

RundBlick^o

Magazin der *Stiftung Amalie Widmer, Horgen*

Gerardus Van Dinter

*Bewohner im
Widmerheim*

6

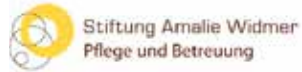
Pürierte Kost

in Form gebracht

10



Überblick



Standort Widmerheim

Amalie Widmerstrasse 11
8810 Horgen
T 043 336 44 44
info@sawh.ch
www.sawh.ch

Pflege und Betreuung

- Geriatrie & Langzeitpflege
- Überbrückungspflege
- Ferienaufenthalte
- Alterswohnungen mit Spitexangebot
- Physiotherapie
- Apotheke
- Fusspflege

IMPRESSUM

Herausgeber:

Stiftung Amalie Widmer
Amalie Widmerstrasse 11
8810 Horgen

Redaktion:

Marianne Bruno (mbr)
Rahel Kupferschmid (rku)
Renate Wickihalder (rwi)

Fotos:

Cornelia Schneider
Peer Messerli
iStockphoto

Layout:

element 79

Druck:

Stutz Medien AG Wädenswil

Auflage:

500

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:

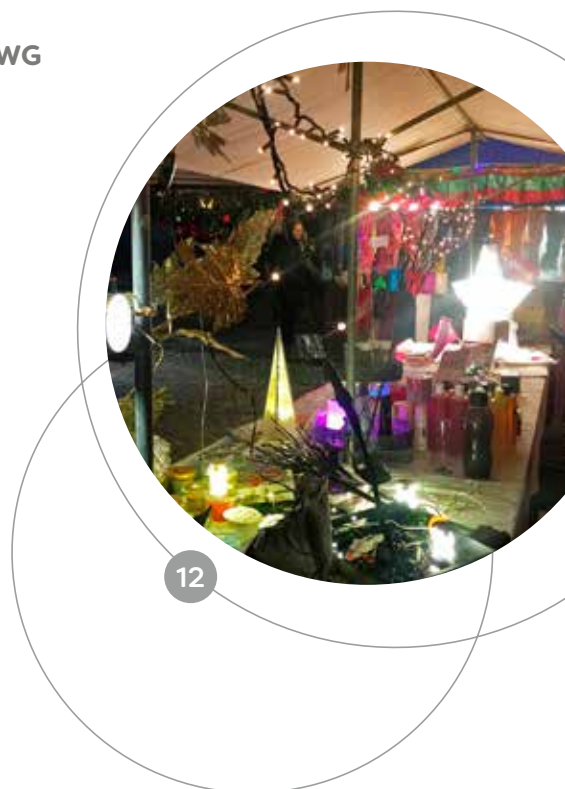
13.03.2023

Hinweis:

Artikel, die namentlich gezeichnet sind, stellen nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion dar. Die Redaktion behält sich das Recht auf Kürzung vor.

Inhalt

- 4 EinBlick**
 - 4 Begrüssung der Geschäftsleitung**
 - 5 Neujahrsvorsätze**
Verlieren Sie den blauen Elefanten nicht aus den Augen!
 - 6 Gerardus Van Dinter**
Bewohner im Widmerheim
 - 8 Wiedereröffnung 2. Stock & Integration PWG**
 - 10 Pürierte Kost**
in Form gebracht
- 12 RückBlick**
 - 12 Horgner Weihnachtsmarkt**
25. bis 27. November 2022
- 14 AugenBlick**
 - 14 Im Gespräch mit**
Roman Kühne, COO Hospitality und Mitglied der Geschäftsleitung
 - 16 Schneeschuhwandern**
im Züri-Oberland
 - 17 Zwölf mit der Kutsche**
Kurzgeschichte
 - 20 Angebot der Alltagsgestaltung**
Teil 3: Zeitungs- und Themengruppe
 - 21 Rätselspass**
Was bin ich?
- 22 AusBlick**
 - 22 Termine, Termine, Termine**
 - 23 Wir gratulieren**



Begrüssung der Geschäftsleitung



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Nach langem Warten, konnten wir im Jahre 2022 wieder Veranstaltungen ausrichten und Feste feiern. Vom beliebten Frühlingsmarkt, zum gemütlichen Grillabend, bis hin zur nostalgischen Adventszeit mit den feierlichen Gourmet-Weihnachtsmenüs. Frohe Gesichter und herzhaftes Lachen bei unseren Bewohnenden wie auch unseren Besuchenden war der Dank dafür.

Anfangs Jahr beflügelte uns ein wichtiger Entscheid: der Standort Horgen bleibt auch während unseren geplanten Bauprojekten bestehen. Der 2. Stock im Widmerheim erhielt nicht nur einen neuen Anstrich, sondern auch «neue» Bewohnende. Mit der Integration der Pflegewohngruppe Strickler auf die Bergseite des 2. Stocks wurde dieser am 7. Dezember 2022 feierlich wiedereröffnet. Mit einem zentralen Standort, dem Widmerheim, werden wir uns gezielt auf unsere Bewohnenden konzentrieren und neben der professionellen, liebevollen Pflege auch ein umfassendes Dienstleistungsangebot anbieten.

Ein erster erfolgreicher Schritt in Richtung Digitalisierung machten wir im Dezember 2022 mit der Einführung unserer neuen, auf Smartphone basierten, Telefonie und Notruftechnologie. Die Umstellung des IT Providers sowie die Einführung des individuell angepassten Pflegedokumentationsprogramms folgt im Februar 2023.

Ebenfalls im Jahr 2023 werden alle unsere 3-Bett Zimmer, grosszügigen 2-Bett Zimmern weichen. Zudem erhöhen wir den Anteil an 1-Bett Zimmern. Somit wird mehr Privatsphäre für unsere Bewohnenden geschaffen und die hellen, offenen Stationen bieten zusätzlich gemütliche Plätzchen zum Verweilen.

Weiter werden wir auch im Jahr 2023 unsere Dienstleistungen im Bereich Hospitality für die Flüchtlinge der Ukraine, welche im Alterszentrum Buttenau in Adliswil wohnen, im Namen der Asylorganisation Zürich (AOZ) anbieten.

Es ist mir bewusst, dass diese wichtigen Meilensteine nur durch unsere äusserst engagierten Mitarbeitenden der Stiftung Amalie Widmer erreicht werden konnten. Deshalb freue ich mich umso mehr auf die neuen Höhepunkte im Jahr 2023, welche wir gemeinsam erleben dürfen und bedanke mich bei dieser Gelegenheit für die tolle Zusammenarbeit im Jahr 2022.

Winterliche Grüsse


Mathias Knecht
CEO

Neujahrsvorsätze

Verlieren Sie den *blauen Elefanten* nicht aus den Augen!

