



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Corona

Noch mit etwas Skepsis vermischt haben wir die letzten Lockerungsschritte von Bund und Kanton per 1. April 2022 übernommen und umgesetzt. Wir hoffen, dass uns die zurückgekehrte neue Normalität wieder überall gute Laune und weniger Stress beschert. Und vor allem, dass wir sie sorgenfrei beibehalten können.

Anbei auch an dieser Stelle ein grosses Dankeschön an alle Bewohnenden, Angehörigen, Mitarbeitenden, Gästen und Besuchenden für das grosse Verständnis und die Disziplin beim Mittragen der einschneidenden Massnahmen.

BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement)

Derzeit sind wir in der Arbeitsgruppe daran, auf Basis der letzten Mitarbeiterzufriedenheitsumfrage vom Herbst 2021 einen Massnahmenkatalog zur Verbesserung gewisser Prozesse oder Rahmenbedingungen zuhanden der Geschäftsleitung auszuarbeiten. Seit Jahren setzen wir uns engagiert für gesunde Arbeitsbedingungen bei VIVIVA Baar ein.

Aktionen im Restaurant im Park

Für die VIVIVA Gastronomie geht es nach langer Corona-Durststrecke in Richtung Normalität. Die Veranstaltungsnachfrage hat angezogen und im

Restaurant im Park werden die Feste wieder gefeiert wie sie fallen. Konkret stehen folgende Aktionen an:

Jeden Mittwochmittag im Mai: Spargelzeit

8. Mai: Muttertag mit speziellem 4-Gang-Menü

Ab Juni: Jeden Mittwochmittag «Grill im Park»

Tischreservation: 041 769 89 23

Kennen Sie schon unser Huus-Dessert, die Martinspark-Schnitte mit feinem Gelee von den hauseigenen Quittenbäumen (s. Titelbild)? Probieren lohnt sich.

Geniessen Sie den Frühling 2022, zum Beispiel mit der Lektüre der vorliegenden Huusblick-Ausgabe.

Herzlich, Johannes Kleiner

Die Aktivierung kommt wieder in Schwung

Ganz auf Vorpandemieniveau ist das Aktivierungsangebot noch nicht. Doch die diesjährige Fasnacht konnte schon wieder mehr genossen werden.



Ein Kleintiernachmittag bereitet allseits viel Freude, genauso wie das gemeinsame Basteln der Osternestli.

Neben den vielfältigen übergreifenden und individuellen Aktivitäten unter Leitung unseres kreativen Aktivierungsteams gibt es neue abteilungsinterne Angebote. Diese ergänzen das bestehende Programm, sind fest in die Tagesstruktur integriert und werden vom Pflegepersonal durchgeführt. Hier wird z.B. regelmässig gesungen oder gebäckt. Ziel ist es, gemeinsam mit den Bewohnenden einen abwechslungsreichen Alltag zu gestalten.

