



---

EDITORIAL 3

---

THEMA: GASTRONOMIE AUF DEM VORMARSCH 4



---

AKTUELL: MITARBEITENDE ENTWICKELN NEUES LEITBILD 8



---

UMBAU DER HÄUSER A UND B 10

---

ARBEITEN BEIM KZU 14,17,19



---

ZIVILDIENTST: ERSTER EINSATZ IM BÄCHLI 22

---

Grosse und intensive Augenblicke

---

Gedanken zum Jahresende

Wir blicken auf ein besonderes Jahr zurück. Geprägt von all den kleinen und grossen Begegnungsmomenten mit Bewohnerinnen und Bewohnern, Angehörigen, Gästen und Kindern.



Ein grosser und intensiver Augenblick waren die Eröffnung der Häuser E und F in Embrach und die damit verbundene Zügelaktion. Auch andere Institutionen bauen um, zum Beispiel das Sechtbach-Huus in Bülach, welches für einige Wochen bei uns im Pflegezentrum Kloten zu Gast war. So wurden Besucherinnen und Besucher respektive KZU-Mitarbeitende schon beim Eingang von einer Bewohnerin in Empfang genommen. Sie prüfte minutiös, wer hier wirklich eine Legitimation hatte, um das Haus zu betreten. «Inside KZU» berichtet über diese besondere Zeit im Pflegezentrum Kloten (Seite 23).

Blicken wir nach vorne, so steht bereits im Januar 2014 die spannende Aufgabe an, das KZU-Leitbild weiterzudenken. Mit 80 bis 100 Personen, welche ihre Teams vertreten, können wir uns auf einen einmaligen Tag freuen. Wir versprechen nicht zu viel, wenn wir schon jetzt sagen, dass alle ihre Meinung und ihre Ideen einbringen können. Wie das gehen kann, zeigen wir am Donnerstag, 30. Januar 2014.

Das Hauptthema dieser Ausgabe ist jedoch mehr der kulinarischen Seite zugewandt. Wir alle haben schon viele Produkte des Gastronomieteams gesehen, serviert bekommen respektive selber gegessen. Darum lohnt sich ein Blick hinter die Kulissen allemal.

Wir wünschen eine spannende Lektüre, frohe Feiertage und jetzt schon einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Marlies Petrig  
Leiterin Health Care Services

André Müller  
CEO

## HERAUSFORDERUNG GASTRONOMIE

---

Jeden Tag werden im KZU rund 800 Mahlzeiten zubereitet

---



## Den Geschmacksnerv getroffen

Das Gastronomieteam steht an sieben Tagen im Einsatz

**Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende, Vertragspartner, externe Gäste und Kinder: Sie alle lassen sich Tag für Tag schmecken, was die KZU-Küche zubereitet. Im Bereich der Mitarbeitenden-Verpflegung werden Optimierungen angestrebt.**

Sowohl im Leben der Bewohnerinnen und Bewohner als auch der Mitarbeitenden ist das Essen von grosser Bedeutung. Es soll frisch sein, abwechslungsreich, gesund – und natürlich soll es gut schmecken. Die Herausforderung, den hohen Erwartungen zu entsprechen, nimmt das rund 50-köpfige Gastronomieteam des KZU tagtäglich an. Die Mitarbeitenden arbeiten in verschiedenen Schichten von 6.45 Uhr bis 19.30 Uhr. Zusätzlich helfen sie mit, wenn Anlässe stattfinden, an denen das KZU das Essen oder einen Apéro bereitstellt.

440 Mahlzeiten werden täglich für die Bewohnerinnen und Bewohner des KZU mittags und abends zubereitet. Morgens werden sie mit einem Frühstücksbuffet verwöhnt. Im öffentlichen Restaurant des Pflegezentrums Embrach werden jeden Tag zusätzlich bis zu 230 Mahlzeiten verkauft. In der Cafeteria des Pflegezentrums Bächli in Bassersdorf sind es nochmals etwa 50 Essen. Und auch die kleinsten Gäste, die Kinder der Kindertagesstätten, werden von der KZU-Küche verpflegt. Hinzu kommt die Verpflegung der rund 70 Patientinnen und Patienten der Integrierten Psychiatrie Winterthur und Unterland (IPW).

### Unterschiedliche Bedürfnisse

«Die Bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten zu erkennen ist eine grosse Herausforderung», sagt Sandra Grotgans, Leiterin Gastronomie. Die Bewohnerinnen und Bewohner im Bächli hätten

beispielsweise andere Ansprüche an das Essen, als diejenigen des Pflegezentrums Embrach. Die Patientinnen und Patienten der IPW hätten nochmals andere Bedürfnisse.

Kritisch sind auch die Mitarbeitenden des KZU, wie es auch die Mitarbeitenden-Befragung gezeigt hat. Das Preis-Leistungs-Verhältnis der Verpflegung soll deshalb noch optimiert werden. Und im Zusammenhang mit der betrieblichen Gesundheitsförderung hat das Thema gesunde Ernährung hohe Priorität. Kurz – im Bereich der Mitarbeitenden-Verpflegung wird in nächster Zeit einiges passieren.