Jedes Jahr nehmen wir uns am 31. Dezember vor, unser Leben umzukrempeln und unsere Ziele endlich zu erreichen. Ein gesunder Lebensstil, eine zusätzliche Ausbildung, das Rauchen aufgeben; diese Vorsätze sind uns allen bekannt. Doch laut Studien gibt ein Drittel von uns seine Neujahrsvorsätze noch in der ersten Woche auf und der Durchschnittsmensch setzt sich dasselbe Ziel 10 Mal in Folge. Dabei gibt es Studien und Statistiken, die uns einen Einblick in Erfolgsstrategien geben, die sehr wirkungsvoll sind.

Sogenannte SMART-Ziele sind uns allen ein Begriff und Ratschläge, sich nicht zu viel vorzunehmen oder einen Partner zu finden, der uns motiviert, sind ein alter Hut. Sollte Ihnen bisher nichts geholfen haben; hier sind ein paar weniger bekannte Tipps dazu, wie es diesmal klappen könnte:

Aus den Augen, aus dem Sinn: Laut Zielumsetzungsstatistiken haben Sie eine um 42 % höhere Chance, Ihre Ziele zu erreichen, wenn Sie diese aufschreiben. Das liegt daran, dass Sie diese täglich vor Augen haben. Stopfen Sie den Zettel also nicht zwischen Ihre Unterlagen. Hängen Sie Ihre Ziele auf oder erstellen Sie z. B. ein Visionboard.

Der blaue Elefant: Bitte denken Sie nicht an einen blauen Elefanten. Hat es geklappt? Vermutlich nicht. Das liegt daran, dass unser Gehirn Verneinungen nur schwer verarbeiten kann. Wie macht man etwas nicht? Es ist einfacher, sich Ziele zu setzen, in denen es darum geht, etwas zu beginnen, anstatt mit einer Sache aufzuhören. Einfach gesagt: Den Kuchen nicht zu essen ist kein gutes Ziel, den Salat zu essen dagegen schon.

Die Kraft kleiner Schritte: Routinen entstehen nur dann, wenn sie ein Teil unseres Alltags sind. Es ist effektiver, jeden Tag 10 Minuten zu lesen, als sich vorzunehmen, am Wochenende ein ganzes Buch zu beenden. Brechen Sie ausserdem grosse Aufgaben, die unüberwindbar wirken, in ganz kleine Schritte herunter, die machbar scheinen und fangen Sie an. Diese Methode nennt man auch Zielberg-Methode.

Huckepack: Knüpfen Sie die neue Gewohnheit an eine bestehende Routine. Sie machen sich ohne nachzudenken einen Kaffee? Räumen Sie die Küche auf, während die Kaffeemaschine läuft. Sie putzen sich nach einer Mahlzeit automatisch die Zähne? Trinken Sie gleich etwas Wasser, wenn Sie schon am Waschbecken stehen. Ihre bestehende Gewohnheit fungiert als Erinnerung und Sie müssen sich nicht erst motivieren, von der Couch aufzustehen.

Der Weg des geringsten Widerstands: Eine Gewohnheit zu etablieren, ist schwierig genug, ohne dass man sich selbst das Leben schwer macht. Sie werfen die Wäsche immer auf einen Stuhl im Schlafzimmer? Stellen Sie den Wäschekorb direkt vor den Stuhl. Machen Sie nichts unnötig kompliziert.

Viel Erfolg beim Erreichen Ihrer Ziele und ein frohes neues Jahr! *rku*



Gerardus Van Dinter

Bewohner im Widmerheim

Herr Van Dinter wurde am 21. März 1937 geboren und wuchs zusammen mit drei Geschwistern in Utrecht auf, einer alten Römer- und Eisenbahnstadt, die mitten in Holland liegt.

Seine Kindheit war geprägt von den Auswirkungen des Zweiten Weltkrieges, die in den Niederlanden für eine Hungersnot sorgten. Die 6-köpfige Familie kämpfte ums Überleben, denn Holland war besonders stark betroffen und so beschloss der Vater im Januar 1944, dass die beiden Söhne zu Bekannten im hohen Norden geschickt werden sollten.

Herr Van Dinter erinnert sich noch gut daran. Er war damals sieben Jahre alt. Zusammen mit seinem 14-jährigen Bruder wurde er mitten in der Nacht auf einen Viehwagen geladen.

Drei Stunden waren sie unterwegs und als sie ankamen, wurden die beiden Brüder getrennt und in unterschiedlichen Familien untergebracht. Ein halbes Jahr blieben sie dort und erst als die kanadischen Truppen einmarschierten und Holland befreiten, konnten sie nach Hause zurückkehren. Der Anblick seiner Mutter und Schwester erschütterte ihn damals sehr. Sie waren dünn und ausgemergelt und hätten wahrscheinlich nicht mehr lange überlebt.

Nach der Befreiung waren die Lebensmittel rationiert, doch die Umstände besserten sich merklich und die Familie konnte sich langsam erholen.

Das gewohnte Leben nahm nach und nach wieder seinen Lauf.

Sein Bruder besuchte damals das Gymnasium und sein Vater beschloss, dass er in dessen Fussstapfen treten und ebenfalls hingehen solle. Im Gegensatz zu seinem Bruder, der später Englischlehrer wurde, zog es ihn allerdings in eine andere Richtung und er begann nach seinem Abschluss in einer Versicherung zu arbeiten.

Dort blieb er für eineinhalb Jahre, bis seine Mutter ihm vorschlug, sich bei der Firma Philips zu bewerben, da es mit dem Lohn besser stünde. Ausserdem arbeiteten zwei seiner Onkel für die Firma; einer als Verkäufer, der andere war ein Ingenieur. Das niederländische Unternehmen mit Sitz in Amsterdam war zu dieser Zeit hauptsächlich in der Herstellung von Unterhaltungselektronik und Lichttechnik tätig und stellte Tonträger, Radios und Leuchten her.

Herr Van Dinter bewarb sich und bekam eine Stelle in Eindhoven, das in der Provinz Noord-Brabant liegt, im Süden der Niederlande. Er wurde der Gruppe CVP zugeteilt, in der es um kommerzielle Entscheidungen ging. Bei seinen Aufgaben handelte es sich um die Kalkulationen der Kosten bei der Planung neuer



Produkte. Er berechnete ob sich die Herstellung eines Produktes lohnte und wie der Preis angesetzt sein musste, damit die Firma einen Gewinn erzielen konnte.

Nach eineinhalb Jahren wurde er angefragt, ob er sich vorstellen könne für eine Weile im Ausland tätig zu sein, um neue Mitarbeiter zu schulen. Zur Debatte standen damals Dänemark, Irland und die Schweiz.

