

# Blickwinkel



HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST. OTMAR

Editorial 3 • Personal 4 • Otmar Küche 9 • Fasnacht 10 •  
Angehörige 11 • Ehemalige Mitarbeiterin 12 • Jubiläumsjahr 13 • Freiwillige 14 •  
Mussestunde 15 • Veranstaltungen 16

# 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



Lassen Sie uns  
**farbiger drucken.**

**Niedermann**Druck

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

# AMAVITA

meine Apotheke

## St. Jakob Apotheke St. Gallen

- ✚ 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
- ✚ Click & Collect ([www.amavita.ch](http://www.amavita.ch))

---

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

**Tel. 058 / 878 26 40**  
**[www.amavita.ch](http://www.amavita.ch)**

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

# 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](http://www.waescherei-bodensee.ch)



# Tiere als Brückenbauer

## Liebe Leserinnen und Leser

Die Folgen der gesellschaftlichen Veränderungen im letzten Jahrhundert lassen es nur noch selten zu, dass Familien mit mehreren Generationen in einem Haus zusammenleben oder zumindest in der Nähe, um sich gegenseitig zu unterstützen. Der Umzug in ein Heim bedeutet oft einen Verlust von vertrauten Familienmitgliedern, Nachbarn und Freunden.

Im Heim müssen neue Kontakte erschlossen werden, was vielen im Alter nicht leicht fällt. Das Gefühl jedoch, von einem anderen verstanden und geachtet zu werden, ist für die Erhaltung und Entwicklung eines positiven Selbstbildes von grosser Bedeutung und trägt zum subjektiven Kompetenzerleben bei.

Nach vielen Jahrhunderten, hat man in den letzten Jahren den heilenden Kontakt mit Tieren wieder neu entdeckt. Sie leisten angesichts zunehmender psychischer Erkrankungen der Menschheit, einen wertvollen Beitrag für die Gesundheit und die Lebensqualität.

### GENDERKLAUSEL:

*Wir formulieren unsere Texte, wenn möglich, genderneutral. Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text teilweise die männliche oder weibliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.*

## IMPRESSUM

### BLICKWINKEL

58. Ausgabe, 2/2023

Erscheint 3x jährlich

Januar / Mai / September

### Redaktionsteam:

Balmer Daniel, Projektleitung

Garic Alen, Verpflegung

Hardmeier Sonja, Geschäftsführerin

Alther Andrea, Aktivierung

Kocic Radmila, Pflegedienstleiterin

Rüthemann Heidi, Administration

Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach

Druck: Niedermann Druck

Im Garten des Pflegeheims St. Otmar leben drei Zwerggeisslein und zehn Hühner sowie ein Hahn. Früher hatten wir auch Katzen, was sich aber nicht bewährt hatte. Nicht alle Bewohnenden und Mitarbeitenden mögen Katzen und sie lassen sich schlecht erziehen. Zudem wurden die letzten drei Hauskatzen leider an der Zürcherstrasse überfahren. Täglich begleiten mich meine beiden Bolonkahündchen Momo und Yuriy zur Arbeit. Erscheinen sie einmal nicht, so wird sofort nach ihnen gefragt. In der Aktivierungstherapie sorgt die kleine Bolonkahündin Luna für viele Besucher. Sie ist oft Motivation für Bewohnende, die sonst nicht kommen würden. Auch der lustige Rusty sorgt im dritten Stock für gute Laune sowohl im Team als auch bei den Bewohnenden. Neu dazugekommen ist Babyhund Meilo. Der kleine Zwerg hat alle im Nu um die Pfote gewickelt.

Schon oft haben unsere Tiere Bewohnerinnen und Bewohner aufgemuntert und sie – zumindest für einige Zeit – aus einem Tief befreit. An eine Bewohnerin erinnere ich mich speziell. Wenn Sie nicht aufstehen und nicht an der Aktivierung im Atelier teilnehmen wollte, brauchte man ihr nur zu sagen, dass Momo und Yuriy auch im Atelier seien und schon war sie voller Tatendrang.

Tiere schenken unvoreingenommene Liebe. Sie sind spontan, ohne Berührungängste und ihre unbekümmerte Art fördert das Vertrauen. Dies wiederum wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden unserer Bewohnenden aus. Wem ist nicht schon ein fröhlich wedelnder Hund begegnet oder eine Katze, die mit erhobenem Schwanz auf einem zukommt und anfängt zu schnurren, um ihre Streicheleinheiten abzuholen. Für eine Katze spricht ihr weiches Katzenfell, ihre ruhige, lautlose Art, die auf den Menschen entspannend wirken und sein Bedürfnis nach Körperkontakt und Zärtlichkeit erfüllen kann. Ein Hund besitzt die Fähigkeit, uns durch seine auffordernde Art zu aktivieren und zum Lachen zu bringen.

Tiere tragen zur Gesundheit bei. Zahlreiche Studien ermittelten, dass Tiere beim Menschen stressreduzierend wirken können. Über Experimente fanden Forscher heraus, dass der Blutdruck der Probanden sich senkte, sobald sie ein Tier streichelten (grooming) oder aber ein Tier lediglich anwesend war. Das Beobachten einer schlafenden Katze und das Kraulen des Fells eines Hundes lenken von alltäglichen Sorgen ab und lassen ein Gefühl der Behaglichkeit aufkommen. Sie können somit auch ein ruhender Pol für alle auf einer Wohngruppe lebenden Menschen sein.

Tiere im Heim zu halten, bedeutet aber auch dafür Verantwortung zu tragen. Die Tiere müssen artgerecht gehalten werden. Sie müssen geimpft, gechipt und gepflegt sein. Auch der Tierarztbesuch muss garantiert, wenn ein solcher nötig ist, und die Kosten dafür kalkuliert sein. Ausserdem ist auf eine gute Hygiene im Umgang mit Tieren zu achten.



### Unsere Bewohnenden freuen sich tagtäglich auf die Begegnung mit den Vierbeinern!

Nicht jedes Tier ist dafür geeignet und es muss gut abgewogen werden, für welche Tiere man sich entscheidet. Die Hunde in unserem Heim gehören allesamt Privatpersonen. Hier fällt ein zusätzlicher Betreuungsaufwand für das Pflegepersonal weg. Die Hundehaltung ohne solche Voraussetzungen wäre in einem Heim kaum möglich.

*Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin*

Zurückgezogenheit und Depressivität kennzeichnen viele Bewohnende in Pflege- und Altersheimen.



