

2018 - I

Themen in dieser Ausgabe:

- Heimausflug
- Arbeiten und sich selber pflegen
- Neues aus dem Heimaltag



Fr. Blaschek: So gut begleitet geht es vom Zug zum Schiff mit LBP Barbara Binder und Fr. Schachl.

In dieser Ausgabe:

Schiff Ahoi am Attersee	1
25 Jahre arbeiten im Seniorenheim	2
Das MitarbeiterInnen-Gespräch	4
Pflegende sollen sich pflegen	4
E-Qalin	5
In eigener Sache	6
Küchengeflüster	7
Aus dem Suppentopf	8

Schiff ahoi am Attersee

Der „Verein der Freunde des Attergauer Seniorneims“ hat am 13. August zur Fahrt mit der Attergaubahn nach Attersee und anschließender Attersee –Rundfahrt mit dem Schiff „Stadt Vöcklabruck“ eingeladen. 25 BewohnerInnen, ca. 10 BetreuerInnen und ca. 20 ehrenamtliche MitarbeiterInnen sind der Einladung gefolgt.

Die Fa. Stern und Hafferl hat uns sehr verwöhnt und extra einen Sonderzug zur Fahrt nach und von Attersee eingeschoben.

Der Transfer vom Bahnhof zur Schiffsanlagestelle und vor allem der Rückweg war schon sehr anstrengend. Aber Dank der Geduld der Lokführerin konnten wir



relativ pünktlich wieder ins Seniorenheim zurückkehren.

Mühsam war auch das Besteigen und Verlassen des Schiffes. Aber mit vereinten Kräften konnten die zusätzlichen Stufen überwunden werden, die aufgrund des niedrigen Wasserstandes entstanden waren. Nach einer Vorbesichtigung waren sich Heimleiter Thomas Hofinger und die Schiffsbesatzung einig: Wo ein Wille, da ein Weg.

Das Personal am Schiff und die anderen Reisenden waren sehr geduldig mit uns, obwohl diese dachten, dass hier jeder Einzelne bezahlen muss und wir kein Wechselgeld mitgebracht hätten.

Am Schiff gab es dann Getränke und Kuchen vom Schiffsrestaurant und unsere selbst mitgebrachte Jause, die ob der Menge auch anderen Reisenden zur Labung gereichte.

Wir genossen die beste Aussicht auf den See, das Gebirge, die Orte entlang der Süd-Route und die vielen Villen, deren Preise man nicht einmal mehr aussprechen kann, ohne sich in der Zeit zu verlieren.



Schatten gesucht:
Warten vor dem
„Betreubaren Wohnen“.



Vorsicht: Zug fährt ein.



Ein voller Zug, ganz für
uns allein.



Fr. Pabinger-
Rienenthaler mit FSB-A
Hilde Berger vor
prächtiger Kulisse.

Fortsetzung: Schiff ahoi am Attersee



Oben: Der
Sonderzug
kommt extra für uns.
Und dann
ein Fuß-
marsch zum
Schiff.

Rechts:
Gespräche
in verschie-
denen Run-
den.

Unten: Eine
kurze Verschnauftpau-
se zwischen den Pfl-
ege und Betreuungsauf-
gaben.



Es war ein schöner Ausflug, nein es war fast schon eine Reise. Und wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen. Und wenn 55 eine Reise tun, dann erst recht.

Danke an die Spender, die mitfahrenden MitarbeiterInnen aus der Pflege und Betreuung und an die vielen ehrenamtlichen MitarbeiterInnen, die durch Ihre Mithilfe diese Reise erst möglich gemacht haben. *hof*

25 Jahre als Mitarbeiterin im Attergauer Seniorenheim

Im März 1993 begann Frau Hildegard Sandhofer im Attergauer Seniorenheim zu arbeiten. Ihr Wirkungsbereich sollte die „Pflege“ sein. Damals konnte man noch ohne Ausbildung starten. Doch es dauerte nicht lange und Frau Hildegard Sandhofer absolvierte sämtliche Ausbildungen und Weiterbildungen, die mit der Zeit zur Berufsausübung notwendig wurden.

