

Hauszeitung

Herbst/Winter-Ausgabe 2022

Inhaltsverzeichnis

Seite des Zentrumsleiters	3
Katerina Droumakas	4
Melisa Nevcuvani	5
Miriam Walther	6
Solarstrom im Wägelwiesen	7
Interview mit unserer Bewohnerin Frau Bräcker	8 - 9
Impressionen in der Aktivierung	10 - 11
Interview mit dem Küchenchef	12 - 13
Brandschutzschulung	14
Bodenversiegelung in den Etagen	15
Nationale Qualitätsindikatoren	16 - 17
Freiwilligenarbeit	18 - 19
Wägelwiesen in Zahlen	20 - 21
Lernende Pflege	22
Personalseite	23
Veranstaltungen	24

Geschätzte Bewohnerinnen und Bewohner Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Willkommene Angehörige, Freunde und Bekannte

Und schon ist wieder Weihnachten....

Das Jahr ist im Eilflug vergangen und wir sind schon wieder mittendrin in der Advents- und Weihnachtszeit. Dies ist eine Zeit, in der wir das Jahr revuepassieren lassen, in uns gehen und uns die besonderen Momente des Jahres nochmals bewusst vor Augen führen. Ganz persönliche Erlebnisse, die wir nur mit unseren Liebsten teilen aber auch Ereignisse, die das Weltgeschehen betreffen, finden in diesem Jahresrückblick ihren Platz, wie zum Beispiel:

Angela Merkel verlässt nach 16 Jahren die Bühne der Politik. Rafael Nadal gewinnt die Australian Open und überflügelt Roger Federer und Novak Djokovic mit dem 21. Grand-Slam-Titel. An den olympischen Winterspielen feiern erfolgreiche Schweizer Sportlerinnen und Sportler ihre Erfolge in Peking. Ein bis anhin fast unmöglich geglaubter Krieg bricht in Europa aus. Im Juni feierte Queen Elizabeth ihr 70-jähriges Thronjubiläum, drei Monate später verstirbt die Queen im Alter von 96 Jahren. Ein «Jahrhundert Sommer» beschert uns auch in Wallisellen ein mediterranes Klima. Kurz darauf beschäftigen wir uns mit Energieknappheit und hoffen auf einen nicht zu kalten Winter. Roger Federer gibt mit 41 Jahren seinen Rücktritt bekannt. Dies ist nur eine kleine Auswahl an Ereignissen und Nachrichten, die wir dieses Jahr empfangen haben.

Am 31. Dezember wenden wir dann das letzte Kalenderblatt und sind bereit für ein «Neues Abenteuer». Plötzlich ist Januar und alles ist wieder vergessen. Manche Geschenke, die wir bekommen haben, erfreuen uns über diese Zeit hinaus, andere verschwinden in den Schubladen oder im Kleiderschrank oder an anderen, viel geheimen Orten.

Bald finden wir in den Schaufenstern Fasnachtsdekorationen und in den Bäckereien werden fein duftende Berliner und Schenkeli feil geboten. Kurz darauf beglücken uns bereits die ersten Osterhasen und alles nimmt seinen gewohnten Lauf.

In Erinnerung bleiben uns vor allem persönliche Eindrücke und Erlebnisse, anderes vergessen oder verdrängen wir. Dies ist auch gut so, denn auch das neue Jahr wird zahlreiche Überraschungen für uns bereit halten.

Ich wünsche uns allen im neuen Jahr ganz viele positive Überraschungen, Augenblicke und Begegnungen, die uns dabei helfen, die nicht ganz so hellen Tage zu meistern.

Herzliche Grüsse
Jan Hollenstein

Katerina Droumakas

Abteilungsleiterin Restauration & Events



Aa zelle Bölle schelle, d'Kati chunt vo Walliselle...

Ich arbeite seit September 2022 als Abteilungsleiterin Restauration, vorher war ich als Gruppenleiterin Etagenservice und als Mitarbeiterin Etagenservice und Bistro tätig.

Aufgewachsen bin ich in Wallisellen und hatte das Glück, Herrn Albert Grimm (ehemaliger Leiter Ortsmuseum) als Schullehrer zu haben. Meine Kindheit habe ich im Wägelwiesen verbracht, da wir früher an der Oberen Kirchstrasse 31 gewohnt haben. Das sind die schönsten Erinnerungen, da ich den ganzen Tag in jedem Zim-

mer von den Bewohnern Vogelfutter und spanische Nüssli auf das Fenster verteilen durfte.

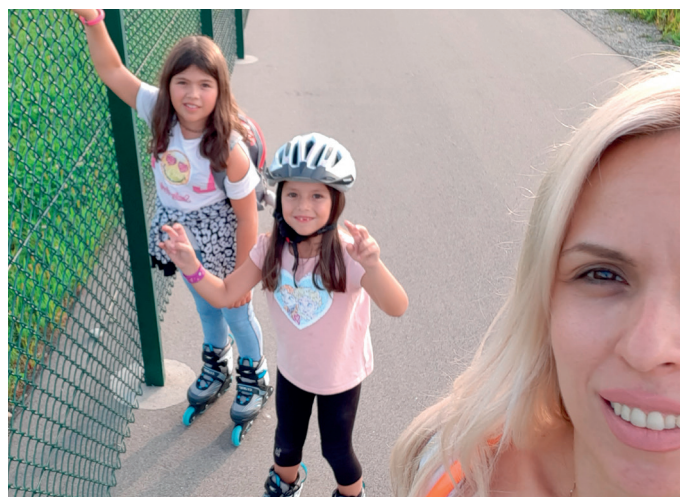
In meiner Freizeit unternehme ich sehr viel mit meinen Kindern Olga und Maria. Im Freien Rollschuh fahren und das Schwimmbad besuchen gehört zu unseren Lieblingsaktivitäten. In unserem Garten im «Areal Samichlaus» pflegen wir mit Liebe unseren prachtvollen Bananenbaum oder geniessen einen schönen Grillabend mit Freunden.

Mich selbst würde ich als humorvoll und kontaktfreudig beschreiben.

Ein guter Zusammenhalt im Team wie auch bereichsübergreifend ist mir sehr wichtig. Auf diesem Fundament bauen wir ein starkes «Miteinander» für unsere Bewohner*innen wie auch für die Angehörigen auf.

Es ist mein Ziel, unseren Bewohner*innen eine selbstbestimmte Lebensweise zu gewährleisten, die mit Wertschätzung und Respekt verbunden ist.

Hiermit bedanke ich mich für das Vertrauen und freue mich, in Zukunft unsere Ziele aktiv mitzugestalten.



