

Jahresbericht 2021



*Das Schönste was man jemandem Schenken kann,
ist Liebe, Ehrlichkeit, Zuneigung und Zeit.*

Verfasser unbekannt

INHALT

Inhalt	2
Betriebskommission / Leitendes Personal / Organigramm	3
Vorwort der Betriebskommissionspräsidentin	4
Leben im St. Johann	5
Gedanken des Heimleiters	5
BewohnerStatistik.....	6
Mutationen Bewohner	6
Wir Gedenken unseren Verstorbenen.....	7
Bericht Pflege.....	8
Bewegung im Pflegebereich	8
Bericht Küchenleitung	9
Mikroorganismen in unseren Lebensmitteln	9
Bericht Hausdienst	11
Nie mehr „Aschestäubchen“ Eine kleine Geschichte zum Bügeleisen	11
Bericht Unterhalt / Betrieb.....	12
Anpassungen Strom und Licht	12
Bericht Personalwesen	13
Daten aus dem Personalwesen.....	13
Impressionen Ferienwoche im St. Johann	14
Bericht Aus-/Weiterbildung.....	16
Weiterbildungen allgemein	16
Zur Fachfrau Gesundheit über Artikel 32BBV	16
Lernende	16
Geschenkideen.....	18

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in den Texten teilweise nur die männliche Form verwendet. Die Formulierungen beziehen sich jedoch auf Angehörige aller Geschlechter.

BETRIEBSKOMMISSION / LEITENDES PERSONAL / ORGANIGRAMM

Stand 31.12.2021

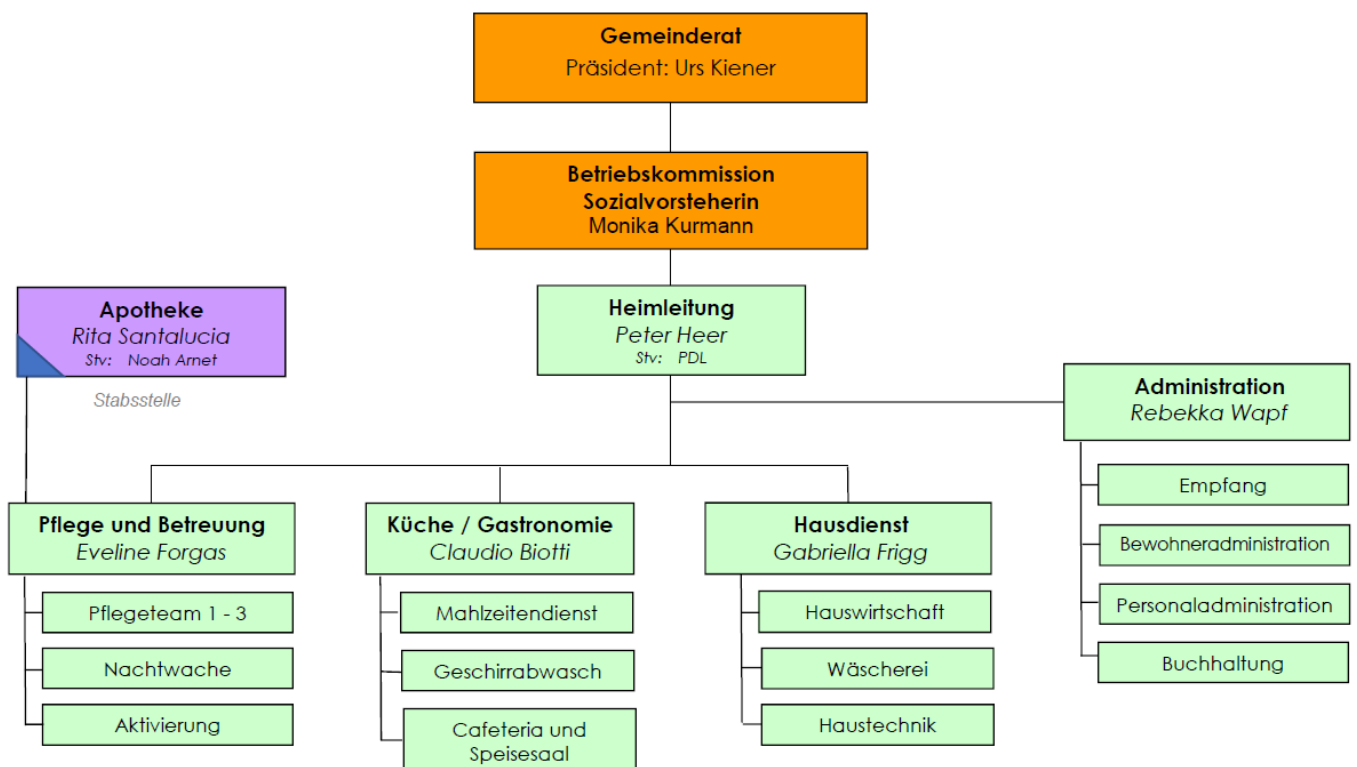
Die Betriebskommission

Präsidentin	Monika Kurmann
Mitglied	Natalie Bammert-Kunz
Mitglied	Marianne Lustenberger
Mitglied	Pius Bucher
Mitglied	Pius Hodel

Leitendes Personal

Leitung	Peter Heer	info@sankt-johann.ch
Pflegedienstleitung	Eveline Forgas	pflege@sankt-johann.ch
Hauswirtschaftsleitung	Gabriella Frigg	hwl@sankt-johann.ch
Küchenleitung	Claudio Biotti	kueche@sankt-johann.ch

Organigramm



VORWORT DER BETRIEBSKOMMISSIONSPRÄSIDENTIN

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner

Liebe Leserinnen und Leser

Sie halten den Jahresbericht 2021 des St. Johann, Wohnen und Betreuung im Alter, in den Händen und können so auf ein ausserordentliches Jahr zurückblicken. Mit vereinten Kräften und viel Toleranz haben wir dieses herausfordernde Jahr gut gemeistert und schauen positiv in die Zukunft. Gerne bedanke ich mich von Herzen bei allen Bewohnerinnen und Bewohnern, den Mitarbeitenden und den Angehörigen für ihr Verständnis, das Mittragen von Coronavorgaben, ihre Geduld und Toleranz. Ein besonderer Dank geht an den Heimleiter Peter Heer und an die gesamte Führungscrew für die umsichtige und menschliche Führung in diesen speziellen Zeiten.

