

# ZENTRUMS- ZEITUNG

Ausgabe 38 | April 2022



**IMWIL**  
Alters- & Spitexzentrum

# Inhaltsverzeichnis

2	Inhaltsverzeichnis
3	Editorial
4 – 6	Gastronomie
7	Grüezi mitenand – ich heisse Thomas Aliesch
8	Herbstausflug nach Ganterschwil
9	103. Geburtstag Dora Hüsler
9	101. Geburtstag Hedwig Knüsel
10 – 11	Nachwuchs bei den Cochin-Hühnern
12 – 13	Die Lingerie wusch im 2021 fast 117 Tonnen Wäsche
14 – 15	Palliative Care
16 – 18	Spitex: Wir stellen uns vor – wir sind Ulrike Jungblut und Nadine Braschler
18	Der Dübendorfer Mahlzeitendienst
19	Geführte Rundgänge durch das <b>IMWIL</b>
20 – 21	Wir gratulieren unseren Mitarbeitenden herzlich
22	Hallo zusammen, hier bin ich – Antje Hänsel
23	Das Aklakou-Krankenhaus sagt Danke
24 – 25	Kinaesthetics
26	Es wurde Weihnachten gefeiert
27	Senioren Mittagstisch – 4-Gang Menü inkl. Wasser und Kaffee
28 – 29	In Erinnerung
30 – 31	Veranstaltungskalender
31	Impressum

# Editorial

Ein neues Leben kannst du nicht anfangen, aber täglich einen neuen Tag!

*Henry David Thoreau (1817 – 1862), amerikanischer Schriftsteller und Philosoph*



Liebe Leserinnen und Leser

Zwei herausfordernde Jahre liegen hinter uns. Trotzdem konnte das **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum alle stationären und ambulanten Dienstleistungen stets in guter Qualität erbringen. Auch in finanzieller Hinsicht, konnte im 2021 wiederum ein sehr gutes Resultat erwirtschaftet werden.

Dies ist eine sehr starke Gesamtleistung – welche nur mit sehr motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möglich war. Dafür mein herzliches Dankeschön an die gesamte Belegschaft vom **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum!

Ich hoffe, Sie sind alle gut ins neue Jahr gestartet und freuen sich auf einen schönen Frühling. Wettermässig ist der Start ja bis jetzt schon sehr gut gelungen – fast jeder Tag schön und sonnig.

Es freut mich sehr, Ihnen einige Neuigkeiten anzukünden. Zum Beispiel unser neu gestaltetes Kafi Einhorn. Da unsere Bewohnerinnen und Bewohner sich sehr gerne vor dem Haus beim Cheibenbuelweg und dem **IMWIL**-Zoo aufhalten, haben wir den Aussenbereich unseres Kafi Einhorn letzten Herbst vergrössert und mit grossen Sonnenschirmen bestückt. Bei guter Witterung ist das Kafi Einhorn täglich von

09.00 – 17.00 Uhr geöffnet – natürlich auch für externe Gäste.

Unseren «neuen» Mittagstisch, welchen wir eigentlich schon im 2020 lancieren wollten, wird im Mai 2022 (wieder) gestartet. Jeden 1. Samstag im Monat bieten wir den Dübendorfer Seniorinnen und Senioren ein leckeres 4-Gang-Menü mit Wasser und Kaffee für einen Set-Preis von CHF 20.00 an. Sehr gerne bieten wir so einen neuen Treffpunkt für Dübendorferinnen und Dübendorfer im **IMWIL**.

Sie wollten schon immer wissen wie es im Neubau aussieht, wo die vielen Mahlzeiten für die Bewohnenden, das Restaurant und den Mahlzeitendienst zubereitet werden und wo die 117 Tonnen Wäsche pro Jahr gewaschen werden? Dann lernen Sie das **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum auf einem unserer geführten Rundgänge mit der Direktion und dem Kader-Team kennen. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 19 in dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein schönes Osterfest und natürlich viel Lesefreude mit unserer Frühlingausgabe der Zentrumszeitung.

*Michael Oldani, Direktor*

# Die Gastronomie

von Robert Stöckli

Die Cafeteria begrüsst Bewohnende, Besuchende und auch Mitarbeitende. Ein Ort, wo man sich den ganzen Tag über trifft und kennenlernt. Im Durchschnitt sind es täglich bis zu 150 Gäste, die wir empfangen und bewirten dürfen. Wir, das ist das insgesamt 11-köpfige Gastronomieteam.

Täglich bereitet das Küchenteam selbargemachte Backwaren zu, die wir mit Stolz in unserer Vitrine präsentieren. Wie zum Beispiel Cakes und Wähen. Heute haben wir eine schöne, duftende Apfelwähe da und nebst dem Rüblicake lacht ein schöner, feuchter, dunkler Schoggikuchen die Gäste an. «Gerne mit Schlagrahm?» «Doch lieber etwas Salziges? Schauen Sie hier, die frischen Sandwiches!» Gefüllt, mit allem was das Herz begehrt.

In einem Monat verkaufen wir sage und schreibe über 200 Dubler-Schokoküsse. Ein Klassiker, der gerade bei den älteren Senioren bestens ankommt und viele Erinnerungen weckt. Sie sind heute noch so gut, wie damals, versichern sie.

Ab 8 Uhr können die 50 Bewohner des Hauses C zum Frühstück in den Speisesaal kommen.

Ab 9 Uhr ist die Kaffeemaschine in der Cafeteria gestartet und das Licht in der Vitrine brennt. Der Mitarbeiter begrüsst mit einem Lächeln im Gesicht die ankommenden Gäste, leider können die Gäste das Lächeln nur in den Augen lesen, aber wir sind optimistisch, dass auch bei uns der-

**Guten Morgen!  
Kommen Sie mit, Sie dürfen mir einen ganzen Tag über die Schulter blicken und so die Gastronomie im IMWIL in ihrer ganzen Vielseitigkeit kennenlernen.**

# läuft rund,

einst die Masken fallen werden. Hier ein Cappuccino, da ein Päckchen Zigaretten, dort ein Orangensaft. Es geht turbulent

zu und her, da kommen die Mitarbeitenden der Administration zur Pause, gleichzeitig empfängt eine rüstige Bewohnerin ihre Enkelkinder zum 10-Uhr-Kaffee. Es wird gelacht und gescherzt. Um 10.30 Uhr kommt eine Mitarbeiterin der Aktivierungstherapie und bereitet den Tisch für die Jassgruppe vor. Hier wird gleich gezockt und geschummelt. Vielleicht merkt es keiner der Mitspieler? Nach einem langen und erfüllten Leben, kennt man natürlich den einen oder anderen Trick.

Es geht gegen Mittag zu. Um 11.30 Uhr werden die Tische gedeckt, um die angemeldeten Mittagsgäste ab 12 Uhr zu begrüssen. Und schon geht's wieder rund: Die 50 Bewohner des Hauses C kommen zum Mittagessen in den Speisesaal, und gut 40 Bewohner des Hauses E kommen gleichzeitig zum Mittagessen in das Restaurant. Sie wollen mit einer dampfenden Suppe das Z'mittag beginnen. Zeitgleich treffen die ersten externen Gäste ein und wollen platziert werden. Parallel kommen Mitarbeitende aus dem ganzen Haus an den Tresen, um ein Sandwich und ein Getränk zu bestellen. Sie sehen: Es läuft rund im IMWIL zur Mittagszeit.

Zügig werden die bestellten Mahlzeiten vom Gastronomieteam bei der Ausgabe

# den ganzen Tag

geholt und zu den Gästen gebracht. Hopperla, hier hatten wir eine Menu-Umbestellung. «Kein Problem», sagt lachend die Servicemitarbeiterin und wechselt galant den Teller aus. Das Küchenteam richtet flott und gut gelaunt einen Teller nach dem anderen an. Ein harmonisches Miteinander begleitet uns durch den Mittagsservice, eine Hand greift in die Nächste. Alle wissen, was zu tun ist und helfen sich gegenseitig, nur so können sich unsere Gäste an schönen, dampfenden Tellern freuen.

Um 13 Uhr löst sich die geschäftige Atmosphäre langsam etwas auf, die externen Gäste trinken noch den letzten Schluck Kaffee und verlangen nach der Rechnung. Beim Bezahlen reservieren sie gleich für den kommenden Tag wieder einen Tisch. Nein, nicht für 4 Personen, sondern gleich für 10 Personen. Es hat den Gästen anscheinend sehr gemundet. Fazit: «Top-Küche mit freundlichem und zügigem Service. Wir kommen wieder!» So, nun gilt es das Restaurant aufzuräumen, die Tische zu reinigen und zu desinfizieren, so dass sie für die neuankommenden Gäste wieder parat stehen.

