



## Liebe Leserinnen, liebe Leser

Viele von uns nehmen den Jahreswechsel zum Anlass, um das zurückliegende Jahr Revue passieren zu lassen und auch voraus auf das neue Jahr zu schauen. Wir hegen Hoffnungen, schmieden Pläne, setzen uns Ziele oder fassen gute Vorsätze. Trotz aller Sachlichkeit und Routine entsteht das Gefühl, dass etwas Neues anfängt.

Für mich selbst war der Beginn des neuen Jahres diesmal tatsächlich mit einem Neuanfang verbunden, da ich am 3. Januar meine Stelle als Geschäftsführerin der VIVIVA Baar angetreten habe. Zum Jahreswechsel habe ich mir daher diesmal viel mehr Gedanken über die Zukunft gemacht als sonst – über meinen persönlichen Weg, aber vor allem über den künftigen Weg und die Entwicklung der VIVIVA Baar.

In meinen ersten Wochen habe ich bereits einen Einblick auf allen Stationen erhalten, konnte interessante Gespräche führen und durfte einige Bewohner:innen, Mitarbeiter:innen und Angehörige persönlich kennenlernen. Die wohlwollende Atmosphäre, die ich überall gespürt habe, hat mich sehr beeindruckt und erfreut. An dieser Stelle danke ich allen herzlich für den warmen Empfang, der mir bereitet wurde!

Es ist mir sehr wichtig, in den kommenden Wochen viele Begegnungen mit jenen Menschen zu haben, die in der VIVIVA leben und arbeiten. Ich möchte mir ein Gesamtbild der Kulturen verschaffen, die den Arbeitsalltag prägen, und einen Überblick über die bestehenden Abläufe und vorhandenen Werte erhalten. Im Weiteren werde ich die Gemeinde Baar sowie die Organisationen, die in Verbindung mit der VIVIVA Baar stehen, kennenlernen.

Mit den gewonnenen Erkenntnissen erhalte ich das Fundament, auf dem ich meine Arbeit aufbauen und die VIVIVA Baar entsprechend der Strategie erfolgreich in die Zukunft führen kann.

Ich freue mich sehr, für die VIVIVA Baar arbeiten zu dürfen und auf eine erfolgreiche und gewinnbringende Zusammenarbeit mit allen Beteiligten!

Ich wünsche Ihnen allen ein glückliches und gesundes 2023!

Herzlich, Manuela Schlecht

### VIVIVA Baar als geschätztes «Dihei»

Die Auswertung von 91 im Oktober geführten Bewohner:innen-Interviews zeigt ein überwiegend positives Bild. Die Bewohnerinnen und Bewohner füh-

len sich bei VIVIVA Baar wohl, leben gerne da und fühlen sich gut betreut. Besonders gelobt wird das Essen. Sowohl Abwechslung als auch Auswahl und Qualität stimmen. In der Aktivierung und Alltagsgestaltung ist vor allem das Turnen bzw. gemeinsame Bewegungen ein geschätztes Element. Durch die Pensionierungen unserer beiden bisherigen Gymnastikleiterinnen ist in den letzten Monaten eine Lücke entstanden, die wir seit Januar wieder füllen konnten. (s. auch Seite 4)

Verbesserungspotential zeigte die Umfrage beim Thema Personalwechsel bzw. Konstanz in der Pflege. Dies widerspiegelt den Verlauf der vergangenen 1.5 Jahre, welchem wir seit einigen Monaten bereits erfolgreich entgegensteuern. Konstanz und hohe Qualität in der Pflege sind derzeit unsere obersten Ziele. Weiteres Potential liegt im Informationsfluss, damit die Bewohner:innen stets wissen, was in ihrem «Dihei» vor sich geht und sich angemessen einbringen können. Auch hier sind wir um weitere Verbesserung bemüht.

Wir freuen uns, dass die Rückmeldungen überwiegend positiv waren. Dies bestätigt uns in unseren Bemühungen, unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein echtes «Dihei» zu bieten.

---

### **Kleine und grössere Veränderungen durch Umbau- und Unterhaltmassnahmen**

Im Bahnmatt gibt es ein neues Zimmer. Die Podologie ist aus einem ehemaligen Pflegebad aus- und in

ein ehemaliges Büro umgezogen. So kann das Bad nun nach den nötigen Renovationsarbeiten als zusätzliches Bewohnerzimmer genutzt werden.

In beiden Häusern wurden und werden die Beleuchtungen erneuert. Bereits vor der drohenden Energiekrise begonnen, gehen wir mit energieeffizienter LED-Beleuchtung genau in die richtige, nachhaltige Richtung. Zusätzlicher angenehmer Nebeneffekt: Die Leuchten sind jetzt wesentlich heller.

Beim Thema Strom bzw. Energie und deren Knappheit konnte uns die Gemeinde Baar bestätigen, dass wir als systemrelevante Einrichtung eingestuft sind. Dies bedeutet eine bevorzugte Versorgung bzw. Unterstützung im Ernstfall. Damit sowie mit ausreichend Heizöl und der Erfahrung aus bereits bewältigten längeren Stromunterbrüchen bewerten wir die Situation derzeit positiv.

