



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser

Obwohl Corona uns in den letzten Monaten kaum mehr beschäftigte, haben wir in dieser Zeit einige Herausforderungen bewältigt. Besonders hervorzuheben ist, dass alle unsere Lehr- und Studien-Absolventinnen und Absolventen ihre Ausbildungen erfolgreich gemeistert haben. Aktuell steht Sommerfeeling hoch im Kurs, sei es mit Grill am Mittag, Glaceplausch, gelegentlichen Feiern im Freien oder neu mit Rikscha-Ausfahrten. Die betriebliche Dynamik zeigt sich unter anderem in den personellen Veränderungen. Auch erfahren Sie wie wir uns auf die nächste Corona-Welle vorbereiten. Im Fokusthema gewähren wir Ihnen einen Einblick in unser Ernährungskonzept.

AKTUELLES

Ausfahrten mit Wind in den Haaren

Die Bewohnenden des Zentrums Höchstweid dürfen sich neu auf gelegentliche Ausfahrten mit dem Kultfahrzeug Rikscha freuen.

Insgeheim hegte das Zentrum Höchstweid schon länger den Wunsch, eine Rikscha zu beschaffen. Eine grosszügige Spende liess den Wunsch nun wahr werden. Über die Dachorganisation „Radeln ohne Alter“ wurde viel Knowhow entwickelt, welches in die

Entwicklung der E-Rikschas einfluss und das Radeln auch für die Piloten zum Spass werden lässt.

Die Überzeugung, den Bewohnenden mit Rikscha-Fahrten eine willkommene Abwechslung und eine neue Erfahrung zu ermöglichen, hat sich bestätigt. Von den kurzen Spritzfahrten ins Grüne, auch mal an den Rotsee oder ins vormalige Wohnquartier, kehren die Bewohnenden und ihre Piloten stets erfreut und beglückt zurück.

Nach einer Instruktion kann fast jedermann Pilot oder Pilotin werden. Vorausgesetzt werden lediglich Velofahrpraxis, ein Mindestalter von 18 Jahren sowie ein Fahrausweis der Kategorie A, A1, B, B1 oder F. Der Versicherungsschutz ist gewährleistet. Zur Unterstützung des Projekts sucht das Zentrum Höchweid freiwillige Fahrerinnen und Fahrer. Interessierte dürfen sich gerne bei Axel Kraforst, Leiter Hotellerie, per E-Mail axel.kraforst@ebikon.ch oder Telefon 041 444 01 60 melden. Mitwirkende dürfen die Freude der Bewohnenden teilen und werden darüber hinaus einmal jährlich zu einem Pilotinnen- und Piloten-Austausch sowie zu einem Dankes-Essen eingeladen.

Angepasste Strategie im Umgang mit der Corona-Pandemie

Die Fallzahlen der Corona-Infektionen steigen bereits wieder, weshalb die Behörden Empfehlungen für den Schutz der besonders gefährdeten Menschen abgeben, welche die Institutionen in Abwägung der betrieblichen Situation angepasst in ihre Konzepte aufnehmen.

Während wieder vereinzelt Infektionen in Pflegeheimen registriert werden, sind seit dem Frühjahr bei uns keine neuen Fälle aufgetreten. Das Zentrum Höchweid nimmt in seiner Strategie die Entwicklung ernst und lässt gleichzeitig die eigenen Erfahrungen einfließen. Darauf basierend haben wir ein neues Stufenkonzept entwickelt, welches wir in groben Zügen nachfolgend erläutern.

Hygiene und Schutzmassnahmen

- Gezieltes und regelmässiges Händewaschen und Händedesinfizieren
- Bei Erkältungssymptomen wird von Besuchen abgeraten und wenn dann, gilt eine Maskenpflicht
- Mitarbeitende mit Erkältungssymptomen tragen eine FFP-2 Maske
- Auf eine generelle Maskenpflicht wird aktuell verzichtet.