Herr Van Dinter entschied sich für die Schweiz und kam wenig später nach Zürich.

Er blieb für einen Monat und lebte in einer 1-Zimmer Wohnung am Goldbrunnenplatz.

Es war für ihn von Vorteil, dass er in Holland bereits in der Primarschule verschiedene Sprachen gelernt und neben Englisch und Französisch auch Deutschunterricht gehabt hatte. Obwohl er kaum Schweizerdeutsch verstand und froh war, wenn man sich mit ihm auf Hochdeutsch unterhielt, konnte er sich gut verständigen und absolvierte in der Zeit auch eine Weiterbildung.

Seine Auslandseinsätze dauerten meist eine Woche und er übernachtete dabei in Hotels. Er arbeitete in Oslo, Kopenhagen, Madrid, Mailand, Dublin, Hamburg und auch Paris. Letzteres hat ihm dabei besonders gut gefallen. Er erinnert sich gut daran, wie er damals den Eiffelturm besucht hat; es war mitten im Juni und erstaunlich kalt.

Zwischen seinen Reisen kehrte er jeweils an seinen Arbeitsort in Eindhoven zurück.

Eines Tages erhielt er Nachrichten von einem ehemaligen Arbeitskollegen aus Zürich, der dort freigestellt worden war. Dieser berichtete ihm, dass die Firma einen Nachfolger suche, der ihn ersetzen solle und so bewarb Herr Van Dinter sich. Er konnte die Stelle aber nicht sofort antreten, da er auf das Ergebnis einer Abstimmung warten musste, die darüber entscheiden

sollte, wie hoch der Anteil ausländischer Arbeiter in der Schweiz sein durfte.

James Schwarzenbach, ein rechtspopulistischer Publizist und Politiker, der noch bis Anfang März 1979 Mitglied des Nationalrats war, forderte zu dieser Zeit einen Anteil von 14 % an, was das Unternehmen verunmöglicht hätte. Die Initiative wurde jedoch abgelehnt und so konnte Herr Van Dinter die Stelle antreten. Er zog in die Schweiz, zunächst nach Adliswil, später nach Langnau am Albis und zuletzt nach Horgen.

Insgesamt hat Herr van Dinter so 40 Jahre für die Firma Philips gearbeitet, bevor er in den Ruhestand ging.

Ende 1990 erlitt er eine Hirnblutung und nach längerem Aufenthalt im Unispital und in der Reha, zog er schliesslich in die Stiftung Amalie Widmer.

Er lebt gerne in einem Einzelzimmer und kann von seinem Fenster aus sogar seine ehemalige Wohnung sehen.

Bereut hat er es nie, dass er sich damals dafür entschieden hat, in die Schweiz nach Zürich zu emigrieren und später hierher zu ziehen.

Obwohl Holland seine ursprüngliche Heimat ist, gehört sein Herz unterdessen der Schweiz.

Heute verbringt er viel Zeit am Computer, schreibt E-Mails und bleibt über FaceTime in Kontakt mit seiner Nichte und seinem Neffen in Holland. Ein reger Austausch und gute Gespräche sind ihm nach wie vor wichtig. Die schönen Erinnerungen und auch die beschwerlichen Zeiten, die ihn gelehrt haben nicht verschwenderisch zu sein und das was man hat mit Dankbarkeit zu schätzen, sind ihm anzumerken.

Herr Van Dinter begegnet dem Leben mit einer positiven Einstellung und einem Lächeln, das man gerne erwidert. *rku*



Wiedereröffnung** des 2. Stocks und **Integration der Pflegerwohngruppe Strickler

Nach der Schliessung des 2. Stocks Ende April 2022 aufgrund des Fachpersonalmangels im Bereich Pflege und Betreuung, hat sich die Stiftung Amalie Widmer Ende November 2022 mit der Wiedereröffnung des 2. Stocks und der Integration der Pflegerwohngruppe Strickler ins Widmerheim strategisch neu ausgerichtet.

Anfangs Dezember 2022 stand der Umzug der Bewohnenden der Pflegerwohngruppe Strickler auf dem Programm. Die minutiöse Planung aller Beteiligten ermöglichte einen reibungslosen Ablauf, welcher wiederum den Bewohnenden zugutekam. Bereits am Umzugstag war die Begeisterung über die neu sanierten Zimmer und Räumlichkeiten gross. Auch die vielen Angebote der Aktivierung und Alltagsgestaltung sowie der

Gastronomie wurden von den Bewohnenden mit Begeisterung zur Kenntnis genommen.

Gleichzeitig wechselten die Mitarbeitenden der Pflegerwohngruppe ihren Arbeitsort. Obwohl einiges neu ist und die Routine für gewisse Arbeitsabläufe noch fehlt, überwiegt auch da die Freude über zahlreiche Vorteile und Ressourcen, die nun gemeinsam genutzt werden können.

Es ist schön zu sehen, wie optimal sich die Pflegewohngruppe in die Räumlichkeiten des 2. Stocks eingefügt hat.

Bei dieser Gelegenheit heissen wir Sie alle nochmals recht herzlich willkommen und freuen uns auch jederzeit über Besuche Ihrer Angehörigen und Gäste im Widmerheim. Zu guter Letzt begrüßen wir auch unsere Gäste auf der wiedereröffneten Abteilung der

Überbrückungspflege ganz herzlich. Sie werden bei uns neu auf der Seeseite im 2. Stock betreut und rehabilitiert.

Wir sind der Überzeugung, mit dieser strategischen Neuausrichtung unserer Vision «Ihr erster Ansprechpartner für umfassende Pflege und Betreuung im Alter in der Region Zimmerberg» gerecht zu werden. *mbr*





Pürierte Kost - in Form gebracht

Gutes Essen bedeutet gerade in unseren Breitengraden Lebensqualität. Beziehungen werden oft bei einer gemeinsamen Mahlzeit gepflegt. Entsprechend ist die Lebensqualität bei einer Kau- oder Schluckstörung beeinträchtigt. Nicht selten resultiert daraus eine soziale Isolation und die psychische Belastung steigt, da Restaurantbesuche oder ein Essen in Gesellschaft generell zum Problem werden können.

