



mehr von dahay

Im Porträt: Laura Spahr, unsere Wohngruppenleiterin Demenzwohngruppe

Leben im Alter:
Schöne Ausflüge in der Region

4/5

6/7

8/9

10/11

12/13

14/15



Vorwort

Wir erzählen Ihnen wieder
«mehr von dahay»



Im Porträt

Laura Spahr, Wohngruppen-
leiterin Demenzwohngruppe



News

Unser neues Restaurant



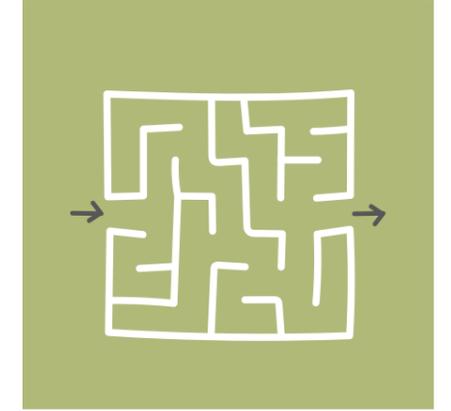
Leben im Alter

Schöne Ausflüge
Rezept-Tipp



Aus dem dahay

Unsere Lehrstellen



Unterhaltung

Unterhaltung
Rätselspass



Wir erzählen Ihnen wieder «mehr von dahay»

Liebe Leserinnen und Leser

«Mehr» gibt es in diesem Newsletter ganz viel: Wir berichten Ihnen beispielsweise von unserem neuen Restaurant und dem neuen Verpflegungskonzept, die uns ermöglichen, unseren Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gästen noch mehr zu bieten – sei es mehr Essen oder mehr Möglichkeiten. Passend zum Thema Essen gibt es natürlich auch wieder ein Rezept von unserem Chefkoch Christian Guth, ganz wunderbar für den Sommer. Und weil wir uns im Sommer alle gern draussen aufhalten und die Sonne geniessen, hat unsere Aktivierungsfachfrau Rebecca Bürgi die

schönsten Ausflüge in der Nähe des dahay für Sie zusammengestellt. «Mehr» erfahren Sie zudem über unsere Wohngruppenleiterin Laura Spahr im Porträt und über unsere Berufsbildungsverantwortliche Eva Kammermann, die uns die Ausbildungsmöglichkeiten im dahay erklärt.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Lesen und eine wunderschöne Sommerzeit.

Ursula Tschanz
Geschäftsführerin dahay

Termine

01. August 2023, ca. 11–14 Uhr
1.-August-Feier (nur Bewohnende)

17. Oktober 2023, 14–16 Uhr
Mitarbeitendentreffen

24. Oktober 2023, ganztags
Meeting Leitungsteam dahay

07. November 2023, 18–20 Uhr
Angehörigentreffen

Ein- & Austritte

Dezember 2022 – Juni 2023

Eintritte

Anja Broch
Qendresa Bunjaku-Bajrami
Nicole De Vita
Sumaia Alais Garcia
Denise Herrli
Daniela Imhof
Vanessa Laura Kohler
Astrid Kurt
Jasmin Vanessa Meyer
Frank Müller
Malathy Murugathas
Haci Sahin
Gabriela Kerstin Schmidli-Vogel
Philippe Schuler
Nanthita Tobler

Austritte

Michelle Hagenlocher-Hogben
Melanie Isabo
Sabine Itin
Jasmin Kägi
Anastasija Kübler (-Eichenberger)
Sezar-Gavriil Loumitis
Jennifer Müller
Beat Roth
Rajan René Selvarajah
Anja Senn
Andreina Wunderlin

Pensionierungen

Wir verabschieden uns von Regina Liedtke, danken ihr herzlich für die langjährigen Dienste und wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt viele schöne und neue Erlebnisse sowie eine gute Gesundheit.

Im Porträt: Laura Spahr, Wohngruppen- leiterin Demenz- wohngruppe

Frau Spahr, seit wann sind Sie bei uns dahay?

Das erste Mal habe ich 2016 angefangen, im dahay zu arbeiten. 2019 verliess ich das dahay und kehrte jedoch 2021 wieder zurück.

Wieso der Unterbruch?

