

HUSZYTIG SEEBLICK



AUSGABE 1

FRÜHLING 2023

INHALTSVERZEICHNIS

Editorial.....	1
Neue Mitarbeitende.....	2/3/4
Runder Geburtstag.....	5
Begrüssungen/Geburtstage/Jubiläen.....	6
Besuch Waschsalon.....	7
Seniorenfasnacht.....	8
Schmutziger Donnerstag.....	9
Besuch Heini Zunft.....	10
Weiterbildung Abschied nehmen.....	11
Weiterbildung Demenz.....	12
Weiterbildung Inkontinenz.....	13
Auszeichnung Küche LUKS.....	14/15
Vögel rund um den Seeblick.....	16/17
Interview mit Thomas Felder.....	18/19
Voranzeigen.....	20

EDITORIAL

Heute schreiben wir im Editorial über die Hygiene, weil in der Hauszeitung auch die Schulung von Hygieneprodukten beschrieben wird.

Das klassische Altertum

Spitäler existierten noch nicht. Deshalb wurden erkrankte Menschen zu Hause versorgt. Auch suchte man Heilung in Tempeln.

Das römische Reich/Mittelalter

Im römischen Reich war die Hygiene für damalige Verhältnisse schon sehr weit entwickelt. Die Notdurft wurde auf Latrinen verrichtet. Es gab bereits eine Wasser- und Abwasserversorgung. Körperpflege wurde gerne in Badehäusern betrieben.

Im Mittelalter war es üblich, seine Notdurft auf der Strasse zu verrichten. Die bislang erworbenen Kenntnisse über hygienisches Verhalten verblassten immer mehr. Seuchenstationen und erste Spitäler entstanden. Doch durch Überbelegung und mangelnde Sauberkeit sowie fehlende Sanitäreanlagen breiteten sich immer mehr Typhus, Krätze, Läuse und Flöhe aus.

Die Renaissance

In dieser Zeit traten damals noch unbekannt Krankheiten wie Syphilis und die Pest auf. Man glaubte, die Erreger würden durch verseuchtes Wasser über die Poren der Haut aufgenommen. Das Waschen galt als ungesund und gefährlich. Die sichtbaren und unbedeckten Körperpartien wurden lediglich mit einem trockenen Tuch abgewischt.

Das 18. und 19. Jahrhundert

Ein Fortschritt erfolgte dann im 18. Jahrhundert. Es entstanden erste Abfallentsorgungssysteme mittels Karren. Auch wurden erste Impfungen erprobt. Im 19. Jahrhundert wurden als Vorläufer moderner Kanalisationen erste Abwasserkanäle und Toiletten gebaut. 1847 konnte Ignaz Semmelweiss erstmals nachweisen, dass Krankheitserreger durch Desinfektion eingedämmt werden konnten. Dadurch verringerte sich die Sterblichkeitsrate der Säuglinge, die häufig an Kindbettfieber starben, deutlich. Semmelweiss gilt als «Retter der Mütter». 1867 setzte erstmals ein schottischer Chirurg (Sir Joseph Lister) Karbol zur Wunddesinfektion vor Operationen ein. In Deutschland gilt Max von Pettenhofer, der ab 1865 einen Lehrstuhl für Hygiene innehatte, als Vater der Hygiene.

Das 20. Jahrhundert

Hygiene und Hygienemassnahmen sind heute nicht mehr wegzudenken. Ebenso spielen Lebensmittelhygiene, Wäschehygiene und die klinische Hygiene eine bedeutende Rolle. So hat Hygiene heute einen sehr grossen Stellenwert erreicht, vor allem natürlich in Praxen, ambulanten Einrichtungen und Krankenhäusern – aber auch weit darüber hinaus.

Abschliessend gesagt sind wir dankbar, dass die Entwicklung in den Jahrhunderten so grosse Fortschritte gemacht hat, das macht das Zusammenleben von uns allen etwas einfacher.

Geschäftsleitung Seeblick

Elke Hönekopp und Roger Wicki

NEUE MITARBEITENDE



Alina Acosta de Wyss
Mitarbeiterin Hauswirtschaft

Salü zäme, ich heisse Alina und arbeite seit letztem Oktober 2022 im Seeblick.

Aufgewachsen bin ich in der Dominikanischen Republik, genau genommen in Sabaneta la Vega.

Nach meiner schulischen Ausbildung arbeitete ich in La Vega in einer grossen Jeans Fabrik als Kontrolleurin, betreffend Einhaltung der Qualitätsvorgaben.

Im Alter von 28 Jahren besuchte ich zum ersten Mal meine Tante in Zürich.

Mit 30 Jahren heiratete ich Roger Wyss und zügelte dann nach Büron, ins Elternhaus seines Vaters.

Unsere beiden Töchter sind inzwischen im Alter von 20 und 21 Jahren.

Die Arbeit im Seeblick bedeutet mir sehr viel. Ich konnte bereits viel dazu lernen und viele neue Menschen kennenlernen.