Stellen Sie sich vor, wir schlucken täglich bis zu 2500 Mal meist unbewusst. Schlucken ist ein hochkomplexer Vorgang an dem mindestens 26 Muskelpaare beteiligt sind und die Koordination zwischen Lippen, Wangen, Zunge, Gaumensegel, Rachen, Kehlkopf, Stimmlippen und Atmung stimmen muss. Der normale Schluckvorgang besteht aus fünf Phasen. In jeder dieser Phasen sind Störungen möglich. Eine individuelle Abklärung durch einen Spezialisten ist deshalb ratsam um die Patienten bestmöglich zu behandeln. Ein guter Austausch zwischen allen, die an der Verpflegung beteiligt sind wie Küche, Hotellerie, Pflegepersonal und den behandelnden Ärzten ist die Basis dafür, dass die Bewohnenden die Speisen ohne Komplikationen und

mit Genuss zu sich nehmen können.

Je nach Art der Schluckstörung kann der Patient bestimmte Konsistenzen besser einnehmen und schlucken als andere. In der Regel wird das Essen püriert und passiert, nur püriert oder einfach sehr weich gekocht und klein geschnitten. Oftmals sieht püriertes Essen jedoch nicht allzu appetitlich aus und eine Mangelversorgung kann verschärft werden, obwohl man ja weiss, dass das Auge immer mit isst und die Nase auch integriert werden möchte. Folglich müssen neue Anreize geschaffen werden. Unser Koch Walid Brahim besucht eine Weiterbildung der Unilever Food Solutions und das Resultat ist verblüffend. Schäume, die wie ein Hauch im Mund zergehen, Saft oder Suppen in eine feste Form gebracht. Inzwischen

kommen immer mehr Trends aus der Gastronomie, zum Beispiel aus der Molekularküche oder das Sous Vide Garen, auch Menschen in Pflegeinstitutionen zugute.

Das Wichtigste dabei ist sicherlich die richtige Konsistenz der pürierten Kost zu erlangen. Alle Lebensmittel können püriert und in ihre Ursprungsform zurückgebracht werden, das Verhältnis zwischen Lebensmitteln, Flüssigkeiten und Bindemittel ist aber zentral, so Walid Brahim. Danach wird die pürierte Kost in eine entsprechende Silikonform gegeben, um so zum Beispiel eine Schnitzelform nachzubilden. Einige Beilagen lassen sich auch als Püree mit dem Spritzbeutel auf dem Teller sehr schön anrichten. Die in Form gebrachten pürierten Speisen überzeugen. Viele unserer Bewohnenden haben seither die Freude

am Essen und somit auch den Appetit wieder zurückgewonnen. Sogar Bewohnende ohne Schluckstörungen haben sich schon gewundert und interessiert nach der neuen Kostform erkundigt.

Die pürierte Kost kann auch Tage im Voraus zubereitet werden und bis zum Gebrauch tiefgefroren werden ohne einen Qualitätsverlust zu erleiden.

Walid Brahim freut sich über die zahlreichen Komplimente unserer Bewohnenden und meint, es gibt noch viele Ideen und Möglichkeiten, pürierte Kost zuzubereiten. Zum Beispiel in der Molekularküche, welche Aggregatzustände von Lebensmitteln verändert und deren Anwendung sich bis anhin vor allem in Sternerestaurants wiederfand. Die Weiterbildung von Walid Brahim in diesem Bereich hat erst begonnen und er freut sich bereits auf die Fortsetzung. *mbr*



Horgner Weihnachtsmarkt 25. bis 27. November 2022

Am 1. Adventswochenende fand in Horgen nach 2-jähriger Pause wieder ein Weihnachtsmarkt statt. Die für die Jahreszeit doch relativ warmen Temperaturen und das schöne Wetter lockten zahlreiche Besucher in die Gassen von Horgen.

Viele Aussteller, verteilt im gesamten Dorfkern von Horgen, boten ihre Ware zum Verkauf an. Verschiedene Food-Stände mit diversen Spezialitäten sorgten für das kulinarische Wohl. Am späteren Abend als es eindunkelte und die vielen tausend Lichter am Christbaum auf dem Dorfplatz hell erstrahlten, war die Weihnachtsstimmung perfekt. Am Sonntagabend hielt zudem der Chlaus mit Schmutzli Einzug und verteilte «Säckli» an kleine und grosse Gäste.

Mitten im Geschehen war zum ersten Mal die Stiftung Amalie Widmer mit einem Stand vertreten. Mit von unseren Bewohnenden handgefertigten Seifen und Dekorationsgegenständen sowie Pralinen und verschiedene Liköre nach Rezept unseres Hauses waren ebenso im Angebot wie Punsch oder Holunder-Glühwein zum Aufwärmen.

Die Mitarbeitenden der Stiftung Amalie Widmer hatten sichtlich Spass an der Standbetreibung und empfanden es als gelungene Abwechslung zum Arbeitsalltag. Viele lustige, unterhaltsame aber auch interessante Gespräche entstanden mit Besuchenden an unserem Stand. Es war schön zu merken, wie verankert das Widmerheim in Horgen ist und dass unser öffentliches Restaurant an der Amalie Widmerstrasse 11 für viele ein Treffpunkt zum Mittagessen oder zu Kaffee und Kuchen darstellt. Aber vor allem ein Daheim bietet für zahlreiche ältere Menschen.

Danke, dass Sie uns an unserem Stand am Horgner Weihnachtsmarkt besucht haben. *mbr*





Im Gespräch mit Roman Kühne

COO Hospitality und Mitglied der Geschäftsleitung



Roman, du bist seit dem 1. August 2022 in der Funktion als COO Hospitality und Mitglied der Geschäftsleitung in der Stiftung Amalie Widmer angestellt, wie war dein Einstieg?

Mein Einstieg war sehr intensiv und zugleich auch herzlich. Die gute Stimmung war vom ersten Moment an spürbar, deshalb fühlte ich mich sofort wohl. Das hat mir meinen Einstieg wirklich sehr erleichtert. Dann durchlief ich ein strukturiertes Einführungsprogramm. Ich durfte alle Bereichs- und Abteilungsleitungen in einem persönlichen ca. 2-stündigen Gespräch kennenlernen. Das hat mir einen umfänglichen Einblick in die verschiedenen Bereiche verschafft und die Schnittstellen aufgezeigt. Mir war bei diesem Erstgespräch vor allem wichtig, die Person ein bisschen zu ergründen und deren Arbeitsweise und Charakter etwas kennenzulernen. Es ist mir wichtig, die Philosophie der Mitarbeitenden und des Hauses zu verstehen.

Kannst du kurz erläutern was zu deinem Arbeitsbereich Hospitality alles dazu gehört?

Hospitality heisst so viel wie Gastfreundschaft. Deshalb gehören alle gastbezogenen Dienstleistungen in diesen Bereich. In unserem Fall sind das konkret die Abteilungen Restaurant, Hotellerie, Reinigung, Wäscherei sowie der technische Unterhalt des Hauses, das Facility Management. Also eigentlich alle Dienstleistungen ausser der Administration.