Nachdem ich zwei Jahre lang im dahay als Fachfrau Gesundheit (FaGe) gearbeitet hatte, wollte ich den nächsten Schritt in meiner Karriere machen und habe das Studium zur dipl. Pflegefachfrau HF im dahay gemacht. Das zweite Studienjahr absolvierte ich im REHAB Basel, um mein Wissen auch im Akutbereich weiterzuentwickeln und weitere Berufserfahrungen zu sammeln. Nebenbei war ich bis zu meinem Abschluss 2020 weiterhin als FaGe im Stundenlohn im dahay angestellt. Danach arbeitete ich für ein Jahr in einem anderen Betrieb, bevor ich wieder ins dahay zurückkehrte, weil es mir hier immer gut gefallen hat.

Was gefällt Ihnen am dahay?

Ich fühle mich einfach wohl hier, durch und durch. Ich mag das Haus mit seiner überschaubaren Grösse und seiner familiären Stimmung. Auch das Leitbild sagt mir zu.

Was haben Sie heute für Aufgaben inne im dahay?

Als Wohngruppenleiterin koordiniere ich mein Team. Vereinfacht gesagt schaue ich, «dass alles klappt». Zudem überwache ich das Qualitätsmanagement für meine Abteilung, das heisst, ich überprüfe unsere Abläufe und stelle sicher, dass die Qualität unserer Dienstleistungen stets hoch bleibt oder sogar noch besser wird. Das ist besonders wichtig für mich, denn unsere Bewohnenden und ihr Wohl kommen für mich an erster Stelle. Neben der direkten Kommunikation mit meinem Team gehören auch einige administrative Aufgaben in meinen Verantwortungsbereich.

Was macht Ihnen am meisten Freude an Ihrer Arbeit?

Ganz klar das Zwischenmenschliche: Für die Bewohnenden da zu sein und mit meinem Team zusammenzuarbeiten.

Was sind Ihre Ziele im dahay?

Ich möchte das dahay und die Qualität unserer Pflege und Betreuung stets weiterentwickeln. Dies machen wir, indem wir Konzepte erarbeiten und unsere Mitarbeitenden schulen. Konkret befasse ich mich gerade mit dem Aufbau eines neuen Palliative-Care-Konzepts.

«Ich möchte das dahay und die Qualität unserer Pflege und Betreuung stets weiterentwickeln.»



Wo sehen Sie Herausforderungen für Sie?

Wo viele verschiedene Charaktere aufeinandertreffen und zusammenarbeiten müssen, werden immer wieder Herausforderungen kommunikativer Art auftreten. Daher sehe ich eine wichtige Herausforderung darin, in jeder Situation zwischen allen Bereichen die richtige Kommunikation zu finden. Denn die richtige Kommunikation ist

match-entscheidend in einer Teamleitung. Doch auch hier überprüfen wir regelmässig unsere Konzepte, damit wir stets funktionierende Strukturen haben.

Interview geführt von Leandra Aceto, Startbahnwest AG



dahay schmeckt es doch am besten. Ein neues Restaurant im dahay

Ein edler Holzboden, hohe Decken und ein fantastischer Ausblick – der Grosse Saal im 2. OG des Hauses 1 ist viel zu schön, um ihn nicht regelmässig zu nutzen. Dessen war man sich schnell einig. Im 1. OG wurden einerseits im Speisesaal die Bewohnenden des Hauses 1 bedient, andererseits Besuchende und Bewohnende in der Cafeteria. Das heisst, dort wurden also sowohl Besuchende als auch Bewohnende von unserem Servicepersonal bedient. Im Haus 2 wurden die Bewohnenden im Gegensatz zu Haus 1 beim Essen durch Pflegehelfende SRK begleitet. Anfang dieses Jahres wurde dieses Konzept überdacht und neu aufgestellt. Einfluss darauf nahmen auch die Vorgaben von *qualivistastationär*, nach denen Bewohnende einen permanenten Aufenthaltsraum haben müssen, was im Haus 1 nicht der Fall war. Der Grund für die Veränderung ist einleuchtend: Servicemit-