Meine grössten Hobbys sind die Gartenpflege und das Joggen.

Ich freue mich, in meiner Tätigkeit noch viel dazu zu lernen und schätze auch die vielen Gespräche mit meinen Arbeitskollegen und -kolleginnen sowie den Bewohnenden.



Zoe Brehm
Praktikantin

Hallo zusammen, mein Name ist Zoe Brehm und ich bin 15 Jahre alt.

Ich wohne mit meinem Bruder, 19 Jahre alt, und meinen Eltern seit 15 Jahren in Winikon.

Momentan mache ich ein JUVESO-Sozialjahr, in dem ich zwei Praktika von einem halben Jahr im sozialen Bereich absolviere.

Seit Anfang Januar 2023 arbeite ich im Rahmen eines solchen Praktikums im Seeblick auf der Abteilung EG-OST.

Ab August 2023 beginne ich die Lehre als Floristin in Triengen bei der Gärtnerei Fischer.

Ich turne seit 9 Jahren aktiv im Turnverein Winikon und bin seit ca. 1 1/2 Jahren Leiterin der Jugend des Turnvereins. Zudem bouldere, jogge und babysitte ich auch sehr gerne in meiner Freizeit.

Ich freue mich auf viele weitere, bereichernde Erfahrungen im Seeblick.

2



Julia Kaufmann
Empfang und Administration

Hoi zäme, mein Name ist Julia Kaufmann und ich bin seit Mitte Januar mit einem Teilzeitpensum im Seeblick tätig.

Ich wohne mit meinem Mann und unseren beiden erwachsenen Töchtern Vera und Livia in einem Haus mit viel Umschwung. Unser Familienalltag wird bereichert durch 3 charakterstarke, meist sehr lieben Maine Coon Katzen und zwei schönen Blauloh-Kaninchen.

Meine grösste Leidenschaft gehört meiner Schimmelstute «Aisha». Mit viel Herzblut kümmere ich mich seit Jahren und ihr Wohlergehen. Geniesse beim Reiten die Landschaft oder die Ruhe in den Wäldern mit ihr.

Auch das regelmässige Alphornblasen hat einen festen Platz im Terminkalender.

Ich freue mich sehr, zum Seeblick-Team zu gehören!



Martina Venturi
Pflegefachfrau

Grüezi mitenand, ich heisse Martina Venturi und bin 46 Jahre jung.

Aufgewachsen bin ich in Schaffhausen, wohne seit 26 Jahren in Luzern und seit 15 Jahren mit meinem Mann und meinen drei Kindern (9, 13 und 14) in Sursee.

In meiner Freizeit bin ich gerne mit Familie und Freunden zusammen. Ich liebe gute Gespräche und lerne immer wieder gerne etwas Neues. Momentan versuche ich mich an der Bootsprüfung.

Bevor ich im Seeblick anfangen durfte, arbeitete ich fast 15 Jahre auf der Nachtwache, zuletzt in Grosswangen.

Nun freue ich mich auf mein Pensum mit 40 % auf der Abteilung 2B.

3



Kisanet Zewengel Ghilay
Mitarbeiterin Pflege

Hallo zusammen, ich heisse Kisanet. Wir, mein Mann, zwei Söhne (9 und 5) und ich wohnen seit 2019 in Sursee. Davor lebte ich mit meinem Mann in Escholzmatt.

2017 habe ich den Lehrgang Pflegehelferin SRK erfolgreich abgeschlossen.

Weil ich ein zweites Kind bekommen habe, konnte ich nicht arbeiten und dann kam auch noch Corona.

Jetzt, da ich eine Stelle in Seeblick bekommen habe, bin ich sehr froh und dankbar. Mir gefällt es auch sehr in der Pflege zu arbeiten. In meinem Team sind auch alle so nett.

In meine Freizeit bin ich immer mit meiner Familie unterwegs. Ich verbringe auch viel Zeit mit meinen Freundinnen.

Tanzen, Lachen, Filme anschauen und mit den Kindern spielen, das alles mache ich gerne.

RUNDER GEBURTSTAG

Jubilar Herr Anton Sigrist

90. Geburtstag

Am Samstag, 21. Januar 2023 durfte Herr Anton Sigrist seinen 90. Geburtstag feiern. Schon am Morgen wurde Herr Sigrist beglückwünscht.

Frau Isabelle Kunz und Frau Annamaria Muff von der Wohngemeinde Triengen besuchten Herrn Sigrist, was ihn mächtig freute. Herr Sigrist wusste viel zu erzählen von früheren Zeiten.

Nebst dem Besuch der Damen wurde Herr Sigrist auch mit wunderschönen Blumen beglückt.

Am Nachmittag feierte Herr Sigrist seinen Geburtstag dann noch mit seiner Familie und Freunden im Kafi Geissblatt.