## 5-jähriges Jubiläum



Ivanka Popadic  
Mitarbeitende Hausdienst  
01.01.2023



Cemai Nur Atilgan  
Pflegehilfe  
01.02.2023



Ursula Kaiser  
Aktivierungs-Fachfrau  
01.04.2023



Alen Garic  
Koch / Stv. Küchenchef  
16.04.2023

## Eintritte



Stephan Corti  
Elektroinstallateur,  
Stv. technischer Dienst  
01.02. 2023



Ruzica Trivalic  
Haushilfe  
1.4.2023

## Dienstjubiläum 10 Jahre Yvette Schildknecht

### Liebe Yvette, du bist nun 10 Jahre im Otmar.

#### Was hat sich in all den Jahren verändert?

Früher gab es ein fixes Nachtdienstteam. Heute müssen alle Mitarbeitenden der Pflege ab und zu im Nachtdienst arbeiten. Zudem hat es in diesen 10 Jahren viele bauliche Veränderungen gegeben. Nebst Sanierung aller Wohnbereiche ist sogar ein Neubau entstanden. Gerade kürzlich wurde noch der letzte Wohnbereich, der vierte Stock, saniert und den neuen Ansprüchen angepasst.

Auch die Pflegedienstleitung hat gewechselt. Du, als neue Leiterin bist immer präsent und informierst sehr transparent über alles was im Haus läuft sowie anstehende Veränderungen. Wir pflegen alle untereinander eine respektvolle DU-Kultur. Ich finde, dass wir dadurch alle sehr viel offener miteinander umgehen. Zu den Veränderungen zählt auch die stetig zunehmende Digitalisierung.

#### Du hast einen ganz sympathischen Dialekt.

#### Woher kommst du?

Ich komme aus den Niederlanden (Holland), wo ich auch meine Ausbildung absolvierte. Ich wollte eigentlich nur ein Jahr in der Schweiz bleiben. Ich arbeitete damals im 2. Stock (Wohngruppe Schönau), wo mich das Team sehr gut aufnahm. Weil es mir so gut gefiel im St. Otmar, hatte ich mich entschieden länger in der Schweiz zu bleiben.

#### Was bedeutet «wichtig» für dich, worauf achtest du in der Nacht?



Ich finde es wichtig, dass die Bewohnenden Ruhe finden, damit sie einen möglichst entspannten Schlaf haben und dadurch am nächsten Tag erholt aufwachen und den Tag beginnen können. Und dafür sind

wir in der Nacht gefordert. Wir haben verschiedene Bewohnende, die Mühe haben einzuschlafen. Es gehört deshalb zur Aufgabe des Nachtdienstes der Ursache für die Unruhe auf den Grund zu gehen und eine Lösung dafür zu finden. Das kann manchmal einfach nur Hunger sein. Vor allem bei an Demenz Erkrankten kann dies motorische Unruhe verursachen. Wir sind froh, dass die Küche kleine Häppchen, Brot und Früchte bereitstellt, damit der Hunger auch nachts gestillt werden kann. Die Bewohnenden können so zur Ruhe kommen, ohne dass jedes Mal ein Schlafmedikament verabreicht werden muss.



Zudem gibt es Bewohnende, die auch in der Nacht grossen Bewegungsdrang haben. Wichtig finde ich, dass sie die Möglichkeit haben, dies auszuleben ohne andere Bewohnende zu stören. Da-

rum sind wir dankbar, dass wir zu dritt Nachtdienst haben. Dadurch können wir unsere Arbeit so organisieren, dass stets jemand von uns in der Nähe ist. Wenn wir bemerken, dass die Person müde wird, begleiten wir sie zurück ins Bett. Es kann auch vorkommen, dass Bewohnende etwas beschäftigt, dann hören wir ihnen gerne zu. Wenn jemand Schmerzen hat und dadurch nicht schlafen kann, verabreichen wir eine durch den Arzt verordnete Schmerz-Reserve. Jedoch versuchen wir immer zuerst andere Alternativen auszuschöpfen.

**Was ist dir besonders wichtig?  
Beruflich und privat.**

Egal ob beruflich oder privat. Ein offenes Ohr zu haben, damit ich auf Anliegen von andern Personen eingehen kann. Ich versuche andere so anzunehmen wie sie sind.

**Was erfüllt dich?**

Mich erfüllt es zu sehen, wie gut meine Töchter in ihrem Leben zurechtkommen, während ihrer Lehre, beruflich wie privat.

**Was würdest du in der Berufswelt verändern, wenn du könntest?**

Der Betreuungsaufwand der Senioren kann im Einstufungssystem kaum abgebildet werden. Der zunehmende administrative Aufwand für die Pflegenden führt dazu, dass wir speditiver arbeiten müssen und weniger Zeit für die Bewohnenden



haben. Deshalb wünschte ich mir mehr Personal für den Tagdienst, damit die Arbeit unter weniger Druck geleistet werden kann. Dadurch bliebe mehr Zeit für die Bewohnenden und der Pflegeberuf trotz allen negativen Schlagzeilen auch für viele junge Menschen attraktiv.

**Wer ist Yvette im Privatleben?**

Ich bin sehr gern in der Natur unterwegs, sei es beim Wandern oder im Sommer am Bodensee mit dem Stand Up Paddel. Ich reise sehr gerne und freue mich auf meine Costa Rica Ferien. Zudem male und zeichne ich sehr gerne und geniesse stets das gemütliche Zusammensein mit Freunden und Familie.

**Liebe Yvette, im Namen aller Mitarbeitenden des Otmars danken wir dir herzlichst für die Offenheit, deinen enormen Einsatz sowie die Treue zum Betrieb. Wir hoffen, dass du uns noch lange treu bleibst und unsere Berufswelt und das Arbeitsklima weiterhin so positiv prägst. Herzlichen Dank.**

*Radmila Kocic, Pflegedienstleiterin*

Ich versuche andere so anzunehmen wie sie sind.

# Dienstjubiläum 15 Jahre Rung Wolf

RUNG, mein Name ist Rung! So hat sich Rung damals vor knapp 5 Jahren, als ich im Pflegeheim St. Otmar angefangen habe, bei mir vorgestellt. Zu Anfang dachte ich, sie ist etwas forsch, doch dann realisierte ich rasch, dass Rung Wolf jeden neuen Mitarbeiter gleich begrüsst. Auf ihre eigene, unverwechselbare und liebenswürdige Art.

