miteinander

MITARBEITENDEN-MAGAZIN DER SPITALSTIFTUNG KONSTANZ #08 // AUGUST 2023

GEMEINWOHL ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft

seit 1225
SPITALSTIFTUNG KONSTANZ

Aus dem Inhalt: Handy-Sammelaktion / Das Wohngruppenprojekt / Fassadensanierung Haus Salzberg

Inhalt

Editorial 3

Herzlich Willkommen / 4
Alles Gute für den Ruhestand 5

Aktuell im Job
Tarifeinigung 5
Wohngruppenprojekt 6
Mitarbeiter:innen werben Mitarbeiter:innen 7
Zusatzleistungen 9
– Hansefit 10
– Jobrad 11
– Jobticket > Deutschlandticket 12
Digitale Welten
– Schritt für Schritt: Ein PDF erstellen 14
– Social Media 16

Vor Ort
Stiftungsverwaltung:
– Spatenstich Sierenmoos-Süd 18
– Spatenstich Haus Weiherhof 18
– Sommerfest 20
– froobie 21
– Neu gestaltete Webseite 22
– Kulturtafel 22
– Tag der Pflegenden 23
Luisenheim:
– Ökologische Reinigungsmittel 24
Haus Salzberg:
– Fassadensanierung 25
– Photovoltaikanlage 25
– Umtopfaktion 26
– Neue Pflegeleitung, Verstärkung im Qualitätsmanagement 26
Haus Talgarten:
– Abschied von Sandra und Jessica Braun 27
– Rückblick Frühlingsboten 28
– Tag der offenen Türen 29
– Rückblick Kranzbasteln 31
– Frühlingsgestecke 31
Haus Urisberg:
– Maskenverbrennen 32
– Willi will es! 32
Woge:
– Interview mit Sabine Wissmann und Roswitha Locher 33
Aus der Küche:
– DGE-Zertifikat 35
– Hohe Auszeichnung für die Küche 36
– Food-Magazin essen & trinken 36
– Bewerbung Klimaschutzpreis 37

Gemeinwohl-Ökonomie
Interview mit der GWÖ-Beauftragten Diana Oppermann 40
Azubi-Gärten 42
Tag des Waldes 43
Spitalstiftung Konstanz sammelt alte Handys für NABU 44
Impulspostkarte Nr. 6 und Nr. 7 44
Klimaschutztipps 45

Gastbeitrag
Hospizverein 46

Che gusti! 47
Gewinnspiel 49
Buchtipps 49
Filmtipps 51

Impressum

Redaktion: Rebecca Koellner (red. Verantwortung)
E-Mail: rebecca.koellner@spitalstiftung-konstanz.de
Autor:innen: Marcello Cofone, Stephanie Christ, Anja Graeber, Melanie Hasselmann, Jörg Jarecki, Anne Kley, Susanne Koch, Rebecca Koellner, Annika Kreissner, Kai Meusel-Methab, Katharina Muffler, Diana Oppermann, Alisa Otto, Thomas Renz, Beate Straub, Ralf Veit, Andreas Voß, Anja Wischer
Fotos: Steffi Ermler, Melanie Hasselmann, Jörg Jarecki, Rebecca Koellner, Annika Kreissner, Martin Maier Photography BFF, Jan Potente, Thomas Renz, Spitalstiftung Konstanz, Ralf Veit
Kommunikationsdesign: Karen Merkel, Konstanz
Auflage: 480 Stück
Herausgeberin: Spitalstiftung Konstanz
Stabstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, 78464 Konstanz
Hinweis: Redaktionelle Änderungen behalten wir uns vor

Editorial

Liebe Kolleg:innen,

Sport und Gesundheit liegen der Spitalstiftung am Herzen. Da ist es doch gut, beides zu kombinieren und sogar noch etwas sparen zu können. Daher bieten wir seit diesem Jahr „Hansefit“ an. Diese Zusatzleistung unterstützt Sie, ein auf Ihre Bedürfnisse anpassbares Sport- und Gesundheitsangebot wahrzunehmen. Die gesamten Informationen finden Sie auf Seite 10.

Vielleicht lieben Sie es, mit dem Rad unterwegs zu sein? Gerade die Sommermonate laden ein, das Auto stehen zu lassen und das Fahrrad öfter zu nutzen. Auch hier hält die Stiftung ein schönes „Überraschungspaket“ für Sie bereit: Seit Februar können Sie die Zusatzleistung „JobBike“ in Anspruch nehmen. Die Stiftung übernimmt einen Teil der Kosten beim Kauf eines Fahrrades oder E-Bikes. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 11.

Wenn in den warmen Monaten viele gern im Freien verweilen, sind die Masken, unter denen man während der Pandemie, schwitzte, besonders lästig gewesen. So dürften nun alle ziemlich glücklich sein, dass die Corona-Pandemie vorbei ist. Gut, dass wir keine Masken mehr tragen müssen! Wie das Haus Urisberg, dem Ende des Maskentragens zelebriert hat, erfahren Sie auf Seite 32.

Um die psychische Gesundheit geht es bei der woge. Die Leiterin Sabine Wissmann und der Sozialarbeiterin Roswitha Locher geben im Interview einen Einblick in ihre Arbeit (Seite 33).

Last but not least: Die Spitalstiftung freut sich über „Zuwachs“. Seit Februar kümmert sich die GWÖ-Beauftragte Diana Oppermann über Belange der Gemeinwohl-Ökonomie. Was das für die Stiftung bedeutet, erklärt sie auf Seite 40.

Viel Spaß beim Lesen!

Eure

Rebecca Koellner
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Herzlich Willkommen!

März – Mai 2023

AMBULANTER PFLEGEDIENST:
Emanuelle Dantas Borges, Pflegedienst

LUISENHEIM:
Christina Barbulovic, Pflegedienst
Marcelia Rakotonomenjanahary, Pflegedienst
Besa Hasi, Pflegedienst
Wioleta Madziag Ribeiro, Hauswirtschaftl. Dienst

SALZBERG:
Rawan Hamed Ashik Salah, Pflegedienst

TALGARTEN:
Maria Jose Giraldo Hernandez, Pflegedienst
Ardita Brati, Pflegedienst
Emre Koyun, Pflegedienst

URISBERG:
Sharee Montano, Pflegedienst
Mayora Napitupulu, Pflegedienst
Aizhan Ashimova, Pflegedienst
Laura Santomauro, Hauswirtschaftl. Dienst
Annette Kolonko, Hauswirtschaftl. Dienst
Silja Leena Seitz, Hauswirtschaftl. Dienst

URISBERG KÜCHE:
Patrick Folgmann, Küchendienst
Sandra Kovacs, Küchendienst

Alles Gute für den Ruhestand

Gülsum Gül, Hauswirtschaftskraft, Haus Talgarten

SEIT 01.10.2001 SPITALSTIFTUNG KONSTANZ, HAUSWIRTSCHAFTLICHE HELFERIN. AB 01.04.2003 UNBEFRISTETES ARBEITSVERHÄLTNIS IM HAUSWIRTSCHAFTLICHEN BEREICH, HAUS TALGARTEN

Valentina Meisler, Hauswirtschaftskraft, Haus Urisberg

Maria Grassi, Hauswirtschaftskraft, Haus Urisberg

Elvira Zubar, Hauswirtschaftskraft, Haus Urisberg

Rita Schöpperle, Pflegefachkraft, ambulanter Pflegedienst

Kunigunde Waldner, Hauswirtschaftlerin, Haus Salzberg, Küche

Danuta Krolak

Andrea Kaufmann-Bleile, Erich-Bloch-WG

Jürgen Schmidt, Ingenieur, Technischer Leiter

ER KANNTE JEDES KABEL UND JEDEN STEIN IN DEN EINRICHTUNGEN. JÜRGEN SCHMIDT BEIM ABSCHIED IN DEN WOHLVERDIENTEN RUHESTAND.

Details der Tarifeinigung

Anne Kley

Lineare Entgelterhöhung:
ab 1. März 2024 um den Sockelbetrag von 200 Euro sowie die Erhöhung der so angepassten Entgelte um 5,5 Prozent, mindestens jedoch 340 Euro.

Inflationsausgleichsgeld (gemäß § 3 Nr. 11c EStG steuer- und abgabenfrei):
insgesamt 3.000 Euro. Einmalig erhalten die Beschäftigten im Juni 2023 1.240 Euro, anschließend monatlich 220 Euro im Zeitraum Juli 2023 bis Februar 2024.

Laufzeit:
24 Monate (1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2024).

Regelungen für Auszubildende, Praktikantinnen und Praktikanten sowie Studierende:
Das Inflationsausgleichsgeld wird hälftig ausgezahlt. Ab 1. März 2024 erhalten diese eine Entgelterhöhung um 150 Euro. Zudem wurde die Regelung zur befristeten Übernahme Auszubildender verlängert (§ 16a TVAöD).

Das Wohngruppen-Projekt

Marcello Cofone

Seit einigen Jahren hat sich die Bewohnerschaft in den Pflegeheimen verändert. Die Menschen kommen immer später und pflegebedürftiger in die Häuser. Inzwischen dominiert die Zahl der BewohnerInnen mit Demenz mit ca. 70 Prozent. Die geistig orientierten BewohnerInnen mit Mobilität sind in der Minderheit, ebenso gibt es ca. 10 Prozent schwerpflegebedürftige Menschen. Was bedeuten diese Veränderungen der „Kunden" für die Konzeption einer stationären Einrichtung? Wie sollten sich die Räumlichkeiten und die pflegerisch-therapeutischen Angebote verändern? Hinzu kommen neue rechtliche Anforderungen des Landes Baden-Württemberg, die eine Verkleinerung von Wohnbereichen in kleinere Wohngruppen von den Trägern erwarten, inklusive Einzelzimmer.
So wurde im Jahr 2021 das Wohngruppen-Projekt unter meiner Leitung gestartet. Zunächst wurde in teilnehmender Beobachtung der Alltag in den Häusern fachlich aufgenommen und gemeinsam mit den KollegInnen analysiert und ausgewertet. Es erfolgte eine Tiefenanalyse und Weiterentwicklung der fachlichen Konzeptionen der stationären Einrichtungen, ebenso der Räumlichkeiten und der Ablauforganisation. Durch Corona unterbrochen, wurde dieses Jahr das Projekt wieder aufgenommen, um die Qualitätsbemühungen fortzusetzen.

Dies sind die folgenden Schritte des Projektes:

Einrichtungskonzeption
Wie können die Wohnbereiche verkleinert werden, hin zu Wohngruppen? Ebenso müssen auch die Doppelzimmer komplett abgebaut werden. Was bedeutet dies für die Häuser und die Konzeptionen?

BewohnerInnen-Analyse
Die Pflegestufen erweisen sich für die Alltagsplanung als zu wenig konkret. Es ist sinnvoll, die BewohnerInnenschaft nach Demenzgraden, Mobilität, herausforderndes Verhalten und Essressourcen regelmäßig zu analysieren. Denn die BewohnerInnenschaft prägt die Anforderungen einer Wohngruppe.

Architektur-Analyse
Wie sehen die Farb-, Licht- und Akustikkonzepte in den Häusern aus, die ja sehr unterschiedlichen Alters sind? Wie kann mehr Wohnlichkeit, Normalität betont werden und Funktionalität sowie Pflegeheimcharakter zurückgedrängt werden? Vor allem die Raumkonzepte der Tagesräume sind zentral wichtig. Hier wurden und werden

FOTOS: HERBERT WALDMANN GMBH & CO. KG / DERUNGS LICHT AG

Beispiel: Architekturkonzept: Mit dem Visual Timing Light, das im Haus Weiherhof eingesetzt werden wird, wird der Verlauf der Sonne mit einem innovativen Lichtsystem simuliert: Am Morgen dominieren Blautöne, während zum Abend hin die Rottöne stärker werden. Dies schafft u. a. Behaglichkeit und Orientierung im Tagesverlauf.

die sehr unterschiedlichen Bedingungen in den Häusern reflektiert und Veränderungskonzept erarbeitet.

Personal-Analyse
Innovativ ist eine vernetzte Analyse und Optimierung des gesamten Personals. Damit ist eine konsequente Zusammenschau von Pflege, Betreuung und Hauswirtschaft gemeint.

Ablauforganisation-Analyse
Ebenso wird dann auf der Basis der Personalkonzeption eine vernetzte Analyse und Optimierung aller Tätigkeiten aller Mitarbeitenden (Pflege, Aktivierung, HW) über den Tag erarbeitet.

Der innovative Charakter dieses Projektes liegt darin, dass eine solche konsequente Analyse und Weiterentwicklung in nur wenigen Einrichtungen ganz allgemein erfolgt. Dadurch bleiben alte, typische Probleme und Defizite bestehen. Es ist eine Menge Arbeit und es erfordert eine Bereitschaft, ehrlich zu analysieren. Allerdings ist auch der Ertrag groß, denn gerade weil die Ressourcen immer knapp sind, ist es umso wichtiger, gut zu analysieren und durch Vernetzung und Synergien (Zusammenwirken) die Wirkung und die Ergebnisse weiterzuentwickeln. Das ist möglich und spannend, wie die Gespräche und Prozesse in den Häusern zeigen.

seit 1225
SPITALSTIFTUNG
KONSTANZ

Mitarbeiter:innen werben Mitarbeiter:innen

Aktion bis zum 31.12.2023
Eine Pflegekraft für uns – 1.000 € bis 3.000 € Geldprämie für Sie!

Helfen Sie uns in unseren Bemühungen gegen den Pflegekräftemangel. Werben Sie für die Spitalstiftung Konstanz

- **Altenpflegehilfskräfte mit einjähriger Ausbildung >> bis zu 1.000 € Prämie!**
- **Pflegefachkräfte mit dreijähriger Ausbildung >> bis zu 3.000 € Prämie!**

es lohnt sich für Sie – es lohnt sich für uns!

Im Falle einer Einstellung und nach Bestehen der Probezeit des Geworbenen sowie bei Vorliegen der weiteren Voraussetzungen erhalten Sie eine **Prämie von 500 € für eine geworbene Altenpflegehilfskraft** bzw. **1500 € für eine geworbene Pflegefachkraft.** Besteht das Arbeitsverhältnis nach einem Jahr unbefristet fort bzw. kommt es zu einer Vertragsverlängerung von mindestens einem weiteren Jahr, können Sie erneut **500€ bzw. 1500 €** erhalten.

Was können Sie tun?
Überzeugen Sie Menschen aus Ihrem privaten Umfeld davon, sich bei uns als Pflegekraft zu bewerben. Füllen Sie das **Formular** „Mitarbeiter:innen werben Mitarbeiter:innen" aus, das bei Ihrer Einrichtungsleitung oder in der Personalabteilung erhältlich ist, und leiten Sie es an die von Ihnen geworbene neue Kraft weiter. Diese fügt es dann ihren **Bewerbungsunterlagen** zu. So wissen wir, dass Sie eine neue Pflegefachkraft für die Spitalstiftung Konstanz geworben haben.

Wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung, wenn die von Ihnen geworbene Pflegefachkraft eingestellt wird und die Arbeit aufgenommen hat. Fragen beantwortet Ihnen die Personalabteilung. Gerne sind wir beim Ausfüllen des Formulars behilflich.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

miteinander
VIELFALT
leben.

Mitarbeiter:innen werben Mitarbeiter:innen

Hiermit empfehle ich folgende/folgenden Bewerber:in für die Spitalstiftung Konstanz:

Angaben zum/zur Bewerber:in

Name, Vorname: .....

Geburtsdatum: .....

Anschrift: .....

Telefon-Nr.: .....

E-Mail: .....

Unterschrift: .....

Bewerbung als…

- ☐ *Altenpflegehilfskraft mit einjähriger Ausbildung in der Pflege*
- ☐ *Pflegefachkraft mit dreijähriger Ausbildung in der Pflege*

Hinweis an den/die Bewerber:in:
Bitte fügen Sie diesen Vordruck Ihren Bewerbungsunterlagen bei.

Angaben des werbenden Beschäftigten (Prämienempfängers)

Name, Vorname: .....

Telefon-Nr.: .....

E-Mail: .....

Unterschrift: .....