BEGRÜSSUNGEN/GEBURTSTAGE/JUBILÄEN

**WIR HEISSEN SIE HERZLICH
WILLKOMMEN!**

Eintritte ab 1. Januar 2023

Niemack Else	01.01.2023
Röthlin Anton	23.01.2023
Theiler Heinrich	21.02.2023

**DIENSTJUBILÄEN
JANUAR BIS MÄRZ 2023**

01.02.2003	
Wicki Roger	20 Jahre Geschäfts- leitung

01.02.2008	
Schmid Brigitte	15 Jahre Gruppenleitung 1B und EG Ost

04.03.1988	
Röösli Gaby	35 Jahre Mitarbeiterin Pflege

Herzliche Gratulation zum Dienstjubiläum!

**WIR WÜNSCHEN UNSEREN
JUBILAREN ALLES LIEBE UND
GUTE!**

Geburtstage 1. Quartal 2023

Die runden Geburtstage	
70 Peter Anna	05.03.1953
85 Häfliger Anna	30.01.1938

Ab 90...	
90 Sigrist Anton	21.01.1933
91 Tschopp Maria	08.01.1932
91 Egli Marianne	03.02.1932
91 Ribaldo Giovanna	06.02.1932
92 Fischer Trudy	07.03.1931
93 Stünzi Lydia	20.03.1930
94 Schlüssel Marlise	06.02.1929
95 Niemack Else	30.03.1928

6

BESUCH WASCHALON

Seit 2007 sorgt der Wasch- und Bügelalon für eine perfekte Wäschepflege und einen flexiblen Hauslieferdienst. Es werden Dienstleistungen wie; Hemdenservice, chemische Reinigungen, Bügelservice, Berufskleider und vieles mehr angeboten.



Seit Mitte 2019 bereitet der Wasch- und Bügelalon die Bewohnerwäsche des Seeblicks auf. Der Wäschekreislauf unserer Wäsche wird in der Wäscherei in einem separaten Ablauf getätigt. Heisst, unsere Wäsche wird nie gemischt und aufbereitet mit anderer Kundenwäsche. Der Ablauf der Textilien sieht folgendermassen aus: Jeweils am Montag und Donnerstag wird die Schmutzwäsche im Seeblick abgeholt. Diese Wäsche wird gewogen, Flecken behandelt und im Anschluss sortiert nach: der Wäschemperatur (90°, 60°, 40°, 30°), der Farbe und dem Material.



Die Wolltextilien werden chemisch gereinigt. Dies erfolgt mit Kohlenwasserstoff und fällt unter die Rubrik Trockenreinigung.

Die Sauberwäsche wird weiter gebügelt und/oder zusammengefaltet. Für die Hemden und Blusen ist eine spezielle Maschine in Betrieb, welche durch ein Gebläse die Oberteile bügelt. Manchette und Kragen werden zusätzlich schöngepresst. Die Hemdenbügelmaschine kann pro Stunde mindestens 50 Hemden aufbereiten.



Die aufbereitete Wäsche wird in Lieferboxen sorgfältig verpackt. Die Sauberwäsche wird am Montag zum Seeblick zurückgeliefert und jeweils am Dienstag durch eine Mitarbeiterin der Hauswirtschaft in die Wäschewagen sortiert und auf die jeweilige Abteilung gebracht.

An dieser Stelle möchte ich mich bei den Mitarbeitenden des Wasch- und Bügelalon ganz herzlich für die gute Zusammenarbeit bedanken.

Isabelle Muff
Leitung Hauswirtschaft

7

SENIORENFASNACHT

8

Die Seniorenfasnacht am 7. Februar im Pfarreizentrum Sursee fand dieses Jahr unter dem Motto «Let's Rock'n'Roll» statt.

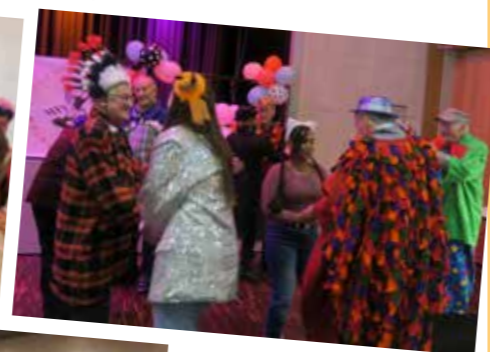
Viele kostümierte Seniorinnen und Senioren hatten sich fasnächtlich gekleidet im Pfarreizentrum eingefunden. Auch wir vom Seeblick haben alles gegeben und sind dem Motto gerecht und fasnächtlich gekleidet mit 14 Bewohnenden der Einladung mit viel Vorfreude und guter Stimmung gefolgt.

Tanzen, lachen, schaukeln, singen und Polonaise machen, so amüsierten wir uns an dem diesjährigen Seniorenball.

Plaudern, gemütlich zusammen sein und viele alte Freunde und Bekannte zu treffen erfreute unsere Bewohnenden. Da gab es manches Hallo und wie geht es dir?

Das Heinipaar mit Gefolge machte einen Besuch im Pfarreizentrum und wurde mit Hallo begrüsst. Bei der Polonaise waren die ganzen Fasnächtler dabei und die dargebotenen Tanzeinlagen wurden mit viel Applaus verdankt.

