntlich ist, welche Lebensmittel verarbeitet wurden. Da Kau- und Schluckstörungen oft mit abnehmendem Geschmacksempfinden einhergehen, führt dies zum Verlust der Lebensqualität eines Patienten. Optimierte Texturgeber sowie unterschiedliche Silikonformen ermöglichen es, die Mahlzeiten in einer für das Auge optisch ansprechenden Form zu servieren. Die innovativen Kostformen eröffnen den betroffenen Patienten, neben einem neuen Lebensgefühl, auch die Möglichkeit, sich langsam, vorsichtig und gefahrlos wieder an die normale Nahrungsaufnahme zu gewöhnen und eventuell verlorene physiologische Kau- und Schluckvorgänge neu zu erlernen. Die smoothfood Kostformen beinhalten luftige und kompakte Schäume, weiche Gele und Andickungen.

LUFTIGE SCHÄUME Einen wichtigen Anwendungsbereich von smoothfood stellt die basale Stimulation bei Schwerstkranken und Palliativpatienten dar. Luftige Schäume können Patienten, die aufgrund eines fehlenden Schluckreflexes ausschließlich über eine Magensonde ernährt werden, wieder ein intensives und abwechslungsreiches Geruchs- und Geschmackserlebnis vermittelt werden. Luftige Schäume können aus Fruchtsäften oder Kaffee hergestellt werden, eine herzhaftere Variante bieten Schäume aus Speckfond oder Roter Bete.

SCHAUMKOST Die Anwendung von kompakten Schäumen kann nach dem Einstieg mit luftigen Schäumen der zweite Schritt auf dem Weg zu einer normalen Ernährung sein. Aus natürlichen Rohstoffen können kompakte Schäume hergestellt werden. Die cremige Konsistenz ermöglicht eine Nahrungsaufnahme ohne große Kaubewegungen. Durch die Anreicherung mit Kalorien kann die Schaumkost als Haupt- oder Zwischenmahlzeit angeboten werden. Rezeptbeispiele sind hier ein Frühstücksmüsli als Schaumkost, Karotenespuma oder Ei-Gurkenschäum mit Dill.

GELIERTE KOSTFORMEN Softe Gele auf der Basis von passierter Kost sind eine zu empfehlende Nahrungsform, wenn Kau- oder Schluckbeschwerden durch Demenz, Parkinson oder Erkrankungen der Mundhöhle den Verzehr fester Nahrung unmöglich machen. Oft kann der Patient über die Zwischenstufen Passieren und Pürieren wieder an die normale Kost herangeführt werden. Die Konsistenz des weichen Gels

kann individuell der Kaubeeinträchtigung des Patienten angepasst werden. Durch die Anwendung von Silikonformen (Gemüse-, Fleisch- oder Fischform) können die Mahlzeiten optisch authentisch angeboten werden.

ANDICKUNGEN Für Personen mit verzögertem Schluckreflex aufgrund von Schluckbeschwerden oder -störungen bietet sich die Andickung von verschiedenen Flüssigkeiten an. Hierdurch wird die Fließfähigkeit des Nahrungsmittels beeinflusst und verlangsamt und der Patient erhält die Möglichkeit, die Flüssigkeit im Mundraum wahrzunehmen und den Schluckreflex auszulösen. Die Konsistenz der Andickung kann individuell der Schluckbeeinträchtigung des Patienten angepasst werden. Rezeptbeispiele sind Andickungen von Milchkaffee oder Tee sowie Frucht-Gemüse- oder Frucht-Joghurt-Smoothies.

Damit der Betroffene die für ihn richtige Kostform erhält, ist eine fachliche Beurteilung und Beratung durch den behandelnden Arzt oder Logopäden unabdingbar. Pflegekräfte und Köche sollten interdisziplinär zusammen mit den Therapeuten die richtigen pflegerischen Maßnahmen und eine auf den individuellen Grad der Kau- oder Schluckstörungen abgestimmte Kostform entwickeln.

Weitere Informationen über smoothfood, dessen Produkte sowie Anwendungstipps, viele Rezepte und Seminarangebote finden Sie auf der Internetplattform unter www.smoothfood.de. ♥



1. Prinzessin mit Froschkönig
2. Der Schuh passt! Prinz Thomas (Haustechniker Thomas Schranz) mit Bewohnerin Helene Schauer
3. Heidi Dobbrunz spielt »Die Bremer Stadtmusikanten«.
4. Auftritt der 5. Klasse der Waldorfschule mit Lehrerin Gabriele Liesegang-Herzner (l.)
5. Pro-Kids-Treff spielt Rumpelstilzchen.
6. Deko Rotkäppchen

MÄRCHENWOCHE – ES WAR EINMAL ...

