

Pflegehotel St. Johann – gemeinsam unterwegs ...

Jahresbericht 2016



Editorial

Geschätzte Leserinnen, geschätzte Leser

«Gemeinsam unterwegs» – zu diesem Jahresmotto hatte sich das Pflegehotel entschieden. Der Wunsch nach einer Optimierung in der Zusammenarbeit aller im Pflegehotel existierenden Bereiche war Ausgangslage dieses Themas. Wie sollten wir das nun anpacken?

In einer Kickoff-Veranstaltung, unterstützt von der Firma TriSolutions AG, wurde das ganze Personal an diesen Denkspruch herangeführt. Mit grossem Engagement erarbeiteten Mitarbeitende an diesem Tag kleine Projekte, welche bereichsübergreifende Themen beinhalteten. Als Metapher symbolisierten wir die Projekterreichung als den Prozess einer Raupe, die zum Schmetterling wird. Ein Bauwagen wurde speziell zu einem Kreativraum umfunktioniert und diente als spezieller Ort für das «Ausbrüten» der Projekte. Im Folgejahr sollen die besten Ideen und deren Ausarbeitung an einer Vernissage gewürdigt werden.

Einen wichtigen Beitrag zu «Gemeinsam unterwegs» bildete der halbe Rotationstag. Alle Mitarbeitenden hatten dabei die Gelegenheit, für einen halben Tag in einem anderen Bereich zu arbeiten. Diese Erfahrung bildet den Hauptteil des Jahresberichts. Mit Bildern und Berichten erfahren Sie mehr über die Eindrücke, welche die Mitarbeitenden dabei erlebt haben. Die Interviews wurden von Adrian Spring geführt und bearbeitet. Künftig werden alle neu angestellten Mitarbeitenden die Möglichkeit haben, während der Einarbeitungszeit für einen Tag in einem anderen Bereich tätig zu sein.

Die Firma TriSolutions AG beschreibt in einem kurzen Artikel den Prozess, den das Pflegehotel mit «Gemeinsam unterwegs» gegangen ist. Einen Beitrag zum Thema Führung finden Sie am Schluss des Berichtes. Darin beschreiben zwei Mitarbeitende des mittleren Kaders, wie Führung anhand vom Klettern am Fels erlebbar gemacht wird und welches Führungsverständnis dabei eine zentrale Rolle spielt.

Ein Dank an alle Mitarbeitenden für ihr Engagement und den Mut, Neues zu wagen.

Abschliessend möchte ich den freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich danken für ihre vielen Einsätze zugunsten unserer Seniorinnen und Senioren.

Viele Seniorinnen und Senioren besuchen die regelmässig organisierten sonntäglichen Gottesdienste der Baptistengemeinde, um für einen kurzen Augenblick den teilweise schwierigen Alltag zu vergessen.

Der Stiftungsrat hat uns auch im Betriebsjahr 2016 stark unterstützt. Die Diskussionen mit dem Vorstand sind immer bereichernd und zeugen von gegenseitigem Vertrauen. Ich möchte mich für die tolle und fruchtbare Zusammenarbeit herzlich bedanken.



Urs Mayer, Leiter Pflegehotel

Erlebnisberichte zum Rotationstag

Balz Aliesch

«**Ich kenne die Seniorinnen und Senioren grösstenteils vom Computer.**» Balz Aliesch arbeitet seit bald fünf Jahren im Pflegehotel St. Johann als Assistent im Bereich Qualität und Sicherheit. In seiner Tätigkeit deckt Herr Aliesch das gesamte Spektrum der Arbeitsbereiche ab: Von der Pflege bis hin zur Hotellerie. Er generiert nach Anweisungen bereichsleitender Personen des Pflegehotels Dokumente, die den Arbeitsablauf vereinfachen oder der Dokumentation respektive Kontrolle dienlich sind. Diese Dokumente pflegt er in ein Managementsystem ein, das hausintern über jeden Computer wie eine Website besucht werden kann. So haben Mitarbeitende immer Zugriff auf die aktuellsten Arbeitsvorgaben. Herr Aliesch muss immer darauf bedacht sein, seine Dokumente so zu kreieren, dass diese funktional, aber auch praktikabel sind. Durch die tägliche Arbeit an diesen Dokumenten kennt Herr Aliesch alle Seniorinnen und Senioren mit Namen und kann sie auch den Zimmern zuordnen – hat aber selten Gesichter dazu.

«**Ich habe die Geschichten hinter den Namen kennengelernt.**» Herr Aliesch begab sich an seinem Rotationstag in die Pflege. Der dritte Stock wurde für einen halben Tag seine Heimat. Herr Aliesch ging mit einer Seniorin spazieren, genoss das «Schlaraffenland» – das monatliche «Zvieri» mit süssen Köstlichkeiten aus der Küche – mit den Seniorinnen und Senioren und half bei der Essenseingabe. So hatte er die Gelegenheit, die Seniorinnen und Senioren kennenzulernen, mit ihnen zu plaudern und die Geschichten hinter den Namen und Zimmernummern zu erfahren. Neben dem Kennenlernen der Seniorinnen und Senioren bot sich Herrn Aliesch durch den Rotationstag auch die Möglichkeit, mit den Mitarbeitenden der Pflege Bekanntschaft zu machen.

«**Die Arbeit ist für Menschen.**» Im Unterschied zu seiner Tätigkeit haben die Mitarbeitenden in der Pflege intensiven Kontakt mit den Seniorinnen und Senioren. Darüber hinaus haben sie weniger Möglichkeiten, eine Auszeit zu nehmen oder die Arbeit zurückzulegen. Die Arbeit ist unmittelbar gefragt und muss auch genau zu diesem Zeitpunkt erledigt werden. Der intensive Kontakt zwischen Pflege und Seniorinnen und Senioren zeigt sich vor allem in den Umgangsformen, wie Herr Aliesch feststellt: Man spricht sich oft in der Du-Form an. Dies hatte er bis zu diesem Zeitpunkt so nie wirklich wahrgenommen.

Bezüglich seiner Arbeit merkt Herr Aliesch an, dass es wunderschön war, die reine Zweckdienlichkeit kurz zu vergessen und festzustellen, dass seine Arbeit, obwohl sie grösstenteils hinter dem Computer stattfindet, einen übergeordneten Sinn hat: die Verbesserung respektive die Unterstützung der Arbeitsabläufe in der Pflege. Somit dient seine Arbeit indirekt der Steigerung des Wohlergehens der Seniorinnen und Senioren.