Das Coronavirus hat Anfang 2021 zu einem Leerzimmerbestand geführt. Deshalb haben die Heimleitung und die Betriebskommission in Zusammenarbeit mit dem Gemeinderat beschlossen, den für die Jahre 2022 und 2023 geplanten Umbau der Bewohnerzimmer vorzuziehen und zügig anzugehen. Im Frühling startete die Planung und im Herbst konnten als Pilotprojekt bereits sechs Zimmer umgebaut werden. Die Gemeindeversammlung hat im November einem Sonderkredit über 1.85 Mio. Franken für den Umbau der restlichen 39 Zimmer und für die Erneuerung der Telefon- und Rufanlage zugestimmt. Diverse Optimierungsmöglichkeiten wurden aus dem Pilotprojekt abgeleitet, so dass beim Zimmerumbau das Optimum an Attraktivität, Wohnlichkeit und Praxistauglichkeit herausgeholt werden kann. Durch die Aufwertung der Zimmer ist das St. Johann für die kommenden Jahre gut gerüstet.

Ein Umbau geht leider nicht ohne Staub und Lärm vorüber. Die Baukommission versucht(e) zusammen mit dem Bauleiter Martin Zemp und den beteiligten Baugeschäften die Immissionen auf ein Minimum zu reduzieren. Ich bedanke mich herzlich bei allen Bewohnerinnen und Bewohnern, sowie unseren Mitarbeitenden für ihr Verständnis, ihre Toleranz und auch ihr erhöhtes Engagement,

das sie während der Umbauzeit zeig(t)en. Viele Bewohnerinnen und Bewohner freuen sich über ihre «neuen» Zimmer. Ein Bewohner strahlte und erklärte mir, es sei wie in einem 5-Sterne Hotel, viel zu gut für einen alten Mann wie ihn.



Alles im Lot die neue grosszügige Nasszelle entsteht.

Die Entwicklung der Pflege im Alter geht immer stärker in Richtung ambulant vor stationär. Die Spitex baut ihr Angebot aus und auch aufgrund von Corona möchten ältere Menschen möglichst lange Zuhause leben. Dies zeigt sich in den vielen Ferienbett- und Kurzeilaufenthalten. Dieser stetige Wechsel von Bewohnerinnen und Bewohnern stellt das St. Johann und seine Mitarbeitenden vor neue Herausforderungen, die von allen Beteiligten angenommen und angegangen werden. Hierzu passt ein Kompliment eines Bewohners, das ich gerne an die Mitarbeitenden weitergebe: Ein Bewohner erklärte mir, dass im St. Johann aufgestellte, motivierte und zufriedene Menschen arbeiten. Er spüre, dass sie gerne zur Arbeit kommen. Diese Positivität übertrage sich auf alle. So eine Rückmeldung zeigt mir, dass wir weiterhin auf dem richtigen Weg sind. Das St. Johann soll ein wunderbarer Lebens- und Arbeitsort bleiben. Tragen wir weiterhin gemeinsam Sorge zu unserem Bijou St. Johann.

Allen Leserinnen und Lesern wünsche ich viel Vergnügen beim Durchblättern des Jahresberichtes und danke Ihnen herzlich für Ihr Interesse. Lassen Sie einzelne Ereignisse Revue passieren oder verweilen Sie ein wenig bei den Bildern und Texten aus dem Jahr 2021.

Monika Kurmann

Präsidentin der Betriebskommission

LEBEN IM ST. JOHANN

Gedanken des Heimleiters

Im Berichtsjahr 2021 erlebten wir eine Anzahl Leerzimmer wie seit Jahrzehnten nicht im St. Johann. Dazu gibt es verschiedene Gründe. Der gewichtigste Effekt wird sein, dass in der Coronazeit die Menschen einen Eintritt vermieden haben. Der seit längerer Zeit forcierte Ansatz der Kantone, ambulant vor stationär, zeigt wohl auch etwas Wirkung. Ein weiteres Phänomen war, dass wir sehr viele Kurzzeitaufenthalte, sowie einige Palliativeintritte hatten. Fünf Mal mehr als Festeintritte. Dies stellte uns vor neue Herausforderungen, insbesondere während der Covid-19 Restriktionen. Die finanziellen Auswirkungen konnten trotz der zu erwartenden Höhe der roten Zahlen erfreulicherweise sehr niedrig gehalten werden. Die Mehrausgaben von Fr. 89'880 waren unter 2 % vom Umsatz von Fr. 4,6 Millionen. Es bestätigt den sorgfältigen Umgang im St. Johann, auch bei den Finanzen.

Im letzten Jahresbericht habe ich über den ungebeten Gast aus Wuhan berichtet. Er hat unser Leben zur Genüge negativ beeinflusst. Ich möchte ihn am liebsten aus meinen Gedanken verbannen, nach vorne schauen und uns in dieser von Corona dominierten Zeit den liegen gebliebenen Dingen widmen. So mussten wir im Jahresverlauf viele Veranstaltungen absagen. Da noch lange Verbote oder Zertifikatspflicht herrschte, konnten und wollten wir keine öffentlichen Anlässe durchführen. Dies ist nun vorbei und wir freuen uns, wieder vermehrt Anlässe durchzuführen. Spätestens im Jahr 2023 sollte es einen grossen Anlass geben. Dann steht das 50 Jahre Jubiläum St. Johann an.