Melisa Nevcuvani

Abteilungsleiterin Abteilung 3



Seit 2016 bin ich schon im Wägelwiesen und für viele kein unbekanntes Gesicht mehr. Die meisten kennen mich bereits oder haben mich zumindest einmal auf den Abteilungen oder im Bistro gesehen. Trotzdem möchte ich mich gerne kurz vorstellen.

Mein Name ist Melisa Nevcuvani, bin 28 Jahre jung und wohne mit meinem Verlobten in Bassersdorf. Meine Eltern sind Kurden und stammen aus der Türkei und dem Iran. Ich zog mit meiner ganzen Familie im Jahr 2003 in die Schweiz und bin in Zürich aufgewachsen. In jungen Jahren musste ich lernen, was es heisst, Verantwortung zu tragen. Meine Eltern haben sich in der Arbeitswelt schnell zurechtgefunden und ich habe als Älteste meine zwei jüngeren Geschwister mitgrossgezogen. Ich hatte eine wunderschöne Kindheit und bin auch so erzogen worden, dass wir nur zusammen stark sind und gemeinsam etwas erreichen können. Dieses Motto lebe ich heute noch und starte damit meinen Alltag im Privaten sowie im Beruflichen.

Schon als junges Mädchen träumte ich davon, «Krankenschwester» zu werden. Auch eilte ich sofort zu Ort und Stelle, wenn jemand Unterstützung brauchte. Diese hilfsbereite Art, Empathie sowie pflichtbewusste Einstellung, beschreiben meine Persönlichkeit. Temperament liegt mir im Blut und Humor darf nicht fehlen. So haben sicher schon viele mein Lachen in den Gängen gehört. Ich lege grossen Wert auf offenen, ehrlichen sowie freundlichen Umgang.

Nach meiner Sekundarschule begann ich im Jahr 2012 mit der Ausbildung «Fachfrau Gesundheit» im Gästehaus Leimbach und Tertianum Höngg. Nach der Ausbildung habe ich mich im Wägelwiesen beworben und durfte hier seit 2016 bis heute weitere Erfahrungen sammeln. Ich startete auf der Abteilung 1 und Demenz. Im Jahr 2018 begann ich mit dem Validierungsverfahren HF und wechselte nach fünf tollen Jahren auf der Abteilung 1 in die Abteilung 3, wo ich auch das Studium erfolgreich absolvierte.

Seit November 2022 darf ich meine neue Rolle als Abteilungsleiterin auf der Abteilung 3 antreten. Ich freue mich sehr, dass



ich diesen Sprung in meinem Berufsleben hier im Wägelwiesen machen darf. Es ist für mich ein neues Kapitel auf der Führungsebene zu starten. Trotzdem bin ich mir sicher und es liegt mir sehr am Herzen, gemeinsam mit meinem Team den Alltag zu meistern. Mit dem Ziel, welches oberste Priorität hat, professionell, pflichtbewusst und warmherzig für das Wohlergehen unserer Bewohnern und Bewohnerinnen zu sorgen.

In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit mit meinem Verlobten, meiner Familie und Freunden. Ich reise gerne und bin sehr unternehmungsfreudig. Am liebsten verbringe ich Zeit mit meinem zweijährigen Neffen. In meiner Rolle als Tante fühle ich mich sehr wohl und es macht mich glücklich, wenn ich meinem Neffen mit meinem Dasein ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann.



Miriam Walther Physiotherapeutin



Ich bin 32 Jahre alt und lebe mit meinem Mann und meinem 1-jährigen Sohn in Bassersdorf. Gerne bin ich in der Natur unterwegs, joggend oder wandernd. Ebenfalls liebe ich das Reisen und das gesellige Zusammensein mit Freunden und der Familie.

Die Liebe zur Bewegung ist es, welche mich nicht nur im beruflichen, sondern auch im privaten Bereich beschäftigt.

Seit 2019 arbeite ich im Physiozentrum Wallisellen und darf seit September diesen Jahres an zwei Nachmittagen die Bewohnenden vom Wägelwiesen physiotherapeutisch betreuen.

Mir liegt es sehr am Herzen, dass meine Patienten gerne in die Therapie kommen und möglichst viel von meinem Fachwissen, welches ich mir in meinen 10 Jahren im Beruf angeeignet habe, profitieren.

Es macht immer wieder viel Freude zu sehen, wie motiviert und aufmerksam die Patienten im Wägelwiesen an der Physiotherapie teilnehmen.

Das Wägelwiesen wird zum Solarstromerzeuger

In Zusammenarbeit mit den Werken von Wallisellen wird im ersten Halbjahr 2023 auf den Gebäuden der Oberen Kirchstrasse 31 und 33 (Nordbau) eine Photovoltaik-Anlage erstellt.

Zukünftig kann das Wägelwiesen dadurch rund 25% des eigenen Strombedarfs mit erneuerbarer Energie produzieren. Insgesamt umfasst die Anlage eine Grösse von knapp 600 m² und produziert jährlich ca. 154 kWh Strom.

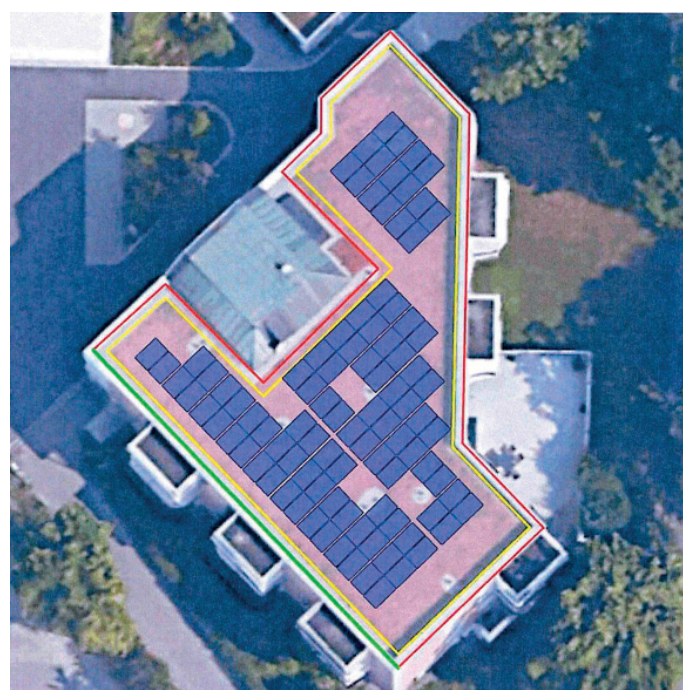
Wir freuen uns, auch im Sinne der Nachhaltigkeit, dieses Projekt mit den Werken von Wallisellen umsetzen zu können.