Auffrisch-Impfungen

Bewohnenden wird ein Impfschutz unbedingt empfohlen, da das Infektionsrisiko im Grosshaushalt hoch ist. Eine weitere Auffrisch-Impfung (4. Dosis) erhöht den Schutz zumindest kurzfristig und wird auf Wunsch der Bewohnenden durchgeführt. Dabei ist zu bedenken, dass die zugelassenen COVID-19-Impfstoffe aktuell so optimiert werden, dass sie besser gegen Omikron und andere neu entstehende Coronavirus-Varianten schützen. Die Zulassung dieser Impfstoffe ist im Herbst 2022 zu erwarten. Die Applikation der Impfung darf jedoch frühestens vier Monate nach dem letzten Booster erfolgen. Die Leitung des Zentrums Höchweid hat in Rücksprache mit den Heimärzten entschieden, die Auffrischimpfung aktuell nicht zu forcieren, um im Herbst den angepassten Impfstoff verabreichen zu können. Nach den Sommerferien werden wir mit allen Bewohnenden die Impffrage besprechen und die Einverständniserklärungen abholen, um dann zeitnah zu impfen.

FOKUSTHEMA

Ernährung im Alter «...oftmals ist Essen das Highlight des Tages!»

Mangelernährung frühzeitig zu erkennen, ist eine vordringliche Aufgabe von Pflegeinstitutionen. Damit dies möglich wird, brauchen die Mitarbeitenden eine fundierte Aus- und Weiterbildung. Im Gespräch macht Marco Furrer, Teamleiter Gastronomie deutlich, dass der Anspruch an gesundes Essen im Alter nicht immer mit den Bedürfnissen des betagten Menschen übereinstimmt.

In Pflegeinstitutionen sind die Mahlzeiten oft der Tageshöhepunkt. Sie sind eine angenehme Abwechslung, geben Gelegenheit zu sozialen Kontakten, erfreuen die Seele, bieten Gesprächsstoff, strukturieren den Tag u.a. mehr. Darüber hinaus werden hohe Ansprüche an die ausgewogene und bedarfsdeckende Angebotsplanung gestellt. Gerade die neue Empfehlung für die Eiweisszufuhr ist eine grosse Herausforderung und setzt gute Kenntnisse voraus.

