

Jahresziel 2018/19



«Aktiv in Bewegung bleiben»

Pflege

Erarbeitung eines Schmerzerfassungsinstrumentes für unsere Institution.

Schmerzen bei unseren Bewohnern werden professionell erfasst, behandelt, dokumentiert und die Wirksamkeit der Massnahmen überprüft.

Durch Wissenserweiterung und Standardisierung der Abläufe werden die Kompetenzen im Bereich Schmerzerfassung optimiert.

Hauswirtschaft

Wir streben einen ökologischen Umgang mit unseren Verbrauchsmaterialien an und achten darauf, dass bei der Entsorgung aus allen Bereichen eine saubere Trennung und wo möglich ein Recycling des Abfalls gewährleistet ist.

Wir wollen die neu gestaltete und erweiterte Umgebung des AWH's sorgsam pflegen und dadurch den Nutzen und die Werterhaltung der bestehenden sowie neuen Infrastruktur optimal gewährleisten.

Unsere Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft werden an Schulungen und Weiterbildungen auf den neuesten Wissensstand gebracht.

Küche

Mit dem Schwerpunkt „Würzen und Abschmecken mit Kräutern aus dem hauseigenen Garten“ werden die gesunden und frisch zubereiteten Mahlzeiten für die Bewohnerschaft optimal verfeinert.

Unsere Mitarbeitenden in der Küche werden an Schulungen und Weiterbildungen auf den neuesten Wissensstand zu den Themen “neue Spezifikation der Allergene” und “individuelle Kostformen für die Bewohnerschaft” gebracht.

Für alle Mitarbeitende

Der körperlichen und mentalen Gesundheit der Mitarbeitenden wird Beachtung geschenkt, indem mehrere gesundheitsfördernde Angebote aus der Sequenz „Sich selber etwas Gutes tun“ kostenfrei besucht werden können.