Neu sind auch die Glocken an den Eingängen zu beiden Häusern. An den Haupteingängen sind jeweils Kameras integriert, damit das Personal während der Nacht aus sicherer Distanz mittels einer App auf dem Smartphone sehen kann, wer geläutet hat. Dies erhöht die Sicherheit für das Pflegepersonal im Nachtdienst.

Ein weiterer grösserer Umbau soll am Martinspark in den nächsten Wochen beginnen: Die Gartenterrasse des Restaurant im Park wird so überdacht, dass sie für diverse Veranstaltungen mit durchgehendem Sonnenschutz und auch bei Regen genutzt werden kann. Nach Ostern soll diese Neuerung, welche seit Anfang 2020 in Planung ist, umgesetzt sein.

### **Der Küchenchef stellt sich vor**

Ich heisse Philipp Schnurr und komme ursprünglich aus Reutlingen im Schwabenland in Süddeutschland. Seit nun 15 Jahren lebe ich mit meiner Frau und meinen zwei Kindern – 13 und 9 Jahre alt – in Malers im Kanton Luzern

In der Gastronomie arbeite seit meiner Jugend. Angefangen habe ich mit einer Lehre als Hotelfachmann, wo ich in verschiedenen Positionen in Hotels in Deutschland und hauptsächlich den USA gearbeitet habe. Schliesslich hat es mich zurück nach Europa und in die Küche an den Herd verschlagen. In München im Bayrischen Hof habe ich dann die Ausbildung zum Koch absolviert. Anschliessend standen mehrere Stationen in Paris auf dem Programm, um die klassische französische Küche kennenzulernen. Über einen Abstecher zurück in Restaurants in Deutschland bin ich nun seit 15 Jahren in der Schweiz als Küchenchef tätig. Hervorzuheben sind Stellen im Gourmetrestaurant im KKL Luzern und der Messe Luzern sowie Stationen in der System- und Gemeinschaftsgastronomie in Zürich.

Meine Familie und ich haben die Schweiz als unsere Heimat ausgesucht, weil wir alle gerne in den Bergen unterwegs sind – im Sommer wie im Winter – zu Fuss, auf dem Mountainbike, am Fels mit Seil oder auf Schnee mit Ski und Snowboard.

Meine Lieblingsküche ist die klassische französische Küche sowie die Schwäbische Küche, die mich seit meiner Kindheit geprägt hat – Maultaschen, Linsen mit Spätzle und Zwiebelkuchen zum Beispiel stehen immer auf dem Programm beim Besuch der Eltern oder Grosseltern. Ansonsten liebe ich gutes Essen generell – egal ob Indisch, Asiatisch, vom Grill und Smoker oder auch die europäische sowie Nordafrikanische und Mittelmeerküche. Zudem liebe ich Schokolade in allen Formen – es gibt kein Tag in meinem Leben ohne Schoggi – sowie guten Käse und ungezwungene Abende mit Freunden und Familie, wo natürlich gutes Essen auch nie fehlen darf.

Ich freue mich sehr seit dem letzten September ein Teil der «VIVIVA Baar Familie» zu sein und auf viele schöne Jahre hier im schönen Baar.

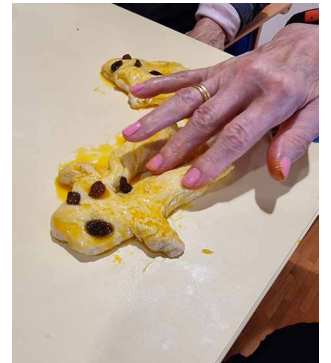
Feines bringt der Samichlaus



Beste Laune am Personalanlass in der Ziegelhütte



Fröhlicher Silvester-Apéro



Jeder Grittibänz ein liebevolles Unikat



Perfektes Ausflugswetter auf dem Raten



Unglaubliche 5'000 Guetzli wurden für die Weihnachtszeit gebacken



Festliche Stimmung an den grossen Weihnachtsfeiern



Toll - das Trio Lucas Marsand am Personalabend

## Hoher Geburtstag im Bahnmatt

Der 103. Geburtstag, was für ein spezieller Tag! Am 25. Oktober 2022 feierte unsere Bewohnerin Elise Käppeli ihren hohen Geburtstag. Fröhlich und bei bester Laune konnte sie im Kafi Mättli bei einem feinen Apéro mit ihren Liebsten auf diesen speziellen Tag anstossen. Die Freude aller Anwesenden war gross, es wurde gratuliert und geprostet. Frau Käppeli ist noch immer bei guter Gesundheit und genoss die fröhliche Gästeschar.



Elise Käppeli

Wir gratulieren Frau Käppeli herzlich zu diesem sehr hohen Geburtstag und wünschen ihr weiterhin gute Gesundheit und viel Freude.