♥ Die diesjährige Themenwoche im AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark fand bei den Bewohnern wieder großen Anklang. Zu erleben gab es diesmal eine »Märchenwoche – Es war einmal ...«

Eine Aufführung von »Rumpelstilzchen« des Pro-Kids-Treff unter Leitung von Ulrike Lichte machte den Anfang und begeisterte durch die Spielfreude der Kinder sofort die Senioren. Weiter ging es mit einem sehr unterhaltsamen Solostück des Theaters Klamunkel aus Freiburg. Heidi Dobbrunz schlüpfte dabei in alle Rollen der Bremer Stadtmusikanten. Gekonnt wechselte sie mit den Kopfbedeckungen in Windeseile auch die Charaktere der Figuren. Eine musikalische Darbietung durfte natürlich auch nicht fehlen. Bei der Veranstaltung »Märchen und Musik« spielte Rainer Schwander virtuos verschiedene, z.T. ungewöhnliche Instrumente wie Hackbrett und Gemshorn und ergänzte damit perfekt die Märchenlesung von Brigitte Klinkel, die die Zuhö-

rer sofort in ihren Bann zog. Auch die Märchenaufführung »Der dumme Simon« der 5. Klasse der Waldorfschule unter Leitung von Gabriele Liesegang-Herzner fand großen Anklang.

Eine Mitmachmärchenstunde, Sterntaler-Backen und ein Film über die Geschichte der Brüder Grimm waren weitere Programmpunkte dieser märchenhaften Woche. Auch der katholische Gottesdienst mit Georg Meissner hatte einen inhaltlichen Bezug zu den Märchen.

Nach anfänglicher Skepsis, ob Märchen nicht eher für Kinder geeignet sind, waren alle nach kurzer Zeit vom Gegenteil überzeugt. Bei fast allen Bewohnern sind die in der Kindheit gehörten Geschichten noch bestens, manchmal sogar noch im Wortlaut, bekannt. Die z. T. recht dramatischen Geschichten, die ursprünglich von den Brüdern Grimm und anderen Geschichtenerzählern für Erwachsene geschrieben wurden, sind durch die eindrucksvolle Sprache

und die vermittelten Lebensweisen für die Senioren deshalb immer noch interessant und berührend. Natürlich widmete sich auch die hauseigene Küche dem Thema Märchen und bot die ganze Woche über besondere Menüs zum Mittagessen für Bewohner und Mittagsgäste an.

Ihren krönenden Abschluss fand die Märchenwoche dann mit einem bunten Nachmittag, an dem lustige Spielszenen der Mitarbeiter, Märchenlieder des spontan gegründeten Bewohner-Projektchors »Die Bremer Stadtmusikanten« sowie Geschichten aus Tausendundeiner Nacht für gute Unterhaltung sorgten. Zum Schluss begeisterten orientalische Tänze der Gruppe »Arabesken« mit der Gasttänzerin MaTAB das Publikum. Die Märchenwoche war nun bereits die achte Themenwoche im AWO Seniorenzentrum. Bewohner und Mitarbeiter sind sich einig, dass diese erlebnisreichen Tage als Veranstaltungshighlight des Jahres nicht mehr wegzudenken sind.





Viele liebevoll gestaltete Kulissen verwandelten das Seniorenzentrum in einen zauberhaften Märchenwald.



Seniorenzentrum
Am Stadtpark
Villingen-Schwenningen

Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

Für alle Fragen und Wünsche stehen wir gern zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Sprechzeiten:
Montag-Freitag 8:00 – 16:00 Uhr
Donnerstags bis 19:00 Uhr



Martin Hayer
Einrichtungsleiter
Tel. 07720 8306-503
martin.hayer@awo-baden.de



Ines Blanco
Pflegedienstleitung
Tel. 07720 8306-506
ines.blanco@awo-baden.de



Anke Meßner-Bippus
Leitung Sozialdienst
Tel. 07720 8306-507
anke.messner@awo-baden.de



Ulrike Pöhnlein
Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07720 8306-513
ulrike.poehnlein@awo-baden.de



Birgit Jakob
Information, Verwaltung
Tel. 07720 8306-501
birgit.jakob@awo-baden.de



Fabienne Mayer
Sozialdienst
Tel. 07720 8306-507
fabienne.mayer@awo-baden.de

Medikamenten-Einnahme: Einfach und sicher!

Wir helfen Ihnen dabei!

Unser Blister Abo – So behalten Sie den Überblick:

- Ihre Arznei, speziell für Sie zusammengestellt.
- Gut lesbar in Tütchen verpackt.
- Verwechslung ausgeschlossen.
- Ihre Medikamente gehen nie aus.