Vor genau 20 Jahren habe ich im Jahresbericht diese Worte geschrieben: „Wenn ich beruflich drei Wünsche frei hätte, so wie im Märchen, würde einer lauten „weniger Bürokratie und mehr Freiraum für Begegnungen“. Die stetig zunehmende Flut von Ansprüchen birgt meiner Meinung nach die grosse Gefahr, dass es in Heimen weniger zu menschlichen Begegnungen kommt, welche Bewohner und Personal bereichern. Theorie und Praxis entfernen sich zunehmend voneinander. Ich habe das Gefühl, dass an einigen Orten nicht mehr ein zufriedener

Bewohner wichtig ist, sondern ein Verwalteter. Wenn es so weiter geht, sehen wir nicht mehr den Menschen hinter dem Bewohner, sondern nur noch eine Anhäufung von Daten und Zahlen. Zahlen wärmen nicht, hören nicht zu und erzeugen höchstens bei Buchhaltern und Statistikern Glücksgefühle.

Leider habe ich mich nicht geirrt. Es geht ungebremst weiter in diese Richtung. Unser Gesundheitssystem ist nicht gesund. Zu viele entgegengesetzte Interessen sind vorhanden. Die Beteiligten denken in Silos. Patienten sehen sich zwei Seiten gegenüber: Die Seite der Krankenversicherungen und des Staates und auf der anderen Seite das Gesundheitssystem mit Ärzten, Spitälern und der Pharmaindustrie. Wo das hinführen kann, zeigt Silo 8 von Karls Kühner Gassenshow. Wer Silo 8 in Olten noch nicht gesehen hat, sollte es noch unbedingt nachholen. Es ist fantastisch und ein Erlebnis besonderer Art.



Im 2021 wurde unsere Fahrrad-Rikscha geliefert. Sie konnte noch nicht wie gewünscht ihren vollen Betrieb aufnehmen. Aber nun freuen wir uns auf schönes Wetter für viele schöne Ausfahrten und Begegnungen im Dorf.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Durchblättern des Jahresberichtes 2021.

Peter Heer, Leiter

BEWOHNERSTATISTIK

Stand 31.12.2021

Anzahl BW	48	EL-Bezüger	27
Durchschnittsalter	87.53 Jahre	Frauen 88.09 Jahre	Männer 85.45 Jahre
Jüngste BW	69 Jahre	Schriften in Hergiswil	23
Älteste BW	98 Jahre	Schriften auswärts	25
Anzahl Frauen	33	Anzahl Männer	15

Politische Wohnsitzgemeinde der Bewohner und somit Restfinanzierer der Pflegekosten

Hergiswil	23	Je ein BW aus:
Willisau	10	Ebikon, Fischbach, Meggen, Menznau, Ufhusen, Zell
Luthern	5	
Alberswil	2	
Schwarzenberg	2	

BESA-Pflegeeinstufung

Stufe: 0		Keine Hilfe	Stufe: 6	4	Regelmässige Hilfe
Stufe: 1	1		Stufe: 7	3	
Stufe: 2	4		Stufe: 8	2	
Stufe :3	8	Geringe Hilfe	Stufe: 9	2	Ständige Hilfe
Stufe: 4	4		Stufe:10	0	
Stufe: 5	19		Stufe:11	1	
			Stufe:12	0	Umfassende Hilfe

MUTATIONEN BEWOHNER

Eintritte nach Eintrittsdatum

Frau	Peter	Pia	04.01.2021
Frau	Geiser	Annemarie	15.01.2021
Frau	Broch	Anna	20.01.2021
Herr	Waltisberg	Hans	18.03.2021
Frau	Lipp	Frieda	01.04.2021
Frau	Lustenberger	Lilly	27.04.2021
Frau	Wälti	Margret	07.05.2021
Frau	Bammert	Maria	17.05.2021
Frau	Peyer	Maria	06.08.2021
Frau	Bisig	Christine	29.12.2021

Kurzaufenthalter

Wir durften 28 Kurzaufenthalter und Kurzaufenthalterinnen im St. Johann begrüßen. Einige hielten sich zur Erholung bei uns auf, von diesen Kurzaufenthalten haben sich 4 entschieden gleich im St. Johann zu bleiben.

Andere traten als palliativ Aufenthalter und Aufenthalterinnen bei uns ein um sich von uns auf ihrem letzten Weg begleiten zu lassen.

WIR GEDENKEN UNSEREN VERSTORBENEN

Name	Früherer Wohnort	Verstorben am
Imgrüt Johann	Willisau	10.01.2021
Vogel Xaver	Hergiswil/Menznau	11.01.2021
Meier-Schärli Marie	Hergiswil	29.01.2021
Häfliger Alois	Hergiswil	15.03.2021
Wechsler Marie	Zell	26.03.2021
Lustenberger Julius	Hergiswil	06.04.2021
Schäfer Robert	Ettiswil	24.04.2021
Bühler Hildegard	Grossdietwil	30.05.2021
Schmid Bertha	Hergiswil	08.06.2021
Schärli-Roos Marie	Hergiswil	21.06.2021
Häfliger Hannes	Hergiswil	11.07.2021
Hohler Agathe	Ettiswil	25.08.2021
Lipp-Schnider Frieda	Zell	04.10.2021
Waltisberg-Galliker Hans	Wolhusen	09.10.2021
Joswig Friedhelm	La Chaux-de-Fonds	17.10.2021
Geiser Annemarie	Pfaffnau	22.10.2021
Häfliger-Peter Pia	Willisau	23.10.2021
Zettel Anna	Luthern	01.12.2021
Broch Anna	Zell	05.12.2021



*Erinnerungen sind kleine Sterne,
die tröstend in das Dunkel
unserer Trauer leuchten.*

(Verfasser unbekannt)