### Induktionswagen

Eine Herausforderung ist auch stets das Warmhalten der Mahlzeiten für die Pflegegruppen. Um das Abkühlen der Speisen zu verhindern, hat das KZU neue Wege in der Warmhaltetechnik beschritten. Das Verpflegungsteam richtet die bestellten Mahlzeiten für die neuen Häuser E und F auf speziell beschichteten Tellern an. Diese werden in die Induktionswagen gestellt und auf die entsprechende Station gefahren. Dort wird das Programm zur Regenerierung gestartet. Der Clou des Systems: Die Wärme geht direkt in die Speisen. Somit fällt der Wärmeverlust auf den teilweisen langen Transportwegen nicht mehr ins Gewicht.

Die Einführung des Induktionssystems bedeutete sowohl für das Embracher Gastronomieteam als auch für die Mitarbeitenden der Pflege eine Umstellung und Anpassung der Arbeitsabläufe. Durch die sehr gute Zusammenarbeit bei der Umsetzung mit der Pflege habe man schon viele positive Rückmeldungen der Bewohnerinnen und Bewohner erhalten, freut sich Sandra Grotgans.

## «Ich bin gerne vorne beim Gast»

Sandra Grotgans, Leiterin Gastronomie

**Die Leiterin des Bereichs Gastronomie, Sandra Grotgans, kennt die kulinarischen Präferenzen von Bewohnerinnen und Bewohnern, Mitarbeitenden und externen Gästen. Kritik sieht sie als Möglichkeit, den Bereich weiterzuentwickeln.**

**Sandra Grotgans, wie schmeckt dir das Essen beim KZU?**

Gut, die Auswahl ist so gross, dass jedes Mal etwas dabei ist, das ich gerne habe.

**Was hast du als Erstes in Angriff genommen, als du vor einem Jahr beim KZU angefangen hast?**

Zuallererst habe ich mich dem Restaurationsteam gewidmet. Ich führte beispielsweise die Rochade ein: Die Mitarbeitenden von Embrach arbeiten tageweise in Bassersdorf und umgekehrt. Aus diesem Grund fing ich auch an, selber an beiden Standorten die Kasse zu bedienen. Ich bin gerne vorne beim Gast. So weiss ich immer, was an der Front passiert, und stehe in direktem Kontakt mit den Konsumentinnen und Konsumenten.

**Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Wie gehst du mit negativen Rückmeldungen um?**

Generell bin ich sehr froh um alle Arten von Rückmeldungen. Es sind Chancen, die wir für unsere weitere Entwicklung nutzen können. Hier beim KZU herrscht eine ziemlich direkte Kultur, was ich sehr schätze. Die Rückmeldungen thematisiere ich jeweils an den Wochengesprächen mit dem Verpflegungsteam. Es gibt übrigens in etwa gleich viele positive wie negative Rückmeldungen.

**Nebst den Mahlzeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner, die Mitarbeitenden sowie für die Vertragspartner gibt es noch den Bereich Catering. Wie wichtig ist dieses Geschäftsfeld für das KZU?**

Dieser Bereich ist bereits sehr gross und auch personalintensiv. Vom Taufessen über die Sitzungsverpflegung bis hin zum Abschiedsapéro können wir alles



Sandra Grotgans. Bild: BST

anbieten. Der Bereich ist sehr wichtig, weil wir damit Mehreinnahmen generieren können. Ausserdem ist es eine Möglichkeit, eine gute Reputation als Caterer aufzubauen. Mir persönlich liegen die Anlässe besonders am Herzen, und ich arbeite auch sehr gerne mit.

# In vielen kleinen Schritten zum grossen Wurf

Am Donnerstag, 30. Januar 2014, startet der Leitbildprozess

**Das KZU gibt sich ein neues Leitbild. An dessen Entwicklung beteiligen sich rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Rahmen eines Workshops. Entstehen wird kein eigentlicher Text, sondern ein Mindmap.**

Das bestehende Leitbild ist vor rund acht Jahren letztmals angepasst worden. Heute entspricht es nicht mehr in allen Teilen den tatsächlichen Gegebenheiten. Die Geschäftsleitung wollte das neue Leitbild nicht einfach im stillen Kämmerlein neu erlassen, sondern bindet die Mitarbeitenden in den Entstehungsprozess mit ein. Konkret nehmen sämtliche Kadermitarbeitenden sowie rund 60 weitere Mitarbeitende aus allen Bereichen an einem Workshop teil. Dieser findet am Donnerstag, 30. Januar 2014, statt und wird von einem externen Moderator geleitet.

## Innovative Darstellung als Mindmap

Mit der Darstellung als Mindmap – zu Deutsch Gedankenkarte – beschreibt die Geschäftsleitung neue Wege: «Wir haben nach einer Form gesucht, die nicht nur auflistet», erklärt André Müller. Er ist überzeugt, dass sich die optisch veränderte Darstellung besser eigne, um das Leitbild des KZU wiederzugeben. «Beim Betrachten eines Mindmaps bleiben mehr Informationen hängen, zudem können Zusammenhänge besser erklärt werden», so André Müller. Gerade im Gesundheitswesen sei es wichtig, ein gutes Leitbild zu haben, da es die Grundlage bilde für die tägliche Arbeit mit den zu betreuenden und zu pflegenden Menschen.