Anschauung wie die Photovoltaik-Anlage ungefähr aussehen wird



Quelle: Flughafen Linz https://www.linzag.at/portal/de/businesskunden/energie/strom_1/photovoltaik_1

Ansicht Obere Kirchstrasse 31



Ansicht Obere Kirchstrasse 33, Nordbau



Interview mit Frau Anna Bräcker

Bewohnerin auf der Abteilung 3



Wann und wo sind Sie geboren?

Ich bin am 16. Oktober 1932 in Utzenstorf geboren. Das liegt zwischen Burgdorf und Solothurn. Ich habe dort gelebt bis ich 15 Jahre alt war.

Wissen Sie, weshalb Ihre Eltern diesen Namen ausgesucht haben?

Ich bin nicht ganz sicher, aber meine Grossmutter hat ebenfalls Anna geheissen. Das war damals sehr gängig, dass Kinder Namen von anderen Familienmitgliedern erhalten haben.

Wie war Ihre Jugendzeit?

Als junges Mädchen hatte ich oft für das Schlossrestaurant in Utzenstorf als «Laufmeidli» meine «Bätzeli» verdient. Pro Tag bekam ich damals zwei Franken und war immer stolz darauf.

1947 war ich bereits mit 15 Jahren ausgezogen und lebte für ein Jahr in Chambésy bei Genf auf einem grossen Bauernhof. Dort hatte ich, obwohl ich erst 15 Jahre alt war, einfach alles gemacht. Gekocht, geputzt und auf dem ganzen Bauernhof ausgehol-

fen. Danach zog es mich nach Interlaken und durfte dort in einem «Kafi» und Bäckerei & Konditorei Erfahrungen sammeln. Meine Mutter hatte früher in ihren jungen Jahren ebenfalls in Interlaken im Victoria Jungfrau Hotel als Servicekraft gearbeitet.

Haben Sie eine Lehre gemacht?

Nein, leider nicht. Ich hätte sehr gerne Schneiderin oder Gärtnerin gelernt. Aber in dieser Zeit hatten wenige Mädchen eine Lehre machen dürfen. Meiner Schwester und mir wurde immer gesagt: «Ihr heiratet ja sowieso, ihr braucht keine Lehre!»

Sie haben Ihre Schwester erwähnt, haben Sie noch andere Geschwister?

Ich habe neben meiner Schwester noch zwei Brüder. Mein ältester Bruder hat Müller gelernt und mein anderer Bruder konnte sich als Mechaniker unter Beweis stellen.

Erzählen Sie mir ein wenig von Ihrem Mann und wie sie ihn kennengelernt haben.

Ich habe meinen Mann das erste Mal 1950 getroffen. Ich war 18 Jahre alt und er 28. Zu dieser Zeit habe ich in einer Pension in Burgdorf täglich Frühstück, Mittag- und Abendessen zubereitet. Er war Monteur bei der Integra Signum AG (heute Siemens Schweiz AG), eine Schweizer Firma, die Stellwerke und Zug-Signalanlagen installierte. Deshalb war er oft in der ganzen Schweiz auf Montagearbeiten, unter anderem eben in Burgdorf. Ich hatte damals für ihn ein Zimmer zur Übernachtung gesucht und obwohl er ein schüchterner Mann war, kamen wir ins Gespräch. Nachdem er von Burgdorf abgereist war, hatte ich lange nichts mehr gehört, bis ich eines Tages eine Karte von ihm aus St. Moritz erhielt. So hatten wir eine Weile mit-

einander kommuniziert ohne uns treffen zu können, denn seine Mutter wollte keine Schwiegertochter, sondern dass er zuhause bleibt. Deshalb hatten wir uns dann irgendwann heimlich getroffen. Ich fuhr von Burgdorf nach Olten und er von Wallisellen. 1951 entschied ich mich dann, näher zu ihm zu ziehen und zog selber nach Wallisellen.

Am 30. Mai 1953 haben wir geheiratet.

Haben Sie Kinder?

Ja, ich habe drei Kinder. Mein ältester Sohn Peter ist 1956, mein zweiter Sohn Hansruedi ist 1958 und meine Tochter Heidi ist 1961 geboren. Alle drei haben ebenfalls Kinder. Insgesamt habe ich sechs Enkel und elf Urenkel. Zwei von meinen Urenkeln leben in Australien.

Was würden Sie der jüngeren Generation auf den Weg geben?

Sie sollen sein wie sie sind und ihren eigenen Weg finden. Gleichzeitig finde ich es aber auch sehr wichtig, dass sie gute Umgangsformen wie Anstand, Respekt und Freundlichkeit haben.



Was ist Ihre Leidenschaft?

Definitiv Kochen und Backen. Das Kochen hat mich immer begleitet und es hat mir immer Spass gemacht. Gelernt habe ich alles von meiner Mutter. Sie hatte meiner Schwester und mir aber nicht nur das Kochen beigebracht, sondern auch Nähen und Stricken.

Meine Leidenschaft fürs Backen von Kuchen und Torten kam erst ein wenig später, dafür habe ich sie sehr ausgiebig gelebt. Meine Spezialkreation ist meine selbstgemachte Ananas-Torte.



Sie sind im Juni 2021 ins Wägelwiesen eingetreten. Wie hat sich Ihr Alltag geändert?

Er hat sich fest verändert. Wir hatten eine wundervolle und grosse Wohnung mit einem Garten an der Schäfli grabenstrasse. Dort hatte ich viel Platz für meine Pflanzen und Blumen. Das fehlt mir hier ein bisschen. Die Zimmer sind zwar schön, aber ich habe nicht genug Platz um die Anzahl Blumen aufzustellen, die ich gerne hätte. Dafür geniesse ich das Essen und die vielen Aktivitäten, die ich machen kann.

Ich möchte mich ganz herzlich bei Frau Bräcker für Ihre Zeit, Gastfreundschaft und Offenheit bedanken.

Sarian Biondi
Empfang

Impressionen in der Aktivierung





Zukunftgerichtetes + Wirtschaftliches Kochen

Ein Blick in die Gegenwart und Zukunft des Kochens



Ich sprach mit unserem Küchenchef Jürg Harlander über den Klimawandel und seine Entscheidungsprozesse. Wir analysierten die letzten drei Jahrzehnte um zu sehen, wie viel sich seither veränderte.



Diego Bracho
Lernender Koch EFZ

Wie wichtig ist es, sich im Alltag umweltverträglich zu verhalten?

