



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser

Im aktuellen Höchweid Blatt legen wir den inhaltlichen Fokus auf die Mitarbeitenden. Mitarbeitende, die sich einbringen und ihr Potenzial weiterentwickeln können und Anerkennung erfahren, sind zufriedene Mitarbeitende. Die Auswirkungen des demografischen Wandels auf den Arbeitsmarkt machen deutlich, dass gute Mitarbeitende eine der wichtigsten und zugleich auch knappsten Ressourcen des Betriebserfolgs darstellen. Wir zeigen auf, wo wir die Herausforderungen sehen und wie wir diese meistern wollen.

FOKUSTHEMA

Personalentwicklung: Investitionen in die Aus- und Weiterbildung

Weltweit werden in Zukunft 80 Prozent der Gesundheitsleistungen für Menschen mit chronischen Erkrankungen erbracht. Diese von der Weltgesundheitsorganisation WHO prognostizierte Verlagerung von den Akut- zu den chronischen Erkrankungen wird auch das schweizerische Gesundheitssystem radikal verändern. Bereits in den letzten Jahren ist zum Beispiel die Zahl der Menschen mit Herzerkrankungen, Diabetes Mellitus und Atemwegsleiden stark gestiegen. Mit der wachsenden Gruppe von hochaltrigen Menschen nehmen zudem die Demenz- und Mehrfacherkrankungen stark zu. Diese Tendenz wird sich auch in weiteren Bereichen der Gesundheitsversorgung noch verstärken.

Als Folge dieser Entwicklungen steigen der Bedarf und die Komplexität der pflegerischen und medizinischen Leistungen. Gleichzeitig werden laufend neue medizinische und technische Möglichkeiten entwickelt, um Krankheiten zu behandeln oder den Umgang mit diesen zu erleichtern. Zentral für den Fortbestand eines hochwertigen, solidarischen und bezahlbaren Gesundheitssystems ist das Personal. Deshalb nimmt das Zentrum Höchweid die Verantwortung als Ausbildungs- und Weiterbildungsbetrieb wahr. Aktuell absolvieren 20 Lernende und Studierende eine Ausbildung in der Pflege, drei in der Hauswirtschaft, je

einer in der Gastronomie und Technik/Unterhalt. Davon stehen sieben junge Frauen und zwei Männer unmittelbar vor ihrem Ausbildungsabschluss.

Nachdem während der Coronakrise Teamsitzungen und Weiterbildungen auf Grund der Vorgaben aber auch mangels Ressourcen sistiert werden mussten, hat die Betriebsleitung das neue Fort- und Weiterbildungsangebot erweitert. Während interne und externe Fach- und Führungsweiterbildungen die Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität unterstützen, dienen ergänzende entspannende und gesellige Angebote der Psychohygiene und der Teambildung. Die einen sprechen auf autogenes Training an, andere nutzen das Angebot einer Nackenmassage, befassen sich mit den Kniggeeregeln oder besuchen eine Weindegustation.

Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, der zwischenzeitlich über den Pflegebereich hinaus geht, haben wir entschieden noch mehr in die Ausbildung zu investieren und zusätzliche Ausbildungsplätze zu schaffen. Die Berufe sind vielfältig, sinnstiftend und lassen Kreativität und Beziehungspflege mit den Bewohnenden und Gästen zu. Die Teamarbeit ist kooperativ und die persönliche wie auch fachliche Weiterentwicklung wird aktiv gefördert. «Wenn du Veränderung willst, dann bleib im Höchweid», so lautet ein beliebter Ausspruch unseres langjährigen Restaurationsleiters, Bernhard Keiblinger.

Das Zentrum Höchweid bietet attraktive Ausbildungsbedingungen wie professionelle Praxisbegleitung durch qualifizierten Berufsbildnerinnen und Berufsbilder, Lernworkshops, regelmässig freie Wochenenden und in der Erwachsenenbildung besondere finanzielle Unterstützung. Nachdem wir vor der Coronakrise die Lehrstellen problemlos besetzen konnten, ist die Liste der noch zu besetzenden Lehrstellen aktuell breit:

- Pflegefachperson HF (2-3 Jahre Studium, abhängig von der Vorbildung)
- Fachperson Gesundheit EFZ (3 Jahre / 2 Jahre bei Nachholbildung)
- Fachperson Betreuung EFZ (3 Jahre / 2 Jahre bei Nachholbildung)
- Assistenz Gesundheit und Soziales EBA (2 Jahre)
- Fachperson Hauswirtschaft (3 Jahre)
- Köchin/Koch EFZ(3 Jahre)
- Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ (3 Jahre).