Zu Beginn des Workshops erhalten die Mitarbeitenden eine Einführung in die Mindmap-Technik. Als Erstes reflektieren die Mitarbeitenden über ihre eigenen Beiträge, die sie an das Leitbild beisteuern möchten. Danach werden Gruppen gebildet, in denen die verschiedenen Mindmaps zusammengeführt werden. Dafür werden ihnen Pinnwände zur Verfügung gestellt. Die bestehenden Gruppen werden erneut zusammengefasst und verdichten wiederum die zahlreichen Versionen – und so weiter und so fort, bis am Ende ein einziges Mindmap vorliegt. Das bereinigte Leitbild wird danach grafisch aufbereitet und kann schon wenige Wochen nach dem Workshop in Kraft treten.



Das neue Leitbild wird in einem Prozess erarbeitet, in den die Mitarbeitenden involviert sind. Bilder: BST



KZU aktuell

Die Häuser A und B Mitte Oktober, betrachtet von der Loggia im Dachgeschoss des Hauses E. Bild: BST

## Häuser A und B werden optimiert

Bauarbeiten sind auf Kurs

**Der Umbau der Häuser A und B in Embrach - ehemals Pavillons 1 und 2 – kommt planmässig voran. Das Haus A wird am Samstag, 15. Februar 2014, feierlich eröffnet werden.**

Zur Halbzeit der Bauphase Ende Oktober sind die Fenster erneuert und ist die Wärmedämmung eingebaut worden. Es ist entschieden, welche Farbe die Aussenfassade erhält und wie die Zimmer gestrichen werden. Im Innern sind einige Mauern neu gesetzt oder abgebrochen worden. Zum Teil geschah dies

aus Gründen des Brandschutzes, aber auch, um mehr gemeinschaftlich nutzbare Flächen zu schaffen.

### Kleinere Eingriffstiefe

Im Vergleich zu den Häusern E und F, die komplett ausgehöhlt worden sind, wird in den Häusern A und B lediglich sanft renoviert. Dennoch wird auch hier versucht, den Korridor möglichst freundlich zu gestalten und zu einem Ort der Begegnung werden zu lassen. Verschiedene Räume und Nischen bieten

sich als Rückzugsmöglichkeit an. Bei der Erneuerung der Fussböden werden dieselben Materialien wie in den Häusern E und F verwendet. Optimiert wird auch die Beleuchtung, die insgesamt viel heller wird. Nach dem Umbau werden in den Häusern A und B 68 Pflegeplätze in Einzel- oder Zweierzimmern zur Verfügung stehen. Das sind zwei Plätze weniger als vor dem Umbau. Dafür hat jedes Zimmer eine Nasszelle. Neu steht für die Physiotherapie ein zentraler Behandlungsraum zur Verfügung, zum Beispiel für externe Patientinnen und Patienten genutzt werden

kann. Die Bewohnerinnen und Bewohner werden nach wie vor vorwiegend auf den Pflegegruppen behandelt. Am Mittwoch, 19. Februar 2014, werden die Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Mitarbeitenden der Abteilung Wiesengrund des Pflegezentrums Kloten ins Erdgeschoss des Hauses A einziehen. Im Obergeschoss wird die Tages- und Nachtambulanz eröffnet. Aufgrund schwankender Belegungszahlen und der noch vorhandenen Kapazitäten in den Häusern E und F wird mit der Inbetriebnahme des Hauses B noch zugewartet.

## Personelles

### Neue Kadermitarbeitende

Ab sofort werden die Ein- und Austritte nur noch im Intranet publiziert (Bereich Human Resources). Auf die Veröffentlichung der Dienstjubiläen und runden Geburtstage wird verzichtet. Im «INside KZU» werden neue Mitarbeitende der Kaderstufen 1 bis 4 vorgestellt.



### Neuer Chefarzt fürs KZU

Marcel Amstutz ist seit Anfang September Chefarzt und damit Leiter des ärztlichen Dienstes. In seiner Funktion ist er auch Mitglied der Erweiterten Geschäftsleitung.



### Neue Leiterin Pflegegruppe im PZE

Karin Schaller ist die neue Leiterin der Pflegegruppe im Dachgeschoss des Hauses F sowie der Pflegeoase im Pflegezentrum Embrach. Zuvor war sie im Pflegezentrum Kloten tätig.



### Neuer Leiter Pflegegruppe im PZE

Wjinand Fransz leitet seit Anfang September die Pflegegruppe im Dachgeschoss des Hauses E im Pflegezentrum Embrach.

## Sicherheit wird fortlaufend optimiert

### Die Checklisten von H+ werden erfolgreich umgesetzt

**Systematisch sind in den vergangenen Monaten verschiedene Arbeitsbereiche punkto Sicherheit unter die Lupe genommen worden. Wo nötig, wurden Massnahmen eingeleitet.**

Die Arbeitsgruppe Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz hat in den vergangenen Monaten verschiedene Bereiche überprüft. Mit zum Teil einfachen Mitteln konnte die Sicherheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbessert werden. «Die meisten Massnahmen sind organisatorischer oder administrativer Art», fasst Sicherheitskoordinator Marco Pauletto zusammen. Einige Anschaffungen respektive Investitionen waren jedoch unumgänglich.