Als Küchenchef, Einkäufer und auch als Koch wird es immer wichtiger, eine sinnvolle Produktwahl zu treffen. Beim Entscheid, welche Produkte (Lebensmittel) verwendet werden sollen, müssen verschiedene Punkte berücksichtigt werden: Saisonalität, woher kommen die Produkte (Anfahrtsweg), Label (Bio-Knospe, etc.), Bestellrythmus (Lieferantenwege), Verarbeitungsmöglichkeiten (Arbeiter-Team), Menüplanung (Produktion, Verkauf, Foodwaste).

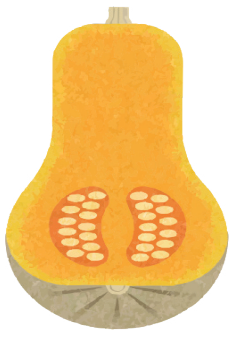
Ist es wichtig, dass ein Koch umweltbewusst ist?

Natürlich müssen auch die Köche die Philosophie des Küchenchefs vertreten, mitdenken und danach arbeiten. Jeder Mitarbeiter hat gute Ideen und Anregungen, deren Umsetzung zusammen angeschaut werden müssen. In den letzten 30 Jahren hat sich viel verändert. Wir haben jetzt viel mehr Informationen und Technologien.



Können Sie beschreiben, was früher in Bezug auf die Arbeit eines Kochs und die Ökologie anders war?

Vor ca. 30 Jahren stand ich in der Vorbereitung für die Meisterprüfung zum Eidg. Dipl. Küchenchef. Damals machte man sich nur am Rande Gedanken, wie Ökologie aussehen würde. Praxisnah hatte man begonnen, möglichst regionale Lieferanten zu berücksichtigen um Fahrtwege zu reduzieren. Damals schon hat man sehr viel Wert auf wenig Rüstabgänge gelegt. Mit den Jahren war die Tendenz steigend. Durch strikte Rezepteeinhaltung sollte eine Überproduktion vermieden oder bestmöglichst gewinnbringend verarbeitet werden. Küchen-/Rüstabfälle waren so zu organisieren, dass sie für die Bauern als Schweinekost wiederverwertbar waren. Als Gegenleistung bekamen wir Kartoffeln oder Äpfel. Heute werden die Rüstabfälle zu Kompogas verarbeitet. Wir Köche wurden auch damals immer wieder auf den Energiehaushalt trainiert: Wasser bei Abkühlprozessen nicht zu lange laufen lassen; Herd nach Gebrauch zurückstellen; Gas nach Gebrauch abstellen; Küchenwäsche sorgfältig behandeln (denn die Wäscherei kostet auch); die Abfälle zu verwerten versuchen.

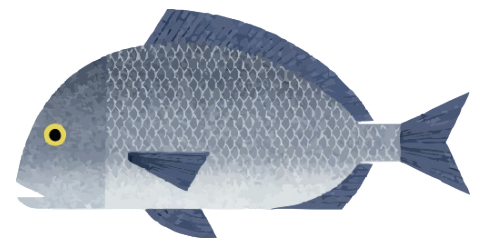


Die Ernährung spielt eine grosse Rolle, wenn es um Ökobilanz und CO2-Fussabdruck geht. Wie sehen Sie die Zukunft der Ernährung, insbesondere des Fleischkonsums?

Ich bin ein Koch mit Leib und Seele. Essen soll einerseits Spass machen, andererseits sollte man sich aber auch bewusst ernähren. Für mich ist das Wichtigste, dass ich mich so vielfältig und ausgewogen ernähren kann wie nur möglich. Ich brauche nicht alles hier und jetzt, aber es soll mir gut tun.

Essen ist ein Genuss, den man mit Verstand und dem nötigen Respekt entgegentreift. Ich will nicht auf tierische Produkte verzichten müssen nur weil die überspitzten Statistiken sagen, der CO2 Fussabdruck sei zu hoch und die gemessene Ökobilanz stimme nicht. Aber den Fleischkonsum zu reduzieren und auch als Nicht-Veganer zwischendurch mal ein fleischloses Menü zu probieren, wäre sicherlich ein Schritt in die richtige Richtung. Mit den heutigen kreativen Köchen kann auch eine vegetarische Kombination etwas Überraschendes liefern.

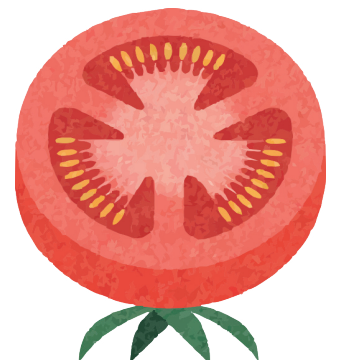
Die Studien zeigen, dass Fleisch aus der Region einen grösseren CO2-Fussabdruck hinterlässt als Fleisch aus dem Ausland (bei Transport per Schiff). Wie würden Sie als Koch eine Entscheidung treffen? Und wie würden Sie Ihre Haltung verteidigen?



Bei mir haben Inlandprodukte Vorrang, egal was die Statistik zum Transport in die Schweiz (Grosslager, Verteiler) sagt. Tatsache als Koch ist, dass sie das herzustellen und zu verarbeiten haben, was der Küchenchef oder Manager vorgibt. Ich als Küchenchef schaue täglich, was sinnvoll ist. Die andere Herausforderung ist mein Budget. Der ökologische Fussabdruck ist für mich nicht nur das eine oder andere, sondern die gesamte Produktion von der Herstellung beim Bauern über die Produktion am entsprechenden Ort und der Transport in die Schweiz. Auch wir als Köche müssen uns überlegen, wie wir mit den Lebensmitteln umgehen, was die Kunden/Gästebedürfnisse und -wünsche sind. Als Küchenchef bin ich bedacht, mit meinem Team von all den Aspekten das Bestmögliche herauszuholen und umzusetzen. Ich will mich aber auch nicht verteidigen.

Im Moment herrscht wegen des Klimawandels und anderen Ereignissen viel Pessimismus. Versuchen wir, das Interview positiv zu beenden. Wie wird Ihrer Meinung nach die neue Generation von Köchen vom Klimawandel positiv beeinflusst?