Einrichtung:

- ☐ *Haus Salzberg*
- ☐ *Haus Urisberg*
- ☐ *Haus Talgarten*
- ☐ *Luisenheim*
- ☐ *Verwaltung*
- ☐ *Ambulanter Pflegedienst*

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Zusatzleistungen

Benefit - Angebot der Spitalstiftung Konstanz			Stand Juni 2023
Zusatzangebote - und - leistungen			
Thema	**Name**	**Kurzbeschreibung**	**Ansprechpartner**
Job	**Personalwohnungen**	MA haben die Möglichkeit, günstige betriebseigene Wohnungen/Zimmer zu mieten	Constanze Kenck 07531/288-8402
Job	**Einspringpauschale**	Bei kurzfristigem Einspringen im Schichtdienst erhalten MA 40 € extra	Susanne Winter-Krimmer 07531/288-8204
Job	**Personalcoach**	Der Personalcoach ist direkter, vertraulicher Ansprechpartner für MA, er klärt und vermittelt bei Konflikten, und unterstützt bei Gesundheitsfragen.	Marcello Cofone 0176 436 668 78
Job	**Mitarbeiter*innen werben Mitarbeiter*innen**	Für geworbene Fachkräfte erhält der MA (w/m/d) eine Prämie bis zu 3.000 € pro Person.	Franziska van Eijk 07531/288-8203
Job	**Mitarbeiter*innen werben Mitarbeiter*innen**	Für geworbene Altenpflegehilfskräfte erhält der MA (w/m/d) eine Prämie bis zu 1.000 € pro Person.	Franziska van Eijk 07531/288-8203
Job	**Jobticket VHB**	MA erhalten 30 % Rabatt auf Jahres-, Monats- und Schülerabos des Verkehrsverbundes Hegau-Bodensee	Johanna Püschel 07531/288-8200
Job	**Jobticket Stadtwerke**	MA erhalten 30 % Rabatt auf Jahres-, Monats- und Schülerabos der Stadtwerke Konstanz	Johanna Püschel 07531/288-8200
Job	**Weiterbildungen für MA der Pflegeeinrichtungen***	Angebot zur Teilnahme an internen und externen Weiterbildungen mit finanzieller Förderung	Annette Bortfeldt 07531/288-8500
Job	**Zentrale Praxisanleitung Pflege**	Eine erfahrene Pflegemitarbeiterin unterstützt zentral die Auszubildenden durch ergänzende Praxisanleitung	Iris Piegeler 07531/288-8501
Job	**Deutschkurse**	Deutschkurse für ausländische Mitarbeiter*innen als regelmäßiges Angebot	Marcello Cofone 0176 436 668 78
Gesundheit Sport	**Wellness - Massagen**	Monatliches Angebot Wellness - Massagen pro Haus (außerhalb der Arbeitszeit). Anmeldungen über Verwaltung oder PDL	Marcello Cofone 0176 436 668 78
Gesundheit Sport	**CareGoCoaches (Ergonomische Arbeitsweise in der Pflege)**	1 CareGoCoach per Einrichtung berät alle in der Pflege tätigen Mas zu rückenschonender Arbeitweise	Iris Piegeler 07531/288-8501
Gesundheit Sport	**Betriebssport Hansefit**	Kostengünstiger Zugang über die Spitalstiftung zu Fitnessstudios uns Schwimmbädern in Kionstanz, sowie Geusndheits - und Fitnessangebote online	Johanna Püschel 07531/288-8200
Gesundheit Sport	**Jobrad**	Vergünstigtes Leasing - Angebot für ein Fahrrad	Johanna Püschel 07531/288-8200
Kinder	**Betriebs-Kinderkrippe**	MA haben die Möglichkeit, ihre zwischen 3 und 36 Monate alten Kinder in der vom Betrieb bezuschussten Krippe unterzubringen	Marcello Cofone 0176 436 668 78
Kinder	**Ferienbetreuung**	Finanzielle Bezuschussung (50 € brutto pro Kind pro Jahr) für Angebote der Ferienbetreuung	Johanna Püschel 07531/801-3008
	Alle Informationen ohne Gewähr - kein Rechtsanspruch	*Wir weisen darauf hin, dass einige Leistungen versteuert werden müssen.*	

Hansefit – Training und Wellness ohne Grenzen

Marcello Cofone

Steuerrechtliche Gründe machten kurzfristig eine Neuorganisation des Betriebssportangebotes der Spitalstiftung notwendig. So wurde nun eine Kooperation mit Hansefit eingegangen, einem großen Anbieter von Firmensport – Angeboten. Alle Mitarbeitenden können nun flexibel in fast allen Fitnessstudios in Konstanz trainieren, ebenso Wellness Angebote nutzen, wie die Therme und das neue, schöne Schwaketenbad. Denn mit Hansefit und der dazugehörigen App sind alle Mitarbeitenden in der Lage, alle diese Angebote ohne Einzelverträge oder Eintrittskarten jederzeit zu nutzen.

Ein buntes Programm an Sport, Bewegung und Wellness eröffnet sich so, eine Einladung, sich fit zu halten oder zu entspannen. Betriebssport Unlimited sozusagen.
Ein attraktives Zusatzangebot der Spitalstiftung für die Mitarbeitenden zur Gesunderhaltung und zum Spaß haben! Und auch ein Zeichen der Wertschätzung der Spitalstiftung für die gute Arbeit aller Beschäftigten.

Der Zugang und die Konditionen sind überaus attraktiv. Zum Start wird eine Gebühr von 69 Euro erhoben, in dem auch die mögliche Einweisung im Studio enthalten ist. Danach kostet Hansefit für Sie 26 Euro im Monat, mehr nicht, die auch noch bequem vom Gehalt abgebucht werden. Alle die oben genannten Angeboten stehen zur Verfügung. Schnell rechnet sich, dass schon die Inanspruchnahme von wenigen Angeboten den zu leistenden Monatsbeitrag übersteigt. Es lohnt sich, das Angebot anzunehmen.

DAS FALTBLATT LIEGT IN DEN EINRICHTUNGEN AUS. SOLLTE ES VERGRIFFEN SEIN, MELDEN SIE SICH BITTE DIREKT BEI JOHANNA PÜSCHEL: TELEFON 07531 / 288-8200, JOHANNA.PUESCHEL@SPITALSTIFTUNG-KONSTANZ.DE

Wie kommen die KollegInnen in den Genuss dieses Zusatzangebotes? Ganz einfach, sie melden bei Frau Püschel von der Personalabteilung ihr Interesse an. Dann laden Sie die App herunter, ein Handy ist also Voraussetzung.
Frau Püschel meldet den oder die neue Kollegin bei Hansefit an, und vergibt einen Aktivierungscode, mit dem die App aktiviert wird. Mit Hilfe der App ist dann der Zugang zu all den oben genannten Angeboten sofort möglich. Und schon kann lostrainiert werden oder ein schöner Wellness-Tag, beispielsweise in der Therme, erlebt werden.

Lesen Sie sich das ausliegende Faltblatt durch. Es lohnt sich.

Gesunde Mobilität

Marcello Cofone

STILSICHER IN DER AUSWAHL DER FARBEN … , WOHN-BEREICHSLEITERIN KAI MEUSEL-METHAB FREUT SICH AUCH ÜBER IHR NEUES E-BIKE – UND HUND MAX FINDET ES SUPER!

JobRad-Leasing: so lautet seit Anfang des Jahres ein neues Angebot für die MitarbeiterInnen der Spitalstiftung. Jeder der möchte, kann sich ein beliebiges Fahrrad oder Lastenbike aussuchen, ob mit E-Akku oder ohne. Damit möchte die Spitalstiftung gesunde und ökologische Mobilität fördern, auf dem Weg zur Arbeit und in der Freizeit. Dazu wurde mit Rad im Dienst ein bewährter Kooperationspartner ausgewählt.
> www.radimdienst.de

Alle fest angestellten MitarbeiterInnen können ein Leasing-Angebot für jedes neue, selbst ausgesuchte Fahrrad in Anspruch nehmen. Dieses läuft dann über drei Jahre. Dieses Angebot ist vergünstigt, und enthält ein Rundrum-Sorglos-Paket. Die Spitalstiftung übernimmt nämlich die Kosten für die regelmäßigen Inspektionen und eine umfangreiche Vollkasko-Versicherung für alle Fälle. Und letzteres alles ohne Selbstbeteiligung! Die Leasingraten, deren Höhe vom Anschaffungspreis für das Fahrrad abhängt, werden dabei bequem vom Bruttogehalt abgezogen. Im Vergleich zum Privatkauf können so bis zu 40 % der Kosten eingespart werden.

Auch besondere Zeiten wie Langzeiterkrankung und Unfall, ebenso Kindererziehungszeiten sind mitarbeiterorientiert abgedeckt. Es gibt also kein Risiko, sondern nur Vorteile.

Es ist leicht, dieses Angebot in Anspruch zu nehmen.

Schritt 1:
Die Mitarbeitenden wählen bei einem Händler oder online ein Wunschfahrrad aus.

Schritt 2:
Den Überlassungsvertrag online aus dem Portal herunterladen und unterschrieben wieder hochladen.

Schritt 3:
Mit dem Übernahmecode, den Johanna Püschel aus der Personalabteilung zur Verfügung stellt, das Fahrrad beim Händler abholen, und schon losradeln.
> Telefon Frau Püschel 07531 288-8200

Viele KollegInnen haben schon das Angebot in Anspruch genommen. Der Kreis der zufriedenen Kollegen, die das Angebot nutzen, wächst jeden Monat.

Ab sofort: Das Deutschlandticket bei der Spitalstiftung

Anja Graeber

Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu können, dass wir mit dem Verkehrsverbund Hegau-Bodensee (VHB) einen Rahmenvertrag abgeschlossen haben, so dass wir Ihnen das Deutschlandticket als Jobticket anbieten können. Das bedeutet, dass Sie über die VHB auf den regulären Ticketpreis von derzeit 49 € eine Ermäßigung von 5 % erhalten (= 2,45 €) sowie von uns einen Arbeitgeberzuschuss in Höhe von monatlich 25 €.

Der Preis für das Deutschlandticket wird abzüglich der 5 % Ermäßigung jeweils am 15. eines Monats per SEPA-Lastschrift von der VHB bei Ihnen eingezogen. Den Zuschuss von 25 € erhalten Sie über Ihre Gehaltsabrechnung.

Deutschlandticket zur Zeit
49,00 €
Lastschrift VHB
46,55 €
Zuschuss Spitalstiftung Konstanz
25,00 €
Preis für Nutzer
21,55 €

Bestellungen sind bis einschließlich 10. des Vormonats möglich. Frühester Geltungsbeginn ist der 01.08.2023. Diesen Monat kann das Ticket als App-Ticket ausnahmsweise noch **bis zum 27.07.2023** bestellt werden.

Bitte beachten Sie, dass Sie die Zuschüsse für das Deutschlandticket nur erhalten können, wenn Sie dieses über die VHB bestellen. Über andere Anbieter (z.B. direkt über die DB) ist dies nicht möglich.

Deutschlandticket: Hinweise und häufige Fragen:

Durch unsere mit der VHB GmbH abgeschlossene Rahmenvereinbarung sind Sie berechtigt, Ihr persönliches Deutschlandticket als Job-Ticket direkt bei der VHB GmbH zu bestellen. Sie profitieren von einem attraktiven Arbeitgeberzuschuss i.H.v. monatlich 25 € zusätzlich auf die Gehaltsabrechnung. Zugleich ist Ihr Job-Ticket um rund 5% ermäßigt. Ab dem ersten Bezugsmonat wird der Preis für das Deutschlandticket als VHB-Jobticketabonnement jeweils am 15. eines Monats per SEPA-Lastschrift von der VHB GmbH eingezogen. Das Job-Ticket ist **ausschließlich als persönliches Abonnement** mit monatlichem Lastschrifteinzug erhältlich.

Für Detailinfos zum Deutschlandticket schauen Sie unter vhb-info.de/ deutschlandticket.

Häufige Fragen:

Wie wird das Deutschlandticket als VHB-Jobticketabonnement bestellt?
Bestellungen erfolgen ausschließlich über den Link:

https://dticket.vhb-info.de/anlagenassistent/products?Mandant=VHB&KTNR=230392&R

Bestellungen sind bis einschließlich 10. des Vormonats möglich. Frühester Geltungsbeginn ist der 01.08.2023. Für den Monat August 2023 kann das App-Ticket ausnahmsweise wegen der Neueinführung bei uns bis zum 27.07.2023 bestellt werden.

Wer erhält alles einen Zuschuss auf das Deutschlandticket als VHB-Jobticketabonnement?
Alle Mitarbeitenden, die in einem ungekündigten, aktiven Arbeitsverhältnis stehen und eine mehr als geringfügige Tätigkeit bei der Spitalstiftung Konstanz ausüben, können einen Zuschuss erhalten. Auch Auszubildende und bezahlte Praktikanten können das D-Ticket als Jobticketabonnement beziehen. Ausgenommen sind Beschäftigte, die sich außerhalb der Entgeltfortzahlung befinden und Beschäftigte in der Freistellungsphase des Altersteilzeitblockmodells.

Ist der Zuschuss abhängig von Beschäftigungsdauer?
Nein, der Zuschuss ist nicht an eine Mindestbeschäftigungsdauer gekoppelt. Auch wenn Sie befristet beschäftigt sind, haben Sie grundsätzlich Anspruch auf den Zuschuss.

Wie funktioniert der Wechsel aus einem bestehenden Jahresabonnement bei der VHB?
Auch Wechsler nutzen den Bestellink und geben sämtliche erforderliche Daten ein. Wechselgebühren berechnet VHB nicht. Bei einer Übereinstimmung der Namens- und Adressdaten wird Ihr bisheriges Ticket vom VHB automatisch umgewandelt, es bedarf keiner

Kündigung des VHB-Abo-Tickets. Bitte **Namen exakt gemäß bisheriger Fahrkarte schreiben!** Wenn Sie derzeit ein übertragbares VHB-Abo-Ticket nutzen, teilen Sie VHB bitte per zusätzlicher Email an info@vhb-info.de mit, ob Sie dieses beibehalten oder kündigen möchten.

Was ist zu tun, wenn die Fahrkarte nicht mehr benötigt wird?
Das Deutschlandticket als VHB-Jobticketabonnement ist bei der VHB GmbH bis zum 10. des laufenden Monats zu kündigen. Im Rahmen des regelmäßigen Datenaustauschs wird Ihr Arbeitgeber über die Kündigung informiert und stellt den Zuschuss ein.

Was passiert bei einer Beendigung des Beschäftigungsverhältnisses?
Wenn Sie wissen, dass Ihr Beschäftigungs- oder Dienstverhältnis endet, sind sie verpflichtet, der VHB dies mitzuteilen (bei rechtzeitiger Kenntnis bis zum 10. des letzten Arbeitsmonats). Ihr Deutschlandticket als VHB-Jobticketabonnement wird dann gekündigt. Ebenso teilen Sie der VHB mit, falls Sie in ein reguläres Deutschlandticket oder ein anderes VHB-Abonnement wechseln möchten.

D-Ticket Job App. Gut zu wissen

Kann ich mein D-Ticket Job in der App bestellen? Dies ist leider nicht möglich. Die Bestellung des D-Ticket Job ist immer über den vom Arbeitgeber mitgeteilten Bestelllink und damit im Webbrowser zu tätigen. Aus der App sind keine Job-Ticket-Bestellungen möglich.

Wie erhalte ich das D-Ticket Job auf dem Smartphone? Das D-Ticket Job wird in die App D-Ticket von HighQ ausgegeben. Diese App ist in jedem Fall nötig. Technisch dafür erforderlich ist ein Smartphone mit Android 7.0 oder höher bzw. bei Apple-Geräten mit iOS 14.1 oder höher.

Gehen Sie in folgender Reihenfolge vor:

1. **Bestellung** des D-Ticket Job **über Ihren Arbeitgeberlink.** Die Empfehlung ist, Ihre **private Emailadresse für die Bestellung und App-Registrierung** zu nutzen.
2. Download und **Registrierung in der App D-Ticket**. Gerne direkt nach der Bestellung. So ist sichergestellt, dass Sie das Ticket rechtzeitig kurz vor Gültigkeitsbeginn in der App haben. Bei der Auswahlmöglichkeit zum Vertragspartner in der App wählen Sie „VHB".

   https://play.google.com/store/apps/details?id=eu.highq.mytraq.dticket
   https://apps.apple.com/us/app/d-ticket-app/id1672580755

Warum brauche ich die App? Warum kann ich das Ticket nicht einfach als Pdf per Email erhalten? Die App ermöglicht es, dass D-Ticket jederzeit zu aktualisieren. Und ebenso, falls einmal erforderlich, kurzfristig zu stornieren, so dass das Ticket in der App nicht mehr als gültiges erscheint. Daher genügt es regulär nicht, wenn einfach nur der Barcode, also z.B. ein Pdf oder Screenshot, vorgezeigt würde.