Ein riesiger Bereich?

Ja, und sehr abwechslungsreich, genauso, wie es mir gefällt.

Aus welchem Bereich kommst du ursprünglich? Was hast du gelernt?

Aus der Küche. Ich habe Koch EFZ gelernt und im Anschluss die KV-Lehre in einem Hotelbetrieb absolviert. Dann habe ich meine

Kenntnisse mit verschiedenen Weiterbildungen in Management, Führung und in der Ernährung sowie im Fachgebiet Wein ausgeweitet. Später kamen weitere Zusatzausbildungen im Kaufmännischen und im Führungsbereich dazu.

Kennst du die Hotellerie und Gastronomie auch aus dem Blickwinkel des Gesundheitswesens? Sprich, einer Pflegeinstitution?

Nicht aus dem Arbeitsbereich. Aber während meiner aktiven Zivildienstzeit war ich jeweils für 3 Wochen pro Jahr im Einsatz in einem Pflegeheim für Menschen mit einer demenziellen Erkrankung in Regensdorf. Wir unterstützten die Aktivierung und die Pflege in gewissen Aufgaben, wie zum Beispiel Essenseingabe, Begleitungen oder einfach dabei, Gesellschaft zu leisten. Auch der Zimmerservice gehörte dazu.

Interessant, welche Erfahrungen hast du gemacht?

Für mich waren das wertvolle und lehrreiche Erfahrungen. Wir wurden sehr gut in unsere Arbeitsaufgaben eingeführt. Sobald es in den pflegerischen Bereich ging, endeten unsere Tätigkeiten. Dafür war ich dankbar, da es alles andere als mein Kompetenzbereich war. Zudem kann ich sagen, dass für mich der enge Kontakt mit den Bewohnenden, in jungen Jahren, eine Unsicherheit hervorgerufen hat, geschuldet natürlich dem fehlenden Fachwissen. Denn Fehler bei der Arbeit mit Menschen haben andere Konsequenzen als bei der Arbeit mit Dingen.

Was sind für dich zentrale Werte, auf was legst du deinen Fokus?

Das ist für mich ganz klar die Leidenschaft und der Wille zur Teamarbeit auch über den eigenen Bereich hinaus und unabhängig in welchem Bereich man selber tätig ist. Wer etwas mit Leidenschaft tut, tut dies bewusster, interessierter und innovativer. Alles Eigenschaften die sich sehr positiv auf die Qualität der Arbeit auswirken.

Und speziell in der Geriatrie, welche Haltung möchtest du den Menschen entgegenbringen?

Die Menschenwürde aufrecht zu erhalten in allen Lebenssituationen. Auf die einzelnen Personen individuell einzugehen, das ist für mich entscheidend und hat sehr viel mit Respekt zu tun.

Da hast du in deinem Bereich viele Möglichkeiten, den Bewohnenden etwas Gutes zu tun?

Ja, das sehe ich genauso, vor allem mit dem Essen. Zum Beispiel in der Zubereitung und dem Anrichten von pürrierter Kost. Das bekannte Sprichwort «das Auge isst mit» gilt auch in diesem Bereich. In unserem Küchenteam haben wir speziell dafür ausgebildete Mitarbeitende. Natürlich möchten wir allen Bewohnenden, Gästen sowie Mitarbeitenden mit gutem Essen eine Freude bereiten. Und gerade dafür ist beim Kochen einmal mehr die Leidenschaft und der Dienstleistungsgedanke massgebend und zentral wichtig für die Qualität.

Pürrierte Kost ist übrigens in dieser Ausgabe Thema, wusstest du das?

Nein, aber das finde ich natürlich sehr schön und das wird auch das gesamte Küchenteam freuen. Es ist für mich wichtig, dass auch diese Kostform von allen Mitarbeitenden in der Küche wertgeschätzt wird.

Dein Einstieg geschieht in einer Zeit, die sehr viel Flexibilität verlangt, geprägt von vielen Veränderungen. Worin siehst du die grösste Herausforderung?

Das ist eine gute Frage. Wahrscheinlich im Anspruch an mich selber, immer und in jeder Situation das Beste herauszuholen. Der Dienstleister zu sein, den ich auf unseren Abteilungen sehen möchte und auch erwarte, um alle Zielgruppen zufriedenzustellen. Ja, ich denke, der Eigenanspruch ist für mich die grösste Herausforderung und dabei die Geduld und die Nachsicht mit den anderen aber auch mit mir selber zu bewahren. Aber ich freue mich

auf diese Herausforderung, denn ich bin ein «Macher» und kein «Verwalter».

Kommst du aus der Region Zimmerberg?

Nein, ich komme aus dem Zürcher Oberland, genauer gesagt aus Fällanden.

Hast du einen persönlichen Bezug zu Horgen?

Das habe ich nicht. Aber ich konnte am Horgner Weihnachtsmarkt bereits einige nette und interessante Bekanntschaften mit einem kleinen Teil der horgner Bevölkerung machen, was mich sehr gefreut hat und für mich einen guten Anfang bedeutet. Die Region selber gefällt mir auch sehr gut.

Worin findest du deinen Ausgleich zur Arbeit?

Mit Familie und Freunden. Ich bin auch sehr gerne in der Natur und mache viel Sport, vom Biken über Skifahren, Wandern bis hin zum Fitness. Dann gehört nach wie vor das Kochen zu meinen Hobbies, das ist für mich eine Art Meditation.

Was bringt dich so richtig zum Lachen?

Ich lache grundsätzlich sehr gerne, aber sicherlich Situationskomik. Vielfach ist es das «Gegenüber» das einen zum Lachen bringt.

Hast du ein Lebensmotto?

Das Leben macht Freude, immer vorwärts schauen!

Danke Roman, für das interessante Gespräch. mbr



Schneeschuhwandern

im Züri Oberland

Unberührte Landschaften mit verschneiten Bäumen, Wildtierspuren und frische Luft zum Durchatmen. Es ist wohl die einfachste Art, in die Einsamkeit der verschneiten Bergwelt aufzubrechen und Spuren abseits von Wegen und Pisten zu legen.

Die Tour beginnt fast vor unserer Haustüre und eignet sich für Einsteiger sowie fortgeschrittene Schneeschuhwanderer sehr gut, da sie nach Belieben abgekürzt werden kann.