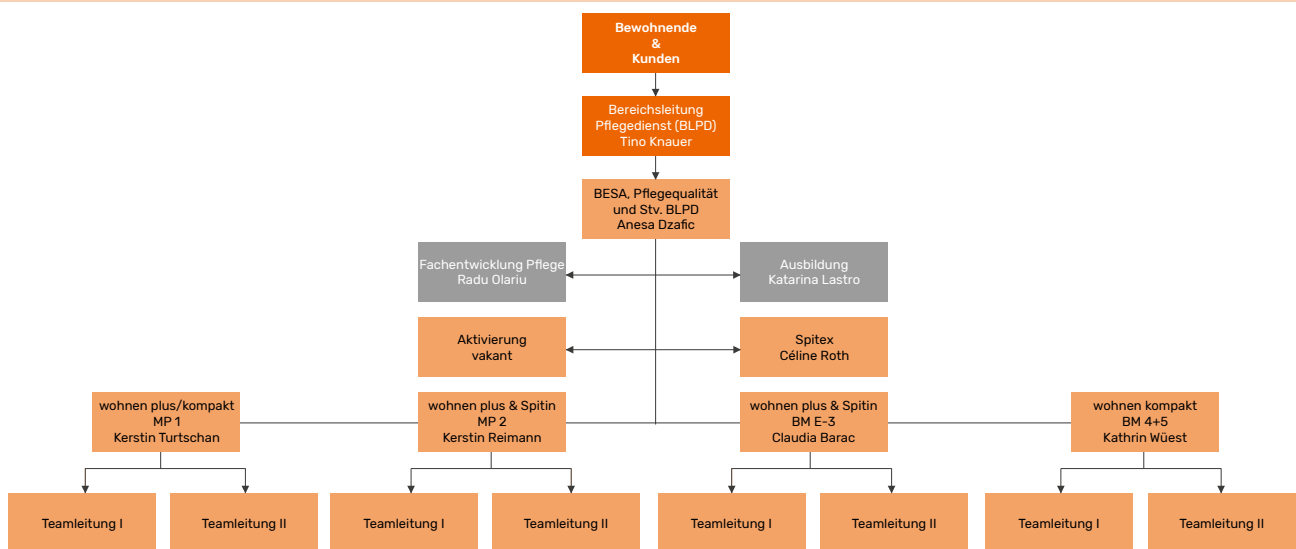


Die Bewohnenden stehen im Mittelpunkt

Unser Anspruch für unsere Bewohnenden und Kunden ist höchste Qualität. Diese erreichen wir durch ständige Verbesserung. Zugrunde liegt immer ein kleinerer oder grösserer Verbesserungsprozess. Inputs kommen von unseren unternehmerisch denkenden Mitarbeitenden, als Feedbacks von unseren Bewohnenden und ihren Angehörigen oder ergeben sich aus veränderten Rahmenbedingungen. Die voranschreitende Digitalisierung und ein Generationenwechsel bringen neue Erkenntnisse und Anforderungen.

Wesentliche Veränderungen innerhalb diverser Teams und auch auf Schlüsselpositionen (Abteilungsleitungen, Stabstellen, Pflegedienstleitung) während und teilweise aufgrund der Corona-Zeit haben Potential in Prozessabläufen und Organisation offenbart. Natürlich ist leider auch Wissen abgewandert und Prioritäten waren aufgrund der Pandemie verschoben worden.

Der Vision des neuen Pflegedienstleiters, Tino Knauer folgend wird die Organisation nun innerhalb einer angemessenen Zeit so gestärkt, dass sie unseren Qualitätsansprüchen Rechnung tragen kann.



Die neue, starke Pflegeorganisation – im Mittelpunkt bzw. an der Spitze stehen die Bewohnenden/Kunden

So wurden z.B. bereits Dienste reorganisiert und integriert, um sie attraktiver und effizienter zu machen. Lager wurden zusammengelegt, um den Beschaffungsprozess zu verschlanken. Zur besseren Verteilung der Aufgaben und Kompetenzen werden die Abteilungsleitungen durch Teamleitungen unterstützt. Die Organisation soll modernen Anforderungen entsprechen und orientiert sich an Lean-Management-Methoden. Der Fokus auf Aus- und Weiterbildung sowie Kompetenzen wird erneuert. Alle Abteilungsleitungen sind diplomierte Pflegefachpersonen HF und das gesamte Personal wird wieder intensiv und regelmässig geschult.

Nur wenn die Organisation effizient und ökonomisch funktioniert, können sich die Mitarbeitenden auf das Wesentliche konzentrieren: auf die Bewohnenden. Die Betreuung in der Tagesstruktur wurde bereits intensiviert mit neuen, täglichen Angeboten. Im Fokus stehen auch die Angehörigen. Diese werden mit regelmässigen Angehörigenabenden und -gesprächen informiert und eingebunden.

Und nur wenn die Organisation reibungslos funktioniert, können die Mitarbeitenden ihre Arbeit mit Freude ausführen. Dies macht VIVIVA Baar zu einem lebenswerten Ort, an dem sich Bewohnende und Mitarbeitende wohlfühlen.

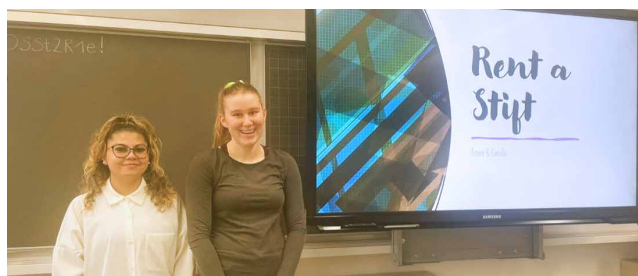
Spitex VIVIVA nimmt Fahrt auf

Anfang März wurde das VIVIVA Service Team mit Céline Roth als neuer Spitex-Leiterin professionell verstärkt. Céline unterstützt die Leiterin VIVIVA Service Esther Pellegrini als dipl. Pflegefachfrau HF im Ausbau der Spitex- und Service-Aktivitäten, übernimmt die Einstufung und teilweise Betreuung der Kunden. Ihr Ziel ist es, die Privatspitex VIVIVA in der Region bekannter zu machen und zu etablieren. Gleichzeitig gab es einen Wechsel im administrativen Bereich von VIVIVA Service. Wir mussten Milena Rupp, die den neuen Bereich mit viel Herzblut mit aufgebaut hat, ziehen lassen. Ihre Nachfolge hat Mitte März Frau Susanne Brunner angetreten. Wir heissen sie an dieser Stelle nochmal herzlich Willkommen.