## «Kreuzworträtsel, löse ich schon beim Frühstück»- ein Bewohnerinnenporträt

Maria Arnold lebt seit März 2015 im Bahnmatt. Der 82-Jährigen gefällt es dort sehr gut. Bei unserem Gespräch im Dezember '22 erzählt sie von ihrer grossen Leidenschaft: Zum Kreuzworträtsel ist sie schon als 20-Jährige gekommen.

Während ihrer Tätigkeit im Büro hatte sie ab und zu Zeit für ein Kreuzworträtsel. Anfangs war es noch harzig, vieles konnte sie nicht ausfüllen. «Mit der Zeit wurde mein Ehrgeiz immer grösser. Heute löse ich 3 bis 4 Rätsel täglich, oft in kurzer Zeit. Das ers-

te meistens bereits beim Frühstück und oft auch noch abends, wenn ich TV schaue, so nebenbei», lacht sie.

Wie Maria Arnold erzählt, benötigt sie für ihr «Hirntraining», wie sie es nennt, immer wieder Nachschub. Sie deckt sich am Kiosk mit dicken Rätselheften und Zeitschriften ein. «Andere kaufen Zigaretten und Schoggi, ich gebe mein Sackgeld für Kreuzworträtsel aus. Das Rätsel in der «20 Minuten» und der Tageszeitung löse ich auch immer sofort. Die täglichen Kreuzworträtsel löse ich alle nur zum Plausch, an Wettbewerben nehme ich nie teil. Wenn ich etwas nicht weiss, lege ich es auf die Seite und versuche es später nochmals. Ein Lexikon benutze ich nie.» In der Bahnmatt teilen andere Bewohnende ihre Leidenschaft, notfalls frage sie bei diesen nach.



**Maria Arnold**

Nebenbei klopft die 82-Jährige gerne einen Jass oder macht Würfelspiele. «Mit Sudoku kann ich gar nichts anfangen, dies ist keine Alternative für mich.»

## Aktivierung und Alltagsgestaltung

Unser engagiertes und kreatives Aktivierungsteam bietet viele Aktivitäten, die Tagesstruktur schaffen, soziale Kontakte, Freude, Beweglichkeit und Lebensqualität fördern. Ziel ist es, gemeinsam mit den Bewohnenden einen abwechslungsreichen Alltag zu gestalten.

Zu den Highlights in den letzten Wochen des Jahres gehörte der ersehnte Besuch vom Samichlaus. Vorgängig wurden bereits fleissig auf allen Abteilungen Grittibänz gebacken und im Laufe des Dezember wurde guetzlet, was das Zeug hielt. Mitte Dezember fanden auch endlich wieder die grossen Weihnachtsfeiern für Bewohner:innen und ihre Angehörigen statt. In festlichem Rahmen mit feinem Menü und sagenhaften 5'000 Guetzli in 25 Sorten. Vielen Dank an das gesamte Team für zwei gelungene Abende!

Beim Silvesterapéro mit Bolognese und Prosecco, Wein und Saft zum Anstossen wurde zu Live-Musik geschunkelt, getanzt und gesungen.

Im Januar wurde das Bewegungsprogramm wieder aufgenommen. Die neue Instruktorin, Carla Desax, startet mit jeweils einer Stunde «Zäme Bewege» pro Haus. Sie ist Bewegungstherapeutin und Pflegefachfrau mit Erfahrung in der Altersarbeit. Eine Ausweitung des Programms ist vorgesehen.

Das vielfältige Monatsprogramm der Aktivierung wird jeweils in den Häusern ausgehängt.

## Endlich wurde wieder am Personalanlass gefeiert

Drei Jahre war der letzte Personalanlass her, zwei Mal musste coronabedingt pausiert werden. Umso grösser war die Freude, dass nun wieder gefeiert werden durfte. In der festlich geschmückten Ziegelhütte kamen 110 Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter, Freiwillige und Pensionäre zu einem schönen Abend zusammen. In gediegener, festlicher Atmosphäre wurden sie mit sehr feinem Essen vom Glühwein-Apéro bis zum Dessert-Bufferet und mit toller musikalischer Unterhaltung durch das Trio Lucas Marsand verwöhnt. Die Stimmung war heiter und alle waren froh, sich in lockerer Stimmung abseits des Arbeitsalltags austauschen zu können.

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 (Februar bis April '23)

### 5 Dienstjahre

Susanne Signer, Bahnmatt 4./5. OG

### 15 Dienstjahre

Ursina Caplazi, VIVIVA Service/Martinspark 1. OG  
Leonarda Fenk, Leiterin Ökonomie

### 20 Dienstjahre

Ruzica Dugonjic-Mitrovic, Verpflegung

## (H)UUSBLICK

### 7. - 17. März 2023

Gesundheitstage für Mitarbeitende mit Ernährungsparcours, Entspannungs-Workshops und Resilienz-Vortrag

### 18. April 2023

14 Uhr, öffentliche Besichtigung VIVIVA Baar

Änderungen bleiben weiterhin vorbehalten.