Auf 17 Uhr hat eine Bewohnerin einen kleinen Geburtstagsapéro bestellt: 93 Jahre wollen gefeiert werden. Aus dem Lager werden vom Technischen Dienst die Stehtische gebracht. Der Servicemitarbeiter breitet die weisse, festliche Tischwäsche aus und stellt Gläser und Teller bereit. Der Florist bringt kleine bunte Gestecke, die wir auf den Tischen verteilen dürfen. Ein erster Frühlingsgruss!



Ab 14 Uhr kommen die Besuchenden ins Kafi Einhorn, um ihre Angehörigen zu besuchen. Bei einem Kaffee mit einem Stück Rüblicake werden Neuigkeiten ausgetauscht und die Post überbracht.

Heute ist ja Kaiserwetter, da wollen die Bewohnenden natürlich auf der grossen Terrasse die Sonne geniessen. Hier hat das **IMWIL** einen Kinderspielplatz und einen kleinen Zoo eingerichtet. Die Kinder spielen und tollen herum, die Eltern und die Grosseltern schauen ihnen dabei zu. Bei uns treffen sich drei Generationen. Da ruft ein junger Vater: «Das Kaiserwetter verlangt nach einem Bier!» Sofort bringt der flotte Kellner das kühle Getränk mit Schaumkrone und fragt, ob die anderen Anwesenden auch einen Wunsch hätten?

Draußen stehen bereits wieder einige Mitarbeitende am Tresen und holen sich einen hausgemachten Eistee oder einen Hot Dog als Nachmittags-Snack. Da klingelt das Telefon: Eine Raumreservation für kommenden Sonntag für eine Gruppe von 15 Personen. Sehr gerne! Wir mailen sogleich die Menüvorschläge und machen einen Besprechungstermin für morgen ab. Wow super, es gilt einen weiteren Anlass zu organisieren. Da kommt Stefanie Scherberger, Leiterin Hotellerie, um die Ecke und möchte den kommenden Musiknachmittag besprechen: Live Musik, Dessert und Gebäck sowie Getränke für die Bewohnenden.

Um 16.30 Uhr werden die gekühlten Getränke für den Geburtstagsapéro in die Aula gebracht und wir erwarten die Jubilarin und ihre Gäste. Unser Direktor, Michael Oldani, heisst alle willkommen und richtet einige Worte ans Geburtstagskind und seine Gäste. Das Küchenteam liefert pünktlich um 17.15 Uhr das bestellte Essen dazu: ein bunter, asiatischer Apérosteller. Mhhhhm, feine kalte und warme Häppchen lassen die Gäste in ferne Länder reisen. Zum Dessert sind wir dann aber wieder in Europa, genauer: in Frankreich. Es ist ein Dessertteller mit süssen, fein gestalteten Köstlichkeiten aus der hauseigenen Patisserie. Sie tragen die unverkennbare Handschrift von unserem Küchenchef, Markus Bögli.

Das Geburtstagskind dankt: Das Ganze war wunderbar organisiert und vom Team bestens durchgeführt. Als Dank gibt es ein Lächeln und ein schönes Trinkgeld. «Herzlichen Dank!» Da das Trinkgeld in unserem Team-Sparsäuli verschwindet, freuen sich alle auf den Anlass, der damit einmal im Jahr für alle or-

ganisiert wird. Wir sind ein super Team und alle ziehen am gleichen Strick, das merkt man offenbar.

Nach dem die Gäste sich verabschiedet haben und sich die Bewohnerin auf ihr Zimmer begeben hat, räumt das Gastroteam die Aula auf und bereitet für den morgigen Tag alles vor: Es steht ein Tagesseminar mit 20 externen Teilnehmenden an. Den Begrüssungskaffee servieren wir in unserem Treffpunkt, dem Kafi Einhorn. Wir legen die Menu-Auswahl für den Mittag parat. Lachend polieren wir die Gläser und das schmutzige Geschirr verschwindet in der Abwaschküche.

Um 18 Uhr kommen die Bewohnenden zum Nachtessen in den Speisesaal. Das Serviceteam serviert mit einem freundlichen Lächeln das Abendmenü.

So, 19 Uhr. Ein weiterer aufregender Tag im **IMWIL** geht zu Ende. Mit Vorfremde auf die Gäste von morgen und das Tagesseminar geht das Gastronomieteam nun nach Hause. Müde aber erfüllt fallen wir in unsere Betten und träumen von glücklichen Gästen.

Und schon klingelt der Wecker...



# Grüezi miteinander

von Thomas Aliesch

Ich heisse Thomas Aliesch, bin 33 Jahre alt, lebe in Dübendorf und bin ebenfalls hier aufgewachsen. Ich bin verheiratet und habe zwei Kinder.

2014 habe ich hier im **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum meine Lehre als Koch EFZ abgeschlossen und gleich anschliessend den Berufsbildnerkurs hier im Betrieb absolviert.

Inzwischen habe ich in vielen verschiedenen Betrieben und Positionen gearbeitet und nebenbei eine Weiterbildung zum Chefkoch absolviert sowie das Wirtepatent abgeschlossen und das Bereichsleiterseminar bei Gastro Zürich besucht. Ich habe Erfahrungen in zwei Altersheimen und im Spital gesammelt, habe aber auch

in kleinen Restaurants mit täglich 50 – 100 verkauften Mahlzeiten gearbeitet. Während zwei Jahren war ich bei Gate Gourmet am Flughafen angestellt, zuerst als Chef de Partie und Disponent später dann als Supervisor und Sous Chef. Im Hochsommer produzierten wir zu Spitzenzeiten täglich 60'000 – 70'000 Mahlzeiten. Vor meiner Rückkehr ins **IMWIL**, war ich Küchenchef im Migros Restaurant im Glattzentrum.

Ich freue mich sehr, wieder hier als Stv. Bereichsleitung Küche zu arbeiten, mein erlerntes Wissen mit dem Team zu teilen und für Sie kochen zu dürfen. Ich wünsche Ihnen allen eine gute Zeit und «en Guete».



# Herbstausflug nach Ganterschwil

von Doris Wagner

«Ganterschwil? Wo ist denn das?» haben sich die Meisten gefragt. Natürlich im schönen Toggenburg, zwischen Wil und Wattwil, aber etwas abgelegen.

Um 10.00 Uhr war Abfahrt, nach Corona-kontrolle, vom **IMWIL**. Zuerst fuhren wir im Nebel, welcher romantische Stimmung schuf. Ins Toggenburg fuhr ich seit vielen Jahren über die Hulftegg oder den Ricken, aber noch nie auf diesen Nebenstrassen (es führen ja viele Wege nach Rom!). Unser Chauffeur orientierte uns immer wieder durch welche Orte und Weiler wir fuhren, aber ich glaube, fast niemand kannte sie. Bei diesen Orten hatte es keine Neubauten und die Bauernhäuser waren sehr gepflegt und die Geranien blühten noch in voller Pracht. Schon blickte die Sonne durch den Nebel und die Bäume leuchteten mit ihren goldenen Blättern. Nebel und Sonnenschein wechselten immer wieder und schon waren wir über dem wunderbaren Nebelmeer, welches sich in den Tälern ausbreitete.

Dann kamen wir nach Ganterschwil und fuhren durch das Dorf und hinauf zum Gasthaus und Käserei Berghof-Aewil. Ein feines Mittagessen erwartete uns hier mit Cordonbleu, Pommes frites, verschiedenem Gemüse und Getränken nach Wahl.



Und zum Dessert ein Vanilleglace mit Rahm und Schoggigarnitur.

Wir genossen das Beisammensein und hatten mit der freundlichen Amanda eine sehr gute Betreuerin dabei. Sie hatte sogar Augen im Rücken und war immer da, um uns zu helfen, da ja einige auf Hilfe angewiesen waren.

Draussen genossen wir bei warmem Sonnenschein ein wunderbares Panorama und die grossartige Aussicht. Einige kauften noch Käse und Butter. Wir plauderten noch ein wenig, bis unser Bus kam. Dieser hatte einen Hebelift und viele waren froh um diese Einstieghilfe. Dann ging es wieder heimwärts. Damit wir nicht in den grossen Feierabendverkehr kamen, fuhr unser Chauffeur über Wil auf der Autobahn nach Dübendorf, wo wir zufrieden und glücklich um ca. 17.00 Uhr ankamen.