Zu ihrem 15-jährigen Jubiläum habe ich Rung interviewt und ein paar Einblicke in die letzten Jahre erhaschen dürfen.

Rung kam 2004 aus dem Norden Thailands in die Schweiz, wo sie einen neuen Lebensabschnitt mit viel Veränderungen anstrebte. Ohne jegliche Vorkenntnisse jobbte Rung anfangs als Teilzeitangestellte in einem Thairestaurant in Zürich, wo sie sich durch aufmerksames Zuschauen und wissbegieriges Lernen die Kochkunst selbst beibrachte. Sie wurde dabei so gut, dass sie jeweils an den Wochenenden im Zürcher Nobelrestaurant «Indochine» aushalf und den thailändischen Part übernahm. In dieser Zeit lernte Rung



**HOL DIR DEINEN SCHLUCK APFEL**  
**HOL DIR DEIN ORIGINAL**

**MOHL**  
 Das Beste aus dem Apfel

**VORHANGATELIER SCHMID**  
**WILENSTRASSE 16**  
**9532 RICKENBACH TG**

**20 JAHRE**

Alexandra Lüthi-Schmid **TEL. 079-247 91 57**

info@vorhangschmid.ch  
 www.vorhangschmid.ch

**fuchs**  
 Molkeei Fuchs  
 9400 Rorschach  
 www.fuchsmilch.ch

FAMILIENBETRIEB  
 SEIT 1883

**Frische Milchprodukte aus der Region**

**praximedico**  
 Medizintechnik & Pflegehilfsmittel  
 Arzt- & Spitalbedarf

**Ihr zuverlässiger Partner für Inkontinenz- und Pflegehilfsmittel**

- Individuelle Beratung
- Premium Qualitätsprodukte
- Individuelle Zustellung
- Direkte Abrechnung mit der Krankenkasse

Praximedico AG  
 Bleichelistrasse 22, 9055 Bühler  
 Tel. 071 335 77 66  
 www.praximedico.ch / info@praximedico.ch



auch ihren jetzigen Mann kennen und zog mit ihm nach Herisau ins Appenzel-lerland.

Da das Pendeln von Herisau nach Zürich mit der Zeit sehr anstrengend und zeitintensiv wurde, entschloss sie sich eine neue Herausforderung in St. Gallen zu suchen. Über ein Stelleninserat wurde Rung auf das Pflegeheim St. Otmar aufmerksam, welches eine Stelle zu 50% ausgeschrieben hatte. Sie bewarb sich für diese Stelle und wurde auch gleich zu einem ersten Vorstellungsgespräch eingeladen. Beim Gespräch stellte sich heraus, dass die damalige Küchenchefin sogar eine Stelle zu 70% zu vergeben hatte. Dies begrüßte Rung sehr, da sie eigentlich mehr als 50% arbeiten wollte. Zum Glück kam es so wie es kommen sollte und Rung unterschrieb den neuen Arbeitsvertrag des Pflegeheims St. Otmar.



Rung arbeitet seit diesem Tag in der Werterhaltung, wo sie sämtliche Reinigungs- und Rüstarbeiten über die Jahre selbständig koordiniert und ausführt. Selbstverständlich wird sie, auch aufgrund ihrer Fähigkeiten, in der kalten sowie warmen Küche eingesetzt. Sie hilft bei grösseren Anlässen mit und stellt z.B. die knusprigen «hausgemachten Frühlingsrollen» her. Auch der köstliche Glasnudeln-Salat stammt aus ihrer Rezeptur. Ich stellte Rung einige Fragen zur ihrer Zeit im PHSO:

**Erinnerst du dich an deine Anfangszeit?**



Ja, anfangs war es etwas schwer für mich, da ich das Team nicht kannte. Auch habe ich noch nie in so einem grossen Team mitgewirkt. Die Sprache bereitete mir zudem viel Mühe, da ich kaum Deutschkenntnisse hatte.

**Wie war es früher im Pflegeheim St. Otmar?**

Ich habe vieles im St. Otmar erlebt und mitgemacht. Damals gab es noch die alte Küche, die sanierungsbedürftig war. Es gab noch keinen Anbau oder Neubau. Das Restaurant sah komplett anders und nicht wirklich so gemütlich aus. Ich erinnere mich noch gut daran, als die Küche saniert wurde und wir für unsere Bewohnenden im Zivilschutzbunker gegenüber kochen mussten. Abgewaschen wurde beim «Brünneli» im Garten, wo wir heute bei Anlässen grillieren \*lacht\*.

**Wie siehst du das Pflegeheim und seine Entwicklung heute?**

Heute ist alles moderner. Der Neubau ist schön geworden. Die Küche ist schöner und moderner als zuvor. Nun wird noch der 4. Stock den neuen Bedürfnissen angepasst. Ich bin auf das Endresultat gespannt. Zudem war früher alles etwas langsamer, etwas behäbiger. Heute

dagegen arbeiten wir effizienter, was an manchen Tagen auch mehr «Stress» mit sich bringt.

**Welche Arbeiten magst du persönlich am liebsten?**

Ich koche sehr gerne, mache aber auch gerne Rüstarbeiten oder bin hinten im Abwasch.

**Welche eher weniger?**

Ich arbeite gerne in einem fröhlichen, gut gelaunten Team. So macht mir eigentlich jede Arbeit Freude.

**Womit beschäftigst du dich in deiner Freizeit?**

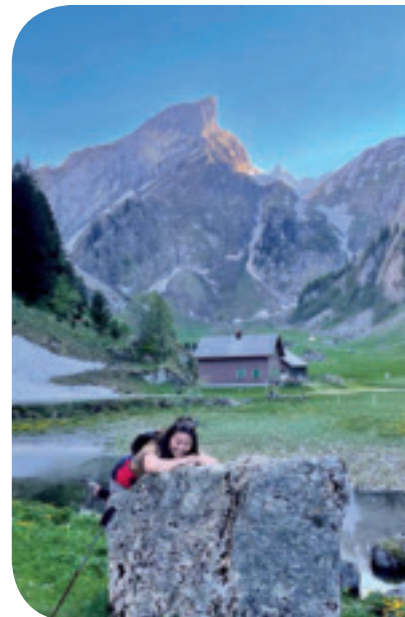
Ich koche viel zuhause, gehe gerne shoppen mit meinen Freunden und betreibe nebenbei sehr erfolgreich ein kleines Thai-Catering. Eine Art Streetfood-Stand, welchen ich an diversen Events, wie z.B der Gossauer Fasnacht oder dem Herisauer Weihnachtsmarkt, aufstelle. Auch bin ich viel mit dem «Velo» unterwegs oder sammle Pilze in den Wäldern und Bergen.

