

Blickwinkel

3/2019 47. Ausgabe



Pflegeheim
St. Otmar



HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST. OTMAR

Editorial 3 • Personal 4 • LAP 10 • Audits 11 • Firmenlauf 12 •
Bewohner Biografie 14 • Mussestunde 15 • Termine 16



Molkerei Fuchs
9400 Rorschach
www.fuchsmilch.ch



Frische Milchprodukte aus der Region



Bild: Gebert

Jetzt auch Ihr Partner für Heizung

kreis wasser

kreis wasser ag
Moosstrasse 52
CH-9014 St.Gallen
T 071 274 20 74
www.kreiswasser.ch

Sanitär / Heizung / Service

WÄSCHEREI BODENSEE AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

WÄSCHEVOLLVERSORGUNG für SPITÄLER und PFLEGEHEIME

-  **erfahren**
-  **kompetent**
-  **zuverlässig**

Wäscherei Bodensee AG
8596 Münsterlingen
Tel. 071 686 20 08
Fax 071 686 20 19
www.waescherei-bodensee.ch



Wohnen im Pflegeheim oder Betreuten Wohnen

Liebe Leserinnen und Leser,

Als älterer Mensch noch einmal umziehen? Für die meisten ist das eine unangenehme Vorstellung und eine Entscheidung, die man gerne aufschiebt. Oft ist der letzte Umzug schon länger her und über die Jahre ist man tief mit seiner Umgebung und seinem Haus bzw. seiner Wohnung verwurzelt.

Die meisten wünschen sich sicherlich, in den eigenen vier Wänden zu bleiben. Die Realität sieht anders aus als die Wünsche und langsam entwickelt sich ein Bewusstsein dafür, dass es die Ausnahme darstellt, den kompletten Lebensabend in den eigenen vier Wänden zu verbringen.

In vielen Fällen sprechen gute Gründe für einen Umzug und diese sollten rechtzeitig überdacht werden, um nicht zu spät eine überstürzte Entscheidung zu

treffen. Oft machen jedoch nachlassende körperliche Fähigkeiten einen Umzug notwendig, wie z.B. zu viele Treppen und wenn man seinen Haushalt nicht mehr alleine führen kann.

Gerne möchte ich Ihnen etwas vom Schreckgespenst „Pflegeheim“ nehmen. Als klassisches Pflegeheim bietet das St. Otmar nämlich eine Rundumversorgung. Bei uns finden Sie vollumfängliche Leistungen sowohl was Pflege, Betreuung, Hotellerie als auch Freizeitaktivitäten anbetrifft. Täglich bietet das Atelier viele Beschäftigungsmöglichkeiten, welche massgeschneidert auf die Ressourcen unserer Bewohnenden sind. Dazu finden Ausflüge und Tanznachmittage und vieles mehr statt.

Bei manchen persönlichen Lebensverhältnissen und gesundheitlichen Umständen gibt es keine Alternative zum Pflegeheim wie z.B. bei schwerer Pflegebedürftigkeit oder wenn es keine Angehörigen gibt, die die Pflege koordinieren oder gar übernehmen können.

Dafür gewährleisten wir unseren Bewohnenden eine hohe Qualität an medizinischer Betreuung und bei Problemen steht unser Personal rund um die Uhr zur Verfügung.

Ist man noch nicht bereit fürs Pflegeheim, bietet sich das sogenannte „Betreute Wohnen“ an. Man hat die Möglichkeit, sich eine neue Wohnung in schöner Atmosphäre und in guter Gesellschaft anderer Menschen in demselben Lebensabschnitt auszusuchen. Hier finden sich Menschen, die noch nicht pflegebedürftig sind oder durch die Spitex gepflegt werden können. So müssen sie sich nicht gleich mit allen Aspekten von Pflegebedürftigkeit auseinandersetzen, die man in einem Pflegeheim vor Augen geführt bekommt.

In unserem Fall ist das betreute Wohnen ans Pflegeheim St. Otmar angebunden und durch einen wettergeschützten Durchgang einfach und schnell erreichbar. Sämtliche Dienstleistungen wie z.B. der Abwartservice, Umgebungsunterhalt, auf Wunsch Wohnungsreinigungen, Wäscheservice oder Essensdienst sowie ein 24 Std. Notfalldienst. Das ermöglicht einem, auch für den Fall einer gesundheitlichen Verschlechterung und einem Umzug ins Pflegeheim St. Otmar in seinem Lebensumfeld zu bleiben.



Ich befürworte die Wohnform „Betreutes Wohnen“ sehr. Trotzdem bereiten mir die aktuellen Entwicklungen in der Politik immer wieder Bauchweh, welche die Versorgung in den vollstationären Einrichtungen, oft schlechter stellen. Der ausgegebenen Marschrichtung „ambulant vor stationär“ folgend, sollen zuerst alle Möglichkeiten der ambulanten Versorgung ausgeschöpft werden, bevor ein Patient oder ein Pflegebedürftiger (voll-)stationär aufgenommen wird.

