ZOPF ZYTIG

ALTERSZENTRUM IM ZOPF OBERENTFELDEN

NOV. 2024

KULINARIK IM ZOPF

RÜCKBLICK AUSFLÜGE

AKTUELLES UND KOMMENDE VERANSTALTUNGEN

UNSERE HAUSZEITUNG IN NEUEM GEWAND

Seit 2012 erscheint die "Zopf-Zytig" in praktisch unveränderter Form jeweils zweimal jährlich im Spätherbst und Frühling.

Die stets zahlreichen Rückmeldungen bestätigen die Beliebtheit unserer Hauszeitung, und dass die Berichte über alltägliches, Aktivitäten und Ausflüge immer mit Spannung erwartet werden. Entsprechend wollen wir die Tradition weiterführen.

Bisher hat die Heimleitung die Beiträge verfasst, für Bildmaterial gesorgt und das Blatt auch selbst gestaltet. Eine schöne, indes aufwändige Arbeit.

Die uns behördlich abverlangten administrativen Aufgaben nehmen unablässig zu.

Sie lassen uns immer weniger Zeit für vieles, das wir darüber hinaus zum Wohl unserer Einrichtung unbedingt bieten wollen.

In Abstimmung mit dem Stiftungsrat haben wir eine Neustrukturierung unserer Publikationen beschlossen. Sie umfassen unsere Hauszeitung sowie den separaten, vorwiegend zahlenbasierenden Jahresbericht, der im Frühjahr erscheint.

Die Gestaltung der "Zopf-Zytig" konnten wir zu unserer Entlastung nun auswärts vergeben, und sie im selben Zug auch einer optischen Auffrischung unterziehen.

Den Inhalt bestimmen natürlich weiterhin wir vom Zopf.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass bei der Lektüre der inzwischen 26sten Ausgabe.

Ihre Rosella und Pascal Broye
Heimleitung

KOMMUNIKATION IM ZOPF

Im Eingangsbereich, gleich neben den Postfächern, hängt der Briefkasten für Wünsche, Lob und Kritik. Da können auch Anregungen zur "Zopf-Zytig" deponiert werden. Natürlich steht darüber hinaus die Heimleitung auch für den direkten Austausch zur Verfügung.

Für tagesaktuelle Mitteilungen bietet sich die Infotafel in Form eines Bildschirms gegenüber dem Sekretariat an.

Da finden sich z.B. Wetterbericht, Fahrplan, Ankündigung und Erinnerungen zu Veranstaltungen, aktuelle Geburtstage und weitere Informationen zum Geschehen im Zopf.

Programmiert wurde dieses vielseitige Informationsinstrument übrigens von Heimleiter Pascal Broye höchstpersönlich, der dafür auf seine reichen Erfahrungen als IT- Manager zurückgreifen kann.

DIE ZOPFBEWOHNERINNEN US EM HÜÜSLI

Mit über 40 Teilnehmenden erfreute sich der diesjährige Ausflug einmal mehr grosser Beliebtheit. Begleitet wurden sie von Mitarbeitenden der Pflege sowie von freiwilligen HelferInnen als Garanten für eine optimale Betreuung.

