

süssbach Magazin

Süssbach-Kaffee

Aus dem Rezeptbuch
von Frau Umiker

The best of photos
Personalanlass, 25. August

Unsere wertvollen IDEM
«Markus meets Markus»





Hanspeter Müller
Direktor Süssbach
Pflegezentrum AG und
Geschäftsführer der
Stiftung Gesundheit
Region Brugg

Liebe Mitarbeitende

Das Glas ist halb voll

Man hat, wie für alles, verschiedene Betrachtungsweisen. Für den Optimisten ist das Glas halb voll, für den Pessimisten halb leer und für den Realisten halb mit Wasser und halb mit Luft gefüllt. Bei jeder Betrachtungsweise hat es gleich viel Wasser im Glas, aber mit einer unterschiedlichen Aussage.

Ich wünsche mir für die Kommunikation untereinander viel mehr die optimistische Variante. Werte wie Respekt, Professionalität und Lebendigkeit sind uns im *süssbach* wichtig. Sie sind viel einfacher und nachhaltiger zu transportieren mit einem Quäntchen Optimismus.

Wir sind insgesamt auf einem guten Weg und stellen uns den immer neuen Herausforderungen, die es in irgendeiner Form immer geben wird. Heute Personalknappheit, morgen steigende Energiekosten und übermorgen steigende Lebensmittelpreise.

Wir werden alles meistern – zusammen und mit Optimismus!

Vor mir steht ein halb volles Glas – und bei euch?

Hanspeter Müller, Direktor

Impressum

Herausgeber: Süssbach Pflegezentrum AG
Redaktionsteam: Richard Müller, Christiane Reiter, Mirjam Sejdini, Nathalie Detsch
Gestaltung: scanu communications
Auflage: 1000 Stück

Informationen

aus den Bereichen

Marketing

Neue Dynamik und mehr Wärme – das neue erweiterte Farbkonzept

Das Süssbach-Farbkonzept setzt sich aus Primär-, Sekundär- und einer breiten Palette an Schmuckfarben zusammen. Die Primärfarben Blau, Grün und Schwarz wurden direkt dem «alten» Süssbach-Pflegezentrum-Logo entnommen. Orange und Anthrazit ergänzen die Primärfarben und steigern deren Frische und dynamische Wirkung. Die sanften, naturnahen Töne der Schmuckfarben symbolisieren menschliche Wärme und respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das angepasste Corporate Design Manual steht allen im ELO zur Verfügung.

Carausflüge



Aktivierung

Jodlerclub, Örgeler oder ein klassisches Konzert, vielleicht den Boogie-Mann? Für unsere Kundinnen und Kunden organisiert das Aktivierungsteam ein kulturell vielfältiges, wöchentlich stattfindendes Angebot. 90 bis 120 Personen dürfen wir jeweils begrüßen und an den Nachmittagen im Sommer mit feinen Glacen oder Frappés überraschen. 105 Kundinnen und Kunden konnten dieses Jahr auf den Carfahrten die Landschaft in unserem schönen Kanton geniessen.

Pflege und Betreuung

Angehörigenarbeit im *süssbach*

Am 23. Juni hat im *süssbach* der Interessentenabend für Angehörigenarbeit stattgefunden. Initiiert und organisiert hat den Anlass unsere Leitung Pflege und Betreuung, Maja Coleva, zusammen mit Christine Roth, Fachperson für Angehörigenarbeit vom internen Case Management. Ziel der beginnenden Angehörigenarbeit ist, zusammen mit einer Kerngruppe von Angehörigen in Verbesserungsprozessen am *süssbach* zu arbeiten und auf längere Sicht unsere Qualität zu steigern. Maja Coleva erklärte zu Beginn der Veranstaltung das Konzept der Angehörigenarbeit: Angehörige seien gleichwertige Partner (wie Puzzleteile) und haben Mitsprachemöglichkeit. Der Dialog sei ganz wichtig und man müsse unbedingt aussprechen, was bewegt. Am Abend selber wurden alle Anwesenden Teil von bewegenden persönlichen Erlebnissen und Geschichten. Es wurden tiefe Emotionen durch anspruchsvolle Erfahrungen mit einem Elternteil oder dem Ehepartner offengelegt und alle im Raum waren sichtlich berührt. Man möchte nun diese starke Kraft bündeln und gemeinsam in der Kerngruppe weiterarbeiten: Es haben sich 10 Angehörige dafür bereit erklärt.