Das Phänomen betrifft die ganze Heim- und Gesundheitsbranche und ist unter anderem auf das erweiterte Lehrstellenangebot, auf den Eintritt von geburtsschwachen Jahrgängen in das Berufsleben als auch auf die abnehmende Attraktivität von Gesundheits- und Dienstleistungsberufen mit unregelmässigen Diensten sowie Wochenendeinsätzen zurück zu führen.

Die Ausgangslage fordert uns heraus, nach ergänzenden und neuen Lösungswegen für die Sicherstellung der quantitativen und qualitativen Leistungsangebote zu suchen. Eine interne Arbeitsgruppe befasst sich damit wie auch mit dem Berufsmarketing allgemein.

AKTUELLES

Neue Website

Eine aktuelle, transparente und informative Kommunikation ist uns wichtig. Daher haben wir unsere Homepage erneuert <https://www.hoechweid.ch/> und mit einer Arbeitgeberwebseite <https://jobs.hoechweid.ch/> ergänzt. Gerne nehmen wir Ihre diesbezüglichen Rückmeldungen und Verbesserungsvorschläge entgegen.

Corona Status Update – Wir lassen die Masken fallen

Endlich, nach knapp 800 Tagen lassen wir die Masken fallen und zeigen wieder unser Gesicht. Rund 120'000 Schutzmasken wurden über diese Zeitperiode im Höchweid verbraucht.

Nach der Lockerung der allgemeinen Covid-Schutzmassnahmen erfasste uns Corona nochmals mit aller Heftigkeit, was die Anzahl, nicht aber die Intensivität der Erkrankungen betraf. Im Verlauf des Monats März stabilisierte sich die Situation und seit einem Monat gab es keine Neuerkrankungen. Die Entwicklung bestätigt uns, nun wieder in die Normalität zurückzugehen und die Schutzmassnahmen aufzuheben. Bei Erkältungssymptomen wird das Maskentragen weiterhin empfohlen wie auch eine generelle Handhygiene.

Eine Gelegenheit kurz Rückschau zu halten und danke zu sagen. Wir kannten die Schweinegrippe, die Vogelgrippe... und waren überzeugt, dass wir mit unserer Gesundheitsversorgung auch dem Corona-Virus standhalten könnten. Dann erste Fälle Anfang Februar 2020, dramatische Bilder aus Norditalien, erste Todesfälle, der Lockdown, Hotline, die Schliessung der Pflegeheime, Lieferengpässe beim Schutzmaterial, Versammlungsverbote, Abstand, Gartenkonzerte, Besucherfenster, Videotelefonie, Besuchsbeschränkungen, Angst, Zuversicht, Schutzkleidung, Desinfektion, Maskenpflicht auch für Bewohnende, testen, testen, stetig neue Vorgaben und Einschränkungen, Hamsterkäufe, hoher Kommunikations- und Informationsbedarf, spätabendliche Versandaktionen, Abteilungsquarantänen, zweite Welle erwischte auch das Zentrum Höchweid mit vielen, auch schwer erkrankten Bewohnenden, langwierige Isolationen und Quarantänen, personelle Engpässe, Trauer, Mitarbeitende am Limit ihrer Kräfte, die Impfung als Lichtblick am 24.12.2020, Entspannung im Frühling 2021, öffentliches Testzentrum im Höchweid zur Kompensation von Leerbetten, in der letzten Welle zwischen Dezember und Februar 2022 erkrankten Bewohnende und Mitarbeitende mit oder ohne Impfschutz – rund 50% aller Bewohnenden und 2/3 aller Mitarbeitenden, nichts mehr war planbar – kaum zu bewältigende Herausforderungen, Stabilisierung, Aufhebung aller Schutzmassnahmen am 28.4.2022.