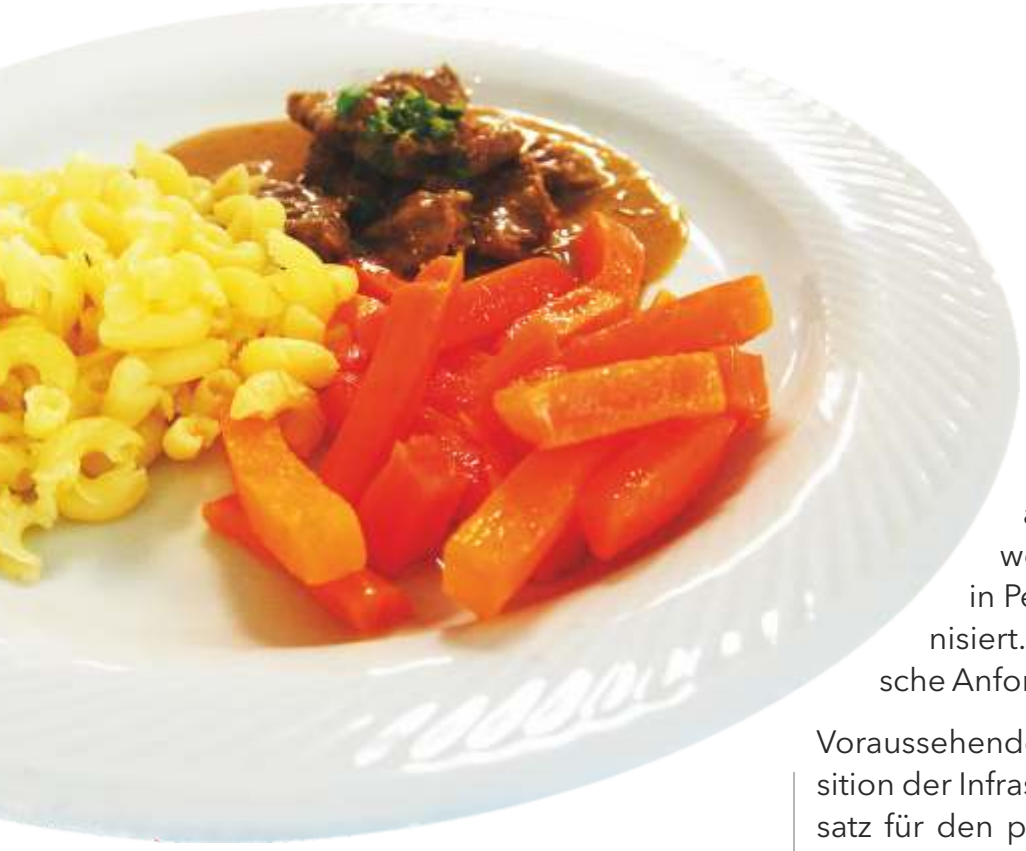
Am 3. Mai starteten wir zu dem ungeduldig erwarteten, frühjährlichen Höhepunkt.

Zu unserem Ziel Restaurant Eichberg in Seengen gelangten wir in wunderschön beschaulicher Fahrt über Land via Beromünster, dem Standort des legendären Schweizer Landessenders, und dem Hallwilersee entlang.

Dort angekommen, wurden wir in wundervollem Ambiente mit spektakulärem Panorama und feinstem Mittagessen verwöhnt.

Anschliessend blieb noch Zeit, sich der Angebote des Eichbergs zu erfreuen und im Hoflädeli Spezialitäten einzukaufen.

Das Wetter hätte etwas freundlicher sein können, war jedoch kein Hindernis für ein wunderschönes Ausflugserlebnis, das nach entspannter Heimfahrt im Zopf wieder endete.



KULINAR

Zmorge – Zmittag – Znacht – jede Taag im Jaar: Es ist einfach angerichtet, indes alles andere als selbstverständlich.

Das Essen im Zopf ist ein drei Mal täglicher Höhepunkt, und steht damit im Mittelpunkt des Tagesablaufs als zuverlässiges Ereignis in einem Restaurant, das keinen „Wirtesonntag" kennt, welches das ganze Jahr über tagtäglich offen ist und „liefert".

Was in einer Alterseinrichtung als Selbstverständlichkeit erscheint, bedarf im Hintergrund einer fein abgestimmten Organisation. Denn die Mitarbeitenden haben auch Anspruch auf Freitage und Ferien.

Zubereitung der Speisen wie auch Service an den Tischen, werden durch das Küchenteam in Personalunion selbständig organisiert. Dabei sind zusätzlich dietätische Anforderungen strikte einzuhalten.

Voraussehende Planung über Einkauf, Disposition der Infrastruktur, bis hin zu Personaleinsatz für den pünktlichen Schöpf- und Tellerservice am Tisch, erfordern ein vernetztes Denken unter Einbezug aller Mitarbeitenden in der Küche, wie auch an der Front. Und all dies unter dem Aspekt, auch noch die Kosten im Griff zu behalten.