«**Ich werde in Zukunft öfters mein Büro verlassen.**» Neben diesem übergeordneten Sinn unterstreicht Herr Aliesch einen wichtigen Punkt: Wenn er ein Dokument erstellt, so tut er dies mit bestem Wissen und Gewissen. Bis anhin konnte er sich den weiteren Verlauf seiner Arbeit nie vollumfänglich vor Augen führen. Mit dem Rotationstag hat er festgestellt, dass einerseits gewisse Dokumente, die er selbst erarbeitet hat, in ihrer Handhabung gar nicht so umgesetzt werden können, wie er sich das vorgestellt hat. Andererseits existieren teilweise auch Dokumente, die nie durch ihn bearbeitet wurden und somit nicht im Datenmanagementsystem des Pflegehotels erfasst sind. Dies lässt ihn zum Schluss kommen, dass er im Alltag seine Arbeit öfter vor Ort in Augenschein nehmen sollte, da allfällige



Probleme, Fragen und Anregungen direkt gelöst respektive aufgenommen werden können.

Den nächsten Rotationstag würde Herr Aliesch in der Küche verbringen, da ihn diese Arbeit fasziniert.

Diana Keller

«Ich verbringe schöne Stunden mit den Seniorinnen und Senioren.»

Die Aktivierung ist Diana Kellers Tätigkeitsbereich seit vier Jahren. Ihren Arbeitsalltag verbringt Diana Keller mit den Seniorinnen und Senioren. Diesen steht ein breites Angebot zur Verfügung, welches sie entsprechend ihren Fähigkeiten und Interessen nutzen können. Dabei ist Diana Keller nicht auf einen Raum beschränkt, je nach Bedürfnis der Seniorinnen und Senioren und Belegung der angebotenen Aktivierungsstunden führt sie die Kurse in der Aktivierung, auf den verschiedenen Stockwerken oder im Mehrzweckraum durch. Logische Konsequenz ist, dass Frau Keller durch ihre Tätigkeit alle Seniorinnen und Senioren kennt und weiss, in welchen Zimmern sie zu Hause sind.

«Ich wollte schauen, was die in der Küche machen.» Eine kleine Anekdote war der Anlass für die Wahl ihrer Rotationstätigkeit, wie Frau Keller mit einem Schmunzeln erzählt: Als sie eines Tages in der Küche nachgefragt hat, wie denn der Kartoffelstock zubereitet werde – frisch oder aus der Packung –, erhielt sie eine Standpauke der verantwortlichen Person in der Küche. Deswegen war der Entscheid, einen Rotationstag in der Küche zu verbringen, sehr schnell getroffen. So hatte sie die Möglichkeit zu schauen, «was die da so alles machen». Die Mitarbeitenden in der Küche sind für Diana Keller seit jeher zwar bekannte Gesichter, dennoch war der halbe Tag auch eine gute Gelegenheit, die Mitarbeitenden der Küche noch besser kennenzulernen.

«Ich habe mir die Küche immer ganz anders vorgestellt.» In ihrer Vorstellung war die Küche ein hektischer Ort, welcher sich durch einen rauen Umgangston und eine unangenehme Geräuschkulisse auszeichnet. Diese Vorstellung konnte Frau Keller revidieren: Gleich zu Beginn ihres Rotationstages erklärte der Küchenchef Frau Keller



die grundlegenden Abläufe und wies ihr die ersten Aufgaben zu: schneiden, schälen und kochen. Die Stimmung in der Küche empfand Frau Keller als sehr angenehm. Der Umgangston war freundlich bestimmt und die Hektik hielt sich, bis auf die Spitzenzeiten um zwölf Uhr, einigermaßen in Grenzen.

Der Küchenjob ist für Frau Keller aber keine Alternative zu ihrer jetzigen Tätigkeit: «Der Kontakt zu den Seniorinnen und Senioren würde mir fehlen, die Angst um meine Finger beim Schneiden wäre zu gross und es hat nur Jungs in der Küche.» Zudem ist die Lärmbelästigung während der Arbeit durch das Klimpern der abzuwaschenden Teller sehr hoch.

«Der Rotationstag ist eine super Möglichkeit, das Verständnis zu fördern.» Der Rotationstag war super. Frau Keller ist so überzeugt von dieser Art, andere Tätigkeitsbereiche und Mitarbeitende wie auch Seniorinnen und Senioren kennenzulernen, dass es aus ihrer Sicht eine Möglichkeit geben müsste, alle Tätigkeitsbereiche eines Betriebes kennenzulernen. Denn die positiven Erfahrungen eines Rotationstages sind eine sehr gute Möglichkeit, das gegenseitige Verständnis zu fördern. Aus diesem Grund würde sie das Angebot des Rotationstages unbedingt weiterführen, sodass möglichst viele Mitarbeitende diesen Tag in unterschiedlichsten Tätigkeitsbereichen wahrnehmen können.

Einen weiteren Tag würde Frau Keller in der Wäscherei verbringen, weil ihr diese Arbeiten am unbekanntesten erscheinen.

Wichtig zum Schluss: «Der Kartoffelstock wird logischerweise frisch zubereitet und ist sehr zu empfehlen.»

Ferzan Cifci

«Ich bin froh, die Kochlehre hier absolvieren zu können.» Ferzan Cifci ist in seinem zweiten Lehrjahr als Koch im Pflegehotel St. Johann. Zuvor hat er die einjährige Vorlehre ebenfalls im Pflegehotel St. Johann erfolgreich absolviert. Herr Cifci ist unter anderem für die Zubereitung des Essens für die Seniorinnen und Senioren, aber auch für die Gäste in der Cafeteria zuständig. Die Arbeit in der Küche beinhaltet das Vorbereiten und Vorproduzieren der Speisen für den gleichen Tag respektive zur Einlagerung für einen späteren Zeitpunkt. Das Anrichten und natürlich auch das Reinigen der gesamten Küche inklusive der Geräte sind ebenfalls Teil seiner täglichen Arbeit.

«Wir haben in der Küche wenig Kontakt mit den Senioren und Seniorinnen.» Den Rotationstag verbrachte Herr Cifci im technischen Dienst. Das Reinigen der Böden mit der Reinigungsmaschine und das Auswechseln von defekten Leuchtmitteln im Lift waren für ihn die Höhepunkte dieses halben Tages. Auf die Frage, inwiefern er neue Personen kennengelernt habe, entgegnete Herr Cifci, dass er sowohl in der Küche als auch im technischen Dienst nicht viele Möglichkeiten habe, neue Personen kennenzulernen. Von Zeit zu Zeit geben die Senioren und Seniorinnen ihre Bestellung des Essens direkt in der Küche auf, aber ein wirkliches Gespräch kann man dabei nicht führen. Und auch im technischen Dienst sei es eher schwer gewesen, in einen intensiven Kontakt mit den Seniorinnen und Senioren zu treten. Die Mitarbeitenden vom technischen Dienst hat Herr Cifci aber schon gekannt: In den Mittagspausen ist man hin und wieder schon miteinander ins Gespräch gekommen.