Sonja Hardmeier,
Heimleiterin

IMPRESSUM

BLICKWINKEL

47. Ausgabe
3 / 2019

Erscheint 3x jährlich
Januar / Mai / September

Redaktionsteam:

Alther Andrea, Aktivierung
Balmer Daniel, Projektleitung
Brauchli Karin, Pflege
Garc Alen, Verpflegung
Hardmeier Sonja, Heimleiterin
Kocic Radmila, Leitung Pflege und Betreuung
Rüthemann Heidi, Administration

Titelbild: Brenda Stadelmann
Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach
Druck: Niedermann Druck

Eintritte



Snezana Bantic
Pflegehelferin
01.04.19



Ramya Amuthawannan
Praktikantin Atelier
5.8.2019



Wasna Bischof
Küchenhilfe Küche
23.04.19



Ronja Tatli
Lernende FAGE
05.08.19



Odkhuu Chuluunbat
Pflegehelferin
01.06.19



Dilara Kanay
Lernende FAGE
05.08.19



Mukhtar Jafari
Praktikant Pflege
11.06.2019



Lisa Studer
Praktikantin Pflege
12.08.19



Jasmina Zivkovic
Pflegehelferin
01.07.19



Ema Tosic
Praktikantin Pflege
12.08.19



Bojana Stefanovic
Lernende FAGE
05.08.19



Kelsang Halinjama
Praktikantin Pflege
14.8.2019

5-jähriges Jubiläum



Andrea Alther
Leitung Aktivierung
22.09.2019



Pascale Hochreutener
Leitung Wohngruppen
Lachen/Waldau
4.8.2019

Anzeige

gschwind is...

GSCHWEND

ST.GALLEN ROTMONTEN WINKELN ABTWIL MÖRSCHWIL cafe-gschwend.ch

10-jähriges Jubiläum von Frau **Svetlana La Porta**

Svetlana La Porta ist am 29. September 2009 für drei Schnuppertage in der Reinigung zu uns gekommen. Diese Tage haben ihr so gefallen, dass sie mit Freude die Festanstellung im Pflegeheim St.Otmar annahm.

Somit trat Frau La Porta am 1. Oktober 2009 im Hausdienst ihre Tätigkeit als Reinigungskraft an. Ihre erste Aufgabe war die Vertretung einer Kollegin, die sich damals im Mutterschaftsurlaub befand und für die Wohngruppe Schönau (damals WG2) zuständig war.

Da Svetlana La Porta viele hauswirtschaftliche Fähigkeiten mitbrachte, bot ihr das Haus zusätzlich zur Reinigung noch eine Aufgabe in der damals sehr kleinen internen Wäscherei an. Diese Wäscherei war damals mit einer Haushaltswaschmaschine, einem Tumbler, einem Tisch, einer Nähmaschine und einem Apparat zum „Nämelen“ ausgestattet. Frau La Porta war für das Waschen von Reinigungslappen, Netzhosen, Pflegebodys sowie Zewidecken zuständig. Für eventuelle Dringlichkeiten betreffend der Wäsche unserer Bewohnenden hatte sie immer ein offenes Ohr und versuchte dies so rasch als möglich zu erledigen. Um ihr Können noch zu erweitern, besuchte sie während drei Monaten einen Nähkurs. Damit war sie für Flickarbeiten bestens gerüstet.

Wann immer Svetlana La Porta Zeit hatte, bot sie ihre Hilfe in der Reinigung an. So arbeitete sie sieben Jahre 80% und ein Jahr 90%. Sowohl im Team als auch im gesamten Haus hat man „Zeza“, so wird sie auch heute noch von einigen Mitarbeitenden liebevoll genannt, schätzen gelernt. Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten im Kreise ihrer Familie, die ihr sehr wichtig ist.



Nachdem unser Neubau 2017 mit der neuen und grösseren Wäscherei fertiggestellt war, war es selbstverständlich, dass Frau La Porta zu 100% in der Wäscherei arbeiten würde und folglich ihr Pensum erhöht wurde. Die neuen und grösseren Räumlichkeiten waren für sie eine Herausforderung, welche sie gut zu meistern wusste. Seit Mai 2017 wird nun die Wäsche der Bewohnenden von unserer internen Wäscherei gepflegt. Svetlana La Porta und drei weitere Mitarbeiterinnen

verrichten ihre Arbeit in der Lingerie gewissenhaft, mit Elan und viel Freude.

Liebe Svetlana, zum 10jährigen Jubiläum gratuliere ich Dir von Herzen. Danke für Deine gute und zuverlässige Mitarbeit. Ich wünsche Dir alles Gute für die Zukunft, und noch viele Jahre im St.Otmar.

*Brigitta Pammer,
Leitung Hauswirtschaft und Hygiene*



Wann immer Svetlana La Porta Zeit hatte, bot sie ihre Hilfe in der Reinigung an.



10 Jahre **Zyrijete Sahiti** (FaGe) im St. Otmar

Ich heisse **Zyrijete Sahiti** und bin am 26.01.1989 im Kosovo geboren. Ich lebe seit 25 Jahren in St. Gallen. Die obligatorische Schulzeit habe ich hier absolviert. Nach der Oberstufe konnte ich ein Pflegepraktikum im Tertianum in Gossau beginnen und erfolgreich abschliessen.



In dieser Zeit konnte ich viele Eindrücke in dem Bereich Pflege sammeln und gewinnen. Die Unterstützung von älteren Menschen hinterliess einen tiefen Eindruck bei mir. Schnell wurde mir bewusst, dass ich für diesen Beruf geeignet bin und ich immer mehr Freude daran hatte, mit den betagten Menschen zu arbeiten. Die Bewohnenden waren extrem dankbar für die Unterstützung, die ich für sie leistete. Leider konnte man in diesem Betrieb keine Lehre absolvieren, weshalb ich mich in anderen Alters- und Pflegeheimen bewarb.

So hatte ich das Glück, im Jahr 2006 im Pflegeheim St. Otmar mit der Lehrstelle als Fachangestellte (heute Fachfrau) Gesundheit zu starten, worüber ich sehr froh und dankbar war. Die Ausbildung dauerte von August 2006 bis Juli 2009. Während diesen drei Jahren habe ich viele Menschen kennengelernt, vieles gesehen und erlebt. Es war nicht immer einfach, da ich selber noch jung war und mir erst später bewusst wurde, dass das Berufsleben kein „Zuckerschlecken“ ist. Doch ich hatte mich durchgesetzt und mein Fähigkeitszeugnis im Juli 2009 an

der Lehrabschlussfeier erhalten. Ich war überglücklich und meine Eltern waren sehr stolz auf mich.