Welche Daten sind in der App anzugeben? Emailadresse, Vorname, Name, Anrede, Geburtsdatum. Die Eingabe weiterer Daten ist optional. Die Zustellung des D-Tickets in Ihre App erfolgt allein durch die Verknüpfung über die Emailadresse. In Ihrem App-Account eingetragene Daten werden nicht an die D-Ticket-Abosoftware weitergegeben (Es sei denn, es würde eine Bestellung aus der App ausgelöst (für Job-Tickets nicht möglich).

Ich habe bei der Registrierung in der D-Ticket-App den falschen Verbund ausgewählt, wie kann ich das ändern? Wenn der Verbund falsch ausgewählt wurde, ist der Account in der App zu löschen. Anschließend klicken Sie erneut auf „registrieren" und legen einen neuen Account an.

Auf dem per Email erhaltenen Anschreiben habe ich gesehen, dass mein Name oder andere Daten falsch geschrieben sind. Was ist zu tun? Z.B. Namensschreibfehler verhindern die Zusendung des App-Tickets nicht, da die Zuordnung allein über die Emailadresse erfolgt. Insofern ist es kein Problem, wenn Sie Ihren Namen oder Geburtsdatum im App-Profil korrigieren. Aber: Bitte teilen Sie uns Korrekturen immer auch an info@vhb-info.de mit. So können diese für die Ausgabe des Folgetickets berücksichtigt werden, damit auch im Barcode die relevanten Informationen korrekt hinterlegt sind.

Welche Personendaten enthält der Barcode? Der Barcode enthält Ihren Namen sowie Ihr Geburtsdatum. Dies ist so für das D-Ticket vorgegeben, um zuverlässig gegen amtlichen Lichtbildausweis prüfen zu können. Bitte führen Sie einen solchen immer mit.

Über folgenden Link bestellen:

https://dticket.vhb-info.de/anlageassistent/products?Mandant=VHB&KTNR=23089288

Bei Fragen können Sie sich gerne wenden an:

Anja Graeber, Personalabteilung, Telefon 07531/288-8202
Johanna Püschel, Personalabteilung, Telefon 07531/288-8200
Wiebke Bücher, VHB, Telefon 07732/82399-0

Digitale Welten: Erstellung einer PDF-Datei

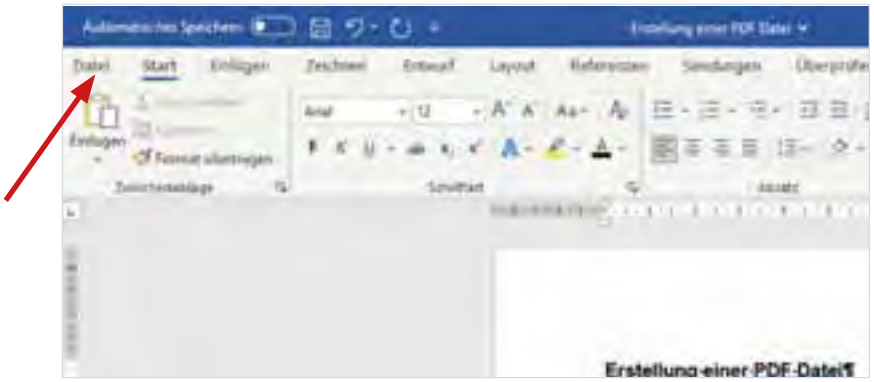
Stephanie Christ

Wofür steht die Abkürzung „PDF“ eigentlich?
Portable Document Format (deutsch: (trans)portables Dokumentenformat) von Adobe

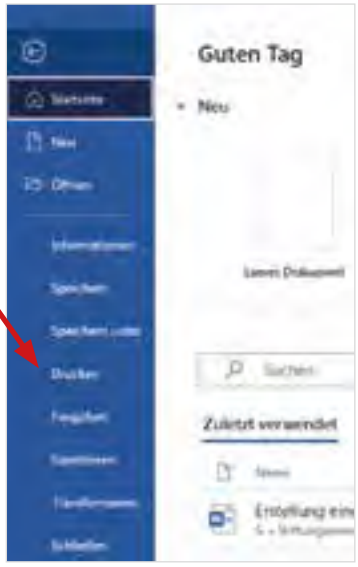
Vorteile einer PDF Datei:

- Es handelt sich um schreibgeschützte Dateien. Das macht sie zu einer sicheren Option für die Weitergabe wichtiger Inhalte wie Handbücher, Zertifikate oder Bewerbungsformulare. Bei der Konvertierung eines Dokuments in PDF bleibt die Originaldatei im gleichen Format erhalten. Wenn ein Viewer die PDF-Datei öffnet, sieht sie genauso aus wie die Originaldatei. Aus diesem Grund sind PDF-Dokumente oft eine bessere Wahl als Word-Dokumente und andere Dateitypen, die leicht bearbeitet und damit verändert werden können.
- PDFs sehen nicht nur genauso aus wie das Original, sondern werden auch auf allen Geräten gleich ange zeigt. Wenn Sie eine PDF-Datei auf Ihrem Handy anzeigen, sieht sie genauso aus wie auf Ihrem Desktop-Computer.
- PDFs nehmen nicht viel Platz auf Ihrer Festplatte ein. Sie können leicht komprimiert werden, um die Dateigröße zu verringern, ohne die Bildqualität zu beeinträchtigen.

Wie erstellt man eine PDF Datei?
Hat man z.B. ein Word Dokument geöffnet und möchte daraus eine PDF Datei machen klickt man zuerst in der Menüleiste auf „Datei“.

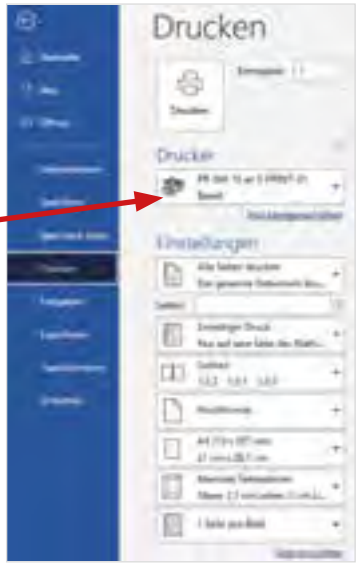


Nachstehendes Fenster öffnet sich. Klicken Sie mit der linken Maustaste auf „Drucken“:

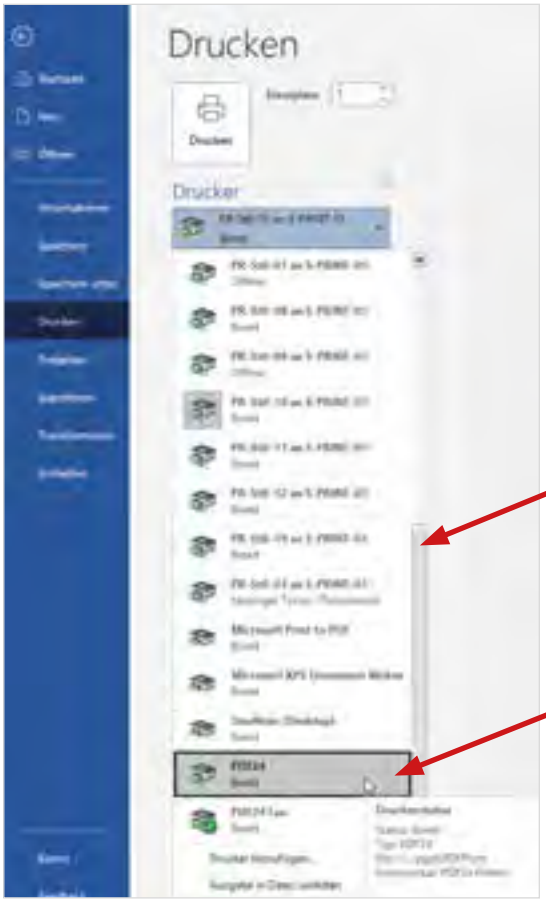


Nachfolgendes Menü öffnet sich:

Um in das Menü der Druckerauswahl zu gelangen, klicken Sie mit der linken Maustaste auf den kleinen schwarzen Pfeil.



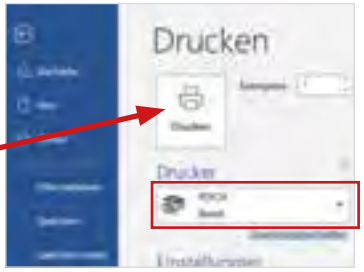
Hier erscheinen nun alle hinterlegten Drucker, die Ihnen zur Verfügung stehen. und wählen Sie das durch anklicken mit der linken Maustaste aus.



Blättern Sie am Rand nach unten bis „PDF24“ erscheint, indem Sie die linke Maustaste gedrückt halten.

Wählen Sie durch Anklicken mit der linken Maustaste „PDF24“ aus.

Nun erscheint der „PDF24“ Drucker in Ihrer Anzeige. Klicken Sie mit der linken Maustaste auf „Drucken“:

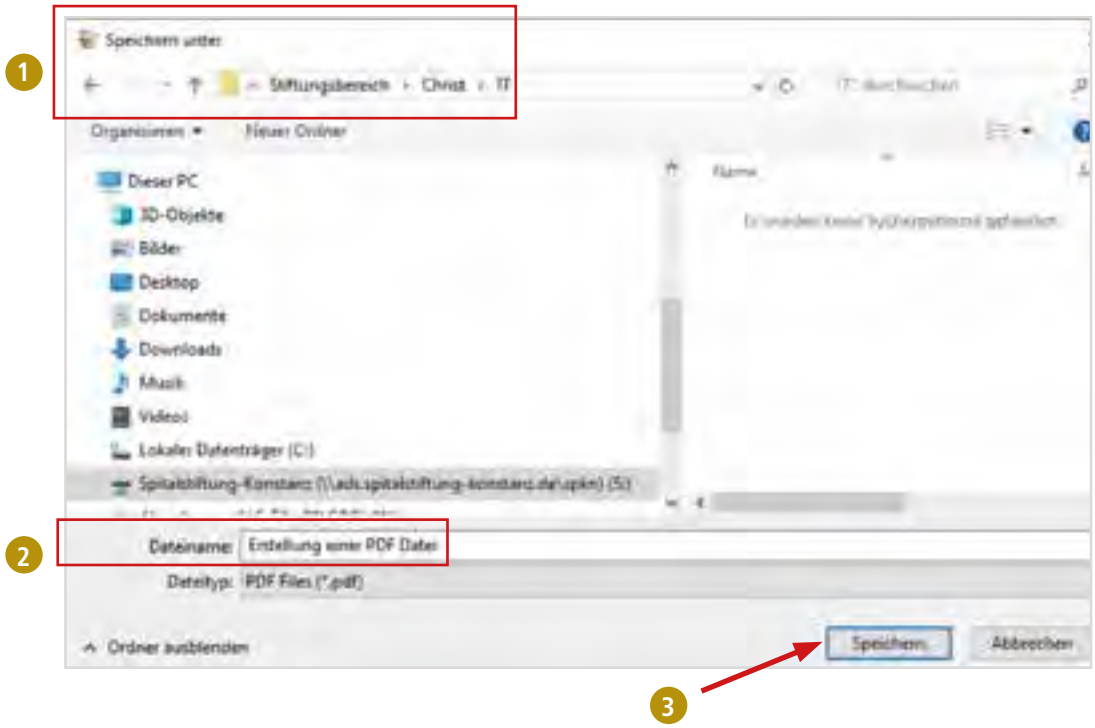


Sobald sich dieses Fenster öffnet klicken Sie mit der linken Maustaste auf „Als PDF speichern“.

1. Zum Einen wählen Sie nun den Pfad, wohin Sie das Dokument speichern möchten

2. Und zum Anderen vergeben Sie nun den Dateinamen den Ihr Dokument erhalten soll

3. Anschließend klicken Sie mit der linken Maustaste auf „Speichern“ um Ihre Datei zu sichern



Sobald sich dieses Fenster öffnet klicken Sie mit der linken Maustaste auf „Als PDF speichern“.

Am Puls der Zeit: Wie die Spitalstiftung Konstanz von Social Media profitiert

Alisa Otto

In einer zunehmend vernetzten Welt sind die sozialen Medien aus dem Alltag vieler von uns nicht mehr wegzudenken. Im Durchschnitt verfügen die Deutschen somit über fünf verschiedene Social-Media-Accounts, die regelmäßig genutzt werden.[1] Währenddessen erkennt die Pflegebranche immer mehr, dass soziale Medien ein wichtiger Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit sind. So nutzen Pflegeeinrichtungen und sogenannte Pflege-Influencer*innen verschiedene Kanäle zur Steigerung ihrer Reichweite, zur Aufklärung über ihre Arbeit, oder auch zur Mitarbeitenden-Gewinnung und -bindung. Fakt ist: In Zeiten, in denen sich immer mehr Menschen online bewegen, gibt es keinen Weg mehr vorbei an sozialen Medien. Als regionaler Impulsgeber in der Pflege übernehmen auch wir als Spitalstiftung Konstanz eine wichtige Rolle, um der Altenpflege ein modernes Gesicht zu verleihen.

Neue Chancen für die Stiftung

Mit Facebook und Instagram ist die Spitalstiftung Konstanz genau da aktiv, wo auch der Großteil der Menschen online erreichbar ist. Beide Plattformen haben sich mit der Zeit als neue und wertvolle Kommunikationskanäle für die Stiftung etabliert, sei es, um Mitarbeitende up to date zu halten,

interessierte Follower*innen Einblicke in die Stiftung zu gewähren oder auch, um potenzielle Arbeitskräfte für uns zu gewinnen. So hat die Stiftung aktuell auf Facebook mittlerweile 684 Follower, auf Instagram sind es 325 Follower, Tendenz steigend. Mit unserer aktiven Präsenz auf Social Media zeigen wir Bereitschaft zum Dialog und öffnen Türen für einen direkten Austausch mit der Öffentlichkeit, aus welchem wir wertvolles Feedback durch Likes, Kommentare, Nachrichten und Teilungen einholen können. Eine gepflegte Social-Media-Präsenz gewinnt insbesondere in Hinblick auf das Employer Branding und Recruiting immer mehr an Bedeutung. Es sind nämlich die sozialen Medien, die einen Boom verzeichnen, wenn es um die Jobsuche geht. So hat sich seit 2021 die Nutzung von Facebook, Instagram und Co. bei der Jobsuche mehr als verdoppelt: von 10% auf 21%.[2] Diese Entwicklungen zeigen einen deutlichen Trend hin zum Social Media Recruiting – eine Chance, die die Stiftung nutzen sollte.

Zukunftsthema Social Media Recruiting

Aufgrund der wachsenden Bedeutung der sozialen Medien für das Recruiting, lassen sich auch für uns große Potenziale zur Anwerbung neuer Fachkräfte erkennen. Aus diesem Grund sollte die Stiftung zukünftig an einer langfristigen Strategie für das Social Media Recruiting arbeiten, um diese Potenziale voll auszuschöpfen. Um das zu erreichen, werden neue Formate und Projekte in Erwägung gezogen, in denen auch Einrichtungsleiter*innen, Pflegekräfte, Azubis und Co. am Gestaltungsprozess miteinbezogen werden. Ziel ist es, authentische Einblicke in die Stiftung als attraktiven Arbeitgeber und ihre Arbeitsbereiche zu geben, bspw. in Form von kurzen Videos („Reels“) oder informativen FAQ-Posts, um so auch jüngere Zielgruppen und somit die zukünftigen Arbeitskräfte der Spitalstiftung Konstanz zu erreichen.

#miteinandervernetzt – Werde Teil unserer Community

Ob spannende News, Stellenanzeigen, Informationen für unsere Mitarbeitenden oder Meilensteine der Stiftung – wir halten Euch immer auf dem Laufenden und zeigen Euch aktuelle Einblicke in den Alltag unserer Stiftung, Einrichtungen, Mitarbeitenden sowie unserer Bewohner*innen und Gäste. Scannt den QR-Code mit der Smartphone-Kamera und gelangt direkt auf unser Facebookoder Instagram-Profil.

SPITALSTIFTUNGKONSTANZ

SPITALSTIFTUNG_KONSTANZ

PS: Auch Ihr könnt der Stiftung mit Euren Eindrücken aus Eurem beruflichen Alltag ein Gesicht geben. Sendet uns hierfür einfach Eure Fotos/Videos/Stories auf unseren Social-Media-Kanälen zu oder markiert uns in Euren Beiträgen – wir reposten!

