

Jahresbericht 2022



*Bei uns ist jeder Gast König,
sogar Blumen und Kräuter wird die Krone aufgesetzt.*

INHALT

Inhalt	2
Betriebskommission / Leitendes Personal / Organigramm	3
Vorwort der Betriebskommissionspräsidentin	4
Leben im St. Johann	5
Gedanken des Heimleiters.....	5
BewohnerStatistik	6
Mutationen Bewohner	6
Wir Gedenken unseren Verstorbenen	7
Bericht Pflege	8
Unser Personal ist uns wichtig.....	8
Bericht Küchenleitung	10
Wie kommen die Löcher in den Emmentaler?	10
Bericht Hausdienst	11
Psychische Gesundheit & Reinigung.....	11
Bericht Administration	12
Website – St. Johann.....	12
Bericht Unterhalt / Betrieb	13
Notstromerzeugung.....	13
Daten aus dem Personalwesen	14
Bericht Aus-/Weiterbildung	15
Weiterbildungen allgemein	15
Einführung Online-Schulungen	15
Lernende	15
Impressionen Ferienwoche in Oberägeri	16
Geschenkideen	18

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in den Texten teilweise nur die männliche Form verwendet. Die Formulierungen beziehen sich jedoch auf Angehörige aller Geschlechter.

BETRIEBSKOMMISSION / LEITENDES PERSONAL / ORGANIGRAMM

Stand 31.12.2022

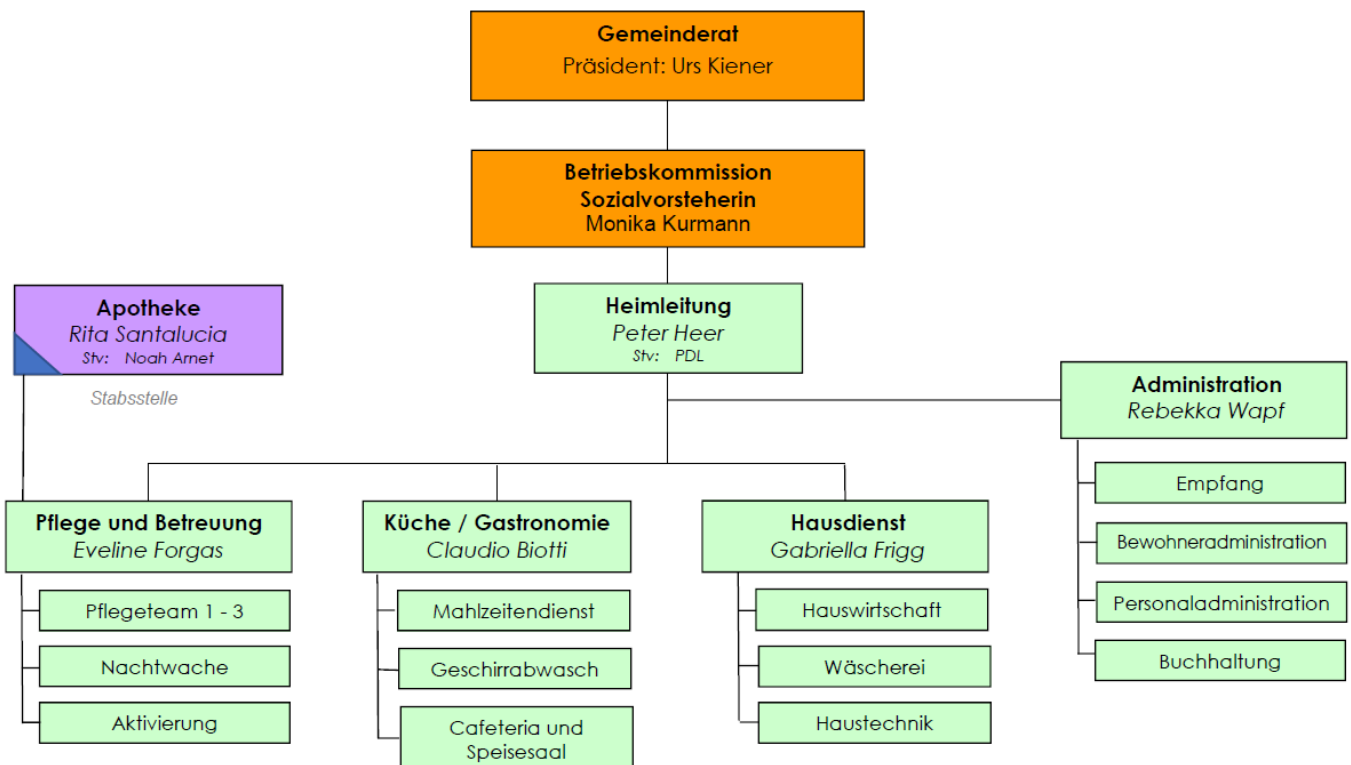
Betriebskommission

Präsidentin	Monika Kurmann
Mitglied	Natalie Bammert-Kunz
Mitglied	Marianne Lustenberger
Mitglied	Pius Bucher
Mitglied	Pius Hodel

Leitendes Personal

Leitung	Peter Heer	info@sankt-johann.ch
Pflegedienstleitung	Eveline Forgas	pflege@sankt-johann.ch
Hauswirtschaftsleitung	Gabriella Frigg	hwl@sankt-johann.ch
Küchenleitung	Claudio Biotti	kueche@sankt-johann.ch

Organigramm



VORWORT DER BETRIEBSKOMMISSIONSPRÄSIDENTIN

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner

Liebe Leserinnen und Leser

«Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel richtig setzen.»