### Schulungen und Kurse

So wurden für die Lagerung von gefährlichen Stoffen, welche für die Reinigung benötigt werden, Schränke mit Auffangwannen gekauft. Ebenso wurden Schutzbrillen und Atemschutzmasken angeschafft. Zudem sind die Mitarbeitenden der Reinigung geschult worden, wie sie Gefahrenstoffe korrekt handhaben. Eine Schulung erhielten auch die Mitarbeitenden der Küche, und zwar zum korrekten Umgang mit Maschinen und Geräten. Ein weiterer Kurs zum Thema Ergonomie am Arbeitsplatz ist für nächstes Jahr geplant.

Verbesserungen sind auch im Bereich des Brandschutzes erzielt worden: Neu ist gewährleistet, dass alle Mitarbeitenden spätestens nach fünf Jahren ihre Brandschutzschulung wiederholen.

Auch umgesetzt wurden verschiedene Anliegen, welche an die Arbeitsgruppe Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz herangetragen worden sind. So ist der Zugang zu den Garderoben nur noch mit

Schlüsseln möglich. Vor rund einem Jahr berichtete das «INside KZU» über das Konzept Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, welches Sicherheitskoordinator Marco Pauletto für das KZU erarbeitet hat. Gemäss diesem müssen innert dreier Jahre alle Abteilungen auf ihre Sicherheit überprüft werden. Als Massstab gelten die Checklisten, welche H+, der Verband der Schweizer Spitäler, Kliniken und Pflegezentren, herausgibt.

### Arbeitsgruppe

Die Arbeitsgruppe Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz hat eine neue Mitarbeitenden-Vertretung. Neben Isabelle Weibel (Pflegewohnungen Nürensdorf und Pflegezentrum Bächli) kommt neu Regula Hager für die Pflegezentren Embrach und Kloten hinzu.

Der Arbeitsgruppe gehören weiter an: André Müller, CEO, Marco Pauletto, Sicherheitskoordinator und Leiter Dienste, die beiden Sicherheitsbeauftragten Marcel Davare (PZB und PWN) und Nikolas Blattmann (PZE und PZK) sowie Corinne Stamm, Leiterin Logistik.



Isabelle Weibel (bisher)



Regula Hager (neu)

## Abstecher in die Unterwasserwelt

Andrea Bühner-Schwarb, Leiterin Stab und Sekretariat CHO, taucht in ihrer Freizeit

**Unter Wasser gleiten und dabei Fauna und Flora bestaunen: Das ist es, was Andrea Bühner-Schwarb am Tauchen fasziniert. Höhepunkt des Jahres war ein Tauchgang in der Silfra-Felsspalte in Island, wo die amerikanische und die eurasische Kontinentalplatte aneinandergrenzen.**

Der Tauchplatz im Thingvallavatn-See im Thingvellir-Nationalpark in Island gehört zu den schönsten der Welt. Den Traum, darin zu tauchen, haben sich Andrea Bühner-Schwarb und ihr Ehemann im vergangenen Juni erfüllt. Zusammen mit einem Guide stiegen sie ins eiskalte Gletscherwasser, mit dem die Felsspalte gefüllt ist. So kalt das Wasser auch ist, so hervorragend ist die Sicht unter Wasser: «Das Wasser ist kristallklar, da es fast keine Feststoffe darin hat», sagt Andrea Bühner-Schwarb. Das Wasser stammt von einem Gletscher und fließt durch Lavagestein in den See. Die Unterwasserwelt in der Felsspalte ist relativ karg. Dafür werden den Tauchern fantastische Farbenspiele geboten, je nachdem, wie das Sonnenlicht einfällt.

### Saisonende ist im Herbst

Zum Tauchen ist Andrea Bühner-Schwarb durch ihren Mann gekommen. Dieser ist noch weitaus angefressener und taucht jede Woche im Zürichsee – und das auch in der kühlen Jahreszeit. Während er es auf stolze 600 Tauchgänge bringt, hat Andrea Bühner-Schwarb in den vergangenen sieben Jahren deren 90 absolviert. Für sie endet die Tauchsaison jeweils im Herbst. Dieses Jahr tauchte sie zuletzt im Tessin in der Verzasca. Schöne Tauchplätze in der Schweiz gibt es auch im Rhein, im Thuner- oder Vierwaldstättersee. «Die Unterwasserfauna und -flora faszinieren mich. Auch unter Wasser sind die Jahreszeiten erlebbar», schwärmt sie.