[1] *https://wearesocial.com/de/blog/2022/02/digital-2022-report-726-millionen-deutsche-nutzen-social-media/*

[2] *https://www.rekrutierungserfolg.de/jobsuche-laeuft-verstaerkt-ueber-google-und-auf-social-media/*

Spatenstich für Wohnbebauung der Spitalstiftung Konstanz

Rebecca Koellner

Der Bau für fünf neue Wohnhäuser „Sierenmoos-Süd“ der Spitalstiftung Konstanz hat begonnen. Spatenstich war am Dienstag, 13. Juni 2023.
Die Spitalstiftung baut auf dem Spitalstiftungsgelände (beim Klinikum Konstanz) fünf Wohnhäuser für die Mitarbeitenden der Stiftung und des Klinikums. Sozialbürgermeister Andreas Osner sagt: „Die Spitalstiftung steht zu ihrem Ziel, Pflege und Gesundheit zu ermöglichen. Dazu gehört ganz zentral die Wohnversorgung unserer Pflegekräfte. Deswegen bin ich unglaublich froh und dem Stiftungsdirektor Andreas Voß sehr dankbar, dass der Bau starten kann.“ Jedes Haus wird acht Wohnungen in unterschiedlichen Größen haben. Der Entwurf sieht 5 dreigeschossige Flachdachgebäude in einer kompakten und nicht aufdringlichen Reihe vor. Hierbei wird ausdrücklich Rücksicht auf die gewachsenen Grünflächen und somit auf die Umgebung genommen. Dafür spricht auch die ausgewählte Holz-Außenfassade. Die Bauarbeiten werden voraussichtlich Ende 2024/Anfang 2025 abgeschlossen sein.

Mit dem Bau der Häuser schafft die Spitalstiftung dringend benötigten Wohnraum für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Die Erstellung von Wohnraum für unsere Beschäftigten ist ein wichtiger Stiftungszweck der Spitalstiftung Konstanz. Sie ist gleichzeitig Auftrag und Herzensangelegenheit“, sagt Stiftungsdirektor Andreas Voß.

Nachhaltiges Bauen
Auf einen möglichst nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen für den Bau und ein zeitgemäßes Heizungskonzept legt die Spitalstiftung wert. So werden die Gebäude nach dem Standard KfW 40 EE errichtet. Dieser Energiestandard beschreibt, dass 60 Prozent Energieeinsparung gegenüber einem Referenzobjekt und mindestens 55 Prozent Deckung des Wärmebedarfs durch erneuerbare Energien erreicht werden. Auch erhalten alle fünf Gebäude eine PV-Anlage auf den Flachdächern. Die Wärmeerzeugung wird durch eine Luft-Wasser-Wärmepumpe erfolgen. Durch die Ausführung der Gebäude im KfW | BEG 40 EE Standard und die PV-Anlage bringt sich die Spitalstiftung aktiv in den Klimaschutz ein.
Beauftragt wurde das Architekturbüro Lanz+Schwager Im Rahmen eines Realisierungswettbewerbes zeichnete das Preisgericht den Entwurf des Konstanzer Architekturbüros Lanz + Schwager Im Jahr 2016 mit dem ersten Preis aus.

SPATENSTICH: V.L. JAN VOSWINCKEL (PROJEKTLEITER ARCHITEKTURBÜRO LANZ+SCHWAGER), DANIEL OLBERT (BAULEITER FA. WÖLFERT UND GOEBEL), SOZIALBÜRGERMEISTER ANDREAS OSNER, MELANIE HASSELMANN (TECHN. LEITERIN), ANDREAS VOß (STIFTUNGSDIREKTOR)

Spatenstich für Pflegeeinrichtung der Spitalstiftung Konstanz

Rebecca Koellner

Der Startschuss für den Bau der neuen Pflegeeinrichtung „Haus Weiherhof“ der Spitalstiftung Konstanz ist gefallen. Am 8.12.2022 fand der Spatenstich statt.
Die Spitalstiftung baut im Stadtteil Petershausen-West neben der Brachfläche beim Businesspark eine moderne 8-geschossige Einrichtung mit 86 Pflegeplätzen für Seniorinnen und Senioren. Die Vorbereitungen zum Bauvorhaben begannen vor sechs Jahren. Damals beschlossen die

Spitalstiftung Konstanz und der Investor Markus Imholz vom Unternehmen Pinto offices & residences, das Projekt gemeinsam durch einen Großunternehmer bauen zu lassen, um kosteneffizienter zu sein. Für das Bauvorhaben riefen die Bauherren einen Architekturwettbewerb aus, den das renommierte Münchner Architekturbüro bogevischs buero gewann. Auf dem Gelände entsteht ein neues, autofreies Quartier mit vier fünfeckigen Gebäuden; eines davon ist das Haus Weiherhof. Die hochwertige und preisgekrönte Architektur des Ensembles sieht u. a. Holzfassaden vor. Die Bauherren und Architekten legten in ihrer Planung ebenso Wert auf großzügige Grünflächen.

Investoren haben Mut bewiesen

Baubürgermeister Langensteiner-Schönborn, der den erkrankten Oberbürgermeister Uli Burchardt vertrat, gratulierte zu diesem großen und sehr kooperativ auch mit den zuständigen Abteilungen des Bauamtes durchgeführtem Bauvorhaben. Der Baubürgermeister sagte: „Stiftungsdirektor Andreas Voß und Markus Imholz haben Mut bewiesen, diese Vorhaben weiter zu verfolgen, auch wenn die Zeiten viel schwieriger geworden sind. Auch während der derzeitigen großen Krisen müssen die Angebote zum Beispiel an Pflegeplätzen und Wohnraum stetig weiterentwickelt werden.

Eine veränderte Situation

Stiftungsdirektor Andres Voß meinte, dass die Stiftung in einer ganz schwierigen Zeit baue. „Wir stehen vor hohen Kosten. Neben den Materialkosten und den Lieferengpässen hat sich die Zinsentwicklung der letzten zwei Jahre ungünstig für alle, die bauen möchten entwickelt. Zum Zeitpunkt der ersten Planung war die politische und wirtschaftliche Situation noch eine ganz andere, dann kam auch noch dieser schreckliche Krieg in der Ukraine“, sagte er. Heute sei er persönlich sehr froh, mit diesem Spatenstich offiziell die Planungsphase zu beenden und in die Bauphase einzutreten.

Der Abbau der Doppelzimmer

Markus Imholz wird auf dem Gelände u. a. 145 Mietwohnungen errichten. „33 Wohnungen werden gefördert. Die Wohnungen werden in den drei entstehenden Wohnblöcken integriert“, betont Imholz. Die Stiftung hat trotz des hohen Kostendruckes die weitere Verfolgung der Pflegeeinrichtung vorangetrieben, da sie sich in der Verpflichtung sieht, den wachsenden Bedarf an Pflegeplätzen in Konstanz mit abzudecken. Zu dieser Entwicklung kommt die Landesheimbauverordnung hinzu, die den Abbau von Doppelzimmern vorschreibt, was dem Komfort der Bewohnerinnen und Bewohner entgegenkommt, jedoch dazu führt, dass sie Stiftung 34 Plätze verlieren wird, die ersetzt werden müssen. Das Haus Weiherhof wird als energie-effizientes KfW-55 Haus gebaut und voraussichtlich im Jahr 2025 fertiggestellt werden.

JETZT GEHT'S LOS! DER BAU DES HAUSES WEIHERHOF KANN BEGINNEN.

Zeitgemäße Pflege

Mit dem Haus Weiherhof setzt die Stiftung zeitgemäße Konzepte der Seniorenbetreuung und -pflege um. So werden die Bewohnerinnen und Bewohner in kleinen Wohngruppen zusammenleben. Geplant ist, die Zimmer und Wohnbereiche mit einem zirkadianen Lichtsystem auszustatten, das sich den Tageszeiten anpasst. Ein geschützter Garten mit vielen aktivierenden Elementen soll den Bewohnerinnen und Bewohnern ein angenehmer Aufenthaltsort im Freien sein.

Sommerfest im Konzil Konstanz

Rebecca Koellner

Schön sind die großen und kleinen Feste, bei denen man sich unabhängig von der Arbeit kennenlernen kann. So wie beim Sommerfest dieses Jahr am 23. Juni im Konzil Konstanz. Rund 300 Kolleginnen und Kollegin waren gekommen. Das Wetter: ein Traum. Das heißt ganz konkret, dass die schöne Terrasse des Konzils, mit Blick auf den nahen Bodensee, zum Verweilen einlud. Drinnen im Konzil selbst wurden wir mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnt. Eine Photobox brachte Spaß, ein DJ sorgte für Tanz und die Urkundenverleihung für Mitarbeitende, die über zehn, bzw. 20 Jahre bei der Stiftung arbeiten, war kurzweilig – auch weil die einzelnen „Teams“, also „Team Urisberg, „Team Salzberg“, „Team Küche“ die Geehrten aus ihrem Bereich anfeuerten! Diesmal neu: Infostände und ein Video zur Gemeinwohlökonomie (GWÖ).

Hier ein paar Eindrücke:

froobie

Rebecca Koellner

Es ist wieder soweit: Eis am Stil von froobie für die Mitarbeitenden der Spitalstiftung!
Wir haben die Firma froobie für unsere sommerliche Eisaktion gewählt, da:

- sie verwenden Bio-Produkte für ihr Eis,
- sie sind in Konstanz ansässig. Das heißt kurze Anfahrtswege,
- Eiscreme in veganer Qualität. So können alle das Eis genießen,
- last but not least! Das Eis schmeckt einfach klasse!

AUCH DAS SPZ FREUT SICH ÜBER EIN EIS!

DIE PERSONALABTEILUNG SAGT NICHT „NEIN“!

PERSONALCOACH MARCELLO COFONE MIT MIT-EIGENTÜMER GERO LINS VON FROOBIE

EIS GEHT IMMER – BESONDERS WENN ES GUT IST!

ZUFRIEDENEN MITARBEITENDE DER WOGE

DER KUMMER: RIESENGROSS ... KEIN EIS FÜR JACKIE!

Neu gestaltete Webseite

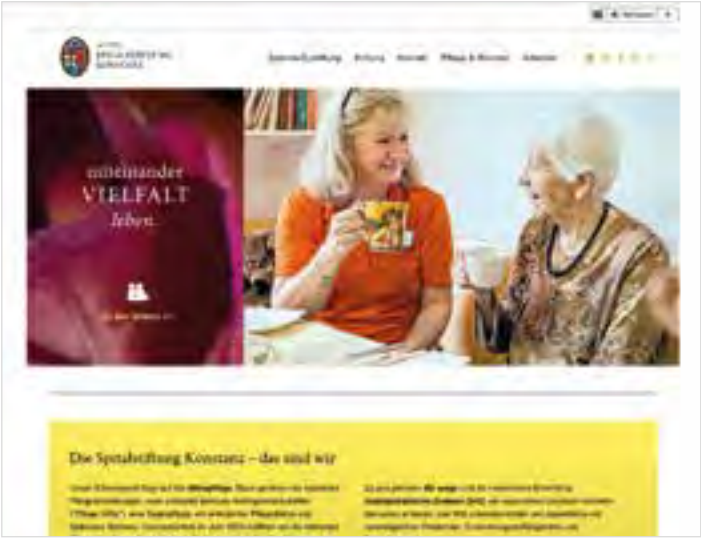
Rebecca Koellner

Kaum zu fassen, die damalige Neugestaltung der Webseite mit einem erstmals festgelegten Corporate Design der Spitalstiftung Konstanz ist sieben Jahre her. Es war also Zeit, ein paar Anpassungen vorzunehmen und zu prüfen, was gut ankommt und was weniger effektiv ist. Mit dem neuen Update des Content-Management-Systems contao, mit welchem wir arbeiten, haben wir die Gestaltung angepasst.

Lassen Sie mich wissen, wie Ihnen die Webseite gefällt!
Was finden Sie gut, was weniger?
Was wünschen Sie sich auf unserer Seite?

Ihre Nachricht senden Sie bitte an E-Mail:
rebecca.koellner@spitalstiftung-konstanz.de

Vielen Dank!



DIE NEUE WEBSEITE: EINE WÄRMERE ANMUTUNG, INFORMATIVER UND DIREKTER IN DER ANSPRACHE

Ein Angebot für Kulturinteressierte

Rebecca Koellner

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein." Ausnahmsweise stammt dieses Zitat nicht von Goethe. Nachzulesen ist es in der Bibel und meint, dass der Mensch auch Nahrung für die Seele braucht.
Hier kann die Kulturtafel weiterhelfen. Das Angebot richtet sich an Personen mit geringen Einkommen und an Personen, die Eintrittskarten gekauft haben und sie nicht nutzen können. Diese Karten können gespendet werden.

Vielleicht besitzen Sie Karten, jetzt oder in Zukunft, und möchten diese aus irgendwelchen Gründen spenden, oder Sie kennen jemanden, der sich keine kulturelles Event leisten kann? Diese Person kann sich registrieren lassen unter: *www.kulturtafel-konstanz.de*
Unter diesem Link erfahren Sie auch mehr zum Thema.

Erzählen Sie es weiter! Das wäre schön.

Tag der Pflegenden

Rebecca Koellner

Es ist ja schon Tradition geworden. Gerne sind Stiftungsdirektor Andreas Voß, Personalcoach Marcello Cofone oder Pflegemanagerin Annette Bortfeldt in den Häusern anlässlich des „Tag der Pflegenden“ am 12. Mai unterwegs und bringen ein kleines Geschenk mit.

Dieses Jahr gab es ein Holzkästchen. Darin Schokoladentafeln in Felchen-Form.

Ökologisch ist sauberer

Ralf Veit

Im Rahmen unsere Gemeinwohl-Ökonomie werden wir unsere Reinigungsmittel in allen unseren Einrichtungen umstellen. Die Umstellung erfolgt nach und nach, immer dann, sobald die bisherigen Reinigungsmittel aufgebraucht sind.

Nachhaltigkeit ist ein sehr weiter Begriff. Mit der Firma Buzil und ihrer Marke Planta haben wir einen Partner gefunden, der echte Nachhaltigkeit verspricht und wichtige Richtlinien verfolgt.

Dazu gehören, dass folgernde Richtlinien eingehalten werden:

- ökozertifiziert
- nachhaltig designt
- barrierefrei und die Gesundheit im Blick behaltend
- kreislauffähig
- günstiger als umweltschädlichere Produkte
- so leistungsfähig wie herkömmliche Produkte

V. L. N. R.: UWE NOELDCHEN (FA. BUZIL), RALF VEIT (EL), ARIC GÜLTEN (HW), ZINAIDA HELZER(HW), HEDIA HATAB (HW), ROLAND SEIBEL (FA. BUZIL)

Die Buzil Company, der Planta-Produzent, erhielt die Platinauszeichnung von EcoVadis. Platin ist das höchste erreichbare Niveau. Buzil gehört zu den besten 1% aller teilnehmenden Unternehmen weltweit und zu den besten seiner Branche in Sachen Nachhaltigkeit.

Diese ökologischen Reinigungsmittel sind gut hautverträglich, da sie weniger problematische Stoffe enthalten. Unsere Mitarbeitenden wurden durch die Firma Buzil geschult, so das ein reibungsloser Wechsel auf die neuen Reinigungsmittel funktioniert.

Fassadensanierung Haus Salzberg

Melanie Hasselmann

Anfang des Jahres 2023 ist der erste Bauabschnitt der Fassadensanierung im Haus Salzberg fertiggestellt worden. Aufgrund eindringenden Wassers in die Fassadenkonstruktion, musste die gesamte Fassade neu aufgebaut werden.

Es wurden Fassadenelemente und Fenster demontieret, verfaultes Holzwerk ausgetauscht, neue gedämmt und abgedichtet, sowie neue Fenster inkl. Sonnenschutz und abschließend neue Metallelemente montiert. Mit den Arbeiten zu den stärker betroffenen Westseiten beider Gebäudeflügel wurde bereits im Sommer 2022 begonnen. Anschließend, und aktuell noch mittendrin, wurde die Sanierung an den Ostseiten fortgeführt.

Die Zusammenarbeit mit den beteiligten Firmen Gbr Konzept und Zimmerei Leiz funktioniert sehr gut. Die Arbeiten schreiten rasch voran und werden dieses Jahr fertiggestellt. Für den Austausch der Fenster müssen immer fortlaufend vier Bewohnerzimmer freigehalten werden, ansonsten kann aber während der gesamten Bauphase der Betrieb des Pflegeheims aufrecht erhalten werden.

DIE SANIERUNG WAR AUFWENDIG

...UND SCHREITET VORAN!

Photovoltaik auf dem Haus

Rebecca Koellner

Die Solartechniker montieren auf der Dachfläche der Pflegeeinrichtung 124 Module auf rund 240 Quadratmetern. Zuvor musste eine Einfassung zur Sicherheit der Monteure gebaut werden.
Die Strommenge, die mit der neuen Anlage erzeugt werden kann, entspricht rund 25 Prozent des jährlichen Gesamtverbrauchs der Pflegeeinrichtung.