Kulinarisch wurden wir vorzüglich von den aufmerksamen Helferinnen



nen der ehrenamtlichen Gruppe «Pensionierte der Pfarrei St. Georg Sursee» verwöhnt. Fasnachtschüechli und Kaffee auf Wunsch auch mit Schnaps gab es zum Aufwärmen. Doch auch das traditionelle Paar Wienerli mit Brot und einen feinen Schluck Rotwein fehlte nicht.

Zum Abschied wurde jedem Fasnächtler von der Heinizunft eine Orange überreicht.

Müde und zufrieden mit all den schönen Eindrücken und Begegnungen machten wir uns dann wieder auf den Heimweg in den Seeblick.

Claudia Marugg
Leitung Aktivierung

SCHMUDO

9

Das diesjährige Motto lautete: «In 80 Tagen um die Welt».

Die Reise startete in Afrika, im 3. Stock mit Zwischenstop in der Schweiz, im 2. Stock bevor es nach Paris in den 1. Stock ging. Im Erdgeschoss hiess uns Hawaii und Japan willkommen. Die Abteilungen wurden nach den jeweiligen Ländern kreativ dekoriert.

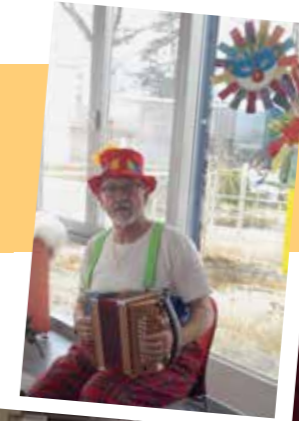
Wie gross war die Freude, als wir endlich nach über 3 Jahren wieder einen Fasnachtsball am Nachmittag im Kafi Geissblatt eröffnen konnten.

Die Bewohnenden, Angehörigen und Mitarbeitenden kamen zahlreich nach diversen Mottos verkleidet und maskiert ins Kafi Geissblatt.

Musikalische Premiere hatte Wally Schneider. Von Oldies über Schlager bis zu Schweizer Liedern hat sie uns den ganzen Nachmittag live unterhalten. Die Stimmung war äusserst fröhlich und heiter. Es wurde viel getanzt, gelacht und schöne Momente gemeinsam erlebt.

Wir freuen uns bereits auf die nächste rüdig schöne Fasnacht!

Christine Elmiger
Leitung Gastronomie



BESUCH HEINI ZUNFT

Nachdem wir die letzte vollständige Heini Zunft im Februar 2020 erleben durften, haben wir uns alle im Seeblick unglaublich auf den diesjährigen Besuch der Zunft Heini von Uri gefreut. Das Motto war Rock'n'Roll und so wirbelten viele flotte Mädels und auch Jungs im Seeblick umher, ebenso wurden Elvins gesichtet, es war kaum zu glauben.

Unsere Bewohnenden tanzten im Kafi Geissblatt und es wurde viel gelacht und geschunkelt. Zusätzlich gab es vom Heinipaar Giovanni und Barbara noch eine Tüte mit vielen feinen Sachen und zusätzlich für die Damen einen Topf mit einer Primel.

Nachdem wir im Kafi Geissblatt unsere Runden gemacht hatten, gingen wir noch auf die Abteilungen zu den Bewohnenden, welche nicht ins Kafi kommen konnten; jeder

hat sich über den Besuch der Zunft gefreut, auch unsere Kurzzeitgäste hatten sehr Freude an dieser schönen Tradition und an den Geschenken.

Nach den Entbehrenungen der letzten beiden Jahre war es wieder ein unglaublich schöner Morgen und wir freuen uns alle auf die kommende Saison.

Herzlichen Dank allen Mitwirkenden und Beteiligten für die wunderschöne Fasnacht 2023.

**Elke Hönekopp, Geschäftsleitung
Pflege und Betreuung**

10



WEITERBILDUNG ABSCHIED NEHMEN

11

Abschied nehmen, Abschiede begleiten, aushalten und den Raum dafür zu gestalten ist eine zentrale Aufgabe in der täglichen Arbeit im Seeblick. Mit dem Angebot dieser Weiterbildung wurde den Mitarbeitenden die Möglichkeit geboten, sich ausserhalb vom Alltag mit diesem wichtigen Thema zu beschäftigen.

Mit Barbara Karner, eine der beiden Geschäftsführerinnen und Gründerin von Belorma Bestattungen durften wir eine sehr menschliche, engagierte und warmherzige Referentin begrüssen. Belorma Bestattungen ist ein Bestattungsunternehmen in Frauenhand. Barbara Karner und Madlen Heer haben dieses Unternehmen 2011 gegründet. Die 7 Mitarbeiterinnen haben wie die Geschäftsführung einen pflegerischen Hintergrund und stellen die Würde des Menschen auch beim Abschied nehmen im Todesfall ins Zentrum ihres Handelns. Dies zeigt sich auch in der Wahl des Firmennamens. Belorma steht für die gelebte und wertvolle Seele.