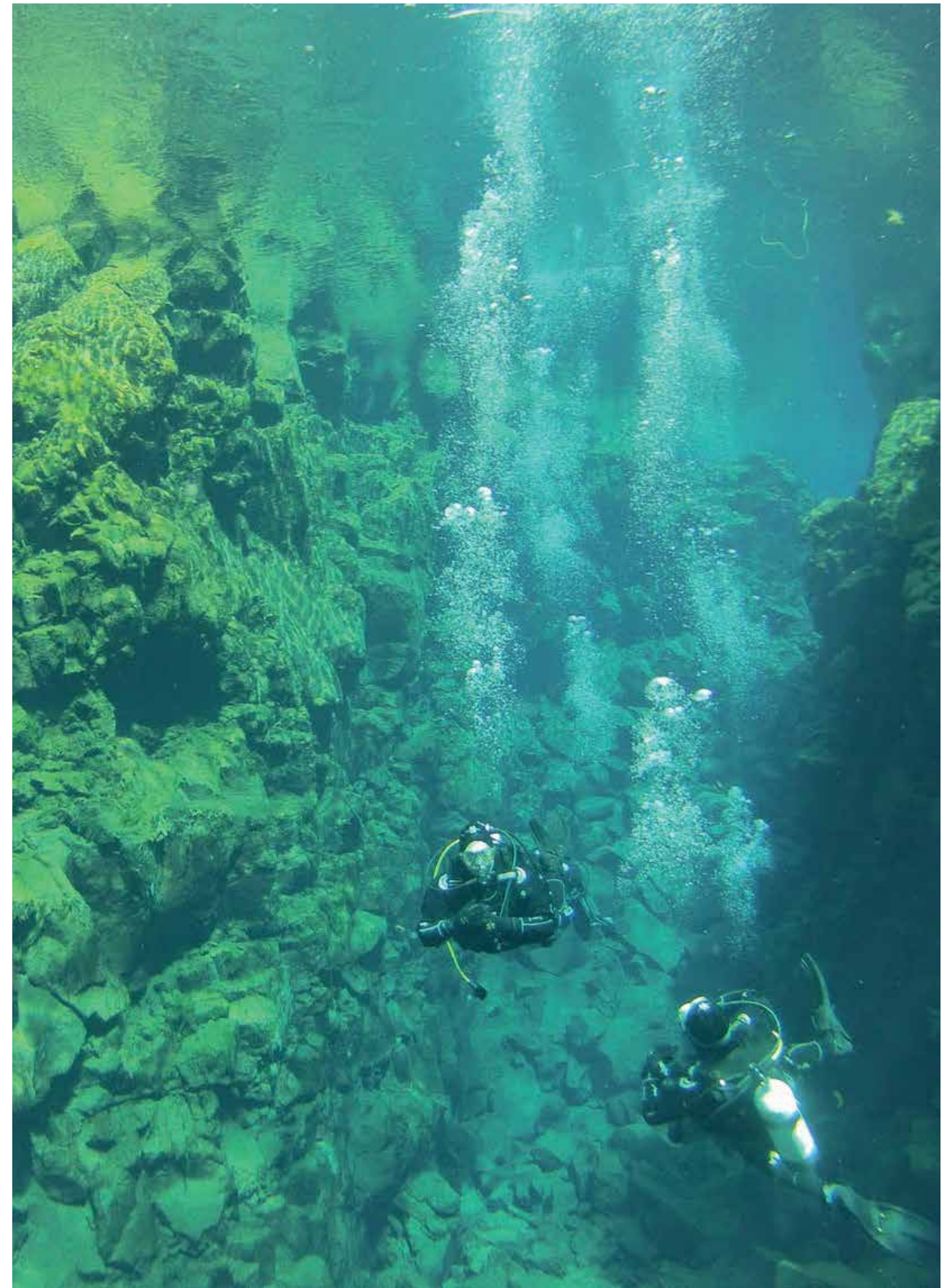


Andrea Bühner-Schwarb. Bild: BST

Zu den Highlights in Sachen Unterwassererlebnisse gehören – nebst dem Tauchgang in Island – Begegnungen mit Haien und Delfinen in Ägypten. Unter Wasser hat sie nur wenige brenzlige Situationen erlebt. Wenn es ganz plötzlich dunkel werde oder wenn mit der Pressluftzufuhr etwas nicht klappe, könne es schon etwas ungemütlich werden. Deshalb sei es wichtig, dass man sich auf seinen Tauchpartner hundertprozentig verlassen könne. Zudem bereite man sich auf jeden Tauchgang vor. Wenn sie sich aus irgendeinem Grund nicht wohlfühle, verzichte sie lieber aufs Tauchen. «Man muss schon ganz fit sein», erklärt sie, «die Sicherheit geht immer vor.»

Nach dem unvergesslichen, aber kalten Taucherlebnis in Island schwebt Andrea Bühner-Schwarb ein wärmeres Gefilde vor: «Wir waren noch nie auf den Malediven.»

Andrea Bühner-Schwarb und ihr Mann auf dem Tauchgang in der Silfra-Spalte.