Im Vergleich zu heute, arbeitete damals deutlich weniger Personal im Attergauer Seniorenheim. Viele BewohnerInnen waren noch mobil und konnten ohne oder mit geringer Hilfe ihren Alltag bewältigen. Deshalb wurde auch fleißig in der Küche, im Garten und in der Wäscherei mitgeholfen. Manche BewohnerInnen reinigten auch ihre Wohneinheit selbst. Das Personal des Attergauer Seniorenheims unternahm Ausflüge mit fast allen BewohnerInnen und es gab Spiele-Nachmittage, welche manchmal bis in die Nacht dauerten. BewohnerInnen und MitarbeiterInnen kannten sich sehr gut und wussten viel von einander – wie in einer großen Familie.

Trotzdem gab es auch damals schon Herausforderungen, die es zu meistern galt. Es gab nur einen Nachtdienst ohne Bereitschaft. Es wurden die Medikamente für alle 60 BewohnerInnen im Nachtdienst hergerichtet. BewohnerInnen wurden früh morgens bzw. noch in der Nacht gewaschen, da sonst der Tagdienst mit seiner Arbeit nicht zu Rande kam.

In den letzten fünfundzwanzig Jahren hat sich sehr viel verändert. BewohnerInnen ziehen heute erst ein, wenn der Pflegeaufwand höher ist. Dokumentieren ohne EDV wäre heute nicht mehr denkbar. Im Nachtdienst alleine zu sein, ebenso.

Bei all den Herausforderungen und Veränderungen ist bei Hilde eines geblieben: Sie arbeitet noch immer gerne im Attergauer Seniorenheim. Es stellt sich die Frage nach dem Warum? Die Antwort kommt prompt: „Ich bekomme sehr viel von den Menschen, die ich betreue, zurück. Manchmal ist es ein Lächeln, manchmal ein aufmunterndes Wort und manchmal nur ein zufriedener Gesichtsausdruck. Es ist ein Nehmen und Geben. Ganz wichtig ist auch das super Team! Kein Tag und keine Nacht sind gleich, dies macht den Beruf so spannend und herausfordernd. Ich hoffe, dass ich noch viele Jahre fit bleibe und die Freude an der Arbeit nicht verliere!“ - **BBi**



Basteln mit der ehemaligen Pflegedienstleiterin Ljubica Stadlmayr und Sylvia Weilbuchner.



FSB-A Sandhofer Hildegard gemeinsam mit den beiden bereits pensionierten MitarbeiterInnen Vroni Göschl und Anneliese Hemetsberger.



FSB-A Maria Pesicer-Meister und Fr. Hinterholzer auf dem Schiff „Vöcklabruck“.



Ideen, Anregungen, Kritik und Lob kann von ALLEN im neuen Postkasten vor dem Büro der Heimleitung deponiert werden.

Erich Schützendorf

Wer pflegt, muss sich pflegen

Belastungen
in der Altenpflege meistern

2. Auflage



SpringerWienNewYork

Das Buch von Erich Schützendorf als Basis für die Psychohygiene der MitarbeiterInnen des Attergauer Seniorenheims.

Einführung des MitarbeiterInnen-Gesprächs

In der Literatur wird das Mitarbeitergespräch als eines der wichtigsten Führungsinstrumente beschrieben. Während meiner Ausbildung zur Leitung für Betreuung und Pflege setzte ich mich (Anm.: LBP DGKP Barbara Binder) mit der Thematik „Mitarbeitergespräch als wertvolles Führungsinstrument“ aktiv auseinander. Im Herbst 2017 stellte sich der Führungskreis des Attergauer Seniorenheims, im Rahmen einer Klausur, der Herausforderung, einen Leitfaden für das Mitarbeitergespräch zu entwickeln. Uns war es wichtig, dass wir aktiv mit den Ergebnissen aus den Mitarbeitergesprächen arbeiten können. Nun galt es das Mitarbeitergespräch zu aktivieren. Im Bewusstsein, dass die Gespräche viel Zeit und Energie in Anspruch nehmen, starteten wir im Frühling 2018 voller Tatendrang. Da ein Großteil der Gespräche geführt wurde, kann ich, aus meiner Perspektive, eine positive Bilanz ziehen. Es waren sehr persönliche und wertschätzende Gespräche. Dabei wurden viele Themen ganz offen angesprochen und als Ergebnis der Gespräche entstand eine lange „TO - DO - Liste“ mit Vereinbarungen zwischen den MitarbeiterInnen und den Vorgesetzten. Mit dieser Liste können wir nun aktiv arbeiten. Aufgrund der Mitarbeitergespräche kann ein gezieltes Fortbildungsprogramm für 2019 erarbeitet werden, die Themen gaben die MitarbeiterInnen vor. Dies ist nur ein Punkt, weshalb das Mitarbeitergespräch ein wichtiges Führungsinstrument ist. Als ich mich theoretisch mit der Thematik auseinandersetzte, war mir nicht bewusst wie wertvoll das Mitarbeitergespräch in der Praxis ist. Jeder einzelne Mitarbeiter wird wahrgenommen und seine individuellen Fähigkeiten werden erkannt.