Abschied nehmen macht uns auch unsere eigene Endlichkeit bewusst - vielleicht versuchen deshalb so viele Menschen, dem auszuweichen, das nahende Ende totzuschweigen, wie der Volksmund sagt.

Barbara Heer hat in einfühlsamen Worten die körperlichen Vorgänge nach dem Tod und die Möglichkeiten der Bestatterinnen aufgezeigt. Der achtsame Umgang mit dem verstorbenen Menschen bei der Vorbereitung steht wiederum im Zentrum. Die Wünsche der Nahestehenden werden aufgenommen und die Möglichkeiten

der Umsetzung im Gespräch geklärt. Der Tod und die Bestattung sollen so individuell sein wie das Leben auch.

Im Todesfall besteht keinerlei Grund zur Hektik. Die Hinterbliebenen dürfen sich Zeit und Raum nehmen, wie es ihren Bedürfnissen entspricht. Die ruhige Atmosphäre beim Gespräch, zurecht machen des Verstorbenen, Zeit geben für den Abschied und die nachfolgenden, notwendigen Entscheidungen werden von den Bestatterinnen mit viel Herzblut und Verständnis begleitet.

Die vielseitigen Bestattungswünsche und Rituale spiegeln die Individualität des Verstorbenen wider. Erdbestattungen sind inzwischen selten. Die meisten Verstorbenen werden kremiert. In der Schweiz lässt die Gesetzgebung einigen Spielraum zu. So ist es den Angehörigen freigestellt, die Urne im Krematorium persönlich abzuholen und im Privatauto zu transportieren. In Deutschland ist diese Fahrt zwingend durch einen Bestatter im Geschäftswagen durchzuführen.

Bezüglich Bestattungswünschen und -orten gibt es viele Möglichkeiten in der Schweiz. Auch hier stehen die Bestatterinnen von Belorma mit ihrer langjährigen Erfahrung zur Seite und weisen auch auf praktische Aspekte in der Umsetzung hin.

**Priska Dettling
Qualitätsmanagement und Projekte**

WEITERBILDUNG DEMENZ

«Wertschätzende Begegnungen mit Menschen mit Demenz im Alltag»

Alle Mitarbeitenden sind täglich in Kontakt mit demenzbetroffenen Bewohnenden, sei es in der Pflege, in der Reinigung, im Kafi Geissblatt oder am Empfang. Es ist wichtig, dass sich alle Demenzwissen aneignen, um die Menschen kompetent und in unterstützender Haltung zu begleiten.

Franziska Büttler, eine ausgewiesene Fachfrau in Demenzthemen, führt im März und April das Seeblick Team durch die Grundlagen der wertschätzenden und validierenden Kommunikation. Um das Verhalten von demenzbetroffenen Menschen zu verstehen, sind Kenntnisse über die demenziellen Erkrankungen unabdingbar. Demenz ist ein Überbegriff für eine Vielzahl von kognitiv einschränkenden Erkrankungen. Allen gemeinsam ist, dass im Verlauf der Erkrankung sechs Primärsymptome das Verhalten und die Kommunikation verändern. Es sind Gedächtnis- und Sprachstörungen, Störungen des Erkennens, von Handlungsabläufen, des abstrakten Denkens sowie Störungen der Urteilskraft.

Der demenzbetroffene Mensch verliert im Verlauf der Erkrankung immer mehr seiner kognitiven Fähigkeiten. Vorhanden bleiben jedoch die Gefühle (Freude, Ärger, Wut etc.) und der innere Antrieb (Pflichtbewusstsein, Neugier, Gründlichkeit etc.). In der Weiterbildung lernen die Mitarbeitenden, mit validierenden Gesprächen diese Gefühle und Antriebe anzusprechen. Dadurch fühlen sich die Menschen

mit Demenz angenommen und verstanden. Validation ist eine erprobte Kommunikationstechnik, um Konflikte zu vermeiden und auf herausfordernde Situationen einfühlsam reagieren zu können. Validation ist auch eine hervorragende Möglichkeit, mit schwer demenzbetroffenen Menschen in achtsamen Kontakt zu kommen oder zu bleiben.

Während des Weiterbildungstages lernen die Mitarbeitenden anhand von konkreten Beispielen aus der Praxis, validierende Sätze situationsgerecht anzuwenden.

Franziska Büttler hat die Gabe, mit lebendigen Rollenspielen und vielen Begebenheiten aus ihrer Beratungspraxis die Teilnehmenden mit in die Erlebniswelt der demenzbetroffenen Menschen zu nehmen. Ihre Ausführungen fordern auf, eigene Haltung und Kommunikation zu reflektieren. Sie helfen den Mitarbeitenden, mehr Verständnis für und Sicherheit im Umgang mit den betroffenen Bewohnenden zu erlangen. Für die Mitarbeitenden sind diese praxisnahen Weiterbildungen sehr bereichernd.

