



einblicke



einblicke

**Gut und gesund essen –
in den Küchen der
Alterszentren wird
mit Frischprodukten
und viel Leidenschaft
gekocht.**

Seiten 4–7



**Die Kundenberatung
informiert, berät und
vermittelt Sicherheit,
wenn der Eintritt in ein
Alterszentrum kurzfris-
tig unumgänglich wird.**

Seiten 24–25



**Dank der Spitex
können Menschen
in ihrem vertrauten
Umfeld wohnen,
auch wenn sie nicht
mehr ganz so fit
sind.**

Seiten 12–15



**Eine Lehre bei Alter
und Pflege ist eine so-
lide Basis für den Start
ins Berufsleben.**

Seiten 18–23



2026



Ein Blick hinter die Kulissen

Geschätzte Leserinnen und Leser

Wussten Sie, dass allein im Alterszentrum Adlergarten jedes Jahr vierzig Tonnen Wäsche gewaschen und zusammengelegt oder gebügelt werden? Können Sie sich vorstellen, wie viel es jemandem bedeutet, dank der Unterstützung durch die Spitex weiterhin im vertrauten Umfeld leben zu können? Möchten Sie gerne erfahren, wie ein Arbeitstag in der Küche eines Alterszentrums abläuft? Vor Ihnen liegt die zweite Ausgabe unseres Magazins Einblicke, mit dem wir Ihnen einen Blick hinter die Kulissen von Alter und Pflege ermöglichen möchten. Es gibt in den Alterszentren viele Arbeitsbereiche, die Sie weder als Besuchende noch als Angehörige zu sehen bekommen. Diese müssen gut aufeinander abgestimmt sein, weil sie zentral sind für das Wohlbefinden der Bewohnenden und ein reibungsloses Funktionieren des ganzen Betriebs.

Mit seinen rund 1200 engagierten Mitarbeitenden in der Spitex und den Alterszentren ist Alter und Pflege ein grossartiges Räderwerk, dessen kleine und grosse Räder präzise ineinandergreifen und das Ganze am Laufen halten, an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr.

So wie sich die Ansprüche an das Leben im Alter verändern, ändern sich auch die Herausforderungen für Alter

und Pflege. Mit unserer Angebots- und Immobilienstrategie bereiten wir uns auf die Zukunft vor. Diesen Herbst entscheidet die Winterthurer Stimmbevölkerung über einen Meilenstein dieser Strategie. Mit der Zustimmung zum Baukredit kann der Erweiterungsneubau Adlergarten realisiert werden. In einer ersten Phase soll er als Rochadefläche bei den Sanierungen und Erneuerungen der Alterszentren Oberi, Brühlgut und Rosental dienen. So sind die Bewohnenden während der Bauphasen an einem geeigneten Ort untergebracht und die optimale Pflege und Betreuung ist ohne Beeinträchtigung durch Bauarbeiten gewährleistet.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und freue mich über Ihr Interesse.

*Danijel Kljajic
Leiter Alter und Pflege
Vorsitzender der Geschäftsleitung*

A photograph of three young people in a kitchen setting, wearing white chef uniforms. They are looking towards the left. The person in the center is a young woman with dark hair in a ponytail. The person on the left is a young man with curly hair. The person on the right is a young woman with dark hair. They are all wearing white chef coats with blue and red accents. The background shows kitchen equipment and shelves.

Gut und gesund essen – Herausforderungen in der Küche

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Gerade für die Bewohnenden in den Alterszentren hat das Essen oft eine grosse Bedeutung, ist es doch für manche das Highlight des Tages. Für Michael Gisler ist es darum eine Herzensangelegenheit, den Bewohnenden im Alterszentrum Rosental mit ebenso feinen wie gesunden Mahlzeiten Lebensqualität zu schenken.

Text: Susanna Heckendorn, Bilder: Stefan Kubli

Gerade im Alter ist eine ausgewogene Ernährung besonders wichtig, um bei Kräften zu bleiben und die Mobilität zu erhalten. Wenn jemand keine Energie mehr hat, um sich etwas zuzubereiten, nicht essen mag, weil allein am Tisch zu sitzen keinen Appetit aufkommen lässt und auch niemand kontrolliert, ob man genug und ausgewogen isst, dann besteht die Gefahr einer Mangelernährung. Es kommt nicht selten vor, dass Bewohnende mangelernährt und mit dadurch ausgelösten Beschwerden ins Alterszentrum eintreten.

