

süßs bach

Magazin

«Bala» verwöhnt uns mit einem Gericht aus seiner Heimat

Geschichten aus dem Coiffeursaloon

The making of: Porträts für Menschen mit Geschichte

«Lean» in der Pflege und Betreuung





Hanspeter Müller
Direktor Süssbach
Pflegezentrum AG und
Geschäftsführer der
Stiftung Gesundheit
Region Brugg

Liebe Mitarbeitende

Du wirst morgen sein,
was du heute denkst.

Pandemie, Personalmangel, wenig Stabilität waren einige Wegbegleiter im letzten Jahr. Da war es wirklich schwierig, in jeder Situation positiv zu bleiben. Richten wir unsere Gedanken nach vorne. Zusammen haben wir schon viel erreicht, und seien wir stolz auf jeden weiteren Schritt. Wir wollen keine Trampelpfade gehen, sondern unsere eigenen Spuren (Geschichten) hinterlassen. Wir wollen versuchen, das Positive von heute auf morgen zu übertragen.

Ich freue mich sehr, den eingeschlagenen Weg mit euch weiterzugehen und neue Geschichten zu schreiben.

Hanspeter Müller, Direktor

Impressum

Herausgeber: Süssbach Pflegezentrum AG
Redaktionsteam: Richard Müller, Christiane Reiter, Nathalie Detsch, Benjamin de Gorgey, Simone Burger
Gestaltung: scanu communications
Auflage: 2500 Stück

Informationen

aus den Bereichen



Qualitätsbeauftragte Pflege

Im Pflegeberuf liegt der Massstab, was Qualität bedeutet, in erster Linie bei den Kundinnen und Kunden. Nur sie wissen, was für sie eine gute Lebensqualität ist. Die Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden ist ein Wert, an welchem die Pflegequalität einfach gemessen werden kann.

Hierbei gibt es viel zu tun, denn die Pflege und das Verständnis der Pflegequalität entwickeln sich weiter. Es ist mir ein Anliegen, zusammen mit allen an diesem Prozess beteiligten Personen eine evidenzbasierte Pflege im Sinne von «Best Practice» zu gestalten. Cornelia Baal



Human Resources

Der Lohn der Künstlerin sind die erhobenen Gläser und der schallende Applaus der Gäste für ihre Bilder in der Ausstellung. Eine zündende Idee und ein schnell gezogener Pinselstrich genügen aber nicht, um im Kreis von Freunden und Kritikern beklatscht zu werden. Auch das ist ein verdientes Resultat vieler Einsatzstunden und mühsamer Kleinarbeit. Vor rund zwei Jahren hat die ganze Schweiz dem im Dauereinsatz stehenden Gesundheitspersonal mit einem grossen Applaus ihren Dank ausgesprochen. «Doch Applaus für das engagierte Personal alleine reicht nicht.» Klatschen zahlt keine Miete und reicht nicht aus, um den Einsatz des Reinigungspersonals, das die Räume und Betten desinfiziert, des Hilfspersonals, des gelernten und diplomierten Pflegepersonals und aller anderen genügend zu honorieren. Mit einer generellen Lohnerhöhung von 1% gibt der süssbach Cash und Anerkennung für die starke Arbeit aller Mitarbeitenden. Das ist der beste Applaus. Richard Müller



NEU

Kommunikation

Im Frühjahr wird der Jahresbericht erstmals in einer neuen Form und mit neuer Farbigkeit erscheinen. Der grösste und informativste Teil des Jahresberichts wird online auf unserer Website einzusehen sein. Damit wir jedoch trotzdem etwas «Handfestes» für diverse Anspruchsgruppen haben, wird zusätzlich noch eine schlanke, zeitgemässe Printversion erscheinen.



Arbeitssicherheit

Roger Strebel
Sicherheitsbeauftragter

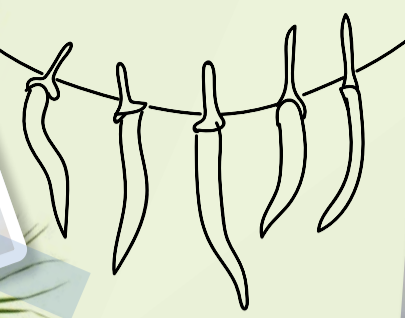
Hallo – ich bin Roger Strebel, der neue Sicherheitsbeauftragte (SiBe) süssbach. Zurzeit sind wir daran, die Stellen der Bereichssicherheitsbeauftragten (BeSiBe) zu besetzen. Da die Sicherheit einen hohen Stellenwert hat, werden wir mit den Ausbildungen starten. So kommen die BeSiBe am 27. April 2022 in den Genuss des ersten Ausbildungstages. Dort wollen wir festlegen, wer was machen wird.
Herzlichen Dank für die Unterstützung und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.