Nach meiner Ausbildung habe ich geheiratet. Mein Mann und ich haben zusammen zwei Kinder, ein Mädchen 5 Jahre und einen Jungen 3 Jahre alt. Es macht mir sehr viel Freude, dass ich „Mami“ sein kann und gleichzeitig zu 50 % hier im PH St. Otmar auf der Wohngruppe Lerchenfeld arbeiten darf. So habe ich stets Abwechslung und behalte den Überblick in der Pflege. Dafür, und dass ich immer wieder Weiterbildungen besuchen kann, bin ich dankbar. Abgesehen von einem kleinen Unterbruch nach Lehrabschluss, bin ich insgesamt seit 13 Jahren im Pflegeheim St. Otmar tätig. Langweilig wurde mir jedoch noch nie, da ich in diesen Jahren eine Menge erlebt und gelernt habe.

Ich sehe es als ein Geschenk an, dass die Bewohnerinnen und Bewohner des Pflegeheimes St. Otmar meine herzliche, hilfsbereite und einfühlsame Art schätzen.

Zyrijete Sahiti, Fachfrau Gesundheit

15 Jahre **Urs Widmer** im St. Otmar – technischer Leiter St. Otmar

Interview von Sonja Hardmeier mit Urs Widmer

S. Hardmeier: Seit 15 Jahren arbeitest du im Pflegeheim St. Otmar. Wann war dein erster Arbeitstag?

U. Widmer: Mein erster Arbeitstag war am 22. September 2004. Das ist etwas aussergewöhnlich, da geplant war, dass ich am 1. Oktober anfangen würde. Da aber im Technischen Dienst seinerzeit ein grosses Chaos herrschte, bat mich die damalige Heimleitung, die auch neu war, früher anzufangen.

Was war deine erste grosse Herausforderung?

Ich musste den Technischen Dienst inkl. Reinigung komplett neu organisieren. Obwohl gegenüber heute der TD damals relativ viel Mitarbeitende zur Verfügung hatte, war das Haus nicht sauberer und die Anlagen nicht besser gewartet!

Auch das Erstellen eines „Brandschutztechnischen Pflichtenheftes“ und die Instruktion des Personals betreffend Brandschutz waren seit Jahren überfällig und

gehörten zu meinen ersten Aufgaben.

Nachdem du den technischen Dienst reorganisiert und aufgeräumt hattest, kam sicher eine ruhigere Zeit auf dich zu? (schmunzelt)

Ruhig wird es im St. Otmar nie, irgendwas läuft immer und das ist auch gut so, denn ich liebe die Abwechslung und neue Herausforderungen. Im Frühjahr 2005 begann eine erste lange Umbau-

phase, die meine Arbeit in den letzten Jahren und bis heute zeitlich immer wieder beanspruchte.

Nach dieser Umbauphase war aber längere Zeit Ruhe, bis dann das nächste Bauprojekt startete. Wie hast du dieses erlebt?

Jede Bauphase zieht immer auch eine Nachbearbeitungsphase mit sich. Immer wieder wurden Garantiarbeiten und Verbesserungen vorgenommen. Auch die ganze Anschaffung der Tiere und der Bau des Kleintierstalls inkl. Gehege, war eine wunderbare Herausforderung.

Du bist im Hause bekannt dafür, dass du punkto Sicherheitsmassnahmen kein Pardon kennst? Wie bis du zu dieser Aufgabe gekommen?

Schon bald merkte ich, dass der technische Dienst und die Sicherheit nicht auseinander zu dividieren sind. Im Sommer 2005 wurde ich deshalb als SIBE (Sicherheitsbeauftragter) für das St. Otmar gewählt. Eine 3-tägige Weiterbildung in Zürich brachte mir das nötige Wissen und die erforderlichen Papiere. Bis heute kann ich mit Stolz sagen, dass wir bislang in Sachen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz keinerlei Probleme hatten.

Die diversen Übungen mit der Feuerwehr und die wiederkehrenden Löschkurse und Instruktionen halten das Wissen unserer Mitarbeiter auf einem guten Niveau. Bei Feuer ausbruch oder einem Fehlalarm muss jeder einzelne wissen, was für Massnahmen zu treffen sind. Da gibt es keine Ausnahmen – und kein Pardon!



«Schon bald merkte ich, dass der technische Dienst und die Sicherheit nicht auseinander zu dividieren sind.»



zu realisieren, war für mich eine Herausforderung, die ich von Herzen gerne annahm. Seit November 2017 leben auf unserem Gelände auch noch ein Dutzend Hühner. Auch das ist eine Bereicherung für unsere Bewohner, die die Tiere täglich bewundern können.

Wie fühlst du dich nach 15 Jahren beim Pflegeheim St. Otmar?

Nach 15 Jahren im St. Otmar kann ich sagen, dass ich auch jetzt noch jeden Tag mit Freude und Begeisterung nach St. Gallen fahre. Die tollen Mitarbeiter, die Tiere und einfach alles rund herum ist mir sehr ans Herz gewachsen.

Besonders freue ich mich jetzt auf die immer wieder neuen, baulichen Herausforderungen, die auf uns warten. Es ist vor allem spannend, wenn man an vorderster Front mitwirken (planen) darf und dabei ernst genommen wird.



«Es ist vor allem spannend, wenn man an vorderster Front mitwirken darf und dabei ernst genommen wird.»



Du bist bekannt dafür, dass du Tiere sehr gern hast. Kannst du diese Leidenschaft auch im St. Otmar etwas ausleben?

Seit dem 1. September 2006 leben in unserem Garten stets 3 - 4 Zwergziegen. Der Auftrag von der Heimleitung an mich, ein Gehege inkl. Stall für Zwergziegen

Wie gestaltet sich bei dir die Work Life Balance?