Dies ist eine grosse Aufgabe, denn: Essen ist Ernstfall! Da müssen ausnahmslos alle harmonieren und mit anpacken, sonst gelingt das nicht. Es erfordert jederzeit einen über die Routine weit hinausgehenden Einsatz. Denn es kann immer mal etwas schiefgehen.

Rund 100 Mittagessen produziert die Küche für den Zopf intern. Darüber hinaus noch ca. 50 für den Mahlzeitendienst und 20 bis 30 täglich für Gäste in der Cafeteria – mit Dessert.

All dies mit grösster Sorgfalt in bemerkenswerter Fertigungstiefe aus frischen, weitmöglichst lokalen Zutaten.

Schon bevor das Restaurant am Mittag die Türen öffnet, versammeln sich die BewohnerInnen im nahen Aussen- und Eingangsbereich. Was wird es heute wohl wieder Feines geben?

RIK IM ZOPF

Überraschungen gibt es diesbezüglich eigentlich keine, denn der Menuplan wird wöchentlich im Voraus verteilt, und ist zusätzlich auf dem Bildschirm gegenüber des Sekretariats jederzeit einsehbar.

Nicht alle haben alles gern, weshalb es jede Woche als „Wochenhit“ ein mehrheitsfähiges Ausweichsmenu gibt.

Wie kommen denn die Menupläne im Zopf zustande? Halt genau nach dem Sprichwort "Allen Recht getan, ist Kunst die niemand kann".

Speziell rund um's Essen wissen wir dies alle ganz genau, seit Kindsbeinen, über unsere Kinder und dann die Enkel.

Dem wohlwissend, laden Küchenteam und Heimleitung alle zwei Monate BewohnerInnen und sogar deren Angehörige zur "Menukommission" ein.

Interessierte erhalten die Menuvorschläge des Küchenteams dann vorab. Unter Führung von Rosella Broye seitens Heimleitung und im Beisein von Küchenchef oder Sous Chefin, zuweilen auch einer Ernährungsberaterin, werden die Vorschläge angepasst.

Wie Demokratie halt so spielt: "Les absents ont toujours tort" - wer nicht mitmacht, bestimmt nicht mit oder ist zufrieden, wie er isst.

KÜCHENCHEF Stefan Aerni hat seine Lehre im renommierten Hotel Silberhorn in Wengen absolviert. Über nahmhafte Stationen wie u.a. Schweizerhof Lenzerheide, Schloss Schadau in Thun, Stadthaus Burgdorf, Helvetia Luzern und einen Ausflug in die Wirtschaft, weiss er seit sechs Jahren als Küchenchef im Zopf ein Team mit ruhiger Hand zu führen und bei der Stange zu halten.

So auch **SOUS CHEFIN** Isabella Vuga, die als wahrer Sonnenschein sprichwörtlich nichts anbrennen lässt und überall anpackt, wie auch im Service.

Denjenigen, die nicht ins Restaurant kommen können oder mögen, wird das Essen auf die Station gebracht, oder gar ausser Haus mit dem Mahlzeitendienst, jeweils am Mittag in der näheren Umgebung in Oberentfelden.

Dafür sind u.a. Hansjörg "Joggi" Matter und sein Kollege Hans Bregenzer zuständig. Die Bestellungen treffen anhand des in der Vorwoche verteilten Menuplans jeweils am Vortag ein - wichtig für Küchen- und Tourenplanung.

Am Liefertag muss dann alles akribisch stimmen, täglich neu geordnet und der Reihe nach eingepackt werden. Geliefert wird in Isolationsboxen, die Geschirr und Speisen lange warmhalten und bei Lieferung ausgetauscht werden.

"Zum Glück gibt es in den meisten Häusern einen Lift. Die eine oder andere Box müssen wir allerdings schon noch die Treppe hochtragen - das hält fit", meint Joggi.

