

AZBNEWS

2/2021



- **Ostern im AZB** **2-3**
- **Gartengestaltung** **4-5**
- **Mit einem Werbevideo gegen den Fachkräftemangel** **6-7**
- **JeKa-Haus News** **8-9**
- **Das neue MAG 2.0** **10-12**
- **Einblicke in die sZäniküche** **13-15**

Foto: AZB Garten, Breitenbach

Ostern im AZB

Auch in diesem Jahr haben wir Ostern ins AZB gebracht. Trotz den anhaltenden Einschränkungen ist es uns gelungen unseren Bewohnenden und Mitarbeitenden eine schöne Zeit zu schenken.

Schon traditionell haben wir für 10 Tage frisch geschlüpfte Küken als Gäste im AZB. Die kleinen Zweibeiner fühlen sich pudelwohl und werden durch unsere Bewohnenden und das Personal artgerecht versorgt.



Vier Alphornspieler haben das AZB mit „Klängen aus den Bergen“ an Ostermontag unterhalten



Eine ganz besondere Osterüberraschung gab es in diesem Jahr für alle unser Mitarbeitenden im AZB.

Als Dankeschön für ihre unermüdlichen Einsatz in den letzten Monaten hat die Geschäftsleitung unter dem Motto „Du hast es Dir verdient“ jeden Mitarbeitenden nebst einer feinen Schoggi einen Wellnessgutschein für die Hofbäder des Röschenzer Hofes geschenkt.

Nur durch den entbehrungsreichen und disziplinierten Einsatz aller unserer Mitarbeitenden war es möglich, dass wir die Covid_19 Pandemie bis heute ausserhalb vom AZB halten konnten. Die Geschäftsleitung ist stolz solch gute Mitarbeitenden im AZB zu haben.

Danke!



AZBNEWS

Der neue Garten nimmt langsam aber sicher Gestalt an. In den letzten Monaten ist wetterabhängig viel passiert. Sobald die Temperaturen nun aber konstant über 15 Grad bleiben, werden die letzten Arbeiten auch fertiggestellt und der Garten kann wieder genutzt werden.



Die drei neuen rollstuhlge- rechten Hochbeete werden vom Aktivierungsteam bewirt- schaftet und suchen noch drei Gotti/Götti. Wer seinen „grünen Daumen“ gern bewei- sen möchte, darf sich an Mari- anne Borer, Leitung Team Ak- tivierung, melden.

Der neue „Dorfplatz“ in un- serem Garten hat seinen Boden erhalten. Wir freuen uns auf baldige Veranstal- tungen hier im Garten





Holzverschalung des überdachten Übergangs AZB-JeKa Haus. Das Dach des Übergangs wird im Sommer begrünt.

Erste Bepflanzung nach dem Winter. Wir freuen uns darauf, wenn der Boden komplett gedeckt ist.



An dieser Stelle wird ein zentrales Wasserelement entstehen. Die Planung ist abgeschlossen, sobald die Witterung es zulässt beginnen die Bauarbeiten.

Mit einem Werbevideo gegen den Pflegefachkräftemangel!



Seit Jahren wird in der Schweiz, aber auch in anderen Ländern Europas auf den bevorstehenden Pflegefachkräftemangel hingewiesen.

Nach neuesten Hochrechnungen darf man davon ausgehen, dass in der Schweiz ein Defizit von mehreren 10 tausend Fachkräften bis ins Jahr 2030 besteht. Diese Entwicklung ist besorgniserregend, denn schon zum jetzigen Zeitpunkt merken wir, dass der „Markt an guten Pflegekräften nahezu leer ist“ und wir immer mehr Zeit in die Rekrutierung investieren müssen.

Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken macht sich das AZB als Ausbildungsbetrieb stark und ist stetig auf der Suche nach motivierten jungen Menschen aus der Region, welche den tollen Beruf einer Pflegefachkraft erlernen möchten.

Im Zuge der Rekrutierung neuer Auszubildenden für das Jahr 2021 haben wir uns entscheiden ein öffentlichkeitswirksames Werbevideo mit unseren bestehenden Auszubildenden und unseren Berufsbildnern zu drehen. Der Videodreh als auch die Veröffentlichung waren ein voller Erfolg und haben uns eine Menge Zuspruch aus der Bevölkerung, von Partnern und natürlich auch neue Bewerbungen eingebracht.



Nach anfänglichen kleinen Problemen mit der Choreographie haben unsere Lernenden, uns Berufsbildner, unter der Regie von Greti Spaar eine schon fast professionelle Leistung abgeliefert. Zu sehen ist das Video auf unserer Homepage : www.azbb.ch oder auf unseren sozial-media Kanälen Linked in und Facebook



Vielen Dank an alle Beteiligten!