Start

Girenbad ob Turbenthal (718 m)

Ziel

Girenbad, Gasthof Gyrenbad

Wegbeschreibung

Girenbad – Schwändi – Schauenberg – Weid – Girenbad

Strecke	5.4 km
Dauer	3.00 h
Aufstieg	170 hm
Abstieg	170 hm
Höchster Punkt	876 hm
Tiefster Punkt	716 hm

Die Schneeschuhwanderung startet in Girenbad und führt weiter nach Schwändi, durch den Wald hoch hinaus auf den Schauenberg. Auf 889 m erreichen Sie den höchsten Punkt der Tour. Danach geht es wiederum durch den Wald abwärts. Kurz vor Weid führt der Trail dem Waldrand entlang bis der Weg halbrund nach links dreht und wieder zwischen die Bäume führt, zurück nach Girenbad.

Für Geniesser empfehlen wir die abgekürzte Variante:

Start

Girenbad ob Turbenthal (718 m)

Ziel

Girenbad, Gasthof Gyrenbad

Wegbeschreibung

Girenbad – Langriet – Girenbad

Strecke	3.2 km
Dauer	1.00 h
Aufstieg	81 hm
Abstieg	81 hm
Höchster Punkt	789 hm
Tiefster Punkt:	716 hm

Der Start ist exakt der gleiche wie bei der längeren Tour. Vor Schwändi führt der Trail rechts über das Feld und danach in den verschneiten Wald. Nun wandern Sie durch die Bäume, bis der Weg an der Spitzkehre den Trail für Erfahrene trifft. Danach geht es abwärts wieder nach Girenbad.

Am Ziel angekommen erwartet Sie das «Gyrenbad», welches seit dem 17. Jahrhundert als Gasthof bekannt ist. Wunderschön in die Landschaft eingebettet und mit Blick in die Glarner-Alpen gehört es zu den ursprünglichsten und schönsten Landgasthöfen der Schweiz. Historische Schmuckstücke wie der Damensalon, der Speisesaal und die Terrasse blieben ihrem Ursprung treu. Lassen Sie den Tag gemütlich ausklingen bei einem Gaststübchen Kaffee mit feinem Dessert oder einem traditionellen Fondue. [mbr](#)



ZWÖLF MIT DER KUTSCHE

Es war eine schneidende Kälte und ein sternklarer Himmel spannte sich über das Tal. Die Hügel stiegen sanft an und liefen in einen dichten Wald aus, der sich über die Landschaft zog und in weiter Ferne verlor.

Unten im Tal hielt eine Kutsche und im Dunkel stiegen zwölf Personen ein. Es waren seltsame Gestalten, jeder für sich ein Stirnrunzeln wert; eine Dame mit einem Kranz im geflochtenen Haar und einem Kleid, das einer umgestülpten Glockenblume glich, ein älterer Herr mit blasser Haut, dessen Bart unter den blauen Lippen aus vielen langen Eiszapfen zu bestehen schien, ein Fräulein mit einem grünen Seidenkleid und einer Schleppe, die einen so starken Duft nach Waldmeister verströmte, dass man es quer über die Lichtung riechen konnte.

Allesamt waren es merkwürdige Leute und ihre Gepäckstücke waren ebenso seltsam. Gross und unförmig waren sie und man hätte annehmen können, dass sie in dem Gefährt nie und nimmer alle Platz finden könnten. Doch der Kutscher lud eines davon nach dem anderen auf.

Die Gäste verschwanden einer im Inneren der Kutsche und der letzte von ihnen schlug die Tür mit einem «Rums» hinter sich zu.



Es war in diesem Augenblick, da die Glocke Mitternacht schlug und der Himmel in prächtigen Farben erstrahlte, als Feuerwerkskörper mit lautem Knall und Jubel die Nacht erhellten. Überall in den umliegenden Dörfern und Städten erhob man die gefüllten Gläser und wünschte sich «Prosit Neujahr!» und viel Glück und Zufriedenheit.

Die Nacht war erfüllt vom Lärm der Menschen, die in der Neujahrsnacht ausgelassen feierten.

«Nun wird es aber Zeit», hörte man es aus der Kutsche dröhnen und der Kutscher schwang sich alsbald auf den Kutschbock und knallte mit der Peitsche. Das Gefährt setzte sich in Bewegung und verschwand im dunklen Wald.

Wohin es ging? Das weiss ich nicht.

Wohl aber weiss ich um die Gespräche, die während der Reise geführt wurden. Die Gäste hatten es sich auf den gepolsterten Bänken bequem gemacht und eine Dame mit dem Namen Februar strich ihr dunkelrotes, mit Frost überzogenes Kleid glatt, bevor sie aus einer Tasche eine herzförmige Schachtel mit Pralinen zog. Sie bot ihren Mitreisenden welche an, doch alle lehnten sie ab und so schob sie sich unter den Habichtaugen des Januars selbst eine Praline in den Mund.

«Muss das denn wirklich sein?», beklagte er sich. «Hast du überhaupt eine Ahnung, wie viele gute Vorsätze du bereits auf dem Gewissen hast? Du hast vom letzten Jahr noch eine Rechnung bei mir offen.»

«Wer hat denn bitte keine Rechnung bei dir offen», gab sie zurück und schnappte sich eine weitere Süssigkeit. «Der Valentinstag ist ein bedeutendes Ereignis.

Nicht alles an mir ist Karneval und Schabernack, ich bin auch sehr feinfühlig.» Sie warf sich die Praline in den Mund. «Und ausserdem darf ich mir das erlauben, denn ich erreiche in weniger Tagen sehr viel mehr, als jeder andere hier!»

«Jetzt fängt sie wieder damit an», murmelte der Juli im Hintergrund, aber keiner hörte ihm zu.

Stattdessen beehrte der März nun auf und sagte: «Das ist ja mal ein schönes Stück. Hast du eine Ahnung was der April, die werte Dame Mai und ich in jedem Jahr leisten? Sieh dir das nur an.» Und aus dem Nichts heraus, zog er Schneeglöckchen, Krokus und Veilchen aus seinen weiten Ärmeln und machte allerlei blumige Gesten.

«Nun hör aber auf anzugeben», rief Herr Januar, dem es jetzt reichte. Er packte die Blumen und die Schachtel Pralinen und warf sie aus dem Fenster. Der Streit der zwischen den Dreien ausbrach, erschütterte die Kutsche, dass diese nur so wackelte, als sie sich ihren Weg durchs Dickicht suchte und schliesslich den schmalen Pfad zu einer Pforte hinunter rollte.



Die Worte flogen hin und her auch Fräulein Juni mischte sich nun ein.

«Ihr habt gut reden. Aber kann sich einer hier denn vorstellen, was ich in jedem Jahr zu erdulden habe? Gemüsesäfte, Kartoffeldiäten und allerlei Dramen in Umkleidekabinen, und alles nur wegen denen da.»

Sie warf ihrem Bruder Juli und dessen Genossen August einen verstimmten Seitenblick zu. Der August war gerade dabei zu kotrollieren, ob er seine Badeschlappen eingepackt hatte und bekam nichts davon mit, aber Herr Juli rückte beleidigt ab und rutschte auf die andere Seite der Bank.