arbeitende sind Dienstleistende. Für sie steht das Wohl ihrer Gäste im Vordergrund. Sie würden die Bewohnenden nicht bitten, sich, je nach individuellen Fähigkeiten, ihr Essen selbst am Buffet zu holen. Pflegekräfte hingegen sind dafür ausgebildet, die Mobilität und die Selbstständigkeit der Bewohnenden so lange wie möglich zu erhalten. So wurde das dahay reorganisiert: Der vorher meist leer stehende Grosse Saal wurde zum Ess- und Aufenthaltsraum für die Bewohnenden umfunktionierte, wo sie nun – betreut durch Pflegehelfende SRK «Pension und Betreuung» – ihre Mahlzeiten einnehmen. Dort können sie sich vormittags und nachmittags auch aufhalten, die Pflegehelfenden bieten diverse Aktivitäten an. Der alte Speisesaal wird nun als Restaurant genutzt. Zur Verfügung stehen eine grosse Tafel für zwölf Personen, ein runder Tisch für sechs und fünf eckige Tische für

jeweils vier Personen. Die Änderungen bringen diverse Vorteile mit sich: Die Bewohnenden können den neuen Ess- und Aufenthaltsraum nun auch ausserhalb der Essenszeiten als Aufenthaltsort nutzen. In der Cafeteria herrscht nun mehr Ruhe, und mit dem Restaurant haben wir einen komplett neuen, ebenfalls ruhigen Ort für servierte Mahlzeiten. Bewohnende können sich dort mit ihren Gästen in Ruhe austauschen. Auch externe Gäste können im Restaurant ihr Essen geniessen. Auf einer Ebene stehen nun Restaurant, Mehrzweckraum und bei schönem Wetter zusätzlich die Terrasse für Anlässe verschiedenster Art zur Verfügung. Dank dem Flügel im Mehrzweckraum können sogar Konzerte durchgeführt werden. Erfreulicherweise wird dieses neue Angebot auch schon rege genutzt: Wir durften bereits mehrere Geburtstage und Leidmahle im Restaurant durchführen.

Ein neues Verpflegungskonzept im dahay

Das Restaurant ist nicht die einzige Neuerung, was die Verpflegung im dahay angeht – auch das Konzept für die Mitarbeitenden wurde per Anfang Juli optimiert. Mit dem neu gewonnenen Platz wird die Cafeteria von Montag bis Freitag über Mittag für die Mitarbeitenden reserviert. Dort können sie ihre bestellten Mittagsmenüs beziehen. Mitgebrachte Speisen werden weiterhin im Pausenraum eingenommen. Zusätzlich gibt es neu für die Spontanen ein Salatbuffet und eine Suppenstation mit jeweils zwei verschiedenen Tellergrössen – für den kleinen und den grossen Hunger. Um das gemeinsame Mittagessen zu fördern, werden zukünftig zudem keine Mittagessen mehr für Mitarbeitende mit dem Bewohnendenessen ins Haus 2 geliefert. Die Mitarbeitenden von Haus 2 können gemeinsam mit den Mitarbeitenden von Haus 1 ihre Pause fern des Arbeitsplatzes verbringen.

Schöne Ausflüge in der Region

Was gibt es Schöneres als einen Ausflug in der Region? Für die richtige Inspiration hat Rebecca Bürgi, unsere Leiterin Alltagsgestaltung und Aktivierung, einige tolle Tipps für Sie zusammengestellt.

Liestaler Altstadt: Die Liestaler Altstadt ist ein attraktives und gepflegtes Shoppingparadies mit grossem Angebot und ein lebhafter Stadtteil mit vielen Läden, Cafés und Restaurants, die zum Verweilen einladen.

Rheinfelden Altstadt: Rheinfelden lädt ein zum Schlendern in der Altstadt mit ihren verwinkelten Gässchen mit Boutiquen oder zu einem Besuch im bekannten Confiserie-Café Graf mit Blick auf den Rhein. Die Brauerei Feldschlösschen, die Wellness-Welten im «Sole uno» und im Hotel Eden sind ebenfalls einen Besuch wert.

Zoo Basel: Der Zoo Basel fasziniert seit seiner Eröffnung im Jahr 1874 das Publikum und zählt zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten der Schweiz.

Schiffahrt auf dem Rhein: An Bord der Schiffe der Basler Personenschiffahrt erlebt man Basel und den Rhein aus einer anderen Perspektive. Beim Genuss eines Brunchs, bei Teatime oder bei einer Sonnenuntergangs- oder Schleusenfahrt lässt sich eine kleine Auszeit vom Alltag geniessen.

Museumsbesuch: Das Museum BL liegt in der schönen Altstadt von Liestal und zeigt die Natur- und Kulturgeschichte des Kantons Basel-Landschaft auf vielfältige Weise auf. Auch das Kunstmuseum Basel, die Fondation Beyeler, das Museum Tinguely, das Museum für Musikautomaten und das Spielzeug-Welten-Museum lohnen den Besuch.