Michael Gisler, Leiter Gastronomie im Alterszentrum Rosental, ist Koch aus Leidenschaft. Und er weiss, dass man den Bewohnenden mit den Mahlzeiten sehr viel Lebensqualität zurückgeben kann. «Das Zusammensitzen im Stübli, der Duft der Speisen und die hübsch angerichteten Teller, mit einem guten Essen kann man viele Erinnerungen wecken und positive Emotionen schaffen.»

Zentrale Mahlzeitenplanung

Die Anforderungen an die Mahlzeiten sind in allen Alterszentren von Alter und Pflege gleich. Im Vordergrund steht eine schmackhafte und ausgewogene Ernährung, welche die Bewohnenden mit allen nötigen Nährstoffen und Vitaminen versorgt, unabhängig davon, ob sie normale, Diät- oder Schonkost essen oder die Mahlzeiten püriert erhalten. Eine grosse Herausforderung sind Unverträglichkeiten und Kreuzallergien, die berücksichtigt werden müssen. So viel Gutes man mit der richtigen Ernährung bewirken kann, so kann sie, gerade bei Allergien, auch Schaden anrichten. Deshalb setzt man in den Küchen der Alterszentren auf saisonale und möglichst nachhaltig produzierte regionale Produkte.

Die Mahlzeitenplanung wird in einem Gremium der Fachentwicklung Gastronomie und der Leitenden Gastronomie der Alterszentren für alle Angebote von Alter und Pflege gemacht. Dabei werden auch Wünsche der Bewohnenden berücksichtigt, standortspezifische Anpassungen sind immer möglich.

Auf die Fragen nach den geplanten Mengen meint Michael Gisler, aus Erfahrung wisse man meist ziemlich genau, wovon wie viel gegessen werde. Gerichte, die immer grossen Anklang finden, sind Leberli mit Rösti und Schnitzel und Pommes frites. Um Food Waste zu verhindern, versuche man, möglichst genau zu planen. Und im Notfall habe

es immer noch etwas Vorbereitetes, das man anbieten könne. «Bei uns musste noch nie jemand mit Hunger vom Tisch», schmunzelt Michael Gisler.

Ein Tag in der Küche

Der Arbeitstag in der Küche beginnt um 6 Uhr mit den Frühstücksvorbereitungen. Brot, Butter, Konfitüre und Honig, Gipfeli, Birchermüesli, Fruchtsalat sowie Käse- und Fleischplatten werden für die verschiedenen Etagen auf Servicewagen bereitgestellt. Diese werden von den Pflegenden abgeholt. Das gleiche Angebot wird im Speisesaal auf dem Frühstücksbuffet bereitgestellt.

Bei einem kurzen Meeting um 6.45 Uhr wird entschieden, wie die geplanten Gerichte zubereitet werden. Bei der Methode Cook and Chill werden die Gerichte vorgekocht, abgekühlt und vor dem Servieren im Steamer regeneriert. Cook and Serve heisst, die Gerichte werden fertiggekocht und dann serviert.

Ab 7 Uhr beginnt die Produktion, parallel dazu wird das Mise en Place für die kommenden Tage vorbereitet. Das heisst, die Zutaten werden gewaschen, gerüstet, zugeschnitten und abgewogen und danach sauber verpackt gekühlt. So kann die Küchenmannschaft am nächsten Morgen gleich mit der Zubereitung loslegen.

Ein nächstes Küchenmeeting mit dem Spätdienst findet um 9.15 Uhr statt. Um 11 Uhr beginnt der Mittagsservice, der bis ca. 13.15 Uhr dauert. Die Mahlzeiten für die Bewohnenden, die auf den Wohngruppen im Stübli essen, werden in Servicewagen bereitgestellt und dann von den Pflegenden abgeholt. Zur gleichen Zeit werden die Buffets im Speisesaal und im Restaurant bestückt. Während der Essenszeiten prüft jemand aus der Küche immer wieder, ob von allem noch genug da ist.

Nach dem Mittagsservice stehen die Reinigungsarbeiten, das Rüsten und das weitere Mise en Place für den Folgetag an. Am Nachmittag finden zudem Lehrlings-Sessions statt, an denen die Lernenden individuell arbeiten und üben können.