**Liebe Rung, ich möchte mich im Namen vom ganzen Pflegeheim St. Otmar herzlichst bei dir für deine Treue und Loyalität bedanken. Dein Einsatz und vor allem du als Persönlichkeit werden im Team sehr wertgeschätzt. Wir wünschen dir für deine Zukunft nur das Beste.**

*Alen Garic, Küchenbrigade*



Ich arbeite gerne in einem fröhlichen, gut gelaunten Team. So macht mir eigentlich jede Arbeit Freude.



# Dienstjubiläum 15 Jahre Emrije (Emra) Ajdari

**Liebe Emra, seit April 2008 arbeitest du nun im Pflegeheim St. Otmar. Wie war die Anfangszeit für dich? Kannst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag erinnern?**

Ich hatte damals eine Stelle in einer anderen Firma, wollte aber trotzdem hier schnuppern kommen. Die Arbeitsatmosphäre und auch das Team haben mir vom ersten Moment an gefallen. Deshalb hatte ich mich entschieden dem Stellenangebot zuzusagen. Ich habe es bis heute nie bereut. Die damals flexiblen Arbeitszeiten erlaubten es mir meinen Sohn zur Schule zu begleiten und auch am Mittag zuhause sein.

**Was bleibt dir in all diesen Jahren am meisten in Erinnerung?**

Ich war jung und am Anfang sehr emotional. Als ich in den Zimmern der Bewohnenden ihre Fotos – als diese noch jung waren – betrachtete, dachte ich damals «wie schnell doch das Leben vorbeigeht». Das berührte mich sehr. Heute empfinde ich dies als ganz normal und dass es eben zum Leben dazugehört. Ich habe guten Kontakt zu unseren Bewohnenden und freue mich immer, wenn es ihnen gut geht.

**Womit beschäftigst du dich in deiner Freizeit? Wie ist Emra privat? Welche Hobbys hat sie? Was ist ihr wichtig im Leben?**

Ich bin in erster Linie Mutter meines Sohnes, Ehefrau und «Mutter» einer Katze, die inzwischen ein sehr wichtiges Familienmitglied geworden ist. Ich lese gerne Bücher über das Thema Religion, weil Religion in meinem Leben eine wichtige



Rolle spielt. Ich pflege gerne den Kontakt zu unseren Familienfreunden, gehe gerne Kaffee trinken mit meinen Freundinnen oder spazieren in der Natur.

**Hat sich dein Aufgabenbereich in den letzten 15 Jahren verändert?**

Inhaltlich hat sich mein Aufgabenbereich nicht wesentlich verändert. Die Arbeit hat sich zum Glück in all den Jahren vereinfacht; wir haben bessere Maschinen und Utensilien, die unsere Arbeit leichter und effizienter machen.

**Wodurch zeichnet sich das PHSO besonders aus?**

Das PHSO ist für mich wie eine grosse Familie. Das Team hält zusammen und wir haben oft schöne Momente, an die wir auch in Zukunft gerne zurückdenken werde.

**Worauf freust du dich in der Zukunft?**

Ich würde mich freuen, wenn alles im Leben so bleiben würde, wie es jetzt ist. Vor allem wünsche ich mir viel Gesundheit und Zufriedenheit für meinen Sohn. Sonst bin ich sehr zufrieden mit meinem Leben und meiner Arbeit.

*Geschäftsleitung  
PH St. Otmar*

«Das Team hält zusammen und wir haben oft schöne Momente, an die wir auch in Zukunft gerne zurückdenken werde.»

**Liebe Emra, wir danken dir herzlichst für deine jahrelange Treue, deinen täglichen Einsatz und deine offene Art. Wir freuen uns, dir zum 15-jährigen Jubiläum gratulieren zu dürfen und dich in unserem Team zu haben. Für die Zukunft wünschen wir dir alles Gute.**

*Ankica Lugonjic, Leiterin Hausdienst und Hygiene*



# Ein nahezu gewöhnlicher Tagesablauf der **Küchenbrigade...**

06:30 Uhr, die Lichter sind noch aus, die Maschinen stehen still und es herrscht eine Stille, die so nur jeweils am frühen Morgen zu genießen ist.



Der Frühstücksdienst betritt die Küche und schaltet als erstes das Licht ein und die beiden grossen Öfen, die den ganzen Tag durch im Einsatz sein werden. Danach werden die Frühstückswagen für die jeweiligen Etagen mit den am Vorabend gerichteten Lebensmitteln bestückt. Die Milch für den Kaffee wird erhitzt, das Brot frisch geschnitten und in die Boxen mit den blauen Deckeln verteilt. Es ist bereits 06:50 Uhr und es treffen nach und nach auch die übrigen Küchenmitarbeitenden ein. Nach einer herzlichen Begrüssung bereiten alle ihre Posten vor, damit pünktlich um 07:00 Uhr der tägliche Rapport mit dem Küchenchef, Pascal Pauli, stattfinden kann. Es ist höchste Konzentration geboten, denn beim Rapport werden Informationen ausgetauscht und der Tagesablauf im Team besprochen, so dass am Ende jeder weiss, was genau zu tun ist.

Kaum wurden die ersten Karotten geschält, klingelt es auch schon beim Wareneingang. Der Gemüsehändler liefert frische Ware. Die Lebensmittel werden direkt beim Wareneingang penibel auf Qualität, Quantität sowie Preis und Frische beurteilt. Erst wenn alles kontrolliert wurde, räumt Martin das Gemüse in unseren begehbaren Gemüse Kühlraum.

Mittlerweile köchelt die Suppe auf dem Herd vor sich hin und Tenzin brät nebenbei die Steaks für den Mittagsservice an. Auf dem Gemüseposten werden zeitgleich die Lebensmittel gerüstet, die am nächsten Tag verarbeitet werden. Insgesamt werden täglich über 25 Kilogramm frisches Gemüse gewaschen, geschält gerüstet und geschnitten. Nun treffen auch die letzten beiden Mitarbeiterinnen der Werterhaltung ein. Florinda holt sich in der «Kalten Küche» ihre Instruktionen in Form eines Rüstplans für das Salatbuffet ab und Nang widmet sich dem Geschirr.