## «Das hier ist mein Zuhause»

Joyce Osei-Kaba, Mitarbeiterin Küche im Pflegezentrum Bächli

**Joyce Osei-Kaba verströmt mit ihrem fröhlichen Wesen gute Laune in der Bächli-Küche. Die 47-Jährige hilft beim Rüsten, Anrichten und Abwaschen.**

Vor über 20 Jahren kam Joyce Osei-Kaba als junge Frau von Ghana in die Schweiz. Mittlerweile leben ihre zwei Söhne in den USA, ihre 16-jährige Tochter wohnt mit ihr zusammen in Glattbrugg. Seit eineinhalb Jahren verbreitet Joyce Osei-Kaba in der Küche des Pflegezentrums Bächli nicht nur gute Laune, sondern arbeitet tatkräftig in der Rüst- und Abwaschküche mit und hilft beim Anrichten der Mahlzeiten. Ihr Arbeitstag beginnt kurz vor 9 Uhr morgens und endet kurz vor 20 Uhr abends. Dazwischen gibt es mehrere Arbeitsunterbrüche. Regelmässig steht sie auch an den Wochenenden im Einsatz. In Anspielung auf die langen Präsenzzeiten meint sie lachend: «Das hier ist mein Zuhause.»

### Durch Zufall zum KZU

An den freien Tagen, wenn ihre Tochter in der Schule ist, sei ihr fast etwas langweilig. Doch die Langeweile hält nie lange an: In ihrer Freizeit singt sie in Wallisellen in einem Chor, hört Musik oder geht joggen. Bevor sie ihre Stelle beim KZU antrat, sei sie zwei Jahre lang stellenlos gewesen. Kurz bevor sie angestellt wurde, sei ihr die jetzige Stelle in der Küche des Pflegezentrums Bächli vermittelt worden. Sie fühle sich sehr wohl im Team, und die Arbeit sei ab-

wechslungsreich und mache ihr Freude. Sie hat schon zahlreiche Jobs gemacht in ihrem Leben. Zuletzt hat sie als Raumpflegerin in einem Spital gearbeitet. Ursprünglich ist sie aber gelernte Schneiderin. Wenn möglich, besucht sie jedes Jahr ihre beiden Schwestern und deren Familien in ihrer Heimat in Westafrika. Auch ihre beiden Söhne besucht sie ab und zu, oder sie besuchen sie in der Schweiz. Vielleicht, so stellt sich Joyce Osei-Kaba vor, werde sie in ungefähr zehn Jahren nach Ghana zurückkehren. Oder spätestens dann, wenn sie das Pensionsalter erreicht habe.

Joyce Osei-Kaba reicht den Stafetten-Stab weiter an Heidi Frei, Leiterin der Wäscherei im Pflegezentrum Bächli.



## Unterwegs in den unterirdischen Gängen

Muriel Elsener, 17 Jahre, Lernende Logistikerin, 1. Lehrjahr

«Damit ich pünktlich um 7.15 Uhr zu arbeiten beginnen kann, klingelt bei mir der Wecker morgens um 5 Uhr. Ich wohne mit meinen beiden älteren Brüdern zu Hause bei meinen Eltern. Mit Postauto und Zug pendle ich von meinem Wohnort Weiach nach Embrach. Jeden Donnerstag besuche ich die Berufsschule in Dietikon.

Wenn ich in Embrach angekommen bin, ziehe ich mich als Erstes um und fange mit der Entsorgungstour an: Ich sammle das Altglas ein und leere die Container. Dann helfe ich meinem Kollegen, die Wagen mit dem Frühstück von der Küche zu den Stationen zu fahren. Später erledige ich die verschiedenen Bestellungen: Tee, Sirup, Ovomaltine, Mehl und vieles mehr wird von den Stationen bestellt. Nach 11 Uhr gehört es zu meiner Aufgabe, die Wagen mit dem Essen für die Bewohnerinnen und Bewohner zu den Stationen zu fahren. Nach dem Mittagessen verteile ich die bestellten Früchte und das Geschirr. Manchmal gibt es auch Wäsche, die ich zu den Pflegegruppen transportieren muss. Dass ich in einem Bereich arbeite, in dem vor allem Männer tätig sind, stört mich nicht. Aber meine Arbeit ist körperlich ziemlich anstrengend. Schwere Dinge zu heben gehört zum Alltag. Oft bin ich mit dem Fahrrad in den Gängen unterwegs. Bald darf ich auch mit dem Gabelstapler fahren. Ich muss aber zuerst noch die Prüfung ablegen. Auf die Idee, Logistikerin zu lernen, bin ich während des zehnten Schuljahres gekommen. Unter anderem wurde ich vom KZU zu einem Schnuppertag eingeladen. Kurz danach hatte ich den Lehrvertrag in der Tasche.

Gegen 16 Uhr habe ich Feierabend. Danach gehe ich mit meinem Pflegepferd «Top Monday» ausreiten. Hausaufgaben habe ich nicht sehr viele. Ich arbeite während der Schulstunden gut mit, dann gibt es danach etwas weniger zu tun.»

## Mitarbeitende bringen sich ein

---

Ideenmanagement ist erfolgreich angelaufen

**Kurz nachdem Anfang Mai das Ideenmanagement lanciert worden war, trafen bei «Ideenmanagerin» Stephanie Bräm die ersten Vorschläge ein. Einige Ideen wurden bereits umgesetzt und prämiert. Damit eine Idee Erfolg hat, muss sie einen unmittelbaren oder mittelbaren Nutzen für das KZU haben.**

«Eigentlich haben wir mit einem ruhigen Start gerechnet», erklärt Stephanie Bräm, «doch wir wurden gleich von Anfang an mit Ideen überhäuft.» Bis Anfang November hat sie bereits 46 Ideen entgegen genommen und bearbeitet.