Es profitieren auch die anderen VIVIVA Service Dienstleistungen. Im Zuge der Professionalisierung werden Prozesse optimiert und das Abrechnungssystem umgestellt. Gerade wurde eine moderne Online-Anmeldung für Patienten und Kunden von Spitex- und Alltagsunterstützungsleistungen auf unserer Website aufgeschaltet.

Projekt «Rent-a-Stift» für Zuger Schüler

Im 2. Jahr der Oberstufe steht für die Schülerinnen und Schüler die Wahl der weiteren Ausbildung vor der Tür. Gehen sie weiter zur Schule oder wählen sie eine Berufslehre als nächsten Schritt in ihrem Leben? Mit dem Projekt «Rent-a-Stift» bringen «Stiften» aus unterschiedlichen Berufen den Berufs- und Lehralltag in die Klassenzimmer. Im Gesundheitsbereich macht uns immer wieder der ausgetrocknete Rekrutierungsmarkt zu schaffen. Um uns und der Branche generell zu helfen, investieren wir viel in die Ausbildung von neuen Fachkräften bei VIVIVA Baar. Um die Gesundheitsberufe bei Rent-a-Stift zu präsentieren, hat sich unsere Fachfrau Gesundheit i.A. Camilla Ishak in die Zuger Schulen begeben. Dort berichtet sie



Camilla Ishak, Fachfrau Gesundheit i.A. bei VIVIVA Baar (links) bringt ihren Berufs- und Lehralltag in Zuger Klassenzimmer

über ihren persönlichen Berufswahlprozess, ihren Alltag als Auszubildende und den Übergang von der Schule in den Beruf.

«Es war schön zu sehen, dass scheinbar bei den Schülerinnen und Schülern Interesse an einem Gesundheitsberuf besteht. Sie haben sehr viele Fragen gestellt. Ich habe mich gefreut, ihnen einen Einblick in meinen Beruf und zu meiner Motivation für die Wahl meiner Lehre zu geben. Mich interessiert speziell die Medizinaltechnik, ich arbeite gerne mit Menschen und helfe ihnen. Besonders gut gefällt mir an dem Beruf, dass er einen Sinn hat und ich nach der Arbeit schlussendlich etwas Gutes getan habe.»

Wir hoffen, dass Camilla einigen Schülern die Pflegeberufe schmackhaft machen konnte und freuen uns, diesen an Schnuppertagen weitere Einblicke zu gewähren. Anfragen zu Schnuppertagen nehmen wir jederzeit per E-Mail und telefonisch entgegen.

Alle sechs vorgesehenen Lehrstellen als FaGe EFZ und AGS EBA für den Lehrbeginn im Sommer 2022 konnten wir bereits erfolgreich besetzen. Im Sommer werden neun Lernende ihre Lehren abschliessen können und wir sind dankbar, dass wir regelmässig einige der Absolventinnen und Absolventen übernehmen können.

Interview – Kundenportrait

Interview vom 30. März 2022 mit Rosmarie Huber (RH) durch Ruth Ryser (RR).

RR: Frau Huber, Sie wohnen im Bahnhofpark in Baar?

RH: Ja, ich bin seit 28 Jahren verwitwet und wohne seit über 20 Jahren im Bahnhofpark.

RR: Sie beanspruchen den Mahlzeitendienst von VIVIVA Service. Wie sind Sie darauf gekommen?

RH: Zu Beginn von Corona, im Jahr 2020, wurde älteren Personen empfohlen, das Haus nach Möglichkeit nicht zu verlassen. Per Infobrief wurde ich auf die Angebote von VIVIVA Service hingewiesen. Ich lebe allein, da kam mir der Mahlzeitendienst gerade recht.

RR: Wie sind Sie mit diesem Dienstleistungsservice zurechtgekommen?

RH: Anfangs gab es von beiden Seiten noch Anlaufschwierigkeiten, doch dies hat sich schnell eingependelt. Ich bin begeistert und ich habe mich sehr schnell an diesen Service gewöhnt. Der Menüplan ist sehr abwechslungsreich, ich bestelle aus einem umfangreichen Angebot. Ich bestelle auch Menüs, die ich selbst nie kochen würde, lerne Neues kennen. Die Mahlzeiten werden frisch und mit viel Liebe zubereitet. Die Teller sind schön angerichtet und dekoriert. Teils sogar begleitet mit einem Kärtli mit guten Wünschen für den Tag.