«Der Zeitdruck ist nicht zu vergleichen mit demjenigen in der Küche.» Herr Cifci hat festgestellt, dass im Unterschied zu seiner täglichen Arbeit in der Küche der Zeitdruck im technischen Dienst weni-



ger gross ist. In der Küche müssen alle Arbeiten bis circa elf Uhr morgens erledigt sein: Dann müssen die Speisen für die Stockwerke vorbereitet werden und anschliessend ist es Zeit für den Service im Speisesaal und in der Cafeteria. Die Küche kann es sich nicht erlauben, dass Essen beispielsweise erst um zwei Uhr nachmittags fertigzustellen. Der technische Dienst hat auch einen gewissen Zeitdruck. Man wird von unterschiedlichen Personen um Hilfe gebeten und muss die Anfragen in eine gewisse Reihenfolge bringen: Anliegen der Seniorinnen und Senioren sind zum Beispiel wichtiger als diejenigen der Küche. Das heisst, auch wenn der Zeitdruck nicht mit demjenigen in der Küche zu vergleichen ist, so müssen die Mitarbeitenden des technischen Dienstes doch täglich abwägen, welche Arbeit wichtiger ist und welche Arbeit vielleicht auch noch einen Tag länger warten kann.

«Der Rotationstag fördert das Verständnis.» Herr Cifci fand den Rotationstag aus zwei Gesichtspunkten sehr positiv: Einerseits erhielt er persönlich Einblick in ein Berufsfeld, welches ihn schon vorher interessiert hat. Die Arbeit im technischen Dienst stand auf seiner Liste der möglichen Wunschberufe ziemlich weit oben – neben demjenigen des Kochs natürlich. Deswegen war der Rotationstag für ihn eine willkommene Abwechslung. Andererseits gibt Herr Cifci einen wesentlichen Punkt zu bedenken: Ein solcher Rotationstag fördert das Verständnis untereinander. Der Einblick in eine andere Tätigkeit kann Vorurteile gegenüber der Arbeitseinstellung der anderen («Die machen immer Pause.») widerlegen und die Bewertung der eigenen Arbeit («Wir haben viel mehr zu tun als die.») relativieren. Als Nächstes würde ihn die Tätigkeit in der Pflege interessieren. Einen weiteren Rotationstag würde Herr Cifci deshalb dort verbringen.

Isabel Heiniger

«**Ich kenne eigentlich das ganze Haus.**» Isabel Heiniger gehört, wie sie selbst schmunzelnd sagt, zu den Antiquitäten im Pflegehotel St. Johann. Seit 26 Jahren arbeitet sie im Pflegehotel: zu Beginn über zehn Jahre als Nachtwache und mittlerweile als Springerin in der Pflege mit einem Pensum von 60 Prozent. Frau Heiniger springt also überall dort ein, wo Unterstützung nötig ist. Dadurch kennt sie alle Seniorinnen und Senioren sowie fast alle Mitarbeitenden: «Ich kenne eigentlich das ganze Haus.» Dies ist aber nicht nur ihrer Tätigkeit geschuldet. Sie ist der festen Überzeugung, dass es möglich ist, mit genügend eigenem Engagement alle Personen im näheren Arbeitsumfeld ohne Probleme kennenzulernen. Seit geraumer Zeit wird ihre Unterstützung überwiegend im zweiten Stock benötigt, weshalb Frau Heiniger einen Grossteil ihrer Arbeitszeit dort verbringt. Dieser Umstand stellt für sie einen kleinen Nachteil dar, da sie es als selbstverständlich erachtet, mit allen Personen – den Seniorinnen und Senioren wie auch den Mitarbeitenden – des ganzen Hauses persönlich in Kontakt zu sein.

«**Mich hat es gereizt, noch einmal die Gastronomie zu besuchen.**»

In früheren Jahren wandte sich Frau Heiniger kurz vom Pflegeberuf ab und arbeitete während eines gewissen Zeitraumes in der Gastronomie. Am Rotationstag trug sie diesem Umstand Rechnung und begab sich erneut in diese abenteuerliche Welt: Für einen halben Tag wechselte sie von der Pflege in den Speisesaal. Neben dem Service wurde Frau Heiniger natürlich auch bei der Vorbereitung des Speisesaals eingespannt. Blumengestecke mussten auf den Tischen verteilt, Wasserflaschen bereitgestellt und die Tische eingedeckt werden.



«**Es war eine Bereicherung, aber kein Neuland für mich.**» Da Frau Heiniger die Arbeit in der Gastronomie schon kennengelernt hatte, war die Tätigkeit nicht wirklich eine neue Erfahrung für sie. Auch die Seniorinnen und Senioren sowie die Mitarbeitenden waren ihr eigentlich schon alle bekannt. Dennoch hat Frau Heiniger durch diesen Rotationstag einerseits gemerkt, dass ein neuerlicher Wechsel in die Gastronomie eher nicht in Frage kommt, und andererseits wurde ihr wieder vor Augen geführt, was die anderen Mitarbeitenden zu tun haben. Frau Heiniger denkt, dass die Arbeit in der Pflege facettenreicher ist: Der Alltag auf der Pflege gestaltet sich komplett anders. Die Mitarbeitenden im Speisesaal kennen nach einer gewissen Zeit auch die verschiedenen «Mödeli» der Seniorinnen und Senioren, können aber den Hintergrund gar nicht erfassen. Im Speisesaal wird ein Moment der Seniorinnen und Senioren aufgenommen. Frau Heiniger ist deshalb sehr positiv überrascht, dass viele Mitarbeitende des Speisesaalteams in die entgegengesetzte Richtung rotiert haben: vom Speisesaal in die Pflege. Anscheinend ist es für alle wichtig, die Hintergründe der einzelnen Seniorinnen und Senioren zu erfahren.

«**Ich muss mich bewegen.**» Gäbe es einen weiteren Rotationstag, so würde Frau Heiniger alles ausprobieren. Sie hat keine Präferenzen, sondern ist prinzipiell an allem interessiert: am technischen Dienst, der Cafeteria oder an der Arbeit in der Küche. Einzig die Administration würde Frau Heiniger wahrscheinlich nicht besuchen. Die Arbeit sei sicherlich spannend und würde sie auch interessieren, aber ihr würde die Bewegung fehlen: «Ich bin nicht so der Büro Gummi.»

Karine Gasser

«**Die Seniorinnen und Senioren sind eine zweite Familie für mich.**» Seit über 15 Jahren ist Karine Gasser Serviceangestellte im Pflegehotel St. Johann. Die Cafeteria ist Frau Gassers Arbeitsort. Tagtäglich begrüsst sie die Seniorinnen und Senioren sowie die Mitarbeitenden in der Cafeteria. Durch die Arbeit in der Cafeteria hat Frau Gasser aber auch Kontakt zu den vielen Besuchenden. Die Gäste kennen und schätzen Frau Gasser und umgekehrt. Was heisst kennen und schätzen – Frau Gasser bezeichnet die Seniorinnen und Senioren als ihre zweite Familie. Diese Verbundenheit spürt man während des Interviews bei jedem Satz.