Brigitte Schmid
Gruppenleitung EG-Ost und 1B

WEITERBILDUNG INKONTINENZ

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit der Firma Weita im Bereich des Hygiene Materials und Inkontinenzprodukte zusammen. Regelmässig können die Mitarbeitenden der Pflege in ihrer Arbeitszeit an einer Schulung teilnehmen, gerade in einem Umfeld wo es viel Personalwechsel gibt und sich auch Produkte sehr schnell verändern, ist das enorm wichtig.

Auch dieses Jahr machten wir wieder eine Weiterbildung über die diversen Produkte die im Seeblick zur Anwendung kommen.

Es ist für jeden von uns wichtig, sich sicher zu fühlen und geschützt zu sein, sich im persönlichen Umfeld gut bewegen zu können ohne Angst haben zu müssen, nicht mehr rechtzeitig auf das WC gehen zu können.

Es ist ein Thema, über das man nicht gerne spricht, es ist aber für unsere Bewohnenden die betroffen sind sehr wichtig, dass Produkte je nach Bedarf richtig ausgewählt werden und auch richtig angelegt und gewechselt werden können.

Die Produkte, die heute verwendet werden, haben mit Produkten, die früher verwendet worden sind, nicht mehr viel gemeinsam.

Mittlerweile gibt es so viele Produkte in verschiedenen Grössen, Formen und Fassungsvermögen selbst für Allergiker oder sensible Haut ist etwas dabei.

Es klingt leicht aber aufgrund der Vielfalt ist es so wichtig, dass Mitarbeitende gut geschult und instruiert werden damit Bewohnende gut und sicher beraten werden können.

Wir danken Nicole Ringgenberg von der Firma Weita sehr für die regelmässigen Schulungen, den Austausch und die sehr gute Zusammenarbeit und Kooperation.

Elke Hönekopp, Geschäftsleitung
Pflege und Betreuung

AUSZEICHNUNG KÜCHE LUKS

14

Das Küchenteam vom Spital hat an der alle vier Jahre stattfindenden Culinary World Cup in Luxemburg in ihrer Kategorie Gold gewonnen!

Herzliche Gratulation zum grossen Erfolg! Das Küchenteam des Luzerner Kantonsspitals hat zusammen mit dem Spital Linth an den Weltmeisterschaften in Luxemburg den Titel gewonnen. Wie kam es dazu, dass Sie ein Teil dieses Teams waren?

Leider ist ein Teammitglied aus gesundheitlichen Gründen ausgefallen. Meine Vorgesetzten in Sursee haben mein Interesse unterstützt, weil sie wussten, dass ich immer offen und interessiert an neuen Herausforderungen bin.

Wie haben Sie sich für diese Weltmeisterschaft vorbereitet?

Ab Januar 2022 haben wir das Menü sechs Mal für 120 Gäste am LUKS in Luzern gekocht und



einmal bei unserem Hauptsponsor. Man muss sich vorstellen, dass es Teams gibt, wie zum Beispiel Norwegen, die ein Profiteam stellen. Mit unserem ersten Platz zeigten wir, dass man auch gewinnen kann, wenn man voll im Beruf eingebunden ist.

Wie muss man sich den Ablauf einer solchen Weltmeisterschaft vorstellen?

Unser Wettkampftag war am Dienstag, 29. November 2022. Wir reisten am Freitag, 25. November 2022 zur Eröffnungsfeier an.

Am Montag, 28. November 2022 haben wir uns im Sinne des «Mise en Place» auf den Dienstag vorbereiten können.

Am Wettkampftag selber starteten wir den Tag um 4.00 Uhr morgens. Zuerst mussten wir in 45 Minuten den Lastwagen beladen und sind dann zum Wettkampfort in die LUXEXPO gefahren.

Wir hatten dann 45 Minuten Zeit zum Einrichten und starteten um 5.30 Uhr mit dem Kochen. Das Essen musste um 11.30 Uhr für die ersten Gäste bereit sein. Die Vorgabe war, 120 mal Suppe und Salat, 60 Fleischmenüs, 40 Fischmenüs und 20 vegetarische Menüs zu kochen. Das Kochteam bestand aus sechs Mitgliedern. Davon vier vom LUKS und zwei vom Spital Linth. Zudem war Daniel Gehringer, der Leiter Gastronomie/Hotellerie vom LUKS als Coach vor Ort.

Welchen Stellenwert hat die Teilnahme an dieser Weltmeisterschaft für das LUKS?

Es ist eine sehr schöne Auszeichnung und trägt sicherlich auch zur Attraktivität als Arbeitgeber bei. In Zeiten des Fachkräftemangels ist alles, was einem ein Vorteil bringen kann, sehr wichtig.

Wie lange arbeiten Sie bereits in der Spitalküche in Sursee?

Im Jahr 2012 absolvierte ich am LUKS Sursee die Lehre als Koch mit Attest. Danach ging ich in ein Restaurant und habe dann noch den EFZ-Abschluss erfolgreich abgeschlossen. Zuerst arbeitete ich nach Abschluss der Lehre in einem Restaurant und bin jetzt seit über drei Jahren wieder im LUKS Sursee.