Luftseilbahn Reigoldswil – Wasserfallen: Die Panoramagondeln der Luftseilbahn führen hinauf zur Wasserfällen. Oben angekommen, kann man das Panorama in Richtung Alpen, Schwarzwald und Vogesen bestaunen und eine Erfrischung in einem der Bergrestaurants geniessen.

Augusta Raurica: Die römische Stadtanlage und der grösste archäologische Park der Schweiz liegen direkt am Rhein in den Gemeinden Augst (Kanton Basel-Landschaft) und Kaiseraugst (Kanton Aargau). Wissenswertes und Spannendes aus unserer Geschichte warten dort auf Sie.

Sissacherfluh: Eine herrliche Aussicht bietet die Sissacherfluh. Die Aussichtsplattform befindet sich in 700 Meter Höhe und ermöglicht einen wunderbaren Panoramablick in die Umgebung. Im Restaurant kann man sich mit Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

Grün 80 – Park im Grünen: Ein idyllisches Naherholungsgebiet in Münchenstei; grosse Grünflächen, vielfältige Flora und Fauna, ruhige Gewässer, mehrere Grillplätze, ein Karussell sowie eine Minigolfanlage sorgen für Entspannung in der Natur.

Tierpark Lange Erlen: Neben Rothirschen und Damhirschen leben hier Luchse, Wildkatzen und Wildschweine in den naturnah gestalteten Anlagen. Perfekt für einen ausgedehnten Spaziergang.



Rezept-Tipp: Kleiner Obstgarten

Der Obstgarten besteht aus vier Teilen: Quarkmousse, Schoko-Crumble, Erdbeerparfait und marinierte Beeren.

Für die Quarkmousse:

500 g Magerquark, 6 Blatt Gelatine, 100 g Puderzucker, 40 g Zitronensaft, 1 Prise Tonkabohnen. Magerquark über Nacht in einem Tuch abtropfen lassen. Danach alle Zutaten mit eingeweicherter Gelatine mischen und die Masse kalt stellen.

Für den Schoko-Crumble:

100 g Zucker, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Vanille, 100 g Weissmehl, 100 g Kakao-pulver. Zucker, Butter, Salz und Vanille mischen. Weissmehl und Kakaopulver trocken mischen, dann unter die erste Masse kneten. Auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

Für das Erdbeerparfait:

100 g Eigelb, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanille, 300 g warmes Erdbeerpüree, 6 Blatt Gelatine, 300 g geschlagener Rahm. Eigelb, Zucker, Salz und Vanille schaumig schlagen. Erdbeerpüree mit eingeweicherter Gelatine mischen

und unter die erste Masse heben. Kalt stellen. Unter gesamte Masse Rahm geben. In gewünschte Form füllen und einfrieren.

Für die Beerenmarinade:

300 g Schwarzkirschen, 300 g Himbeeren, 200 g Zucker, 200 g Portwein. Alle Zutaten mischen, aufkochen, pürieren und passieren. Danach ca. 10 Minuten stark einkochen lassen. Anschliessend kalt stellen.

Anrichten:

Auf einem Teller eine beliebige Fläche mit der Quarkmousse dünn ausstreichen, das Parfait beliebig ausstechen oder schneiden und auf dem Mousse platzieren. Schoko-Crumble ebenfalls auf der Mousse verteilen, verschiedene Beeren (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren) mit der Marinade marinieren und auf dem Parfait platzieren. Nach Belieben mit Pistazien, essbaren Blüten oder Schokodekor ausgarnieren.

Viel Spass beim Zubereiten und Geniessen wünscht Ihnen

Christian Guth, Leitung Küche

Die Welt ein kleines Stück besser machen – mit einer Ausbildung im dahay

Als Einzelperson die ganze Welt zu verändern, ist nicht ganz so einfach. Aber als Pflegefachperson kann man die Welt für einzelne Personen um das entscheidende Stückchen besser und so zu einem schöneren Flecken machen. Davon braucht es mehr. Deshalb bieten wir im dahay verschiedene Ausbildungen an – denn die Auszubildenden sind unsere Zukunft, nicht nur die Zukunft des dahay, sondern die der ganzen Pflegebranche. Wir stellen deshalb hier unsere Ausbildungen im Überblick vor.