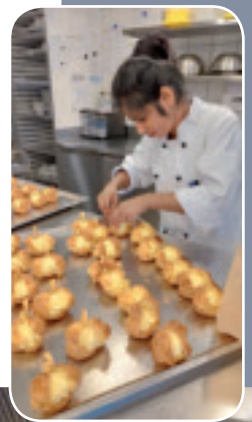
In der Kalten Küche hält Christian die Balance zwischen Salat, Süssspeisen und der Produktion. Denn wie in vielen professionellen Küchen, übernimmt die Kalte Küche alle kalten Speisen wie Salate und die Süssspeisen, auch die Abendplatten werden täglich frisch aufgeschnitten.

Um 10:50 Uhr richtet Tenzin bereits das Essen für die ProSenectute. Heute sind es zusätzlich 14 Mahlzeiten, die in isolierten Wärmeboxen via Kurier ausgeliefert werden. Ab 11:00 Uhr findet dann unser Service statt. Obwohl der Küchenchef mit organisatorischen und administrativen Arbeiten gut ausgelastet ist, findet er immer wieder Zeit, seine Mitarbeitenden in der Produktion oder im Service tatkräftig zu unterstützen. Wieder ist höchste Konzentration geboten. Die Mitarbeitenden des Servicepostens lesen in dieser hektischen Zeit die Bestellkarten, richten das Essen sauber auf den Tellern an und de-

korieren die Gerichte. Danach werden die Tablare auf ihre Richtigkeit kontrolliert. Das alles geschieht zeitgleich, denn es gilt 67 Tablare in 30 Minuten zu bestücken. Nebenbei klingelt die Bon-Maschine und es kommen neue Bestellungen der auswärtigen Restaurantgäste rein.

Direkt nach dem Service werden heute die 57 Pizzen produziert, die für das Abendessen bestellt wurden. Der Teig dafür wurde bereits am Vortag hergestellt und konnte über die Nacht gut ruhen. Die Arbeit wird aufgeteilt; die eine Person wallt den Teig aus, eine weitere platziert die Tomatensauce schön mittig und die dritte verteilt den geraffelten Mozzarella auf den Pizzen. Nun müssen die Pizzen nur noch gebacken und serviert werden.

Zwischen 13:15 Uhr und 14:45 Uhr stehen in der Küche die Maschinen und die



Messer still. Die Küchenbrigade ist in der Mittagspause. Nach der Pause werden noch kleinere Rüst- und Reinigungsarbeiten erledigt. Auch werden die Posten aufgestockt und Übergaben geschrieben. Denn am nächsten Tag sind möglicherweise andere Mitarbeitende an den jeweiligen Posten eingeteilt.

Wie Sie lesen, ist in der Küche immer einiges zu tun und es wird nie langweilig. Die Arbeit bereitet uns jedoch sehr viel Freude, vor allem da nie ein Tag dem anderen gleicht.

*Alen Garlic, Stv. Küchenchef*

# FASNACHT

Am Freitag 17.02.2023 war es wieder soweit, hier bei uns im Heim hiess es dann: Die Narren sind los!

gen! Zur Stärkung dazwischen gab es ein reichhaltiges Buffet mit allerlei typischem Fasnachtsgebäck.

Mit dem Einzug der Guggenmusik «Wysbach Geischer» aus Flawil erreichte der Nachmittag seinen Höhepunkt, es wurde laut und noch bunter! Die Stimmung war ausgelassen und aufgeheizt, so dass kaum jemand auf die Uhr schaute, sondern einfach weiter gefeiert wurde!

*Atelierteam*



Schon vor dem Mittag wurden allerhand Hüte, Perücken, Kleider u.a. im Atelier auf Tische verteilt. Nach dem Mittag kamen die ersten Bewohnenden ins Atelier. Ihre Gesichter wurden mit Herzen, Blüemli und Sonnen bemalt, oder, je nach Verkleidung, entstand sogar eine Biene, eine Erdbeere, ein lustiger Clown und vieles mehr. Verschiedene Hüte, Federboas und sonstige lustige Utensilien rundeten die Verkleidungen ab.

Um 14.30 Uhr fanden sich immer mehr verkleidete Bewohnende im Restaurant ein und es bot sich ein buntes Bild von Clowns, Cowboys, Handwerker, Hühner, Zebra und anderen Fantasiewesen. Selbst der Musikanter liess sich auf das bunte Treiben ein – auf dem Kopf trug er eine freche Spinne! Mit Musik, Gesang und Klatschen wurde die Stimmung immer fröhlicher und ausgelassener! Bei der Polonaise wurde munter mitgemacht und danach kräftig das Tanzbein geschwun-





# Pflegeheim St. Otmar aus Sicht einer Angehörigen

## Eintritt ins Heim

### Sie sind Angehörige von?

Frau Cäcilia Brülisauer

### Seit wann ist Ihre Mutter im PHSO?

Seit dem 5. August 2014

### Ihr Vater war zu Beginn auch bei uns?

Ja, er kam am 8. August 2014

### Können Sie sich noch erinnern, wie es für Ihre Eltern dazumal war in ein Heim eintreten zu «müssen»?

Durch den Sturz meiner Mutter, verbunden mit einer schweren Schulterverletzung, wurde unseren Eltern die Entscheidung quasi abgenommen. Deshalb konnten sie sich mit dem Einzug bei euch ins St. Otmar gut abfinden und damit auch sehr gut umgehen.

### Was war der eigentliche Eintrittsgrund?

Meine Mutter ist seit ihrem 40. Lebensjahr an Multiple Sklerose erkrankt und somit gehbehindert. Mein Vater hatte nach seiner Pensionierung drei Hirnschläge und war deshalb schon vor Eintritt sehr pflegebedürftig.

### Was ist Ihnen als Angehörige in diesem Prozess am schwersten

### gefallen?

Für uns war es sogar eine Entlastung, da wir die Eltern bis zum Eintritt ins Heim zu Hause betreuten. Wir hatten das sehr gerne gemacht, es war aber auch sehr aufwendig für uns und wir stiessen an unsere Leistungsgrenzen.

### Was hat Ihnen geholfen?

Schon bei der ersten Besichtigung hatte ich einen sehr guten Eindruck vom PH St. Otmar. Das machte den Entscheid wesentlich einfacher.

### Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit der Pflege im PHSO?