Ganz herzlichen Dank an die Organisatoren für diesen wunderschönen Ausflug und die grossartige Grosszügigkeit vom **IMWIL**, denn wir mussten das Portemonnaie nie hervorheben und so gaben doch viele dem Chauffeur ein Trinkgeld für seine tolle Fahrt und die interessanten Erläuterungen.





# 103. Geburtstag Dora Hüsler †

von Corinne Frei

Wir freuen uns sehr, dass wir Frau Hüsler am 20. Dezember 2021 zu ihrem 103. Geburtstag gratulieren durften. Sie feierte ihren grossen Tag bei bester Laune und freute sich sehr über den Besuch von Michael Oldani und Christa Hirt auf der Station. Im Namen vom ganzen **IMWIL** überreichte Herr Oldani ein Blumen-gesteck an Frau Hüsler. Die Blumen und die Karte mit den besten Wünschen des Stadtpräsidenten wurden von Frau Hirt übergeben. Als Geschenk der Stadt Dübendorf hat sich Frau Hüsler wieder eine Spende an eine wohltätige Organi-sation gewünscht. Die Stadt Dübendorf hat dieses Mal das Frauenhaus und Bera-



ungsstelle Zürcher Oberland ausgesucht. Am Nachmittag feierte Frau Hüsler mit ihren Angehörigen in der Cafeteria.

# 101. Geburtstag von Hedwig Knüsel

von Corinne Frei

Am 2. Februar 2022 feierte Hedwig Knüsel Ihren 101. Geburtstag. Sie erfreut sich bester Gesundheit hat sich sehr über den Besuch von Michael Oldani und Antje Hänsel am Vormittag gefreut. Frau Hänsel überreichte den Blumenstrauss und die Karte des Stadtpräsidenten, welcher aufgrund der Corona-Situation leider nicht persönlich im **IMWIL** vorbeikommen konnte, und richtete die Glückwünsche aus. Als Geschenk hat sich Frau Knüsel Bargeld gewünscht, welches Sie privat spenden wird. Vom **IMWIL** hat Frau Knüsel ein Blumengesteck erhalten. Mit Ihren engsten Familienangehörigen hat Frau Knüsel ein feines Mittagessen im Restau-



rant Sonnental genossen. Wir wünschen Frau Knüsel, unserer ältesten Bewohnerin im **IMWIL**, weiterhin alles Gute und beste Gesundheit.

# Nachwuchs bei den Cochin-Hühnern

von Bryan Lorenz

Es war Montag der 13. September 2021 am Morgen. Wie gewohnt nach dem Morgenrapport machte ich mich bereit für die Morgenpflege der Tiere. Alles war normal, die Ziegen waren da und ich hörte den Hahn krähen. Ich ging in die Futterkammer und holte Heu aus der Kammer.

Dann verteilte ich dieses im Futterkrug von den Ziegen. Danach leerte ich das alte Wasser aus, füllte ein bisschen Wasser ein und putzte den Wasserkübel. Als der Kübel dann sauber war, füllte ich frisches Wasser rein und stellte ihn wieder zurück. Dann ging ich wieder zurück in die Futterkammer, weil da die Hasen und das Futter von den Hasen drinnen sind.

Bei den Hasen schaute ich, ob bei denen alles gut ist. Ich nahm die Wasserflasche von den Hasen und leerte das alte Wasser aus und gab wieder neues rein. Dann ging ich wieder rein und befestigte diese wieder. Danach machte ich das Gitter auf und nahm die Futterteller und gab neues Hasenfutter rein. Als ich bei den Hasen fertig war, füllte ich in einer abgeschnittenen PET-Flasche Fischfutter rein und lief dann zu den Fischen. Ich sah, wie die Fische schon warteten. Ich verteilte das Fischfutter und sah den Fischen zu, wie sie alle rauskamen und das Futter holten.



Anschliessend nahm ich einen Besen und putzte den Steinboden. Als ich fertig war ging ich zu den Hühnern, um neues Wasser und Futter zu geben.

Es gab zwei graue Hühner, die am Brüten waren. Seit August war schon ein braunes Huhn am Brüten. Ich kontrollierte jeden Morgen bei allen drei, ob es ihnen gut geht und ob sie noch am Brüten sind. Bei den Hühnern angelangt, machte ich ganz normal das Tor auf und auch noch das Dach. Plötzlich aus dem Augenwinkel, sah ich das braune Huhn mit ihren kleinen Küken. Ich sah mir die Küken genauer an und wollte die Küken zählen, aber es ging nicht, weil die Küken immer um die Mutter herum rannten. Mit der Zeit, hielten die Küken inne. Ich zählte sie ganz schnell und es waren sieben kleine Küken. Danach machte ich ein paar Fotos. Nachdem ich die Fotos gemacht hatte, nahm ich das Futtergitter und die Wasserglocke um diese aufzufüllen. Dann ging ich wieder in die Futterkammer und nahm eine Handvoll Weizenkörner und Ergänzungsfutter und streute es ins Hühnergehege, damit die Küken es leichter hatten an das Futter zu kommen. Als ich das gemacht hatte, sah ich den Küken ein bisschen zu, wie sie das Futter aufpickten.

Die Küken hatten ganz laut nach der Mutter gepiepst. Als die Mutter nach draussen lief, rannten die Küken hinterher. Ein paar Küken schafften es nicht über die Treppe und waren überfordert. Sie gingen dann in eine falsche Richtung oder versuchten nochmals über die Treppe zu springen und piepsten laut. Als ich das gesehen hatte, versuchte ich den kleinen Küken zu helfen. Ich habe aber schnell gemerkt, dass sie Angst hatten, weil meine Hand auf sie zukam. Die Küken dachten wohl ich nehme sie mit. Danach hab ich ver-



sucht mit meinen beiden Händen einen kleinen Weg zu schaffen, damit die Küken sicher zu ihrer Mutter kommen. Am Anfang wollten sie nicht kommen, aber später kamen die Küken und ich half ihnen mit meiner Hand über die Treppe. Als es die Küken über die Treppe geschafft hatten, rannten sie schnell zu ihrer Mutter.

Die Küken sind sehr neugierig und egal wo die Mutter hinläuft, die Küken laufen direkt hinterher. Es gab Küken, die manchmal ein bisschen weiter weg von ihrer Mutter liefen, aber schon nach ein paar Sekunden rannten sie wieder zurück. Es gab schon ein paar Küken, die kleine Federn hatten. Ich schätze zwei oder drei Federn. Jeden Morgen wenn ich das Huhn mit ihren kleinen Küken sah, hatte ich das Gefühl, dass es nicht mehr sieben Küken waren. Aber wenn ich sie durchzählte, waren immer alle da. Nach zwölf Wochen wurden vier der Junghennen gegen vier Laufenten aus dem Zoo des Restaurants Waldmannsburg getauscht.



# Die Lingerie

von Verena Schmid

Dann wird jeder Wäschesack auf den Inhalt kontrolliert, Kleider ausgesackt, dem richtigen Programm zugeteilt und in die verschiedenen Wagen und Gefässe gegeben. Die Wäsche wird aufgeteilt in weisse, bunte, helle und dunkle Farben sowie nach Temperatur.

Unser Auftrag umfasst die Gesamtheit aller Dienstleitungen die im Wäschekreislauf zu erbringen sind. Das heisst: die ganze Wäscheversorgung sicher zu stellen, Betriebs-, Bewohner- und Berufswäsche. Dazu steht uns im Neubau eine komplette Infrastruktur mit geräumigen und lichtdurchfluteten Arbeitsplätzen zur Verfügung.

Hat es für ein Waschprogramm genug vorbereitete Wäsche und ist eine Waschmaschine frei wird diese befüllt und gestartet. Braucht es Waschmittel gibt die Waschmaschine der Dosieranlage automatisch einen Impuls und holt sich die nötigen Mittel selbst. Hat eine der sechs Waschmaschinen ihre Arbeit getan wird die Wäsche für die weitere Verarbeitung aufgeteilt. Ein Teil geht direkt in die Tumbler (es gibt 3 davon) zum Trocknen. Danach werden die Frotteewäsche, Fixleintücher, Bettelinlagen, Nachthemden, Unterwäsche usw. gefaltet und in die Wäschewagen gelegt und im regelmässigen Turnus auf die Abteilungen verteilt.

