

# Blickwinkel



HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST. OTMAR

Editorial 3 • Personal 4 • Vorstand 13 • 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)



# Loyale Mitarbeitende sind Gold wert

## Liebe Leserinnen und Leser

Die aktuelle Blickwinkel-Ausgabe widmet sich dieses Mal zur Hauptsache den Mitarbeitenden, die dieses Jahr ihr Dienstjubiläum feiern dürfen. Wie Sie feststellen, sind dies sehr viele!

Als Arbeitgeber wünscht man sich engagierte Mitarbeitende, die bereit sind, alles für das eigene Unternehmen zu geben. Solche Mitarbeitende zu finden, ist an sich schon eine Herausforderung, aber sie erfolgreich an sich zu binden, ist noch schwieriger.

Loyalität beruht auf Gegenseitigkeit; sie muss von beiden Seiten kommen. Mitarbeitende sollen das Gefühl haben, dass das Unternehmen nur das Beste für sie will. Im Gegenzug zeigen sie weiterhin Engagement, geben ihr Bestes und sind weniger schnell geneigt, einen Arbeitgeberwechsel zu erwägen. Dies bezeichnet man als Mitarbeiterloyalität resp. Unternehmenstreue.

Was können wir tun, um im Otmar-Unternehmenstreue zu erzielen?

Der Grad der Loyalität der Mitarbeiter hängt hauptsächlich davon ab, wie Personalangelegenheiten in der Institution geregelt sind und wie sie von den Mitarbeitenden aufgenommen werden. Wichtige Elemente sind dabei Vertrauen und Abgabe von Verantwortung. Mitarbeitende können auf unterschiedliche Weise herausgefordert werden:

Hilfsmitteln kennen und wo was angewendet werden darf. Für Küchenmitarbeitende gibt es, auf ihre Produkte bezogen, ebensolche Kurse. Nächstens wird ein Giftkurs für Reinigungsmitarbeitende und Küchenmitarbeitende durchgeführt. Das heisst Produkte werden auf ihre Toxizität geprüft und entsprechende Vorsichts- und Notfallmassnahmen vorgestellt und der Umgang mit ihnen erlernt. Das ist eine nicht zu unterschätzende Verantwortung, macht den Job aber auch interessant.

Ganz wichtig ist, dass Mitarbeitende und ihre Arbeit im Unternehmen wertgeschätzt werden, ganz unabhängig davon, welche Aufgabe sie erfüllen.

- **Ziele** können eine Herausforderung darstellen, wenn man versucht, Grenzen zu überschreiten und Ziele zu übertreffen.
- **Intellektuelle Herausforderungen** sind vor allem für Menschen, die gerne über Lösungen für komplexe Probleme nachdenken, eine Quelle der Befriedigung.
- **Verantwortung** kann ebenso eine Herausforderung darstellen, genauso wie ein Mangel an Verantwortung auch einen Mangel an Herausforderung mit sich ziehen kann.

Jeder Mensch erfährt gerne Wertschätzung und Anerkennung von anderen. Oft kann schon ein simples, aufrichtiges Dankeschön vonseiten Arbeitgeber Wunder wirken. Indem wir unseren Mitarbeitenden Anerkennung schenken, geben wir ihnen das Gefühl, gesehen und wertgeschätzt zu werden. Ausserdem wird ihnen die Wichtigkeit und Sinnhaftigkeit ihrer Arbeit vor Augen geführt, was eine wichtige Voraussetzung für Mitarbeiterloyalität ist.

Aber auch ein modernes und funktionales Arbeitsumfeld fördert Loyalität. Hier wollen wir nicht unnötig sparen. Dieses muss wertschöpfend und inspirierend sein, da die Mitarbeitenden oft viele Stunden an ihrem Arbeitsort verbringen. Arbeitsplatz und Instrumente müssen deshalb zeitgemäss sein und unterstützend wirken – von Reinigungsgeräten über Patientenheber, IT etc.

Ganz wichtig ist deshalb, dass Mitarbeitende und ihre Arbeit im Unternehmen wertgeschätzt werden, ganz unabhängig davon, welche Aufgabe sie erfüllen. Sie brauchen Herausforderungen sowie Verantwortung, und die gibt es in jedem Job. Gute Arbeit und Freude daran entsteht nur, wenn alle Bereiche übergreifend miteinander arbeiten und sich einander den nötigen Respekt zollen. Dabei spielt die Pflege die zentrale Rolle. Hier möchte ich jedoch für einmal auf Mitarbeitende, die eher im Hintergrund arbeiten und oft nicht sichtbar sind, eingehen. So organisieren wir beispielsweise regelmässige Kurse auch für das Reinigungspersonal. Denn Putzen ist nicht gleich professionelles Reinigen. In diesen Kursen lernen sie die Eigenschaften von Reinigungs- und

An dieser Stelle packe ich die Gelegenheit, den engagierten und wertvollen Einsatz all unserer Mitarbeitenden zu würdigen. Dank euch funktioniert unser Betrieb so reibungslos!

Vielen herzlichen Dank an euch alle!  
Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin

### 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  
59. Ausgabe, 3/2023

Erscheint 3x jährlich  
Januar / Mai / September

Redaktionsteam:  
Balmer Daniel, Projektleitung  
Garc Alen, Verpflegung  
Hardmeier Sonja, Geschäftsführerin  
Alther Andrea, Aktivierung  
Kocic Radmila, Pflegedienstleiterin  
Rüthemann Heidi, Administration

Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach  
Druck: Niedermann Druck