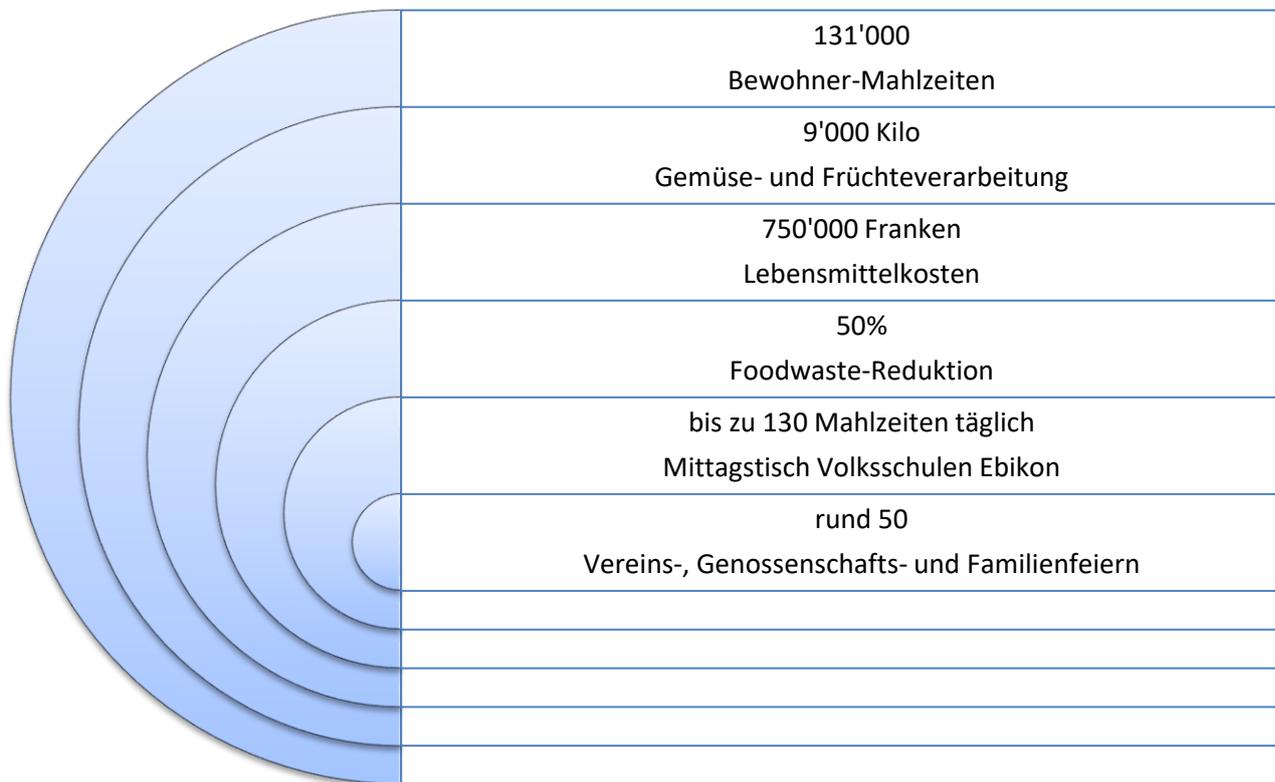
Eine übliche Biografie könnte folgendermassen aussehen: Eine 80-jährige Frau tritt mit einem Risiko für Mangelernährung in die Institution ein, weil sie nach dem Tod des Mannes vor ein paar Jahren nicht mehr regelmässig kocht und kaum mehr soziale Kontakte zu anderen Menschen pflegt. Das Alleinsein fördert die Appetitlosigkeit, sie mag nicht mehr essen. Das Risiko der Mangelernährung liesse sich in der Institution durchaus verringern – aber das ist ein recht schwieriger Prozess, und verschiedene Aspekte müssen mit einbezogen werden. Eine Mangelernährung verlangt zunächst immer sehr gut funktionierende interdisziplinäre Prozesse rund um die Betroffenen. Aus Sicht der Küche gibt es zwar Interventionsmöglichkeiten, diese sind jedoch, einzeln betrachtet, begrenzt. So wird unter anderem empfohlen, die Energie- und Eiweissdichte in den Speisen zu erhöhen. Suppen können mit frischem Gemüse und Kräutern schmackhaft, Saucen mit Rahm und Butter energiereicher gemacht werden. Es ist jedoch zu bedenken, dass auch ein optimal angereichertes 4-Gänge-Menü für die notwendige Proteinmenge möglicherweise nicht ausreicht, um der Mangelernährung substanziell entgegenzuwirken. Und dann müssen wir auch bedenken, wo genau der betagte Mensch im Leben steht: Betagte Menschen haben eine Essensbiografie und sind mündig. Wir können nicht grenzenlos in dieses Bedürfnis nach Selbstbestimmung eingreifen und Essen vorschreiben.

Angebotsvielfalt ein wichtiger Pfeiler

Das Verpflegungsangebot ermöglicht den Bewohnenden sich selbstbestimmt gesund zu ernähren. Der Tag wird mit einem kleinen Frühstücksbuffet eröffnet, mittags stehen neben einem Fleisch- und einem Vegimenü zusätzlich ein Wochenhit, abends zwei Auswahlmenüs sowie Kaffee complet zur Auswahl. Zusätzliche Abwechslung versprechen beispielsweise kulinarische Spezialitätenwochen oder wöchentliche Mittagsgrill über die Sommerwochen. Selbständige Bewohnende dürfen sich in der Restauration am Buffet bedienen, gerne auch mit ihren Besuchern.

Aus Liebe zum Essen – Foodwaste vermeiden

Seit Jahren verschreibt sich das Zentrum Höchweid der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Dank dem Manüwahlssystem und der guten Herstellungspraxis konnte über die letzten Jahre Foodwaste bis zu 50% reduziert werden. Es wird darauf verzichtet übergrosse Portionen zu schöpfen, denn Nachschlag ist immer möglich. Resten werden fachgerecht aufbewahrt und ergänzen mal das Buffet, werden zu einem Salat oder einer Suppe verarbeitet. Weiter können Mitarbeitende und Gäste nach dem Mittagsservice Resten zu einem Pauschalpreis mitnehmen.



