

news von dahay

gepflegt wohnen im Alter

04

Dezember 2019



Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser

Schon drei Monate ist es her, seit sich «Eben Ezer» offiziell in «dahay» verwandelt hat. Unzählige Stunden Arbeit stecken dahinter – doch sie haben sich gelohnt: Wir fühlen uns dahay richtig wohl. Auf der nächsten Seite schauen wir deshalb mit Freude gemeinsam noch einmal auf unser grosses Eröffnungsfest zurück. Wenn wir nach vorne blicken, geht es in riesigen Schritten auf das Ende des Jahres zu. dahay finden am 18., 20. und 23. Dezember unsere Weihnachtsfeiern statt – wir freuen uns auf Sie! Nun wünsche ich Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Übergang ins neue Jahr!

Ursula Tschanz, Geschäftsführerin dahay



Jeannine Christen

Leiterin Pflege und Betreuung dahay



dahay sind persönliche Beziehungen das A und O für Vertrauen und Geborgenheit. Deshalb leben wir hier das Bezugspersonenkonzept. Jeannine Christen, Leiterin Pflege und Betreuung dahay, erklärt, was das genau bedeutet.

Was ist das Bezugspersonenkonzept genau?

Das Bezugspersonenkonzept setzt sich aus vier sich überschneidenden Punkten zusammen: der definierten Verantwortung, der Pflege, der Kontinuität und der direkten Kommunikation. Die ganze Verantwortung für den Pflegeprozess eines Bewohners bzw. einer Bewohnerin liegt bei einer Pflegefachperson. Sie übernimmt als Bezugsperson die Pflege, Planung und Koordination und ist die Ansprechperson für alle Dienste. Kontinuität ist ein sehr wichtiger Aspekt der Bezugspflege. Sie gewährleistet eine gute und transparente Kommunikation mit allen am Pflegeprozess beteiligten Partnern, wie zum Beispiel Angehörigen, Ärzten, Spitälern, Apothekerinnen, Therapeuten, Psychiaterinnen, Beiständen oder der Erwachsenenschutzbehörde.

Welche Vorteile bringt dies für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sowie für Angehörige?

Unser wichtigster Fokus liegt weiterhin darauf, die bestmögliche Wirksamkeit und Zufriedenheit bei den Bewohnenden zu erreichen. Die Autonomie und das Wohl der Bewohnenden stehen dabei im Vordergrund: Sie profitieren jeweils von einer definierten Ansprechperson und einer Beziehung zu dieser, direkter Mitbestimmung und Einbezug in die Planung, direkteren Informationen, grösserem Vertrauen, besserer Zusammenarbeit und so schliesslich besseren Behandlungsergebnissen dank Überblicks über den ganzen Pflegeprozess und verbesserter Umsetzung dessen.

Welche Herausforderungen gibt es?

Veränderungen bringen immer Herausforderungen mit sich. Diese liegen vor allem darin, den Arbeitsalltag mit seinen bisherigen Rhythmen zu verändern. Das Pflegeverständnis wird neu definiert, dezentralisierte Entscheidungsbefugnisse sind ungewohnt. Wir sind jedoch zuversichtlich, dass die Umstellung durch konstante Strukturveränderungen, direkten Informationsfluss und gegenseitige Unterstützung gelingt.

Rückblick Eröffnungsfest dahay



Mitte September war es endlich soweit: Wir haben die Eröffnung unseres neuen dahay ausgiebig mit einem ganzen «Wochenende der offenen Tür» gefeiert. Los ging es schon am Freitag. Vor unserer wunderschönen Kulisse am Bienenberg eröffneten wir den Event mit einem interessanten Austausch der wichtigsten Vertreterinnen und Vertreter der Gesundheits-, Alters- und Pflegebranche, darunter Ständerat Claude Janiak, Gesundheitsdirektor Thomas Weber, Nationalrat Thomas de Courten und Nationalrätin Maya Graf, Claraspital-Verwaltungsrat Balz Stückelberger und Eben-Ezer-Stiftungsratspräsident Lukas Kundert.