Meine Balance stimmt zu 100 Prozent. Wenn ich im Otmar bin, freue ich mich auf meine Freitage und wenn ich frei habe, freue ich mich auf die Arbeit im St. Otmar.

Lieber Urs, ich danke dir für die gute Zusammenarbeit und deinen engagierten Einsatz im Pflegeheim St. Otmar ganz herzlich. Ich freue mich auf weitere spannende Jahre der guten Zusammenarbeit mit dir.

*Sonja Hardmeier,
Heimleitung*



Handwerk auf höchstem Niveau

Wir verwirklichen Ihre Wohnträume. Seit mehr als 30 Jahren.

 **Wilfling**
Schreinerei

Schützenstrasse 42
9100 Herisau

Tel.: 071 351 41 46
Fax: 071 352 67 11

schreinerei.wilfling@bluewin.ch
www.wilfling-schreinerei.ch



Weibel AG

Bedachungen | Fassadenbau

weibel-dach.ch

Ihr Spezialist für die gesamte Gebäudehülle



Möhl

Das Beste aus dem Apfel



Lassen Sie uns
farbiger drucken.


NiedermannDruck

Letzistrasse 37
9015 St. Gallen
Telefon 071 282 48 80
info@niedermanndruck.ch

HOFMANN

MALEREI 

Mövenstrasse 12 • 9015 St. Gallen
Telefon 071 313 70 90 • Fax 071 313 70 91
info@hofmann-malerei.ch • www.hofmann-malerei.ch



St. Jakob Apotheke

wenn es um Medikamente geht

- gratis Hauslieferdienst in der Stadt St. Gallen
- attraktives Kundenkarten-Bonusprogramm
Sie profitieren bei allen Rezeptbezügen und Einkäufen
- Kosmetikberatung
(Vichy, La Roche Posay, Avène, Louis Widmer)
- Kompressionsstrümpfe
(Beratung / Anmessung / Abrechnung)
- gratis Kundenparkplätze
- kostenloses Kundenmagazin
- Hörberatung

St. Jakob-Strasse 38 9000 St. Gallen
Linie 3 - Haltestelle Schützengarten

Tel. 058 / 878 26 40
www.jakobapo.ch

Mo - Fr **7.30** - 12.15 und 13.15 - 18.30
Sa **8.30** - 16.00 durchgehend

25 jähriges Jubiläum im Pflegeheim St. Otmar: **Judith García**

Liebe Judith, am 16.11.1994 war dein erster Arbeitstag im Pflegeheim St. Otmar. Kannst du dich noch erinnern?

Ja klar. Direkt nach meiner Ausbildung als FASRK im Oktober 1994, habe ich nach meinen Ferien die Stelle als Diplomierte Fachperson hier im Pflegeheim St. Otmar angenommen. Mir kommt es gar nicht so vor, als wäre dies schon 25 Jahre her. Zu Beginn musste ich die neue Rolle der ausgebildeten Fachperson wahrnehmen. Die damit verbundene Verantwortung löste zu Beginn noch Gefühle von Unsicherheit aus. Allmählich konnte ich mich jedoch in der neuen Rolle entwickeln und erlangte Sicherheit. Ich identifiziere mich heute noch mit meinem Beruf, der nicht nur ein Beruf sondern mittlerweile eine Leidenschaft resp. eine Berufung ist.

Was hat sich innerhalb der letzten 25 Jahre an deiner Arbeit mit den betagten Menschen verändert?

Sehr viel! Früher wurde anders gepflegt. Die Bewohnenden waren deutlich pflegebedürftiger und wir haben oft standardisiert gepflegt, ohne viel über den Bewohnenden zu erfahren, Ressourcen zu beachten etc.. Dies wurde damals einfach so geschult. Freiheitsbeschränkende Massnahmen wurden viel mehr eingesetzt, wo hingegen heute die ganze Pflege viel professioneller und menschenfreundlicher ist, was mir persönlich wesentlich besser gefällt, weil auf Bedürfnisse, Autonomie und Ressourcen individuell eingegangen wird. Wir arbeiten mit Konzepten und haben bedeutend mehr Möglichkeiten bedarfsorientiert zu pflegen und zu betreuen. Die Qualität hat sich sehr zum Positiven entwickelt. Natürlich hat sich die Dokumentation im Laufe der Jahre ebenfalls verändert. Wir müssen aufgrund gesetzlicher Vorgaben heutzutage viel detaillierter und konkreter dokumentieren, um alles nachweisen zu können. Deshalb hat die administrative Arbeit vor allem für uns Fachpersonen deutlich zugenommen. Das Pflegeheim St. Otmar bietet laufend positive Verän-

derungen an, die sich nach den Kundenbedürfnissen richteten und somit eine hohe Qualität gewährleisten. Ich empfinde das sehr positiv und bereichernd. Da wir auch viele Auszubildende beschäftigen, investieren wir eine Menge Zeit in eine gute Betreuung der Lernenden. Dies hält mich auch fortlaufend fit und geistig flexibel. So bleibe ich am Ball.

Welche positiven Aspekte geben dir den Antrieb weiter mit betagten Menschen zu arbeiten?

Der tägliche Erfolg meiner Arbeit. Ich lege viel Wert auf bedarfsorientierte individuelle Pflege. Ich setze gerne Konzepte wie *Basale Stimulation*, *Kinästhetik*, *Validation* u.a. ein. Wenn ich durch den Einsatz der individuellen Massnahmen erkenne, dass es der oder dem Bewohnenden gut geht und ich zu einem besseren Wohlergehen beitragen konnte, erfreut und motiviert mich das täglich aufs Neue. Kein Tag ist gleich wie der andere und die Arbeit ist extrem vielseitig und interessant. Der eigene Handlungsspielraum wird gefördert, was mich wiederum kreativ arbeiten lässt. Durch die Bezugspflege kann ich meine Stärken optimal einsetzen und habe so einen professionellen Kontakt zu den mir zugeteilten Bewohnenden und deren Angehörigen. Somit haben auch sie eine klare Ansprechperson und das Umsetzen der kundenorientierten Arbeit gelingt uns so deutlich besser. Die Lernenden betreue ich ebenfalls sehr gerne. Der Austausch sowie deren Entwicklung bereichert beide Seiten.