Die Grundabläufe pro Tag und Woche wiederholen sich und werden durch fleissige Mitarbeitende Hand in Hand getätigt. Alle Abläufe werden täglich ausgeführt, es fängt jeweils bei der Anlieferung der schmutzigen Wäsche an. Der grösste Teil wird von morgens bis am Mittag und der Rest gegen Abend durch die Mitarbeitenden der Reinigung im Vorraum angeliefert.



# wusch im 2021 fast 117 Tonnen Wäsche

Aufwändiger sind die meisten Bewohnerkleider. Diese werden zum Trocknen aufgehängt und später gebügelt. Viele werden feucht direkt an die Bügel des Ecofinisher gehängt, getrocknet und danach gebügelt. Zum Trocknen steht uns zudem ein Raum mit einem Entfeuchter und die kleinen Wäscheständer zur Verfügung. Flachwäsche wie Tischtücher, Servietten, Leintücher, Küchentücher usw. werden mit der richtigen Feuchte vorbereitet und zweimal pro Woche durch die Mangel gelassen.

Die Berufskleider für die Pflege, Hauswirtschaft, Gastro, Küche und den Technischen Dienst werden von uns eingesammelt, durchlaufen den ganzen Ablauf und werden laufend zurück in die verschiedenen Garderoben verteilt.

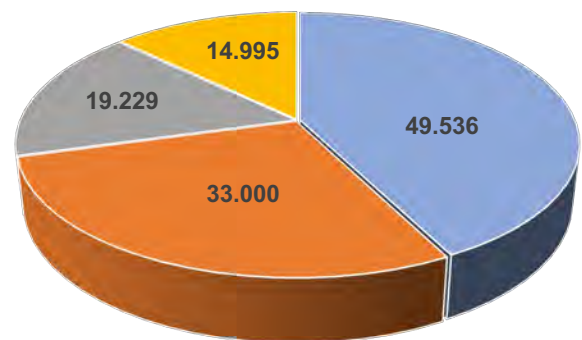
Täglich waschen wir für die Reinigung viele Lappen und Mopp, so dass diese am nächsten Tag wieder zur Verfügung stehen, um Glanz in die vielen Gebäude zu bringen.

Zweimal pro Woche erhalten die verschiedenen Abteilungen frische Betriebs-

wäsche. Die Kleider der Bewohnenden gehen nach der Kontrolle einmal pro Woche zurück. Im Haus C 2-6 legen die Mitarbeitenden der Lingerie die Kleider in die Bewohnerzimmer. Auf den anderen Stationen werden die Kleider auf die Abteilungen gebracht und die Mitarbeitenden der Pflege verteilen diese in die Zimmer.

Nebst all der Wäsche, im 2021 wurden 116'759 Kilogramm gewaschen, gehören auch die täglichen, wöchentlichen und sporadischen Reinigungsarbeiten an Geräten, Maschinen und Arbeitsräumen dazu.

Tonnen Wäsche/Jahr



■ Betriebswäsche ■ Reinigungstextilien ■ Berufskleidung ■ Bewohnerkleidung



# Palliative Care

von Mariette Häfliger

Palliative Care...

- ... stärkt die Selbstbestimmung
- ... ermöglicht Linderung von Schmerzen und anderen belastenden Symptomen
- ... bejaht das Leben und erkennt Sterben als normalen Prozess an
- ... beabsichtigt weder die Beschleunigung noch Verzögerung des Todes
- ... integriert psychologische und spirituelle Aspekte der Betreuung
- ... bietet Unterstützung, um Patientinnen und Patienten zu helfen, ihr Leben so aktiv wie möglich bis zum Tod zu gestalten
- ... bietet Angehörigen Unterstützung während der Erkrankung der Patientin/des Patienten und in der Trauerzeit
- ... beruht auf einem Teamansatz, um die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten und ihrer Familien zu begegnen, auch durch Beratung in der Trauerzeit, falls notwendig
- ... fördert Lebensqualität und kann möglicherweise auch den Verlauf der Erkrankung positiv beeinflussen
- ... kommt frühzeitig im Krankheitsverlauf zur Anwendung, auch in Verbindung mit anderen Therapien, die eine Lebensverlängerung zum Ziel haben, wie z.B. Chemotherapie oder Bestrahlung, und schliesst Untersuchungen ein, die notwendig sind, um belastende Komplikationen besser zu verstehen und zu behandeln

Quelle: Palliative.ch

Palliative Care wird bei allen Menschen mit unheilbaren, chronisch fortschreitenden Erkrankungen angewendet. Davon sind viele Betagte betroffen, nicht zuletzt auch Menschen mit einer Demenzerkrankung. Palliative Care setzt nicht erst im Sterbeprozess ein, sondern steht auch für ein umsorgtes Leben. Bis zum letzten Tag umsorgt zu leben bedeutet, dass der Mensch in seiner ihm innewohnenden Würde ernst genommen wird.

Den Mitarbeitenden im **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum wird die gemeinsame Grundhaltung und die Wichtigkeit des Themas mittels Einführung, Teamgesprächen, Arbeitsgruppen, Fallbesprechungen und Fortbildungen vermittelt.

Die Teams beachten neben der medizinischen Problematik auch persönliche Themen, wie die familiäre Situation, Angst vor dem Sterben etc.

Die 4 **S** als Grundelemente der Palliative Care sind:

**S**ymptombehandlung, z.B. Schmerz, Angst, Übelkeit, Atemnot etc.

**S**elbstbestimmung

**S**icherheit

**S**upport für Angehörige

Daher wird im Bezugspflegesystem gearbeitet. Das heisst, eine Dipl. Pflegefachperson und eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter Pflege sind einer Bewohnerin oder einem Bewohner zugeteilt. So haben Bewohnende und Angehörige eine klare Ansprechperson für persönliche Gespräche. Zudem ist sichergestellt, dass die Patientenverfügung von jeder Bewohnerin und jedem Bewohner bekannt ist, die Wünsche ernstgenommen und entsprechend umgesetzt werden. Eine gute Zusammenarbeit mit dem Arzt, den Angehörigen und den Bewohnenden ist uns wichtig. Die Selbstbestimmung der Bewohnerin oder des Bewohners ist das oberste Gut. Behandlungswünsche der Bewohnenden können sich im Verlaufe der Krankheit ändern und werden ernstgenommen und die Patientenverfügung gegebenenfalls angepasst.

Palliative Care bedingt, dass Krankheit, Sterben und Tod als zum Leben gehörend angenommen werden. Sich damit auseinanderzusetzen ist eine der zentralen Lebensaufgaben, nicht nur für die Menschen in den späten Lebensphasen, sondern für alle Beteiligten. Dies ist besonders für Angehörige eine schwierige Situation. Vielfach fühlen diese sich hilflos, sind mit ihren Gefühlen und Ängsten überfordert und benötigen Unterstützung im Prozess. Unsere Pflegenden haben ein offenes Ohr für die Sorgen der Angehörigen und versuchen in Gesprächen mit ihnen Ängste abzubauen. Dabei wird auch auf mögliche Hilfsangebote für Angehörige von palliative betreuten Personen hingewiesen.

Palliative Care bedeutet auch, leben bis zuletzt und in Frieden sterben. Es ist uns wichtig mit verschiedenen Anlässen oder kleinen Aktivitäten dem Alltag Farbe zu geben: gemeinsam Geburtstag feiern,

ein kleiner Ausflug oder Spaziergang, ein kleines Konzert etc. Oft braucht es sehr wenig, um den Tag zu verkürzen: ein Gespräch, einen Moment ausschliesslich für eine Bewohnerin oder einen Bewohner da sein, zuhören. Auch Tiere spielen eine grosse Rolle, um ein Heim zu einem Daheim zu machen. Der Besuch des **IMWIL** Zoo mit den Geissen, Hasen, Hühnern und Enten sowie dem Fischteich bringt Abwechslung und wird von den Bewohnenden auf den Spaziergängen sehr geschätzt.



Bei Palliative Care geht es nicht darum dem Leben mehr Tage, sondern den Tagen mehr Leben zu geben.

Palliative Care gibt es auch in der Spitex. Klientinnen und Klienten mit unheilbaren, lebensbedrohlichen und/oder chronisch fortschreitenden Krankheiten können trotz belastender Symptome zu Hause begleitet und gepflegt werden.