Therapien

Cornelia Meier
Sport- und Bewegungstherapeuten

Vorbereitung auf den Sommer mit einer guten Bauchmuskulatur 😊
Auf den Rücken legen und die Beine in einem rechten Winkel nach oben strecken. Die Arme liegen entspannt neben dem Körper. Das Kreuz gut in den Boden drücken. Nun kommen die Beine ins Spiel. Langsam die Beine geschlossen zu einer Seite bewegen und darauf achten, dass das Kreuz immer so gut wie möglich unten bleiben kann. So weit zur Seite neigen, bis das Gefühl kommt, die Position fast nicht mehr halten zu können.
In dieser Position einige Sekunden ausharren, anschliessend die Beine langsam auf die andere Seite bewegen (Atmung nicht vergessen). 10-mal wiederholen und Wiederholungszahl langsam steigern.



Curry-Rezept

- Zutaten**
- 320 g Basmatireis
 - 300 g Pouletfleisch
 - 1 Banane
 - 1 Apfel
 - 2 Orangen
 - 50 g Currypulver
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 3 Nelken
 - 1 TL Fenchelsamen
 - 3 dl Kokosmilch

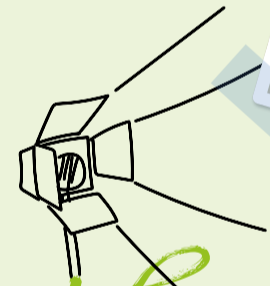
- Zubereitung**
1. Reis kochen, ca. 20 Min., je nach Sorte
 2. Alle Zutaten schneiden (Früchte)
 3. Fleisch kurz anbraten
 4. Aus 50 g Currypulver, 1 TL Kreuzkümmel klein, 3 Nelken, 1 TL Fenchelsamen und 3 dl Kokosmilch eine Sauce herstellen
 5. Fleisch und $\frac{3}{4}$ der Früchte zur Sauce dazugeben und fertig garen lassen
 6. Reis auf den Teller geben (Reisring formen), Fleisch, Früchte und Sauce in den Reisring geben, mit den übrigen Früchten den Teller ausgarnieren



«Bala»

verwöhnt uns mit einem Gericht aus seiner Heimat

Herr Balasingam Namasivayam oder «Bala», wie ihn alle im *süssbach* kennen, kommt ursprünglich aus Nord-Sri-Lanka. Seit Jahren verwöhnt er uns mit verschiedenen Gerichten aus seiner Heimat. **Sri Lankas Küche zeichnet sich durch eine Vielfalt an Reis- und Currygerichten aus.** Serviert werden diese Gerichte z. B. mit verschiedenem Gemüse, Fisch oder exotischen Früchten. Sie werden in Kokosmilch gekocht, mit Gewürzen verfeinert und sind meist mit einer gehörigen Portion Schärfe versehen. Chili darf in Sri Lanka nämlich in so gut wie keinem Essen fehlen. Kulinarisch lecker und bunt.



The making of:

Porträts für Menschen mit Geschichte

In Zusammenarbeit mit der Texterin Anja Böhme und unserem Fotografen Silvan Scanu, von scanu communications, gestalteten wir in der Marketingabteilung Porträts und spannende Geschichten unserer Kundinnen und Kunden. Jeanne Schär, geboren 1923, berichtet im Beitrag aus ihrem Leben als Metzgersfrau in der Metzgerei ihrer Familie sowie aus ihrem Leben in der Schweiz seit fast 100 Jahren! In Kürze ist Frau Schärs Geschichte, die Geschichte vom Postboten Daniel Schatzmann und vom Dipl. Meister der Druckindustrie Paul Bieger auf unserer Website und den Social-Media-Plattformen von *süssbach* zu finden. **Hinterlasse ein Like!**

Frau Brunnschweiler



Frau Jeanne Schär

Bitte lächeln!