Dieser Spruch von Aristoteles passt wunderbar zum Jahresbericht 2022 unseres St. Johann Wohnen und Betreuung im Alter.

Die Führungscrew des St. Johann ist stetig dabei, die Segel richtig zu setzen. Mit dem Umbau der 39 Altbauzimmer im Jahr 2022 wurden die Segel etwas justiert. Auch mussten aufgrund der Personalsituation die Pflgeteams neu zusammengesetzt werden. Der Wind hat sich in der Zwischenzeit in den neu ausgerichteten Segeln gut verfangen und lenkt das Schiff St. Johann in ruhigere Gewässer.

Das Jahr 2022 bedeutete für unsere Bewohnerinnen und Bewohner eine Rückkehr zur Normalität. Die Coronamassnahmen durften im Laufe des Frühjahrs abgebaut werden und Besuche und Feiern konnten wieder im gewohnten Rahmen stattfinden.

Eine grosse Belastung war der Umbau der 39 Altbauzimmer. Dieser ging in mehreren Etappen vonstatten und der Hausdienst zügelte unter der Leitung von Gabriella Frigg und Peter Wicki in kürzester Zeit diverse Zimmer hin und her. Dies war ein riesiger Kraftakt und verdient grössten Respekt und Dank. Den Lärm und Staub mussten alle Bewohnerinnen und Bewohner sowie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erdulden. Herzlichen Dank an alle, die im St. Johann ein und aus gehen, für ihre Geduld und ihr Verständnis. Der Sonderkredit für den Umbau kann eingehalten und im Laufe des Jahres 2023 abgerechnet werden.

Ein grosser Dank geht an den Heimleiter Peter Heer und an die Pflegedienstleitung Eveline Forgas für die umsichtige und menschliche Führung. Dank ihren Persönlichkeiten halten wir alle zusammen und ziehen gemeinsam an den richtigen Tauen.

Die Pandemie, der Umbau, die Unsicherheiten durch die Umstrukturierung der Pflgeteams haben wir gemeinsam und gut bewältigt. Ich bedanke mich beim Kader und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihr Verständnis, ihren Durchhaltewillen und ihre Solidarität mit dem St. Johann. Ihr seid die Besten!



Im Jahr 2023 kann das St. Johann sein 50 Jahre Jubiläum feiern. Die Planung läuft und wir freuen uns auf ein fröhliches, aktives Fest am 18. Juni 2023. Feiern Sie mit uns an unserem Street-Food-Festival, lassen Sie sich kulinarisch und musikalisch verwöhnen.

Allen Leserinnen und Lesern wünsche ich viel Vergnügen beim Durchblättern des Jahresberichtes und danke Ihnen herzlich für Ihr Interesse. Lassen Sie einzelne Ereignisse Revue passieren oder verweilen Sie ein wenig bei den Bildern und Texten aus dem Jahr 2022.

Monika Kurmann

Präsidentin der Betriebskommission

LEBEN IM ST. JOHANN

Gedanken des Heimleiters

Was eigentlich gar nicht mein Stil ist, ich beginne meine Ausführungen mit Zahlen. Wir hatten für das Jahr 2022 ein Defizit von Fr. 591'708.36 budgetiert. Erfreulicherweise ist dieses um ganze Fr. 322'379.20 geringer ausgefallen und beläuft sich effektiv auf Fr. 269'329.16. Dies wegen mehr Einnahmen bei den Pensionstaxen, als durch den Umbau zu erwarten war. Dazu geringere Ausgaben bei der Besoldung wegen Abgängen und nicht besetzen können von Vakanzten.

Der Umbau der Bewohnerzimmer konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Trotz dem vielen Baulärm und Staub der entstand, haben Bewohner und Mitarbeiter diese Unannehmlichkeiten gut angenommen. Dafür ist allen ein Kränzchen zu winden. Die Freude auf eine neue, schöne Wohn- und Arbeitsumgebung hat sicherlich dabei geholfen. Der Umbau kann als sehr gelungen bezeichnet werden und die Wohnlichkeit hat sich sehr verbessert. So bin ich dankbar und danke allen Beteiligten von Herzen für ihren Beitrag an dieses Werk. Den Stimmbürgern für ihre Zusage für diesen Umbau, der Baukommission mit der Präsidentin Monika Kurmann, allen Firmen und Handwerkern für die gute Arbeit. Es ist nicht selbstverständlich, speziell heutzutage mit dem Mangel an Fachkräften.