# Eintritte



Kurt Oppikofer  
Koch  
16.01.2023



Dilara Kanay  
Fachfrau Gesundheit  
01.03.2023



Heidi Etter  
Pflegefachfrau HF  
17.04.2023



Darline Duarte Wick  
Pflegehelferin  
01.05.2023



Jelena Cvijetic  
Mitarbeiterin  
Hausdienst  
01.06.2023



Hajnalka Gál  
Pflegehelferin  
01.06.2023



Viktoria Gaal  
Pflegehelferin  
01.07.2023



Mulugeta Kidane  
Pflegehelfer  
01.07.2023



Olha Dyckek  
Pflegehelferin  
05.08.2023



Faysal Amiri  
Lernender FaGe  
07.08.2023



Tenzin Wosel Lobsang  
Lernender FaGe  
07.08.2023



Lina Shabani  
Lernende FaGe  
07.08.2023



Berfin Cifci  
Lernende Koch  
07.08.2023



Susanne Baeriswyl  
Pflegehelferin  
01.09.2023



Senia Avdic  
Pflegehelferin  
01.09.2023

# 5-jähriges Jubiläum



Carla Garcia Amaro  
Fachfrau Gesundheit  
01.06.2023



Dolma Gongsatsang  
Mitarbeiterin Hausdienst  
25.06.2023



Martin Lehmann  
Küchenhilfe  
25.06.2023



Mahije Azizi  
Ausbildungsverantwortliche  
01.09.2023

# Dienstjubiläum 10 Jahre Thien Melzer



**Liebe Thien, du arbeitest nun schon seit zehn Jahren als Servicefachangestellte im Restaurant St. Otmar. Herzliche Gratulation! Schön, dass du bei uns bist. Möchtest du uns kurz erzählen, woher du ursprünglich stammst und wie du in die Schweiz kamst?**

Ursprünglich komme ich aus Vietnam. Von dort flüchtete ich 1988 mit dem Boot und kam in ein Flüchtlingslager in Hongkong (China). Damals war ich acht Jahre alt. Nach etwa zwei Jahren brachte man

mich auf die Philippinen. Dort blieb ich nochmals ungefähr zwei Jahre. Schlussendlich gelangte ich in die Schweiz, nach Bern. Dort besuchte ich zuerst einen Deutschkurs und wurde dann eingeschult. Nach der Volksschule absolvierte ich eine Lehre als Servicefachangestellte, die ich erfolgreich abschloss.

**Wie war die Anfangszeit bei uns für dich? Kannst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag im Pflegeheim St. Otmar erinnern?**

An den ersten Arbeitstag kann ich mich nicht mehr genau erinnern. Es ist zu lange her (lacht). Ich weiss nur noch, dass es schon am ersten Tag voll losging. Wir hatten sehr viel zu tun und es blieb eigentlich keine Zeit, um mir darüber gross Gedanken machen zu können... Und das war auch gut so.



Ich versuche andere so anzunehmen wie sie sind.



**Was schätzt du am meisten an der Arbeit im Restaurant Otmar?**

Die familiäre Atmosphäre. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner und ebenso unsere Gäste geben uns immer wieder das Gefühl, dass Sie unsere Arbeit respektieren

und dankbar sind für das, was wir tun.

**Womit beschäftigst du dich in deiner Freizeit? Was ist dir wichtig im Leben?**

Meine Familie ist für mich mein Ein und Alles. Es ist mir wichtig, dass ich genügend Zeit für meine Familie und für mich habe. Ich bemühe mich um eine gute «Work-Life-Balance», also einen gesunden Ausgleich von Arbeit und Privatleben. In meiner Freizeit gehe ich gerne wandern und geniesse die Natur.



**Liebe Thien, im Namen des gesamten Pflegeheims St. Otmar bedanke ich mich für deine Treue und deinen unermüdlichen Einsatz. Was wir besonders an dir schätzen, ist deine freundliche und herzliche Art. Ich hoffe, dass du uns noch lange erhalten bleibst. Für die Zukunft wünschen wir dir das Allerbeste.**

*Gabriella Schilke, Leitung Restaurant St. Otmar*

# BOSCARDIN + ROEFS

ARCHITEKTUR+BAUMANAGEMENT GMBH  
TELEFON 071 245 65 05  
INFO@BOSCARDIN-ROEFS.CH

Wir bringen's und holen's...

## Ruckis Zelte & Festbestuhlung <sup>GmbH</sup>

Martin Ruckstuhl Tel. 071•912 21 42  
Waldeggstr. 2 Fax 071•912 21 43  
9500 Wil Nat. 079•429 61 75

[www.ruckis-zelte.ch](http://www.ruckis-zelte.ch)

HOL DIR DEINEN  
SCHLUCK APFEL  
HOL DIR DEIN ORIGINAL

**MÖHL**  
Das Beste aus dem Apfel

**SHORLEY**

*Holz ist unsere  
Leidenschaft*

Wir verwirklichen Ihre Wohnträume.  
Seit mehr als 30 Jahren.

**WS Wilfling**  
Schreinerei

Tel.: 071 351 41 46  
schreinerei.wilfling@bluewin.ch  
[www.wilfling-schreinerei.ch](http://www.wilfling-schreinerei.ch)

**KNUSPRIG!**

**LICHTENSTEIGER**  
genussbaeckerei.ch

Stockbergstrasse 3, 9014 St. Gallen-Bruggen, Tel. 071 244 60 88

ANNUM 1820 GALLUSBROT

*Praliné Scherrer*  
SEIT 1939

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



# Dienstjubiläum

## 10 Jahre Narissa John

### Liebe Narissa, wann hattest du mit deiner Arbeit im Pflegeheim St. Otmar (PH SO) begonnen und wie war damals der Anfang für dich?

Ich nahm im Oktober 2013 meine Arbeit im PH SO auf. Der Langzeitbereich war für mich ganz neu, aber der Schnuppertag hatte mich davon überzeugt, dass die Arbeit im Heim das Richtige für mich war. Damals bin ich als Pflegehilfe SRK in den Pflegeberuf eingestiegen.

zeit. Obwohl ich in meiner Heimat etwas grundsätzlich Anderes studiert hatte und dementsprechend in einer völlig anderen Branche arbeitete, richtete sich mein Interesse stets auf einen Beruf, bei welchem ich mit Menschen arbeiten würde. FaGe war ein Teil des Berufswegs und eine Ausbildung, die es mir ermöglichte, die Karriereleiter weiter empor zu steigen, um im Anschluss die Ausbildung zur Fachfrau Pflege und Betreuung in Langzeitpflege (tertiär B) zu absolvieren.

### Woher kommst du ursprünglich?

Ich komme von einer Nebeninsel der karibischen Insel Grenada, die Carriacou heisst.