Möglichst viel Ökostrom
Die Spitalstiftung kommt mit dieser Anlage ihrem selbst gesteckten Ziel ein Stück näher, ihre Einrichtungen in den nächsten Jahren mit umweltfreundlicher Energie zu versorgen. Wo es möglich ist, bezieht sie bereits Strom aus erneuerbaren Energien. So werden die Pflegeeinrichtungen Haus Talgarten und Haus Urisberg seit Januar 2021 mit Ökostrom versorgt.

DIE ARBEITEN GINGEN ZÜGIG VON DER HAND.

Umtopfaktion

Alisa Otto

Pünktlich zum Frühling konnten die Bewohner*innen im Haus Salzberg bei einer Umtopf-Aktion ihren grünen Daumen unter Beweis stellen. Unter sachkundiger Leitung unserer Gärtnerin Martina Damaschke wurden somit sämtliche Pflanzen in den Fluren und Aufenthaltsbereichen erfolgreich umgetopft. Ganz vorne dabei: Bewohnerin Roswitha Kämpf, die besonders Spaß an der Aktion hatte!

ROSWITHA KÄMPF KENNT SICH MIT PFLANZEN AUS. GÄRTNERIN MARTINA DAMASCHKE FREUT SICH ÜBER DAS INTERESSE.

GEMEINSAM MACHT ES MEHR SPASS!

Verstärkung beim Qualitätsmanagement / Neue Pflegedienstleiterin im Haus Salzberg

Andreas Voß

Die bisherige Pflegedienstleiterin des Hauses Salzberg, Liane Fojer, verstärkt zum 01.08.2023 das Team Qualitätsmanagement (QM) bei der Spitalstiftung Konstanz.
Sie verfügt aus ihrer langjährigen beruflichen Tätigkeit in leitenden Positionen heraus über einschlägige Erfahrungen im Bereich Qualitätsmanagement. Liane Fojer wird in ihrer neuen Position gemeinsam mit Jasmin Heider und Annette Bortfeldt darauf hinwirken, dass dem QM in der Spitalstiftung künftig eine noch stärkere Bedeutung zukommt. Auch im Hinblick auf die Optimierung von „Medifox“ wird sie wichtige Beiträge leisten können.

Liane Fojer ist seit dem 01.09.2019 als PDL im Haus Salzberg tätig gewesen.
Die Funktion der Pflegedienstleitung im Haus Salzberg wird künftig Tanja Nobis wahrnehmen. Sie ist als Pflegefachkraft im Jahr 1996, seinerzeit noch im Feierabendheim, zur Spitalstiftung gestoßen und war zuletzt als Wohnbereichsleitung im Haus Urisberg tätig.

Wir begrüßen beide Kolleginnen in ihren neuen Funktionen bei der Spitalstiftung und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Abschiedsfeier im Haus Talgarten von Sandra und Jessica Braun

Katharina Muffler

Ein emotional tiefgreifender Abschied, welcher eine spürbare Lücke hinterlässt, wurde im Haus Talgarten gefeiert. Sandra, stellvertretende Wohnbereichsleiterin, mit knapp 14 Jahre Betriebszugehörigkeit, und Jessica, die gut 6 Jahre bei uns war, verließen uns auf Ende März, um sich durch ihren Umzug nach Bayern beruflich weiterzuentwickeln. Die beiden waren sehr beliebt bei den Bewohnern, wie auch der Belegschaft und haben sich selbst auch durch die Arbeit lieben gelernt und sich das Jawort gegeben. Es wurde üppig Verkostung aufgetragen, von verschiedenen Pizzen über selbstgemachte, internationale Salate bis hin zu mehreren megafeinen Kuchen wurde feudal geschlemmt und gefeiert.

Es wurden einige Anekdoten hervorgekramt, wie z.B., dass Jessica als recht schüchterne Auszubildende bei uns eingetreten ist und sich zur standfesten und souveränen Praxisanleiterin entwickelt hat. Sandra war eher immer die weiche, welche schonmal einiges von Schülern hat durchgehen lassen, vielfach zur Freude der Schüler.

Alles in Allem eine richtig schöne Sause mit vielen kleinen von KollegInnen ausgedachten Highlights, wie Hochzeitstanz vortanzen, Pinata aufschlagen, … bei der nicht alle Augen trocken blieben.

Jenni hat mit den Betreuungskräften und vielen Bewohnern gemeinsam ein Andenkenbuch kreiert, inklusive Andenken an bereits verstorbene Bewohner, welches das Paar doch ziemlich rührte. Das alles wurde in einem selbstgemachten Nachbau des Hauses Talgarten präsentiert, damit beide ein „Stück HTG“ mit nach Bayern nehmen konnten!

Sogar Eugenia, unsere geschätzte ehemalige Mitarbeiterin, kam aus ihrer Versenkung der Rente um mit uns als Stargast diesem großen Abschied zu feiern. Mit einem letzten Tanz wurde von dem Paar wurde die Feier in den frühen Morgenstunden beschlossen.

„Frühlingsboten“ Kräuter-Töpfe

Jörg Jarecki

„Guck mal, guck mal, da wächst was in meinen Töpfen!“ Die Bewohnerin des HTG zieht die Betreuerin aufgeregt zur Fensterbank, auf der drei Plastiktöpfe stehen. Aus der dunklen Erde gucken winzige grüne Blattspitzen kaum 1–2 mm heraus und die Kressesamen bilden in einer Schale einen kurzen „Flor“. Die teilweise gelähmte im Rollstuhl sitzende Seniorin hat sie unter Mühen mit ihrem Schnabelbecher begossen und ist nun sichtlich stolz auf ihren Erfolg.

Bei „Frühjahrsboten“ denken die meisten wohl an Schneeglöckchen, Krokus, Narzisse oder Tulpe. Kräuter wie Kresse oder Petersilie kommen einem dabei eher nicht in den Sinn. Doch viele Senioren hatten früher einen Garten, in dem sie Obst, Gemüse, Kräuter und Schnittblumen zogen. Die Aktion des Altenhilfevereins e. V. unter Leitung von Frau Mitsch und mit Unterstützung von drei Ehrenamtlichen am 23.03.2023 im HTG weckte daher schöne Erinnerungen bei den Bewohnern, als sie Schnittlauch-, Petersilie-, Basilikum- und Kressesamen aussäen konnten.

Anschließend nahm jeder die von ihm bepflanzten Töpfe mit auf sein Zimmer und pflegte sie dort, bis sie ihr Zuhause im Garten des HTG fanden.

Tag der offenen Türen

Rebecca Koellner

Rund 250 Besucher:innen waren zum Tag der offenen Türen am 14.07. gekommen. Gute Stimmung, tolle Gespräche, kulinarische Genüsse und das Celloquartett der Musikschule Konstanz haben zum gelungenen Event beigetragen.

Veranstalter waren: Spitalstiftung Konstanz, Altenhilfeverein Konstanz, Hospizverein Konstanz, Stadtseniorenrat Konstanz, Seniorenzentrum für Bildung und Kultur. Wir hatten alle das gemeinsame Ziel, dieses gut untereinander vernetzte Quartier der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dieses Quartier zwischen Obere Laube 38 (bei der Lutherkirche) und Talgartenstraße vereint vielfältige Kompetenzen in kurzer Distanz zueinander. Angesprochen wird allgemein die Zielgruppe ab ungefähr 55+ (Jahren). Unser Haus Talgarten mit seinem Schwerpunkt stationäre Altenpflege und die Talgarten-WG, die Menschen mit einer demenziellen Erkrankung betreut, richtet sich dabei tendenziell an betagtere, pflegebedürftige Personen.

Vielen Dank an die wundervollen Mitarbeiter:innen und „Ehrenämtler“, die alle zum gelungenen Fest beigetragen haben.

Wie in alten Zeiten – das Kranz-Backen im Haus Talgarten

Beate Straub

Einen süßen Hefekranz zu Ostern gibt es bereits seit dem 12. Jahrhundert! Daher freute sich mancher Bewohner des HTG über die Einladung des Altenhilfevereins e. V. gemeinsam das hübsche Ostergebäck mit einem bunten Ei in der Mitte herzustellen.

Die Ehrenamtlichen und Mitarbeiter des HTG konnten nur staunen über die Kunst der „alten Hasen", die kundig und flott Hefeteigstränge rollten und anschließend zu Kränzen flochten.

Am Karfreitag freute sich dann jeder Bewohner des HTG über ein leckeres Stück vom Osterkranz.

Frühlingsgestecke

Rebecca Koellner

Ehrenamtliche des Altenhilfevereins haben auch dieses Jahr schöne Frühlingsgestecke mit den BewohnerInnen im Haus Talgarten gebastelt. Viele der Blumen wurden von der Insel Mainau gespendet. Wir danken den Ehrenamtlichen und den Verantwortlichen der Insel Mainau für diesen schönen Nachmittag!

Maske ausziehen und einmal lächeln, bitte!

Alisa Otto

Um das Ende der Masken- und Testpflicht zu feiern, lud der Einrichtungsleiter des Hauses Urisberg, Daniel Schlegel, die Beschäftigten zum gemeinsamen Brunch ein.
Das Team um Küchenleiter Thomas Renz hat es wieder mal gut gemeint und ein sehr schönes Buffet zusammengestellt. Er sagt: „Es ist befreiend. Eine Mitarbeiterin sagte mir heute: Man lernt sich untereinander ganz neu kennen."

MIT FREUDEN NAHMEN DIE MITARBEITENDEN AM DIGITALEN MASKENVERBRENNEN TEIL.

KÜCHENMEISTER THOMAS RENZ UND SEIN TEAM BEREITETEN EIN KÖSTLICHES BUFFET ZU DIESEM ANLASS.

Willi will es

Rebecca Koellner

Therapiehund Willi liebt ältere Menschen. Kein Wunder, genießt er die wöchentlichen Besuche in der Pflegeeinrichtung Haus Urisberg der Spitalstiftung Konstanz

Dass Willi, ein Hund der Rasse Lagotto Romagnolo, den interessierten Bewohnerinnen und Bewohnern so viel Freude bereitet, ist dem Konstanzer Tierarzt Dr. Christian von Hänisch in seiner Funktion als Mitglied des Lions Club Konstanz e. V. zu verdanken. Der Club finanziert vorerst für ein Jahr die wöchentlichen Besuche von Willi, stets in Begleitung von Besitzerin Anja Hübner. Der Tierarzt meint: „Der Lions Club unterstützt das Projekt ‚Therapiehund' im Haus Urisberg sehr gerne. Als Tierarzt erlebe ich täglich, dass Tiere, insbesondere Hunde, bei Menschen einen sehr positiven Einfluss auf die psychische und physische Genesung haben. Auch erzählen immer wieder Kunden von ‚kleinen medizinischen Wundern', die hierbei geschehen."
Besitzerin Anja Hübner genießt wie Willi die Besuche im Urisberg. Sie meint, es sei schön zu sehen, wie sehr sich Bewohnerinnen und Bewohner über den Besuch freuen. Als Besitzerin von Willi mache sie das sehr glücklich.

KEIN WUNDER IST WILLI KING. ER IST CHARMANT UND STETS DEN DAMEN ZUGEWANDT.

„Es steht immer erstmal ein Probewohnen an“ Interview mit Sabine Wissmann und Roswitha Locher

Interview Rebecca Koellner

SABINE WISSMANN (LINKS), LEITERIN DER WOGE, UND SOZIALARBEITERIN ROSWITHA LOCHER.

Die woge ist seit 2020 eine Einrichtung der Spitalstiftung Konstanz. Das Team um Sabine Wissmann unterstützt psychisch erkrankte Menschen, ein selbstbestimmtes Leben zu führen, das den eigenen Vorstellungen von Zufriedenheit und gesellschaftlicher Teilhabe entspricht. Sie begleiten auch Betroffene, die bei Familien wohnen. Doch wie „funktioniert“ diese Wohnform überhaupt?

Die woge unterstützt psychisch erkrankte Menschen. Wie macht sie das?

Wissmann: Unsere Unterstützung erfolgt in Form von sog. Assistenzleistungen. Diese können in ganz unterschiedlichen Bereichen stattfinden, z. B. bei den allgemeinen Erledigungen des Alltags oder im Umgang mit der Erkrankung. Ziel soll immer die soziale Teilhabe in unserer Gesellschaft sein.

Die woge bietet unterschiedliche Wohnformen an. Welche sind diese?

Wissmann: Unser Angebot gilt für Menschen mit eigenem Wohnraum, wir haben aber auch Wohngemeinschaften und Einzelapartments, in denen wir die Assistenzleistungen anbieten. Und dann gibt es noch das Begleitete Wohnen in Familien (BWF).

Nehmen wir zum Beispiel das Begleitete Wohnen in Familien. Werden die Klientinnen und Klienten in den Familien weiterhin von der woge betreut?

Locher: Wir vom BWF-Team vermitteln Klient*innen in Gastfamilien. Dabei versuchen wir eine möglichst gute Passung zu finden. Am Anfang des Zusammenwohnens steht dann immer erstmal ein vierwöchiges Probewohnen. In dieser Zeit können sowohl Klient*innen als auch die Familien schauen, ob sie zueinander passen. Wenn beide dann sich für das Weiterführen der Maßnahme entschieden haben, begleiten wir als Fachdienst sowohl die Klient*innen als auch die Familien während der gesamten Dauer des BWF.

Was sind die Voraussetzungen, die eine Familie erfüllen-muss, um eine Klientin, einen Klienten aufzunehmen?
Wissmann: Das Ziel des BWF ist ein Leben in weitestgehender Normalität. Das heißt, wir suchen ganz normale Familien, wobei das auch Einzelpersonen sein können, die bereit sind, einen psychisch kranken Menschen bei sich aufzunehmen. Wichtig sind dabei natürlich eine gewisse Offenheit und Toleranz gegenüber psychischen Krankheiten.

Was sind die räumlichen Voraussetzungen?
Locher: Die Klient*innen benötigen ein eigenes, möbliertes Zimmer, um so eine für sie wichtige Rückzugsmöglichkeit zu haben. Manche Gastfamilien können auch eine Einliegerwohnung zur Verfügung stellen, was je nach Bedarf der Klient*innen auch eine gute Option sein kann. Da wird dann natürlich die Miete entsprechend höher sein.

Was bedeutet das für die Familien an Aufwand?
Locher: Die Klient*innen benötigen in der Regel Unterstützung in der Grundversorgung. Das heißt, sie nehmen an den Mahlzeiten teil und brauchen Hilfe bei der Wäschepflege, bzw. dass diese übernommen wird für sie. Und darüber hinaus sind die Familien täglich Ansprechpersonen für die Klient*innen.

Die woge sucht stets Gastfamilien, die bereit sind, eine psychisch erkrankte Person bei sich aufzunehmen. Wer interessiert ist, kann sich gerne an Sabine Wissmann wenden.

Telefon: 07531/288-6100,
sabine.wissmann@woge-konstanz.de
www.woge-konstanz.de

Was geschieht, wenn das Zusammenleben in der Familie nicht funktioniert?
Locher: Wir als Fachdienst unterstützen bei der Klärung aller im Zusammenleben anfallenden Konflikte. Aber natürlich gibt es auch Situationen, die sich nicht mehr klären lassen.
Während des Probewohnens, das ich vorhin schon erwähnt habe, kann das Zusammenleben ganz schnell, quasi von einem Tag auf den anderen beendet werden. Danach haben alle Parteien ein 14-tägiges Kündigungsrecht.

Erhalten die Familien eine Art Kompensation?
Locher: Die Familien erhalten von den Klient*innen selbst eine angemessene Miete und einen festgelegten Betrag für die Lebenshaltungskosten und darüber hinaus ein monatliches Betreuungsentgelt vom Träger der Eingliederungshilfe, also vom zuständigen Landratsamt.

„Ziel soll immer die soziale Teilhabe sein.“

Gesundes Essen in der Spitalstiftung Konstanz: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) zeichnet die Küche der Spitalstiftung Konstanz aus.

Rebecca Koellner

DAS HAUS URISBERG FREUT SICH ÜBER DIE AUSZEICHNUNG.

Küchenleiter Thomas Renz und sein Team freuen sich über ein hervorragendes Ergebnis bei der Auditierung „Fit im Alter. „gesund Essen. besser leben". Dieser Qualitätsstandard für Senioren- und Pflegeeinrichtungen wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vergeben. Von 100 möglichen Punkten erhielten Renz und sein Team 92 Punkte. DGE-Auditor Andreas Köhne bescheinigt der Küche die sehr gute Auszeichnung: „Aufgrund dieses in allen Prüfbereichen hervorragenden Ergebnisses wird das nächste Audit vor Ort im 2. Halbjahr 2024 stattfinden"; schreibt er.