Das führt mich direkt zum nächsten Thema, welches ich im Vorwort ansprechen möchte. Wir haben im Gesundheitswesen Schwierigkeiten gutes und geeignetes Pflegepersonal zu bekommen. Der Markt ist ausgetrocknet. Der Blick in die Zukunft ist wenig ermutigend. Der Bedarf an Personal wird steigen, das Angebot hingegen abnehmen. In Kürze stehen uns jedes Jahr im Schnitt 3 Pensionierungen an. Diese erfahrenen und bodenständigen Mitarbeitenden zu ersetzen wird eine sehr grosse Herausforderung werden, neben der natürlichen Fluktuation. Junge Berufsleute haben andere Bedürfnisse und Vorstellungen bezüglich Arbeitszeit, Pensum und Verantwortungsübernahme. Diese in einen 7 Tage 24 Stundenbetrieb zu integrieren ist eine Aufgabe, die neue Ansätze benötigt. Umso

mehr bin ich stolz und froh auf unser gutes, zuverlässiges und loyales Personal im St. Johann zählen und mit ihnen zusammenarbeiten zu dürfen.

Meine Besorgnis für die Zukunft sind, dass eine Rückkehr zu „satt, sauber trocken“, wie in den 70er Jahren, droht. Diese Art der Pflege will niemand mehr, ganz bestimmt nicht die Pflegenden, welche schon jetzt genug unter der Bürokratie und Arbeitslast leiden. Den Bewohnern genug Zuwendung geben zu können, ist ein elementarer Teil der Arbeitszufriedenheit und Ethik der Mitarbeitenden.

Was braucht es um diesen Rückschritt zu verhindern?

Die Einsicht aller, dass die Würde der Menschen im Vordergrund steht. Der echte Wille für die-



jenigen, die bis jetzt für ein bescheidenes Gehalt eine körperliche und mental anstrengende Tätigkeit verrichten, diese Arbeit finanziell mehr abzugelten und weniger zu bürokratisieren. Davor scheuen sich die Verantwortlichen in Gesellschaft und Politik, da es auch zu einer höheren finanziellen Belastung führt. Das will keiner den Wählern mitteilen. Theoretisch einfach wäre es an Orten einzusparen, wo eine starke Lobby das Gesundheitssystem lähmt und ausbeutet. Die Anspruchsgruppen sind aber verschieden stark unterwegs. Wir Heime sind die Verlierer, da die Lobby der anderen Beteiligten stark ist. Die Herausforderung ist, kluge und integre Menschen in den entsprechenden Positionen zu finden die einen für alle gangbaren und fairen Weg finden können.

Den Bewohnern und ihren Angehörigen gebührt ein herzlicher Dank für das in uns gesetzte Vertrauen. Allen Mitarbeitenden des St. Johann ist ihr an den Tag gelegtes Engagement hoch anzurechnen. Ihr alle macht das St. Johann aus! Der Betriebskommission und deren Präsidentin, Monika Kurmann, für ihr umsichtiges und wohlwollendes Mitdenken.

Peter Heer, Leiter

BEWOHNERSTATISTIK

Stand 31.12.2022

Anzahl BW	48	EL-Bezüger	25
Durchschnittsalter	88.91 Jahre	Frauen 89.59 Jahre	Männer 87.24 Jahre
Jüngste BW	72 Jahre	Schriften in Hergiswil	21
Älteste BW	99 Jahre	Schriften auswärts	27
Anzahl Frauen	34	Anzahl Männer	14

Politische Wohnsitzgemeinde der Bewohner und somit Restfinanzierer der Pflegekosten

Hergiswil	21	Je ein BW aus: Alberswil, Dagmersellen, Ebikon, Fischbach, Malters, Meggen, Schwarzenberg, Ufhusen, Uffikon, Zell
Willisau	12	
Luthern	3	
Menzna	2	

BESA-Pflegeeinstufung

Stufe: 0		Keine Hilfe	Stufe: 6	9	Regelmässige Hilfe
Stufe: 1	2	Geringe Hilfe	Stufe: 7	2	
Stufe: 2	3		Stufe: 8	4	
Stufe: 3	10		Stufe: 9	4	Ständige Hilfe
Stufe: 4	4		Stufe:10	0	Umfassende Hilfe
Stufe: 5	8		Stufe:11	2	
		Stufe:12	0		

MUTATIONEN BEWOHNER

Eintritte Langzeitaufenthalt

Im Jahr 2022 traten 15 Bewohner ins St. Johann ein. Zusätzlich entschieden sich 4 Personen während ihres Kurzaufenthalts bei uns zu bleiben.

Kurzaufenthalter

Wir durften 37 Kurzaufenthalter und Kurzaufenthalterinnen im St. Johann begrüßen – so viele wie noch nie.

Einige hielten sich zur Erholung bei uns auf, andere traten als palliativ Aufenthalter und Aufenthalterinnen bei uns ein, um sich von uns auf ihrem letzten Weg begleiten zu lassen.



WIR GEDENKEN UNSEREN VERSTORBENEN

Name	Früherer Wohnort	Verstorben am
Lötscher Maria	Willisau	01.02.2022
Baumberger Margrit	Hergiswil	04.02.2022
Peter Josef	Luthern	13.02.2022
Amrein Marie	Willisau	24.02.2022
Roos Helen	Uffikon	18.03.2022
Schmid Beatrice	Willisau	30.03.2022
Stocker Josef	Fischbach	15.04.2022
Aregger Hans	Hergiswil	05.05.2022
Buob Xaver	Hergiswil	13.05.2022
Schmidiger Emil	Buttisholz	13.05.2022
Lustenberger Lilly	Schwarzenberg	14.07.2022
Bucher Martha	Wauwil	26.08.2022
Zimmermann Hermann	Egolzwil	28.08.2022
Schenker Edgar	Reiden	09.11.2022
Kunz Alois	Hergiswil	14.11.2022
Fries Hans Rudolf	Alberswil	19.11.2022
Amrein Hedi	Willisau	25.11.2022
Marti Marie	Hergiswil	01.12.2022
Lustenberger Margrit	Luthern	08.12.2022
Bammert Maria	Hergiswil	16.12.2022