### Vermisst du deine ursprüngliche Heimat? Wenn ja, was am meisten?

Ich vermisse zwar meine Heimat, bin aber gleichzeitig froh, dass ich den Mut hatte in die Schweiz zu kommen und hier mein Leben neu aufzubauen. Was mir am meisten fehlt, ist meine Familie und der unkomplizierte sowie gelassene Lebensstil, der dort herrscht. In meiner Heimat spricht dich jeder an. Die Leute sind an deiner Person interessiert und fragen stets, wie es dir geht und sind sehr hilfsbereit. Niemand geht vergessen.

### Was ist dir beruflich wie auch privat wichtig?

Ob beruflich oder privat, ich hoffe, dass ich bei jeder Begegnung etwas Positives hinterlasse. Denn ich glaube fest daran, dass das Gefühl und der Eindruck, welchen man hinterlässt, wichtiger ist als Vieles, das man im Leben glaubt erreicht zu haben.

### Worauf legst du besonders Wert?

Ich lege Wert auf meine Familie und mein Leben so zu leben, dass ich später zurückblicken kann und nichts bereuen muss.

### Welche Hobbies hast du?

Ich reise gerne, probiere gerne kulinarische Köstlichkeiten aus aller Herren Länder aus und lese gerne.

### Beschreibe dich in 5 Wörtern

Loyal, empathisch, mutig, kommunikativ, einfallsreich.

Ich sehe die Arbeit nie als anstrengend, sondern es gibt anstrengende Zeiten, jedoch auch ruhige und lustige Momente.



### Was bewegte dich dazu, dich im PH SO zu bewerben und was schätzt du heute noch am meisten bei uns?

Ich hatte mich beworben, weil eine ehemalige Kollegin hier arbeitete und nur Positives über das Heim zu erzählen hatte. Zudem war der Arbeitsweg kurz, und das Team sowie die Zusammenarbeit spielten bei meinem Entscheid ebenfalls eine grosse Rolle. Was ich heute schätze ist, dass man trotz den Veränderungen in all den Jahren immer beim Erreichen beruflicher Ziele und der Wahrung der Work-Life-Balance unterstützt wird.

### Wann hattest du die Lehre zur FaGe (Fachfrau Gesundheit) abgeschlossen? Wie hast du die Lehrzeit empfunden? Was hat dich dazu bewogen die Lehre zu machen?

Ich durfte die Lehre als FaGe 2016 abschliessen. Es gab herausfordernde und auch schöne Momente in der Lehr-

### Erfüllt dich dein Beruf?

Im Moment habe ich die beruflichen Ziele, welche ich mir gesteckt hatte, erreicht. Es macht mir jedoch Spass Neues dazu zu lernen und ich könnte mir gut vorstellen, mich im Gesundheitswesen weiterzuentwickeln.

### Was bereitet dir am meisten Freude?

Neue Menschen kennenzulernen und mir ihre Lebensgeschichte anzuhören bereitet mir extrem viel Freude. Aber auch, dass man immer wieder Neues dazu lernt, macht den Beruf speziell spannend.

### Was ist eher anstrengend oder was demotiviert dich?

Ich sehe die Arbeit nie als anstrengend, sondern es gibt anstrengende Zeiten, jedoch auch ruhige und lustige Momente. Was mich demotiviert ist, dass man in diesem Beruf von Dritten oft nicht wertgeschätzt wird, oder nur dann als wertvoll angesehen wird, wenn es zu einem Notfall oder einer Krise kommt. Innerhalb des Teams und des Hauses fühle ich mich aber sehr wertgeschätzt.

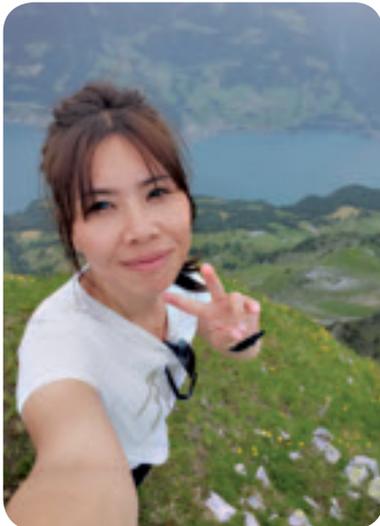
Liebe Narissa, wir danken dir ganz herzlich für deinen treuen Einsatz. Was wir vor allem an dir schätzen, ist deine unkomplizierte, extrem loyale sowie korrekte Art, mit welcher du den Bewohnenden und den Kolleginnen und Kollegen im PH SO begegnest.

Radmila Kocic, Pflegedienstleiterin

# Dienstjubiläum 15 Jahre Patchareeya Hemmi

Hemmi wird eigentlich aus thailändischer Sicht „Aum“ ausgesprochen. Da aber das für viele schwer auszusprechen ist, nennen wir sie „Umi“.

Umi arbeitet seit 2008 in der Werterhaltung im Bereich der Küche. Zu ihren täglichen Arbeiten gehören unter anderem das Rüsten von Salaten und Gemüsen, diverse Reinigungsarbeiten und die Mithilfe in der warmen sowie der kalten Küche, wo gerade „Not an Personal“ ist. Ich durfte Umi für den Blickwinkel interviewen und konnte sie dadurch ebenfalls noch etwas besser kennenlernen.



## Liebe Umi, du bist nun seit 15 Jahren im Pflegeheim St. Otmar angestellt. Stell dich doch kurz vor.

Mein Name ist Umi. Ich bin 39 Jahre alt und komme ursprünglich aus dem Norden Thailands. Mit meinem 15-jährigen Sohn Cooper wohne ich im beschaulichen Neckertal in Brunnadern.

## Wow, das ist ja nicht gerade um die Ecke. Du hast einen ziemlich langen Arbeitsweg.

Ja das stimmt. Ich fahre täglich mit dem Auto 30 Minuten zur Arbeit. Manchmal schaff ich's auch in 20 Minuten. Dann muss aber das Verkehrsaufkommen passen (lacht).

## Seit wann bist du denn in der Schweiz?

In die Schweiz zog ich im Jahr 2005. Ich kannte die Schweiz ein wenig, da ich bereits hier Urlaub machen durfte bei meiner Cousine Rung. Rung arbeitet ebenfalls im Pflegeheim St. Otmar. Wie es das Schicksal so will, lernte ich auch jemanden kennen und entschloss mich, dauerhaft in der Schweiz zu bleiben.

Ich hatte auch rasch Arbeit gefunden in einer Firma, die spezielle Duschbrausen herstellte. Leider existiert die Firma mittlerweile nicht mehr.