Hotellerie

«Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche und durch den Magen.»

Jährlich nehmen unsere fünf Verpflegungsassistentinnen (VPA) **Alessandra Gulino, Nora Bischof, Nadine Rymann, Andrea Gumprecht** und **Nicole Flükiger** total rund 151'515 Essensbestellungen auf. Dabei ist es ihnen wichtig, vor allem die individuellen Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zu kennen und zu berücksichtigen. Die VPA bilden somit nebst den pflegerischen Leistungen durch das Pflegepersonal eine wichtige Schnittstelle im Austausch zwischen Kundinnen/Kunden und der Süssbach-Küche. Sie tragen eine grosse Verantwortung im Dienste der Kulinarik.

ICT – was machen wir eigentlich?



Die ICT besteht aus Diego und Frank. Wir kümmern uns um alle Support-Anfragen rund um Hardware und Software im *süssbach*. Daneben stellen wir den Betrieb und Unterhalt der gesamten ICT-Infrastruktur sicher. Hierbei werden wir von der Technik tatkräftig unterstützt. Zu den täglichen Aufgaben gehören diverse Projektarbeiten, die mit unterschiedlichen Partnern und Beteiligten realisiert werden. All diese Aufgaben werden anschliessend im Wissensmanagement dokumentiert. Frank sagt: «Unsere Türe ist für jedes Anliegen offen!»



Süssbach-Kaffee



Zu einem Süssbach-Kaffee trafen sich Molly Gungunyani aus der Wäscherei, Christine Roth aus dem Case Management und Raphael Stolz aus der Pflege mit Hanspeter Müller, unserem Direktor.

Man unterhielt sich über Sport, das Verhältnis der Anzahl männlicher zu weiblichen Mitarbeitenden auf den Abteilungen und natürlich waren auch Dinge, welche die tägliche Arbeit optimieren könnten, ein Gesprächsthema.

Alle waren sich einig, dass die Vielfalt unterschiedlicher Menschen, Nationen und Kulturen und die damit ver-

bundenen vielseitigen Ansichten eine besondere Stärke des *süssbach* darstellen. Mit dieser positiven Dynamik dürfen wir leben und davon profitieren. **Es ist jedoch wichtig, dass wir miteinander reden, um Differenzen auszugleichen und uns gegenseitig zu unterstützen.** Dies über die Bereiche und Funktionen hinweg. Damit sich jeder sagen kann: «Ich kann mich einbringen.» Es besteht von allen Beteiligten in der Gesprächsrunde der Wunsch, im *süssbach* noch mehr als Team zusammenzuwachsen. Dann ist es möglich, miteinander Veränderungen anzunehmen und gemeinsame Ziele zu erreichen.

Generell spüren alle am Tisch: «Der *süssbach* hat Fahrt aufgenommen.» Wir haben in den letzten Monaten spürbare Schritte in eine gute Zukunft gemacht. Darüber freuen sich alle und wir hoffen, dass diese Dynamik ansteckt.

Der *süssbach* muss weiter daran arbeiten, vieles zu festigen. Dazu sind die Geschäftsleitung und die Kadermitarbeitenden aufgefordert, damit uns diese Welle in Richtung unserer Vision trägt. Wichtig ist, dass wir uns am Positiven orientieren, Gutes und Verbindendes tun und uns ständig optimieren.



Molly Gungunyani



Hanspeter Müller



Raphael Stolz

Christine Roth



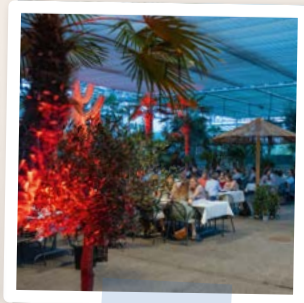
The best of photos

vom Personalanlass im «Zulauf»

Am 25. August, abends, fand im Baumschul-Café des Gartencenters Zulauf in Schinznach-Dorf, umgeben von tropischen Pflanzen, der Personalanlass 2022 statt. Hier sind die «best of photos» des stimmungsvollen Anlasses ... **Schön war's!**



emma



Aus dem Rezeptbuch

von Frau Umiker, Kundin D1



Probier es aus!