*Man lebt zweimal: Das erste
Mal in der Wirklichkeit, das
zweite Mal in der Erinnerung
(Honoré de Balzac)*

BERICHT PFLEGE

Unser Personal ist uns wichtig

Trockener Arbeitsmarkt

Im letzten Jahr ist das Pflegepersonal weiter in den Fokus gerückt. Wir hatten im 2022 ungewöhnlich viele Personalausfälle (Krankheiten, Unfälle, Schwangerschaften), die durch bestehendes Personal aufgefangen werden mussten. Neues Personal zu finden um das Bestehende zu entlasten, zeigte sich als wachsende Herausforderung. Der ausgetrocknete Arbeitsmarkt war und ist sehr deutlich spürbar und zwar nicht nur im Fachkräftebereich, sondern auch im Bereich der Pflegeassistenz. Wir haben die für uns neue Erfahrung gemacht, dass Reaktionen auf Stelleninserate vollständig aus blieben. Daher sind wir neue Wege gegangen. Wir griffen ein Projekt auf, welches seit langem pendent war, aber aus Zeitnot nicht umgesetzt wurde – Das Erstellen einer eigenen Homepage. Dank der Erfahrung unserer Sekretärin Rebekka Wapf und ihrem Netzwerk gelang es, nach kurzer Zeit und in gemeinsamer Arbeit eine gelungene Homepage aufzuschalten, die uns nach aussen gut repräsentierte. Zusätzlich haben wir Inserate durch das Personal über die Status-Funktion im WhatsApp gepostet, was deutlich mehr Resonanz erzielte. So gelang es, vier neue Mitarbeiterinnen zu rekrutieren, die für das Team und unsere Bewohnenden bis heute ein echter Gewinn sind!

Veränderungen sind unumgänglich

Das Jahr 2022 war ein Jahr des Übergangs und der Veränderung. Es brauchte sehr lange bis sich das Personal von der Erschöpfung der Pandemie erholte, denn es gab auch danach kaum Verschnaufpausen. Dem wurde soweit möglich Rechnung getragen, indem mehrere leere Zimmer vorübergehend geschlossen blieben. Leider liess es sich dennoch nicht vermeiden, dass es bei einigen zu hohen

Mehrzeiten kam, die über einen langen Zeitraum und teilweise bis heute, nicht abgebaut werden konnten. Einmal mehr möchte ich mich beim Pflege- und Aktivierungspersonal für die Loyalität und hohe Einsatzbereitschaft bedanken, die sie dem St. Johann, den Teamkolleginnen und –kollegen und den Bewohnern immer wieder entgegen gebracht haben. Ich schätze jede Einzelne, jeden Einzelnen von ihnen sehr und freue mich, sie im Team zu haben!

Es zeigte abermals, welch unschätzbaren Wert tolle Mitarbeitende und ein gutes Team für das St. Johann bedeuten. Über viele Jahre war eine minimale Fluktuation für uns Normalität. Wie in vielen Bereichen, z.B. in der Gastronomie, aber auch allgemein auf dem aktuellen Arbeitsmarkt, hat die Pandemie nun auch bei uns diese Routine durchbrochen und ein Zeitalter der Veränderung eingeläutet. Die Menschen haben neue Werte aufgebaut und ihre Prioritäten umgeschichtet. Das Bedürfnis nach Quality-Time ist in den Vordergrund gerückt. Die persönlichen Grenzen der Arbeitsbelastung wahrzunehmen und für sich und seine Bedürfnisse einzustehen, bekam deutlich mehr Auftrieb. Und das ist auch richtig so. Viel zu lange haben wir Pflegekräfte unsere Bedürfnisse und Grenzen ignoriert, um allem und besonders anderen, gerecht zu werden. Das hat sich durch die immerzu wachsenden Anforderung von Bund, Kantone und Versicherern, stetig verschärft. Diese Überbelastung mag einer der Gründe für die grosse Jobflucht aus dem Pflegeberuf sein und dem müssen wir unbedingt Gegensteuer leisten.

Bedingungen müssen sich verbessern

Meine Aufgabe ist es, den Bewohnenden die Rahmenbedingungen für eine gute Pflege und Lebensqualität zu ermöglichen. Das gelingt nur dann, wenn das Pflegepersonal gute Arbeitsbedingungen vorfindet, welche auch ihre Bedürfnisse



berücksichtigen. Der Arbeitgeber sollte daher auf den gesellschaftlichen und persönlichen Wandel der Zeit eingehen, will er auch in Zukunft ausreichend Personal gewinnen und behalten. Die neuen Generationen haben andere Werte und Glaubenssätze als wir damals. Der Wunsch nach Blockzeiten, also Dienste mit kurzen Mittagspausen, werden vom Personal der Langzeitpflege zunehmend gewünscht und erwartet. Die vielen geteilten Dienste mit langen Mittagspausen sind nicht mehr bei allen beliebt. Wohl werden wir nicht komplett darauf verzichten können, weil sowohl morgens, als auch abends, der Bedarf gross ist. Wir versuchen jedoch soweit als möglich diesem Wunsch gerecht zu werden und damit St. Johann auch in Zukunft als attraktiven Arbeitgeber zu positionieren. Das wird eines der Projekte im 2023 sein und erneut spürbare Veränderungen mit sich bringen.