Mehrheitlich, so lässt sich zusammenfassen, reichen Mitarbeitende der Pflege Ideen ein. Aber auch aus anderen Bereichen treffen immer wieder Vorschläge ein. So stammt die Idee, den Mitarbeitenden nur noch ein Couvert pro Monat mit der Lohnabrechnung und Briefen oder Publikationen zuzustellen, von zwei Mitarbeiterinnen des Empfangs. Auch werden Couverts neu mit B-Post-Briefmarken verschickt und nicht mehr mit A-Post. Mit diesen beiden Massnahmen können jährlich einige Tausend Franken gespart werden.

### Positive Effekte erwünscht!

Nicht jede Idee muss zwingend eine Kosteneinsparung zur Folge haben. Einen für das KZU positiven Effekt jedoch schon. Die umgesetzten Ideen sind prämiert worden, entweder mit Bargeld oder in Form von «Glattalern» – das sind Gutscheine für die Läden im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen.

Einige Ideen mussten jedoch auch abgelehnt werden. Dies nicht zwingend deshalb, weil sie nicht um-

setzbar waren. Sondern weil sie bereits aufgegleist waren zu dem Zeitpunkt, als die Idee eingereicht worden ist.

Was eine gute Idee ausmacht und was nicht als Idee zählt, ist im «Konzept Ideenmanagement» im Organisationshandbuch im Intranet ausführlich beschrieben. Im Flyer Ideenmanagement ist in einer Kurzversion zusammengefasst, welche Kriterien eine Idee erfüllen sollte.

## Vermischtes

---

### Neue Therapiehündin im Bächli

#### Labradoodle-Hündin Lotta im Einsatz

Die vierjährige Hündin Lotta ist seit Ende September offiziell geprüfte Therapiehündin der Organisation Therapiehunde Schweiz. Ihre Besitzerin, die freiberuflich tätige Logopädin Regula Albisser Strom, setzt sie bei Bedarf bei ihren Behandlungen im Pflegezentrum Bächli oder bei Domizilbesuchen ein. «Besonders bei Menschen, die durch einen Schlaganfall die Sprache verloren haben, kann Lotta grosse Erfolge erzielen», erklärt Regula Albisser Strom. Lotta ist eine Kreuzung aus Labrador und Pudeln – Labradoodle – und hat eine halbjährige Ausbildung zur Therapiehündin hinter sich. Sie ist nebst Apis, dem Therapiehund von Ursula Treier im Pflegezentrum Embrach, die zweite Therapiehündin im KZU.



Regula Albisser Strom und Lotta im Behandlungszimmer im Pflegezentrum Bächli. Bild: BST

### Neuer Seelsorger

#### Urs Walter ist an allen Standorten tätig

Urs Walter, reformierter Seelsorger mit Spezialisierung in Altersseelsorge, wird im Gottesdienst am Sonntag, 5. Januar 2014, um 10 Uhr im Festsaal im Pflegezentrum Embrach in seine Aufgabe eingesetzt. Urs Walter ist seit Anfang Jahr im Pflegezentrum Bächli als Seelsorger tätig. Seit Anfang September arbeitet er zusätzlich in den Pflegezentren Embrach und Kloten. «Ich freue mich, mit den Mitarbeitenden für die Bewohnerinnen und Bewohner da zu sein», so Urs Walter.

Zu seinen Aufgaben gehören die Begleitung der Bewohnerinnen und Bewohner und ihrer Angehörigen, Gottesdienste sowie die Mitarbeit in der Arbeitsgruppe Freiwillige Besucherinnen sowie der Fachgruppe Ethik des KZU.

### KZU auf [www.yousty.ch](http://www.yousty.ch) präsent

#### Virtuelle Lehrstellenplattform

Das KZU ist neu auf der Lehrstellenplattform [www.yousty.ch](http://www.yousty.ch) präsent. Auf dem Portal sind Informationen über Berufe, Lehrstellen sowie über Firmen, die Lernende ausbilden, zu finden. Ausbildungsbetriebe können sich vorstellen und in direkten Kontakt mit potenziellen Lernenden treten.

## «Es hat mir Spass gemacht»

Erster Zivildiensteinsatz im Pflegezentrum Bächli

**Orell Baumann hat diesen Sommer als erster Zivildienstleistender einen Einsatz im Pflegezentrum Bächli in Bassersdorf absolviert. Der Student zieht eine positive Bilanz.**

**Herr Baumann, weshalb haben Sie sich für einen Einsatz im Pflegezentrum Bächli beworben?**

Orell Baumann: Ich konnte aus zahlreichen offenen Stellen und Einsatzbetrieben auswählen. Letztendlich habe ich mich für das KZU entschieden. Hauptsächlich wegen den Menschen, die im Pflegezentrum leben, aber auch wegen den tollen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einem sehr sympathischen Vorstellungsgespräch.