Wie lautet dein Lebensmotto?

Leben und das Leben geniessen. Ich freue mich über Kleinigkeiten im Alltag und genieesse diese bewusst. Zum glücklich sein braucht es eine positive Einstellung. Deshalb habe ich auch gelernt vermeintlich weniger bedeutende Dinge bewusster wahrzunehmen und ihnen eine entsprechende Bedeutung zu geben.

Was machst du in deiner Freizeit?

Nebst Nordic Walking gehe ich spa-

zieren und begeben mich gerne auf Reisen. Das soziale Netz pflege ich deutlich mehr, da ich nun auch die Zeit dazu habe. Ab einem gewissen Alter im Leben sind auch die Kinder gross und man hat wie-

Interview von
Radmila Kocic mit
Judith García



der Zeit für Freunde. Das ist ein äusserst positiver Aspekt des „Älter-werdens“: Ich muss niemandem mehr etwas beweisen, muss nicht mehr erziehen, darf zufrieden und stolz zurückschauen, einfach geniessen, und die Freizeit so gestalten wie es für mich richtig ist.

Liebe Judith, ich danke dir für das aufschlussreiche Interview und nehme dies gleich zum Anlass, dir an dieser Stelle herzlichst für deine Betriebstreu der letzten 25 Jahre einen ganz grossen Dank der gesamten Leitung zu übermitteln.

Ich wünsche dir weiterhin viel Gesundheit und viel Freude am Beruf sowie viele schöne und spannende Erlebnisse und Begegnungen. Herzlichen Dank!

Radmila Kocic,
Leitung Pflege und Betreuung

Lehrabschluss-Feier 2019

Am 02. Juli 2019 feierten unsere drei Lernenden Merve Gökbayrak, Irena Vasilijevic und Carolyn Dummermuth ihren Abschluss zur Fachfrau Gesundheit (FaGe). Eine absolvierte die verkürzte und die anderen zwei die dreijährige FaGe-Ausbildung, welche alle mit Bravour abschlossen. Herzliche Gratulation!

unseren Bewohnenden. Mir persönlich bereitet es immer wieder eine grosse Freude, diesen Weg und die Entwicklung unserer Lernenden allgemein, zu begleiten und dabei mitzuwirken zu können.

Genauso viel Freude empfinde ich bei der Organisation der LAP-Feier. Diese Feier ist ebenfalls eine Bestätigung und Anerkennung für die geleistete Arbeit unserer Lehrabsolventinnen sowie aller in-



Musikalisch wurden wir vom bekannten Panflöten-Spieler Cornel Panna unterhalten. Seine Frau, Andrea Zeller, begleitete ihn am Flügel.

Nachdem alle Gäste eingetroffen waren, herrschte sofort eine schöne und feierliche Atmosphäre. Wie jedes Jahr gab es zuerst einen offiziellen Teil der Feier und danach einen gemütlichen Teil.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Mitarbeitenden, welche auf irgendeine Art und Weise mitgeholfen haben oder mitgewirkt haben, herzlichst bedanken.

Slavica Turanovic, Aus- und Weiterbildungsverantwortliche



Die letzten drei bzw. zwei Jahre waren für unsere Absolventinnen mit Sicherheit streng, intensiv, interessant, vielseitig, schön und natürlich sehr lehrreich. Da es sich um unterschiedliche Persönlichkeiten handelt, hat jede von ihnen diese Zeit auf ihre eigene bestimmte Art und Weise erlebt. Eine war eher der visuelle Lerntyp, die andere ein auditiver, kommunikativer, motorischer Lerntyp oder ein gemischter Lerntyp. Eine war eine extreme Perfektionistin, die andere hat alles hinterfragt oder stundenlang gelernt und alle drei hatten in diesen ganzen Bemühungen „die Beste sein zu wollen“ einen besonderen und wertschätzenden Umgang mit

volvierten Personen (PraxisbegleiterInnen und Wohngruppenleitungen).

Wie jedes Jahr haben verschiedene Teams an der Vorbereitung und Durchführung der LAP-Feier mitgewirkt. Das Team des technischen Dienstes war für die Möblierung im Restaurant zuständig und das Aktivierungsteam zeichnete sich verantwortlich für die schöne und fantasievolle Dekoration. Das Restaurant-Team und die drei Lernenden waren für den Service und das Fotografieren zuständig und das Küchen-Team sorgte sich um das leibliche Wohl aller.



Den Prozessen auf den Zahn geföhlt

Um die erreichte Qualität stetig zu erhalten und wenn nötig zu verbessern, sollte sie regelmässig überprüft werden. Dies geschieht durch sogenannte „Audits“. Man unterscheidet zwischen externen und internen Audits.

Bei einem kostenpflichtigen externen Audit besteht die Möglichkeit sich zertifizieren zu lassen, wenn alles „normkonform“ ist. Das Zertifikat ist dann 3 Jahre gültig. Mit einem internen Audit testet sich die Institution selber und selbstständig, um allfällige Verbesserungsmassnahmen vorzunehmen, bevor sie sich an ein externes, offizielles Audit wagt.