Bei mir hat Pessimismus keinen Platz. Klimawandel beschäftigt uns alle und wird uns weiterhin beschäftigen. Sagen wir es mal so. Wir Köche müssen uns überlegen, wie wir kreativ bleiben können, auch wenn halt mal nicht mehr alles verfügbar ist. Brauchen wir wirklich immer die ganze Palette an Produkten um ein feines Essen zuzubereiten? Die neue Generation muss einfallsreich mit dem Erlernten und den vorhandenen Ressourcen sein und positiv denken und handeln. Nicht dem nachtrauern, was wir nun alles nicht mehr machen können, sondern sich als Team motivieren, um etwas gemeinsam umzugestalten und zu bewegen. Keine Einzelakteure sind gefragt, sondern ein Team, das miteinander geht und die Möglichkeiten zur Beeinflussung dieses Themas ergreift. So gewinnt nicht nur ein Einzelner sondern das ganze Team.



Brandschutzschulung vom 1.11.2022

Wie Sie bestimmt schon mitbekommen haben, schulen wir unser Personal jedes Jahr an insgesamt 7 Nachmittagen im Umgang mit der Brandschutzanlage sowie das Verhalten bei einem Brandfall.

Für neu eingetretene Mitarbeitende gibt es jeweils eine Führung durchs ganze Haus inklusive Dachstock und Kellerräume.



Bodenversiegelung in den Etagen

«Veränderung ist am Anfang schwer, in der Mitte chaotisch und am Ende wunderschön»

Im September 2022 wurde auf den Etagen vier und drei der Bambus Parkettboden saniert und versiegelt.

Bevor das Ganze starten konnte, wurde fleissig geplant und organisiert. Der Technische Dienst leitete das Versiegeln der Böden mit der Firma Decorbeläge in die Wege und informierte die anderen Bereiche in einer Sitzung darüber. Gemeinsam suchten wir nach bestmöglichen Varianten, damit die Betriebsführung gewährleistet und alle korrekt informiert waren.

Schrittweise wurde auf den Etagen die geölte Schicht mit der Schleifmaschine entfernt, defekte Parketriemen ersetzt, kleine Löcher gefüllt und danach die gesamte Fläche versiegelt.



Die Arbeiten dauerten acht bis zehn Tage und waren nicht zu überhören.

Das Sanieren und Versiegeln ist für das Team Hauswirtschaft eine grosse Erleichterung, da somit das recht aufwändige jährliche Grundreinigen und anschließende Ölen nun entfällt.



Das Schlussergebnis kann sich sehen lassen. Durch seine gleichmässige Oberfläche wirkt der Boden hochwertig und ist in der Reinigung um einiges leichter zu pflegen. Zum Vorteil von einem lackiertem Parkett gehört der Schutz des Holzes vor Wasser und Nässe. Verschüttetes Wasser oder andere Flüssigkeit bleiben getrennt vom Holz auf dem Boden. Durch die schützenden Lackschichten kommt das Wasser nicht mit dem Holz in Berührung. Die Versiegelung hält dem Wasser stand.

Nun hat das Wägelwiesen drei von vier Etagen bereits saniert und versiegelt. Im Spätfrühling 2023 starten wir bei der Etage zwei. Gemeinsam werden wir es am Anfang ein wenig schwer haben, uns dann aber im positiven Chaos zurecht finden und am Ende geniessen wir das wunderschöne Ergebnis.



Nationale Qualitätsindikatoren und Umsetzung im Qualitätsmanagement Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen

Ein Instrument zur Messung von Veränderungen ist die Voraussetzung für ein resultatorientiertes Qualitätsmanagement. Das Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen arbeitet als RAI-Anwender-Institution schon seit einigen Jahren mit den RAI-Qualitätsindikatoren.

Die Qualitätsindikatoren dienen als Messparameter der internen Qualität und ermöglichen einen systematischen, datengeschützten Blick auf die Arbeit der Pflege und Betreuung, um daraus sinnvolle Schlüsse zu ziehen und erkannte qualitative Herausforderungen gezielt zu bearbeiten.

Im Zentrum des RAI-Systems steht ein pflegerisch-geriatrisches Assessment, das MDS (Mini Data Set). Das MDS ist ein Fragekatalog, der in 16 Bereichen den gesundheitlichen Zustand und die pflegerelevanten Faktoren durch Beobachtung erfasst. Die Erfahrungen zeigen, dass bereits eine einzelne jährliche Durchführung einer umfassenden Bewohnerbeurteilung mit dem MDS zu signifikanten Verbesserungen der Pflegequalität führt. Die Bedarfsabklärung anhand dieses MDS-Assessments wird im Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen jeweils bei Eintritt, alle sechs Monate und bei wesentlichen Veränderungen bei den Bewohnenden durchgeführt. Mit Hilfe der einzelnen Informationen des MDS können verschiedene Qualitätsindikatoren gebildet werden. Das MDS kann gut zur Messung und Dokumentation von Statusveränderungen benutzt werden. Es enthält eine Reihe von validierten Skalen, aufgrund deren die Wirkung von Pflegemaßnahmen in Zeitablauf gezielt beobachtet werden können und bietet deshalb die Datenbasis für einen systematischen Qualitätsförderungsprozess.

Die MDS-Daten werden elektronisch und anonymisiert zur Auswertung weitergeleitet. Das RAI-Qualitätsindikatoren-Auswertungsprogramm berechnet mit Hilfe der einzelnen Informationen des MDS verschiedene Qualitätsindikatoren. Diese sind aufgrund der MDS-Fakten exakt definiert und berücksichtigen auch die unterschiedlichen Risikostrukturen der einzelnen Institutionen.

Die RAI-Qualitätsindikatoren fokussieren auf folgende zehn Themen der professionellen Langzeitpflege:

- Stürze
- Verhalten und Emotionen
- Kognitive Zustände
- Ausscheidung
- Wunden
- Einnahme von Antipsychotika

Nationale Gremien haben vier medizinische Qualitätsindikatoren (MQI) definiert und die Datenabgabe an das Bundesamt für Statistik ab 2019 für alle Langzeit-Institutionen obligatorisch erklärt:

- Mangelernährung
- Schmerz
- Polymedikation
- Freiheits- und bewegungseinschränkende Massnahmen (Bettgitter, Rumpf- und Sitzfixationen)

Die jährliche Auswertung der Qualitätsindikatoren für das Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen werden durch das Qualitätsmanagement, welche sich aus der Leitung Pflege und Betreuung, der RAI- und QM-Verantwortlichen, den Abteilungsleitungen Pflege und Betreuung, sowie der Bildung zusammensetzt, erarbeitet und überprüft. Die Daten ermöglichen uns einen Quervergleich zu anderen Institutionen der stationären Langzeitpflege innerhalb des Kantons Zürich, sowie der ganzen Schweiz.