«**Ich habe mich auf diesen Tag gefreut.**» Den Rotationstag verbrachte Frau Gasser in der Aktivierung. Die Aktivierung besteht unter anderem aus einer Kochgruppe. Da das Kochen und Backen eines ihrer grössten Hobbys ist, fiel ihre Wahl bewusst auf die Kochgruppe. Frau Gasser hat ihren Rotationstag aber nicht unvorbereitet in Angriff genommen: Als Überraschung und in Absprache mit Frau Borer, Leitung Aktivierung, hat sie im Voraus alle Zutaten für ihre Spezialität, den «Flammenkuchen», eingekauft und diesen zum Apéro für die Seniorinnen und Senioren gebacken. Abgerundet wurde der Rotationstag durch das gemeinsame Zubereiten und Geniessen des Mittagessens. Somit war Frau Gasser nicht nur auf Besuch in der Aktivierung, sondern hat mit viel Herzblut aktiv an der Gestaltung und Umsetzung dieses halben Tages mitgewirkt.

«**Man hat mehr Zeit, auf die Seniorinnen und Senioren einzugehen.**» Neben kurzen Aufenthalten in der Wäscherei oder im Speisesaal war es für Frau Gasser in diesen 15 Jahren das erste Mal, dass sie aktiv in einem Tätigkeitsbereich des Pflegehotels St. Johann mithelfen durfte, der nicht direkt mit dem Service zu tun hat. Die Aktivie-



rung bot Frau Gasser die Gelegenheit, mit den Seniorinnen und Senioren in aller Ruhe Zeit zu verbringen, Gespräche zu führen und auf sie einzugehen. Im Gegensatz dazu ist die Arbeit in der Cafeteria schnelllebig: Meist bleibt wenig Zeit, mit den Seniorinnen und Senioren zu sprechen oder auf die Gäste einzugehen. Die Seniorinnen und Senioren bedankten sich bei Frau Gasser für ihr Engagement und ihre offene und gewinnende Art mit einem wunderschönen Kompliment: «Wenn Frau Borer in den Ferien ist, wäre es schön, wenn Frau Gasser die Kochgruppe leiten würde.»

«Dieser Rotationstag war mehr als nur positiv.» Frau Gasser würde diese Rotationstage allen ihren Kolleginnen weiterempfehlen. Sie stellt aber die Bedingung, dass man einen solchen Rotationstag mit viel Liebe und Herz angehen sollte, denn das schätzen die Seniorinnen und Senioren und geben das Engagement entsprechend zurück. Sofern sie nicht die gleiche Tätigkeit wählen dürfte, würde Frau Gasser einen weiteren Rotationstag in der Pflege verbringen, obwohl ihr bewusst ist, dass die Arbeit auf der Pflege ganz anders ist als in der Aktivierung. Die Aktivierung bleibt mit all ihren Facetten vom kreativen Arbeiten bis zum Gedächtnistraining aber ihre erste Wahl.

Rahel Kitaj

«**Ich bin gerne mit den Seniorinnen und Senioren zusammen.**» Rahel Kitaj ist seit fünf Jahren in der Pflege auf dem ersten Stock anzutreffen. Sie schätzt ihre Arbeit, da ihr vor allem der Umgang mit den Menschen am Herzen liegt. Als Gegensatz dazu entschied sie sich an ihrem Rotationstag für einen Arbeitsbereich, der durch sehr wenig Kontakt zu den Seniorinnen und Senioren geprägt ist: die Küche.

«**Es hat mich einfach interessiert, wie das funktioniert.**» Ihre Wahl, am Rotationstag die Küche des Pflegehotels zu besuchen, hat sie aus einem grundlegenden Interesse für diese Arbeit getroffen: Wie ist der Ablauf? Wie werden diese vielen Speisen und Spezialmenüs zubereitet und wie funktioniert das Zeitmanagement?

Für Frau Kitaj war es die erste Möglichkeit, in einen anderen Tätigkeitsbereich des Pflegehotels Einblick zu erhalten. Auf die Frage, was sie in der Küche helfen konnte, entgegnet sie mit einem Schmunzeln im Gesicht: «Riebli schelle». Natürlich konnte sie auch einigen Personen über die Schultern schauen und beim Schöpfen mithelfen, so dass sie am Ende ein positives Fazit dieses Rotationstages ziehen konnte.

«**Das, was ich wollte, habe ich noch nicht bekommen.**» Der eigentliche Grund für die Wahl der Küche am Rotationstag war aber ein ganz anderer: Sie wollte dem Küchenchef unbedingt sein Rezept für die Steinpilzsauce entlocken, wie sie lachend gesteht. Dies ist ihr aber bis zum heutigen Tag noch nicht gelungen. Sie hat also noch nicht alles erreicht, was sie wollte. Neben dieser amüsanten Geschichte sei durch den Rotationstag vor allem ein gewisses Verständnis gefördert worden: Die Flexibilität in der Essensbestellung, die die Pflegenden haben müssen, ist gleichzeitig für die Küche eine zusätzliche Belastung. Reagieren die Pflegenden spontan auf ein Bedürfnis oder einen



Wunsch einer Seniorin oder eines Seniors, so kann dies für die Küche ein zusätzlicher Stressfaktor sein. Dies war ihr vorher nicht vollumfänglich bewusst und kann sie dank dem Rotationstag besser nachvollziehen.

«Für mich ist es so in Ordnung.» Die Arbeit in der Küche war in den Grundzügen zwar sehr interessant, doch ist das dauernde Hin und Her, verbunden mit dem ohrenbetäubenden Lärm der Küchengeräte und der Abwaschstrasse, ein Stressfaktor, auf den Frau Kitaj gerne verzichten kann. Nicht verzichten hingegen kann sie auf den intensiven Kontakt mit den Seniorinnen und Senioren. Aus diesen und anderen Gründen wäre die Arbeit in der Küche für sie persönlich keine Option.

Bei einem allfälligen nächsten Rotationstag würde Frau Kitaj noch einmal die Küche besuchen: Natürlich aus dem bereits bekannten Grund, um dem Küchenchef vielleicht doch noch seine geheimen Rezepte zu entlocken. Die Tätigkeit in der Küche hat sie auch schon ihren Pflege-Kolleginnen und -Kollegen auf dem Stockwerk empfohlen. Deshalb schliesst sie das Interview mit den Worten: «Der Rotationstag war grossartig und hat Spass gemacht, aber für mich ist es so in Ordnung.»

Raju Kanagaratnam

«Ich bin seit 14 Jahren in der Küche tätig.» Raju Kanagaratnam arbeitet seit 14 Jahren in der Küche des Pflegehotels St. Johann. Herrn Kanagaratnams Zuständigkeit in der Küche reicht vom Schneiden, Schälen und Waschen der Zutaten über das Anrichten des Salatbuffets und Kochen der Speisen bis zum Zubereiten des Desserts.