Das Angebot der Spitex soll die Pflegequalität verbessern, die Angehörigen entlasten und allen Beteiligten Sicherheit vermitteln. Dafür findet eine umfassende Abklärung/Erfassung der individuellen Situation (körperlich, seelisch, sozial) statt. Die Spitex vermittelt Hilfe und Informationen für entlastende Angebote (z.B. Hilfsmittel oder Personen). Sie koordiniert verschiedene Dienste, organisiert und führt Standort- und/oder Familiengespräche mit allen Beteiligten durch.

Palliative Care ermöglicht betroffenen Personen am Ort ihrer Wahl gut zu leben und bis zum Lebensende Pflege und Unterstützung zu erhalten.

Wir stellen uns vor ...

# «Allein ist man stark, gemeinsam

von Ulrike Jungblut und Nadine Braschler

Mein Name ist **Nadine Braschler**, geboren am 05.06.1981 im Kantonsspital Aarau. Ich habe einen 3 Jahre älteren Bruder. Als ich in die Oberstufe kam zügelten wir nach Hunzenschwil im Kanton Aargau. Im Sommer 2000 habe ich meine Ausbildung als Krankenschwester Diplom Niveau 2 angefangen. Auf der Viszeral, Gefäss und Traumatologie Station habe ich dann den Abschluss gemacht. Anschliessend durfte ich dort bleiben und konnte mein frisch erworbenes Wissen perfekt anwenden. Diese Zeit im Spital war für mich sehr prägend, was mein berufliches Wissen und Können anbelangt. Der 3-Schichten-Betrieb und die immense Verantwortung haben mich gestärkt. Ich hatte ein super Team. Dort übernahm ich dann auch sehr schnell die Schülerbetreuung, was mir grosse Freude bereitete.

Nach mehreren Jahren auf der Station sehnte ich mich nach etwas mehr Beständigkeit und weniger Schichtbetrieb. Im privaten Bereich zeichnete sich einen Ortswechsel nach Zürich ab. Daher habe ich die Stelle in der Spitex in Dübendorf angenommen. Parallel habe ich die Ausbildung als Wundexpertin SAfW angefangen.

Dies ist nun schon mehr als 11 Jahre her. Ich war lange Zeit hochprozentig als Pflegefachfrau im Einsatz in der Spitex. Dann kam unsere erste Tochter 2012 zur Welt und ich habe mein Pensum reduziert. Daneben habe ich mich aktiv eingesetzt für die Wundschulungen und Erarbeitung des Wundkonzeptes mit Frau Häfliger und Frau Stankovic.

Im Jahr 2017 kam unser Sohn auf die Welt. Mein Lebenspartner und ich haben uns im November 2016 das JA-Wort gegeben. Vor 2 Jahren wechselte ich komplett ins Büro in der Spitex. Als Wundverantwortliche, Berufsbildnerin, Planerin der Einsätze in der Spitex und RAI HC Mitverantwortliche war ich gut ausgelastet.

Nun durfte ich ab 1. Januar 2022 eine neue Herausforderung als Stv. Bereichsleitung Spitex an der Seite von Ulrike als Bereichsleitung Spitex annehmen. Ich schätze Ulrike als versierte Pflegefachfrau mit einem breiten Fachwissen, welches sie tagtäglich ins Team einbringt. Als Bereichsleitung der Spitex wünsche ich ihr von Herzen viel Ausdauer und Durchhaltewillen. Ihre offene und wertschätzende Art allen Menschen gegenüber zeichnen sie aus. Ich freue mich auf eine spannende und lehrreiche Zeit als Stv. Bereichsleitung der Spitex.





# unschlagbar»



In meiner Freizeit genieße ich oftmals einfach das «Nichts Tun». Des Weiteren verbringe ich gerne Zeit auf meiner Yoga-Matte. Dies gibt mir Kraft und innere Ruhe, damit ich meinen oftmals hektischen Alltag meistern kann.

Mein Name ist  
**Ulrike Jungblut.**

Ich wurde im Jahr 1986 in Wolfen (D) geboren und verbrachte meine ganze Kindheit dort. Nach meinem Schulabschluss entschlossen sich meine Eltern aus beruflichen Gründen nach Bayern zu ziehen, wo ich eine Ausbildung als Sozialbetreuerin abschloss.

Die Ausbildung zur Pflegefachfrau absolvierte ich in der schönen Stadt Stuttgart. 2007 entschloss ich mich spontan und aus reiner Neugier in die Schweiz zu gehen. Die ersten Jahre habe ich im Spital Hirslanden Zürich auf einer chirurgischen Abteilung gearbeitet. Ich wurde dort von einem jungen dynamischen Team herzlich aufgenommen. Dies hat mir den Start in der Schweiz sehr erleichtert und ich habe mich schnell wohlfühlt. Bereits in meiner Ausbildung hat mir das abwechslungsreiche Gebiet der Spitex sehr gut gefallen. Das war auch der Grund, weshalb ich 2012 in die Spitex Dübendorf als Pflegefachfrau gewechselt habe.

In den folgenden Jahren habe ich verschiedene Aufgaben und Funktionen (Bedarfsabklärerin, Planerin, RAI HC Verantwortliche und Berufsbildnerin) gehabt, wobei ich sehr viel über den Spitex-Alltag gelernt habe. Durch die Weiterbildungen Leadership und SVEB konnte ich mein Wissen im Bereich Führung und Betreuung von Lernenden aufbauen und erweitern.

Im Februar 2020 wurde mein Sohn geboren, welcher mein Leben unheimlich bereichert hat. Daraufhin habe ich mein Pensum reduziert. 2021 bekam ich die Chance als Stv. Bereichsleitung zu starten und ich habe mich über die neue Aufgabe sehr gefreut. Jetzt ein Jahr später darf ich die Bereichsleitung von dem tollen Spitex-Team übernehmen.

Ich freue mich, dass ich dabei von Nadine als Stv. Bereichsleitung unterstützt werde und wünsche ihr alles Gute für diese neue Funktion. Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie und Freunden. Zu meinen Hobbys zählen lesen, Musik hören, essen gehen und Reisen. Mallorca ist die Insel meines Herzens.

## Warum wir ein gutes Team sind...

Wesentlich zum Erfolg unserer Zusammenarbeit trägt die Tatsache bei, dass wir seit 10 Jahren zusammenarbeiten und die Abläufe sowie den Spitex-Alltag gut kennen. Das Wohlbefinden und die Zufriedenheit unserer Klientinnen und Klienten hat oberste Priorität bei unserer Arbeit.

Die Funktionen des RAI HC Controlling, Planung der Einsätze in der Spitex und die Betreuung der Lernenden haben wir bereits die letzten Jahre zusammen übernommen. Das Vertrauensverhältnis ist optimal und wir pflegen ein wertschätzendes und loyales Miteinander.

Wir schätzen und kennen unsere Stärken und wissen genauso gut mit den Schwächen des anderen umzugehen.

## Danke...

Seit Anfang des Jahres haben wir die Leitung der Spitex übernommen. Wir sind uns bewusst, dass es eine grosse Herausforderung ist und wir viele spannende Aufgaben bewältigen müssen. Aber wir sind davon überzeugt, dass wir das gemeinsam mit unserem tollen Team schaffen werden. Denn alleine ist man stark, gemeinsam mit unserem engagierten Team unschlagbar.

Wir wollen die Gelegenheit nutzen und uns speziell bei Christa Hirt und Michael Oldani bedanken, dass sie uns die Chance und das Vertrauen für die Leitung der Spitex anvertraut haben. Wir sind beide Mütter von Kindern und dass wir diese Chance erhalten, eine Leitungsfunktion auszuüben, freut uns sehr.

## Der Dübendorfer Mahlzeitendienst

Das **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum liefert Seniorinnen und Senioren in Dübendorf und Gockhausen täglich schmackhafte Menüs, die mit Leidenschaft zubereitet sind. Die verwendeten Produkte sind frisch und saisongerecht und stammen, wenn möglich, aus der Region. Zu jedem Menü gibt es eine Suppe und einen Salat.

Ein Menü kostet CHF 15.80, ein zusätzliches Dessert CHF 3.50, inklusive Lieferung. Aus logistischen Gründen sind pro Woche mindestens drei Mahlzeiten zu beziehen.

Unser Küchenteam bereitet von Montag bis Freitag täglich drei

verschiedene Menüs zu: das Tagesmenü, ein vegetarisches Menü sowie einen «Wochenhit». Damit für alle etwas Passendes dabei ist, steht zudem von Montag bis Freitag ein Standard Angebot mit drei weiteren Menüs zur Verfügung. Samstags und sonntags steht jeweils ein Tagesmenü und ein vegetarisches Menü zur Auswahl.