Ich empfinde die Pflege sehr gut, denn sie findet auf Augenhöhe statt. Meine Mutter ist geistig noch sehr fit und kann mit Hilfe ihrer Betreuungsperson ihre Entscheidungen selber fällen, was sie sehr schätzt – und wir auch.

### Wie fühlen Sie sich als Angehörige im PHSO generell?

Ich fühle mich bestens informiert und schätze das langjährige Betreuungs- und Pflegepersonal sehr. Auch finde ich die Tagesstruktur sehr sinnvoll, denn Beschäftigung ist enorm wichtig. Ihr macht hier wirklich einen tollen Job und leistet Wertvolles.

### Was wünschen Sie sich für Ihre Mutter?

Ich wünsche ihr noch viele Jahre Zufriedenheit und dass sie bei euch weiterhin so glücklich leben kann.

### Gibt es etwas was Ihnen sehr Mühe bereitet?

Nein, absolut nicht.

Andrea Bischof



Anzeige



**Erich Berner AG**  
Früchte • Gemüse • Tiefkühlprodukte



Walenbüchelstrasse 21  
CH-9000 St.Gallen  
Fon 071 278 68 61  
Fax 071 277 52 74



# Frau Hedy Manser, ehemalige Leitung Administration von 1982 – 1995

Frau Hedy Manser war am 13. September 1935 in St.Gallen geboren. Ganz in der Nähe der Altersresidenz Singenberg, wo sie mich für das Interview in ihrer Alterswohnung empfangen hatte. Aufgewachsen war Sie mit zwei Brüdern in eher bescheidenen Verhältnissen.

Nach der Schulzeit absolvierte Frau Manser eine kaufmännische Ausbildung und trat für zwei Jahre in Zürich eine Stelle an. Mit jungen 22 Jahren lebte sie für ein Jahr lang in Cornwall, um die englische Sprache zu lernen. Wieder zurück in St. Gallen arbeitete sie während 16 Jahren bei der Firma Stoffel. Dort übernahm sie die verantwortungsvolle Stelle als Finanzbuchhalterin und später als Chefsekretärin. Nach dem Verkauf der Firma wechselte sie 1974 schweren Herzens zum Bankverein und übernahm dort die Stellvertretung im Personalwesen.

1982 wechselte sie dann in unser Pflegeheim St.Otmar als «Verwaltungsbeamtin», wie es damals hiess. Die Herausforderung an der neuen Arbeitsstelle waren insbesondere das soziale Engagement und der Umgang mit den Menschen gewesen.

Im St. Otmar kamen ihr die gesammelten Erfahrungen ihres Berufslebens sehr zugute. Da die Administration damals ziemlich laienhaft geführt wurde, musste sie als Erstes diverse Arbeitsabläufe optimieren, die Arbeit professionalisieren und auch einige Verträge neu überarbeiten. Ausserdem war sie genötigt, äusserst sparsam mit den Finanzen umzugehen, und wie sie es sagte «jeden Rappen umzudrehen».

Im ersten Anstellungsjahr war es ihr nicht einmal möglich Ferien zu beziehen,

da sie keine Stellvertretung hatte. Als sie sich darüber beim Vorstand beschwerte, bekam sie gerade mal zwei Wochen Ferien. Für ihre Vertretung teilten sich zwei Frauen aus dem Vorstand die Arbeiten in der Administration auf. Diese Lösung war aber auf Dauer nicht optimal, deshalb setzte sich Frau Manser für eine zusätzliche Mitarbeiterin ein, welche sie halbtags bei ihrer Arbeit unterstützte. So konnte sie wenigstens drei Wochen und später dann vier Wochen Ferien pro Jahr beziehen. Mit ihrem 100% Arbeitspensum hatte sie dies mehr als verdient.

Die Zusammenarbeit mit der Heimleiterin «Schwester» Klara Eigenmann blieb Frau Manser besonders in guter Erinnerung. Schwester Klara sei eine herzensgute Frau gewesen und habe sich um alle Mitarbeitenden wie eine Mutter gekümmert und Grossartiges für das Heim geleistet. Sie war die erste Heimleitung des Pflegeheims St. Otmar und auch bei der Planung sowie dem Aufbau dabei. 1984 wurde «Schwester Klara» pensioniert. Danach wechselten die Heimleitungen sechs Mal, bis Herr Thomas Zollet ab 1988 die Stelle während 14 Jahren besetzte.

1995 liess sich Frau Hedy Manser vorzeitig pensionieren, da ihre Mutter erkrankte und sie diese zu Hause bis zu deren Tod im Jahre 2003 pflegte.

Nebenbei widmete sich Hedy Manser ihren Hobbys und ihren Nichten und Nefen. Sie liebte die Musik, spielte Geige und wanderte gerne in den Bergen. Oft war sie auch auf ihrem Fahrrad anzutreffen; und dies bis ins hohe Alter.

Dem Pflegeheim St.Otmar blieb sie bis heute stets sehr verbunden, nahm an den



Hauptversammlungen teil, kam zu den Jubiläen und unternahm mit den Pensionierten «Otmärlern» diverse Ausflüge.

*Susanne Müller,  
Pflegefachberatung*

## In Erinnerung:

**Frau Hedy Manser verstarb am 20. März 2023. Obwohl sie wusste, dass sie am Ende ihres Lebensweges angelangt war, war es ihr ein grosses Anliegen, noch ein wenig über ihre Zeit als Angestellte im Otmar zu berichten. Den Bericht hatte sie sogar noch gegengelesen und ihr OK gegeben. Dafür danke ich «Hedy Manser selig» von Herzen.**

# Feiern Sie mit uns

„Früher war nicht alles besser,  
aber anders...“

Es ist schon beeindruckend wieviel sich in 50 Jahren verändert. Angefangen bei der Mode, über die Sitten, die Art wie man Texte formuliert, bis hin zu den technischen Möglichkeiten. Dies fällt besonders ins Auge, wenn man Fotos und Zeitungsartikel von anno dazumal betrachtet. Manches ist aus heutiger Sicht zum Schmunzeln, anderes löst nostalgische Gefühle aus.