Der Mahlzeitendienst ist eine wertvolle Dienstleistung für SeniorInnen, die im eigenen Haushalt leben, jedoch nicht mehr kochen können, es nie gelernt haben oder ganz einfach nicht wollen. So brauchen sie trotzdem nicht auf ein ausgewogenes Mittagessen zu verzichten. Meistens werden Hans und Joggi schon sehnlichst erwartet.

Ganz wichtiger Bestandteil des gastronomischen Angebotes und für den sozialen Austausch ist die Cafeteria.

Da sind zum Mittagessen auch Auswärtige willkommen. Meist sind dies 20 bis 30 Gäste, die von diesem Angebot profitieren und so Abwechslung in den Zopf bringen.

Ab 14 bis 17 Uhr wird die Cafeteria unentgeltlich von Freiwilligen geführt, was ein günstiges Angebot an Getränken und meist hausgemachten Lekkereien erlaubt. Ein Angebot, das gerne genutzt wird von Angehörigen und Freunden, die zu Besuch kommen.

Darüber hinaus dienen die Cafeteria und deren geschützter, im Sommer voll beschatteter Aussenberich als Gemeinschaftsraum für Anlässe und Festivitäten.

PERSONALREISE IN DEN EUROPAPARK RUST

Die jährliche Reise ist ein verdientes Dankeschön für den Einsatz und wertvoll für die Teambildung jenseits des Alltags. Dieses Jahr war der grosse Wunsch, nach sechs Jahren den Mitarbeiterevent mal wieder im Europapark Rust durchzuführen.

Wir reisten in zwei Gruppen an zwei aufeinanderfolgenden Tagen. Denn es gilt, den Betrieb im Zopf aufrecht zu erhalten. Schon die Vorfreude auf einen abwechslungsreichen Tag war gross. Am 17. und 18. Mai war es dann endlich soweit.

Alles war perfekt - bis auf's sehr, sehr nasse Wetter. Inbesondere die erste Gruppe hat einen Dauerregen voll abbekommen. Optimisten, die ihren Regenschutz zu Hause liessen, deckten sich im Park mit günstigen Pellerinen ein, um nicht klatschnass zu werden. Die zweite Gruppe konnte dann wenigstens einen trockenen Nachmittag geniessen.

Der guten Stimmung tat das schlechte Wetter keinen Abbruch, denn selbst dem war Gutes abzugewinnen: Die Warteschlangen an den Bahnen waren dadurch kurz. Also konnten mehr Bahnen ausprobiert werden.

Bis auf das gemeinsame Mittagessen und Aufwärmen im "Schloss Balthasar" auf dem Gelände, konnte die Zeit individuell gestaltet werden. Während sich die einen auf die wildesten Bahnen wagten, gingen andere den Tag etwas gemächlicher an. Genossen haben den Ausflug alle gleichermassen, wovon die vielen schönen Rückmeldungen zeugen.

KADERAUSFLUG

Wenn das Kader zu seinem wohlverdienten Ausflug aufbricht, will das gut organisiert sein, damit im Zopf alles rund läuft: Ein herzliches Danke an unsere top verlässlichen Mitarbeitenden.

Frühmorgens am 6. September ging es los via Luzern, Brünig, Brienz und dann hoch mit Standseilbahn und Sessellift auf's Niederhorn. Am Zwischenstop haben wir in einer eindrücklichen Führung viel über Technik, Organisation und Geschichte der Bahn erfahren.

Bei traumhaftem Wetter konnten wir das Mittagessen auf der Terrasse des Bergrestaurants geniessen. Und was könnte da passender sein als Älplermagronen?

Zurück haben wir an der Mittelstation Helme und Trottinettes bezogen für eine rasante Talfahrt.

Es war ein wunderschöner Tag, mit regem, teamübergreifendem Austausch, zur Abwechslung mal in der inspirierenden Bergwelt.

LAMATREK

Es war ein mutiges Experiment, 2020 erstmals Lamas in den Zopf zu holen, denn es galt einiges an Vorkehrungen zu treffen, inbesondere auch bezüglich Hygiene. Das Unterfangen wurde zu einem wiederholenswerten, grossartigen Erfolg.