Pflegekräfte brauchen keinen Beifall. Sie brauchen echte Wertschätzung und Anerkennung ihrer Arbeit. Dies sowohl auf der Image-Ebene, als auch monetär. Patienten und Bewohnende müssen anerkennen, dass Pflegekräfte zunehmend nicht mehr jederzeit und in jedem Umfang für die persönlichen Bedürfnisse zur Verfügung stehen werden. Es gilt also, die Ressourcen zielgerichtet und optimal einzusetzen. Wir kennen es ja bereits aus der freien Marktwirtschaft. Was knapp wird, wird wertvoller und hat man es, muss man dazu Sorge tragen und es sinnvoll einsetzen. Wir nehmen unsere Verantwortung im Rahmen des Möglichen wahr. Hoffen wir, der Bundesrat tut dies in der Umsetzung der Pflegeinitiative auch.

Eveline Forgas,
Leitung Pflege und Betreuung / Stv. Heimleitung

BERICHT KÜCHENLEITUNG

Wie kommen die Löcher in den Emmentaler?

Er wird auf der ganzen Welt hergestellt. Nur die Wenigsten sind echt und kommen wirklich aus dem Emmental. Warum das so ist und wieso der Emmentaler so viele Löcher hat.

Der Emmentaler ist ein Hartkäse der aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Ursprungsort ist wie der Name schon sagt, das Emmental, heute die ganze Schweiz (Herkunftsbezeichnung). Er hat im Durchschnitt einen Durchmesser von 85 cm und eine Höhe von 13-18 cm. Er kann bis zu 130kg schwer sein wobei der Durchschnitt bei 84kg liegt. Er hat 45% Fett in der Trockenmasse. Sein Aroma ist mild bis sehr aromatisch. Die Rinde sollte trocken, hart und eine goldgelb-braune Farbe aufweisen. Das Innere des Käses sollte elfenbeinfarbig sein. Er braucht bis zum Konsum eine Reifezeit von mindestens 120 Tagen (sehr mild). Es gibt auch Emmentaler die reifen bis zu 24 Monate (sehr würzig). Nur der richtige Emmentaler aus der Schweiz darf die Ursprungsbezeichnung Emmentaler AOP tragen. Leider ist der Name „Emmentaler“ nicht auf der ganzen Welt geschützt. Weshalb auch ausserhalb der Schweiz Käse mit dem gleichen Namen produziert werden. In Deutschland der Allgäuer Emmentaler in Österreich der Höhlentaler, Sepet Peyniri in der türkischen Version. In Dänemark nach der Insel Samsø benannt und die Franzosen nennen ihn je nach Region Emmental François, est-central oder Savoie. Die Löcher im Käse entstehen während der Reifung der Käselaike: Emmentaler-AOP-Laike werden mindestens 120 Tage zuerst im Gärkeller und anschliessend im Lagerkeller natürlich gereift. Durch die Temperatur im Gärkeller (ca. 22 °C) wird die natürliche Propionsäuregärung durch gute Bakterien im Käseteig ausgelöst. Dabei entsteht Kohlendioxidgas, welches sich an verschiedenen Stellen im Käseteig sammelt, weil es nicht

durch die bereits feste Rinde entweichen kann. So entstehen letztendlich die typischen, weltberühmten Löcher im Käse. Sein charakteristisch mild-nussiges Aroma entsteht durch die Propionsäuregärung und die lange Reifedauer. Die Mindestreifedauer von vier Monaten kann man in den vielfältigen Sorten schmecken: vom Emmentaler AOP Classic über den Réserve oder Höhlengereift bis hin zum Emmentaler AOP-Bio.

Die Bewohnerinnen und Bewohner vom St. Johann essen am liebsten und auch mengenmässig Emmentaler Käse. Hier noch ein feines Rezept aus unserer Küche, natürlich mit Emmentaler.



Toast nach Emmentaler Art

- 4 St. Toastbrot mit Weisswein beträufeln
- 1.6dl dicke Bechamel Sauce
- 120g Champignons
- 10g gehackte Zwiebeln
- 80g Schinkenstreifen oder Würfeli
- 4 Tranchen Emmentaler Käse etwa so gross wie das Toastbrot.

Toastbrot kurz toasten, anschliessend mit Weisswein beträufeln.
Zwiebeln mit den Champignons andämpfen anschliessend mit der Bechamel mischen und aufkochen.

Toastbrot mit dem Schinken belegen, mit der Sauce nappieren und mit den Emmentaler Käsescheiben belegen. Ca. 15 Min. im 160 ° heissen Ofen backen.