## Wie kamst du zu uns?

Durch meine Cousine Rung. Sie arbeitete bereits im Pflegeheim St. Otmar und konnte mich dadurch vermitteln. Ich trat die Stelle in der Werterhaltung im Pensum von 50% an.

## Wie war die Anfangszeit für dich?

Sehr schwierig. Ich hatte grosse Probleme mit dem Deutsch. Weisst du, anfangs war ich sehr ängstlich, wodurch ich auch keinen Deutschkurs besuchen konnte. Ich hatte mir das Deutsch in der Anfangszeit selbst angeeignet mit Hilfe von Nachbarn und den Nachrichten im Fernsehen (lacht). Als ich dann die ersten Fortschritte bemerkte, fasste ich meinen gesamten Mut zusammen und meldete mich auch selber für eine Deutschklasse an.

## Kannst du dich erinnern, wie das St. Otmar früher war?

Früher war es deutlich ruhiger. Wir hatten etwas weniger Arbeit, weil das Restaurant damals nicht so gut besucht war. Das Team war sehr familiär und wir hatten ein gutes Klima. Ich konnte viel lernen.

## Wie empfindest du das Pflegeheim jetzt?

Als meine Familie. Es ist wesentlich anstrengender als früher. Wir haben einiges mehr zu tun, weil das Restaurant oft voll besetzt ist und das Angebot im Haus wesentlich erweitert wurde. Das Klima im Team ist auch heute noch super. Wenn mal zeitlicher Stress aufkommt, wird auch sofort geholfen.

## Magst du europäisches Essen?

Ja sehr, vor allem wenn Neemi kocht. Sie verwendet immer etwas mehr Rahm als die andern. Ich mag die cremigen Spezialitäten von Neemi.

## Umi, wie verbringst du deine Freizeit?

Ich bin eine aktive Frau. Ich gehe oft wandern, mache Yoga, höre gerne Musik, tanze und singe auch. Ich mag vor allem die koreanische Pop-Musik. Aber eigentlich höre ich fast alles. Kommt halt auf Lust und Laune an.

## Apropos Lust und Laune. Du bist praktisch immer sehr gut gelaunt und strahlst viel Freude aus. Hast du einen Tipp für uns?

Ja klar, immer schön geschmeidig bleiben (lacht).

Das Wichtigste im Leben ist doch die Familie. Man muss lernen das Leben zu geniessen. Es kann alles sehr schnell vorbei sein. Ich beobachte oft, wie manche Probleme zu wichtig

genommen werden. Es können nicht immer alle Probleme so schlimm sein, deshalb: Relax! Ich habe noch nie erlebt, dass eine schlechte Laune ein Problem gelöst hat (lacht).



**Liebe Umi, auch bei dir möchte ich mich im Namen vom ganzen Pflegeheim St. Otmar herzlichst für deine Treue und Loyalität bedanken.**

**Dein Einsatz und vor allem du als Persönlichkeit mit deiner fröhlichen Art, werden im Team sehr wertgeschätzt. Wir wünschen dir für deine Zukunft nur das Beste.**

*Alen Garic, Stv. Küchenchef und die gesamte Küchenbrigade*

«Wenn Mal zeitlicher Stress aufkommt, wird auch sofort geholfen.»

# Dienstjubiläum

## 15 Jahre Lovely Pfister

Lovely Reyes Pfister ist eine geschätzte Mitarbeiterin in der «Kalten Küche» des Pflegeheims St. Otmar. Sie ist zuständig für die Produktion von Salaten bis hin zu kompletten Süssspeisen, Kuchen sowie Torten. Das Frühstück und die Brote werden auch oft durch sie verteilt. Doch

In Manila hatten wir Englisch in der Hochschule als Pflichtfach. Somit musste ich in der Schule bis zu meinem 17. Lebensjahr Englisch büffeln.

**Wann bist du in die Schweiz gekommen?**

2007 zog ich direkt zu meinem Mann in die schöne Ostschweiz.

**Vor 15 Jahren startete deine Arbeit im Pflegeheim St. Otmar. Erinnerst du dich noch an deine Anfangszeit?**

\*Huh\* schwer. Ich hatte anfangs grosse Mühe, da die sprachlichen Barrieren kaum zu umgehen waren. Zum Glück hatte ich eine Teamkollegin, die auch gut Englisch konnte. Sie erklärte mir jeweils die Aufgaben und wirkte nebenbei noch als Dolmetscherin zwischen der damaligen Chefin und mir.

**Und Deutsch konntest du dir während der Arbeit aneignen?**

Nein, nein, ich besuchte in St. Gallen einen Deutschkurs. Ich ging regelmässig zur Abendschule.

**Deine Tätigkeiten waren nicht schon immer dieselben. Wie war dein beruflicher Werdegang?**

Also angefangen hatte ich in der Werterhaltung. Dort gab es viel Gemüse und Salate zu rüsten und ich war auch im Abwaschdienst eingeteilt. Erst seit etwa fünf Jahren bin ich als Hilfsköchin im Einsatz. Da bin ich eher zufällig reingerutscht. Damals war das die Arbeit von David. Als David den Betrieb verliess, hatten wir keinen Ersatz für ihn. Da kam die damalige Küchenchefin zu mir und fragte, ob ich mich nicht in der «Kalten Küche» und im Frühstücksdienst versuchen möchte.

Ich hatte anfangs grosse Bedenken, da ich nicht einmal kochen konnte. Zuhause verwöhnt mich mein Mann immer mit Leckereien (lacht). Ich habe mich stets weiterentwickelt und von Woche zu Woche viel gelernt. So konnte ich viele Rezepte übernehmen und sammeln.

Die Arbeit macht mir heute einen Riesenspass, auch wenn es oft stressig ist. Ich mag die Vielseitigkeit in der «Kalten Küche». Das Anrichten der Teller, das Dekorieren von Süssspeisen und die Herstellung von Torten erfüllen mich sehr. Ich bin heute die Spezialistin für Linzertorten.