BERICHT PFLEGE

Bewegung im Pflegebereich

Wandel der Aufenthaltsdauer im Heim

Wie schon 2020, waren auch im 2021 die Anzahl Ein- und Austritte sehr zahlreich, die Aufenthalte hingegen fielen erneut relativ kurz aus. Eine Zunahme war auch von den umliegenden Spitälern zu verzeichnen, welche immer öfter Patienten kurz vor dem Sterben in die Altersheime verlegen. Sah man diese Entwicklung schon während einigen Jahren in den städtischen Institutionen, ist sie nun auch bei uns angekommen. Gründe dafür sind möglicherweise die Pandemie und die damit verbundenen Ängste ins Altersheim zu gehen, der starke Ausbau der Spitex-Leistungen, aber auch der gesellschaftliche Wandel. Das alles hat den Arbeitsalltag der Langzeitpflege nachhaltig verändert. Konnte man früher langjährige Beziehungen zum Bewohnenden aufbauen und sich in der alltäglichen Arbeit auf eine gewisse Routine und Beständigkeit verlassen, müssen sich Pflegekräfte heute viel mehr auf kontinuierliche Veränderungen einstellen und sehr flexibel agieren. Durch den häufigen Wechsel sind die beruflichen Anforderungen und administrativen Aufgaben erneut gestiegen. Die Zeit für die Mehrarbeit geht leider von der Betreuungszeit ab, was die Pflegekräfte sehr bedauern und auch vermissen. Der Alltag ist schnelllebiger und hektischer geworden.

Im Durchschnitt weniger Pflegeminuten

Der tiefe Durchschnitt der Pflegeminuten (sie ergeben die BESA-Stufe) hat sich über die letzten Jahre etabliert. Diesen Trend und das Novum leerer Betten, beklagen auch andere Heime.

Welche Veränderungen bringt das mit sich? Die vielen Feriengäste benötigen oft relativ wenig Hilfe, also wenig Pflege(minuten). Es mag widersprüchlich klingen, aber der Aufwand für die Pflegenden steigt deswegen, obschon die Pflegeminuten gesunken sind. Warum das so ist, möchte ich ihnen gerne aufzeigen.



Die Anzahl Pflegepersonen, die pro Tag im Team arbeiten, werden aus den Pflegeminuten ermittelt, die wir leisten dürfen. Denn die Pflegeminuten definieren letztlich den Ertrag, den wir von den Kostenträgern für die Leistung erhalten. Viele Pflegeminuten = mehr Ertrag = mehr Personal pro Tag. Wenig Pflegeminuten = wenig Ertrag = wenig Personal pro Tag. Damit die Rechnung aufgeht, müssen die unverrechenbaren und verrechenbaren Leistungen in einem bestimmten Verhältnis zueinander stehen. So wird die Balance zwischen Einnahmen und Ausgaben sichergestellt. Sind viele Bewohnende recht selbständig, haben also wenige Pflegeminuten, dürfen weniger Pflegekräfte arbeiten. Auf sie verteilen sich dadurch mehr Bewohnende. Für die einzelne Pflegekraft entsteht mehr Wegzeit, Pflege, Alltagsgespräche, Büroarbeiten uvm. Der Zeitdruck steigt, weil sie innerhalb ihrer Arbeitszeit mehr Aufgaben erledigen müssen. Trotz all unserer Bemühungen um interne Arbeitsoptimierung, gelang es langfristig nicht mehr, in der gewünschten Balance zu bleiben. Der Stresslevel für das Personal stieg an, was für uns alarmierend war. Wir brauchten eine Idee, um die Situation zu verbessern.

Welche Strategie kann Abhilfe schaffen?

Die Lösung lag praktisch auf der Hand. Wir machen aus drei Teams zwei und verteilen die drei Etagen an die beiden Teams. Auf diese Weise können mehr Pflegenden pro Team und Tag tätig sein, die Arbeiten lassen sich effizienter verteilen und die Schichten sind wieder gut besetzt. In einer Projektgruppe arbeiteten wir den Strategiewechsel detailliert aus, welcher ab Januar 2022 in Kraft treten soll.

Mit einem Informationsabend stellten wir dann die geplanten Veränderungen den Pflegekräften vor. Für Fragen, Klärung und Diskussionen, gab es schliesslich bei einem Apéro genügend Zeit.



Die Projektgruppe am Informationsabend

Dass ein solcher Strukturwandel, bei welchem auch die Teams neu zusammengestellt werden müssen, nicht reibungslos ablaufen wird, war zum Vornherein klar. Dennoch waren wir willens, uns gemeinsam und motiviert auf das grosse Abenteuer einzulassen. Für die Bereitschaft dazu und das grosse Engagement übers Jahr, möchte ich mich bei allen Pflegenden von Herzen bedanken!

Eveline Forgas, Leitung Pflege und Betreuung

BERICHT KÜCHENLEITUNG

Mikroorganismen in unseren Lebensmitteln

Sie existieren schon seit Urzeiten, schon lange bevor grössere Lebewesen die Erde bevölkert haben. Wir reden hier von Viren und Bakterien. Sie sind für das menschliche Auge unsichtbar und kommen fast überall vor. Bakterien und Viren, etliche können uns krank machen, viel mehr haben sie nicht gemein. Derweil sind die Unterschiede beträchtlich. Von den Viren gibt es fast ausschliesslich krankmachende Erreger. Auch können und werden Viren nicht zur Lebensmittel-Veredelung gebraucht. Sie können aber bei unsachgemässer Handhabung auf Lebensmittel überleben und danach auch mit unserer Nahrung in den Körper gelangen, wo sie dann Krankheiten auslösen können. Bei den Bakterien hingegen gibt es auch solche,

welche explizit unsere Gesundheit fördern oder Lebensmittel für uns geniessbarer und leckerer machen können. Bakterien sind wahre Superhelden, denn ohne sie würde es kein Bier, kein Wein, keine Wurst, kein Brot, Joghurt und vieles mehr geben. Auch in unserem Darm leben unzähligen Bakterien, die uns helfen, aus unserer Nahrung Nährstoffe aufzunehmen und an unseren Körper weiterzugeben. Auf unserer Haut und im Mund leben viele Bakterien, welche uns helfen, den natürlichen Schutzschild der Haut aufrechtzuerhalten.