Claudio Biotti, Leitung Gastronomie

Quellen: Cheese Marketing AG /SCM

BERICHT HAUSDIENST

Psychische Gesundheit & Reinigung

Eine Studie aus dem Jahr 2010 belegt, dass sich Reinigung positiv auf den Menschen auswirkt. Sei es die Körperreinigung oder die Reinigung der Umgebung in der wir uns aufhalten. Der Effekt auf die psychische Gesundheit ist bedeutsam, denn sie gibt uns ein Gefühl der Kontrolle, was wiederum Sicherheit erzeugt. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Tätigkeit selbst, das Tun, welches dazu beiträgt, den Geist zu beruhigen und mit sich zufrieden zu sein.

Unordnung kann das Gehirn überreizen und stressen, da sie meist als unerledigte Aufgabe angesehen wird. Infolgedessen wirkt sich eine belastend wahrgenommene Unordnung negativ auf unsere Konzentrationsfähigkeit und unser Wohlfühl aus. Menschen die ihre Umgebung als unordentlich empfinden, leiden häufiger unter Müdigkeit und Depressionen, als Menschen die ihre Umgebung als ordentlich und sauber erleben. Wenn uns Unordnung und Verschmutzung stresst, steigt der Cortisolspiegel an. Ein Hormon, das als Stresshormon bezeichnet wird. Hingegen werden Endorphine freigesetzt, wenn man sich bewegt. Beim Sport zB. oder eben beim Aufräumen und Putzen. Endorphine sind die sogenannten Glückshormone, die Wohlfühl und Zufriedenheit erzeugen. Haben wir Ordnung und Sauberkeit geschaffen, sind wir zufrieden mit unserer Leistung, können uns entspannen und uns auf andere Dinge konzentrieren. Unser Geist erlangt wieder Klarheit und Konzentration. Wir werden produktiver.

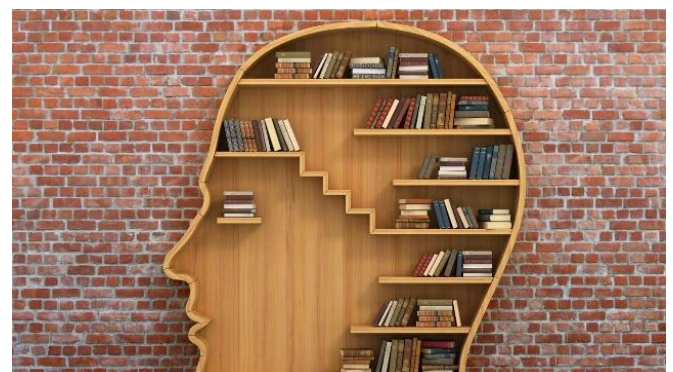
Sauberkeit kann auch den Schlaf verbessern. Wir alle kennen die Vorteile, die eine gute Nachtruhe

für unsere Stimmung haben kann. Der Versuch in einem unordentlichen Zimmer zu schlafen, kann eine echte Herausforderung sein. Da wir energetische Wesen sind, brauchen wir tiefen Schlaf um uns zu erholen. Es ist von Vorteil, im Schlafzimmer alle Gegenstände und Geräte zu entfernen die wir da nicht brauchen. So signalisieren wir unserem Gehirn, dass es nun Zeit für nichts anderes als zum Schlafen ist.

Was bedeutet das für unsere Bewohner? Jeder Bewohner ist ein Individuum. Was als ordentlich und sauber empfunden wird ist subjektiv und muss weitestgehend respektiert werden. Die Reinigung der Zimmer führen wir aus hygienischen Gründen standardisiert aus. Individueller wird es bei der Reinigung der persönlichen Gegenstände und beim Halten der Ordnung. Hier braucht es Feingefühl und Empathie, um ihr ganz eigenes System nicht durcheinander zu bringen. Dabei achten wir auf ihre Sicherheit und schaffen freie Flächen, um das Sturzrisiko zu vermindern. Dass wir mit unserer Arbeit einen Teil zur Gesundheit und zum Wohlbefinden unserer Bewohner beitragen können, macht uns stolz und zufrieden.

Gabriella Frigg, Leitung Hauswirtschaft

Quelle: Professionelle Reinigung 2006



BERICHT ADMINISTRATION

Website – St. Johann

Bis anhin hatten wir einen kleinen Webauftritt auf der Website der Gemeinde Hergiswil. Seit längerem bestand jedoch der Wunsch eine eigene Website zu betreiben. Damit sich Interessierte Angehörige oder Personen auf Stellensuche zu jeder Tages- und Nachtzeit über uns informieren können. Dieses Jahr haben wir unseren Wunsch in die Tat umgesetzt.

Eveline Forgas und Rebekka Wapf haben sich im Vorfeld mit folgenden Fragen auseinandergesetzt:

- Welche Informationen sollen auf unserer Homepage zu finden sein?
- Welchen Zeitaufwand sind wir bereit aufzuwenden um unseren Internetauftritt jeweils aktuell zu halten?
- Wieviel darf das Erstellen und der Unterhalt der Website kosten?