Auf ärztliche Anordnung ist die Bestellung eines speziellen Diätmenüs, abgestimmt auf Ihre Allergien oder Diätvorschriften, möglich.

Für eine Beratung, Anmeldung oder Bestellung stehen wir von Montag bis Freitag von 07.30 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 16.30 Uhr gerne auch telefonisch zur Verfügung. Die Anmeldung und Bestellung ist auch über unsere Homepage [www.imwil.ch/mahlzeitendienst](http://www.imwil.ch/mahlzeitendienst) möglich.



# Erleben Sie das IMWIL

von Corinne Frei

Sie wollten schon immer wissen wie es im Neubau aussieht oder wie weit man von der Terrasse in der Attika im Haus C blicken kann? Sie sind neugierig wo die vielen Mahlzeiten für die Bewohnenden, das Restaurant und den Mahlzeitendienst zubereitet werden und wo die über 116 Tonnen Wäsche pro Jahr gewaschen werden?

Dann lernen Sie das **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum auf einem unserer geführten Rundgänge mit der Direktion und dem Kader-Team kennen.

Blicken Sie hinter die Kulissen des **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum. Auf unseren geführten Rundgängen zeigt Ihnen die Direktion und das Kader-Team neben den verschiedenen Häusern und Wohnformen sowie Betreuungsangeboten im Haus auch, was unsere Küche und Lingerie alles leistet.

Im Anschluss an die geführten Rundgänge laden wir Sie gerne zu einem Apéro ein.

Maximal können 40 Personen teilnehmen. Der Rundgang wird ab 10 Personen durchgeführt.

Eine Anmeldung ist erforderlich. Scannen Sie den QR-Code, gehen Sie auf unsere Homepage [www.imwil.ch](http://www.imwil.ch), rufen Sie uns an 044 802 83 00 oder senden Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Datum und wie viele Personen am Rundgang teilnehmen möchten.

Wir freuen uns auf Sie!



Datum	Beginn	Ende
Do. 21.04.2022	17:00	19:00
Fr. 22.04.2022	17:00	19:00
Sa. 23.04.2022	14:00	16:00
Mi. 27.04.2022	15:00	17:00
Do. 28.04.2022	10:00	12:00
Mi. 11.05.2022	15:00	17:00
Do. 12.05.2022	10:00	12:00
Mo. 16.05.2022	17:00	19:00
Di. 17.05.2022	17:00	19:00
Mi. 18.05.2022	15:00	17:00
Do. 19.05.2022	17:00	19:00
Fr. 10.06.2022	17:00	19:00
Sa. 11.06.2022	14:00	16:00

*Für interessierte Bewohnerinnen und Bewohner, organisieren wir gerne einen separaten Rundgang. Der Empfang nimmt gerne Ihre Anmeldung entgegen.*

# Wir gratulieren unseren Mitarbeitenden herzlich

## zum 5. Dienstjubiläum

1. November 2021	<b>Ekun</b>	Sarah	PWG Högler
1. November 2021	<b>Kaufmann-Knüsel</b>	Theres	Administration
1. Dezember 2021	<b>Schwarz</b>	Elsbeth	Chürzi
1. Januar 2022	<b>Bötschi</b>	Karin	C2-6
1. Januar 2022	<b>Hernandez</b>	Denice	B1 C1
9. Januar 2022	<b>Hermann</b>	Tobias	Spitex
16. Januar 2022	<b>Stajic</b>	Brankica	Spitex
28. März 2022	<b>Dornik</b>	Maria-Cristina	C2-6
1. April 2022	<b>Storchenegger</b>	Judith	Spitex

---

## zum 10. Dienstjubiläum

19. September 2021	<b>Matas</b>	Concepcion	Spitex
1. Oktober 2021	<b>Greuter</b>	Susanne	Chürzi
1. Januar 2022	<b>Jungblut</b>	Ulrike	Spitex
27. Februar 2022	<b>Dzelili</b>	Adnan	C2-6
1. März 2022	<b>Hellrigl</b>	Sabina	Pflegewohnungen
1. März 2022	<b>Jutzi</b>	Susanne	Spitex
15. März 2022	<b>Meierhofer</b>	Barbara	C2-6
1. April 2022	<b>Ajder</b>	Anita	Personaladministration
1. April 2022	<b>Imfeld</b>	Helga	Bewohneradministration

---

## zum 15. Dienstjubiläum

4. Dezember 2021	<b>Renzi</b>	Sandra	Tagesklinik
1. Januar 2022	<b>Haziraj</b>	Merita	Reinigung

---

## zum 20. Dienstjubiläum

1. Oktober 2021	<b>Junker</b>	Anita	Tagesklinik
19. November 2021	<b>Hirt</b>	Christa	Pflegedirektion

## zur Heirat

30. Juli 2021	<b>Deveric</b>		Dubravko Josef und Gakt Ilija
26. August 2021	<b>Yildiz</b>		Beyza mit Yildiz Fatih Alcif
10. Dezember 2021	<b>Semenic-Stoilova</b> (bisher Maron)		Suzana mit Semenic Istok Igor

---

## zur Geburt

20. November 2021	<b>Emini</b>	Šermine	Tochter Nora
-------------------	--------------	---------	--------------

---

## zum Funktionswechsel / zur Beförderung

1. Januar 2022	<b>Aliesch</b>	Thomas	Stv. Bereichsleitung Küche
1. Januar 2022	<b>Braschler</b>	Nadine	Stv. Bereichsleitung Spitex
1. Januar 2022	<b>Jungblut</b>	Ulrike	Bereichsleitung Spitex

---

## zur Weiterbildung

November 2021	<b>La Marca</b>	Gio	D2
		Leadership Management 1	
Februar 2022	<b>Latifovic</b>	Esmeralda	B0
		Master of Science Nursing (MScN)	



# Hallo Zusammen, hier bin ich

von Anjte Hänsel

Zu mir: Aufgewachsen bin ich in einem kleinen Dorf in der Nähe von Dresden. Schon als kleines Mädchen sagte ich meiner Oma beim Anschauen von Postkarten aus der schönen Schweiz: «Da will ich mal leben». Meine Faszination galt der Bergwelt des Landes.

So sollte es kommen, dass ich vor 20 Jahren gemeinsam mit einer Kollegin in Zürich ankam. Ich wurde herzlich empfangen und meine erste Arbeitsstelle in der Klinik Balgrist auf einer Abteilung für Menschen mit Para- und Tetraplegie war ein schöner Einstieg, dort konnte ich viele Erfahrungen sammeln.

Seit 15 Jahren darf ich mich als Mitarbeiterin des **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum in einem Arbeitsumfeld von tollen Kollegen und Kolleginnen bewegen.

Angefangen habe ich im 2009 als Diplomierte Pflegefachfrau in der Spitex. Schon bald durfte ich mich im Bereich der Planung einarbeiten und im Anschluss meine Fähigkeiten für 9 Jahre als Co-Bereichsleitung einsetzen. Danach habe ich die Spitex noch ein Jahr als alleinige Bereichsleiterin geführt. Die vielen Jahre in der Spitex waren lehrreich und ich durfte in einem super Team viele wertvolle Erfahrungen sammeln und viel bewegen.

Im Mai 2021 übernahm ich die Stelle der Stv. Pflegedienstleitung, was eine neue Herausforderung für meinen Arbeitsalltag bedeutete. In einer Zeit von Corona, mitten in Impfungen und Schutzmassnahmen war es für mich ein grosser Schritt, mich

neuen Aufgaben zu stellen und mich einzuarbeiten. Neu lernte ich die Pflegewohngruppen und die Apotheke des **IMWIL** näher kennen, was mir einen neuen Einblick in andere Bereiche des **IMWIL** ermöglicht. Die Arbeit bereitet mir Spass und es ist toll in einem Betrieb mitwirken zu können, wo das Wohl der Bewohnenden und Klienten an erster Stelle steht. Dies und die wertschätzende Haltung gegenüber den Mitarbeitenden sind für mich Gründe, warum ich im **IMWIL** Alters- und Spitexzentrum auf eine lange Zeit zurückblicken darf und gespannt bin, was die Zukunft mir noch bieten wird.

Als Ausgleich zum fordernden Arbeitsalltag mache ich Yoga und gehe gern in der schönen Natur spazieren.