Was reizt Sie, in einer Spitalküche zu arbeiten und nicht in einem Restaurant oder Hotel?
Das hat verschiedene Gründe. Nebst den Ar-

beitszeiten, die auch gut vereinbar mit meinem Privatleben sind vor allem auch, dass das LUKS für mich ein guter Arbeitgeber ist und wir in Sursee ein sehr gutes Arbeitsklima haben.

Ist es für Sie eine Herausforderung, auch für das Pflegeheim Seeblick zu kochen?

Ich finde es interessant, dass wir auch für ein Pflegeheim kochen dürfen. So lernt man andere Kostformen kennen, wie z.B. weicher kochen oder anders zubereiten.

Künftig möchten wir noch mehr auch Zutaten speziell für Bewohnende im Pflegeheim Seeblick kochen, weil wir wissen, dass diese zum Beispiel Krokette oder Pommes Frites sehr gerne haben. Doch ist es mit dem Cook-and-Chill nicht möglich, diese zuzubereiten.

Welchen Bezug haben Sie als Mitarbeiter der Küche LUKS Sursee zum Seeblick?

Weil ich in der Hauptküche arbeite, war ich auch schon vor Ort im Einsatz. Das letzte Mal beim Weihnachtsessen, welches wir auf den Abteilungen selber servierten.

Vielen Dank für das Interview, Herr Leonard Tetaj.

Roger Wicki, Geschäftsleitung Finanzen und Betriebswirtschaft



15

Rund um den Seeblick hat es zahlreiche Büsche und Bäume. Sie bieten vielen freilebenden Vögeln einen geeigneten Lebensraum. Jetzt ist Brutzeit und da lassen manche ihren Gesang schon in der frühesten Dämmerung ertönen. Meist ist noch fast Nacht, wenn der Hausrotschwanz zu singen beginnt. Im Folgenden stellen wir ein paar Vogelarten vor, die jetzt regelmässig in unserer Umgebung ihr Lied erklingen lassen.



Amsel

Der ehemals scheue Waldvogel kommt heute überall vor, wo es ein paar Büsche oder Bäume gibt. Regenwürmer und Insekten sind das beliebteste Futter für die Jungen, später fressen Amseln vor allem Beeren und Obst. Im Spätsommer wechseln sie das Gefieder und sind deshalb in dieser Zeit sehr heimlich.



Hausrotschwanz

Der Hausrotschwanz ist ein Tausendsassa. Denn er brütet von den Niederungen hinauf bis in Höhen um 3000 m ü. M. Sein gepresst knirschender Gesang setzt meist lange vor Sonnenaufgang ein und ist der Auftakt für das tägliche Vogelkonzert. Im Herbst schätzt der Hausrotschwanz ein reiches Beerenangebot. Fast alle ziehen im Oktober ans Mittelmeer und überwintern dort.

Monchsgrasmücke



Die Mönchsgrasmücke ist ab etwa Ende März wieder regelmässig in unserem Garten zu hören. Sie lebt versteckt und zeigt sich nicht oft. Im Frühling und Sommer erfreut sie uns jedoch mit ihren klaren, volltönenden Flötenstrophen. Ihr kleines Nest legt sie gut getarnt im Dickicht eines Busches an.

Blaumeise



Die kleine, quirlige Blaumeise hält sich meist in Laubbäumen und Sträuchern auf. Akrobatisch turnt sie an dünnen Zweigen umher und sucht die Blätter nach Raupen und Blattläusen ab. Sie ist ganzjährig um den Seeblick anzutreffen. Die Blaumeise brütet nur einmal pro Jahr, kann aber bis zu 15 Eier legen.

Kohlmeise



Wie alle Meisen verteidigt die Kohlmeise zur Brutzeit ein Nahrungsrevier, aus dem sie alle fremden Artgenossen vertreibt. Sie schätzt Gärten, in denen es ein paar Laubbäume gibt. Auch im Speiseplan ist sie flexibel: Kleine Nestlinge erhalten vor allem Blattläuse und zarte Raupen; später im Jahr werden Samen immer wichtiger.



Kleiber

Der ruffreudige Kleiber ist auf alte Bäume mit grober, rissiger Rinde angewiesen. Auf der Suche nach Insekten und Spinnen klettert er an Bäumen hinauf und hinunter, sogar an der Unterseite von Ästen. Das Schlupfloch zu seiner Bruthöhle klebt er mit Lehm so weit zu, dass er gerade noch hindurchpasst - daher sein Name.

Distelfink



Der Distelfink trägt ein schön farbiges Gefieder. Er lebt gesellig in Dörfern, Parks und Obstgärten. Im Spätsommer trifft man ihn im Garten oft an Sonnenblumen. Seine Leibspeise bilden aber Samen von Karden, Kletten und Disteln. Die meisten unserer Distelfinken ziehen im Oktober nach Südfrankreich und Spanien, doch jeden Winter harren einzelne auch in Sursee aus.