In der Küche sind Bakterien, Hefe- und Schimmelpilze die bedeutendsten Mikroorganismen. Die Lebensweise und der Stoffwechsel von Bakterien sind sehr verschieden; so benötigen z. B. manche zum Überleben Sauerstoff, andere wiederum wachsen nur unter Sauerstoffausschluss.

Im Umgang mit Lebensmittel wollen wir nur die nützlichen Bakterien. Vor den anderen Bakterien schützen wir uns mit einer guten Körper- und einer noch besseren Handhygiene. Auch unsere Koch-Apparate, Maschinen, Messer und alles, was in einer modernen Küche so dazugehört, müssen zwingend täglich und nach jedem Gebrauch einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Bei ganz kritischen Stellen wird zusätzlich noch eine Desinfektion durchgeführt.

Krankheiten, die durch Bakterien verursacht werden sind zum Beispiel eitrige Entzündungen der Haut, bakterielle Lungenentzündungen oder Blasenentzündungen. Bakterien spielen auch bei Lebensmittelvergiftungen eine Rolle (z. B. Salmonellen). Sie können sich in Lebensmitteln befinden, werden mitgegessen und verursachen dann Übelkeit oder Durchfall. Dies wollen wir in jedem Fall und unter allen Umständen verhindern durch genügende Erhitzung und sauberen und sachgerechten Umgang mit den uns anvertrauten Lebensmitteln und Einrichtungsgegenständen.

Befassen wir uns nun mal mit den Milchsäurebakterien mit denen wir in unserem Leben täglich in verschiedenen Lebensmitteln in Berührung kommen

Milchsäurebakterien



Die Milchsäurebakterien gehören einer bestimmten Gruppe von Bakterien an, die durch den Prozess der Milchsäuregärung Lebensmittel konservieren. Sie sind in der Natur weit verbreitet und sind auch im Verdauungstrakt des Menschen zu finden. Die Eigenschaften der Milchsäurebakterien macht sich der Mensch schon seit vielen tausenden Jahren zunutze.

Milchsäuregärung: Bei der Milchsäuregärung werden Kohlenhydrate zu Milchsäure und Kohlendioxid abgebaut. Die Milchsäure verleiht den Lebensmitteln den charakteristischen säuerlichen Geschmack und macht sie länger haltbar, indem sie das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen verhindert.

Die von den Milchsäurebakterien produzierte Milchsäure bewirkt eine Verdickung von Milch und kommt bei der Herstellung von Joghurt, Buttermilch, Käse und anderen Milchprodukten zum Einsatz. Milchsäurebakterien finden auch Verwendung bei der Weinerzeugung, bei der Herstellung von Sauerteig, Sauerkraut, sowie Kakao. Auch für probiotische Produkte, die unsere Darmflora unterstützen sollen, werden Milchsäurebakterien eingesetzt.

Konservieren mit Milchsäurebakterien: Bestimmte Mikroorganismen werden für die Herstellung und Konservierung von Nahrungsmitteln genutzt. Bekannte Beispiele hierfür sind Joghurt und Quark, die aus Milch mithilfe von Bakterien erzeugt werden. Auch Sauerkraut lässt sich beispielsweise leicht selber herstellen. Dazu wird Weisskohl fein gehobelt und unter Salzeinstreuung in einen gros-

sen Topf gepresst. Obenauf kommt z. B. ein in den Topf passender Teller, der mit einem Gewicht beschwert wird. Anschliessend stellt man das Ganze für 6 - 8 Wochen an einen kühlen, dunklen Ort. Hinter diesem einfachen Vorgehen steckt viel Bakteriologie: Das Salz entzieht dem Kohl den Zellsaft, dadurch wird dieser schlaff und durch das Beschweren in den eigenen Saft hineingedrückt. Unter Sauerstoffausschluss und in salzigem Milieu nehmen die natürlich auf dem Gemüse vorkommenden Milchsäurebakterien schnell überhand. Sie bauen den im Kohl vorhandenen Zucker zu Milchsäure und Kohlendioxid ab. Das Einsäuern und Haltbarmachen geschieht also durch eine nützliche Bakterienart. Diese ist imstande, fäulnis-erregende „Mitesser“ zu verdrängen. Doch Achtung! Nicht jedes Sauerkraut gelingt (Fehlgärungen sind möglich).

In der Lebensmittelproduktion kommt häufig eine Kombination mehrerer verschiedener Mikroorganismen zum Einsatz. So wird beispielsweise Essig durch die Vergärung von Wein durch Hefe und Essigsäurebakterien gewonnen.



Bitte helfen Sie alle mit bewusst und nachhaltig einzukaufen. Damit diese wertvollen, von Bakterien veredelte Lebensmittel nicht unnötig im Abfall landen.

In diesem Sinne...bleiben Sie gesund und achten Sie gut auf sich.