# Das Aklakou-Krankenhaus sagt Danke

von Kodjo Emile Abevi

In meinen letzten Ferien war mein Gepäck auf dem Hinflug schwerer wie sonst. Ich durfte die ausgemusterten Berufskleider der Pflege mit in mein Heimatland Togo nehmen. Diese war im Aklakou-Krankenhaus sehr willkommen, da ihre Berufskleidung schon sehr alt und eigentlich nicht mehr brauchbar war. Das Krankenhaus Aklakou im Süden von Togo ist ein kleines,

allgemeines Pflegezentrum für eine Bevölkerung von etwa 10'000 Menschen. Ebenfalls werden bald weitere Gegenstände wie Rollatoren und Rollstühle verschickt. Ich und die Menschen in Aklakou sind der Leitung des **IMWIL** sehr dankbar für alles und ich freue mich, einen Beitrag für dieses Krankenhaus und die Bevölkerung von Aklakou leisten zu können.



# Kinaesthetics

von Mariette Häfliger

Pflegebedürftige Menschen sind in ihrer Beweglichkeit oft eingeschränkt. Sie brauchen die Unterstützung einer weiteren Person, damit alltägliche Bewegungsabläufe wie etwa aus dem Bett aufstehen oder sich selbstständig anziehen, weiterhin gelingen können. Bei der Mobilisation verausgaben sich viele Pflegepersonen. Doch das muss nicht sein! Das Konzept der Bewegungsförderung durch kinästhetische Mobilisation hält einfache Handgriffe und Techniken bereit, mit denen die eigenständigen Bewegungsabläufe bei bewegungseingeschränkten Menschen aktiviert und die Pflegepersonen körperlich entlastet werden können.

Der Begriff Kinaesthetics kann mit «Kunst / Wissenschaft der Bewegungswahrnehmung» übersetzt werden.

Kinaesthetics beschäftigt sich hauptsächlich mit folgenden Inhalten:

- Die Entwicklung der differenzierten und bewussten Wahrnehmung der eigenen Bewegung.
- Die Entwicklung der eigenen Bewegungskompetenz, d.h. eines gesunden und flexiblen Einsatzes der eigenen Bewegung in privaten und beruflichen Aktivitäten.
- Die differenzierte Analyse menschlicher Aktivitäten mittels der erfahrungsbasierten Blickwinkel von Kinaesthetics.
- Die Fähigkeit, die eigene Bewegung im Kontakt mit anderen Menschen so einzusetzen, dass diese in ihrer eigenen Bewegungskompetenz gezielt unterstützt werden.

Bewegung ist eine Grundlage des Lebens. Die Sensibilisierung der Bewegungswahrnehmung und die Entwicklung der Bewegungskompetenz können bei Menschen jeden Alters einen nachhaltigen Beitrag zur Gesundheits-, Entwicklungs- und Lernförderung leisten. Kinaesthetics kann helfen, neue Bewegungsmöglichkeiten zu entdecken und arbeitsbedingte Rückenschmerzen, Verspannungen oder andere körperliche Beschwerden anzugehen, im Alter beweglich und selbständig zu bleiben, oder auch sich mit der eigenen Kreativität und Flexibilität (z.B. im Umgang mit Stress) auseinanderzusetzen. Bei der Begleitung und Pflege von Neugeborenen, alten Menschen, Behinderten, Patienten zeigt sich die Wirkung von Kinaesthetics stets in einem doppelten Sinn: Pflegende und gepflegte Menschen profitieren gleichermaßen von einer grösseren Bewegungskompetenz. Gestaltet man Pflegeinterventionen als Interaktionen auf der Grundlage von Kinaesthetics, führt dies nicht nur zu erstaunlichen Fortschritten bei den pflegebedürftigen Menschen, sondern fördert auch die Gesundheit der pflegenden Personen.

Quelle: Kinaesthetics Schweiz

Bei der Durchführung der Kinaesthetics im beruflichen oder im privaten Alltag liegt das besondere Augenmerk auf den Fähigkeiten der ausführenden Person und auf unterschiedlichen physikalischen Gesetzmässigkeiten.

In Kinaesthetics ausgebildete Pflegende schaffen durch Blickkontakt, Berührungen und Sprache Vertrauen zu den Bewohnenden. Das führt dazu, dass sich die Betrof-



fenen entspannen, die Kommandos der Pflegenden verstehen und sich leiten lassen. Erst dann setzen die Pflegepersonen ihre erlernten kinästhetischen Fertigkeiten ein.

Bei der korrekten Umsetzung werden die Tragekräfte reduziert und in erhöhtem Umfang die Hebelwirkung eingesetzt. Das ist beispielsweise beim Umsetzen vom Bett in den Rollstuhl und umgekehrt, sowie bei der Ausführung von Lagerungsmassnahmen im Bett der Fall.

Im **IMWIL** Alters- und Spitzexzentrum wird das Thema Kinaesthetics seit 2003 im Alltag gelebt. Kinaesthetics ermöglicht den Mitarbeitenden eine gesundheitsfördernde Arbeitsweise und den Bewohnenden ein ressourcenorientiertes «sich bewegen». Dazu stehen auch geeignete Hilfsmittel zur Verfügung z.B. Rutschbrett, Rutschdecke, Keilkissen, Gymnastikball (Nüssliball), etc. Dieser Ball erleichtert das Aufnehmen von gestürzten Bewohnenden: eine Pflegend schiebt den Ball unter die Beine der/des am Boden Liegenden, eine andere steht hinter der Person. Nun kann mit wenig Zug an beiden Händen die Bewohnerin oder der Bewohner in eine sitzende Position gebracht werden.

Unser Betrieb fordert von allen Mitarbeitenden im Pflegebereich einen absolvierten Grundkurs und bietet jährliche Auffrischungstage an.

Zudem verfügt jede Station über eine

Kinaestheticsverantwortliche Person. Weiter gibt es eine

Kinaesthetics-trainerin im Haus, die Beratungen auf

den Stationen anbietet. Auch leitet sie viermal jährlich einen Kinaestheticsqualitätszirkel für Kinaestheticsverantwortliche, um den Austausch unter den verschiedenen Stationen zu gewährleisten. An diesen Zirkeln wird nebst Vermittlung von neuen Theorien und Techniken auch praktisch gearbeitet, so werden z.B. die verschiedenen Möglichkeiten des Aufnehmens einer Person vom Bett in den Rollstuhl, durchgeführt nach den Prinzipien der Kinaesthetics, gegenseitig geübt.

Das heisst:

- Bewegen statt Heben
- Das Gegenüber in seiner eigenen Bewegung unterstützen, soviel wie nötig – so wenig wie möglich
- Eigene Bewegungskompetenz durch gegenseitiges Üben erweitern
- Theorie und Praxis verbinden und umsetzen
- Erfahrungen sammeln

Daraus resultiert, dass alle beteiligten Personen neue Erlebnisse (= Lernen durch Eigen-erfahrung) erfahren und Erfolgserlebnisse erleben können. Zusätzlich erkennen sie, dass schwierige und komplexe Bewegungsabläufe sinnvoll sind, um daraus zu lernen.

Das im Kinaestheticsqualitätszirkel gewonnene Wissen wird auf den Pflegestationen an die Mitarbeitenden weitergeben und im Pflegealltag bei den Bewohnenden umgesetzt.

So lernen die Mitarbeitenden Bewegungsabläufe bewusster durchzuführen und darauf zu achten, rückenschonend zu arbeiten, d.h. den Rücken nicht zu beugen, sondern in die Knie zu gehen, und die Möglichkeiten der Höhenverstellungen des Pflegebettes gezielt einzusetzen.



# Es wurde Weihnachten gefeiert

von Corinne Frei

Vom 20. bis zum 23. Dezember 2021 feierten die Bewohnenden gemeinsam Weihnachten. Die Feiern wurden Corona-bedingt stationsweise und leider wieder ohne Angehörige durchgeführt. Der Speisesaal wurde festlich eingedeckt und die Küche bereitete ein festliches Weihnachtsmenü zu. Täglich durften wir einen Vertreter der katholischen, reformierten oder methodistischen Kirche begrüßen, der den

Bewohnenden jeweils eine Weihnachtsgeschichte erzählt hat. Bei jeder Feier trat zudem ein Ensemble des Kammerorchesters Dübendorf auf, und spielte für die Bewohnenden verschiedene Weihnachtslieder sowie weitere bekannte Stücke.

Vor dem Dessert versammelten sich die anwesenden Mitarbeitenden und sangen gemeinsam mit den Bewohnenden die Klassiker «Oh Tannenbaum», «Oh du fröhliche» und «Stille Nacht».