Frau Margrit Umiker kann auf 15 Jahre erfolgreiche Arbeit in der Geburtsabteilung des ehemaligen Bezirksspitals Brugg zurückblicken. Als Assistentin war es ihre Aufgabe, die neugeborenen Babys zu wiegen, zu waschen und zu messen. Oft trifft Frau Umiker heute noch bekannte Gesichter, welche sie aus dieser schönen Zeit kennt. Vielleicht gibt es ja sogar bei uns im süssbach den einen oder anderen Mitarbeitenden, welcher zu jener Zeit im ehemaligen Bezirksspital zur Welt gekommen ist. Wer weiss ...?

Einen Teil ihres Lebens hat Frau Umiker mit ihrem Mann im Tessin verbracht,

wo sie gerne und oft Besuch von Familie/Bekanntem empfangen hat. Zu diesen Anlässen hat Frau Umiker ihre Gäste gerne bekocht und ihre Gerichte waren sehr beliebt. Unter anderem kochte sie die «Kalbsschnitzel Bismarck».

Im Alter von 40 Jahren hat Frau Umiker erfolgreich das Autobillet erworben, um die Mobilität von ihr und ihrem Mann zu gewährleisten. Dabei hat sie des Öfteren die Strecke mit dem Auto vom Tessin in den Aargau zurückgelegt, um ihre Enkel zu hüten. Insgesamt blickt Frau Umiker auf 40 Jahre Automobilität zurück.

Seit dem 8. Juli 2022 wohnt Frau Umiker bei uns im süssbach auf der Station D1. Obwohl ihr der Schritt nicht so leichtgefallen ist, hat sie sich doch gut eingelebt.

Das Interview mit Frau Umiker war sehr angenehm und ich habe ihren Erzählungen sehr gespannt zugehört. CR



Kalbssplätzli Bismarck

- Kalbssplätzli (nicht zu dünn und nicht zu dick) würzen mit Paprika, feinem Pfeffer und Salz. Danach mit Senf einreiben und in Mehl wenden
- Kalbssplätzli in einer gut gebutterten Auflaufform ziegelartig schichten
- mit viel Halbrahm und geriebenem Emmentaler Käse decken
- in gut vorgeheiztem Backofen bei 180–200 °C ca. 20–30 Minuten backen
- Dazu können Sie Reis oder Polenta servieren
- Es werden 2 Plätzli pro Person gerechnet



Unsere wertvollen IDEM

«Markus meets Markus»



Markus H.

In der Freiwilligenarbeit im süssbach ist Markus W. seit letztem Oktober stark engagiert. Nach 22 beruflichen Jahren im Verkauf von Medizingeräten mit Schwerpunkt Anästhesie-, Intensiv- und Notfallbeatmungsge-

räte etc. beschloss er, in Frühpension zu gehen.

Für Markus W. war aber schnell klar, dass er weiterhin «arbeitstätig» bleiben wollte, und zwar im sozialen Be-

reich, wo er mit und für andere Menschen etwas bewirken kann.

Nach vielen Vergleichen diverser Pflegezentren überzeugte ihn die besondere Bedeutung der IDEM (Im Dienste eines Mitmenschen) im süssbach sehr und er entschloss sich, Teil unseres IDEM-Teams zu werden.

Sein «Gspänli», so nennt Markus W. unseren Kunden Markus H., besucht er jeden Donnerstagnachmittag bis um 17 Uhr und sie spielen intensiv Jass und geniessen zusammen den Zvieri.

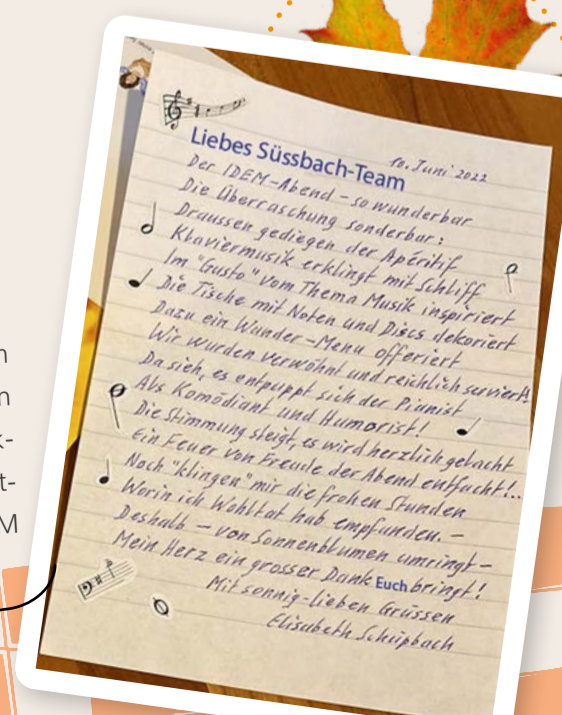
Ganz besonders ist, dass es bereits beim allerersten Treffen zwischen ihm und unserem Kunden harmoniert hat. Umso mehr freute man sich auch, als man merkte, dass man den gleichen Vornamen trägt, nämlich Markus, «Markus meets Markus».