Eine Rezeptempfehlung aus der Küche

Wiener Kalbs-Rahmgulasch für 4 Personen

- 640 g Kalbsschulter, ohne Knochen, dressiert
- 40 g Bratbutter
- Salz
- Pfeffer weiss
- 20 g Weissmehl
- 360 g Zwiebeln geschält
- 20 g Paprika, delikates
- 120 g Tomaten geschält, entkernt
- 400 g Kalbsfond hell
- 120 g Halbrahm sauer, 25%
- 8 g Zitronensaft, frisch
- 1 g Kümmel ganz
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung

- Fleisch in 2x2 cm. grosse Würfel schneiden
- Zwiebel halbieren und quer in feine Scheiben schneiden
- Tomaten in Würfel schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Kümmel fein hacken

Zubereitung

- Zwiebel in Butter dünsten
- Fleisch begeben und unter stetem Rühren dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft bildet
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Paprika, Tomatenwürfel und Knoblauch begeben und mitdünsten
- Mit Weissmehl stäuben
- Kalbsfond begeben und zugedeckt ca. 1 Stunde weich dünsten
- Sauerrahm, Zitronensaft und Kümmel begeben und abschmecken

Tipp

Fleisch kann herausgenommen und die Sauce fein gemixt und passiert werden.

PERSONELLES

Wir sind stolz auf unsere jungen Berufsleute

Im Zentrum Höchstweid haben dieses Jahr zehn Lehr- und Studienabgängerinnen und -abgänger ihre Ausbildungen erfolgreich abgeschlossen.

Schon der deutsche Komponist Georg Friedrich Händel wusste: «Man muss lernen, was zu lernen ist und dann seinen eigenen Weg gehen.» Dass die erfolgreichen Lehr- und Studien-Absolventinnen und Absolventen ihren Weg weiterhin gehen werden, daran haben die Ausbildungsverantwortlichen keine Zweifel. Auch wenn es sicher nicht immer einfach war Schule und Berufsleben unter einen Hut zu bringen, ist all diesen jungen Menschen dieser Spagat gelungen. Zurecht: Sie leisteten in den vergangenen Jahren viel für das Zentrum Höchstweid. Hochmotiviert machen sie den nächsten Schritt in die Arbeitswelt der Fachkräfte, fünf bleiben uns erhalten. Wir wünschen ihnen alles Gute für den Berufseinstieg und viel Freude und Erfolg bei ihrer Tätigkeit.



von links nach rechts

vorne: Yangky Dhunkartasang – Assistentin Gesundheit EBA, Duaa Agrawi – Fachfrau Gesundheit EFZ, Erblina Ametaj - Fachfrau Gesundheit EFZ, Sara Berisha – Fachfrau Gesundheit EFZ

hinten: Manuela Zurkirchen, Bildungsverantwortliche, Joel Graf, Fachmann Gesundheit, Sarina Fries – Köchin EFZ, Samira Jossi – Hauswirtschaftspraktikerin EBA, Vanesa Kovacevic – dipl. Pflegefachfrau HF, Nevenka Gajic – dipl. Pflegefachfrau HF, Luca Moos – Unterhaltspraktiker EBA

Erweiterung der Fachkompetenz mit gezielter Weiterbildung

Tamara Zieri hat vor einem Jahr die Verantwortung für die Bewohneradministration und das Bewohner-Eintrittsmanagement übernommen. Als diplomierte Pflegefachfrau brachte sie die ideale Grundvoraussetzung für diese komplexe Aufgabe mit. Das zwischenzeitlich erworbene Diplom Kauffrau VSH rundet ihr Profil ab. Wir gratulieren Tamara Zieri herzlich zum erfolgreichen Weiterbildungsabschluss.

Stefanie Cardoso wird zur Bereichsleiterin Pflege befördert

Dass sich Investitionen in die Personalentwicklung lohnen, zeigt beispielhaft Stefanie Cardoso, die am 1. Juli 2022 die Bereichsleitung der Pflege übernommen hat.