«Am Anfang war ich ein bisschen nervös.» Seinen Rotationstag hat Herr Kanagaratnam im hauseigenen Coiffeur-Salon verbracht. Neben dem Waschen und Aufwickeln der Haare für eine Dauerwelle bei einer Seniorin konnte Herr Kanagaratnam auch erste Erfahrungen im Haarschneiden sammeln: Zwei Mitarbeitende des Pflegehotels haben sich freiwillig dafür zur Verfügung gestellt. Dies zur vollsten Zufriedenheit der beiden, wie Herr Kanagaratnam mit einem Lächeln betont. Dennoch war Herr Kanagaratnam zu Beginn ein wenig nervös, wollte er doch keinen Fehler machen. Insbesondere der Umgang mit den Seniorinnen und Senioren war für ihn noch ungewohnt. Doch die Nervosität legte sich mit der Zeit.

«Die Arbeit in der Küche und im Coiffeur-Salon kann man vergleichen.» Auf die Frage, welche Unterschiede es zwischen Küche und Coiffeur-Salon gebe, entgegnete Herr Kanagaratnam, dass die Abläufe der Arbeiten vergleichbar sind: Wie in der Küche müssen auch im Coiffeur-Salon Termine eingehalten werden. Das Essen beispielsweise muss um Punkt zwölf Uhr fertig sein. Genauso darf das Haarschneiden nicht zu lange dauern, da viele Seniorinnen und Senioren einen Termin im Salon haben und nicht lange warten möchten oder können.

Unterschiede gibt es dennoch: In der Küche ist der Kontakt mit den Seniorinnen und Senioren beschränkt, wohingegen im Salon ein intensiver Austausch stattfindet. Herr Kanagaratnam hat durch die Tä-



tigkeit nicht nur einige Seniorinnen und Senioren näher kennengelernt, sondern auch die Mitarbeiterinnen, welche im Salon arbeiten. Dies erlaubt es ihm auch schon zu scherzen: Wenn es zu viel Arbeit gäbe im Salon, dann sollen sie ihm dies doch mitteilen, er würde dann zu Hilfe eilen.

«Ich interessiere mich für alles.» Herr Kanagaratnam sieht die Rotationstage einerseits als Möglichkeit, die Mitarbeitenden des Pflegehotels St. Johann und die Seniorinnen und Senioren näher kennenzulernen, andererseits bieten sie Gelegenheit, in viele neue Tätigkeitsbereiche Einblick zu erhalten. So kann er alles, was in seinem Interessensbereich liegt, kennenlernen und erste Erfahrungen in diesen Berufsfeldern sammeln.

Einen weiteren Rotationstag würde Herr Kanagaratnam im technischen Dienst, der Wäscherei oder der Cafeteria verbringen. Alles in allem ist der Rotationstag für Herrn Kanagaratnam ideal, um Neues kennenzulernen.

Gemeinsam unterwegs – Kurzbericht TriSolutions AG

«Das Pflegehotel St. Johann möchte durch einen begleiteten organisationsübergreifenden Prozess die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für die Gemeinsamkeiten und die gegenseitige Unterstützung in der täglichen Arbeit erhöhen.» Diese Worte dienten für uns als Grundlage, um zusammen mit dem Leitungsteam ein Vorhaben zu entwickeln, welches die angestrebten Ziele erfüllt und die Belegschaft des Pflegehotels St. Johann näher zusammenrücken lässt.

Schon beim ersten Treffen war uns als Prozessbegleiter klar, dass wir in einem Umfeld aktiv werden, in welchem sehr viel gut läuft. Die Mitarbeitenden wirkten zufrieden und agierten in ihrer Arbeit dienstleistungsorientiert. Als Gäste fühlten wir uns hervorragend aufgehoben. Diesen Eindruck gewannen wir auch von Beginn weg von den Bewohnern und Bewohnerinnen des Pflegehotels. Alle Beteiligten fassten somit die schöne Aufgabe, auf einer hervorragenden Basis das Pflegehotel St. Johann weiterzuentwickeln, Herausforderungen ansprechen zu lernen und Lösungen bereichsübergreifend zu entwickeln. Wir starteten gemeinsam einen Entwicklungsprozess unter dem Leitmotto «Gemeinsam unterwegs».

Zur Vereinfachung eines solch umfassenden Unterfangens haben wir uns der Symbolik der Metamorphose einer Raupe zum Schmetterling bedient. Mit dieser Darstellung haben wir den Mitarbeitenden des Pflegehotels St. Johann den Entwicklungsprozess in zwei Start-Halbtagen erklärt und Raupen gesammelt, welche über den Zeitraum eines Jahres zu Schmetterlingen verwandelt werden sollten. Mit bereichsübergreifenden Aktivitäten wie den Rotationstagen wurde die Vernetzung innerhalb der Organisation zudem gestärkt. Schwierigkeiten der betrieblichen Funktionen konnten so unmittelbar erlebt, ein tiefer gegenseitiger Respekt für die Arbeit anderer Abteilungen etabliert und Gemeinsamkeiten gestärkt werden. Genau diese Gemeinsamkeiten sind so eminent wichtig für das

Eliminieren des wachsenden «Gärtlidenkens». Mit «Gemeinsam unterwegs» wurde ein Garten geschaffen, den das Personal ohne Gartenzäune auf seine vielfältige Art und Weise nachhaltig bewirtschaftet.

Als Organisationsentwickler wollten wir Verbindungen ermöglichen und Gemeinsamkeiten schaffen, danach wieder abtauchen und immer da sein, falls es uns braucht. Denn je weniger Begleitung es braucht, desto autonomer regelt die Organisation den Prozess für sich. Unsere Unterstützung hat es hier, abgesehen vom gemeinsamen Design des Vorhabens und dem Kickoff, sehr wenig benötigt.

«Gemeinsam unterwegs» funktioniert am wirkungsvollsten, wenn das Motto mit Schwung gestartet wird, genügend und regelmässig genährt und gepflegt wird, das Leitungsteam das Vorhaben vorantreibt und Konflikte konstruktiv angepackt werden. Aus unserer Sicht ist dies passiert. Die grösste Gefahr in Vernetzungsprozessen ist, dass der «Startschwung» über die Prozessdauer zu stark abflacht und sich das Personal bald im Sinne von «da war doch noch was ...» fragt, ob der Prozess noch aktuell ist und ob er je einen Abschluss finden wird. Ein zusätzlicher Knackpunkt war auch beim Pflegehotel St. Johann die Verfügbarkeit der Ressourcen neben dem täglichen Betrieb. Dies ist sicher ein Grund für die verhältnismässig tiefe Zahl an entwickelten Schmetterlingen. Doch auch diese Erfahrung ist ein wichtiges Puzzlestück im Ganzen. Das Pflegehotel hat gelernt, mit den Steinen, welche im Verlaufe des Prozesses auf dem Weg aufgetaucht sind, neue Wege zu pflastern und Brücken zu bauen. Dies war unser gemeinsames Ziel – Konflikte und Spannungen zu bewältigen, sich Herausforderungen zu stellen, Ressourcenengpässe auszufeuchten, partizipativ Konsenslösungen zu entwickeln und diese bereichsübergreifend zu verankern!