Thomas Weber erwähnte in seiner Rede, dass sich das Umfeld in der Pflege von älteren Menschen in der Zukunft verändern wird. Er begrüsst es deshalb sehr, «wenn sich Akteure im Gesundheitswesen, wie dies die dahay AG vorlebt, mit den Herausforderungen aktiv auseinandersetzen und die Veränderungen proaktiv und initiativ angehen».



Auf diesen informativen Abend folgte ein ausgelassenes Wochenende voller Spass und Unterhaltung: Unsere Küche versorgte die Gäste während des Festbetriebs mit Köstlichkeiten vom Grill und aus der Backstube. Ein besonderes kulinarisches Highlight war ausserdem der grosse Brunch am Sonntagmorgen. Mit dem AlphornTrio Frenkendorf, den Schwiizer Kiddies und der Brass Band Frenkendorf durften wir ein breites Spektrum an Musik für Gross und Klein geniessen, während gleichzeitig mit Oldtimer-Fahrten und Ponyreiten auch ein bisschen Action nicht fehlen durfte. Und natürlich waren wir besonders stolz, Ihnen an einem unserer geführten Rundgängen unser neues dahay zu zeigen, das wir mit viel Liebe fürs Detail umgestaltet haben.



advent, advent, ein lichtlein brennt.



Rezepttipp von Martin Schwander, Leitung Küche Adventskuchen

Zutaten für 1 Gugelhopfform

125 g	Mehl
42 g	frische Hefe
100 ml	lauwarme Milch
235 g	Mehl
120 g	Zucker
3	Eigelbe
2	Eier
180 g	weiche Butter
70 g	Orangeat, gewürfelt
70 g	Zitronat, gewürfelt
70 g	Rosinen
	abgeriebene Schale von ½ Orange (unbehandelt)
	abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)
1	Prise Salz
20 g	flüssige Butter für die Form
40 g	Mandelblättchen für die Form
150 g	Läuterzucker
6 EL	Orangenlikör
	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