Die kuschelig gutmütigen Tiere zeigten sich verschmust und lösten bei den teilnehmenden BewohnerInnen überwältigende Freude aus.

Die Betreiber des Lamatrek bringen nur ausgewählt gutmütige Tiere mit. Wir freuen uns auf das nächste Mal.

WIR GRATULIEREN UND JUBILIEREN

Natürlich feiern wir jeden Jahrestag und Geburtstag individuell. Es würde den Rahmen sprengen, sie alle hier aufzuführen. So beschränken wir uns an dieser Stelle auf die ganz grossen, runden und halbrunden Jubiläen, sowie auf besondere Leistungen:

BESTANDENE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2024

Monika Hofmann - Assistentin Gesundheit
Zaklina Filipovic - Köchin
Darja Bernegger - Fachangestellte Gesundheit

5 JAHRE ZU GAST IM ZOPF

Theres Rusch
Hans Lochinger
Marianne Berner
Verena Frey
Anita Haubrich
Annemarie Linder
Ruth Steiner

GEBURTSTAGE

102 Jahre	Cécile Giacometti
101 Jahre	Hans Lochinger
95 Jahre	Daisy Scheurer-Wyser
95 Jahre	Annemarie Fügli
95 Jahre	Heinrich Götz
95 Jahre	Lydia Lüscher
90 Jahre	Margrit Dumont
90 Jahre	Lydia Moser
90 Jahre	Margaritha Schleiss
90 Jahre	Franz Imhof
90 Jahre	Gertrud Uebelhart
90 Jahre	Max Suter
85 Jahre	Antonietta Concina
85 Jahre	Friedrich Wasser
85 Jahre	Verena Frey
80 Jahre	Elisabeth Lüscher-Fretz

Das Durchnittsalter im Zopf beträgt bei derzeitiger Vollbelegung stolze 86,93 Jahre.

Das Zopf-Team gratuliert ganz herzlich.

INHOUSE SPITEX IM ALTERSZENTRUM ZOPF

Bereits seit vier Jahren ist im Alterszentrum Zopf eine hauseigene Spitex integriet.

Erwartungsgemäss und wie geplant, hält sich die Beanspruchung mit jeweils vier bis fünf Leistungsbeziehenden in überschaubarem Rahmen.

Dies, weil die Spitex-Leistungen einzig den MieterInnen unserer Wohnungen zur Verfügung stehen.

Der administrative, wie auch der Pflegeaufwand sind zwar gross, jedoch selbsttragend.

Deshalb, und aufgrund der guten Erfahrungen, können die Spitex-Dienstleistungen im bewährten Rahmen weiterhin angeboten werden.

WIR SUCHEN FACHKRÄFTE

Er ist in aller Munde: Der Fachkräftemangel. Auch wir im Zopf sind davon betroffen.

Drei Gründe befeuern die Situation: Gestiegene Ansprüche an Fachkräfte bezüglich Ausbildung, bewährte MitarbeiterInnen gehen in Pension, und nachrückende Generationen haben eine ganz andere Einstellung gegenüber Arbeit.

Während für die in die Jahre gekommenen Generationen noch eine sichere Arbeitsstelle im Vordergrund stand, dreht es sich für die ins Arbeitsleben Eintretenden mehr und mehr um die, "Work/Live Balance": Das Privatleben mit Freizeitgestaltung und Reisewünschen hat deutlich an Bedeutung gewonnen. Unbezahlte Langzeitabsenzen sowie die Bevorzugung von Teilzeitpensen sind die Folge.

Allerdings widerspiegelt sich dies nicht in den Lohnvorstellungen. Für reduzierte Präsenz wird gleich viel, wenn nicht sogar proportional mehr Lohn erwartet als für Vollzeitpensen.

Die Besetzung von Stellen wird durch behördliche Auflagen und Gesetze zusätzlich erschwert. Zu den pflegerischen Aufgaben kommen immer mehr administrative Tätigkeiten. Das wirkt abschreckend. Denn wer sich für einen Pflegeberuf entscheidet, will sich mit Menschen beschäftigen und nicht mit Administrativem. Was zur qualitativen Leistungssteigerung gedacht ist, wird so zum Hindernis. Ein gesundes Mittelmass ist nicht in Sicht.

