

Persönlich, süss und von Herzen

Auch im Jahr 2021 konnten wir unser traditionelles Essen mit den Pensionierten nicht durchführen. Wie schade, denn wir hatten uns sehr auf ein Wiedersehen gefreut. Umso mehr haben wir es genossen, dass wir allen Pensionierten einen persönlichen und süssen Gruss vorbeibringen konnten. So haben fleissige Hände das willkommene Präsent von Tür zu Tür gebracht und ein überraschend grosses Echo der Freude und Dankbarkeit ausgelöst. Unsere von der Aktivierung und den Bewohnenden handgemachten Präsente wurden sehr gerne angenommen und konnten in zweierlei Hinsicht punkten. Zum einen war unsere überaus süsse Versuchung in Form einer Linzertorte ein gerngesehenes Dessert, und die bunten Futterspender in Form von bemalten Tontöpfen als Vogelfutterstationen werden den ganzen Winter

über als Gedankenbrücke zwischen uns und den Pensionierten fröhlich in den Gärten und Balkonen in der kalten Winterluft hin- und herpendeln und Körnchen für die Vögel bereithalten. Alle Mitarbeitenden und Bewohner haben sich sehr über die vielen Dankesbriefe, Karten und Mails der Pensionierten gefreut. Es ist schön, dass wir mit unserer Idee punkten konnten. Die Freude konnte dann noch intern in unserem Pandemiestab erweitert werden. Da es noch Torten und Futterspender übrig hatte, wurde vom Personaldienst und der Aktivierung kurzerhand beschlossen, die fünf Damen des Pandemiestabs anlässlich einer ihrer Krisensitzungen zu überraschen. Auch dort waren die Geschenke sehr willkommen und brachten etwas Licht und Freude in den herausfordernden Pandemiealltag.



Gelleretti – Spezielle Veranstaltungen

Berufsschau

27. bis 31. Oktober 2021

Im Oktober haben vier Mitarbeitende aus dem Mülimatt die Chance ergriffen, an der Berufsschau Liestal aktiv mitzuwirken. Wir waren an zwei Nachmittagen am Stand der OdA beider Basel Gesundheit engagiert tätig. Zwei Lernende FAGE EFZ, eine zentrale Berufsbildnerin und die Berufsbildungsverantwortliche konnten an diesem innovativen



Event tätig sein und somit einen aktiven Beitrag zur Nachwuchsförderung im Gesundheitswesen leisten.

Brennpunkt – Pensionierungen

Pensionierungen im Jahr 2021

Bitterli Barbara
Mitarbeiterin Service

Döbeli Erika
Mitarbeiterin Pflege, Nachtwache

Heinimann Regine
Mitarbeiterin Tagesstätte

Meyer Suyin
Pflegefachfrau PS 1

HERZLICHEN DANK
& ALLES GUTE



Ruhestand

Zeit für Ruhe und Entspannung,
Zeit für Fantasie und Träume,
Zeit für Tatkraft und Energien,
Zeit für Lachen und Freunde,

Zeit,
ganz einfach zum Geniessen

Guckloch – Was gibt's Neues?

Pensionierungsseminar

- **Mittwoch, 19. Oktober 2022**
- **Donnerstag, 27. Oktober 2022**

Referenten:

Monika Keller und Marius Jeker



Wer freut sich nicht auf die Zeit der Pensionierung und mehr Musse für sich selber? Dennoch ist oft eine gewisse Unsicherheit in Bezug auf die bevorstehende

Zeit des Ruhestandes spürbar und es macht Sinn, den kommenden Lebensabschnitt nicht ganz planlos anzugehen. Traditionell bieten wir unseren Mitarbeitenden ein Pensionierungsseminar an, welches durch unseren geschätzten Geschäftspartner „Gysin&Jeker“ durchgeführt wird. Am Mittwoch, 19. Oktober 2022 und am Donnerstag, 27. Oktober 2022 stehen Themen der Finanzplanung bis hin zu Fragen der neuen Lebensgestaltung auf dem Programm. Ziel ist es, der Gruppe auf abwechslungsreiche und spannende Weise einen tollen Wissensvorsprung zu vermitteln, damit das Ende der aktiven Arbeitszeit zu einer erfolgreichen Zeit des persönlichen Neubeginns werden kann.