**Wenn du mal nicht am Arbeiten bist, womit verbringst du deine Freizeit?**

In meiner Freizeit treibe ich viel Sport, gehe auf Reisen mit meinem Mann und esse für mein Leben gerne. Wir waren schon überall, haben viele Länder besucht und ihre Küchen gekostet. Wir sind auch grosse Fussballfans. Vor allem der FC SG hat es uns angetan. Wir besuchen oft die Heimspiele im Kybunpark.

**Rückblickend auf das Pflegeheim St. Otmar...**

Ich bin sehr dankbar für die Chancen. Ich konnte mich weiterentwickeln und habe in dieser Zeit viel gelernt. Ich habe zahlreiche neue Freundschaften knüpfen dürfen mit Frauen, die ebenfalls aus den Philippinen kommen. Aber auch mit den anderen Mitarbeitenden verstehe ich mich prächtig. Der Teamgeist in der Küche ist stark und alle ziehen am gleichen Strang.

**Liebe Lovely, 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, Stv. Küchenchef  
und die gesamte Küchenbrigade*



Lovely war nicht von Beginn an im operativen Bereich der Küche tätig. Um mehr über ihre Person zu erfahren, habe ich Lovely interviewt.

**Liebe Lovely, stell dich doch bitte mal kurz vor.**

Ich bin Lovely Reyes Pfister und komme ursprünglich aus der Stadt Manila auf den Philippinen. Ich komme aus einer grossen Familie mit vier weiteren Geschwistern. Obwohl, in Manila ist das eher eine normal grosse Familie (lacht). Ich selbst habe keine Kinder, dafür einen liebevollen Ehemann und viele Pflanzen. Wir lieben fruchtttragende Pflanzen wie Zitronen- und Orangenbäume.

**Du sprichst sehr gut Englisch. Wo hast du das gelernt?**

# Dienstjubiläum

## 20 Jahre Abdyl Mustafa



### Lieber Abdyl, erinnerst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag im PH SO?

Oh je, das ist schon so lang her...! Vor 20 Jahren, am 3.10.2003, vor meinem ersten Arbeitstag war ich sehr aufgeregt, aber gleichzeitig auch neugierig, was auf mich zukommen würde. Ich wurde vom ersten Tag an im Team herzlich aufgenommen und sehr schnell akzeptiert.

### Was überzeugte dich damals am Anfang am meisten im PH SO zu arbeiten?

Früher wohnte ich im Kanton Uri und arbeitete während über acht Jahren im Pflegeheim Mythencenter Arth-Goldau. Ich fuhr bis zu 2x täglich mit dem Zug (ca. 140 km) hin und zurück. Das kostete mich äusserst viel Zeit und vor allem auch Energie. Ich wollte und brauchte eine Veränderung. Vor allem wollte ich neue Leute und eine neue Umgebung kennenlernen, weswegen ich mich gleichzeitig in Luzern, Basel und St. Gallen bewarb. Mir wurden alle drei Jobs offeriert, entschied mich aber schnell für St. Gallen, da ich bereits während des Vorstellungsgesprächs merkte, dass ich gut hierher und ins PH St. Otmar passen würde.

### Gefällt es dir immer noch? Falls ja was denn vor allem?

Für mich ist PH St. Otmar mittlerweile wie eine Familie. Ich fühle mich hier wohl und kann mich voll mit St. Otmar identifizieren. Ich habe bereits alle grossen Veränderungen (Umbauten) miterlebt und kann sagen, dass wir jetzt ein modernes Haus sind und mir die Arbeit hier nach wie vor viel Spass und Freude bereitet.

### Wann hattest du die Stelle als Wohnbereichsleiter (WGL) angetreten?

Das war am 1. Januar 2019. Somit sind das Ende Jahr auch schon wieder 5 Jahre, wie die Zeit so läuft... (schmunzelt).

### Hatte es dich Mut gekostet WGL zu werden?

Ja, das hat mich Mut und Überwindung gekostet. Am Anfang wollte ich diese Position gar nicht übernehmen, aber viele Teamkolleginnen und -kollegen wie auch Kadermitarbeitende (auch meine ehemalige WGL Frau Doris Tremp) hatten mich davon überzeugt, dass der Job für mich das Richtige wäre. Entscheidend war aber das Gespräch mit dir als Pflegedienstleiterin (PDL). Ich bin nach wie vor überzeugt, dass es für mich die richtige Entscheidung war und ich bereue bis heute keine Sekunde diesen Schritt gegangen zu sein.

### Was ist dir wichtig und was bereitet dir Mühe im Berufsalltag?

Persönlich ist mir die offene Kommunikation untereinander, der wertschätzende Umgang mit unseren Heimbewohnenden, deren Angehörigen, Teammitgliedern und den Mitmenschen allgemein sehr wichtig. Es bereitet mir jedoch Mühe, wenn Personen falsch und unehrlich sind und sich nicht korrekt verhalten.

### Wer ist Abdyl als Privatperson? Was sind deine Werte?

Ich bin im Kosovo geboren und aufgewachsen. 1991 zog ich zu meinem Vater, der hier seit 1973 lebt, in die Schweiz. Damals dachte ich, dass ich hier nur 1-2 Monate bleiben würde, um dann für ein Medizinstudium wieder in den Kosovo zurückzukehren. Das war mein Traum. Dazu kam es aber wegen des Bürgerkrieges nie. Seit 2010 bin ich Schweizer Bürger und fühle mich hier voll und ganz zu Hause. Ich bin verheiratet und habe drei Kinder, zwei Mädchen und einen Sohn (21, 20 und 16 Jahre alt).

Zu meinen Hobbies gehören das Reisen, Skifahren, Wandern und vor allem Handwerken. Seit Mai 2021 bin ich damit beschäftigt unser Haus in Wittenbach zu renovieren (schleifen, malen, Platten legen, Garten gestalten, usw.). Bis vor kurzem dachten meine neuen Nachbarn, dass ich beruflich als Maler oder Gärtner tätig wäre. Sie konnten kaum glauben, dass ich seit bald 30 Jahren in der Pflege arbeite (lacht)!

Zu meinen Werten gehören Ehrlichkeit, Respekt, Gerechtigkeit, Optimismus und Bescheidenheit.

### Was würdest du dir persönlich wünschen?

Ich wünsche mir und meinen Mitmenschen gute Gesundheit und Zufriedenheit nach dem Motto: «Sei dankbar für das, was du hast, während du für das arbeitest, was du willst.»