Bei der Interpretation der Auswertung werden auf folgende Aspekte eingegangen:

- Indikatoren, bei denen die Werte im Zeitverlauf zugenommen haben
- Indikatoren, bei denen die Werte über dem kantonalen oder dem Schweizer Mittelwert liegen
- Indikatoren, bei denen eine grosse Anzahl der Bewohner betroffen sind
- Indikatoren, bei denen die Werte deutlich von anderen Werten abweichen

Im Vergleich zu anderen Institutionen können wir im Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen unsere Stärken und auch unsere Verbesserungspotenziale erkennen und geeignete Massnahmen ergreifen.

Das Qualitätsmanagement hat den Auftrag, interne Abläufe und Prozesse zu analysieren und entsprechende Ziele zu setzen und Massnahmen abzuleiten. Die Umsetzung der Massnahmen in Pflegealltag wird regelmässig evaluiert. Dabei ist auch die interdisziplinäre Zusammenarbeit aller Bereiche sowie der externen Anspruchsgruppen ein zentraler Bestandteil. Zudem ist es unser Ziel, unsere Mitarbeiter bei der Erhaltung und Förderung ihrer beruflichen und persönlichen Fähigkeiten zu unterstützen, indem wir regelmässig interne und externe Weiterbildungen anbieten.

Umstellung Finanzierungsmodell Kanton Zürich

Wie wir unsere Bewohnenden und Angehörige im Januar informiert haben, wird gemäss dem Entscheid des Regierungsrates vom 14. Juli 2021 der Pflegebedarf ab 1.1.2022 mit dem RAI-Index 2016 (Merkblatt 5.30) erhoben und abgerechnet.

Im neuen Finanzierungsmodell wurden die Minutenwerte sämtlicher Pflegeaufwandgruppen entsprechend den neu ermittelten Ergebnissen der Curatime-Zeitstudie angepasst. Für einige Pflegeaufwandgruppen wurden zudem neue Kriterien definiert. Damit erreicht man eine bessere Gewichtung der Demenz und eine bessere Differenzierung bei selbständigeren Bewohnenden.

Im Vergleich zum vorherigen Finanzierungsmodell (Merkblatt 5.22) ergeben sich folgende Unterschiede:

CH-Index (Minutenwerte)	Tarifstufen
Minutenwerte wurden bei 26 Pflegeaufwandgruppen erhöht und bei 10 Pflegeaufwandgruppen reduziert	Die Tarifstufen wurden bei 11 Pflegeaufwandgruppen erhöht (bei 9 um 1 Stufe, bei 2 um 2 Stufen) und bei 2 Pflegeaufwandgruppen reduziert (bei 1 um 1 Stufe und bei 1 um 3 Stufen)

Freiwillige im Wägelwiesen

Als ich im Januar 2021 meine Arbeitsstelle hier im Wägelwiesen antrat, stellte ich mit grossem Erstaunen fest, dass im Haus nicht nur Mitarbeiter*innen arbeiten, sondern auch sehr viele Freiwillige im Einsatz sind.

Die Besucherinnen und Besucher

Freiwillige Helferinnen und Helfer begleiten Bewohnende zu Anlässen und ins Bistro (sei es zum Jassen oder zum gemeinsamen Kaffee trinken). Die Bewohner*innen werden von ihnen im Zimmer besucht – oder sie werden begleitet zu Spaziergängen.

Die Dekorationen im Haus

Auch hier ist eine freiwillige Helferin regelmässig im Einsatz und unterstützt Susanne Neff bei den jahreszeitlichen Dekorationen. Oft höre ich Bewohnende sagen: «Wissen Sie, bei uns ist alles immer so liebevoll dekoriert.»

Die Gottesdienste

Jeweils donnerstags finden alternierend der reformierte oder der katholische Gottesdienst statt. Bei jedem dieser Gottesdienste sind Freiwillige im Einsatz, damit der Gottesdienst optimal betreut ist und möglichst viele Bewohnende teilnehmen können. Die Freiwilligen sind an diesen Tagen für eine Etage zugeteilt, gehen bei den Bewohner*innen vorbei und fragen diese unverbindlich, ob sie an diesem Tag am Gottesdienst teilnehmen möchten – oder nicht. Viele dieser Freiwilligen sind schon seit langer Zeit im Einsatz und haben liebevolle Kontakte mit den Bewohnenden geknüpft. Nach dem Gottesdienst werden unsere Bewohnerinnen und Bewohner bei Bedarf wieder zum Zimmer zurückbegleitet.

Das Freitagssingen

Dieses existiert seit vielen Jahren, es ist eines der wöchentlichen «Highlights», wenn im grossen Mehrzweck-Saal zur Gitarren-Begleitung zwischen vierzig und fünfzig Bewohner*innen mit den Freiwilligen gemeinsam singen. All die schönen, bekannten Lieder wieder zu hören und mitsingen zu können, wie wunderbar ist das! Und nachdem das letzte Lied verklungen ist, kommt noch das sogenannte «Bettmümpfeli», eine Kurzgeschichte, natürlich auch vorgelesen durch eine unserer Freiwilligen. Falls Sie jemanden kennen, der/die auch sehr gern singt oder sogar mit einem Instrument die Lieder begleiten könnte, machen Sie doch bitte etwas Werbung, wir können noch weitere Freiwillige im Wägelwiesen-Chor brauchen...

Die Ausflüge

Ein weiteres «Highlight» sind die wöchentlichen kleinen Ausflüge, welche wir seit Juni 2022 durchführen können mit der grossen Unterstützung unserer Freiwilligen. Nur das Wetter kann uns aufhalten: sehr starker Wind und Regen – und im Winterhalbjahr Schnee und Eisglätte. Sonst sind wir unterwegs, bisher jeweils am Donnerstag-Nachmittag, ab dem neuen Jahr wird der Montag zu unserem Ausflugstag. Im Quartier sind wir fast überall zu finden und bekannt. Manche netten Gespräche mit Anwohner*innen und ehemaligen Nachbarn werden geführt. Längere Strecken (bspw. zum Kafi ins Tänn) bewältigen wir mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Natürlich können nicht alle Bewohnende mitkommen – sooo viele freiwillige Helferinnen und Helfer haben wir dann

doch nicht – aber der nächste kleine Ausflug kommt bestimmt... und alle, die möchten, sollen auch teilnehmen können. Dank unseren Freiwilligen können wir fast immer eine 1:1-Betreuung anbieten!



Die English Conversation und Conversation française

Auch diese wertvollen Stunden können nur stattfinden dank eines Freiwilligen, der seit vielen Jahren die English Conversation leitet - und seit diesem Jahr zusätzlich die Conversation française eingeführt hat. Das Dabeisein macht grosse Freude, die wenigsten Teilnehmenden sprechen perfekt Englisch oder Französisch, man hilft sich gegenseitig, wenn etwas nicht verstanden wird – oder benutzt dazu das deutsche Wort.