Ein tolles Team

Die anerkannt hohe Auszeichnung vergab die DGE für die besonders gesunden Gerichte, die Renz und sein Team an eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung für Seniorinnen und Senioren angepasst hat.
Thomas Renz ist sichtbar froh: „Ich freue mich sehr und bin stolz auf mein Team, das gemeinsam so viel Gutes für die Bewohnerinnen und Bewohner ermöglicht." Er erklärt, alle Pflegeeinrichtungen der Spitalstiftung Konstanz erhalten das gleiche Essensangebot. In einem ersten Schritt zu Schritt wurde das Haus Urisberg auditiert – dort befindet sich die Zentralküche der Spitalstiftung.

Zweimal am Tag Obst

In Vorbereitung für das angestrebte Zertifikat hat der Küchenleiter den umfangreichen DGE-Leitfaden umgesetzt, um allen Anforderungen zu entsprechen. Voraussetzungen sind u. a. jeden Tag ein besonders gesundes Essen anzubieten, z. B. zweimal die Woche ein Fischgericht und zweimal am Tag Obst. U. a. sollen Vollkorngetreideprodukte, Kartoffeln, Gemüse, Salat und Milchprodukte mindestens 21-mal die Woche auf den Tisch kommen.

Teil des Modellprojektes Bio-Musterregion

Die seniorengerechte Ernährung in Küchen ist ein Teil des von der Landesregierung Baden-Württemberg ausgerufenen Modellprojektes „Bio-Musterregion Bodensee", an das die Spitalstiftung Konstanz teilnimmt.

Näheres zur Bio-Modellregion unter:
https://www.biomusterregionen-bw.de/

Empfang in Stuttgart

Rebecca Koellner

Peter Hauk MdL-Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, lud die Spitalstiftung Konstanz und weitere teilnehmende Betriebe zur Abschlussveranstaltung des Projektes „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ nach Stuttgart ins Ministerium ein.

Dort wurde die Küche der Spitalstiftung Konstanz für ihre ökologische und nachhaltige Ausrichtung des Speiseangebotes geehrt.

MINISTER PETER HAUK ÜBERREICHTE GANZ OFFIZIELL DAS ZERTIFIKAT „FIT IM ALTER“ DEN VERTRETER:INNEN DER KÜCHE. V. L. N. R. (VL): THOMAS RENZ (KÜCHENLEITER), MINISTER PETER HAUK, THOMAS HOFFMANN (STELLV. KÜCHENLEITER), DR. KIRIAN VIRMANI (GESCHÄFTSFÜHRERIN DGE), MANDY SANTOMAURO (KÖCHIN), LUCILE HUGUET (ANSPRECHPARTNERIN BEI DER BIO-MUSTERREGION BODENSEE) | © MLR (JAN POTENTE)

Food-Magazin „essen & trinken“

Auch das Magazin „essen&trinken mit einer Auflage von rund 145.000 berichtet über die gute Arbeit unserer Küche!

Mehr Bio und Regionalität in den Großküchen der Region

Spitalstiftung in Konstanz

Teilnahme am Wettbewerb „Klimaschutzpreis Konstanz“

Diana Oppermann, Thomas Renz

Bewerbungen sind ja eine Sache für sich. Da sitzt man also, schaut sich die Bedingungen für einen Wettbewerb an und beschließt teilzunehmen. Dann gilt es erstmal, zu sammlen, zu strukturieren und zu formulieren. Viel Arbeit. Diese Bewerbung jedoch hat richtig Spaß gemacht! Auch weil wir etwas Gutes im Blick haben. Um was es geht? Um ein gutes Klima, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Küche! Hier geben wir Euch einen Einblick in unsere Bewerbung.

SIE SIND SCHON GANZ GESPANNT AUF DAS ERGEBNIS: DIANA OPPERMANNN UND THOMAS RENZ.

Ein Leuchturm in der Region

Die Küche der Spitalstiftung Konstanz ist ein Leuchtturm im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“. Sie setzt die Ziele für eine ausgewogene, nachhaltige und genussvolle Verpflegung vorbildlich um. Für Senior*innen ist gutes Essen für die Gesunderhaltung und Zufriedenheit ausschlaggebend. Die Nachfrage nach mehr Bio-Lebensmitteln durch Großküchen kann ein wichtiger Beitrag zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung und der heimischen Lebensmittel leisten und zur CO_2-Reduktion beitragen.

Das Innovative an der „Küche der Zukunft“ ist das 5-Säulen-Konzept, das Digitalisierung und den Einsatz von KI integriert und so eine Vernetzung schafft zu den Zielen der ökologischen Nachhaltigkeit. Die Spitalstiftung möchte damit neue Impulse für andere Einrichtungen setzen.

DAS ENGAGIERTE KÜCHENTEAM (NICHT AUF DEM FOTO: SANDRA KOVACS, PATRICK VOLGMANN, LEVIN STOCKER, SIMONE OSTERWALD, ELVINA GARTMAN)

„Küche der Zukunft“ – Nachhaltiges Verpflegungskonzept für Senior*innen und die Umwelt

Als Gemeinwohlökonomieunternehmen achtet die Spitalstiftung Konstanz und mit ihr die hauseigene Küche auf eine gerechte, nachhaltige und ökologische Wirtschaftsweise. 2018 hat sich die Spitalstiftung Konstanz Ihren ersten Nachhaltigkeitsbericht nach den Kriterien der Gemeinwohlökonomie erstellt und ihr Handeln damit bilanziert.

Die Spitalstiftung hat sich auf den Weg gemacht, die ökologische Transformation der Wirtschaft zu unterstützen und sich kontinuierlich weiterzuentwickeln hin zu einem klimaneutralen Unternehmen, das fair, umweltbewusst und wirtschaftlich agiert.

Das Konzept der „Küche der Zukunft“ der Spitalstiftung ist vor dem Hintergrund der Beschäftigung mit den Werten und Themen der Gemeinwohlökonomie entstanden. Ziel ist eine nachhaltige Ernährung mit Fokus auf vier Bereiche:

- *Gesundheit:* angestrebt wird ein der Gesundheit förderliches Ernährungsmuster (nach DGE*-Standard).
- *Soziales:* soziale Mindeststandards entlang der Wertschöpfungskette einhalten und Teilhabe an der Gemeinschaftsverpflegung.

- *Umwelt:* Konsum tierischer Produkte reduzieren, Lebensmittelverschwendung vermeiden, Konsum von Bio-Produkten und Produkten aus regionaler Erzeugung fördern.
- *Tierwohl:* Produkte mit höherem Tierwohlstandard auswählen, Synergieeffekte nutzen (z. B. wenn Fleisch durch Hülsenfrüchte ersetzt wird, profitieren auch die Aspekte Gesundheit und Umwelt).

Das Konzept basiert auf fünf Säulen, die in den vier Bereichen wirksam werden. Um eine ganzheitliche Umsetzung zu erzielen, sind alle Säulen miteinander vernetzt.

Die fünf Säulen der „Küche der Zukunft“:

Digitales Verpflegungsprogramm:
Erster Schritt auf dem Weg „Nachhaltige Küche der Zukunft“ war die Einführung des Verpflegungsprogramms „Sanalogic“ mit digitaler Essensbestellung in 2018. Damit erfolgt eine exakte Speiseplanung. In dem Programm sind zusätzlich alle Rezepturen und Produktionspläne eingepflegt. Alle Artikel, die die Küche kauft, sind mit dem Bundeslebensmittelschlüssel verknüpft, so dass die Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene genau ausgewiesen werden. Durch täglich aktuelle Essensbestellungen der Bewohner*innen, Produktionspläne und Rezepturen konnte die Lebensmittelverschwendung um 35 Prozent reduziert werden.

KI misst und analysiert Lebensmittelabfälle
Teilnahme am Projekt „Bio in der GV | Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ vom Ministerium für Ernährung. Die Spitalküche ist Pilotunternehmen. Mit Hilfe Künstlicher Intelligenz werden die Lebensmittelabfälle (Lager-, Produktions-, Ausgabe- oder/und Tellerreste) automatisch über eine Kamera und einer integrierten Waage erfasst, artspezifisch erkannt und die Daten lückenlos erhoben. Die Messergebnisse werden ausgewertet und grafisch dargestellt.

Mitgliedsunternehmen der Biomusterregion Bodensee
Im Rahmen des Pilotprojektes Biomusterregion Bodensee geht die Küche der Spitalstiftung nach dem Leitfaden der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung für Senioreneinrichtungen. Das bedeutet: Förderung der Gesundheit der Bewohner*innen sowie der ökologischen Nachhaltigkeit. Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, hält der Speiseplan in der Betriebsverpflegung den Rahmen der Planetary Health Diet fast vollständig ein. Die Planetary Health Diet ist ein wissenschaftlich fundierter Speiseplan, der gleichermaßen die Gesundheit des Menschen wie die des Planeten schützt.

V. L. N. R.: Frisches Gemüse vom Fruchthof Konstanz. Thomas Hoffmann (Stellv. Küchenleiter, Spitalstiftung), Jürgen Riedlinger (Geschäftsführer Fruchthof) und Thomas Renz (Küchenleiter, Spitalstiftung)

Bewusstseinsbildung und Multiplikator
Das Konzept „Küche der Zukunft“ wird von der Öffentlichkeitsarbeit intern und extern gegenüber den Mitarbeiter*innen und Kund*innen sowie der allgemeinen Öffentlichkeit kommuniziert. Als Instrumente dienen Internet, die Mitarbeiter*innenzeitschrift „Miteinander“ öffentliche Veranstaltungen, sowie Fachmessen. Darüber hinaus wurden so genannte Impulskarten (aus umweltfreundlichem Graspapier) entwickelt, die Themen aus „Küche der Zukunft“ wie Tierwohl, Regionalität, Bio-Lebensmittel, Plastik einsparen etc. aufnehmen. Zusätzlich sind die Mitarbeiter*innen der Küche „Ernährungsbotschafter“, die anderen Kolleg*innen von dem ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz der Küche berichten. Ein weiterer Bestandteil der Bewusstseinsbildung ist, dass der Küchenchef in anderen Unternehmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen referiert (Anfragen u.a. über das Ministerium Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.)

Nachhaltige Beschaffung
Im Zuge des Konzeptes „Küche der Zukunft“ wurden die Lieferant*innen überprüft/Interviews geführt, ob sie die Kriterien nach Tierwohl, regional, saisonal und Bio erfül-

len können. Die Auswahl der Lieferant*innen und deren Lebensmittel ist die Grundlage für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot der Bewohner*innen.

Bio-Reinigungsmittel
Die Reinigungsmittel (Generalreiniger und Klarspüler) wurden ebenfalls 2018 auf zertifizierte Produkte (Ecocert) umgestellt, um in der Küche möglichst ganzheitlich zu arbeiten. Die Küche ist auf Dosieranlagen umgestellt, um der Überdosierung Einhalt zu gebieten und den Verbrauch auf das Notwendige zu beschränken und die Umwelt zu schonen. Biologische Reinigungsmittel erfordern bei der Reinigung des Abwassers weniger Ressourcen (ph-neutrales Abwasser), die wiederum CO_2 reduzieren und die Ökosysteme schonen.

Die fünf Ziele der „Küche der Zukunft“:

- Nachhaltige Ernährung
- Zufriedenheit und Gesundheit der Kund*innen durch ausgewogene und genussvolle Verpflegung
- Stärkung der regionalen Wertschöpfung durch Nachfrage regionaler Lebensmittel/Erzeugnisse
- Je nach Saison Verarbeitung von bis zu 85 Prozent frischem Gemüse und Obst
- Digitalisierung der Küche: Reduzierung der Speisereste und sonstiger Abfälle (und damit CO_2)

Beispiele, die die Küche der Spitalstiftung erfolgreich umgesetzt hat:

- *Imker aus Konstanz* erweitert seine Bienenvölker und beliefert uns mit Honig aus dem Glas. Keine Plastikportionsverpackungen mehr.(Ein 500 g Glas Honig ersetzt 25 in Plastik verpackte Portionen Honig. Jahresbedarf Honig-Gläser: 1680 Stück)
- *Obstbaubetrieb aus Konstanz-Dingelsdorf* beliefert die Spitalstiftung mit Fruchtaufstrich im Glas aus eigener Beerenernte. Keine Plastikverpackung mehr, weg von der überzuckerten Industriekonfitüre.
  (Ein 2 Kg Glas Fruchtaufstrich ersetzt 100 in Plastik verpackte Portionen Konfitüre; Jahresbedarf Fruchtaufstrich: 1600 Gläser im Jahr, 3200 Kg)
  Abnahme von Überhängen bei der Ernte Obst mit Hagelschäden und „Sonnenbrand“ und/oder 2./3. Wahl, um Vernichtung der Ware/Obst entgegenzuwirken.
- *Regionaler Bäcker aus Allensbach*, der aus einer Erzeugergemeinschaft Hegau Mehl bezieht und die Spitalstiftung täglich mit frischen Brötchen und Brote beliefert.
- *Metzgerei aus Konstanz* beliefert uns mit Wurstwaren aus eigener Herstellung. Frischfleisch von Pute, Rind, Schwein, Kalb beziehen wir regional aus Freilandhaltung mit dem Siegel „Gutes vom See“. Tiere habenüber wiegend die höchste Tierwohlzertifizierung.
- *Bioprodukte aus Allgäu und Bayern* werden zu 30% eingesetzt. Biomilch, Bioquark, Biojoghurt, Bio-fruchtjghurt, Bioteigwaren, Bioreis, Biokartoffeln, Biopolenta.
- *Fruchthof Konstanz* beliefert mit möglichst regionalem Obst und Gemüse. Gemüse kaufen wir zu 85% frisch dazu. Gefrorenes Gemüse ist nur saisonbedingt im Einsatz.
- Alle Dessertspeisen sind hausgemacht mit den genannten Biomolkereiprodukten und dem frischen Obst. Der Zuckeranteil ist auf 6 % reduziert.
- Für Frühstück und Abendessen haben wir das Angebot erweitert mit Produkten, die zu allen Mahlzeiten flexibel bestellt werden können. Vollkornbackwaren, geschnittenes Obst, Salatteller, Naturjoghurt, Quark, Obst am Stück.
- Unsere Bewohner*innen haben die Möglichkeit ihr Mittagsmenü flexibel per Komponentenauswahl zusammen zu stellen. Täglich bieten wir zusätzlich Suppe, Salat und gesundes Dessert an.
- Hausgemachte vegetarische Gerichte.

AUSGEZEICHNET!

Im Interview: Diana Oppermann

GWÖ-BEAUFTRAGTE DIANA OPPERMANN HAT BEREITS VIEL ANGEPACKT.

Sie ist seit Februar dieses Jahres die Beauftragte für Gemeinwohlökonomie bei der Spitalstiftung. Anlass, ein paar Fragen zu stellen und mehr über ihre spannenden Aufgaben und Ziele bei der Spitalstiftung zu erfahren. Aber auch zur Person selbst.

Was bringt eine waschechte Berlinerin nach Konstanz? Ist das die Natur und der Bodensee, was dich begeistert?
Tatsächlich die Natur und die Nähe zu Wasser und Bergen. Wir sind absolute Draußenmenschen und genießen hier die vielfältigen Möglichkeiten. Wir sind ganz bewusst aus der Großstadt weggezogen, um mehr Natur um uns herum zu haben und die möchten wir natürlich auch wertschätzen und pflegen, damit sie uns erhalten bleibt. Die Berliner Luft vermissen wir überhaupt nicht.

Du kommst ja eigentlich aus dem Journalismus. Wie hast Du das Thema Gemeinwohlökonomie entdeckt?
Seit 2019 beschäftige ich mich mit dem Modell der Gemeinwohlökonomie in Unternehmen. Mein damaliger Chef hatte das Modell bereits 2015 kennengerlernt und 2019 haben wir dann angefangen, es konkret zu steuern. Privat beschäftigt mich allein das Thema ökologische Nachhaltigkeit seit sicher 15 Jahren. Allerdings hat das intensive Beschäftigen mit dem Thema im Job, dazu geführt, dass wir auch als Familie wesentlich bewusster und achtsamer mit unseren Ressourcen umgehen.