Trotz dieser Widrigkeiten ist es uns bisher noch immer gelungen, vakante Stellen neu zu besetzen und eine 100 %ige Abdeckung zu gewährleisten. Dies nicht zuletzt auch dank treuer, langjähriger Mitarbeitenden und dem Einsatz Freiwilliger.

Allerdings wird der Aufwand dafür immer grösser. Manchmal geht es auch nur um den Preis teurer Überbrückungen.

AUSFLUG FREIWILLIGE

Wir haben das grosse Glück, von rund 20 Freiwilligen, mehrheitlich aktiven RentnerInnen, kostenlos unterstützt zu werden. Sie schätzen die Abwechslung einer sinnvollen Aufgabe durch das Führen der Cafeteria, wodurch wir da ein günstiges Angebot aufrecht erhalten können.

Neuerdings tragen sie auch zur Aktivierung der BewohnerInnen bei, z.B. mit Bastelstunden oder einfachen Koch- und Backevents - wichtige Beiträge zu geistiger Fitness und Zeitvertreib.

Als Zeichen der Wertschätzung für ihre wertvollen Dienste unternehmen wir mit ihnen jährlich einen Ausflug, so auch am 27. September.

Das Ziel geheim. Es ging mit dem Car via Luzern und Brünig nach Hofstetten bei Brienz. In Trauffer's "Kuhniversum" werden da die weltberühmten Holzchueli hergestellt.

Nach einem Znüni in der Erlebniswelt ging es zur Besichtigung der Produktion und einem reichhaltigen, feinen Mittagessen.

Unter fachkundiger Anleitung konnten wir danach als schönes Souvenir ein eigenes Chueli schnitzen und bemalen.

Trotz erforderlicher Konzentration machte das riesig Spass..

Nach einem in jeder Hinsicht prächtigen Tag herrschte Freude auf einer Heimfahrt in anhaltend fröhlich entspannter Stimmung.

BACKPLAUSCH

Grittibänze formen und backen mit Bäckerin Sandra Hiestand für den Samichlaus am kommenden Tag

DO 5. DEZEMBER
13:30 - 17:00

Nur für BewohnerInnen auf Anmeldung bis DI, 3. Dezember

SAMICHLAUS

Immer wieder ein Höhepunkt mit viel Witz und natürlich Grittibänze

FR 6. DEZEMBER
17:00

Nur für BewohnerInnen
Ohne Anmeldung

Weihnachten im Zopf

WEIHNACHTS MARKT

Öffentlich. Mit Leckereien und Geschenkideen an den Marktständen und dem Samichlaus für die Kinder

SA 30. NOVEMBER
10:00 - 17:00

PERSONAL WEIHNACHT

Wir danken für den grossen Einsatz über's Jahr und feiern mit unseren Zopf-Teams
Nur für Mitarbeitende

FR 13. DEZEMBER
19:00 - 23:59

BEWOHNER WEIHNACHT

Niemand braucht an diesem Abend allein zu sein
Wir feiern gemeinsam
Nur für BewohnerInnen

MO 23. DEZEMBER
16:30 - 20:00

NEUJAHRSAPÉRO

Für alle BewohnerInnen und Mitarbeitenden

FR 3. JANUAR
10:00 - 20:00

UND BALD IST WIEDER FRÜHLING

Neue und regelmässig stattfindende Veranstaltungen werden laufend auf unserem Infobildschirm gegenüber dem Sekretariat angekündigt

HERAUSGEBERIN
Stiftung Altersheim
Alterszentrum im Zopf

Bergstrasse 28
CH-5036 Oberentfelden

REDAKTION
Pascal Broye, Heimleitung

GESTALTUNG
Heini Surber
Extern Marketing GmbH

KONTAKT
Tel. +41 62 737 93 93

info@az-zopf.ch
www.az-zopf.ch