Nach der erfolgreichen Einführung und Etablierung unseres Qualitätssystems „PQM“ im Pflegeheim St. Otmar, möchten wir nun einen Schritt weitergehen und die Möglichkeit einer „Zertifizierung nach ISO“ überprüfen. Aus diesem Grund wurde am 5. Juni ein internes Auditoren-Team geschult. Durchgeführt wurde die Schulung von Janosch Derwort, der uns auch schon bei der Einführung und Umsetzung des PQM-Qualitätssystems unterstützt und beraten hat.



- Die normkonforme Erstellung des Auditberichts.

Bei einem internen oder auch externen Audit wird überprüft, ob die aufgeschriebenen und festgehaltenen Prozesse in der Praxis auch entsprechend umgesetzt werden und ob diese praxistauglich sind. Zudem gibt es zwingend ein paar Vorgaben zu be-

achten, wenn man eine ISO-Zertifizierung anstrebt. Ein Audit ist jedoch nie mehr, als lediglich eine „Stichprobe“.

So gingen also am 11. und 12. Juli die „frischgebackenen Auditorinnen und Auditoren“ durchs Heim, besuchten die verschiedenen Bereiche und übten sich im

auditieren. Sie wurden durchgehend mit Wohlwollen empfangen und das Ganze fand in einer lockeren, kollegialen Atmosphäre statt. Dank seiner langjährigen Erfahrung auf diesem Gebiet, konnte uns Janosch auch während des Audits wertvolle Tipps und Tricks vermitteln.

Das Ergebnis des internen Audits war vorwiegend positiv. Entdeckt wurden Kleinigkeiten, die angepasst und verbessert werden müssen. Gewisse Abläufe sind noch neu, wie beispielsweise das „Screening Mangelernährung“ und müssen noch vermehrt in den Gesamtprozess involviert werden. Der nächste Schritt wird nun die fristgerechte Bereinigung und Anpassung der Prozesse und Abläufe sein. Das Audit bringt somit ganz klar einen Mehrwert für unsere Institution und wir wissen, wo wir die Hebel ansetzen resp. Anpassungen und Verbesserungen vornehmen müssen.

An dieser Stelle spreche ich allen Beteiligten nochmal ein grosses Dankeschön aus. Wir dürfen wirklich alle stolz sein, in einem so gut aufgestellten Haus arbeiten zu dürfen.

*Daniel Balmer,
Projekt- und Qualitätsverantwortlicher*



Inhalt der Schulung war unter anderem:

- Erstellen eines Auditplans,
- Vorbereiten der „richtigen“ Audit-Fragen,
- Geeignete Rahmenbedingungen für ein internes Audit schaffen,
- Das Erfassen und Bewerten der festgestellten Abweichungen,

Wir dürfen wirklich alle stolz sein, in einem so gut aufgestellten Haus arbeiten zu dürfen.

Letztes Jahr nahmen wir an einem Grümpelturnier in Wittenbach teil und hatten viel Spass dabei. Deshalb wollten wir uns auch dieses Jahr wieder sportlich betätigen.



Dabei sein ist alles!



Diesmal sollte das Verletzungsrisiko geringer sein und das Ziel war, dass möglichst viele mitmachen konnten. So entstand die Idee am Firmenlauf vom „b2run“ in St. Gallen am 24. Juni 2019 teilzunehmen.

Danach wurden möglichst viele Mitarbeitende motiviert und teils auch überredet mitzumachen, frei nach dem Motto „dabei zu sein ist alles“. Sogar unser Vereins-Präsident, Peter Schmid, und unsere Heimleiterin waren sofort begeistert und schrieben sich ein. 22 Mitarbeitende aus allen Bereichen, beteiligten sich, 10 für den Lauf und 12 für das Nordic Walking. Beide Kategorien liefen dieselbe Strecke über 6.1

km. Im gesamten nahmen über 4000 Läuferinnen und Läufer am diesjährigen Firmenlauf teil.

Vor dem Start bekamen wir die frischgedruckten T-Shirts, versehen mit unserem Logo, womit das Otmar-Team startklar war. Alle waren nervös und konnten es kaum erwarten, bis der Startschuss fiel.

Um 18.30 Uhr starteten die Läufer ihren Lauf, um 19.10 Uhr die Nordic Walker. Vorab gab es aber ein Foto Shooting. Das Ergebnis war dann zwei Tage später in den St.Galler Nachrichten zu sehen; ein stolzes Otmar Team!

Trotz grosser Hitze starteten wir hochmotiviert und gaben alles. Unterwegs wurden wir vom Fan-Club St. Otmar zu Höchstleistungen angespornt. Sie unterstützten uns mit kühlen Getränken, Plakaten und ihren Stimmen. Mit hochroten Gesichtern, stolz, froh und glücklich den inneren Schweinehund überwunden zu haben, liefen wir im Ziel ein.

Beim Pastaplausch in der Olma-Halle liessen wir den Abend ausklingen. Es war ein super Event, wir hatten alle einen Riesenspass und werden nächstes Jahr sicher wieder dabei sein. Evtl. sogar mit mehr Teilnehmenden, denn auch die Überredeten gestanden sich ein, dass es ein super Erlebnis war.

Susanne Müller, Andrea Alther



Eine gute „Work-Life-Balance“ ist der Königsweg ins Glück

Die Lebensgeschichte von Herrn Hans Rütsche

Einer, der um die Wichtigkeit und der wohltuenden Wirkung von Hobbys wusste, und dies zur Erholung nutzte, war Herr Rütsche.



Herr Rütsche erblickte das Licht der Welt am 4. Juni 1950. Er ist eines von sieben Kindern (drei Schwestern und drei Brüder), die auf dem elterlichen Bauernhof in Kirchberg SG aufwuchsen. Vater Hans war Landwirt und kümmerte sich um den eigenen Bauernhof, Mutter Alice arbeitete als Krankenschwester.