**Hatten Sie bereits Erfahrungen gemacht im Bereich Pflege und Betreuung?**

Nein, ich hatte noch keine Erfahrungen, aber ich freute mich darauf, etwas Neues kennenzulernen. Ich interessiere mich sehr für betagte Menschen und deren Lebensgeschichten. Ich scheute mich auch nicht vor der Arbeit in der Pflege. In der Pflege selbst hatte ich dann allerdings wenig zu tun. Dies deshalb, weil ich – bedingt durch die kurze Einsatzzeit – keine Kurse und Schulungen absolvieren konnte.

**Was gehörte denn zu Ihren Aufgaben?**

Ich nahm Menubestellungen auf, verteilte das Essen an die Bewohnerinnen und Bewohner, bereitete Zwischenmahlzeiten zu und half bei der Aktivierung mit. Dabei hatte ich sehr viel Kontakt mit den älteren Menschen, was mir sehr gefiel und wo ich sehr viel lernte. Zum Beispiel, Geduld zu haben. Aber ich lernte auch andere Dinge – beispielsweise, wie ein Pflegezentrum funktioniert.

**Welche Erfahrungen nehmen Sie sonst noch mit von Ihrem Einsatz?**

Mir hat es sehr viel Spass gemacht, im KZU Zivildienst zu leisten. Ich nehme sehr viele positive Erinnerun-

gen an die Zeit im Dachgeschoss mit. Vor allem war ich den Mitarbeitenden dankbar, dass sie mich so schnell und so gut aufgenommen haben und mich in die Arbeiten integrierten.

## Zivildienst im KZU

Seit diesem Frühling ist das KZU ein anerkannter Einsatzbetrieb für Zivildienstleistende. Einsatzort ist das Pflegezentrum Bächli in Bassersdorf. Interessierte Personen melden sich bitte bei Samantha Stauffacher unter Telefon 044 838 52 18.

## Sechtbach-Huus gastierte vorübergehend in Kloten

Hausleiter Guido Eberhard zieht Bilanz

**Die 22 Bewohnerinnen und Bewohner des Bülacher Sechtbach-Huus lebten zwei Monate im Pflegezentrum Kloten. In dieser Zeit wurde das Sechtbach-Huus renoviert. Und für «James» tauglich gemacht.**

«Mit dem Umzug ins Pflegezentrum Kloten haben wir die optimale Lösung für uns gefunden», zieht Hausleiter Guido Eberhard Bilanz. Anfang September sind die 22 Bewohnerinnen und Bewohner sowie die 54 Mitarbeitenden des Sechtbach-Huus von Bülach nach Kloten umgezogen. Dies deshalb, weil das Sechtbach-Huus einer umfassenden Renovation unterzogen werden musste. Damit das Gebäude weiterhin die feuerpolizeilichen Auflagen erfüllen kann, sind feuerfeste Böden sowie neue Brandschutztüren eingebaut worden. Die Küche und der Speisesaal wurden bei dieser Gelegenheit ebenfalls komplett umgebaut.

### Hilfsmittel bringt mehr Selbstständigkeit

Gleichzeitig sind Türen und Fenster, wo nötig, mit neuen Motoren ausgestattet worden. Dies ist Voraussetzung dafür, dass sie weiterhin mit dem «James» bedient werden können. «James» ist ein Hilfsmittel für körperlich beeinträchtigte Menschen. Mit ihm lassen sich per Knopfdruck zahlreiche Geräte wie Radio, Fernseher, Telefon und vieles mehr bedienen. Es öffnet auch Fenster und Türen und bestellt den Lift. Das Hilfsmittel bedeutet für die Bewohnerinnen und Bewohner mehr Unabhängigkeit und eine grössere Selbstständigkeit. Bisläng besitzen drei Personen einen «James», doch Guido Eberhard geht davon aus, dass das Gerät bei weiteren Personen Anklang finden wird. Im Sechtbach-Huus in Bülach leben 22 Menschen im Alter zwischen 23 und 61 Jah-



Guido Eberhard leitet das Sechtbach-Huus in Bülach. Bild: BST

ren, die an einer chronisch-neurologischen Krankheit leiden. Es gehört zur Stiftung Wohnraum für jüngere Behinderte (WFJB).

Während des Umbaus wurde das Essen in einer improvisierten Küche eines Raumes des Sechtbach-Huus zubereitet und nach Kloten transportiert. Die Physiotherapie fand vor Ort in Kloten statt, für die übrigen Therapien stellte das Sechtbach-Huus einen kostenlosen Fahrdienst zur Verfügung.

Während ihres Aufenthalts genossen die Bewohnerinnen und Bewohner die ländliche Umgebung. Dies trotz des Fluglärms, der – wie anfangs befürchtet – gar nicht so als übermässig laut empfunden wurde.

Als einen Pluspunkt empfanden sie, dass in Kloten alles ebenerdig ist – dies im Gegensatz zum dreigeschossigen Sechtbach-Huus. Anfang November hiess es dann jedoch, nochmals die Umzugskartons zu packen, und mittlerweile fühlen sie sich alle im frisch sanierten Sechtbach-Huus in Bülach wieder ganz daheim.



Peter Häberli wohnt mittlerweile wieder im Sechtbach-Huus. Bild: BST