Zum Abschluss verteilten Michael Oldani und Christa Hirt allen Bewohnenden einen goldenen Weihnachtsbaum gefüllt mit Schokolade und das Weihnachtskärtli. Die Bewohnenden freuten sich sehr über die gelungenen Feiern und das Weihnachtsgeschenk. Wie alle Bewohnenden hoffen auch wir vom **IMWIL**, dass die nächsten Weihnachtsfeiern wieder mit den Angehörigen durchgeführt werden können.





# SENIOREN MITTAGSTISCH

**4-GANG MENÜ INKL. WASSER  
UND KAFFEE FÜR CHF 20.-**

**JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT  
IM RESTAURANT  
IMWIL ALTERS- UND SPITEXZENTRUM**

**ES WIRD ANHAND DER ANMELDUNGEN, EIN  
GROSSER "FAMILIENTISCH" EINGEDECKT**

**AN- / ABMELDUNG:  
TEL. 044 802 83 21 BIS SPÄTESTENS UM 10.00 UHR**

# In Erinnerung 2021

## September

<b>Oetiker</b>	Eugen	10.09.2021
<b>Schenkel</b>	Johann	10.09.2021
<b>Noser</b>	Marie-Louise	14.09.2021
<b>Pergolis</b>	Michele	15.09.2021
<b>Poltronieri</b>	Pietro	16.09.2021
<b>Meier</b>	Walter	20.09.2021
<b>Keller</b>	Helmut	21.09.2021
<b>Frei</b>	Nelly	21.09.2021
<b>Graf</b>	Willy	24.09.2021
<b>Bocchetti</b>	Luigia	27.09.2021

## Oktober

<b>Meier</b>	Rosa	07.10.2021
<b>Kneuss</b>	Elsa	30.10.2021

## November

<b>Rutschi</b>	Veronika	03.11.2021
<b>Meier</b>	Hans Rudolf	16.11.2021
<b>Portmann</b>	Rosmarie	18.11.2021
<b>Bisognano</b>	Giovanni	11.11.2021
<b>Brusch</b>	Hans	21.11.2021
<b>Oberholzer</b>	Franz	23.11.2021
<b>Mokalis</b>	Stamata	24.11.2021
<b>Schümperli</b>	Eleonora	25.11.2021
<b>Hafner</b>	Charlotte	27.11.2021

## Dezember

<b>Burkart</b>	Walter	04.12.2021
<b>Stüdli</b>	Pia	05.12.2021
<b>Rosati</b>	Maria	06.12.2021
<b>Marti</b>	Elisabeth	11.12.2021

# In Erinnerung 2022

## Januar

<b>Maurer</b>	Gertrud	08.01.2022
<b>Schläpfer</b>	Doris	13.01.2022
<b>Hüsler</b>	Dora	22.01.2022
<b>Mazzucchelli</b>	Berta	24.01.2022
<b>Ulrich</b>	Inge	25.01.2022
<b>Wegmann</b>	Anita	25.01.2022
<b>Hünecke</b>	Wilhelm	26.01.2022
<b>Schlittler</b>	Fritz	28.01.2022

## Februar

<b>Aeschlimann</b>	Klara	04.02.2022
<b>Kappler</b>	Josef	06.02.2022
<b>Camenisch</b>	Franz	11.02.2022
<b>Kägi</b>	Max	11.02.2022
<b>Lembo</b>	Anita	11.02.2022
<b>Giovanelli</b>	Dolores	11.02.2022
<b>Bugnon</b>	Gertrud	14.02.2022
<b>Hoffmann</b>	Heinz	23.02.2022
<b>Löffel</b>	Werner	25.02.2022
<b>Maeder</b>	Irma	28.02.2022

## März

<b>Röthlin</b>	Katharina	05.03.2022
<b>Bolli</b>	Heinz	10.03.2022
<b>Waldvogel</b>	Willy	12.03.2022
<b>Saxer</b>	Agnes	13.03.2022
<b>Lüchinger</b>	Adelheid	17.03.2022
<b>Mollard</b>	Roger	20.03.2022
<b>Binzegger</b>	Xenia	26.03.2022

# Veranstaltungskalender 2022

## April

- Mittwoch 13. April 2022  
14.30 – 16.00 Uhr **Musiknachmittag mit dem Trio Strochennest im Speisesaal mit Kaffee und Kuchen**  
Für interne Gäste / Mieter kostenlos  
Für externe Gäste CHF 10.00
- Mittwoch 20. April 2022  
14.30 Uhr **Diavortrag über Guatemala in der Aula**  
Exklusiv für interne Gäste und Mieter
- Montag 25. April 2022  
Nachmittag **Sächsilüüte Übertragung in der Aktivierung**  
Exklusiv für interne Gäste und Mieter

## Mai

- Mittwoch 4. Mai 2022  
14.00 – 16.30 Uhr **Nacht- und Unterwäscheverkauf**  
Exklusiv für interne Gäste und Mieter
- Mittwoch 18. Mai 2022  
14.30 – 16.00 Uhr **Musiknachmittag mit Maja's Music Mix im Speisesaal mit Kaffee und Kuchen**  
Für interne Gäste / Mieter kostenlos  
Für externe Gäste CHF 10.00
- Sonntag 22. Mai 2022  
ab 14.30 Uhr **Konzert vom Harmonika Club Dübendorf**  
Für interne Gäste / Mieter kostenlos  
Für externe Gäste CHF 10.00

## Juni

- Mittwoch 15. Juni 2022  
14.30 – 16.00 Uhr **Musiknachmittag mit Bella Farny im Speisesaal mit Kaffee und Kuchen**  
Für interne Gäste / Mieter kostenlos  
Für externe Gäste CHF 10.00

## Juli

- Mittwoch 13. Juli 2022  
14.30 – 16.00 Uhr **Musiknachmittag mit Miquel Ramirez im Speisesaal mit Glaceplausch**  
Für interne Gäste / Mieter kostenlos  
Für externe Gäste CHF 10.00

## August

Montag 1. August 2022  
ganztags

### 1. Augustfeier

Exklusiv für interne Gäste und Mieter

Mittwoch 17. August 2022  
14.30 – 16.00 Uhr

### Musiknachmittag mit Ralph und Rea im Speisesaal mit Glaceplausch

Für interne Gäste / Mieter kostenlos

Für externe Gäste CHF 10.00

## September

Mittwoch 7. September 2022  
14.30 Uhr

### Diavortrag über den Mekong-Fluss (Teil 2) in der Aula

Exklusiv für interne Gäste und Mieter

Mittwoch 14. September 2022  
14.30 – 16.00 Uhr

### Musiknachmittag mit Peter Korda im Speisesaal mit Kaffee und Kuchen

Für interne Gäste / Mieter kostenlos

Für externe Gäste CHF 10.00

Samstag 24. September 2022  
ab 14.30 Uhr

### Konzert der Stadtmusik Dübendorf

Für interne und externe Gäste kostenlos

**Hinweis: Je nach Coronavirus-Situation können Veranstaltungen abgesagt werden oder in anderer Form stattfinden. Externen Gästen empfehlen wir vorgängig anzufragen, ob eine Teilnahme möglich ist.**

#### Herausgeber:

IMWIL Alters- und Spitexzentrum

#### Auflage April 2022:

650 Stück

#### Redaktion/Redigierung:

- Corinne Frei, Direktionsassistentin
- Michael Oldani, Direktor

#### Gestaltung und Realisation:

Karin Kuster, Typo Graphic Composing,  
Dübendorf

#### Autoren:

- Kodjo Emile Abevi, Schneider und Mitarbeiter Technischer Dienst
- Thomas Aliesch, Stv. Bereichsleiter Küche
- Nadine Braschler, Stv. Bereichsleiterin Spitex
- Corinne Frei, Direktionsassistentin
- Mariette Häfliger, Qualitätsverantwortliche Pflege
- Antje Hänsel, Stv. Pflegedienstleitung
- Ulrike Jungblut, Bereichsleiterin Spitex
- Bryan Lorenz, Lernender Technischer Dienst
- Michael Oldani, Direktor
- Verena Schmid, Bereichsleiterin Lingerie
- Robert Stöckli, Bereichsleiter Gastronomie
- Doris Wagner, Mieterin Haus E

#### Druck:

Druckerei Crivelli AG, Dübendorf-Gfenn



**IMWIL**  
Alters- & Spitexzentrum

Telefon 044 802 83 00  
info@imwil.ch  
www.imwil.ch