Wir wünschen dem Leitungsteam und dem ganzen Personal, dass sie auch künftig viele Schmetterlinge entwickeln, das kritische Hinterfragen von Abläufen und Entscheidungen als Grundhaltung in sich tragen, bereichsübergreifend viele nachhaltige Konsenslösungen entwickeln und weiterhin Spass und Freude an der Zusammenarbeit haben.

Michel Scherrer und Roy Käch

TriSolutions AG



Führungsseminar Klettern am Stockhorn

Wie jedes Jahr ist bereits bei der Jahresplanung klar, wann der Ausflug des mittleren Kaders stattfinden wird. Wie jedes Jahr ist aber niemandem bekannt, wohin es geht und was an diesem Tag alles passieren wird. Doch seit zwei Jahren sieht die Packliste sehr ähnlich aus: gute Schuhe, Regenschutz, warme oder winddichte Kleidung, etwas zu trinken für unterwegs und eventuell kleine Snacks. Natürlich wird im Vorfeld von allen Seiten nachgefragt: «Weisst du, wohin es geht? Weiss jemand, was wir unternehmen?» Natürlich weiss es niemand – ausser unser Heimleiter, der diesen Tag organisiert. Aus dem Stiftungsrat begleitet uns in diesem Jahr Marianne Eggenberger.

Dieses Jahr ist es ein bisschen anders. Im Vorfeld sehen wir kurze Filmausschnitte, die in den 20er Jahren spielen. Wir sehen drei verschiedene Arten, wie Gruppen von Bergsteigern (eine Gruppe sogar mit einer Frau!) vom Bergführer angeleitet werden – oder eben nicht. Wie sie sich vorbereiten – oder eben nicht. Und wie sie zusammenarbeiten. Dies ist dann auch unser Auftrag. Wir müssen uns einige Stichworte notieren, was in der Zusammenarbeit – ob am Berg oder während der täglichen Arbeit – wichtig, notwendig, nützlich oder gar fahrlässig ist.

Nach diesen Filmchen wissen oder errahnen wir zumindest mal etwas – wir gehen an einen Berg. Toll, denken die einen, ein bisschen klamm wird es den anderen.

Dann endlich ist es so weit: 08. September, 07:10 Uhr am Bahnhof SBB. Alle kommen mit guten Schuhen und einem Rucksack, für unterwegs gibt es Gipfeli und Kaffee. Wir besteigen den Zug und wissen nun immerhin, dass es Richtung Bern geht. Welcher Berg uns erwartet, ist aber immer noch unklar. Einige von uns hofften vielleicht, dass wir das Matterhorn besteigen, einige sind dann doch froh, dass es bei einem Kletterkurs am Stockhorn bleibt. Wir fahren mit dem Zug von Bern weiter nach Erlenbach und von dort mit der Luftseil-

bahn aufs Stockhorn. Im Gipfelrestaurant lernen wir Markus und Stefan (Bergführer und Organisationsberater/Coach von oneday) kennen, die uns durch den Tag begleiten. Nach einer kurzen Begrüssung und einer Vorstellungsrunde mit Kaffee gehen wir einige Meter abseits des Weges zu einer geeigneten Kletterstelle.

Abwechslungsweise geniessen wir Theorie, verknüpft mit alltäglichen Führungsaufgaben und praktischen Anwendungen am Berg. Wir lernen, wie wichtig es beim Klettern ist, Fachlichkeit (Knoten), Ausrüstung (Kleidung, Klettergeräte), Führung (Anleitung) und Controlling (Kameraden überprüfen) in die Arbeitsgänge zu integrieren. Natürlich ist eine der ersten Fragen von Markus, ob wir dies aus unserem Berufsalltag auch kennen. Wir waren wohl alle etwas erstaunt, wie viel Ähnlichkeiten diese Kletterübungen mit dem Führungsalltag im Pflegehotel haben. Einige haben wahrscheinlich auch schnell Arbeiten entdeckt, bei denen man etwas lasch oder wo man etwas zu streng ist.

Die erste Übung nach dem Anziehen des «Gstältli» stellt uns vor eine schwierige Aufgabe: das Üben des Knotens, gekoppelt mit der Überlegung – daran hänge ich dann später! Wir sind alle sehr konzentriert bei der Arbeit. In Zweier- und Dreier-Gruppen üben wir gegenseitig und alleine, den Sicherungsknoten (Achterknoten) zu knüpfen und zu kontrollieren.

Immer wieder gibt es kurze Theorie-Einschübe oder Vergleiche zu unserem Arbeitsalltag. Sicherheit, Controlling, Überblick, Fachlichkeit ...! Immer wieder schweift der Blick über die wunderschöne Landschaft rund um das Stockhorn. Neben Ober- und Hinterstockensee, wo im Sommer viele Fischer ihrem Hobby frönen, kann man von hier oben bis weit in die Walliser Alpen sehen. Heute ist es etwas dunstig und es scheint, dass einige Wolken aufziehen. Fürs Erste haben wir aber genug geübt und wir setzen uns irgendwo hin, wo wir

unsere Sandwiches essen, die wir aus der Küche vom Pflegehotel mitbekommen haben. Ein frecher Besucher interessiert sich sehr für uns, er gleitet ein paar Mal elegant an uns vorbei, setzt sich nahe bei uns hin und schaut uns recht neugierig (oder hungrig?) an.

Am Nachmittag kommen wirklich einige Wolken auf, die uns aber nicht weiter stören sollen – nur die Aussicht ist ein wenig begrenzt. Kurze Repetition und dann geht's ab auf den Berg oder ans Seil oder zur Sicherung.

In Dreier-Gruppen begeben wir uns zu den verschiedenen Kletterstellen. Eine Person schlingt den Achterknoten an sein «Gstältli», die zweite Person kontrolliert. Dann klettert die erste Person den Fels hoch, wobei die zweite Person sichert und die dritte Person kontrolliert, ob alles richtig (und sicher) abläuft. Allen wurde am Fels auch noch einmal klar, wie wichtig es ist, dass richtig kommuniziert wird, dass gegenseitiges Vertrauen da ist und dass man sich aufeinander verlassen kann. Für einen Kletterer ist es schwer, ans Ziel zu kommen, wenn das Seil zu kurz ist, oder man fühlt sich unsicher, wenn das Seil durchhängt. Deshalb ist es unabdingbar, mit demjenigen, der sichert, in gutem Kontakt zu stehen, das Kommando muss jederzeit klar und deutlich sein, um Missverständnisse zu vermeiden.

Ohne eine Wertung vorzunehmen, war es sehr spannend, wie einige sehr forsch (sicher, schnell, unbedacht?) die Wand hochkletterten, andere wiederum liessen sich etwas mehr Zeit (bedacht, vorsichtig, kontrollierend, nachfragend?). Wahrscheinlich könnte man mit der Frage bereits einen ganzen Tag füllen, warum die einen mit viel Zeit etwas angehen, welche Gedanken sich andere machen, welche Überlegungen in welchem Fall vorwiegend vorhanden sind ...?