Herr Rütsche genoss die Zeit im Kindergarten und auch die Schule besuchte er stets gerne. Während der gesamten Schulzeit half er aber immer fleissig im elterlichen Bauernbetrieb mit. Dazu gehörte früh aufstehen, um beim Heuen zu helfen oder Kühe zu melken, was er gerne tat, da er sich in der Nähe von diesen Nutztieren immer wohl fühlte. Die Rollen waren klar verteilt: Die Mädchen halfen im Haushalt, die Buben dem Vater im Stall und auf dem Feld.

Unfälle waren in Herrn Rütsches Kindheit leider keine Seltenheit. Einmal spielte er mit seinen zwei Brüdern auf dem Herd, wo sie mit den Gummis der Sterilisiergläser um sich herum spickten, und zack, stand Herr R. auf einmal mit einem Fuss im heissen Wasser! Und als er in der dritten Klasse war, löste ein Ferienjunge dummerweise die Handbremse eines Nutzfahrzeuges mit Anhänger, so dass es die Strasse hinunter rollte und Herrn Rütsche zwischen dem Anhänger und einem Pfahl einklemmte.

Als es um die Berufswahl ging, stand ihm seine Mutter beratend zur Seite, um herauszufinden, welchen beruflichen Pfad er einschlagen sollte. Er entschied sich für eine Verkäuferlehre bei der Migros in Wil SG, die er mit Begeisterung absolvierte. Insgesamt 31 Jahre seines Berufslebens stand Herr Rütsche im Dienste der von Gottlieb Duttweiler im Jahre 1925 gegründeten Genossenschaft. Er arbeitete sich nach der Ausbildung vom Verkäufer bis zum Filialleiter hoch. In dieser Position arbeitete er später in den Filialen Sirmach, Herisau sowie in der Stadt St. Gallen im Grossackerzentrum, beim Silberturn.

Mit 20 Jahren lernte er seine Frau Silvia kennen, die ebenfalls bei der Migros die Ausbildung zur Verkäuferin absolvierte. Sie heirateten 1975 und aus der Beziehung gingen zwei Töchter, Susanne, 1979, und 1980 Karin hervor. Herr Rütsche war ein Mensch, der sich gerne Ziele setzte. So erfüllte er sich seinen Traum, mit Vierzig ein Einfamilienhaus zu besitzen, welches er in Engelburg



erbauen liess. Zur Arbeit ging er damals noch in die Migros-Filiale im Grossackerzentrum und später dann in Herisau. Da er aber in Engelburg wohnte, entschloss er sich, dem „orangen Riesen“ adieu zu sagen und führte den Spar in Engelburg als selbstständiger Geschäftsführer von 1998 bis 2014.

Von seiner anspruchsvollen Arbeit erholte er sich Herr Rütsche jeweils bei einem seiner vielen Hobbys wie wandern in der Natur, Rennvelo fahren, Skifahren, aber auch das Jassen in geselliger Runde verhalf ihm zur Regeneration. Auch verfolgte er interessiert diverse Sportsendungen im Fernsehen. Sein allerliebstes Hobby war aber das Reisen. Bemerkenswert ist jedoch, dass er nicht nur nahe Destinationen wählte, sondern lange Flugreisen unternahm, wie beispielsweise nach Moskau, was für die damalige Zeit eher ungewöhnlich war. Der südamerikanische Kontinent schien ihn besonders interessiert zu haben. Er bereiste nicht nur Ecuador, sondern auch Rio de Janeiro.

Herr Rütsche erreichte seine Ziele stets und liess sich nie von seinem Weg abbringen, obschon das Leben einige Schicksalsschläge für ihn bereit hielt: Das Haus seiner Eltern brannte nieder und damit gingen viele Fotos und andere Erinnerungen verloren. 1982 wurde sein Vater auf der Strasse angefahren und verstarb. Ein schwerer Schlag für Herrn Rütsche, da er seinem Vater sehr nahe stand. Dann starb 1991 seine Mutter, im selben Jahr, als ihn auch die Scheidung traf.

Seine Reiselust kam ihm für sein privates Glück entgegen, als er auf einer Thailandreise Araya kennenlernte und die beiden 2001 heirateten.

Herr Rütsche trat im Oktober 2014 ins Pflegeheim St. Otmar ein. Er war ein sympathischer Bewohner unseres Hauses, der es immer wieder schaffte, uns mit seiner humorvollen Art ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Besonders das Jassen im Atelier in geselliger Runde bereitete ihm bis zuletzt immer noch grosse Freude. Ich liess mir von ihm einmal die Jass-Spielregeln erklären, und erfuhr folgendes: Das Spiel ist zu Ende, wenn sich eine Partei bedankt. Wer sich zuerst bedankt und genügend Punkte besitzt, hat gewonnen.

Karin Brauchli, Pflege

Anmerkung:

Leider ist Herr Rütsche am 8. Juli 2019 verstorben. Im Gedenken an ihn haben wir uns entschlossen, seine Biografie trotzdem in den Blickwinkel aufzunehmen.

Den Angehörigen sprechen wir hiermit noch einmal unser aufrichtiges Beileid aus.