Claudio Biotti, Leitung Gastronomie

Quellen: Stiftung Gesundheitswissen /
Fit & munter / quarks.de / Hungry for Science

BERICHT HAUSDIENST

Nie mehr „Aschestäubchen“ Eine kleine Geschichte zum Bügeleisen

Clara Jaeggi 1912 geboren, war ein Verdingkind. Nach Abschluss der Schule in Zürich kam sie 1957 als Gerantin in ein Hotel ins Tessin. Clara Jaeggi erzählt:

Zuerst besaßen wir ein Kohlebügeleisen. Es war massiv, sehr schwer und hatte einen dicken Boden, damit die glühende Kohle nicht auf die Wäsche durchbrannte. Innen war das Eisen hohl und es hatte einen Deckel, durch den man Kohle einfüllen und anzünden konnte. Erst wenn diese schön glühte oder schon fast verglüht war, konnte gebügelt werden. Die schwarzen Brocken füllte man am Kochherd ein und stellte dann das Eisen zum Aufwärmen auf diesen. Weil die Wärme nicht reguliert werden konnte, musste man aber achtgeben, dass das Eisen nicht zu heiss wurde, weil es sonst die Kleider „versengte“.

Zudem musste schnell gebügelt werden weil das Eisen nicht sehr lange warm blieb. Dann musste wieder Kohle eingefüllt werden. Wenn etwa ein Aschestäubchen aus einem der vielen Luftlöcher entwich, auf dem Hemd landete und just in dem Moment das Eisen darüber fuhr, dann war das ganze Hemd ruiniert.

Bügeln war somit eine sehr aufwändige, anstrengende und auch gefährliche Arbeit. Für die Hände wie auch für die Wäsche. Brandblasen und Schwielen waren besonders bei den Berufsglätterinnen sehr häufig. Das Eisen hatte einen Griff aus Holz aber auch dieser wurde warm. Manchmal brachte die Mutter ein Sonntagshemd heimlich, ohne dass der Vater davon wusste, zur Glätterei. Dort hatten die Glätterinnen das Bügeln besser im Griff. Es war sehr schwierig und anstrengend, gestärkte Stellen wie Kragen oder Manschetten perfekt zu bügeln. Fortwährend gab es Falten, die mit einem feuchten Tuch wieder rausgebügelt werden mussten.

Die Mutter glättete an einem solchen Hemd beinahe eine Stunde. War man geübt, brauchte man etwa eine halbe Stunde dafür.

In der Glätterei gab es keine Kohle-, sondern einfache Metalleisen. Das waren Metallklötze in der Form von Bügeleisen. Um diese zu erwärmen, stand in der Glätterei ein Holzofen, der ständig geheizt wurde. Rundherum waren ringförmige Bänder angebracht an welche die Eisen aufgehängt werden konnten, damit sie aufheizten. War ein Eisen erkaltet, wurde es wieder an den Ofen gehängt und ein neues, warmes zum Weiterbügeln genommen. Diese Eisen hatten den Vorteil, dass sie keine Kohlestäubchen versprühten und mit ihnen sauber gebügelt werden konnte. Der Nachteil war, dass der Ofen in jeder Jahreszeit geheizt werden musste. Besonders im Hochsommer herrschte in der Glätterei deshalb eine furchtbare Hitze.



Foto: sozialgeschichte.ch

Als dann die Elektrobügeleisen aufkamen, zögerte mein Vater zuerst mit dem Kauf eines solchen. Schliesslich bedeutete das eine unvorhergesehene Ausgabe. Das Gerät selber war zwar nicht so teuer. Weil wir damals aber noch keine Steckdose im Haus hatten, musste der Elektriker zuerst eine installieren, was wiederum eine grössere Investition darstellte. Meine Mutter blieb aber hart, und sie drohte meinem Vater, dessen weisse Sonntagshemden fortan in die Glätterei zu bringen, was mit der Zeit natürlich teurer geworden wäre als der Erwerb eines elektrischen Bügeleisens. Es war ein richtiges Freudenfest, als wir das neue Bügeleisen bekamen. Die Wärme regulieren konnte man aber auch mit diesem Bügeleisen noch nicht. Wenn es zu heiss wurde, zog man einfach den Stecker raus und bügelte weiter, bis es sich abgekühlt hatte. War es soweit, steckte man den Stecker wieder ein.

Um herauszufinden, ob das Eisen genügend aufgeheizt war, fuhr man mit diesem über ein altes helles Tuch. Wurde das Tuch braun, war das Eisen eindeutig zu heiss...

Gabriella Frigg, *Leitung Hauswirtschaft*

Quelle: Die Zeitlupe 2005

Pro Senectute „ein Zeugenbericht“

BERICHT UNTERHALT / BETRIEB

Anpassungen Strom und Licht

Der lang gehegte Wunsch den Stromzähler mit Hilfe der Sonne langsamer laufen zu lassen, ging ab Mai 2021 in Erfüllung. Auf dem Dach der Alterswohnung wurde eine 30 KW Photovoltaik Anlage in Betrieb genommen. Vom hergestellten Strom werden 96 % selber verbraucht. 4 % werden bei Überproduktion ins Netz gespeist.

Mit diesem Solarstrom können auch, wie kommuniziert wurde, über die neue Wallbox beim Carport von Besuchern oder Mitarbeitenden unentgeltlich die Batterien ihres Fahrzeuges geladen werden.

Endlich fanden wir in den Bewohnerstuben eine gangbare Lösung um die Halogenbeleuchtung durch LED zu ersetzen. Die neue Generation von LED spiegelt das Farbspektrum besser als in früherer Zeit, bei welcher der Entscheid zur Halogenvariante gefällt wurde. So erscheinen die Farben des Essens oder auch die Gesichter der Mitbewohner nicht blass. Als weiterer gewollter Effekt, sinkt der Stromverbrauch und die Hitzeentwicklung der Lampen ist vorbei.

Zum Pilotprojekt der Zimmerrenovation 101 bis 106 verweisen wir auf das Vorwort der Betriebskommissionspräsidentin Monika Kurmann.