Trotz aller Widrigkeiten haben wir die Krise gemeinsam gemeistert. Vieles musste hintenangestellt werden, auf vieles verzichtet werden – auf Kontakte mit den Liebsten, gemeinsame Aktivitäten, Freiheit, gemeinsame Feiern und anderes mehr. Das galt auch für die Mitarbeitenden, diese zeigten eine grossartige Flexibilität in der Einsatzplanung, strichen Freitage, verschoben Ferien, auch wurden viele Teamsitzungen und Weiterbildungen sistiert. Die Bewohnenden und ihre Angehörigen haben grossmehrerlich die Vorgaben geduldig, verständnis- und vertrauensvoll mitgetragen. Dafür danken wir herzlich, oft waren Ihre zustimmenden Worte für uns Ansporn und Elixier. Die Mitarbeitenden leisteten Grossartiges, nicht selten über die Grenzen der Belastbarkeit hinaus. Auch ihnen gebührt grosser Dank und Anerkennung für ihre Arbeit und ihr aussergewöhnliches Engagement.

Preisanpassungen Cafeteria

Die Auswirkungen der Corona Pandemie und die bedrückende Situation in der Ukraine bringt kaum absehbare wirtschaftliche Folgen mit sich. Quer durch die gesamte Lieferkette sehen wir uns mit nie dagewesenen Preissteigerungen konfrontiert, welche wir in diesem Masse, trotz erheblichen Anstrengungen, nicht mehr allein tragen können.

Der extreme Anstieg der Energiekosten trifft uns in der Produktion besonders schwer und auch unsere Lieferanten legen diese Kosten zu unseren Ungunsten um.

Diese Entwicklung, und der Wunsch Ihnen weiterhin die gewohnte Qualität zu liefern, zwingt uns dazu, unsere günstigen Verkaufspreise nach mehr als vier Jahren nach oben zu korrigieren. Die Preisanpassungen gelten ab dem 1. Juni 2022.

Die Angebotsvielfalt wird beibehalten und das vegetarische Angebot ausgebaut. Neu können wahlweise Speisen vom warmen und kalten Buffet gemischt werden. Weiterhin profitieren Stammkunden von unseren Sammelpässen, wobei jedes 11. Essen, egal ob Tagesteller oder Menü, gratis ist. Ebenfalls nicht verändert wird die kostenfreie Konsumation von nichtalkoholischen Getränken und Mahlzeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner in der Restauration.

Wir bedauern, die Entwicklung und danken Ihnen für Ihr Verständnis.

PERSONELLES

Beförderung

Seit knapp einem Jahr ergänzt Nicole Kunz das Aktivierungsteam als Aktivierungsfachfrau HF. Ende Juni 2022 wird die Teamleiterin Lisa Wermelinger in Pension gehen. Es freut uns, dass wir Nicole Kunz als Nachfolge gewinnen und ihr so einen Karriereschritt ermöglichen konnten. Nicole Kunz freut sich über die neue Herausforderung mit zusätzlicher Führungsverantwortung.

Führungsweiterbildung mit Ehrenmeldung

Wir gratulieren Selmin Seferovic herzlich zum erfolgreichen Weiterbildungsabschluss. Als ambitionierter Koch und stellvertretender Küchenchef hat er die Berufsprüfung Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis als Klassenbester abgeschlossen. Wir wünschen ihm weiterhin viel Freude und Erfolg in seinem vielseitigen Tätigkeitsbereich und als rechte Hand des Küchenchefs, Marco Furrer.

Was beinhaltet die Qualifikation eines Chefkochs? Damit in der hektischen Phase der Menüzubereitung alles reibungslos funktioniert, überwachen Chefköche die diversen Kochvorgänge. Sie sorgen dafür, dass die Arbeitsschritte zwischen der Küche und der Verpflegungsbereiche optimal ablaufen. Als Vorgesetzte führen sie die Mitarbeitenden nach den modernen Grundsätzen des Personalmanagements und sind ausserdem für die Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden sowie für die Ausbildung von Lernenden verantwortlich. Als Ansprechperson bei Küchenfragen stehen sie in Kontakt mit Lieferanten, Bewohnenden, Gästen, Mitarbeitenden, Betriebsleitungen und Partnern.



ANLÄSSE

Jetzt, wo die Corona-Schutzmassnahmen wieder aufgehoben werden konnten, sind wir daran das Animations- und Unterhaltungsangebot für die Bewohnenden und ihre Gäste wieder anzupassen. Reservieren Sie sich schon heute den Termin für das legendäre Sommerfest am 11. Juni 2022. Details geben wir später bekannt.

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

Freundliche Grüsse

Marianne Wimmer-Lötscher
Leiterin Zentrum Höchweid