Weisch no? – Omas Rezepte



Basler Mehlsuppe

- 1 Zwiebel
- 5 Esslöffel Mehl
- 50 Gramm Butter
- 1 Liter Bouillon
- 100 Gramm Käse (z.B. Gruyère)

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Mehl in eine Pfanne geben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Butter warm werden lassen. Zwiebel ca. 3 Minuten andämpfen, Mehl wieder beigegeben. Bouillon dazugießen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde köcheln.

Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Käse grob reiben, darüberstreuen oder separat dazu servieren.

Das Urrezept sucht man vergebens, denn es gibt Dutzende Rezepte für dieses Traditionsgericht. Doch eines ist ganz klar: „kei Basler Fasnacht oni Määlsuppe“. Braun wurde sie, so erzählt man sich, weil einer schwatzhaften Köchin eines Tages das Mehl beim Rösten anbrannte. Und statt das wertvolle Gut wegzuworfen, wurde das kleine Missgeschick ignoriert, und die braune Basler Mehlsuppe war geboren.

Leben und Arbeiten im Mülimatt – das Portrait: Natalija Markov



In Sissach ist das Mülimatt der zweitgrösste Arbeitgeber. Dabei ist es für uns eine Ehre und Verpflichtung zugleich, im Bereich der Berufsbildung einen qualitativ hohen Beitrag für die Ausbildung von jungen Menschen zu leisten. Um die 19 Lernenden in den verschiedenen Berufsbereichen aktiv fördern und unterstützen zu können, ist es uns wichtig, ein aufgestelltes, motiviertes und sehr engagiertes Team der Berufsbildung präsent zu haben, welches von Frau Markov als Berufsbildungsverantwortliche geführt wird. Das kompetente Team besteht aus zentralen Berufsbildnerinnen und Praxisbegleitenden, die alle Lernenden auf ihrem Weg in eine sichere Berufszukunft mit Freude und Elan unterstützen. Erfahren Sie nun, wie abwechslungsreich und spannend der Alltag von Frau Markov ist und welche grossen Herausforderungen mit dieser Aufgabe verbunden sind.

Frau Markov, welche Ausbildungen sind im Mülimatt Sissach möglich?

- Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA
- Fachfrau/-mann Gesundheit EFZ
- Pflegefachfrau/-mann HF
- Nachholbildung Fachfrau/-mann Gesundheit EFZ
- Büroassistent/in EBA
- Fachfrau/-mann Aktivierung

- Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ
- Köchin/Koch EFZ
- Fachfrau/-mann Betriebsunterhalt EFZ

Was gefällt Ihnen in Ihrer Funktion?

Meine Funktion ist sehr vielseitig und abwechslungsreich, zusätzlich erfordert sie ein ausgeprägtes Kommunikationsverhalten. Die Zusammenarbeit mit den Lernenden, den BerufsbildnerInnen, Praxisbegleitenden und Mitarbeitenden ermöglicht mir einen gewinnbringenden Beitrag, welcher mich persönlich bereichert. Dies schätze ich sehr und ich bin überaus dankbar dafür.

Wo setzen Sie in der praktischen Berufsbildung die Schwerpunkte?

Die individuelle Förderung der einzelnen Lernenden, mit Berücksichtigung der persönlichen Stärken und Schwächen, ist mir ein zentrales Anliegen. Die Lernenden müssen an verschiedenen Punkten abgeholt werden, ein einheitliches Rezept gibt es leider nicht. Durch situationsbezogene Didaktik können Lernende von Erlebnissen aus ihrem persönlichen Erfahrungsschatz profitieren, dies erleichtert oft das Erlernen von neuen praktischen Fertigkeiten und die Erweiterung der eigenen Fähigkeiten. Einen allgemeinen Schwerpunkt kann man durchaus beim Verantwortungsbewusstsein setzen, dies wird all unseren Lernenden gleichermassen mitgegeben und vorgelebt.

Was würden Sie einer jungen Person, die ins Gesundheitswesen einsteigen möchte, raten?