JeKa-Haus News

Auch im neuen JeKa-Haus ist in den letzten Monaten viel Neues passiert. Neben diversen neuen Mietern, welche wir als Nachbarn begrüßen durften, ist auch viel tolles entstanden.



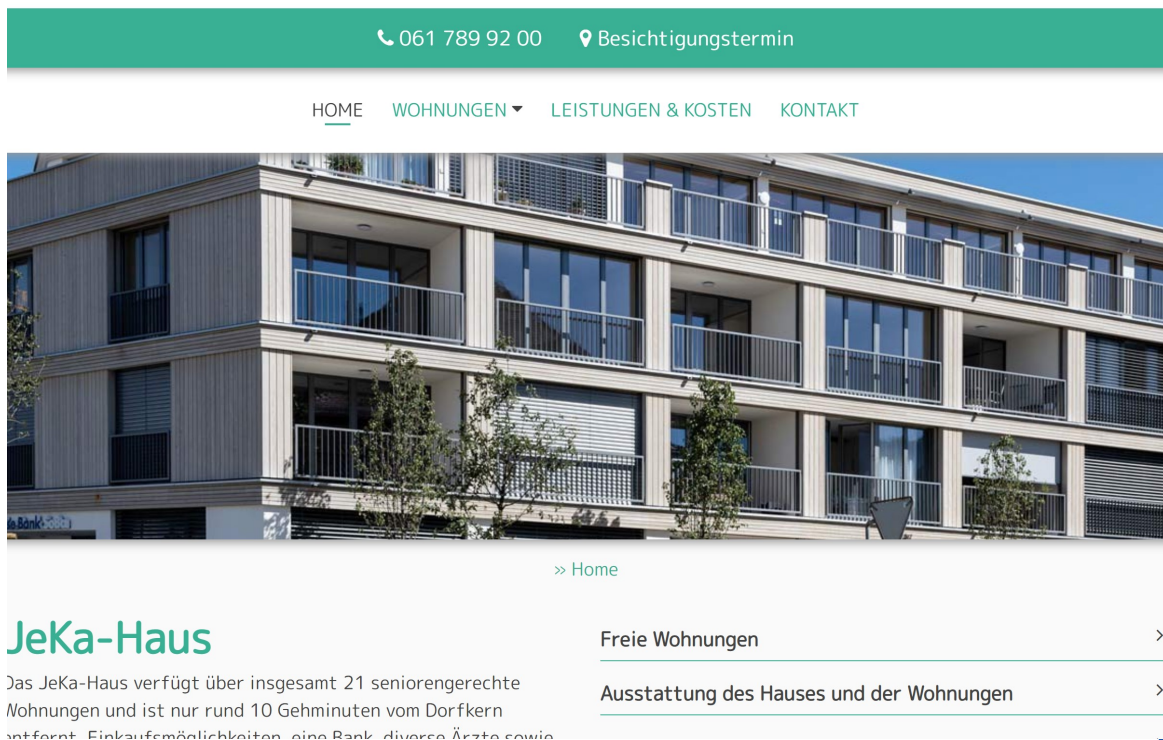
Eine neue sehr gelungene Auswahl an regionalen Fotografien verschönert die grossen Flure im AZB JeKa Haus.

Fotos by: Sascha Jeger Fotografie





In den ersten 3 Monaten ist neben unserem neuen Flyer auch die Homepage www.jeka-haus.ch fertiggestellt worden und online gegangen. Besonders in der aktuellen Zeit haben so zukünftige Mieter die Möglichkeit sich schnell und einfach über die bestehenden Angebote zu informieren und direkt Kontakt aufzunehmen.



Mitarbeitergespräch 2.0

Einführung im ersten Halbjahr 2021 AZB

Ein strukturiertes Mitarbeitergespräch ist seit vielen Jahren ein fixer Bestandteil eines jeden Arbeitsverhältnisses.

Einmal im Jahr erhalten alle Mitarbeitenden eine Einladung zu einem Mitarbeitergespräch durch ihre vorgesetzte Person.

In solch einem Gespräch wird in der Regel die vergangene Arbeitsperiode bewertet, die Zielerreichung besprochen und vor allem wird jeder Mitarbeitende ähnlich der Schule mit Noten beurteilt.

Trotz vielen Studien und Meinungen diverser Führungspersonen zum Thema strukturiertes Mitarbeitergespräch, welche den Sinn eines solchen anhand mehrerer Gründe in Frage stellen, wird in den allermeisten Firmen strikt daran festgehalten.