Den *süssbach* gibt es nun auch als virtuelle Tour. Für diesen Post ist unser Marketingassistent Benjamin de Gorgey durch jeden Knick und Knack des *süssbach* getippt und getappt und hat die schönsten und sonnigsten Plätze auf dem Areal ausfindig gemacht.

Geschichten

aus dem Süssbach
Coiffeursalon



Nach einem Coiffeur-
besuch fühlt man sich
also rundum erneuert.



Übrigens -
graue Haare sind
voll im Trend!



Marianne Süss arbeitet seit 23 Jahren im Süssbach Coiffeursalon. An welchem anderen Ort als im süssbach könnte man so lange arbeiten, wenn man den Nachnamen Süss trägt 😊? Den Coiffeursalon gibt es übrigens schon so lange. Früher, als der Neubau Haus D noch nicht existierte, war der Coiffeursalon im unteren Stock bei der heutigen Demenzstation angesiedelt. Auch Marlies und Vicky verschönern schon seit der Eröffnung des Salons ihre Kundinnen und Kunden direkt im Haus.

Marianne Süss erzählt, dass Kundinnen und Kunden eine spezielle Beziehung zu ihrer Coiffeurin pflegen. Nicht nur kümmert sie sich um ihr Äusseres und verleiht diesem zu neuem Strahlen – eine Coiffeurin ist auch ein bisschen Therapeutin und ein Coiffeursalon ein Ort, wo man Seelenbalast loswerden kann. So erfährt Marianne Süss manches Leid und sehr persönliche Geschichten.

Die Coiffeurin kommt aus Villigen und ist dort fest verwurzelt. Zu den Kundinnen und Kunden aus ihrem

Heimatsdorf hat sie deshalb eine noch speziellere Verbindung. Diese erkundigen sich auch immer bei ihr, was es Neues aus dem Dorf zu berichten gibt. Die Kundinnen und Kunden haben, auch wenn sie schon eine Weile bei uns sind, noch immer eine sehr grosse Verbundenheit zu ihrem Heimatsdorf und den Menschen, die dort wohnen.

Nach einem Coiffeurbesuch fühlt man sich also rundum erneuert, befreit und kann sich über ein verschönertes Ich im Spiegel freuen. Selbstverständlich gilt dies für alle Geschlechter. Wir

haben es vorher gewusst und finden es bestätigt, **unsere Coiffeurinnen sorgen für ein Rundumwohlbefinden.** Und dies wird von unseren Kundinnen und Kunden sehr geschätzt.



Stylingfrage
Wie wird man Gelbstich bei grauen Haaren los?

- mit Silbershampoo oder
- mit Spülung



Lean

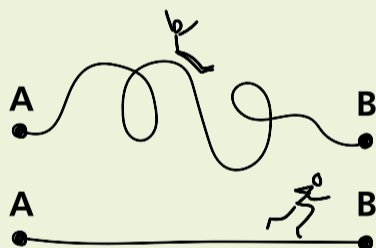
in der Pflege und Betreuung

Lean in der Pflege und Betreuung beginnt als prozessorientierter Ansatz damit, genau auf die Abläufe zu schauen und nach Verbesserungsmöglichkeiten in der eigenen Arbeit zu suchen. Dies bedingt von allen Beteiligten, offen zu sein für Verbesserungen, aus Fehlern zu lernen und bereit zu sein, gewohnte Strukturen zu überdenken.

Im Zentrum des Prinzips stehen Kundinnen und Kunden. Dabei sind alle Arbeiten (sofern möglich) in diesem Sinne zu organisieren. **Das Ziel ist es, auf die eigenen Stärken zu fokussieren – auf die direkte Pflege und Betreuung.** Nicht pflegerische Aktionen sollen minimiert und Belastungsspitzen ausnivelliert werden. Gleichzeitig wird eine kundenfokussierte Zusammenarbeit aller Berufsgruppen angestrebt.

Für die kontinuierliche Kommunikation wird das Huddle-Board eingesetzt. Es bietet umfangreiche Informationen, fördert die Transparenz der Leistungserbringung und steigert dabei auch die Mitarbeitenden- und Kundenzufriedenheit.

Die Inhalte werden laufend evaluiert, aktualisiert und täglich in kurzen Meetings, sogenannten Huddles, besprochen.