Info-Tel.: 07 41 / 209 664 70

Exklusiv in Sailers Apotheken

Rottweil: **Römer-Apotheke**
Königs-Apotheke

Schwenningen: **Staufen-Apotheke**

SAILERS APOTHEKEN

2 X IN VILLINGEN-SCHWENNINGEN

Friseursalon Infinity

Natalie Ochs (Friseurmeisterin)

IN VILLINGEN:
Obere Waldstraße 2a

IN SCHWENNINGEN
Reutlinger Straße 10 im

AWO | Seniorenzentrum Am Stadtpark

- 0173 /340 4334 -

Reha-Technik • Orthopädietechnik • Sanitätshaus

PfaNie
Orthopädietechnik
Reha-Technik
Alles Gute für Ihre Gesundheit

- Gehhilfen aller Art
- Kompressionsstrümpfe/-hosen
- Pflegebetten, Badhilfen und alles für die häusliche Pflege
- Orthopädietechnik
- Wellness- und Gesundheitsprodukte
- Einlagen, Bandagen
- Leibbinden & Stützmiere

Daniela Niehage & Werner Niehage GbR
Alleenstraße 7 | 78054 VS – Schwenningen
www.pfanie-reha.de / info@pfanie-reha.de

Tel.: 07720 – 95 43 01
Fax: 07720 – 95 43 25

Lassen Sie sich in freundlicher Atmosphäre beraten!

gepflegt
CARE + BEWOHNERWÄSCHE

Die Bearbeitung von Bewohner-Textilien ist seit Jahren einer unserer Leistungsbereiche. Auf Umwelt- und Hautfreundliche Wasch- und Reinigungsverfahren legen wir dabei besonderen Wert

Vollkommen versorgt – mit Wäsche zum Wohlfühlen.

GEIGER TEXTIL

GEIGER TEXTIL GMBH
MARTINSWEG 24
D - 79713 BAD SÄCKINGEN

TELEFON: +49 (0)780 55900 0
TELEFAX: +49 (0)780 55900 33
INFO@GEIGER-TEXTIL.DE
WWW.GEIGER-TEXTIL.DE

IMPRESSUM

Die Heimzeitung des AWO Bezirksverbands Baden e.V. ist ein Informations- und Unterhaltungsmagazin für Seniorinnen / Senioren, deren Angehörige sowie Interessierte. Das Magazin setzt sich aus allgemeinen sowie regionalen Themen direkt aus dem jeweiligen redaktionsleitenden AWO Seniorenzentrum zusammen und erscheint vierteljährlich.

HERAUSGEBER

AWO Bezirksverband Baden e.V.
Hohenzollernstraße 22 | 76135 Karlsruhe
T. +49 721 82 070 | F. +49 721 82 07 600
info@awo-baden.de

REDAKTION

Martin Hayer und die COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION

AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark und Eric Langerbeins, COMMWORK Werbeagentur GmbH

LAYOUT/PRODUKTION

COMMWORK Werbeagentur GmbH
Deichstraße 36b | 20459 Hamburg
T. +49 40 32 555 333
F. +49 40 32 555 334
info@commwork.de

LEKTORAT

Maren Menge

DAS AWO SENIORENZENTRUM AM STADTPARK



Unsere Leistungen und Qualitätsmerkmale

Sicher und geborgen – das AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark in Villingen-Schwenningen bietet pflegebedürftigen Menschen individuelle Pflege und Betreuung nach modernen Standards.

- ✓ 112 stationäre Plätze; davon sind 96 Einzel- und 8 Doppelzimmer
- ✓ Moderne Pflegebetten sowie eigenes Bad mit WC und Dusche in allen Zimmern
- ✓ Gruppen- und Einzelangebote, eine spezielle Konzeption für den Umgang mit Demenzkranken
- ✓ Frische Speisen aus eigener Küche, Menüauswahl und Sonderkostformen
- ✓ Freie Arztwahl
- ✓ Tägliche Freizeitaktivitäten
- ✓ Friseur und Fußpflegeservice
- ✓ Umfangreiches kulturelles Veranstaltungsangebot
- ✓ In enger Kooperation mit der evangelischen und katholischen Kirchengemeinde
- ✓ Großzügiger Sinnesgarten

TELEFON
07720 8306-0

AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark

Reutlingerstr. 10 · 78054 VS-Schwenningen · Tel. 07720 8306-0 · Fax. 07720 8306-700
E-Mail: SZ-Schwenningen@awo-baden.de · www.awo-seniorenzentrum-am-stadtpark.de



Seniorenzentrum
Am Stadtpark
Villingen-Schwenningen