Insbesondere Führungskräfte im mittleren Kader des Gesundheitswesens sind mit dem Produkt häufig unzufrieden und nehmen den eigentlich gewünschten Effekt eines solchen Mitarbeitergesprächs als starke zusätzliche Arbeitsbelastung wahr.

Vor allem der enorme administrative Aufwand in der Vorbereitung wird hier häufig beklagt. Verbringt doch eine Führungskraft im Durchschnitt rund 200 Arbeitsstunden mit dem Prozess des Mitarbeitergesprächs!

Aber auch die Mitarbeitenden als solche, finden selten allzu viel Sinn in diesem Gespräch. Sind sie doch durch diverse Medien schon in einem regelmässigen Austausch mit ihren Vorgesetzten.

Das Mitarbeitergespräch wird nicht selten mit Unbehagen seitens des Mitarbeitenden durchgeführt. Ganz nach dem Motto „hoffentlich wird es nicht so schlimm“.....

Das strukturierte Mitarbeitergespräch, wie wir es kennen, ist ein Relikt der 90iger Jahre.

Seiner Zeit gab es diverse gute Gründe für ein solches Gespräch. Die Kommunikation war technisch bedingt meist eindimensional, denn E-Mails, SMS oder ähnliches gab es noch nicht in dem heutigen Umfang. Zusätzlich gibt es insbesondere in der Führungsart deutliche Unterschiede zur heutigen Zeit.

War es doch früher weit verbreitet, dass der Vorgesetzte streng hierarchisch führt und oft als alleiniger „Entscheider“ seines Unternehmens auftritt.

So ist der Wandel insbesondere im Gesundheitswesen heute doch deutlich spürbar. Auf Grund des heutigen schnellen Zeit und unterschiedlicher Ausbildungen hat ein Vorgesetzter heutzutage nicht unbedingt die höchste Expertise in dem eigentlichen Arbeitsbereich und versteht sich dadurch mehr als Coach und „Lenker“ als alleiniger Entscheider.

Heutzutage ist ein partizipativer Führungsstil gewünscht und wird in den meisten Betrieben auch so gelebt.

Durch den bestehenden und zunehmenden Fachkräftemangel im Gesundheitswesen haben Mitarbeitende heute die Möglichkeit sich ihren Arbeitgeber nach unterschiedlichen Kriterien auszusuchen. Wer qualifizierte und motivierte Mitarbeitende auf Dauer für sein Unternehmen halten möchte, kommt also nicht drum rum, mit der „Zeit zu gehen“ und seine Prozesse so anzupassen, dass eine möglichst hohe Mitarbeiterzufriedenheit entsteht.

Einen Teil, welche die Geschäftsleitung des AZB hierfür als unbedingte Notwendigkeit ansieht, ist die Einführung eines neuen Mitarbeitergesprächs. Das sogenannte „MAG 2.0“

Das MAG 2.0 ist im Gegensatz zum bestehenden Mitarbeitergespräch so ausgelegt, dass die Führungskraft und der Mitarbeitende auf „Augenhöhe“ miteinander sprechen. Der Dialog hält sich weniger an formalen Protokollen, als viel mehr an dem eigentlichen Austausch über die Zusammenarbeit.

Ziel des MAG 2.0 ist es ein Gespräch auf Augenhöhe zu führen. In diesem Gespräch hat jeder Mitarbeitende die Möglichkeit sich insgesamt 3 Themenkarten aus insgesamt 33 Themenbereichen als Gesprächsinhalt zu wählen. Ebenso sucht sich der Vorgesetzte 3 Themen aus den Themenbereichen, mit welchen er über den Mitarbeitenden sprechen möchte.

So wird verhindert, dass ein unproduktives Gespräch entsteht in welchem Themen besprochen werden, die für denjenigen Mitarbeitenden keine Relevanz haben. Der Fokus liegt genau auf den Themen welche beide Seiten beschäftigen. Hier hat sowohl der Vorgesetzte als auch der Mitarbeitende die Möglichkeit ins Detail zu gehen und im Austausch miteinander motivierend zu führen.



Das Mitarbeitergespräch 2.0 bietet uns als AZB die Möglichkeit in einem wichtigen Bereich der Personalführung „Pionierarbeit“ zu leisten. Wir möchten nicht stehen bleiben und verstehen uns als innovativer Arbeitgeber, welcher die Herausforderungen der Zukunft annimmt und als Zuverlässiger Partner wahrgenommen wird.