Es kann sogar sein, dass es weitere Freiwilligenarbeit gibt, die ich bisher nicht bemerkt habe und die mir bisher nicht gemeldet wurde – falls es so ist, melden Sie sich als Freiwillige doch bei mir.

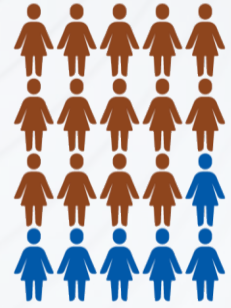
Die grosse Anzahl an freiwilligen Helferinnen und Helfer ist eine riesige Unterstützung. Herzlichen Dank allen, die ein grosses Herz für unsere Bewohnerinnen und Bewohner haben und so liebevoll einen Teil ihrer freien Zeit für das Wägelwiesen einsetzen.

Anna Lang
Aktivierung & Freiwilligenarbeit

Wägelwiesen in Zahlen

73%

MITARBEITERINNEN

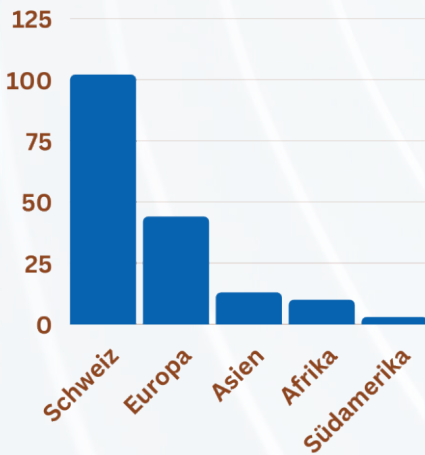
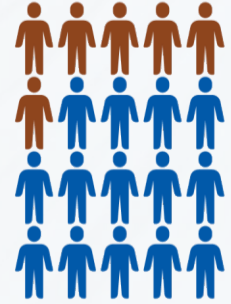


172

MITARBEITENDE

27%

MITARBEITER



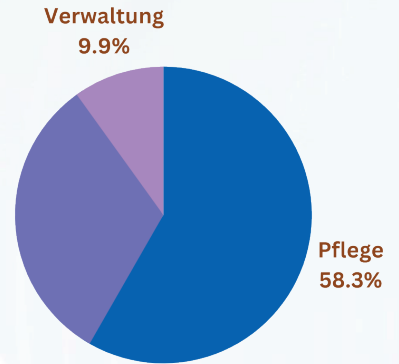
NATIONALITÄTEN

PFLEGE: 88

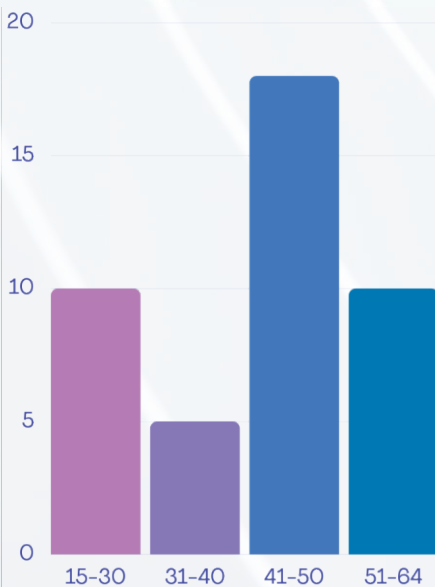
ÖKONOMIE: 48

VERWALTUNG: 15

Ökonomie
31.8%



ANZAHL MITARBEITENDE NACH ABTEILUNGEN



ALTER

JÜNGSTE MITARBEITERIN:

16

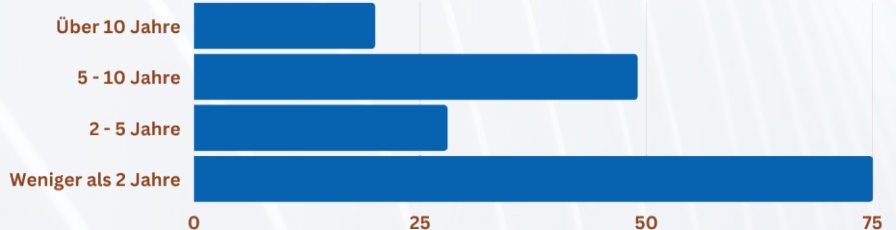
 (LERNENDE)

ÄLTESTER MITARBEITER:

66

22

LERNENDE



ANZAHL MITARBEITENDE NACH DIENSTJAHREN

116

BEWOHNENDE

70%

BEWOHNERINNEN

30%

BEWOHNER



FAKTEN KÜCHE

Wieviel Kilo Brot werden pro Monat eingekauft?

Ø 600 kg

Wieviel Kilo Joghurt wird pro Monat eingekauft?

Ø 300 kg

Welches ist die beliebteste Joghurtsorte?

Erdbeere

Wieviele Portionen Mittagessen werden pro Tag gekocht?

Ø 200 Portionen

Wieviel Kilo Gemüse wird pro Tag gekocht?

Ø 20 kg

Wieviel Liter Suppe werden pro Tag zubereitet?

Ø 32 Liter

Wieviel Kilo Salz werden pro Jahr verbraucht?

Ø 150 kg

Temperatur in der Küche im Sommer:

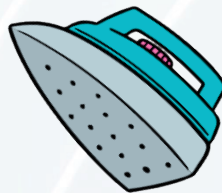
Ø 35°

Temperatur in der Küche im Winter:

Ø 30°

Wieviele verschiedene Maschinen und Geräte werden täglich beim Kochen eingesetzt?

10 - 15 Maschinen



FAKTEN LINGERIE

Wieviele Kleidungsstücke werden durchschnittlich pro Bewohnende beim Eintritt angeschrieben (Nämele?)

Ø 150 Stücke

Wieviele Kochjacken werden pro Monat gewaschen/gebügelt?

Ø 160 Jacken

Wieviele Servietten werden pro Tag gewaschen?

Ø 200 Servietten

Wieviele Liter Waschmittel wird pro Monat verbraucht?

Ø 250 Liter

Wieviele Tonne Wäsche werden pro Monat gewaschen?

Ø 9 Tonnen

Unsere Lernenden Pflege und die neue Lernwerkstatt (klinischer Unterricht)

Zur Zeit haben wir 22 Lernende (früher Lehrlinge) in allen Bereichen des Wägelwiesen. Den grössten Teil der Lernenden findet man im Bereich Pflege. Bei uns sind 3 Assistenten Gesundheit und Soziales EBA (eidgenössisches Berufsattest) und 15 Fachfrauen Gesundheit EFZ (eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) in Ausbildung. Der Unterschied besteht in der Anzahl der Lehrjahre und in den Tätigkeiten.