Teammeeting am
Huddle-Board



Spiel mit!



«Brot und Spiele»:
Vorankündigung Tombola
im Süssbach Restaurant



Am Freitag, 13.05.2022, findet im Süssbach Restaurant ab 8.00 Uhr eine Tombola statt. Jedes Los kostet CHF 1.00. Es gibt tolle Preise zu gewinnen: «Es het, solangs het.» Viel Glück und Spass bei der Teilnahme.

- Zu gewinnen gibt es:
- verschiedene Weine,
 - hochwertige Kaffeebohnen,
 - verschiedene Softdrinks und vieles mehr



Dienstjubiläen

5 Jahre

Teuta Haliti, Pflegehelferin, Nachtdienst, 01.05.2022
Tenzin Paldon Damdul Tsang, Mitarbeiterin Reinigung, 29.05.2022
Zebib Mehreteab, Assistentin Gesundheit und Soziales, D1, 01.08.2022
Beatris Parsekyan, Pflegehelferin SRK, B2, 25.09.2022
Romina Hug, Dipl. Pflegefachfrau HF, C1, 01.10.2022
Margrit Morger, Mitarbeiterin Aktivierung, 01.10.2022
Susanne Vogel, Geschäftsführerin Therapien, 01.10.2022
Farzana Ahmadi, Assistentin Gesundheit und Soziales, D2, 31.10.2022

10 Jahre

Margrit Schneider, Assistentin Gesundheit und Soziales, B2, 07.05.2022
Beatrix Amsler, Mitarbeiterin Verwaltung, 01.07.2022
Cecilia Graber, Pflegehelferin SRK, D1, 01.08.2022
Hanife Daci, Pflegeassistentin, C3, 17.10.2022

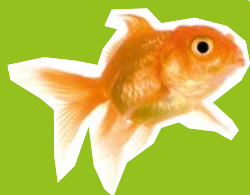
15 Jahre

Fabienne Catalano, Physiotherapeutin, 16.04.2022
Sanja Bertuca, Mitarbeiterin Küche, 10.09.2022

20 Jahre

Silvana Skeledzic-Obradovic, Dipl. Pflegefachfrau, Nachtdienst, 19.08.2022
Thajani Parameswaran-Sinniah, Mitarbeiterin Reinigung, 02.09.2022

*Herzlichen
Glückwunsch!*



Pensionierungen

Marion Meyer-Lüscher, Pflegehelferin SRK, C1, 31.01.2022
Judith Oeschger, Pflegerin FA SRK, C3, 28.02.2022
Franziska Stierli, Pflegefachfrau, D4, 28.02.2022
Franziska Weber, Dipl. Pflegefachfrau HF, D3, 31.05.2022

Abschlüsse

Hatmane Behluli, Assistentin Gesundheit und Soziales
Luulo Ibrahim, Assistentin Gesundheit und Soziales
Beatriz Oliveira Andrade, Assistentin Gesundheit und Soziales
Lea Peyer, Assistentin Gesundheit und Soziales
Jérôme Schneider, Assistent Gesundheit und Soziales
Svenja Anrig, Fachfrau Gesundheit
Vanesa Gojani, Fachfrau Gesundheit
Nirit Fischer, Fachfrau Gesundheit
Anita Musliu, Fachfrau Gesundheit
Fiona Salvo, Fachfrau Gesundheit
Sybille Scheidegger, Fachfrau Gesundheit
Anna Berisha, Fachfrau Gesundheit



Agenda

- **02.05.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal, 14.30–15.30 Uhr
- **05.05.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal (2. Durchführung),
14.30–15.30 Uhr
- **21.05.22: Tag der offenen Tür**
Gesundheitszentrum Brugg
- **25.08.22: Personalabend**
- **14.11.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal, 14.30–15.30 Uhr
- **17.11.22: Personalinformation**
im Süssbachsaal (2. Durchführung),
14.30–15.30 Uhr
- **06.12.22: Chlausenbrunch**
im Süssbach Restaurant, 9–11 Uhr

Die aktuellsten Anpassungen der Agenda befinden sich auf der Süssbach-Website.

süssbach

FÜR MENSCHEN MIT GESCHICHTE

Süssbach

Fröhlichstrasse 9
5200 Brugg

Tel. 056 462 61 11

info@suessbach.ch

www.suessbach.ch

*Unsere
Website!*