Den Mahlzeitendienst habe ich bis heute beibehal- >>

» Fortsetzung «Kundenportrait»

ten. Ich lasse mir jeweils drei Mal pro Woche das Mittagessen bringen. Die Suppe spare ich auf fürs Nachtessen und das Dessert nehme ich nachmittags zum Kafi. So bin ich fast für den ganzen Tag versorgt.

RR: Stimmt für Sie das PreisLeistungsverhältnis?

RH: Ja, absolut. Ich habe den Mahlzeitendienst bereits auch weiterempfohlen.



Rosmarie Huber

An den Tagen ohne «Lieferservice» versorge ich mich selbst. Ich treffe mich auch regelmässig mit drei Freundinnen im **Restaurant im Park** zum Mittagessen. Danach klopfen wir noch einen Jass.

RR: Was für Interessen haben Sie sonst noch?

RH: Für mich ist eine gewisse Struktur wichtig, ich plane meinen Tagesablauf. Dies habe ich mir nach dem frühen Tod meines Mannes angeeignet. Ich gehe gerne und oft spazieren, liebe Kartenspiele, gehe ins Turnen der Pro Senectute und treffe mich mit Freunden. Gesellschaft ist mir wichtig.

Ich fühle mich mit meinen 89 Jahren noch fit und möchte möglichst lange selbständig bleiben. Vorsorglich bin ich im VIVIVA Martinspark angemeldet. Ich hoffe jedoch sehr, noch lange in meiner Wohnung bleiben zu können, allenfalls durch weitere Unterstützungsangebote von Spitex VIVIVA.

RR: Das wünsche ich Ihnen sehr. Ich bedanke mich für Ihre Zeit und wünsche Ihnen alles Gute.

Digitalisierungsprojekte

Im Qualitätsmanagement modernisieren wir unsere Plattform, im Datenschutz erwarten uns höhere Anforderungen und wir sind an das elektronische Patientendossier angeschlossen.

Seit 2017 arbeiten wir mit einem prozessorientierten Qualitätsmanagement. Prozesse für alle Bereiche sind dokumentiert, mitgeltende Anweisungen, Informationen und Formulare sind zentral gespeichert und für alle Mitarbeitenden abrufbar.

Aktuell wird eine Modernisierung dieser Ablage durchgeführt. Dafür werden alle Dokumente im Mai in die Microsoft Cloud transferiert. Die sog. Schnellsuche steht zu jeder Zeit uneingeschränkt zur Verfügung, ab Anfang Juni dann im neuen Gewand.

In der zweiten Jahreshälfte soll das neue Schweizerische Datenschutzgesetz in Kraft treten. Daraus

resultieren für Unternehmen, die sensible Personendaten verarbeiten, neue Dokumentations- und Datenschutzanforderungen. Derzeit wird anhand einer Software intensiv vorbereitet, Vorhandenes strukturiert und nötige Massnahmen werden eingeleitet. Die Datenschutzthematik ist eng verbunden mit dem Elektronischen Patientendossier, welchem wir gemäss Bundesgesetz angeschlossen sind.

Wir heissen alle neuen Mitarbeitenden herzlich willkommen und wünschen ihnen bei ihrer Tätigkeit viel Freude und Erfolg. Allen Mitarbeitenden, die durch Beförderung oder Reorganisation eine neue Funktion übernommen haben, danken wir für ihren Einsatz und wünschen viel Freude und Erfolg in der neuen Rolle.

Dienstjubiläen (Mai bis Juli)

5 Dienstjahre

Jeannette Krattinger, Pflegeassistentin
Nachtwache

10 Dienstjahre

Valdete Shala, Pflegeassistentin
Nachtwache

(H)UUSBLICK

9. Mai, 10. Mai, 11. Mai, 1. Juni und 2. Juni 2022

Brandschutzkurs als obligatorische Weiterbildung für alle Mitarbeitenden.

Endlich wieder Sommerfest!

Wir freuen uns, unsere Bewohnenden und ihre Angehörigen dazu einzuladen.

11. Juni 2022

Sommerfest Bahnmatt

18. Juni 2022

Sommerfest Martinspark

Motiviert und voller Zuversicht ist das OKPA (Organisations-Komitee-Personalanlässe) am Planen der Personalausflüge und des Personalanlasses.

28. Juni, 8. September und 6. Oktober 2022

Personalausflug Golf Adventure

18. November 2022

Personalanlass. Bitte Datum reservieren, weitere Infos folgen

September bis November 2022

Gesundheitstage für Mitarbeitende mit spannenden Workshops rund um gesunde Ernährung und Sicherheit.

Aufgrund der Corona-Situation bleiben Änderungen weiterhin vorbehalten.