**Lieber Abdyl, wir danken dir ganz herzlich für deine jahrelange Treue sowie für deinen stets engagierten Einsatz zum Wohle unserer Bewohnenden. Wir freuen uns auf eine weiterhin tolle Zusammenarbeit mit dir und wünschen dir beruflich wie auch privat alles Gute.**

*Radmila Kocic,  
Pflegedienstleiterin*



«Zu meinen Werten gehören Ehrlichkeit, Respekt, Gerechtigkeit, Optimismus und Bescheidenheit.»



# Dienstjubiläum 35 Jahre Johanna Imfeld

**Liebe Johanna, es ist zwar schon sehr lange her, aber erinnerst du dich trotzdem noch an deinen ersten Arbeitstag im PH SO?**

Ja, dieser Tag ist in der Tat eine Ewigkeit her, doch kann ich mich trotzdem sehr gut daran erinnern. Am 01.06.1988 wartete ich ganz aufgeregt beim Eingang. Ich war innerlich ziemlich angespannt und fragte mich, was auf mich zukommen würde und ob mein Einstieg in die Pfl egetätigkeit gelingen würde. Ich hatte ja keine Ahnung, welche Erwartungen an mich gestellt würden. Wie du siehst, hat es geklappt und ich bin immer noch im Otmar (lacht).

**Was konnte dich anfänglich überzeugen und begeistern?**

Am meisten schätzte ich anfangs den Kontakt zu Menschen. Der Umgang mit Bewohnenden hat mich wirklich sehr angesprochen und bereitet mir nach wie vor immer noch sehr viel Freude. Auch die Teamarbeit mit all den zwischenmenschlichen Kontakten überzeugte mich und begeistert mich bis heute.



so etwas undenkbar. Regelmässig finden Ausflüge mit den Bewohnenden statt und so kommen sie immer wieder ausser Haus. Den Bewohnenden steht ein vielfältiges und spannendes Wochenprogramm mit unterschiedlichsten Aktivitäten zur Verfügung, an welchen sie freiwillig – je nach Lust und Laune – teilnehmen können.

sind mittlerweile Voraussetzung im Pflegealltag. Praktisch nichts mehr läuft handschriftlich ab, sondern von der Pflege erfassung bis zur Menu-Bestellung ist alles digitalisiert. Wegen höherer Ansprüche an die Pflegequalität und natürlich auch als Leistungsausweis muss heute in der Pflege wesentlich mehr dokumentiert werden – natürlich am Computer!

**Was wünschst du dir bis zu deiner Pensionierung?**

Ich möchte vor allem gesund bleiben und meine Arbeit bis zum letzten Tag mit viel Freude und Spass ausüben können.

**Was ist dir dabei wichtig?**

Das Wohlbefinden der Bewohnenden steht an erster Stelle und dass ich sie so gut wie möglich, d.h. optimal, betreuen kann. Ebenso wichtig ist mir, dass in unserem Team weiterhin ein so tolles Arbeitsklima herrscht. Alle sind sehr hilfsbereit untereinander und richtige Teamplayer, d.h. wir arbeiten kollegial Hand in Hand.

«Den Bewohnenden steht ein vielfältiges und spannendes Wochenprogramm mit unterschiedlichsten Aktivitäten zur Verfügung...»

«Der Umgang mit Bewohnenden hat mich wirklich sehr angesprochen und bereitet mir nach wie vor immer noch sehr viel Freude.»

**Was hat sich aus deiner Sicht am meisten verändert in diesen über drei Jahrzehnten?**

Eine bedeutende und zugleich, aus meiner Sicht, wertvolle Änderung trat mit dem Aufbau des Aktivierungs-Ateliers ein. Zu Beginn meiner Zeit im Otmar war

n. Dieses Angebot ist eine unschätzbare Bereicherung und Abwechslung im Heimalltag.

Die ganze Dokumentationsarbeit der Pflege hat sich um 180 Grad verändert. Ohne IT läuft nichts mehr und Computer-Kenntnisse sowie deren Anwendung

**Johanna Imfeld kommt seit 35 Jahren jeden Arbeitstag ca. eine halbe Stunde freiwillig früher zur Arbeit, um für das Frühstück der Bewohnenden alles perfekt bereit zu stellen. Sie ist mit sehr viel Liebe und Engagement dabei und ein überaus geschätztes Teammitglied im PH SO. Wir danken Johanna von Herzen für ihren langen und bewundernswerten Einsatz in unserem Haus.**

*Radmila Kocic,  
Pflegedienstleiterin*

# Dienstjubiläum 35 Jahre Markus Zahner



Markus Zahner, geboren am 26. Januar 1968, ist als jüngstes von drei Geschwistern in St. Gallen aufgewachsen. Seine Geschichte im St. Otmar reicht bis ins Jahr

Pflegeheim mitgetragen und zu dem gemacht, was es heute ist.

Innerhalb der Technik ist Markus für eine Vielzahl von Aufgaben verantwortlich. Neben seinen Verantwortlichkeiten im Bereich des Recyclings und der Reinigung ist er ein Experte in der Wartung und Pflege verschiedener Anlagen und Geräte. Meist laufen seine Tätigkeiten im Hintergrund ab; alles scheint von alleine zu funktionieren... tut es aber nicht. In einer Welt, die oft nach lauten Stimmen sucht, erinnert uns Markus daran, dass diejenigen, die still und

konsequent im Hintergrund arbeiten, oft die wahren Stützen der Gemeinschaft sind.

Markus hat eine Lehre als Raumpfleger und eine Weiterbildung in einem Gärtnereibetrieb absolviert. Diese vielfältigen Ausbildungen haben es ihm ermöglicht, seine Fähigkeiten in verschiedenen Bereichen einzusetzen und sich als äusserst wertvoller Mitarbeiter zu beweisen. Seine humorvolle, hilfsbereite Art macht ihn zu einem unverzichtbaren Mitglied der Technik. Markus ist immer da, wenn man ihn braucht.

Neben seiner Arbeit im Pflegeheim engagiert sich Markus auch privat in der örtlichen Kirchgemeinde als stellvertretender Mesmer. Dies unterstreicht sein tiefes Engagement für die Gemeinschaft und seine Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen, sowohl beruflich als auch privat.