Fotos

Ruedi Aeschlimann

Marcel Burkhardt

Mathias Schäf

Text

Hans Schmid, Schweizerische Vogelwarte



Sie sind Nachfolger von Martha Roos als Delegierter des Gemeindeverbandes Seeblick. Was war Ihre Motivation, sich als Sozialvorsteher der Gemeinde Knutwil zur Wahl zu stellen?

Die Zusammenarbeit mit Menschen verschiedener Altersgruppen und Kulturen und mit ihnen das Bild der Gemeinde mitzugestalten, sehe ich als sehr spannende Herausforderung. Zudem stehen interessante Projekte und wichtige strategische Entscheidungen an.

Sie sind seit September 2022 im Amt. Mit welchen Herausforderungen wurden Sie bereits konfrontiert?

Wie bei allen Kolleginnen und Kollegen in meinem Ressort ist die Suche der Unterkünfte für Schutzsuchende sehr herausfordernd.

Es gibt aber auch viele andere spannende Themen wie die Angebote der ambulanten und stationären Pflege oder auch im Bereich der Sozialhilfe.

Sie haben am 22. November 2022 zum ersten Mal an einer Delegiertenversammlung teilgenommen. Welchen Eindruck hatten Sie von der Versammlung?

Ich hatte schon vorher die Gelegenheit das Führungsteam des Seeblicks kennenzulernen, welches mit unglaublichem Herzblut die operativen und strategischen Geschäfte des Pflegeheims steuert.

Was wissen Sie bereits über den Seeblick zu erzählen?

Ich durfte natürlich vor allem die Bewohnerinnen und Bewohner aus Knutwil und St. Erhard mehrfach begrüssen und es macht mir jedesmal viel Freude, wenn Sie mir von ihren Geschichten des Lebens erzählen. Die Geburtstagsfeste im Seeblick sind jeweils ein schönes Ereignis.

Der Seeblick deckt natürlich mit seinen stationären Angeboten eine Vielzahl von Bedürfnisse ab.

Auch die Gemeinde Knutwil hat in den nächsten Jahren und Jahrzehnten ein relativ starkes Wachstum der hochaltrigen Menschen. Mit welcher Strategie hat der Gemeinderat vor, die Versorgung sicherzustellen?

Wir sind weiter daran, unsere Angebote auszubauen. Am Schluss ist es eine Vernetzung von ambulanten und stationären Angeboten, welche die Versorgung sicherstellen sollen. Auch Wohnen im Alter ist ein grosses Thema. Es ist wichtig, breit abgestützt zu sein und alle Bedürfnisse abzudecken.

Wo sehen Sie die grössten Herausforderungen für die Gemeinde Knutwil in der Versorgung der Menschen im Alter? Sehen Sie es ambulant, im betreuten Wohnen oder in einem Pflegeheim?

Eine Herausforderung aber zugleich auch eine Chance wird sein, die ambulanten Angebote kommunal, aber auch regional zu vernetzen.

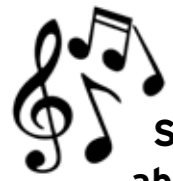
Welche Rolle spielt der Seeblick für die Gemeinde Knutwil in der Versorgungsplanung der stationären Alterspflege?

Aktuell ist die Nutzung der stationären Angebote in Knutwil nicht rückläufig, was für die stationäre Alterspflege und den Seeblick spricht. Für Knutwil ist der Seeblick heute eine wichtige Option für die stationäre Versorgung in der Alterspflege.

Vielen Dank für das Interview.

**Roger Wicki, Geschäftsleitung
Finanzen und Betriebswirtschaft**

VORANZEIGEN



KLASSISCHES FRÜHLINGSKONZERT MIT FABIAN LUSTENBERGER (HERZMUSIK)

Sonntag, 30. April 2023
ab 14.30 Uhr

STATIONSKONZERT KKL
Donnerstag, 4. Mai 2023
Nachmittag



FRÜHLING IM SEEBLICK MIT STATIONSKONZERT KKL

Samstag, 6. Mai 2023
Ab 13.30 Uhr

1. AUGUST-FEIER

Dienstag, 1. August 2023
9.30 Uhr, Brunch mit
Bewohnenden und Angehörigen



Am Nachmittag bleibt das
Kafi Geissblatt geschlossen.



KONZERTMATINÉE

Sonntag, 27. August 2023
10.00 bis 11.30 Uhr
mit Apéro

20

IMPRESSUM

Herausgeber: Seeblick, Haus für Pflege
und Betreuung, Sursee
Redaktion: Bewohnende und Mitarbeitende
Seeblick
Gestaltung: Edita Vertot, Luzern
Fotos: Diverse Fotografen
Druck: Seeblick, Sursee
Erscheinungsweise: Frühling, Sommer,
Herbst und Winter



Spitalstrasse 16b
6210 Sursee
Tel. 041 926 51 51
www.seeblick.org
info@seeblick.org