«Würden Sie wohl etwas Abstand nehmen», entrüstete sich die Dame Oktober und fächelte sich Luft zu. Ihr rotgoldenes Blätterkleid, das am Saum in braune, dürre Blätter übergang raschelte ganz aufgeregt. Ein paar Blätter lösten sich und landeten auf dem Boden, worauf sie einen anklagenden Blick in die Runde warf.

«Das macht doch nichts, dein Kleid ist immer noch prächtig», hörte man den November sagen, doch weiter kam er in seiner Ansprache nicht, denn ein kräftiges Niesen schüttelte den alten Mann und er zog ein Taschentuch der Grösse eines Bettlakens aus einem Koffer und war den Rest der Reise über gänzlich unpässlich.

Fräulein Juni unterdessen, war noch immer damit beschäftigt mit gepeinigter Stimme zu lamentieren, wobei mehrmals die Worte «Selleriesaft» und «Salat ohne Salatsauce» fielen und als der Streit schliesslich seinen Höhepunkt erreichte, da wachte der Dezember auf.

Er rieb sich mit den Fingerspitzen die Schläfen, doch der Lärmpegel liess nicht nach.

«Könntet ihr denn nicht alle einmal schweigen und zur Besinnung kommen», sagte er schliesslich mit dröhnender Stimme und sein wallender Bart bauschte sich dabei ganz gewaltig auf.

«Besinnlichkeit, meinst du wohl. Das sieht dir ähnlich», spottete der April und kicherte über seinen eigenen Scherz, den sonst keiner lustig fand.

«Besinnlichkeit ist eine wichtige Angelegenheit», brummte der Dezember. «Ich bringe wunderbare Momente in die Leben der Menschen. Winterabende am Kaminfeuer, festliche Abende im Kreise der Familie, Geschenke für die Kinder und allerlei Leckereien.»

«Das mag ja sein, aber vergessen wir nicht was vor zwei Jahren passiert ist», sagte der März, worauf der Dezember verstimmt den roten Mantel enger zog und sich eine Pfeife anzündete. «Das war doch nicht meine Schuld», brummte er. «Wer hätte denn gedacht, dass eine einzige Fledermaus-»

«Nun ist es aber genug», mischte sich der September ein, der bisher geschwiegen hatte und seine Worte zeigten Wirkung. Allerdings lösten sie auch ein Stöhnen in der Runde aus, weil alle wussten, dass er nun zu einer Rede darüber anheben würde, dass man erntete, was man säte.

Doch zum Glück kam die Kutsche in diesem Moment zum Stillstand.

Der Januar stieg aus und schritt sogleich von dannen, denn er war schon einige Minuten zu spät und so riefen sie ihm allesamt ihre guten Wünsche hinterher und Frau Februar verdrehte ganz heimlich

noch einmal die Augen.

«Ich weiss gar nicht, was er hat», sagte sie, als er verschwunden war. «Er ist doch nur so beliebt, weil die Leute nach den Festtagen ein schlechtes Gewissen haben und glauben, dass sie im neuen Jahr ein ganz anderer sein können, als zuvor. Dabei weiss doch jedes Kind, dass die guten Vorsätze erst dann in die Tat umgesetzt werden, wenn es 6 vor 12 schlägt.»

Fräulein Juni, die noch immer ganz aufgeregt war und sich von dieser Ansage ungeheuer verstanden fühlte, faltete berührt die Hände im Schoss, zog ein paar tiefe Schluchzer durch die zitternden Lippen und hauchte dann: «Ganz genau.»

Der Januar, die Frau Februar und der März hatten ihr Gezänke unterdessen ebenfalls beigelegt und waren gemeinsam mit der Dame Mai dazu übergegangen, ein Kartenspiel zu spielen.

Und so fuhr die Kutsche durch die Nächte und die Tage. Einer nach dem anderen stiegen sie aus, wenn ihre Zeit gekommen war und setzten alles daran, ihre Aufgaben nach gutem Gewissen zu erfüllen. Denn auch wenn die Kutschfahrt niemals ohne Streit vonstatten ging, so kamen sie in der Regel doch gut miteinander aus und taten ihr Bestes, den Stab ohne Ungelegenheiten an den nächsten zu übergeben.

Und wenn sie sich im nächsten Jahr auf der Lichtung wiedersahen, erzählten sie sich gerne, wie es ihnen ergangen war.

Wie die Kutschfahrt weiterging? Nun, das wisst ihr bereits, denn diese Fahrt fand im letzten Jahr statt. Aber zu dem, was vor euch liegt, kann ich euch nichts erzählen. Der Januar hat die Kutsche gerade erst verlassen und alles was ich über ihn zu berichten weiss, ist, dass er mit Schwung im Gang um die Ecke bog.

Und überdies, dass er die Zuversicht, wie in jedem Jahr, wie einen Mantel über den Schultern trug.



Text: rku; Angelehnt an das Kunstmärchen «Zwölf mit der Post» von Hans Christian Andersen.



Angebot der Alltagsgestaltung - Teil 3: Zeitungs- und Themengruppe

In der Zeitungsgruppe werden aktuelle Themen aus Wirtschaft, Politik, Kultur oder Sport aufgegriffen, während sich die Themengruppe über Traditionen oder der Jahreszeit angepassten Themen unterhält.

Jeden Montag findet am Morgen die Zeitungsgruppe und am Nachmittag die Themengruppe statt. Während sich die Teilnehmenden in der Zeitungsgruppe über aktuelle Themen zu Politik, Wirtschaft, Kultur oder Sport unterhalten, setzt sich die Themengruppe vertieft mit vorgegebenen Themen passend zur Jahreszeit oder dem Weltgeschehen auseinander. Diskutiert wird ca. 1 Stunde an einem Tisch zu Tee oder Kaffee. Negative Schlagzeilen über Krieg, wirtschaftliche Krisen oder globale Themen, welche Unsicherheit verbreiten, möchte man bewusst meiden, ausser sie werden von den Bewohnenden selber angesprochen, da es sie beschäftigt oder gar belastet. Meist wird aber rege diskutiert und auch gelacht. Erinnerungen an Ereignisse von früher kommen auf und werden erzählt. In der Themengruppe kommt es nicht selten vor, dass die Bewohnenden selber ein Thema vorschlagen, über welches sie gerne erzählen möchten oder für das sie sich speziell interessieren.