Bitte erkläre uns, was sich hinter diesem langen Wort versteckt!
Die Gemeinwohlökonomie ist ein alternatives Wirtschaftsmodell. Ihr Ziel ist eine Wirtschaft zum Wohl aller Menschen sowie unserer Umwelt. Unser herkömmliches Wirtschaftssystem hat als oberstes Ziel die Maximierung von Gewinnen, also die Fixierung auf monetäre Gewinne. In der Gemeinwohlökonomie ist das oberste Ziel die Maximierung des Wohls von Mensch, Tier und Natur. Ich kann immer folgende Frage stellen: Welchen Beitrag leistet mein Handeln für das Wohl der Gesellschaft bzw. von Mensch und Umwelt. Und je höher mein Beitrag oder der Beitrag von Unternehmen ist, desto besser geht es uns. In Bhutan wird dieser Beitrag übrigens gemessen im so genannten „Bruttonationalglück“. Unser derzeitiger Bundeskanzler Olaf Scholz war bei seiner jüngsten Reise nach Bhutan davon ganz fasziniert.

Nachhaltige Firmenmodelle gibt es ja viele. Was macht die GWÖ so besonders?
Die GWÖ ist mehr als ein Berichtssystem, dass Unternehmen auf Ihre nachhaltigen Aktivitäten prüft. Sie GWÖ geht darüber hinaus, weil sie die Wirtschaftsordnung ändern will und eben ein alternatives Wirtschafsmodell ist. In Unternehmen wird sie als ethisches Tool zur Organisationsentwicklung eingesetzt. Dabei knüpft sie an unsere Verfassungen an.
In Bayerns Verfassung lautet Artikel 151: „Die gesamte wirtschaftliche Tätigkeit dient dem Gemeinwohl.“ In Artikel 14 des Deutschen Grundgesetzes heißt es: „Eigentum verpflichtet. Sein Gebrauch soll zugleich dem Wohl der Allgemeinheit dienen.“
Echte Nachhaltigkeit würde bedeuten, dass ein Unternehmen dem Ökosystem nicht mehr Ressourcen entnimmt, als sich dort regenerieren können oder ihm zurückgegeben werden, etwa indem Bäume gepflanzt werden. Ohne den Erhalt unserer Lebensgrundlagen macht Wirtschaften keinen Sinn.

Was sind Deine Aufgaben bei der Stiftung?
Zunächst einmal bin dankbar, dass ich mich in meinem Job mit den Themen, die mich auch privat beschäftigen auseinandersetzen kann und mit dazu beitragen kann, dass wir alle gemeinwohlorientierter leben und eine wirtschaftliche Transformation zugunsten unserer Erde voranbringen können. Dazu gehört es, sich mit anderen Unternehmen

auszutauschen, Netzwerke aufzubauen, um diese Themen voranbringen zu können. Ich bin für die Koordination und Steuerung der GWÖ-Aktivitäten in der Spitalstiftung zuständig und in einer Schnittstelle zu allen Bereichen, die ich bestmöglich versuche durch die GWÖ-Brille zu sehen. Die Spitalsstiftung hat bereits einen GWÖ-Nachhaltigkeitsbericht geschrieben und nun gilt es, einen neuen Status quo zu erheben und einen weiteren Bericht zu erstellen. Dafür bin ich ebenfalls verantwortlich. Sowie an eine Nachhaltigkeitsstrategie zu arbeiten und die Gemeinwohlökonomie zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu tragen und für Nachhaltigkeit zu sensibilisieren.

Konntest Du schon Projekte umsetzen?

Ich habe mir erstmal ein umfassendes Bild davon gemacht, was schon alles gemacht wurde und da kommt ganz schön viel zusammen. Aktuell sind wir an einer Kooperation mit dem NABU dran, einem Umweltverband, dessen Ziel u.a. der Schutz der Artenvielfalt ist, die unsere Lebensgrundlagen sichert. Denn ohne Artenvielfalt, schwindet die Lebensgrundlage für uns Menschen. Für manch einen ist das noch schwer vorstellbar, wie das zusammenhängt. Wir haben eine Handysammelaktion gestartet und das Geld vom Recycling der Handys fließt in einen Isektenschutzfonds. Mit der Bodensee-Stiftung Radolfzell machen wir ab Herbst ein Projekt das sich „Azubi-Gärten“ nennt. Dabei geht es auch um Sensibilisierung und Artenvielfalt. Dann bewerben wir uns für den Klimaschutzpreis Konstanz, haben uns die Mülltrennung in der Verwaltung angeschaut etc. Verankerung von GWÖ auf Messen…

Was für Vorhaben sind für dieses Jahr 2023 und für das 2024 geplant?

Ich möchte gern einen Nachhaltigkeitstag entwickeln für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, stärker mit der Försterin des Lorrettowaldes zusammenarbeiten und Mitarbeiterinnen Workshops mit ihr anbieten, den Rebilanzierungsprozess planen und starten eine Nachhaltigkeitsstrategie zu entwickeln.

Im Jahr 2025 feiert die Spitalstiftung ihr 800-jähriges Bestehen. Was könnte bis dahin erreicht worden sein?
Ich kann bisher nur über meine Vorstellungen und wünsche sprechen. Das ist in zwei Jahren. Da könnten wir eine aktuelle CO-2 Bilanz haben und unsere Nachhaltigkeitsstrategie könnte stehen. Die Mitarbeiterinnen sind Multiplikatoren zu den Werten der Gemeinwohlökonomie und wir können durch unser Vorbild andere Menschen und Unternehmen inspirieren und anstiften, die wirtschaftliche Transformation positiv voranzutreiben.

Was ist dir wichtig?

Der vietnamesische Mönch und Zen-Meister Thich-Nhat Hanh sagte: „Die beste Weise, sich um die Zukunft zu kümmern, besteht darin, sich sorgsam der Gegenwart zuzuwenden.“ Für mich drückt dieser Spruch, das Wesen der Nachhaltigkeit sehr treffend aus. Im trubeligen Alltag kann die Sorgsamkeit bzw. Achtsamkeit manchmal schnell ins Hintertreffen geraten. Das ist völlig normal. Wichtig ist es dann, sich Erinnerungen zu machen oder Rituale einzuführen, die einen unterstützen, eine nachhaltige Routine immer wieder in unseren Alltag zu integrieren. Mein Mann und ich unterstützen uns da gegenseitig gut und geben uns gegenseitig immer wieder neue Impulse für eine nachhaltige Lebensweise. Ich versuche mir in den Bereichen, Konsum, Ernährung, Mobilität und Energie immer wieder neue Ziele zu setzen. Wir ernähren uns bspw. überwiegend vegetarisch, regional, achten auf vom Umweltamt empfohlene Siegel, nutzen unser Auto für Strecken ab 30 km (es steht sehr viel rum), nutzen 2nd Hand Portale, haben in unserer Wohnung alle Leuchtmittel durch LED ersetzt, haben keinen Wäschetrockner etc. Besonders wichtig ist es mir, meinem Kind eine Lebensweise zu vermitteln, die achtsam auf Mensch und Umwelt wirkt – ohne dabei dogmatisch zu sein und ihre Selbstwirksamkeit mit ihr zu entwickeln, damit sie erkennt, dass sie Dinge zum Positiven verändern kann.
Im Bereich Gemeinwohlökonomie und Nachhaltigkeit begegnen uns immer wieder diverse Zielkonflikte; seien es Kosten bzw. Finanzierbarkeit, Mangel an Zeit (Bahn versus Flugzeug), Bedürfnisbefriedigung versus Umwelt (Flugreisen versus CO_2-Emissionen), etc.

”

Wichtig ist es, sich Erinnerungen zu machen oder Rituale einzuführen, die einen unterstützen, eine nachhaltige Routine immer wieder in unseren Alltag zu integrieren.“

Interview: Rebecca Koellner

Spitalstiftung Konstanz erhält Zuschlag für „Azubi-Gärten“

Rebecca Koellner,
Anja Wischer (Bodensee-Stiftung)

UMGEBEN VON GRÜN: DIE DACHTERRASSE DES FRUCHTHOF KONSTANZ: SIE GEHÖREN ZU DEN PILOTUNTERNEHMEN DES PROJEKTS AZUBI-GÄRTEN DER BODENSEE-STIFTUNG: PROJEKTVERANTWORTLICHE DANIELA DIETSCHE (LINKS) HAT DAS SÜDKURIER MEDIENHAUS, IM BILD VERTRETEN DURCH PERSONALLEITERIN JANKA MIESCH (ZWEITE VON LINKS), INGUN, IM BILD VERTRETEN DURCH AUSBILDUNGSLEITER HOLGER SCHÄFFER (ZWEITER VON RECHTS), UND DIE SPITALSTIFTUNG KONSTANZ, VERTRETEN DURCH GEMEINWOHLBEAUFTRAGTE DIANA OPPERMANN (RECHTS), AUS DEN BEWERBUNGEN FÜR DAS PROJEKT AUSGEWÄHLT. JÜRGEN RIEDLINGER (MITTE), GESCHÄFTSFÜHRER DER FRUCHTHOF KONSTANZ GMBH, STELLTE IHNEN AUF DEM BEGRÜNTEN DACH DES UNTERNEHMENS MÖGLICHE MASSNAHMEN ZUR STEIGERUNG DER BIODIVERSITÄT AUF FIRMENGELÄNDEN VOR.

Die Bodensee-Stiftung hat die Spitalstiftung Konstanz als Pilotunternehmen für das Projekt „Azubi-Gärten ausgewählt.

„AZUBI-Gärten“ ist ein Bildungsprojekt für Auszubildende unterschiedlicher Ausbildungsgänge und Unternehmensbranchen zum Thema Biodiversität und Klimawandel (-anpassung).
Der Start für das Projekt ist für Herbst 2023 geplant. „Wir freuen uns sehr, dass wir ausgewählt wurden. Als Gemeinwohl-orientiertes Unternehmen ist es uns sehr wichtig, uns für mehr Biodiversität auf unserem Spitalstiftungsgelände stark zu machen“, sagt Stiftungsdirektor Andreas Voß.

Rasen zu artenreichen Blumenwiesen
Im eintägigen Theorie-Teil lernen die Auszubildenden die Grundlagen kennen, um einen eigenen „Azubi-Garten“ zu planen und auf dem Gelände der Spitalstiftung umzusetzen. Die Umgestaltung von Rasenflächen zur artenreichen, heimischen Blumenwiesen, die Pflanzung von naturnahen Hecken oder heimischen Staudenbeeten oder auch das Einbringen von Kleinstrukturen auf dem Gelände sind nur einige der Möglichkeiten. Idealerweise entstehen so für die Biodiversität aufgewertete Lebensräume auf dem Gelände der Spitalstiftung, die gleichzeitig als Aufenthaltsräume von den Auszubildenden selbst und weiteren Mitarbeitenden genutzt werden können.
Diana Oppermann, Beauftragte für Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ), meint: „Ich freue mich sehr, dass unsere Teilnahme an der Ausschreibung erfolgreich war. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit der Bodensee-Stiftung und natürlich auch mit unseren Azubis! Ganz herzlichen Dank an die Bodensee-Stiftung für diese schöne Möglichkeit.“

Förderung auch auf Landesebene
Die „Azubi-Gärten“ werden im Rahmen des Förderprogramms “Beispielhafte Projekte für eine Bildung für nachhaltige Entwicklung“ durchgeführt und werden gefördert aus Mitteln der Glücksspirale, des Ministeriums für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württembergs wird.

„Tag des Waldes“ im Lorettowald

Rebecca Koellner

V.L.N.R.: FORSTWIRT ERNST SCHEPPE, FÖRSTERIN IRMGARD WEISHAUPT, GWÖ-BEAUFTRAGTE DIANA OPPERMANN FREUEN SICH ÜBER DIE PFLANZAKTION

Zum internationalen Tag des Waldes am 21. März 2023 hat die Spitalstiftung Konstanz 115 Bäume im Lorettowald gepflanzt.

15 Vogelkirschen wurden am Stadionweg als Ersatz für eine umgekippte Eiche gepflanzt. 25 Wildbirnen-Setzlinge befinden sich jetzt ebenfalls am Stadionweg und 70 hinter dem Waldheimsportplatz entlang des Radweges. Das Besondere: Die Birnbäume möchte die Spitalstiftung als Eigentümerin des Waldes ihren langjährigen Mitarbeitenden symbolisch stiften. Sie sollen beim diesjährigen Sommerfest geehrt werden.

Eine enkelfähige Zukunft

Diana Oppermann, Beauftragte für Gemeinwohlökonomie bei der Stiftung sagt: „Die Spitalstiftung trägt mit den Baumpflanzungen Ihren Anteil dazu bei, auf den Klimawandel zu reagieren. Die Baumpflanzungen sind ein wichtiger Schritt hin zu einer enkelfähigen Zukunft und bekräftigen den Wunsch der Stiftung, nachhaltig und ökologisch zu wirtschaften und die wertvolle Arbeit in der Altenpflege der Beschäftigten zu würdigen.“

Zu wenig Regen

Försterin Irmgard Weishaupt ist zuständig für die Pflege und Bewirtschaftung des Lorettowaldes. Sie wählte Wildbirnbäume aus, da diese hoffentlich gut mit der zunehmenden Trockenheit umgehen können. Sie sagt: „Es regnet viel zu wenig. Wir pflanzen nun möglichst geeignete Baumarten im Lorettowald. Vor rund drei Jahren setzten wir hier angrenzend bereits junge Eichen, die ebenfalls mit den Herausforderungen durch den Klimawandel gut umgehen können“

Wildbirnbäume sind selten, doch ökologisch von großem Nutzen. Die Baumart blüht früh und ist auch daher bei vielen Insekten begehrt. An den Früchten freuen sich Igel, Marder und Siebenschläfer.

Spitalstiftung Konstanz sammelt alte Handys für NABU

Rebecca Koellner

DIE EINRICHTUNGSLEITUNGEN UND DIANA OPPERMANN MIT DEN SAMMELBOXEN

Die Spitalstiftung Konstanz beteiligt sich an der Handysammelaktion des NABU. Sie möchte damit aktiv zum Umweltschutz durch Recycling der Geräte beitragen.

In den Einrichtungen und der Verwaltung der Spitalstiftung Konstanz sind gut sichtbar Sammelboxen aufgestellt. Dort können alte Handys, Smartphones oder Tablets – gerne inkl. Zubehör (Netzteil, Ladekabel, Headset) hineingeworfen werden. Dabei ist der Zustand der Geräte egal: Sowohl funktionstüchtige als auch defekte Geräte können abgegeben werden.

Die Handysammelboxen werden vom NABU (Naturschutzbund Deutschland) zur Verfügung gestellt. Das Geld aus dem Erlös fließt in den NABU-Insektenschutzfonds.

Was passiert mit Ihren Handys?
Im Vordergrund steht für den NABU die Wiederaufbereitung (Recycling) und – falls erforderlich – die Reparatur von Mobilgeräten, um die Nutzungsdauer eines Handys zu erhöhen und die Umwelt zu schonen. Die eingesammelten Geräte werden vor Weiterverwertung einer professionellen und zertifizierten Datenlöschung unterzogen.

Recycling
Sind die gesammelten Handys nicht mehr funktionsfähig, lassen sie sich nicht vermarkten oder deren Daten nicht löschen, werden sie durch einen Schredder mechanisch zerstört. So werden Schadstoffe fachgerecht und ökologisch einwandfrei entsorgt. Wertvolle Rohstoffe wie Gold, Silber, Palladium und Kupfer fließen wieder in die Produktion von neuen Produkten ein.

Die Spitalstiftung Konstanz und Gemeinwohlökonomie (GWÖ)
Die Stiftung arbeitet im Sinne der GWÖ. Der Kern dieser Wirtschaftsform ist es, ein gutes Leben für Mensch und Umwelt zu ermöglichen. Dazu gehören u. a. das Schützen und Bewahren der Natur.

Impulspostkarten Nr. 6 & Nr. 7: alle sind eingeladen

Rebecca Koellner

Unsere Impulspostkarten werden immer mehr! Ein gutes Zeichen. Den wir setzen Zeichen für eine enkelfähige Zukunft.

Jeder kann einen Beitrag leisten, ohne dass wir uns sehr verrenken müssen. Wir freuen uns über alle, die mitmachen.

„Sei du selbst die Veränderung, die du wünschst für diese Welt.“

(GHANDI)

ERNÄHRUNG

1 Lebensmittel essen statt wegschmeissen

2 Saisonal, regional und biologisch einkaufen

3 Fleisch(frei): weniger für ein besseres Klima

MOBILITÄT

4 Mit Fahrrad, Bus oder Bahn unterwegs (zur Arbeit)

5 Flüge reduzieren

6 Secondhand kaufen oder tauschen

KONSUM

7 Reparieren statt wegwerfen

WOHNEN /ENERGIE

8 Heizungen runterdrehen

9 Weniger Wasser verbrauchen

10 Strom sparen: abschalten und ausstöpseln

Hospizverein Konstanz: Trauer-Café – Sonntags, einmal im Monat

Susanne Koch

Für mehr Informationen darf man sich gerne an den Hospizverein Konstanz wenden.