Peter Heer, *Leiter*



BERICHT PERSONALWESEN

Sozialversicherungen und Corona

Als Arbeitgeber sind wir verpflichtet unser Personal vor Unfall oder Krankheiten am Arbeitsplatz zu schützen. Dies setzten wir mit diversen Hygienemassnahmen und engmaschigem Testen um. Auf der anderen Seite hatten wir als Arbeitgeber das Anrecht bei den Sozialversicherungen Entschädigungen einzufordern für Personalausfälle infolge Isolationen und Quarantänen. Dies beschäftigte uns sehr stark in den letzten beiden Jahren. Es galt auch immer à jour zu sein, bei den wechselnden Bestimmungen.

Ein Punkt beanspruchte uns Anfang 2021 besonders und er war uns auch sehr wichtig. Personal das in Ausübung seiner beruflichen Tätigkeit im Bereich Pflege und Betreuung direkt in Kontakt mit infizierten Personen steht und sich dabei angesteckt hat, Anrecht auf Anerkennung von Covid-19 als Berufskrankheit hat.

Als das Coronavirus Ende 2020 trotz allen Vorkehrungen doch im St. Johann ausbrach, waren nicht nur Bewohner von der Ansteckung betroffen sondern auch Mitarbeitende, die sich nachweislich im Betrieb mit dem Virus angesteckt hatten.

Zwischenzeitlich war allen bekannt, dass das Virus nicht bei allen nach ein paar Tagen wieder auskuriert ist. Sondern Longcovid und andere Langzeitschäden auftreten können.

Berufskrankheiten werden über die betriebliche Unfallversicherung angemeldet und anerkannt. Damit sind die Behandlungskosten und die Lohnausfallkosten von der Unfallversicherung gedeckt und belasten nicht die private Krankenversicherung. Sie können sich vorstellen, dass die Unfallversicherung diese Anträge genau geprüft hat und es einige Korrespondenz erforderte. Das schweizerische Sozialversicherungssystem ist sehr gut. Wer aber wegen einem Unfall oder einer Berufskrankheit nicht mehr vollumfänglich arbeiten kann, oder im schlimmsten Fall verstirbt, ist durch die Unfallversicherung massiv besser versichert, als bei einer Krankheit.

Rebekka Wapf, Sekretariat

DATEN AUS DEM PERSONALWESEN

Das St. Johann ist per 31.12.2021 Arbeitgeber von

68 Mitarbeitenden (45.75 Vollzeitstellen) wovon gut die Hälfte in Hergiswil wohnt.

Pensum	Frauen (%)	Männer (%)
90-100%	16	6
50-89%	27	1
< 49%	17	1

Personaleintritte

Affentranger Saadia, Pflegeassistentz
Dos Santos Debora, Fachfrau Gesundheit
Etemi Ajriza, Pflegeassistentz
Michel Monika, Küchenhilfe
Cardoso Carla, Pflegeassistentz

Personalausritte

Bucher Selina, Dipl. Pflegefachfrau HF
Bucher Lisbeth, Pflegeassistentz
Eiholzer Bettina, Fachfrau Gesundheit
Hasani Arbnore, Pflegehelferin SRK
Rupp Fiona, Fachfrau Gesundheit

Dienstjubiläum

Das St. Johann beschäftigt viele langjährige Mitarbeitende. Einige durften im 2021 ein Dienstjubiläum feiern.

10 Jahre

Forgas Eveline, Leitung Pflege u. Betreuung
Hodel Jolanda, Hausdienst

20 Jahre

Bucheli Sonja, Küche
Dubach Elsbeth, Pflege

Gratulation all diesen langjährigen und treuen Mitarbeiterinnen. Sie erhalten zwei Wochen Zusatzferien.

IMPRESSIONEN FERIENWOCHE IM ST. JOHANN

Ferien in den Ferien, so könnte man eigentlich auch unsere Ferienwoche zu Hause betiteln.



Alle Arten von Mobilität wurden während der Ferienwoche im St. Johann genutzt.

Eine Fahrt mit dem Oldtimer oder dem modernen Elektrofahrzeug stand zur Wahl.

Gemütlich wurden mit der Kutsche altbekannte Ecken in Hergiswil erkundet.

Im Buskonvoi ging es auf grosse Fahrt rund um den Napf

Seit diesem Jahr sind wir glückliche Besitzer einer Elektro-Rikscha. Den Fahrtwind zu spüren und nicht treten zu müssen. Das ist ein Moment von Glück!



Es tat gut, wieder einmal unbeschwert ein Fest zu feiern, ausgelassen zu sein, zu singen und zu tanzen.



Bei der Sommerolympiade ging es um Glück und Geschicklichkeit und die Lachmuskeln konnten zünftig trainiert werden.



Wir scheuten keinen Aufwand und transferierten alle Bewohner zum Grillieren zur Bluömmatt.



Am Countryabend ging es ausgelassen zu und her. Die bekannte Sängerin Michelle Ryser, heizte den Abend mit Countryliedern ein. Das Hausdienstteam hatte einen Linedance einstudiert und die Bewohner führten einen bunten Tanz im Sitzen vor. Zum Schluss wurde das Tanzbein geschwungen und eingereicht für eine Polonaise.

Premierentag im wahrsten Sinne des Wortes Kinoerlebnis im I-MAX war schon für viele eine Premiere und im 3-D Format erst recht.



Den lokalen Feiertag dem Johannistag begingen wir mit einem Feldgottesdienst.

BERICHT AUS-/WEITERBILDUNG

Weiterbildungen allgemein

Auch dieses Jahr konnten Weiterbildungen nur zaghafte durchgeführt werden:

- Pflege - BESA Refresher (Einzelkurs)
- Pflege – BESA Tutorenschulung (Leitung u. Stv.)
- Pflege – Kurs Nacharbeit (Einzelkurs)
- Administration - Schulung Update Lobos
- Administration MwSt Workshop
- Administration - Schulung Kostenrechnung
- Technischer Dienst – Wartung Pflegebetten

Zur Fachfrau Gesundheit über Artikel 32BBV



Viele Wege führen nach Rom...oder man könnte auch sagen, viele Wege führen zum Beruf.