Gerne laden wir Sie ein, mit uns in Erinnerungen zu schwelgen. Dazu haben wir im Eingangsbereich eine „Erinnerungsecke“ eingerichtet. Dort sind diverse Fotoalben zum „Stöbern“ aufgelegt. Aber auch auf unserer Homepage ([www.otmarsg.ch](http://www.otmarsg.ch)) und den sozialen Medien zeigen wir immer wieder mal kleine «Perlen» aus unserem Geschichtsarchiv. Selbstverständlich berichten wir dort auch laufend über unsere aktuellen Jubiläumsaktivitäten, wie zum Beispiel unser **Frühlingsfest mit Brunch**, welches bereits am 30. April stattfand. Am Samstag, 9. September, ist der **Tag der offenen Tür**, welcher ganz spezielle Einblicke in

unseren Betrieb erlaubt. Besonders freut es uns, die neu umgebaute Wohngruppe im 4. Stock zu präsentieren. Es lohnt sich also ab und zu unsere Homepage zu besuchen oder uns auf Instagram und Facebook zu verfolgen. Dort wird Ihnen unter anderem unser neues Maskottchen „Otmarli“ begegnen. Zu unserem Jubiläum sogar ganz in „Gold“. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Daniel Balmer, Projektleiter*



# Freiwillige Helferin Malinee Schweizer

## Liebe Malinee, wo und wie bist Du aufgewachsen?

Ich bin in Kao Phanom aufgewachsen. Kao Phanom ist ein kleiner Ort in der Provinz Krabi im Süden von Thailand. Mein Bruder Sutan und meine Schwestern Phornnapa und Maliwan leben immer noch dort. Ich habe auch meine Schulzeit in der Provinz Krabi verbracht. Ich hatte eine schöne Kindheit, obwohl mein Vater sehr früh gestorben ist.

## Wo und wie lebst Du heute?

Heute lebe ich mit meinem Mann im Schoren in St.Gallen.

## Wie ist Dein beruflicher Werdegang?

Nach der Schule studierte ich in Nakhon Si Thammarath Programmiererin und schloss mit einem Bachelor ab. Während des Studiums arbeitete ich in einem Hotel. Danach studierte ich in Bangkok an der Sri Patum Universität weiter und schloss mit einem Master in Business Administration ab. Danach eröffnete ich ein kleines Geschäft, in welchem ich Schuhe und Büstenhalter verkaufte. Später kam



keine finanzielle Unterstützung. Letztlich wurde ich gezwungen die beiden Geschäfte ebenfalls zu schliessen. Ich und mein Mann entschlossen uns deshalb in die Schweiz umzuziehen.

## Wie bist Du auf das Pflegeheim St. Otmar gekommen?

Meine Schwestern und ich pflegten unsere an Demenz erkrankte Mutter für längere Zeit im Spital und brachten ihr Essen. In den öffentlichen Spitälern in Thailand muss man das Essen für die Angehörigen selber bringen. Ich flog deshalb regelmässig von Bangkok nach Krabi. Wegen der Krankheit meiner Mutter entschloss ich mich eine Ausbildung in diesem Bereich anzugehen und absolvierte in Bangkok eine Ausbildung zur Pflegehelferin für Erwachsene. Damit diese Ausbildung in der Schweiz überhaupt anerkannt wird, muss ich zuerst das „Deutsch Zertifikat B1“ und das „Teil-Zertifikat B2 mündlich“ erwerben. Dazu bin ich fest entschlossen, denn ich will ja mit den Leuten sprechen können.

Zudem habe ich entschieden, meine Zertifikate von Thailand nicht anerkennen zu lassen, sondern diese nochmals beim «Schweizerischen Roten Kreuz» zu

machen. Leider suchte ich erfolglos nach einer Praktikumsstelle, um das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Dann habe ich gehört, dass es in Pflegeeinrichtungen die Möglichkeit von Freiwilligenarbeit gibt und bin so auf das Pflegeheim St. Otmar gestossen. Jetzt bin ich hier.

## Warum bist Du freiwillig tätig? Was ist Deine Motivation?

Ich möchte Menschen helfen, welchen es nicht so gut geht. Mich motivieren die vielen tollen Mitarbeitenden im St. Otmar. Sie machen einen guten Job und sind auch mir gegenüber sehr hilfsbereit. Darum komme ich sehr gerne ins St. Otmar.

## Wie gefällt es Dir in der Schweiz?

Die Schweiz gefällt mir sehr gut, vor allem die schönen Berge, im Winter mit Schnee (manchmal). Die Leute sind sehr freundlich und hilfsbereit. Wenn ich manchmal ein Wort in Deutsch nicht richtig ausspreche, dann lachen sie zuerst ein bisschen, helfen mir aber nachher. Die Luft in der Schweiz ist sehr sauber. Ich liebe die Schweiz.

## Im Pflegeheim St. Otmar?

Ich habe im Pflegeheim St. Otmar sehr viele liebe und gute Menschen kennengelernt. Ich hoffe, dass alle so weitermachen. Auch den Kontakt mit den Bewohnenden mag ich sehr, auch wenn es nicht immer einfach ist. Manchmal sehe ich das Funkeln in ihren Augen, was mich besonders freut. Ich finde auch meine Vorgesetzten sehr nett und möchte Danke sagen!

## Was sind Deine Hobbys? Was unternimmst Du in Deiner Freizeit?

Im Moment habe ich nicht so viel Freizeit, weil ich sehr intensiv Deutsch lerne. Ab und zu gehe ich mit meinem Mann etwas spazieren oder Fahrrad fahren. Manchmal verbringe ich auch Zeit mit meinen Freunden.

## Gibt es etwas, was Du uns noch sagen möchtest?

Ich möchte einfach allen danken, welche mich unterstützen. Das ist nicht selbstverständlich. Danke!

## Vielen Dank für das Interview!

Daniel Balmer, Koordination Freiwillige

Die Aufgabe ist nicht immer sehr einfach, aber die Mitarbeitenden machen einen guten Job und unterstützen mich sehr.

ein zweites Geschäft hinzu. Doch musste ich feststellen, dass immer mehr Leute ihre Schuhe und ihre BHs im Internet günstiger bestellen. Das führte dazu, dass ich ein Nagelstudio eröffnete und die beiden anderen Geschäfte aufgab. Ich hatte gerade ein zweites Nagelstudio mit einem SPA-Bereich eröffnet, als Corona ausbrach. Ich musste meine beiden Geschäfte mehrere Monate geschlossen halten, aber trotz allem Miete entrichten. Anders als hier in der Schweiz, erhielt ich





# REZEPT

## Kirschtomaten Essenz



### Zutaten:

- 1KG Kirschtomaten (Cherry)
- 1 Eschalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Wacholderbeeren
- ½ Tl Pfefferkörner
- 1 Nelke
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian und Basilikum
- 1 Chilischote
- Etwas Olivenöl
- 5 dl Wasser oder Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Vorbereitung:

- Knoblauch und die Eschalotte grob hacken
- Wacholder und Pfeffer quetschen und mit den restlichen Gewürzen in wenig Olivenöl andünsten.
- Immer wieder umrühren und dabei die Kirschtomaten zerquetschen damit aller Fruchtsaft austreten kann.
- Das Gargut mit der Gemüsebrühe aufgiessen und kurz auf den Siedepunkt bringen. Nicht mehr kochen.