Luzia Stadelmann startete am 1. Januar 2022 mit viel Freude und Elan in ihre Tätigkeit als Bereichsleiterin Pflege. Bei ihrem Einstieg waren wir erneut in einer Coronawelle, die von allen Enormes abverlangte und nachfolgend zu einer erhöhten Fluktuation führte. Die Komplexität der Herausforderungen und der hohe Präsenzbedarf, sah Luzia Stadelmann mit ihren familiären Verpflichtungen nicht zu vereinbaren. Es freut uns, dass sie uns als Fachkraft erhalten bleibt. Zur Stärkung und zum Ausbau der internen Berufsbildung wird sie die neu geschaffene Stelle „Praxissupport Pflege“ aufbauen.

Dank unserer gezielten Mitarbeiterförderung war es uns gelungen, nahtlos eine interne Nachfolgelösung zu finden. Stefanie Cardoso, vormals Teamleiterin der Pflegewohngruppe Dachgarten, hat am 1. Juli 2022 die Bereichsleitung Pflege übernommen. Sie absolviert berufsbegleitend eine weiterführende Managementweiterbildung.

Es freut uns, dass wir gleichzeitig Dario Infanger, der als Stellvertreter mehrjährige Führungserfahrung sammeln konnte, zum Teamleiter der Abteilung Dachgarten befördern konnten.



Wir erachten diese Veränderungen als Chance, die Kontinuität aufrecht zu erhalten und gleichzeitig Neuem Raum zu geben. Wir wünschen allen in ihrer neuen Rolle viel Freude und weiterhin viel Erfolg.

Dienstjubiläen (Jan. bis Juli 2022)

20-jähriges Dienstjubiläum

Margot Meier-Fuchs, Pflegeassistentin, Wohngruppe Dachgraten
Myhtily Surenhiran, Pflege-Mitarbeiterin, Abteilung 1
Ursula Contessotto, Fachfrau Betreuung, Abteilung 1

15-jähriges Dienstjubiläum

Jeannine Kurmann, Fachperson Betreuung, Wohngruppe Dachgarten
Selvire Spahni, Pflegefachfrau HF, Wohngruppe Dachgarten
Bernhard Keiblinger, Leiter Restauration
Nada Aleksic, Mitarbeiterin Lingerie
Madeleine Gmünder, Pflegefachfrau HF, Wohngruppe Sonnengarten

10-jähriges Dienstjubiläum

Maria Isabel Pinto Ribeiro, Mitarbeiterin Hauswirtschaft
Andreas Kluge, Fachmann Gesundheit, Abteilung 2
Nancy Gabriel, Fachangestellte Gesundheit, Abteilung 3

Für die langjährige, treue Zusammenarbeit danken wir herzlich und wünschen den Jubilarinnen und den Jubilaren beruflich und privat alles Gute und viel Erfolg.

ANLÄSSE

Bereits der Vergangenheit gehört unser Sommerfest an. Unter dem Motto «Viva España» kam Ferienfeeling auf. Zur guten Stimmung trugen das abwechslungsreiche Programm mit viel Musik, Food-Stationen und Petrus mit prächtigem Sonnenschein bei. Eine reichhaltige Tombola rundete das Angebot ab.

Der traditionelle Feldgottesdienst am Fronleichnamstag, fand quasi vor unserer Haustür, auf der Gartenterrasse, statt.

Die 1. August-Feier startet mit einer Andachtsfeier um 14.45 h, anschliessend wartet eine Folkloredarbietung und ein Dessertbuffet auf Sie.

Während der Ferienzeit ist das Veranstaltungs- und Aktivitätenangebot reduziert, während dies mit speziellen Sommeraktivitäten ergänzt wird. Immer dienstags gibt es mittags einen Grillplausch auf der Gartenterrasse Höchweid. Des Weiteren werden regelmässig Ausfahrten mit der Rikscha gemacht.

Ich danke Ihnen für Ihr Leseinteresse und freue mich über Feedbacks und Anregungen.

Sommerliche Grüsse



Marianne Wimmer-Lötscher
Leiterin Zentrum Höchweid