Nur als Team können wir unsere Aufgaben erfüllen und einen wertschätzenden Umgang miteinander pflegen. *BBI*

Pflegende sollen sich pflegen

Basierend auf dem Buch „Wer pflegt, muss sich pflegen“ von Hr. Erich Schützendorf hat Fr. Barbara Schwarz vom Alten- und Pflegeheim Vöcklamarkt eine Workshop-Reihe zur Psychohygiene für MitarbeiterInnen in der Pflege entwickelt. Mittlerweile haben bereits einige Termine unter sehr positiver Resonanz stattgefunden. Im Prinzip geht es darum, dass die Pflegenden bewusst in den Betreuungsalltag ein- und wieder aussteigen und die psychischen Belastungen in der Betreuungssituation zurücklassen lernen. Diese Erfahrung soll mit anderen geteilt werden und es werden Konzepte erarbeitet, wie mit schwierigen Situationen umgegangen werden kann. *hof*

E-Qalin - Qualitätsmanagement im Seniorenheim

Zuerst einmal zum Grundsätzlichen: E-Qalin® ist ein EU-weit gültiges Qualitätsmanagementsystem, welches speziell für Alten- und Pflegeheime entwickelt wurde und laufend weiterentwickelt wird, um den heutigen Anforderungen zu entsprechen. E-Qalin® ist ein Selbstbewertungstool, mit dem die Mitarbeiter und Führungskräfte einer Einrichtung diese nach vorgegebenen Kriterien aus den unterschiedlichen Perspektiven bewerten. Insgesamt gibt es 48 Kriterien aus den Bereichen „Bewohner“, „Mitarbeiter“, „Führung“, „Umfeld“ und „Lernende Organisation“. Die Selbstbewertung wird durch eine Kerngruppe aus dem Führungskreis und je eine Fachgruppe aus der Pflege und der Hauswirtschaft durchgeführt. Wobei die beiden Fachgruppen die Perspektiven „Bewohner“ und „Mitarbeiter“ bewerten. Die Bereiche „Führung“, „Umfeld“ und „Lernenden Organisation“ werden von der Kerngruppe bewertet. Durch die Selbstbewertung erhalten die Beteiligten ein Mehr an Wissen und ein besseres Verständnis für die Arbeitsbereiche.



Eine wesentliche Vorgabe der E-Qalin Systematik ist auch die Erarbeitung von Verbesserungsvorschlägen, welche evaluiert und nach Entscheidung der Leitung in einen Maßnahmenplan übernommen werden. Über den kontinuierlichen Verbesserungs-Prozess (KVP) werden die vereinbarten Maßnahmen sukzessive abgearbeitet.

Von der ersten Idee und der Umsetzung des Qualitätsmanagement-Gedankens bis zur nunmehrigen systematischen Qualitätsbeurteilung sind ein paar Jahre vergangen. Es war gut so, denn vieles musste sich im Haus erst entwickeln und festigen. Im Herbst 2017 starteten Barbara Binder und Thomas Hofinger die Ausbildung zum E-Qalin Prozessmanager/-in und im Frühjahr 2018 Fr. Johanna Scherr und Hr. Ibrahim Can die Ausbildung zum E-Qalin Moderator/-in.