Das St. Johann ist immer bestrebt seine Verwaltungskosten tief zu halten. Somit war schnell klar, dass wir einen ansprechenden Webauftritt wollen dessen Aufbau und Unterhalt wenig Zeit und Kosten beanspruchen soll. Wie bei einem Autokauf gibt es auch beim Kauf einer Website Luxusausführungen oder praktikable Kleinwagen. In diesem Sinne haben wir uns für einen praktikablen Kleinwagen entschieden. Im Frühjahr starteten wir mit der Planung und Umsetzung (Aufbau mit Hilfe einer kleinen Marketingfirma, Fotoshooting, Inhalt kreieren). Seit September 2022 ist nun unsere eigene Website online. www.sankt-johann.ch

Die kontinuierlichen Website Besuche (gemäss statistischer Auswertung) sowie die zahlreichen Rückmeldungen zeigen uns, dass wir unser gestecktes Ziel erreicht haben. Das St. Johann hat nun eine informative, ansprechende Website die wenig Zeit- und Kostenaufwand verursacht.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Anschauen und freuen uns über Anregungen.

Rebekka Wapf, Sekretariat



BERICHT UNTERHALT / BETRIEB

Notstromerzeugung

Unser Haus kann ohne Strom nicht betrieben werden. Bewohner können das Pflegepersonal nicht rufen, wären auf der Etage blockiert und auch die Gerätschaften würden nicht funktionieren.



Betrieb ermöglicht, sollte es tatsächlich längere Zeit um uns herum dunkel werden. Gleichwohl werden wir weitere Schritte unternehmen, damit St. Johann energiemässig unabhängiger werden kann. Ein Ausbau der Solarenergie evtl. später mit Batterieunterstützung helfen, dass wir Geld mit der Produktion von Strom verdienen werden. Dies weil die ansteigenden Energiekosten das Budget mehr und mehr belasten. Das Geld leiten wir besser in die Besoldung der Mitarbeitenden um. Dazu leisten wir dann noch einen Beitrag zur sich abzeichnenden Energiemangellage.

*„Ein Lächeln kostet weniger als
Strom, und bringt viel mehr
Licht“
(Abbé Pierre)*

Am 9. November 2022 testeten wir erfolgreich unseren frisch angeschafften Wellengenerator. Dieser wird uns bei einem längeren Stromausfall mit Strom notversorgen. Als Antrieb diente ein Traktor mit entsprechender Anzahl PS. Damit konnten wir schnell und kostengünstig eine Lösung finden, welche uns einen eingeschränkten, aber geregelten

DATEN AUS DEM PERSONALWESEN

Das St. Johann ist per 31.12.2022 Arbeitgeber von

70 Mitarbeitenden (44.85 Vollzeitstellen) wovon gut die Hälfte in Hergiswil wohnt.

Pensum	Frauen (%)	Männer (%)
90-100%	12	6
50-89%	31	1
< 49%	19	1

Personaleintritte (ohne Lernende)

8 Mitarbeitende traten im 2022 ein.

Personalausritte (ohne Lernende)

2 Mitarbeitende sind weitergezogen wir wünschen ihnen alles Gute.

Dienstjubiläum

Das St. Johann beschäftigt viele langjährige Mitarbeitende. Einige durften im 2022 ein Dienstjubiläum feiern.

10 Jahre

Fischer Brigitta, Lingerie
Komoni Sabina, Pflege
Pivas Blagoje, Nachtwache
Schacher Sandro, Küche
Schärli Brigitte, Cafeteria

20 Jahre

Birrer Christa, Hausdienst
Limani Sherife, Pflege
Kunz Pia, Administration

Gratulation all diesen langjährigen und treuen Mitarbeitenden. Sie erhalten zwei Wochen zusätzliche Ferien.



„Ich sehe nichts, ich höre nichts, ich sage nichts“ Der Humor fehlt im St. Johann nie und wird wie auf dem Foto auch auf dem Personalausflug gelebt.

BERICHT AUS-/WEITERBILDUNG

Weiterbildungen allgemein

Folgende Weiterbildungen / Kurse wurden im 2022 besucht:

- Pflege – Besuch Pflegekongress
- Pflege – Haarsteckkurs
- Pflege – Kurs optimierte Dienstplanung
- Pflege – Wundbehandlungsseminar
- Pflege – Demenz herausforderndes Verhalten
- Pflege – SVEB –Ausbildnerkurs
- Pflege – Kinästhetic Grundkurs
- Pflege – Pflege und Betreuung von Parkinson
- Pflege – BESA doc Refresher Schulung

Verpflegungsdienst – Kurs Mitarbeiter führen

Administration - Schulung Kostenrechnung

Einführung Online-Schulungen

In Zusammenarbeit mit der Firma Eskamedia AG, Basel haben wir ein Online-Schulungstool eingeführt. Darin stehen den Mitarbeitenden Schulungsmodulen rund um die Themen Gesundheit und Krankheit, Prävention und Behandlung, Schul- und Komplementärmedizin zur Verfügung. Diese Module können die Mitarbeitenden individuell selber lernen. Die Module sind vorwiegend für die Pflegenden aber auch für Mitarbeitende aus anderen Bereichen hat es informative Module zur Auswahl.

Lernende



Neue Lernende

Im August starteten folgende Lernenden ihre Lehre im St. Johann. Sie haben sich rasch im Alltag als Lernende eingefunden.

- Brun Marina, Fachfrau Gesundheit EFZ
- Flückiger Jessica, Köchin EFZ
- Stalder Sarina, Fachmann Gesundheit EFZ

ISS-Schüler/Samstagsaushilfen

Im September 2022 begannen 4 neue ISS-Lernende und eine Gymnasiastin ihr Samstagsjööbli. Diese einfachen Hilfsarbeiten geben den Jugendlichen die Möglichkeit in den Pflegeberuf reinzuschmecken und dabei ein Taschengeld zu verdienen. Schon oft konnten wir daraus neue Lernende gewinnen.