Wenn Markus W. den süssbach am Ende des Tages verlässt, herrscht in ihm eine grosse Dankbarkeit; Dankbarkeit für Gesundheit und Selbstständigkeit. Er sagt, dass er als IDEM

Einblicke und Vergleiche verschiedener Lebensweisen und Einstellungen erhält und ebenso Geschichten von Kundinnen und Kunden kennenlernt. Er empfindet das als sehr wertvoll und inspirierend. «Wenn man sich bewusst ein paar Stunden Zeit für eine Person nimmt, kommt viel retour.»

Grosse Freude und Zufriedenheit herrscht auf beiden Seiten!

Der «Aufwand» für ihn sei minim, aber die Wirkung ist um vieles grösser. Das gibt ihm viel Energie und Lebensfreude. «Eine gute Gesundheit und Freude im Leben sind doch die wichtigsten Dinge!»



IDEM-Dankesbrief

Dienstjubiläen

5 Jahre

Lisha Sebanayagam, Assistentin Gesundheit und Soziales, C0, 01.12.22

Vivien Schaffner, Fachfrau Gesundheit EFZ, C0, 15.12.22

Lucas Bianchi, Fachmann Betriebsunterhalt, 01.01.23

Venera Bytyqi, Pflegehelferin SRK, B2, 01.01.23

Michèle Hofer, Assistentin Gesundheit und Soziales, C3, 01.01.23

Rosa Eichenberger, Assistentin Gesundheit und Soziales, C0, 03.01.23

Margueritte Heinze, Mitarbeiterin Wäscherei, 31.01.23

Monika Bzdzich, Mitarbeiterin Reinigung, 01.03.23

Jocelyne Krischker, Mitarbeiterin Empfang, 01.04.23

10 Jahre

Semere Solomun, Mitarbeiter Küche, 16.12.22

Thomas Staubmann, Fachmann Betriebsunterhalt, 01.02.23

Rodica Brunokowski, Pflegehelferin SRK, Fusspflege, D3, 01.03.23

Sabrina Wildt, Fachfrau Langzeitpflege und Betreuung, D1, 01.03.23

15 Jahre

Jacqueline Wild, Fachverantwortung HR, 14.01.23

Sonja Senn, Mitarbeiterin Wäscherei, 18.03.23

Doris Wagner, Fachfrau Gesundheit EFZ, D3, 09.04.23

20 Jahre

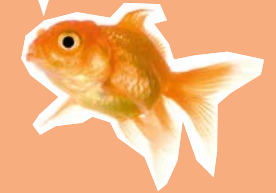
Sivakumar Ponnudurai, Mitarbeiter Küche, 01.03.23

Kalaichelvi Velmaran, Mitarbeiterin Reinigung, 12.04.23

25 Jahre

Manuela Merz, Pflegeassistentin, D4, 02.03.23

Herzlichen Glückwunsch!



Pensionierungen

Sonja Senn, Mitarbeiterin Wäscherei, 30.04.23

Abschlüsse

Britta Zwahlen, Dipl. Aktivierungsfachfrau HF

Noé Obrist, Koch EFZ



Agenda

- **14.11.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal, 14.30–15.30 Uhr
- **17.11.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal, 14.30–15.30 Uhr
(2. Durchführung), 14.30–15.30 Uhr
- **06.12.22: Chlausenbrunch**
im Süssbach Restaurant, 9–11 Uhr

Die aktuellsten Anpassungen der Agenda befinden sich auf der Süssbach-Website.

süssbach
FÜR MENSCHEN MIT GESCHICHTE

Süssbach
Fröhlichstrasse 9
5200 Brugg

Tel. 056 462 61 11
info@suessbach.ch
www.suessbach.ch

Unsere Website!