Mit 35 Jahren Dienstzeit gehört Markus zweifellos zu den dienstältesten Mitarbeitenden im Pflegeheim. Seine Erfahrung, sein Fachwissen und seine Hingabe sind von unschätzbarem Wert und tragen massgeblich zur herausragenden Betreuung und Versorgung der Bewohnenden bei. Markus ist ein Musterbeispiel an Zuverlässigkeit, Engagement und hingebungsvoller Pflichterfüllung, die weit über seine Position im Pflegeheim hinausgeht.

Seine humorvolle, hilfsbereite Art macht Markus zu einem unverzichtbaren Mitglied der Technik.

1988 zurück, als er am 1. Juni bei uns eintrat. Mit beeindruckenden 35 Jahren Dienstzeit ist er einer der dienstältesten Mitarbeitenden. Wie kein anderer hat er durch seinen unermüdlichen Einsatz das

**Lieber Markus, wir danken dir ganz herzlich für deine jahrelange Treue sowie für deinen stets engagierten Einsatz zum Wohle unserer Bewohnenden. Wir freuen uns auf eine weiterhin tolle Zusammenarbeit mit dir und wünschen dir beruflich wie auch privat alles Gute.**

*Guido Daneffel  
Leiter Technischer Dienst*

# Vorstandsmitglied Björn Roefs

## stellt sich vor

Björn Roefs aus Niederteufen verstärkt seit Juni 2023 den Vorstand des Pflegeheims St. Otmar. Der verheiratete Vater eines Sohns (5) kam recht unerwartet zu seiner neuen Aufgabe.

Mein Name deutet es bereits an: Ich habe niederländische Wurzeln. Mein Vater stammt von dort, und meinen Nachnamen muss ich in aller Regel buchstabieren – er spricht sich nämlich mit «u». 1978 geboren, bin ich in Flawil aufgewachsen und habe die Schulen dort besucht. Danach absolvierte ich die Lehre als Zimmermann, habe mich dann aber bald beruflich neu orientiert. Ich war unter anderem als Modeberater und als Flight Attendant bei der damaligen Swissair und schliesslich für die SWISS im Reservationscenter tätig.

Das Baugewerbe liess mich allerdings nicht los, und ich schloss eine Zweitausbildung als Hochbauzeichner ab. Dieser Weg führte mich zu zwei Architekturbüros. 2012 wurde ich Partner bei der *Boscardin + Roefs Architektur + Baumanagement GmbH* in St.Gallen, die ich heute alleinverantwortlich führe. Parallel dazu habe ich mich zum Bauleiter weitergebildet, um meine Kunden noch umfassender beraten zu können.

Unser Unternehmen ist mit Schweregewicht auf Umbauten und Sanierungen vor allem in der Ostschweiz aktiv. So hat sich auch mein erster Berührungspunkt zum Pflegeheim St. Otmar ergeben. 2022 wurden wir mit der Aufgabe betraut, das Obergeschoss des Gebäudes komplett zu sanieren. Die Zusammenarbeit verlief sehr erfreulich. Thuri Hofmann, damaliges



Vorstandsmitglied, trug sich zu jenem Zeitpunkt mit dem Gedanken kürzer zu treten. Nach dem erfolgreich ausgeführten Auftrag sprach er mich an, ob ich bereit sei, mich an seiner Stelle im Vorstand zu engagieren.

*«Ein Pflegeheim muss mehr sein als eine Unterkunft mit medizinischer Versorgung. Es ist oft das letzte Zuhause eines Menschen nach einem langen Lebensweg. Im Pflegeheim St.Otmar wird dieser Gedanke aktiv gelebt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehen auf die Bewohnenden und ihre Bedürfnisse ein, schenken ihnen ein Ohr und sind immer für sie da. Es erfüllt mich mit grosser Befriedigung, mich für diese Institution einzusetzen.»* Björn Roefs

Im vergangenen Juni habe ich das Amt übernommen und verantworte dort die baulichen Fragen. In naher Zukunft wird uns in diesem Bereich allerdings kein Grossprojekt mehr erwarten. Das Pflegeheim ist so gut wie komplett saniert und erstrahlt heute in neuem Glanz.

Der Entscheid zugunsten der neuen Aufgabe fiel mir ausgesprochen leicht. Während des Umbaus hatte ich einen tiefen Einblick in den Alltag im Pflegeheim. Mich hat dabei das gute Klima unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr beeindruckt, vor allem aber auch ihr herzlicher Umgang mit den Bewohnenden. Das hat mich an meine eigene Geschichte erinnert. Vor einigen Jahren ist meine Mutter im Pflegeheim Flawil verstorben, und ich habe selbst erlebt, wie wichtig eine professionelle und gleichzeitig liebevolle Pflege ist. Im St.Otmar wird diese Philosophie tagtäglich vorbildlich gelebt.

Früher hat der Sport meine Freizeit bestimmt; ich spielte ambitioniert Fussball. Heute findet man mich gelegentlich auf dem Golfplatz, wenn ich Zeit finde. Im Zentrum steht aber meine Familie mit unserem fünfjährigen Sohn.

«Der Entscheid zugunsten der neuen Aufgabe fiel mir ausgesprochen leicht.»



## Vorstandsmitglied Susanne Schweri

Als ich am 30. Mai 2023 das Pflegeheim St. Otmar kennenlernen durfte, wurde ich von so viel Licht umgeben, dass für mich klar war: hier möchte ich mich engagieren. Ich wurde äusserst herzlich von allen Mitarbeitenden empfangen und erlebte Mitbewohner\*innen, die sich frei und fröhlich im und ums Haus bewegten.

Mein Name ist Susanne Schweri, ich wohne in Mörschwil und meine Passion ist es, Menschen zu begleiten und sie zu unterstützen.

Geboren und aufgewachsen bin ich bis zur 6. Klasse in Zürich. Danach zog es meine Mutter in ihre alte Heimat nach Wohlen im Aargau zurück, wo ich die Schulzeit beendete und dann in Brugg das Kindergartenseminar besuchte.

Meine erste Stelle als Kindergärtnerin trat ich 1989 in Rorschach an. Eigentlich wollte ich nur ein Jahr in der Ostschweiz bleiben, doch wie das Leben manchmal so spielt, bin ich immer noch hier.