Lehrabgängerinnen

- Kropf Thalia, Köchin EFZ
- Röllli Chiara, Fachfrau Gesundheit EFZ m. BM

Beide Berufsfrauen, fanden direkt eine Anstellung bzw. begannen direkt eine Weiterbildung. Wir wünschen ihnen alles Gute auf ihrem beruflichen und privaten Weg.

Bildung eröffnet uns nicht nur neue Möglichkeiten, sie ist auch eine Investition in die Zukunft.

Ed Markey

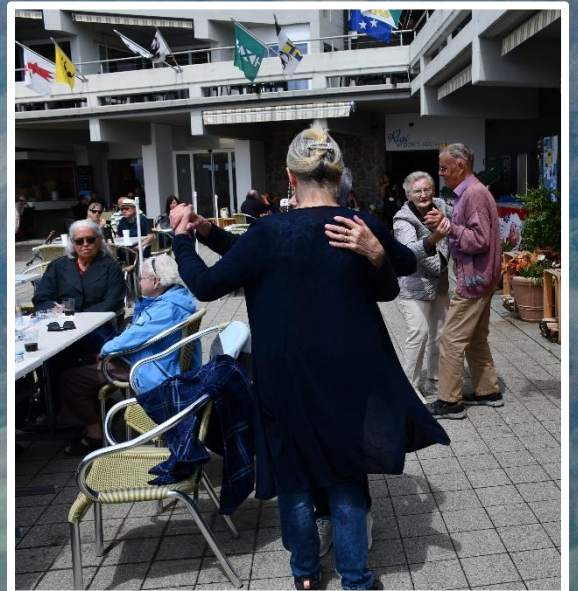
IMPRESSIONEN FERIENWOCHE IN OBERÄGERI

Vom 6. -11. Juni 2022 verbrachten einige Bewohner, Gäste und das Betreuungsteam wunderbare Tage im Hotel und Seminarhaus Ländli in Oberägeri am Ägerisee.

Die Feriengruppe wurde sogar zur Touristenattraktion, da die Handorgel immer mit dabei war und sogar in der Bahn auf die Rigi oder auf dem Schiff zum Einsatz kam. Überall wurde das Tanzbein geschwungen und ein Lied angestimmt. Zur Erholung nach den Ausflügen wurde vom hoteleigenen altersgerechten Schwimmbad und Whirlpool Gebrauch gemacht.

Die Ferienteilnehmenden kamen mit schönen Erinnerungen zurück, von welchen sie den Daheimgebliebenen berichteten.





GESCHENKIDEEN

Unsere Bewohner freuen sich in erster Linie über Besuch.

Das Schenken bereitet bekanntlich aber auch dem Schenkenden Freude. Wir sind immer wieder überrascht von Ihren tollen Ideen. Sollte Ihnen aber mal eine Idee fehlen, hier einige Vorschläge über die sich unsere Bewohner immer freuen und nutzen können.



Coiffeurgutscheine

Bei unserer Hauscoiffeuse,
Coiffeur Schnittig - Elvira Wiprächtiger

Cafeteria oder direkt bei
E. Wiprächtiger 041 979 14 15

Fusspflegegutscheine

Von Loosli Luzia, Fusspflegerin

Cafeteria oder direkt bei
L. Loosli 041 978 15 64

Massage / Therapien

Gesundheitspraxis Balance
Im 4. Stock im St. Johann

Barbara Heer
041 979 03 00

Konsumationsgutscheine

Cafeteria St. Johann

Cafeteria oder Sekretariat 041 979 80 40

Zuwendungen an Fonds des St. Johann

Mit einer Zuwendung in unsere Fonds können Sie gleich mehreren Bewohnern und Mitarbeitern eine Freude bereiten. Oder helfen den Unterhalt der Kapelle (Kerzen, Dekoration) mit zu finanzieren.

Bewohnerfond

IBAN CH63 8080 8005 1445 7080 1

Personalfond

IBAN CH55 8080 8001 3333 7188 1

Kapellenfond

**IBAN CH75 8080 8009 2714 9785 9
(Vermerk Kappellenfond)**

*DANKE – Ein schnelles Wort.
Ein flüchtiges Empfinden und schon wieder fort.
Dennoch ist es wichtig, es einmal zu benennen.*

An diese ist es uns eine Herzensangelegenheit allen Mitarbeitenden, freiwilligen Helfern, Angehörigen, Musikern und weiteren Personen, Behörden und Institutionen sowie Spendern zu danken. Speziell der Betriebskommission mit der Präsidentin Monika Kurmann, dass sie die Anliegen des St. Johann unterstützen und vertreten. Dank Ihrer Unterstützung, Mithilfe und Verständnis, konnten wir das Umbaujahr 2022 gemeinsam bewältigen und modernisiert ins neue Jahr starten.

Danke



St. Johann
Wohnen und Betreuung im Alter
Steinacher 13
6133 Hergiswil b. W.

Tel. 041 979 80 40
Fax 041 979 80 41
info@sankt-johann.ch
www.sankt-johann.ch