Das Bildungssystem in der Schweiz ist einmalig. Heutzutage muss in der

Schweiz niemand mehr darauf verzichten seinen Traumberuf erlernen zu können oder seine Berufung zu finden. Auch für Spätzügler gibt es verschiedene Wege.

Der klassische Weg zu einem Pflegeberuf führt über die obligatorische Schule zur 2-jährigen Lehre Assistent/-in Gesundheit und Soziales mit eidgenössischem Berufsattest oder direkt zur 3-jährigen Lehre zur Fachfrau/-mann Gesundheit mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis.

Das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zur Fachfrau/-mann Gesundheit kann man auch auf anderen Wegen erlangen. Wer 22 Jahre alt ist und bereits 5 Jahre gearbeitet hat wovon 3 Jahre zu 100% in der Pflege, der kann den Berufsabschluss für Erwachsene nach Artikel 32 BBV machen. Die Ausbildung dauert 2 Jahre.

Dabei handelt es sich um keine klassische Lehre. Sondern um eine berufsbegleitende Ausbildung. Nebst dem Schul- und Modulbesuch geht man in der Regel einer regulären 40-60% Anstellung auf Stufe Pflegeassistent nach. Der allgemeinbildende Unterricht kann vor oder während der Ausbildung besucht werden. Bzw. wer bereits eine Lehre abgeschlossen hat, der ist davon dispensiert. Der Umfang der Begleitung durch den Betrieb wird individuell festgelegt.

Wer sich angesprochen fühlt, der findet nähere Informationen unter: <https://beruf.lu.ch>

Lernende

Lehrbeginner

Im August starteten folgende Lernende ihre Lehre im St. Johann. Melanie Zwyrer kannten wir schon von ihren Samstagseinsätzen als ISS-Schülerin. Und auch Martin Kabashi war bereits ein bekanntes Gesicht, da er bereits seit einigen Monaten als Pflegehelfer im St. Johann arbeitete. Die beiden Anderen haben sich rasch im St. Johann eingelebt.

- Bühler Lena, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Kabashi Martin, Fachmann Gesundheit EFZ
- Meier Alicia, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Zwyrer Melanie, Assistentin Gesundheit u. Soziales EBA

ISS-Schüler

Im September 2021 begannen 5 neue ISS-Lernende und eine Gymnasiastin ihr Samstagsjööbli. Vorgängig konnten sie an einem Tag reinschnuppern um zu schauen, ob ihnen die Aufgaben zusagen. Das sind: Tee zubereiten und verteilen, Rollatoren/Rollstuhl reinigen, Begleiten der Bewohner bei Spaziergängen oder den Bewohnenden Gesellschaft leisten in Form von Vorlesen oder gemeinsamen Spielen.

Lehrabgängerinnen

- Aregger Sara, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Bieri Sabrina, Assistentin Gesundheit u. Soziales EBA
- Häberli Marylen, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Schärli Irene, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Scheuber Sara, Fachfrau Gesundheit EFZ

Alle Berufsfrauen, fanden direkt eine Anstellung bzw. begannen direkt eine Weiterbildung. Wir wünschen ihnen alles Gute auf ihrem beruflichen und privaten Weg.



v.l.n.r. Bieri Sabrina, Häberli Marylen, Scheuber Sara, Schärli Irene, Aregger Sara

Foto: Flavia Aregger

Das Menschenleben ist eine ständige Schule.

Gottfried Keller

GESCHENKIDEEN

Unsere Bewohner freuen sich in erster Linie über Besuch.

Das Schenken bereitet bekanntlich aber auch dem Schenkenden Freude. Wir sind immer wieder überrascht von Ihren tollen Ideen. Sollte Ihnen aber mal eine Idee fehlen, hier einige Vorschläge über die sich unsere Bewohner immer freuen und diese nutzen können.



Coiffeurgutscheine

Bei unserer Hauscoiffeuse,
Coiffeur Schnittig - Elvira Wiprächtiger

Cafeteria oder direkt bei
E. Wiprächtiger 041 979 14 15

Fusspflegegutscheine

Von Loosli Luzia, Fusspflegerin

Cafeteria oder direkt bei
L. Loosli 041 978 15 64

Massage / Therapien

Gesundheitspraxis Balance
Im 4. Stock im St. Johann

Barbara Heer
041 979 03 00

Konsumationsgutscheine

Cafeteria St. Johann

Cafeteria oder Sekretariat 041 979 80 40

Zuwendungen an Fonds des St. Johann

Mit einer Zuwendung in unsere Fonds können Sie gleich mehreren Bewohner*innen und Mitarbeiter*innen eine Freude bereiten. Oder helfen den Unterhalt der Kapelle (Kerzen, Dekoration) mit zu finanzieren.

Bewohnerfond

IBAN CH63 8080 8005 1445 7080 1

Personalfond

IBAN CH55 8080 8001 3333 7188 1

Kapellenfond

IBAN CH75 8080 8009 2714 9785 9
(Vermerk Kappellenfond)

*So verlangt es der Brauch,
wenn dir jemand hilft,
dann bedanke dich auch.*

Es ist uns ein grosses Anliegen an dieser Stelle nochmals allen Mitarbeitenden, freiwilligen Helfern, Angehörigen, Musikern und weiteren Personen, Behörden und Institutionen sowie Spendern zu danken. Speziell der Betriebskommission mit der Präsidentin Monika Kurmann, dass sie die Anliegen des St. Johann unterstützen und vertreten.

Dank Ihrer Unterstützung, Mithilfe und Verständnis, konnten wir das Corona-Jahr im St. Johann gemeinsam meistern und zuversichtlich ins neue Jahr starten.

Danke



St. Johann
Wohnen und Betreuung im Alter
Steinacher 13
6133 Hergiswil b. W.

Tel. 041 979 80 40
Fax 041 979 80 41
info@sankt-johann.ch