Die «Assistenten Gesundheit und Soziales» haben als Hauptaufgabe die Körperpflege, Betreuung und hauswirtschaftliche Tätigkeiten.

Die «Fachfrauen Gesundheit» haben zusätzliche Aufgaben wie medizinaltechnische Verrichtungen (z.B. Injektionen, Verbände, Blutentnahmen, etc.).

Unsere Lernenden haben viele Lernorte wie die Berufsschule, die übergeordneten Kurse, wo ein Teil der Praxis geübt werden kann und unser Wägelwiesen, wo sie in den praktischen Tätigkeiten ausgebildet werden. In der Ausbildung bieten wir unseren Lernenden auch eine Lernwerkstatt an. Wir nennen das auch klinischen Unterricht. In der Lernwerkstatt werden bestimmte Themen angeschaut und mit dem Arbeitsalltag verknüpft. Der Unterricht wird grösstenteils durch unsere Berufsbildnerin Pflege, Malena Schär, angeboten.

Seit einiger Zeit arbeiten wir auch zusammen mit unserer Allianz (Wägelwiesen WAP, PZ Rotacher, AZ Hofwiesen und Spitex Glattal) zusammen. Jede Institution bietet Ihre eigene Lernwerkstatt an und alle Lernenden im ersten Lehrjahr können die verschiedenen Lernwerkstätten besuchen. Die Lernenden bekommen einen Einblick in einen anderen Betrieb und können sich mit anderen Lernenden austauschen. Die Lernwerkstatt wird sehr gerne von unseren Lernenden besucht. Sie finden es spannend und profitieren, dass sie Theorie mit der Praxis verknüpfen können.



Wir wünschen unseren Lernenden aus allen Bereichen eine spannende und erfolgreiche Ausbildungszeit.

Yvonne Kohler
Bildungsverantwortliche

Unsere Jubilaren im 2. Halbjahr 2022

Rocha Lima	Maria Regilane	10 Jahre	Pflegehelferin SRK
Damas	Sandra	10 Jahre	Köchin EFZ
Harmann	Esther	10 Jahre	Mitarb. Aktivierung
Faust	Margareta	5 Jahre	Abteilungsleiterin P&B
Iapozzuto	Maria	5 Jahre	Fachfrau Gesundheit
D'Ambrosio	Emma	5 Jahre	Mitarb. Etagenservice
Nikolic	Suzana	5 Jahre	Fachfrau Gesundheit
Zwahlen	Margarita	5 Jahre	Pflegehelferin SRK
Lawrence	Alphons	5 Jahre	Mitarbeiter Küche

Pensionierungen

Paul Werro, Dipl. Pflegefachmann auf
Abteilung 1 per 30. November 2022



Florian Hilty, Abteilungsleiter
Technischer Dienst, tritt nach seiner
Pensionierung am 30.11.2021 nun definitiv
in den Ruhestand.



Air Phimboupha, Mitarbeiter Küche
per 31. August 2022



Impressum

Auflage: 500 Exemplare

Druck: huser & kaspar schnelldruck gmbh,
Wallisellen

Redaktionsteam: Sarian Biondi, Lars Ganter,
Jan Hollenstein, Marianne Leu, Susanne Neff

Wir danken für die Mitwirkung:

Diego Bracho, Katerina Droumakas, Yvonne
Kohler, Marina Kurmann, Anna Lang, Tanja
Machado, Melisa Nevcevani, Miriam Walther

Veranstaltungen

Tag	Datum	Zeit	Anlass	Raum
Januar 2023				
Fr	06.01.	14:00 - 15:45 Uhr	3-Königs-Umtrunk für Bewohner*innen	Riedenerstuben
Fr	06.01	15:00 - 15:45 Uhr	3-Königs-Umtrunk für Bewohner*innen	Mehrwecksaal
So	08.01.	14:30 - 14:50 Uhr	Sternsinger	Bistro
Mi	11.01.	14:15 - 16:30 Uhr	Kino Vorstellung - Titel: siehe Wochenplan	Mehrwecksaal
Di	24.01.	14:30 Uhr	Konzert	Mehrwecksaal
Februar 2023				
Mi	15.02.	14:15 Uhr	Kino Vorstellung - Titel: siehe Wochenplan	Mehrwecksaal
Do-Mi	16.-22.02.	s. Wochenplan	Fasnacht unter dem Motto „Wasserwelt“	Mehrwecksaal
Di	28.02.	14:30 Uhr	Konzert	Mehrwecksaal
Di	28.02.	10:00 - 16:00 Uhr	Neftis Textilien-Verkauf Nacht- und Unterwäsche	Foyer
März 2023				
Fr	03.03.	15:30 Uhr	Ökumenischer Weltgebetstag	Mehrwecksaal
So	05.03.	14:30 - 16.00 Uhr	Volksmusik anlässlich „Nationaler Tag der Kranken“	Bistro
Mi	15.03.	14:15 Uhr	Kino Vorstellung - Titel: siehe Wochenplan	Mehrwecksaal
Do	16.03.	14:15 Uhr	Eucharistiefeier mit Krankensalbung	Mehrwecksaal
Fr	24.03.	s. Wochenplan	Modeschau für Senior*innen mit der aktuellen Mode	Extern
Di	28.03.	14:30 Uhr	Konzert	Mehrwecksaal
April 2023				
Mo	03.04.	13:00 - 15:30 Uhr	Strickmoden-Verkauf Senjor Joy	Foyer
Di	04.04.	14:00 - 16:00 Uhr	Tanzfieber	Bar 8304 (Extern)
Mo-Do	03.-06.04.	s. Wochenplan	Thema „Ostern in der Aktivierung“	Atelier und Chuchi
Di	25.04.	14:30 Uhr	Konzert	Mehrwecksaal
Vorschau				
Sa	13.05.2023		Frühlingsmarkt mit Stand vom Wägelwiesen	Bahnhofstrasse
Di	23.05.2023		Schibler Schuhverkauf	Foyer
Sa	03.06.2023		Wägelwiesenfest mit Anlaufstelle 60+ und Bürgliköche	

Änderungen vorbehalten

Wägelwiesen
 Alters- und Pflegezentrum AG
 Obere Kirchstrasse 33 / Postfach
 8304 Wallisellen

Telefon 044 877 76 76
 info@waegelwiesen.ch
 www.waegelwiesen.ch