Die Zeitungsgruppe ist für Bewohnende geeignet, welche noch regelmässig die Zeitung lesen. Die Themengruppe hingegen kann von allen Bewohnenden, die sich gerne über Themen austauschen und diskutieren besucht werden. Bei Interesse dürfen sich Bewohnende direkt an die Aktivierungs- und Alltagsgestalterin auf der jeweiligen Abteilung wenden. Dieses Angebot ist ausschliesslich für unsere Bewohnende offen. *mbr*

Zeitungsgruppe

Die Zeitungsgruppe findet jeden Montag von 10.15 bis 11.15 Uhr ausschliesslich für unsere Bewohnenden statt.

Themengruppe

Die Themengruppe findet jeden Montag von 14.15 bis 15.15 Uhr und von 15.30 bis 16.15 Uhr ausschliesslich für unsere Bewohnenden statt.

Rätselspann - Was bin ich?

Lösen Sie die Sinnrätsel und fügen Sie die Antworten in die Tabelle ein, um das Lösungswort zu erhalten.

1. Ich habe zwei Flügel und kann nicht fliegen. Ich habe einen Rücken und kann nicht liegen. Ich kann laufen aber nicht gehen und trage eine Brille, aber kann nichts sehen.
2. Im Frühling erfreue ich dich, im Sommer kühle ich dich, im Herbst ernähre ich dich, im Winter wärme ich dich.
3. Ich stehe niemals still. Man kann mich totschiagen, aber nicht umbringen.
4. Ich habe ein Loch und mache ein Loch und schlüpfe auch durch dieses noch. Kaum bin ich durch, stopf ich's im Nu, mit meiner langen Schleppe zu.
5. Ich kann schmeicheln, streicheln und auch ganze Häuser zerstören – doch sehen kannst du mich nie.
6. Jeden Tag gehe ich aus, bleibe aber stets zu Haus.
7. Was geht durch Hecken und raschelt nicht? Was geht durch Glas, ohne dass es zerbricht?
8. Die reine Wahrheit ist mir Pflicht, ich schmeichle selbst den Frauen nicht. Mal bring ich Pech, mal bring ich Glück, und lächelst du, lächle ich zurück.
9. 6 Seiten hab ich und 21 Augen, und doch kann ich nicht sehn.
10. Ich bin nichts, ich war nichts, ich werde nichts sein. Ich bin verwandt mit einem Nein. Ich stehe hier deutlich und kannst du nichts sehen, dann siehst du mich doch und kannst mich verstehen.

Viel Spass beim Rätseln.

1.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
3.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Lösungswort

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

Die Auflösung folgt in der nächsten Ausgabe.

Termine Termine Termine

Januar

öffentlich

Donnerstag, 5. Januar 2023

Katholischer Gottesdienst
mit Violinen-Melodien
zum Neujahr
von Martin & Eva Kovarik
um 10.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 12. Januar 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 19. Januar 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 19. Januar 2023

Konzert Trio Örgelischpatze
um 14.30 Uhr im Restaurant

Dienstag, 24. Januar 2023 + Donnerstag, 26. Januar 2023

Pizza-Tag
ab 11.30 Uhr im Restaurant

Mittwoch, 25. Januar 2023

Offenes Singen
um 14.15 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 26. Januar 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Personal SAW

Donnerstag, 26. Januar 2023

Personalfest Winterzauber
ab 18.00 Uhr Extern

Februar

öffentlich

Donnerstag, 2. Februar 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Dienstag, 7. Februar 2023

Bergün ist immer eine Reise wert!
Bildvortrag von Viviane Schwizer
um 14.30 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 9. Februar 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 16. Februar 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 23. Februar 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Freitag, 24. Februar 2023

Schöneggler Schnitzelbank
um 17.00 Uhr im Festsaal

Montag, 27. Februar -

Freitag, 3. März 2023

Asiatische Woche
ab 11.30 Uhr im Restaurant

Montag, 27. Februar 2023

Fasnachtsball
um 14.30 Uhr im Restaurant

Personal SAW

Donnerstag, 2. Februar 2023

Personalinfo
um 14.30 Uhr im Festsaal

Mittwoch, 22. Februar 2023

Personalinfo
um 14.30 Uhr im Festsaal

März

öffentlich

Mittwoch, 1. März 2023

Offenes Singen
um 14.15 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 2. März 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Montag, 6. März -

Freitag, 10. März 2023

Pasta-Woche
ab 11.30 Uhr im Restaurant

Donnerstag, 9. März 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Montag, 13. März 2023

Gedenkfeier für verstorbene
Bewohnende
um 14.00 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 16. März 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal



Wir gratulieren Januar - März 2023

Dienstjubiläen unserer Mitarbeitenden

1 Jahr

Mirjam Kevic-Niederer
Patrizia Kurtisi

3 Jahre

Zorica Gajic-Pavlovic

5 Jahre

Manju Kurisingal

10 Jahre

Gabriele Buczek

15 Jahre

Rodolfo Straub (SR)
Silvia Pflüger

25 Jahre

Maya Betschart-Lang

Hohe und runde **Geburtstage**

unserer Bewohnenden

80 Jahre

Helena Tobler
Elsa Rusterholz
Monika Heuscher

90 Jahre

Yvonne Berli

über 95 Jahre

Annemarie Kuhl (96 Jahre)
Esther Jenny-Vulliamoz (96 Jahre)
Maria-Alice Visini (98 Jahre)

über 100 Jahre

Marie-Denise Schmid (101 Jahre)

Donnerstag, 16. März 2023

Konzert Wildes Wasser
um 14.30 Uhr im Restaurant

Montag, 20. März -

Freitag, 24. März 2023

Moules & Frites
ab 11.30 Uhr im Restaurant

Mittwoch, 22. März 2023

Flötenensemble Au
Singen und Zuhören
um 14.30 Uhr im Festsaal

Mittwoch, 22. März 2023

Moules & Frites
ab 18.00 Uhr im Restaurant

Donnerstag, 23. März 2023

Reformierter Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Mittwoch, 29. März 2023

Offenes Singen
um 14.15 Uhr im Festsaal

Donnerstag, 30. März 2023

Katholischer Gottesdienst
um 10.00 Uhr im Festsaal

Personal SAW

Mittwoch, 1. März 2023

Brandmeldeinstruktion
um 10.00 Uhr im Eingangsbereich

Mittwoch, 2. März 2023

Brandmeldeinstruktion
um 15.00 Uhr im Eingangsbereich

Mittwoch, 15. März 2023

Einführung neue Mitarbeitende
um 08.00 Uhr im Festsaal

Änderungen bleiben vorbehalten.



**«Wenn Schnee
aus allen Wolken
fällt, verweißt
die Welt».**

Monika Kühn-Görg

RundBlick^o

Magazin der *Stiftung Amalie Widmer*, Horgen