

# Jahresziel 2020/21



Alterswohnheim  
NEUKIRCH-EGNACH

## «Zukunft ist Jetzt»

### Für alle Mitarbeitende

Wir sind uns bewusst, dass in unserem Berufsfeld für jeden Einzelnen grosse Anforderungen bestehen. Wir wollen bei unserer Arbeit der körperlichen und mentalen Gesundheit besondere Beachtung schenken. Dazu nutzen wir das betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) zur Standortbestimmung.

### Pflege und Aktivierung

#### **Stabilität und Beweglichkeit**

#### **Erhalten und fördern**

#### **Pflegetrainings**

(Trainings für Einzelpersonen)

- Ständige Bewohnende
- Feriengäste und Kurz-Aufenthalter

#### **Gruppen-Aktivierung**

Schwerpunkte:

Kraft und Gleichgewicht

Mit zunehmendem Alter reduzieren sich oftmals die Stabilität und Beweglichkeit. Durch zusätzliche Angebote in Einzeltrainings oder Kleingruppen fördern wir die körperliche Selbstwahrnehmung der Teilnehmenden. Unterschiedliche Trainingssequenzen stärken die Muskulatur und das Körpergefühl. Dadurch verbessert sich die Beweglichkeit und reduziert sich das Sturzrisiko. Von diesen Angeboten profitiert sowohl unsere ständige Bewohnerschaft als auch unsere temporären Feriengäste in der Übergangspflege.

### Hauswirtschaft

In unserer Wäscherei werden pro Jahr 16.2 Tonnen Wäschestücke gewaschen. Wir stehen öfters vor der Herausforderung, einzelne namenlose Kleidungsstücke einem Besitzer zuordnen zu können. Hin und wieder werden auch einzelne Stücke vermisst, was oftmals zu Unmut oder Enttäuschung bei der Bewohnerschaft führt. Wir wollen diese Situation verbessern, indem wir unsere Wäschelogistik überprüfen und situativ anpassen. Unser oberstes Ziel bleibt die grösstmögliche Kundenzufriedenheit, auch beim Wäscheservice.

Aufgrund von mehreren erfolgten und bevorstehenden Pensionierungen von langjährigen Mitarbeitenden wird das HW-Team neu ausgerichtet. Mit Rekrutierung von Fachpersonen und teambildenden Massnahmen sollen die neuen Mitarbeitenden gut ins HW-Team integriert werden.

### Küche und Service

Aus den Erkenntnissen von externen Weiterbildungen setzen wir vermehrt den Focus auf ausgewogene und gesunde Ernährung. Als Erweiterung des täglichen Speiseplans ergänzen wir den Wochenhit mit einer zusätzlichen Gemüsekomponente. Daraus eröffnen sich neue Wahlmöglichkeiten in der Zusammenstellung der Tagesmenue.

Wir achten bereits in der Produktion vermehrt auf die individuellen Schöpfungsmengen und Vorlieben unserer Bewohnerschaft, um dem Aspekt Foodwaste (Verschwendung von Lebensmittel) Rechnung zu tragen. Nachservice ist bei uns jederzeit gewährleistet.

Im Getränkeservice stellen wir um von der persönlichen Tischflasche auf individuelle, tägliche Getränkewahl.

Dadurch erhoffen wir uns seine Verbesserung der persönlichen Trinkbilanz unserer Bewohnerschaft.

Als "Nebeneffekt" schaffen wir dadurch auch vermehrt Platz für ein ansprechendes Ambiente auf den Esstischen.