Durch mein grosses Interesse an den kleinen und grossen Menschen bildete ich mich stets weiter und durfte viele Jahre als Schulleiterin wichtige Führungserfahrungen sammeln. Später war ich Schulinspektorin im Kanton Thurgau, arbeitete in der Krisenintervention des Schulpsychologischen Dienstes St. Gallen und unterstützte lehrstellenlose Jugendliche und stellenlose Erwachsene als Job-Coach.

Als ausgebildete Supervisorin und Coach begleite und unterstütze ich heute Menschen in Problemlösungs- und Veränderungsprozessen bei beruflichen Herausforderungen und privaten Anliegen.

50% bin ich als Schulberaterin im Kt. Thurgau angestellt und 50% arbeite ich



als selbstständige Beraterin in meinem Büro in St. Gallen. Zu meinen Klientinnen und Klienten gehören Führungspersonen, Selbstständige, Angestellte, Privatpersonen sowie Firmen und Institutionen aus den verschiedensten Bereichen.

Meine Leidenschaft zu unterrichten übe ich heute an verschiedenen Bildungsinstitutionen aus. Bei der Wittlin-Stauffer AG in Zürich führe ich Schulungen und Coachings für angehende Führungskräfte im Gesundheitswesen durch. Somit schliesst sich für mich der Kreis, warum ich mich mit grosser Freude für das Pflegeheim St. Otmar engagieren möchte.

Zum Ausgleich meiner täglichen, anspruchsvollen Arbeit bin ich oft sportlich in der Natur zu finden, sei es beim Joggen, Wandern, Skifahren, Schwimmen.

Ebenso begeistern kann ich mich für kulturelle Anlässe oder Reisen und natürlich im Austausch mit Menschen, wo auch immer.

Ich sehe meinen Beitrag im Vorstand darin, stets ein offenes Ohr für die Anliegen und Bedürfnisse des Personals zu haben, Prozesse zu begleiten und mich für die Weiterentwicklung einzusetzen. Als Frohnatur und geselliger Mensch möchte ich am Puls des Pflegeheims sein und aktiv mitwirken.

Ich freue mich sehr auf die Vorstandsarbeit und hoffe, dass wir gemeinsam durch unser Wirken viel Licht in den Alltag im Pflegeheim St. Otmar bringen können.

*Herzlichst  
Susanne Schweri*



«Ich sehe meinen Beitrag im Vorstand darin, stets ein offenes Ohr für die Anliegen und Bedürfnisse des Personals zu haben...»





# REZEPT

## Wildsauhacktätschli



### Mise en place

- 80g Zwiebeln hacken
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Paniermehl
- 60g Milch
- 40g Ketchup
- 20g Senf
- 1 Ei
- 1 Zw. Thymian
- 100g Kalbsbrät
- 600g Wildsauhack

### Vorbereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch dünsten.
- Mit Milch ablöschen und einmal aufkochen.
- Das Paniermehl dazu und anschliessend vom Herd nehmen.
- Ketchup, Senf, Ei und Thymian vermengen.
- Das Brät, die Zwiebel- und die Eiermasse mischen
- Danach das Wildsauhack dazu mischen und gut verkneten.
- Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 90g schwere Hacktätschli formen.
- Nun nur noch in einer antihafbeschichteten Pfanne die Tätschli kurz anbraten.

### Passende Beilagen:

- Süsskartoffelstock
- Rotkraut
- Eierschwämmli
- Speck-Bohnenbündel

*En Quete*

Das Lösungswort des Wettbewerbs im Blickwinkel Nr. 58 lautet **JUBILAEUM**. Die Gewinner sind:

1. Preis: Fuchs Claire, Teufen
2. Preis: Schwizer Margrith, St. Gallen
3. Preis: Wilfling Monika und Helmut, Herisau

### Wettbewerbspreise:

1. Fr. 70.– Stadtgutschein St. Gallen
2. Fr. 50.– Stadtgutschein St. Gallen
3. Fr. 20.– Stadtgutschein St. Gallen

# WETTBEWERB

## Bilder-Wettbewerb «Weintrauben»



Herbstzeit ist Traubenzeit. Um Ihnen diese köstliche Frucht etwas schmackhaft zu machen, haben wir in unserer Hauszeitung eine Anzahl «Trauben-Bilder» versteckt. Finden Sie heraus, wie viele solcher Bilder im Blickwinkel erscheinen?

Es sind genau \_\_\_\_\_ Traubenbilder.

Name, Vorname: .....

Strasse: .....

PLZ/Wohnort: .....

Bitte Talon ausschneiden und einsenden bis spätestens 20. November 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, 27. September 2023**

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

**Donnerstag, 19. Oktober 2023**

15.00-16.00 Uhr, im Restaurant Saal  
Exrompt Quartett

**Mittwoch, 25. Oktober 2023**

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

**Dienstag, 7. November 2023**

19.00-20.30 Uhr Lichtfeier, Andachtsraum  
für Angehörige von verstorbenen Bewohnenden

**Samstag, 11. November 2023**

15.00-16.00 Uhr im Otmar Saal  
Konzert Familie Marconato

**Mittwoch, 22. November 2023**

14.30 - 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit den „Tösstalern“

**Samstag, 2. Dezember 2023**

15.00-16.00 Uhr, im Otmar Saal  
Konzert mit dem Lyra-Vokalensemble

**Donnerstag, 14. Dezember 2023**

ab 15.30 – 19.00 Uhr im Restaurant Otmar  
**Weihnachtsfeier** nur für Bewohnende  
und Angehörige, mit Mihaela Stefanova,  
Pianistin

**Freitag, 15. Dezember 2023**

ab 15.30 – 19.00 Uhr im Restaurant Otmar  
**Weihnachtsfeier** nur für Bewohnende  
und Angehörige, mit Mihaela Stefanova,  
Pianistin

**Mittwoch, 20. Dezember 2023**

13.30 - 16.00 Uhr im Restaurant Otmar  
Geburtstagsparty mit Hansruedi Vordermann

### 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



**Muesch en Vorhang ha -  
Lüt de Frau Lüthi a**

Beratung • Konfektion • Montage

079 247 91 57 9532 Rickenbach TG [www.vorhangschmid.ch](http://www.vorhangschmid.ch)

**VORHANGATELIER SCHMID**