Gerne telefonisch unter 07531 / 69138 0 oder per Mail unter hospiz@hospiz-konstanz.de.

Der Hospizverein Konstanz begleitet nicht nur am Lebensende, sondern ist auch Anlaufstelle für alle, die einen nahestehenden Menschen verloren haben. So veranstaltet der Hospizverein seit über acht Jahren einmal im Monat, immer sonntags ein ehrenamtlich organisiertes Trauer-Café.

Unter dem Motto „Gemeinsam statt einsam" bietet das Café Trauernden einen guten Ort, um hinzugehen, anstatt sich zurückzuziehen. Besucher:innen sind eingeladen mit anderen in Kontakt zu treten oder aber auch nur zu genießen und zu lesen. Es werden Kaffeespezialitäten mit frischen, hausgemachten Kuchen zu kleinen Preisen angeboten. Dabei besteht kein Verzehrzwang. Auch eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Das Café ergänzt die vielfältigen Trauer-Angebote des Hospizvereins Konstanz.

Da das benachbarte Seniorenzentrum Kunst und Kultur in der oberen Laube 38, Konstanz, geeignete Räume für dieses Angebot hat, findet das Trauer-Café ebendort statt. 2023 kann man das das Trauer-Café noch an folgenden Sonntagen, jeweils von 15.00 bis 17.00 Uhr besuchen: 6. August, 17. September, 15. Oktober, 19. November und 17. Dezember.

Alle Informationen zu den Trauerangeboten des Vereins unter:
www.hospiz-konstanz.de/beratung-begleitung/angebote-fuer-trauernde/

Che gusti!

Hier kommt ein wunderbares Sommerrezept von Wohnbereichsleiterin Kai Meusel-Methab (Luisenheim):

GEMÜSE FÜR DAS BACKBLECH ODER AUFLAUFFORM

(4 Personen)

GEMÜSE – SCHMECKT IMMER GUT.

Man nehme (4 Personen)

- 3 Möhren (mittelgroß), 1 rote Paprika, 1 Zucchini, 1 Aubergine, 100 gr. Zuckerschoten, 1 Packung braune oder weiße Champignons, 1 Fenchelstaude, 2-3 Stangen Staudensellerie, in Ringe geschnittene rote Zwiebel, 7-8 kleiner ungeschälte Kartoffeln,
- 4-5 Koblauchzehen, ½ rote Chili, frische Thymianzweige,
- 1 Packung Schafs- oder Ziegenkäse,
- Olivenöl.

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Kartoffeln ebenfalls waschen und in Spalten schneiden, Knoblauch und Chili klein hacken und unter das Gemüse heben. 7-8 EL Olivenöl über die Gemüsemischung geben und alles gut durchmischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine Auflaufform geben, den in klein geschnittenen Ziegen- oder Schafskäse auf das Gemüse legen, Thymianzweige ebenso…, mit Backpapier abgedeckt für ca. 40 Min. bei 180° im Umluftherd garen. Zum Ende der Garzeit noch kurz ohne Backpapier weitergaren.

Dazu esse ich gerne als Topping (4 Personen)

- 250 gr Magerquark
- 200 gr Crème fraîche
- etwas Milch
- 1 große rote Zwiebel
- Salz , Pfeffer nach Geschmack

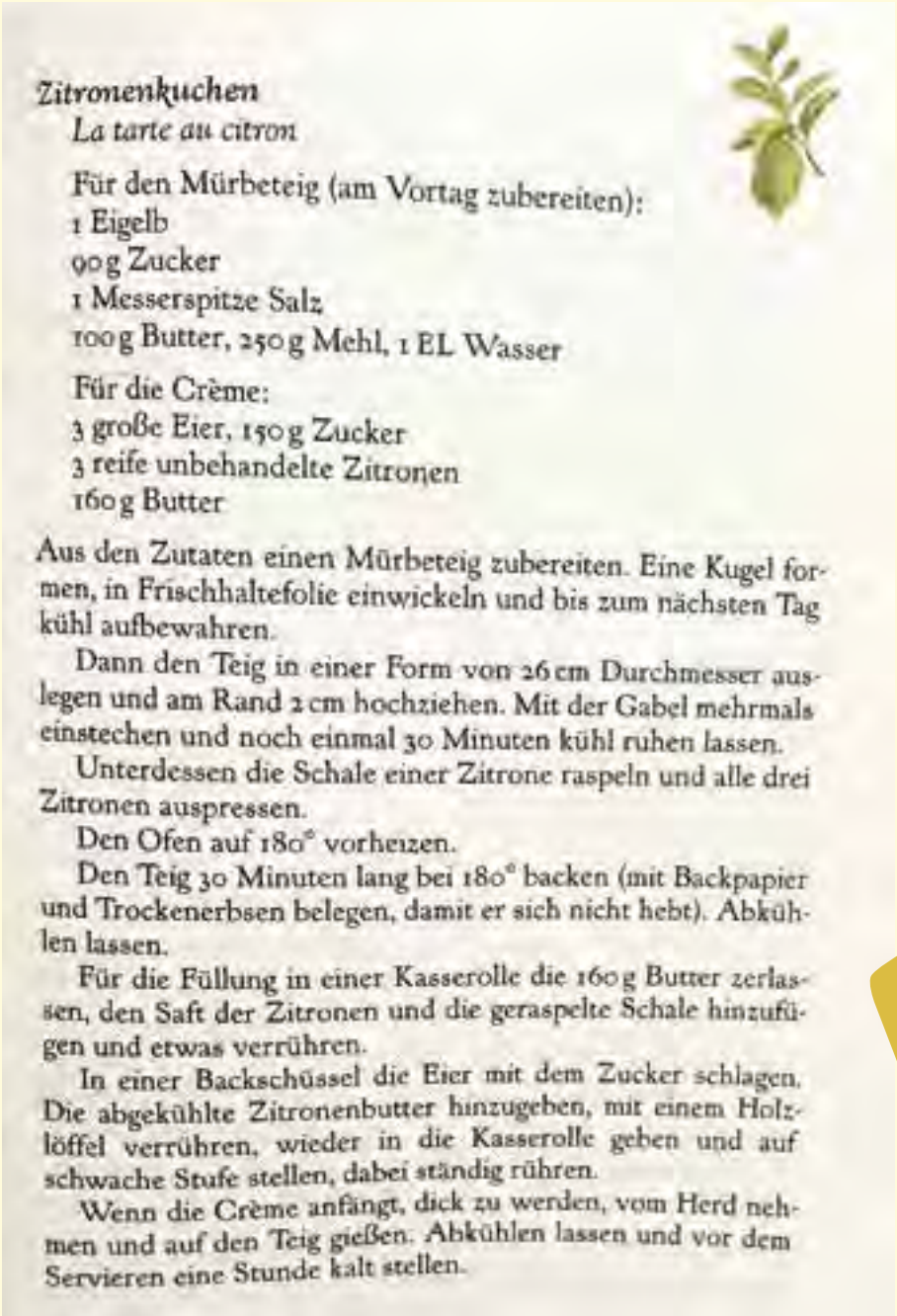
Quark, Crème fraîche und Milch miteinander verrühren, die klein gehackte Zwiebel dazugeben. Wer mag, kann auch gerne noch Knoblauchzehen nach Geschmack hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und als Topping dazu genießen.

Rebecca Koellner

Der Klassiker Alice Vollenweider: „Italiens Provinzen und ihre Küche“ ist ein Kochbuch, aus dem ich schon viele wunderbare Gerichte gekocht habe. Ein weiteres ergänzt mein Sortiment: „Jahreszeiten der französischen Küche“ bietet eine kulinarische Reise mit 77 Rezepten. Im Sommer mag ich eines besonders gerne: Zitronenkuchen. Auf französisch klingt es natürlich bezaubernd: Tarte au Citron.

Hier das Rezept aus dem Buch:

TARTE AU CITRON



Zitronenkuchen
La tarte au citron

Für den Mürbeteig (am Vortag zubereiten):
1 Eigelb
90 g Zucker
1 Messerspitze Salz
100 g Butter, 250 g Mehl, 1 EL Wasser

Für die Crème:
3 große Eier, 150 g Zucker
3 reife unbehandelte Zitronen
160 g Butter

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und bis zum nächsten Tag kühl aufbewahren.

Dann den Teig in einer Form von 26 cm Durchmesser auslegen und am Rand 2 cm hochziehen. Mit der Gabel mehrmals einstechen und noch einmal 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Unterdessen die Schale einer Zitrone raspeln und alle drei Zitronen auspressen.

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Den Teig 30 Minuten lang bei 180° backen (mit Backpapier und Trockenerbsen belegen, damit er sich nicht hebt). Abkühlen lassen.

Für die Füllung in einer Kasserolle die 160 g Butter zerlassen, den Saft der Zitronen und die geraspelte Schale hinzufügen und etwas verrühren.

In einer Backschüssel die Eier mit dem Zucker schlagen. Die abgekühlte Zitronenbutter hinzugeben, mit einem Holzlöffel verrühren, wieder in die Kasserolle geben und auf schwache Stufe stellen, dabei ständig rühren.

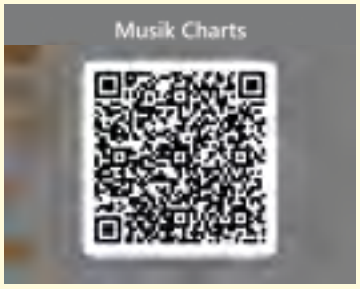
Wenn die Crème anfängt, dick zu werden, vom Herd nehmen und auf den Teig gießen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren eine Stunde kalt stellen.

GEWINNSPIEL

Annika Kreissner

Kennen Sie das Problem? Sie wollen einen Termin mit einigen Teilnehmenden machen, eine Umfrage starten – und dann kommt das? „Hallo Kerstin! Danke für die Einladung. Ich kann am Dienstag nicht, ginge auch Mittwoch? Hallo Frank, können wir später anfangen und gerne übernächste Woche?“ Per Online-Umfrage lassen sich solche nervigen Angelegenheiten vermeiden. Übrigens funktioniert die Teilnahme an unserem Gewinnspiel genauso bequem. Probieren Sie es aus!

https://forms.office.com/e/1uQJTqhyju



https://forms.office.com/e/jvJ8p9zk8s

Wir freuen uns auf Eure Antworten bis zum 15. August 2023.

10 Euro Eiscafé-Gutschein zu gewinnen!

HEISSE TIPPS FÜR HEISSE TAGE

Von Diana Oppermann:

ALS ICH MICH AUF DEN WEG MACHTE, DIE ERDE ZU RETTEN

Autor Martin Häusler

Nach der Arbeit in der Stabsstelle Gemeinwohlökonomie (GWÖ) hört die Nachhaltigkeit nicht plötzlich auf; die Übergänge ins private Leben sind fließend, denn die Werte der Gemeinwohlökonomie sind überall anzutreffen. So bin ich durch einen Post der Geschäftsführerin des Outdoorherstellers Vaude, Antje von Dewitz, auf eine beeindruckende Neuerscheinung gestoßen. Ein Buch als schillernder Beweis: So aufregend schön kann Nachhaltigkeit sein! Ein Aufbruch, ein Abenteuer, eine Transformation. Mit der ersten Seite nimmt uns der Autor mit auf den Weg in die Welt der Nachhaltigkeit. Wir werden mit dem Gesundheitszustand der Erde konfrontiert, lernen engagierte Menschen kennen, erfahren von Lösungen, begreifen, was Nachhaltigkeit wirklich bedeutet – und was wir selber imstande sind zu tun. Die Stationen der Reise sind aufrüttelnde Geschichten vom Erkennen und Gelingen, überraschende Interviews und Essays, eindrückliche Bilder, alarmierende Zahlen, anschauliche Grafiken, bereichernde Tipps und Quizfragen – sorgfältig kuratierte Inhalte, die den aktuellen Stand des Wissens vermitteln, staunen lassen, Mut machen und animieren, die Rettung unserer Erde zu unterstützen. Am Ende stehen Zuversicht und die Gewissheit, dass jede(r) einzelne von uns etwas bewegen kann!
Die Webseite zum Buch: www.reisebuchnachhaltigkeit.de

HEISSE TIPPS FÜR HEISSE TAGE

Von Rebecca Koellner:

DIE KÜCHE DER TOSKANA

Autorin Alice Vollenweider

Auf den Weg machen ist ein gutes Zeichen. Ab in den Urlaub – auch auf „Balkonien“ möglich! Auch wenn man mal den Sommer hier verbringt, kann man z. B. die große Italiensehnsucht wunderbar befriedigen. Das geht am besten über dem Gaumen. Und keine kann Italien kulinarisch besser beschreiben als die wunderbare Alice Vollenweider: Der Verlag schreibt: „Alice Vollenweider wirft einen unterhaltsamen und fundierten Blick in die Mutter aller Kochtöpfe: Eine Reise in die Toskana, zu Köchen und ihren Leibgerichten. Seit 1533, als sich Caterina de Médici, begleitet von zahlreichen Köchen, nach Frankreich einschiffte, um den späteren König von Frankreich Henri I. zu heiraten, gilt die Küche der Toskana als die Mutter aller heutigen Küchen. Alice Vollenweider hat über diese Küche ein Reise-, Koch- und Lesebuch geschrieben. Antonio Tabucchi kocht sein bevorzugtes Gericht und philosophiert darüber, wie man den Körper verteidigt und zugleich die Welt versteht. Der Metzger Dario Cecchini verrät das Geheimnis des toskanischen Roastbeefs. Luciano Casini erläutert seine Vorliebe für Sardellen. Wir lernen die jüdische Küche Livornos kennen, das Olivenöl Luccas und die Florentiner Kutteln. Und wir können alle althergebrachten und noch heute beliebten häuslichen Gerichte nachkochen.“

JAHRESZEITEN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

Autoren Francoise Hanek und Peter Urban-Halle

Ein großes Sehnsuchtsland ist auch Frankreich. Auch hier bietet Wagenbach schöne Bücher, u.a. auch ein tolles Kochbuch von Francoise Hanek und Peter Urban-Halle: „Jahreszeiten der französischen Küche“. Die meisten Rezepte sind in Frankreich bekannt und gehören zur Alltagskultur. Da findet sich die gute Tarte Tatin einfach zu machen und fantastisch im Geschmack. Oder Artischocken in Cidre gekocht und viele weitere wunderbare Gerichte.

ISBN 978 3 8031 1296 5

SCHLUSS MIT LUSTIG

Von Rebecca Koellner:

Man sagt den Deutschen ja nach, zum Lachen würden sie in den Keller gehen. Entsprechend so die Komödien. Das Bild hat sich in den letzten Jahren grundlegend verändert, doch sollten wir noch viel an unserem Ruf zum Lustigen arbeiten: Meine deutsche Freundin Beate, die seit vielen Jahren in Kanada lebt, ging mit einem kanadischen Freund ins Kino, um „Toni Erdmann“ anzuschauen, der dort lief. Jener Freund meinte, er hätte nie geglaubt, dass die Deutschen so lustig sein könnten. Also, wer noch überzeugt werden möchte, hier die Empfehlung!

„TONI ERDMANN"

Sandra Hüller spielt Ines, eine überspannte Marketingfrau, die unbedingt Karriere machen möchte. Dafür muss sie nach Bukarest reisen. Ihr schräger Vater reist ihr heimlich nach und durchkreuzt ihre neokapitalistischen Ambitionen. Er gibt sich als Ex-Tennistrainer aus und an anderer Stelle als Botschafter. Die Konflikte wachsen, beide merken jedoch, dass sie diese brauchen, um sich wieder anzunähern.

„FACK JU, GÖTHE!"

Chantal und co tun sich in der Schule echt schwer, doch da kommt dieser gutaussehende Lehrer, der aus demselben Holz geschnitzt ist wie die Schüler:innen. Doch leider wird er dem noblem Lehrerruf nicht so richtig gerecht. Toll: Katja Riemann als Rektorin.

„GOOD-BYE LENIN“

Schon etwas ernster, wir werden hier deutscher. Kurz vor dem Fall der Mauer fällt Alex' Mutter, eine überzeugte Bürgerin der DDR, nach einem Herzinfarkt ins Koma – und verschläft den Siegeszug des Kapitalismus. Als sie wie durch ein Wunder acht Monate später die Augen aufschlägt, erwacht sie in einem neuen Land. Unvergessen Ihr Wunsch nach Spreewald-Gurken!

miteinander
VIELFALT
leben.

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE

Bilanzierendes
Unternehmen mit
externem Audit

www.spitalstiftung-konstanz.de