### Zubereitung:

Hängen Sie ein grosses Sieb in eine grosse Schüssel und legen Sie ein sehr feines Passiertuch hinein. Die Schüssel muss so gross sein, dass das Sieb später nicht in der abgetropften Flüssigkeit hängt.

Schöpfen Sie die Tomatensuppe in das Tuch. Die ersten Tropfen werden relativ schnell kommen, aber bis alles gut durchgetropft ist, dauert es ungefähr einen Tag. Decken Sie deshalb die Schüssel mit dem Sieb gut ab und stellen Sie sie an einen kühlen Ort. Versuchen Sie auf keinen Fall den Vorgang durch Pressen zu beschleunigen – dabei würden auch feine Fruchtstückchen durch das Tuch gepresst und die Essenz würde trüb werden.

Nun noch die gewünschte Menge erwärmen und dekorativ anrichten.

*En Quete*

Das Lösungswort des Wettbewerbs im Blickwinkel Nr. 57 lautet **EISZAPFEN**. Die Gewinner sind:

1. Preis: Sigg Anna, Frasnacht
2. Preis: Zängerle Brigitte, Abtwil
3. Preis: Frischknecht Walter und Ursula, St. Gallen

- Wettbewerbspreise:**
1. Fr. 70.– Stadtgutschein St. Gallen
  2. Fr. 50.– Stadtgutschein St. Gallen
  3. Fr. 20.– Stadtgutschein St. Gallen

# WETTBEWERB

## Jubiläum Pflegeheim St. Otmar !!

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

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>1</b> Welchen Geburtstag feiert unser Pflegeheim 2023?</p> <p>B 75 Jahre<br/>J 50 Jahre<br/>H 40 Jahre<br/>A 30 Jahre</p>                                  | <p><b>2</b> Wie viele Personen arbeiten zurzeit im St.Otmar?</p> <p>U 100 Personen<br/>I 120 Personen<br/>A 115 Personen<br/>N 80 Personen</p> | <p><b>3</b> Welche Rechtsform hat das PH St.Otmar?</p> <p>S Aktiengesellschaft<br/>Z Genossenschaft<br/>E GmbH<br/>B Verein</p>                   |
| <p><b>4</b> Wer ist die allseits geschätzte Leiterin der Aktivierung?</p> <p>C Michelle Gisin<br/>U Sybille Arslan<br/>D Annemarie Moser<br/>I Andrea Alther</p> | <p><b>5</b> Wann findet das öffentliche Jubiläums-Fest statt?</p> <p>R im Dezember<br/>L im September<br/>M erst im 2024<br/>B im November</p> | <p><b>6</b> Wieviele Wohngruppen gibt es im PH St. Otmar?</p> <p>E 7 Wohngruppen<br/>K 3 Wohngruppen<br/>M 2 Wohngruppen<br/>A 5 Wohngruppen</p>  |
| <p><b>7</b> Wie heisst der krächzende Hahn in unserem Garten?</p> <p>M Simba<br/>E Ducky<br/>U Antonia<br/>B Dumbo</p>   | <p><b>8</b> Aus welchem Land kommt unser elsässer Küchenchef?</p> <p>I Italien<br/>T Schweiz<br/>U Frankreich<br/>E Kenia</p>                  | <p><b>9</b> Welche Veranstaltung findet monatlich statt?</p> <p>J Modeschau<br/>M Geburtstagsparty<br/>N Küchenstamm<br/>T Wohngruppentreffen</p> |

### Lösungswort:

Name, Vorname: .....

Strasse: .....

PLZ/Wohnort: .....

Bitte Talon ausschneiden und einsenden bis spätestens 15. Juli 2023 an:  
Pflegeheim St. Otmar, Wettbewerb, Schönaueg 5, 9000 St. Gallen.

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.



## Veranstaltungen

**Mittwoch, 24. Mai 2023**

14.30 - 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit Hansruedi Vordermann

**Mittwoch, 28. Juni 2023**

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit dem Trio Edelweiss

**Mittwoch, 19. Juli 2023**

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit Fredi Ott

**Dienstag, 1. August 2023**

11.30 – ca. 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Augustfeier mit dem Akkordeon  
Duo Keller-Venzin

**Mittwoch, 23. August 2023**

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit Hansruedi Vordermann

**Freitag 25. August 2023**

15.00 – 16.00 Uhr, im Restaurant Saal  
Diavortrag Schweizerreise

**Samstag, 9. September 2023**

ab 10.00 – 16.00 Uhr  
Tag der offenen Türe  
mit den Oldies aus Appenzell

**Sonntag, 10. September 2023**

11.00 – 16.00 Uhr, im Festzelt  
Otmarfest  
mit den Oldies aus Appenzell

**Freitag 15. September 2023**

15.00 – 16.00 Uhr im Restaurant Saal  
Valentinos Traumtheater

**Mittwoch, 27. September 2023**

14.30 – 16.00 Uhr, Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty Musik Chlii aber fii

### Mitglied werden beim Verein Pflege- heim St. Otmar

Wir sind eine gemeinnützige Organisation. Ihre Mitgliedschaft stärkt unseren Verein und ist sehr wertvoll für den Dienst an unseren betagten und pflegebedürftigen Menschen. Wir freuen uns über Ihre Beitrittserklärung und sind sehr dankbar, wenn wir breite Unterstützung finden. Der Jahresbeitrag beträgt Fr. 20.—

Das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Homepage:  
[www.otmarsg.ch/ueber-uns/verein](http://www.otmarsg.ch/ueber-uns/verein)

### Anzeige



**Praliné Scherrer**  
Marktgasse 28  
9000 St.Gallen  
[praline-scherrer.ch](http://praline-scherrer.ch)

*Praliné Scherrer*  
SEIT 1939