Eva Kammermann ist seit Oktober 2020 als dipl. Pflegefachfrau im dahay tätig. Seit April 2021 ist sie Berufsbildnerin und seit Mai 2022 zusätzlich Berufsbildungsverantwortliche und BESA-Tutorin. Als Berufsbildungsverantwortliche plant sie die Ausbildung unserer Lernenden, das heisst, sie erstellt Bildungspläne, legt Ziele fest und plant und nimmt Kompetenznachweise und Abschlussprüfungen ab. Zudem fungiert sie als Bindeglied zwischen den Lernenden, der Wohnbereichs-/Gruppenleitung und der Leitung Pflege und Betreuung. Vor ihrer Zeit im dahay absolvierte sie erfolgreich die Ausbildung zur Pflegefachfrau, besuchte den Berufsbildungskurs und schloss zudem die Bäuerinnenschule ab.



Grundausbildungen

Assistenz Gesundheit und Soziales EBA

Tätigkeiten:

- Grundpflege und Unterstützung der Bewohnenden (z. B. Körperpflege, Begleitung im Alltag)
- Vitalzeichen kontrollieren (z. B. Temperatur und Gewicht messen)

Beschreibung:

- Berufslehre
- 2 Jahre
- Eidg. Berufsattest «Assistenz Gesundheit und Soziales»

Fachperson Gesundheit EFZ

Tätigkeiten:

- Grundpflege und Unterstützung der Bewohnenden (z. B. Körperpflege, Begleitung im Alltag)
- Vitalzeichen kontrollieren (z. B. Temperatur und Gewicht messen)
- Medizinaltechnische Tätigkeiten (z. B. Medikamente richten, Blut nehmen)

Beschreibung:

- Berufslehre
- 3 Jahre
- Möglichkeit zur Berufsmaturität
- Eidg. Fähigkeitszeugnis «Fachmann/-frau Gesundheit EFZ»
- Auch möglich als Nachholbildung in 2 Jahren

Für die Jahrgänge 2023 und 2024 haben wir wieder Ausbildungsplätze frei! Mehr Informationen finden Sie auf dahay.ch. Für Fragen oder Bewerbungen wenden Sie sich bitte an Eva Kammermann, Berufsbildungsverantwortliche unter 061 906 18 22 oder eva.kammermann@dahay.ch.

Praxisausbildung für Studiengänge

Dipl. Pflegefachfrau/-mann HF

Tätigkeiten:

- Grundpflege und Unterstützung der Bewohnenden (z. B. Körperpflege, Begleitung im Alltag)
- Medizinaltechnische Tätigkeiten (z. B. Medikamente richten, Blut nehmen, Infusionen legen)
- Führungsverantwortung und Pflegeplanung

Beschreibung:

- Praktikumsplatz während Ausbildung
- Ausbildung an Höherer Fachschule
- 3 Jahre
- Diplom «Pflegefachmann/-frau HF»

Praktika Pflege

Praktikum in der Pflege zur Berufsorientierung und zur Eignungsabklärung

Tätigkeiten:

- Grundpflege und Unterstützung der Bewohnenden (z. B. Körperpflege, Begleitung im Alltag)
- Vitalzeichen kontrollieren (z. B. Temperatur und Gewicht messen)

Beschreibung:

- Befristetes Praktikum
- 3 bis 6 Monate

Praktikum zum Lehrgang Pflegehelfer/-in SRK

Tätigkeiten:

- Unterstützung von Pflegefachpersonen
- Begleitung der Bewohnenden (z. B. Körperpflege, Begleitung im Alltag)

Beschreibung:

- Befristetes Praktikum
- 12 Tage



wir sind dahay

dahay AG * gepflegt wohnen im Alter * Eben-Ezerweg 50 *
4402 Frenkendorf * T +41 61 906 19 00 * F +41 61 906 19 77 * dahay.ch

Impressum

Herausgeber: dahay AG, Eben-Ezerweg 50, 4402 Frenkendorf; Redaktionsleitung: Ursula Tschanz, dahay AG; Gestaltung, Interviews, Text: Startbahnwest AG; Urheberrechte: Die Urheber- und alle anderen Rechte an Inhalt, Bildern, Fotos und sonstigen Dateien gehören ausschliesslich der dahay AG oder anderen Rechtsinhabern.