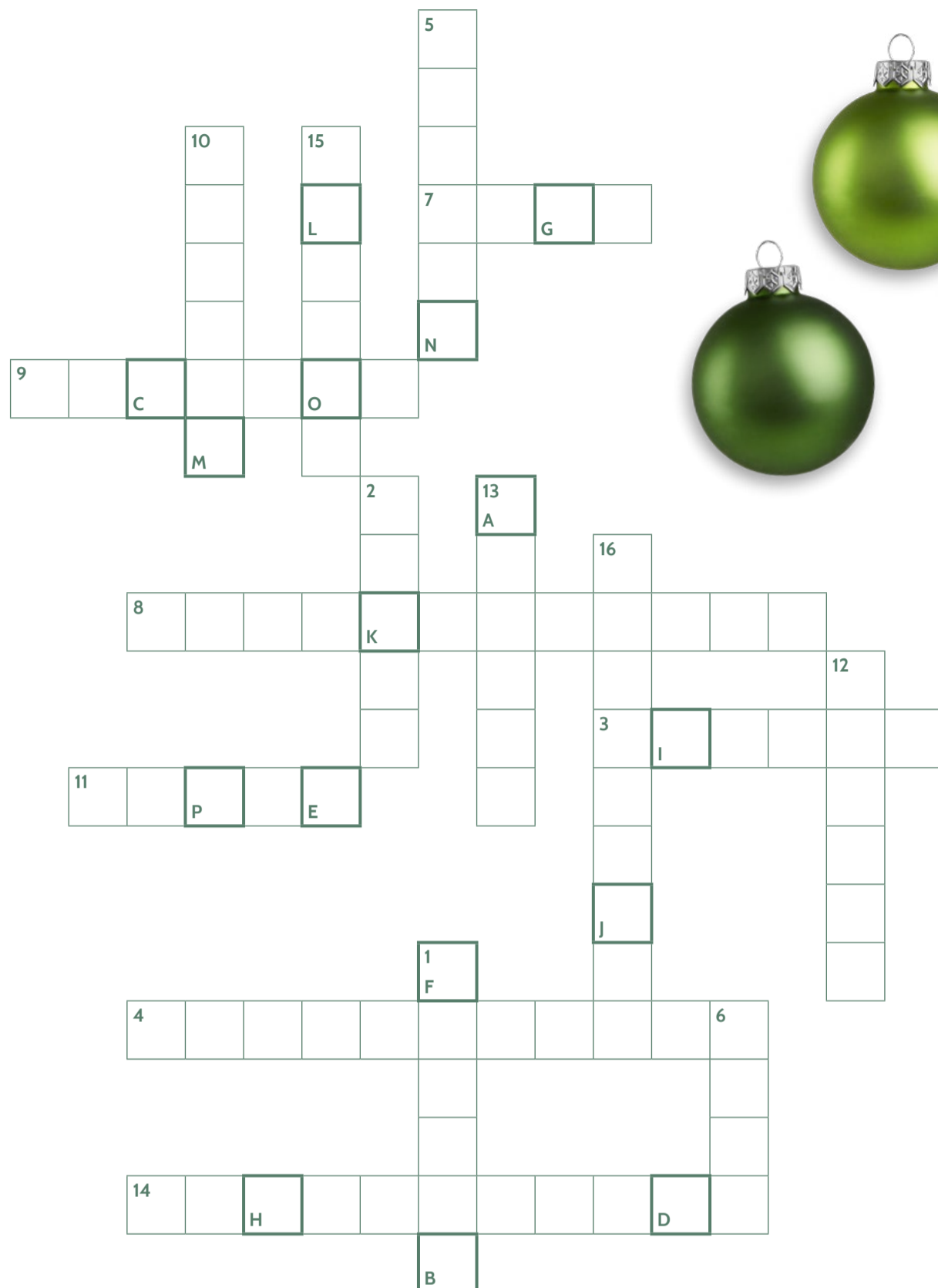
1. Mehl, zerbröckelte Hefe und Milch zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Mehl, Zucker, Eigelbe, Eier, Butter, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Orangen- und Zitronenschale sowie Salz zum Hefebrei in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.
3. Die Gugelhopfform mit Butter auspinseln und mit den Mandelblättchen austreuen. Den Teig einfüllen und nochmals ca. 10–20 Minuten gehen lassen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.
5. Den Läuterzucker mit dem Orangenlikör mischen. Den Adventskuchen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Anschliessend gleichmässig mit der Läuterzucker-Orangenlikör-Mischung bestreichen.
6. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. In Klarsichtfolie verpackt kann der Adventskuchen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.



Das ganze Küchenteam des dahay wünscht Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Viel Spass beim Nachbacken! Ihr Küchenchef

Rätselspass

1. In welche Jahreszeit fällt der Dezember?
2. Was bastelt man für den Advent?
3. Wer kommt am 6. Dezember?
4. Wie heisst der kleine Mann aus Teig?
5. Wie nennt man die Vorweihnachtszeit?
6. Welches ist das klassischste Weihnachtsgewürz?
7. Am Chlaus sein Transportmittel?
8. Das beliebteste Weihnachtsguetzli?
9. Was läutet am Weihnachtsabend?
10. Welches Getränk trinkt man am Weihnachtsmarkt?
11. Was für einen Baum schmückt man an Weihnachten?
12. Was gibt es für Weihnachtsschmuck?
13. Das bekannteste Weihnachtessen?
14. Das beliebteste Weihnachtslied?
15. Leise rieselt der ...?
16. Was findet man unter dem Weihnachtsbaum?



Lösungswort

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Lösungswort Juli-Newsletter: SOMMER

Termine

Weihnachtsfeier Haus 2, Demenzwohngruppe	18.12.
Weihnachtsfeier Haus 1	20.12.
Weihnachtsfeier Haus 2, Pflegewohngruppe	23.12.

Ein- und Austritte bis Ende November

Wir haben uns verabschiedet von
Eriona Dragobouzdhha
Barbara Schneider

Wir heissen herzlich willkommen
Andrea Baumann
Jennifer Müller
Anja Senn
Pascal Wüthrich

wir
sind
dahay