Die ersten Arbeiten am E-Qalin System sowie die ersten Selbstbewertungen starteten im April 2018 und über den Sommer wurde fleißig an der Selbstbewertung und der Gewinnung von Kennzahlen durch den Führungskreis gearbeitet. Seit 12. September arbeiten nun auch die Fachgruppen an der Selbstbewertung.

Das Ergebnis, die Verbesserungsvorschläge werden dann im Winter durch den Führungskreis bewertet und in Maßnahmen übergeleitet. Damit soll dann im Jänner der Selbstbewertungsprozess abgeschlossen sein und ein Zertifikat zum Nachweis der Durchführung angefordert werden.

Dann beginnt aber erst die eigentliche Arbeit. Denn durch Verbesserungsvorschläge und die Verbesserungsmaßnahmen wird dann ein Veränderungsprozess eingeleitet, der in allen Bereichen zu Verbesserungen und Änderungen an den Abläufen, der Kommunikation, dem Ideenaustausch, dem Leistungsangebot, ... führen wird.

Alle drei Jahre wird dann die Selbstbewertung wiederholt werden um zu sehen und zu bewerten, was sich verändert, verbessert und neu ergeben hat. Auch daraus werden dann wohl wieder Verbesserungsvorschläge generiert werden und der Kreislauf der kontinuierlichen Veränderung beginnt sich erneut zu drehen. Wir wünschen uns rege Beteiligung und viele gute Ideen. *hof*



Bild Schlagzeile

Unaussprechbare Passwörter sind am sichersten!

Versuche es jetzt mit „Bitte“ und „Danke“.

Dank-Stelle

Achso, Danke!

Nicht die Glücklichen sind dankbar.

Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.



Rubrik: In eigener Sache

Da seit der letzten Ausgabe doch ein paar Monate vergangen sind, haben sich viele Namen auf der MitarbeiterInnen-Liste angesammelt, die wir hier offiziell begrüßen dürfen. Fr. Elfriede Kieleithner hat sich in der Zwischenzeit in die Pension verabschiedet und Fr. DGKP Michaela Schlosser ist in Karenz gegangen. Wir wünschen recht viel Freude im neuen Lebensabschnitt. Unsere neuen MitarbeiterInnen in der Pflege sind FSB-A Rossana Baumann, FSB-A Sabine Voglhuber, FSA-A Hanna Waser (vom Karenz zurück) und FSB-A Doris Weissenhofer.

In der Küche begrüßen wir Fr. Anita Schlipfing und in der Reinigung Fr. Nicole Schindlauer im MitarbeiterInnen-Team. Wir wünschen allen einen guten Start und recht viel Freude bei der Arbeit. Bald werden uns Fr. Anita Gell und Fr. Cornelia Hemetsberger als FSB-A in der Pflege verstärken. *hof*



**FSB-A
Rossana
Baumann
Pflege**



**Nicole
Schindlauer
Reinigung**



**Anita
Schlipfing
Küche**



**FSB-A Sabine
Voglhuber
Pflege**



**FSB-A Hanna
Waser
Pflege**



**FSB-A Doris
Weissenhofer
Pflege**

Sag mal wieder ganz laut: DANKE

Danke, dass Du für mich da bist.

Danke, dass ich mich auf Dich verlassen kann.

Danke, dass Du für mich eingestanden bist.

Danke, dass Du heute auch für mich gearbeitet hast.

Danke, dass Du mir noch etwas übriggelassen hast.

Danke, dass Du gerade an mich denkst.

Danke für Dein Gebet.

Danke, Danke, Danke, Danke, Danke.