Sonja Hardmeier
Heimleitung

REZEPT

Gefüllte Peperoni

(für 4 Portionen)



Zutaten:

- 4stk Peperoni gelb mittelgross
- 600g Hackfleisch (Rind)
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Risottoreis
- 1stk Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 20gr Paprikapulver
- 20gr Tomatenpüree
- 2gr Kümmel
- 2dl Rotwein
- 200gr Kartoffeln festkochend
- 100gr Karotten
- 100gr Wirsing

Vorbereitung:

- Peperoni aushöhlen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden
- Karotten schälen und grob schneiden
- Wirsing grob schneiden

Zubereitung:

- Hackfleisch mit Reis, Zwiebeln und Knoblauch verkneten und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen
- Die Fleischmasse in die vorbereitete Peperoni geben
- In einem Topf die Karotten mit dem Wirsing anbraten. Tomatenmark begeben und mitdünsten. Mit Paprika bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen.
- Die gefüllten Paprika und die Kartoffeln begeben und mit etwas Flüssigkeit auffüllen
- Zugedeckt im Ofen schmoren (1Std bei ca. 140°C)

Das richtige Lösungswort des Wettbewerbes BW Nr. 46 lautet:

Stiftskirche

Die Gewinner sind:

1. Preis: Schmid Jörg, St. Gallen
2. Preis: Rimle Doris, St. Gallen
3. Preis: Romer Brigitte, St. Gallen

Wettbewerbspreise:

1. Fr. 80.– REKA-Checks
2. Fr. 50.– Stadtgutschein St.Gallen
3. Fr. 20.– Stadtgutschein St.Gallen

WETTBEWERB



Rezepte typisch schweizerisch! – Was ist denn das?

Aus den Buchstaben der richtigen Antworten erhalten Sie das gesuchte Lösungswort!!

1 Was sind Öhrli?

- G Schnitzel
- B Pommes frites
- O Fasnachtschüechli
- F Berliner

2 Was sind Äplermagronen

- J Äpler-Suppe
- T Hörnli m. Kartoffeln
- L Tagliatelle
- M magere Teigwaren

3 Was ist ein „Ghürotne“?

- L Lebenspartner
- M Gemisch Süssmost/Saft
- U Süssmostcreme
- Z Gemisch Süssmost/Honig

4 Was ist Schlorziflade?

- C gestürzter Schokoladebrei
- T geschlorzte Polenta
- U Suppentopf
- A Wähe mit gedörrten Birnen

5 Was ist Vogelheu?

- R Brotspezialität
- W Guetzli mit Confi
- C Servelat mit Honig
- Y Heu für die Vögel

6 Was ist Ribel?

- F Maisgericht aus dem Rheintal
- B Ragout mit geriebenem Brot
- H Suppe mit Kartoffeln
- O geraffelte Apfelstückli

7 Was sind „Tirggel“?

- L St. Galler Mocken
- E Zürcher Honig-Gebäck
- R Appenzeller Biber
- V Walliser Racletteschnitten

8 Was ist „suure Mocke“?

- N Brätkügeli an saurer Sauce
- Z Trauergericht aus Zug
- S Braten in saurem Most
- F Gegrillter Fleischvogel

9 Was ist „Cordon bleu“?

- G blauer Fisch
- H geklopfte Bratwurst
- T Schnitzel mit Käse
- S Blaukraut

Das gesuchte Lösungswort lautet: _____

Name, Vorname:

Strasse:

PLZ/Wohnort:

Bitte Talon ausschneiden und einsenden bis spätestens 20. Oktober 2019 an:
**Pflegeheim St. Otmar, Wettbewerb, Schönaueg 5, 9000 St. Gallen oder direkt in
 Wettbewerbsbox bei Administration Pflegeheim St.Otmar einwerfen.**

Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe publiziert. Über diesen Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Für Mitarbeitende des Pflegeheims St.Otmar ist die Teilnahme nicht erlaubt.

Vorschau auf unsere nächsten öffentlichen Veranstaltungen

Freitag, 13. September 19

15.00 – 16.00 Uhr im OTMAR-Saal
Duett aus Moskau (Melodien des Herzens)

Samstag, 21. September 19

ab 11.30 Uhr, Metzgete im Festzelt

Sonntag, 22. September 19

11.00 – 16.00 Uhr,
Herbstfest mit Metzgete
im Festzelt
Oldies aus Appenzell

Mittwoch, 25. September 19

14.30 – 16.00 Uhr
Restaurant Otmar
Geburtstagsparty
Musik Tannzapfenland

Freitag, 11. Oktober 19

15.00 – 16.00 Uhr
im Otmar-Saal
Klassisches Konzert mit Tatjana
Schaumova

Mittwoch, 23. Oktober 19

14.30 – 16.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit Musik
„Tösstaler“

Freitag, 15. November 19

15.00 – 16.00 Uhr, im Ot-
mar-Saal
Konzert Tamara Shpiljuk

Sonntag 10. November 19

14.30 – 16.00 Uhr, im Otmar-Saal
Schlagernachmittag mit Schlager-
sänger Claudio De Bartolo

Mittwoch, 20. November 19

14.30 – 16.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit „Erwin
und Karl“

Dienstag, 10. Dezember 19

15.00 – 16.00 Uhr im Otmar-Saal
LYRA Vokalensemble aus
St. Petersburg
Russisch-orthodoxe Chormusik
Gruppe von professionellen
SängerInnen mit konservatorischer
Ausbildung

Donnerstag, 12. Dezember 19

15.30 – 19.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Weihnachtsfeier für Bewohner
und Angehörige der Wohngruppen
2 und 3
mit Mihaela Stefanova, Pianistin

Freitag, 13. Dezember 19

15.30 – 19.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Weihnachtsfeier für Bewohner und
Angehörige der Wohngruppen
0, 1 u. 4
mit Mihaela Stefanova, Pianistin

Mittwoch, 18. Dezember 19

14.30 – 16.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty Musik Hansruedi
Vordermann

Anzeige



Grüezi

Zu jedem Anlass an Ihrer Seite:

Jürg Süess, Teamleiter Finanzierungen St. Gallen

Ob Zahlungslösungen, Vorsorge, Wohneigentum oder Private Banking: Was immer Sie zu uns bringt, wir haben immer eine passende Lösung und beraten Sie engagiert, unkompliziert und kompetent. Vereinbaren Sie noch heute einen unverbindlichen Beratungstermin unter Tel. 058 122 77 59.

acrevis Bank AG, Marktplatz 1, St. Gallen
www.acrevis.ch/st-gallen

acrevis
Ihre Bank, näher bei Ihnen