Ich rate den jungen Interessenten, offen, transparent und lernwillig zu sein. Sie sollten sich gezielt darauf einlassen, alle spannenden, vielseitigen und herausfordernden Facetten des Pflegeberufes näher kennenzulernen. Das Gesundheitswesen weist enorm viele Möglichkeiten auf; es ist sehr wertvoll, dass eine Ausbildung im Gesundheitswesen viele Weiterbildungsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen bietet und dementsprechend auch nicht in einer Sackgasse endet.

Was empfinden Sie als herausfordernd?

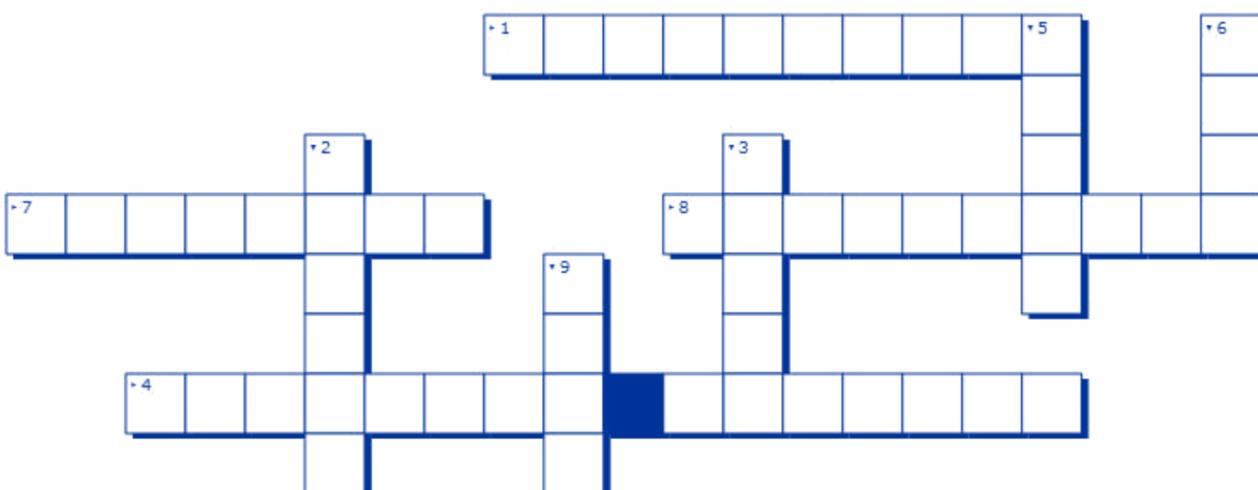
Herausfordernd ist aktuell die Pandemie-Situation. Unsere Lernenden sind in ihren Ausbildungen durch z.B. Fernunterricht und andere Auflagen stark gefordert. Es ist durchaus eine Challenge, die Lernenden auf eine wohlwollende, motivierende und ermutigende Art zu unterstützen, ohne zu Wissen, wann sie in diesem Bereich eine Erleichterung erfahren werden.

Was wünschen Sie sich für den Bereich Berufsbildung in der Zukunft?

Ich wünsche mir viele motivierte, begeisterungsfähige und lernwillige Menschen, welchen wir die positiven, bereichernden, aber auch herausfordernden Facetten der Pflegeberufe näher bringen können.

Spiel und Spass – Rätsel

1. Was gibt es im Sinnesgarten?
2. Nachname des Leiters Technischer Dienst
3. Wie heisst unser Café?
4. Vorname und Nachname unserer Geschäftsführerin
5. Wo ist das Afrika-Becken?
6. Anzahl Stiftergemeinden
7. Anzahl Stiftungsräte
8. Name unserer Hauszeitung
9. Wie viele Personen wurden im Jahr 2021 pensioniert?



Wunderfitz – Veranstaltungen

Offener Gesprächskreis Frühling 2022



Erfahren Sie mehr über unsere wichtige Abteilung «Hauswirtschaft» und hören Sie dazu interessante Informationen von Frau Andrea Abt, Leiterin Hauswirtschaft. Ihre Teams «Reinigung» und «Lingerie» leisten im Hintergrund wichtige und wertvolle Dienste und sorgen für ein sauberes, ansprechendes Mülimatt und vor allem, ganz entscheidend, für das Wohlbefinden und die Behaglichkeit aller Bewohnerinnen und Bewohner. Der offene Gesprächskreis findet statt, sobald es die Corona-Situation erlaubt! Wir freuen uns auf Ihr Kommen!