Markus versteht es enorm gut, im richtigen Moment einen Break zu machen und aufzuzeigen, was am Entstehen ist und welche Auswirkungen es haben könnte. Er versucht jeweils sehr geschickt, die



Fragen so zu stellen, dass wir die Parallelen zu unserem Berufsalltag selbst herausfinden. Wir staunen immer wieder über die Ähnlichkeiten von Berufsalltag und Klettern, müssen aber sofort merken, dass (g)emsiges Emporstreben am Berg nicht mit den Personen verbunden werden muss, die im Berufsalltag sehr agil und offen für Neues sind.

Nach einem schönen und lehrreichen Tag packen wir alles zusammen, deponieren alle Gepäckstücke im Gipfelrestaurant und begeben uns durch den Stollen auf die Aussichtsplattform – der mittlere Teil ist aus Glas, unter uns der Fels. Faszinierend! Wir besprechen nochmals kurz, was für jeden von uns an diesem Tag lehrreich war, und schreiben dies auf eine Postkarte. Natürlich dürfen alle das Sujet auf der Karte selbst aussuchen – Berg- oder Klettermotive. Schliesslich sammelt Markus die beschrifteten und mit Adressen versehenen Postkarten wieder ein.

Dann geht's durch den Stollen zurück zum Gipfelrestaurant und zum wohlverdienten Gipfel- oder Schluss-Kaffee und bald darauf auf die kleine Gondel talwärts.

Wir verabschieden uns von Markus und Stefan und wissen bereits, dass Markus im November mit uns in Basel einen kurzen Rückblick machen wird.

Auf der Heimreise nach Basel ist es recht ruhig, die meisten sind vom Erlebten ziemlich müde oder müssen die Eindrücke verarbeiten.

Am 16. November, 11:30 Uhr, kommt Markus zu uns nach Basel ins Pflegehotel. Wir werden erneut mit Sandwiches aus der Küche bestückt und machen einen zweistündigen Spaziergang am Rhein. Es nieselt ein wenig, was uns umso lieber an den schönen Tag im September zurückdenken lässt. Dies ist natürlich auch das Thema des Business Work Lunch: Was ist uns noch in Erinnerung, was ist uns seither im Führungsalltag anders gelungen als zuvor, was ist neu, woran möchten wir noch arbeiten und uns fitter machen. Alle ziehen eine Jasskarte und dürfen sie mit unseren heutigen Stichworten beschreiben. Wir haben den Tag am Stockhorn und den Spaziergang in Basel sehr genossen. Einmal mehr durften wir erfahren, wie sich Führung anfühlt, was im Alltag wichtig sein kann und wo unsere Verbesserungsmöglichkeiten liegen. Bereits jetzt freuen wir uns auf weitere solche Ausflüge und Erlebnisse. Ob wohl jemand ein neues Hobby entdeckt hat?

Vielen Dank der Leitung und dem Pflegehotel, dass solche bereichsübergreifende, lehrreiche Tage überhaupt möglich sind. Wir konnten an diesem Tag alle etwas lernen und profitieren.

Elke Dietsche und Patrik Gräble

Jahresbericht 2016 Stiftung Christliches Altersheim St. Johann

Der Stiftungsrat hat sich 2016 zu acht ordentlichen Sitzungen getroffen.

Schwerpunkte dabei waren:

- Die Umsetzung der im Jahr 2015 neu formulierten Vision und Strategie.
- Vorbereitung auf das neue Rechnungslegungsmodell für Alters- und Pflegeheime von Curaviva Schweiz (Verband Heime und Institutionen Schweiz).
- Neuer Rahmenvertrag 2017 bis 2021 zwischen dem Gesundheitsdepartement Basel-Stadt und den Basler Alters- und Pflegeheimen, inkl. neuem Einzelvertrag für die Stiftung.
Neu ist insbesondere, dass der Kanton künftig keine Investitionsbeiträge für Bau- und Renovationsvorhaben mehr vergibt. Dafür wird der Taxanteil, welcher die Liegenschaftskosten abdeckt, während drei Jahren jeweils um CHF 5.– erhöht. Dies muss in der langfristigen Gebäudeunterhaltsplanung verstärkt berücksichtigt werden.
- Neukalibrierung des Pflegebedarf-Abklärungsinstruments RAI (Resident Assessment Instrument) ab 2017, welches auch den Pflegeaufwand für demenz- und psychogeriatrisch erkrankte Personen besser berücksichtigt.
- Unterhalt und Erneuerung der Arbeits- und Gebäudeinfrastruktur, wie z.B. Kommunikations-, WLAN- und Brandmelde-Anlage sowie neuer Heimbus.
- Umsetzungsbeginn der Palliative Care Strategie (Begleitung und Versorgung schwerkranker Menschen mit einer nicht mehr zu heilenden Grunderkrankung).

Isabel Schlerkmann ist von der Stifterin, der Baptistengemeinde Basel, am 6. März 2016 neu in den Stiftungsrat gewählt worden.

Für die gute und konstruktive Zusammenarbeit gebührt dem Leiter des Pflegehotels Urs Mayer sowie den Mitgliedern des Stiftungsrates ein grosses Dankeschön.

Im Namen des Stiftungsrates möchte ich auch sämtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, den freiwilligen Helferinnen und Helfern sowie der Baptistengemeinde meinen Dank aussprechen. Sie prägen mit ihrem Einsatz und ihrer offenen Art die herzliche Atmosphäre im Pflegehotel.

Fritz Brändle

Stiftungsratspräsident

Stiftung Christliches Altersheim St. Johann

Die Stiftung mit dem Pflegehotel St. Johann ist eine Stiftung, die aus der Baptistengemeinde Basel entstanden ist.

Mitglieder des Stiftungsrates

Mitglieder des Stiftungsrates

Fritz Brändle, Präsident

Nicole Strate Lanz, Vizepräsidentin

Marianne Eggenberger

Daniel Mühlemann

Thomas Tschudi

Isabel Schlerkmann

Bilanz per 31. Dezember 2016

Aktiven	Rechnung	Vorjahr
Flüssige Mittel	2'147'557.11	1'888'528.39
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	767'880.05	695'390.95
Übrige kurzfristige Forderungen	28'086.25	234'575.59
Aktive Rechnungsabgrenzungen	19'606.75	9'285.40
Sachanlagen	8'343'592.00	8'755'692.00
Total Aktiven	11'306'722.16	11'583'472.33
Passiven		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	146'356.00	158'928.52
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	724'603.30	733'843.75
Passive Rechnungsabgrenzungen	66'377.05	58'970.88
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	7'277'500.00	7'697'500.00
Rückstellungen	1'971'427.45	1'833'127.45
Fondskapital	98'795.01	85'973.56
Stiftungskapital		
<i>Stand am 1. Januar</i>	<i>1'015'128.17</i>	<i>998'431.26</i>
<i>Jahresgewinn</i>	<i>6'535.18</i>	<i>16'696.91</i>
Total Passiven	11'306'722.16	11'583'472.33

Erfolgsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2016

Ertrag		
Taxeinnahmen	7'703'620.40	7'512'323.80
Zuschläge, Pauschalen	79'946.75	45'048.30
Medizinische Nebenleistungen	4'558.35	5'231.25
Übrige Leistungen an Bewohner	164'408.40	176'840.25
Mietertrag	57'609.35	60'931.35
Erträge Cafeteria, Mahlzeiten	366'629.10	381'521.80
Leistungen an Personal und Dritte	21'162.15	11'943.35
Beiträge, Subventionen	17'915.65	19'443.70
Erlösminderungen	-25'019.60	-6'741.90
Total Ertrag	8'390'830.55	8'206'541.90
Aufwand		
Personalkosten	-5'746'090.14	-5'632'789.68
Sachkosten	-1'941'106.38	-1'899'787.96
Total Aufwand	-7'687'196.52	673'964.26
Abschreibungen auf Anlagevermögen	-412'100.00	-419'244.00
Betriebsergebnis	291'534.03	254'720.26
Finanzaufwand und Finanzertrag	-233'930.15	-238'023.35
Ausserordentlicher Aufwand und Ertrag	-51'068.70	-
Jahresergebnis	6'535.18	16'696.91

Kommentar zur Bilanz und Jahresrechnung 2016

Die Taxeinnahmen inkl. Zuschläge und Pauschalen nahmen im Jahre 2016 um 2.99% zu (Vorjahr +2.95%), wobei ein wesentlicher Teil davon die erneute Taxerhöhung per 1.1.2016 ausmacht. Die Personalkosten stiegen leicht um 2% (Vorjahr 0.98%) und die Sachkosten um 2.17% (Vorjahr 15.79%). Es wurden Rückstellungen von CHF 100'000 aufgelöst, damit die Kosten für den neuen Bus gedeckt werden konnten. Ebenso wurden zusätzliche Rückstellungen gebildet im Gesamtbetrag von CHF 238'300. Dadurch resultiert ein Gewinn von CHF 6'535.18. Der Jahresgewinn wird dem Stiftungskapital gutgeschrieben.



Personal

Mitarbeitende 2016

Pflege 1. Stock

Eduardo Acosta
Zeynep Akkaya
Susanne Aufrecht
Yvonne Chelchowski
Fabian Ducceschi
Nathalie Falco
Elisabeth Grieder
Nicole Heinig
Isabel Heiniger
Rami Kidane
Rahel Kitaj
Jeannette Löffel
Ilonka Maticek-Senasi
Bye Nahim Rustom
Tharsini Savarimuthu
Elena Schulze
Dragana Sekulic

Pflege 2. Stock

Mihret Alazar Zerai
Grace Albrecht
Augusta Banga de Almeida
Jacqueline Bürgin Santos
Aline Engelbrecht
Björn Fricker
Sara Gräble
Lütfiye Gül
Michael Habtom
Diana Jäger
Silvana Job
Vanessa Jusaj
Ineke Karrer-Siehr
Sabine Lanz

Anchisa Lötscher
Maria Martire
Dagmar Neumann
Elsy Maboko Ngudi
Ruth Schenker
Annick Schneckenburger
Ilaria Scialdone
Duncan Snaith
Sara Studer
Poliana Suter Ferreira
Silvia Walker
Jana Yasar
Süreyya Yildiz

Pflege 3. Stock

Maria Banga
Suzana Bozic-Petras
Olga Danilcenko
Selen Demirtok
Patrik Gräble
Francois Hornus
Cedric Ilg
Lavdije Iseni
Assan Musa Jallow
Monique Kreska
Tatjana Krin
Helen Michiel
Danijela Mladenovic
Milada Pastyrckova
Antonella Rossi
Sabrina Roth
Noel Schneider
Tobias Viesel
Elvira Vokshi
Janine Zimmermann

Aktivierung

Beatrice Borer
Diana Keller-Kusterer
Annelies Künzler
Debora Thommen

Coiffeur

Elke Friedlin
Liliane Hell

Hausdienst

Gregor Bartholdi
Alexandra Bock
Elke Dietsche
Ursina Fetzer
Diana Gubler
Simone Gutmann
Katharina Hämmerli
Valentina Kostic
Silvia Künsch
Jandulene Luz Ferreira
Roseany Maximo dos Santos
Isabelle Meyer
Rahma Mussa
Prathin Naef
Ralf Nisius
Feride Özcan
Jasmina Pejic
Elsa Pereira
Dinesh Ramalangan
Renata Reichmuth
Friedrich Roth
Irene Sautter
Anja Schärli
Christine Senn
Fidan Sincer

Manimala
Thanigasalam
Thierry Theiller

Café Oldsmobile

Martin Bode
Slavka Djurdjevic
Karine Gasser
Marcelle Kempf
Slavia Vijorovic

Nachtwache

Carina Andris
Hannelore Bierer
Anita Jauslin
Ludmilla Kiss
Kathrin Morath
Sarah Ponier
Rosemarie Schweizer

Küche

Patrick Birgy
Fabrice Boeglin
Ferzan Cifci
Elia Freyvogel
Amanuel Ghebregzghi
Lukas Huber
Raju Kanagaratnam
Johannes Kessler
Alex Mulqueen
Pascal Rietsch
Tobias Röthlisberger
Ranjit Singh

Verwaltung

Balz Aliesch
Irène Benz

Roswitha Federhofer
Verena Galli
André Gyr
Manuel Hammann
Beate Ilg
Katrin Lüdin
Urs Mayer
Mathias Salathé
Adrian Spring

Haustechnik

Piotr Dziki
Christian Jecker
Kyle Naef

Zivis

Mauro D'Elia
Resul Demiri
Colin Fischer
Cyrill Ilg
Anjathan Indiran
Josua Kobelt
Jeminson Pathinathar
Joel Schneeberger
Jesse Vögtli
Vladica Zivkovic

In Ausbildung

Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA
Zeynep Akkaya
Selen Demirtok
Sara Gräble
Vanessa Jusaj
Rami Kidane
Helen Michiel
Sabrina Roth

Elvira Vokshi

FaGe Nachholbildung EFZ

Nathalie Falco
Silvia Walker

Fachfrau Gesundheit

Lavdije Iseni
Anchisa Lötscher
Elsy Ngudi

Vorlehre A

Rahma Mussa

Ausbildung Fachmann

Betriebsunterhalt
Kyle Naef

Hauswirtschafts-

praktikerin EBA
Valentina Kostic
Feride Özcan

Fachfrau/Fachmann

Hauswirtschaft EFZ
Anja Schärli

Koch/Köchin EFZ

Ferzan Cifci
Elia Freyvogel
Alex Mulqueen
Tobias Röthlisberger

Ausbildung zur Akti-

vierungsfachfrau HF
Debora Thommen



Pflegehotel St. Johann

St. Johannis-Ring 122
4056 Basel

Telefon 061 326 16 16
Telefax 061 326 17 18
www.pflegehotel-stjohann.ch
info@pflegehotel-stjohann.ch