Die Gegenwart ist der grösste Baustein der Zukunft

Micheal Gaeding

Einblicke in die sZäni Küche



Während der Pandemie ist auch unser Restaurant „s`Zäni“ für die Öffentlichkeit geschlossen. Dennoch haben wir in der Küche den Auftrag, neben der Versorgung unserer Bewohnenden, unsere Lehrlinge auszubilden. So haben wir die geringere Auslastung durch den Restaurantbetrieb genutzt um mit unseren Lehrlingen feines für den Verkauf zu produzieren. Dies bietet uns als Ausbildungsbetrieb die Möglichkeit unseren Lernenden das

nötige Fachwissen zu vermitteln und gleichwohl kann das Restaurant vom Verkauf und der Werbung profitieren.

So hat unser Berufsbildner Samuel Scheuerer mit den Lernenden frische Bärlauch-Bratwürste produziert. Dabei bekamen unsere jungen Auszubildenden die Gelegenheit den Fertigungsprozess von Anfang bis Ende mitzuerleben und vor allem aktiv mitzuwirken. Vom Sammeln des Bärlauchs über das Mischen des Wurstbräts bis zum Abfüllen in den Darm. Auch die Kalkulation des Verkaufspreises der Waren war Aufgaben der Lernenden. Dabei wurde klar, dass es doch einiges an Aufwand bedarf bis ein Produkt zum Verkauf angeboten werden kann. Nicht zu vergessen war auch die genaue Deklaration der Inhaltsstoffe der, was aus rechtlicher Sicht natürlich nicht fehlen darf.

Da Bärlauch gerade Saison hat, gab es natürlich noch andere Produkte die produziert wurden. Angefangen von Bärlauchsalz über Bärlauchknöpfli bis hin zu Mezzaluna, ein Art Ravioli mit Bärlauch und Ricotta gefüllt. Speziell die hausgemachten Mezzaluna erfreuten sich grosser Beliebtheit und waren schnell ausverkauft.

Ebenfalls eine Neuerung die der Pandemie geschuldet ist, ist das Takeaway-Geschäft. Hier konnten wir viele unsere Stammgäste weiterhin mit den Mittagsmenüs versorgen.

Einblicke in die sZäni Küche



„Das Beste aus der Situation machen ist die Devise“, Christian Trambetzki fragt das Fachwissen ab. Fleishteile des Rinds muss jeder Koch sicher kennen und zuordnen können.

Die Gäste können im Restaurant anrufen und aus unseren Menüs oder dem Takeawayangebot wählen.

Die fertigen Menüs werden dann zur gewünschten Uhrzeit frisch und heiss abgefüllt und stehen am Küchenfenster zur Abholung bereit.

Wir versuchen hier nachhaltig und umweltbewusst zu arbeiten und verwenden daher weitestgehend biologisch abbaubares Einweggeschirr aus Zuckerrohr.

So nutzen wir die „dazugewonnene“ Zeit mit geringer Auslastung durch die Pandemie und machen unsere „Jungen“ fit für die Zeit danach.

Ein weiterer wesentlicher Bestandteil in der Ausbildung von Köchen und Köchinnen ist natürlich das Thema Fleisch.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unserem Hausmetzger Rolf Henz und unserem Wildmetzger Andres Meury vom „Stachel Blauen“, können wir unsere Lernenden zur Vertiefung des Themas „Schlacht und Wildfleisch“ auch für ein paar Tage in ihre Metzgereien schicken.

Hier bekommen sie nochmal einen anderen Einblick und lernen von „artverwandten Berufen“ wie der des Metzgers.

Für die Sonntagsbraten werden am Schaubild die einzelnen Teile von Schlachttieren theoretisch gelernt, und dann in der Praxis angewendet. Wie man zum Beispiel einen Braten bindet.



Samuel Scheuerer lehrt den Auszubildenden die Kunst des Wurstherstellens
Hier zu sehen, Bärlauchbratwürste nach eigenem Rezept



Ein kleiner Überblick unserer Bärlauchspezialitäten. Selbstgemachte Bärlauchspätzle und Bärlauchmezzaluna



Einen Sonntagsbraten richtig binden will gelernt sein



AZBKULTURFORUM
*Infolge des Besuchsverbotes finden
zur Zeit keine Ausstellungen statt.*

Vorschau 2/2021
Gartenbau/Innenhof
Muttertag /Pfingsten

Erscheint
viermal jährlich

Auflage
200 Ex.

Verlag und Redaktion
Alterszentrum Breitenbach
Bodenacker 10
CH-4226 Breitenbach

Redaktion
Jörn Weidner