Danke, dass auch Du dankbar bist. *hof für alle Dankbaren*

Rubrik: Küchengeflüster

Zur Eröffnung des Attergauer Seniorenheims am 1. Juli 1991 bestand das Küchenteam aus vier Personen. Küchenleiter Maximilian Purrer, Anneliese Weilbuchner, Gabriele Capali und Margarethe Danter. Im Frühjahr 1992 begann die Auslieferung von Essen auf Rädern. Zur Erweiterung des Küchenteams wurde Frau Andrea Lohninger eingestellt. Fast zur selben Zeit folgte die Schulausspeisung, die von Frau Sylvia Weilbuchner bis heute noch betreut wird. Seit 27 Jahren läuft die Küche nun unter meiner Führung. Die Essensportionen erhöhten sich im Laufe der Zeit, wozu sich das Küchenteam Verstärkung suchen musste. Mit Küchenleiterstellvertreter Herrn Geert Wirtsema, den Köchinnen Michaela Auer und Anita Schlipfänger sowie Sylvia Weilbuchner, den Küchenhelferinnen Gabriele Capali, Maria Brüdl, Christine Kellermeier, Anita Holzapfel, Andrea Lohninger und Visa Marginian kochen wir für 62 HeimbewohnerInnen. Für die Mittelschule und die Nachmittagsbetreuung bereiten wir ca. 250 Essen die Woche zu. Ebenfalls kochen wir für 4 Kindergärten - Gemeindecindergarten, Krabbelstube, Caritas Kindergarten und Kindergarten der Gemeinde Strass im Attergau. Das sind ungefähr 20.000 Mittagessen im Jahr. Mit Essen auf Rädern versorgen wir die Gemeinden St. Georgen, Attersee und Strass im Attergau, dafür liefern wir ca. 16.000 Essen pro Jahr, Tendenz stark steigend. Dazu kommen noch die Mitarbeiter des Seniorenheimes, der Gemeinde und des Roten Kreuzes. Die gesamte Essensanzahl liegt im Jahr 2018 bei ca. 60.000 Mittagessen und je ca. 22.000 Frühstücks- und Abendessenportionen!

Neben anderen Aktivitäten im Attergauer Seniorenheim heben sich vor allem das Maibaumsetzen und unser langbewährter Martinimarkt hervor, der der Küche sehr viel abverlangt. Aber mit so einem tollem und harmonischen Team geht auch das mit sehr viel Freude von der Hand. Danke an mein tolles Küchenteam. **Küchenleiter Max Purrer**



Mit Stolz präsentiert Hr. Max Purrer „Sein“ Küchenteam

Seniorenblicke ist die Zeitung
von und für das
**Attergauer Seniorenheim -
Jakitschgasse 14
4880 St. Georgen i.A.**

Heimleitung:

Ing. Thomas Hofinger, MBA MSc

Leitung Betreuung u. Pflege:

DGKS Barbara Binder

Küchenleitung:

Maximilian Purrer

Tel.: +43 7667 6061

Fax.: +43 7667 6808

Mobil: +43 676 88625580

Mail: hl@attersen.at

Wir sind das Attergauer Seniorenheim und als Alten- und Pflegeheim für ältere Menschen da, die ihren Alltag nicht mehr allein bewältigen können.

Wir fördern die individuelle Betreuung und Pflege durch wertschätzenden, würdevollen und bedürfnisorientierten Umgang.

Wir nutzen die individuellen Fähigkeiten unserer MitarbeiterInnen, Ehrenamtlichen und regionalen Dienstleister zum Wohle der BewohnerInnen.

Wir achten auf ständige Fort- und Weiterbildung und sichern dadurch unsere Qualitäten.

Wir schaffen eine Atmosphäre des Wohlfühlens durch ressourcen-orientiertes Handeln und sorgen für ein lebenswertes Zuhause.

Wir sind ein regionaler und sozialer Dienstleister.



Rubrik: Aus dem Suppentopf

Topfenlasagne mit Erdbeer-Sauce

Zutaten: für 10 Personen

Fülle: 100 g Butter, 500 g Topfen, 4 Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitrone

Zubereitung Lasagne:

Butter leicht schaumig rühren, Zucker und die Geschmackszutaten dazu rühren und nach und nach die Eier reingeben. Den Topfen dazu und nur mehr kurz durchrühren. Nun abwechselnd und schichtweise die Fülle und die weißen Lasagne-Blätter in eine Hitzebeständige Form füllen (beginnend und endend mit einer kleinen Menge Fülle) und bei 150°C im Backrohr bei Ober- und Unterhitze ca. eine halbe Stunde backen.

Zubereitung Erdbeersauce:

600 g Erdbeeren entstielen und klein schneiden, mit 100 g Staubzucker gut vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit dem Mixstab pürieren und nach Belieben noch durch ein Sieb streichen. Mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken. *pur*



**So schön wird das Seniorenheim-Essen
präsentiert - Topfenlasagne a la Küchen-Team**