Später wird das Nachtessen gekocht, vorbereitet und für das Buffet und in den Speisewagen bereitgestellt, so dass um 17.30 Uhr der Abendservice beginnen kann. Zwischen 18 und 19 Uhr ist die Küchenreinigung angesagt, und was

möglich ist, wird bereits für den folgenden Tag eingerichtet und vorbereitet.

Feines Essen in Gesellschaft

Wer fit genug ist und nicht in der Wohngruppe essen möchte, kann im Speisesaal in Gesellschaft mit anderen Bewohnenden essen. Vielfalt, Farben und Duft der Mahlzeiten sind appetitanregend, die schöne Präsentation vermittelt eine Hotelambiance.

Für die Bewohnenden, die auf der Etage respektive im Stübli essen, werden die Mahlzeiten im Wärmewagen auf die Wohngruppe gebracht, wo die Menüs von den Mitarbeitenden geschöpft und serviert werden. So können sie die Portionen den Wünschen und dem Appetit ihrer Bewohnenden anpassen.

Über eine Bestellsoftware geben die Pflegenden ein, ob ein vegetarisches oder ein Fleischmenü gewünscht wird. Falls jemandem keines der Tagesmenüs schmeckt, gibt es auch ein kleines À-la-carte-Angebot. Anstelle des täglich wechselnden Abendessens können die Bewohnenden auch aus dem standardisierten Auswahlmenü mit Café complet, Spaghetti mit Tomatensauce, Suppe usw. auswählen, wenn ihnen das Abendessen nicht zusagt. Ohne Anpassungswünsche wird das Abendessen automatisch bestellt.

Höchste Qualität, auch ohne Punkte und Sterne

Während in der Gourmetküche mit Texturen und Geschmäckern gespielt und interpretiert wird, lässt die gutbürgerliche Küche, wie sie in den Alterszentren gepflegt wird, weniger Fehler zu; da muss man sein Handwerk beherrschen. Gekocht wird mit saisonalen und regionalen frischen Produkten. Eine Frage der Qualität, die

entsprechend mehr Arbeit macht, als wenn man mit Fertig- und Halbfertigprodukten arbeiten würde. So wird im Alterszentrum Rosental auch der Fond selbst zubereitet. Mit vielen Knochen angesetzt, köchelt er zwischen 16 und 20 Stunden vor sich hin und ergibt die perfekte Grundlage für köstliche Saucen.

Da die Menüs in den Alterszentren im Voraus geplant werden, ist die Arbeit etwas weniger hektisch als in einem Restaurant, in dem jeder Gast individuell bestellen kann und manchmal vier und mehr unterschiedliche Gerichte gleichzeitig serviert werden müssen. Die Arbeitszeiten in einem Alterszentrum liegen zwischen sieben und zehn Stunden, während sie in der gehobenen Gastronomie manchmal 12 bis 14 Stunden dauern. «Grundsätzlich ist alles eine Frage der guten Organisation und des Teamspirits in der Küche», weiss Michael Gisler aus Erfahrung.

Die Hygienevorschriften für die Gastronomie sind grundsätzlich überall gleich, jedoch werden sie in der Heim- und Spitalgastronomie sehr viel strenger ausgelegt. Bei einer Kontrolle würde schon eine einzige schlechte Probe für eine Anzeige reichen, was jedoch noch nie vorgekommen ist.

Für Michael Gisler ist Kochen viel mehr als ein Beruf, es ist seine grosse Leidenschaft: «Das Spielen mit Geschmäckern, Farben und Texturen fesselt mich immer wieder aufs Neue und macht mir einfach Spass.» Diese Leidenschaft versucht er auch seinen Lernenden zu vermitteln. Zu sehen, wie sie sich zu Köchinnen und Köchen entwickeln, die dann mit Mut und Selbstbewusstsein in die Gastrowelt ziehen, macht ihm riesig Freude.





«Man muss dem
Gericht eine Seele
geben.»

Michael Gisler, Leiter Gastronomie



**Blitzblanker Räume und
frische Wäsche – dafür sorgt
die Hauswirtschaft**

Sie hat zentrale Aufgaben für den Betrieb eines Alterszentrums, dennoch wird die Arbeit der Hauswirtschaft von aussen oft unterschätzt und wenig wahrgenommen. Dabei tragen Hygiene und Sauberkeit wesentlich zum Wohlbefinden und zur Gesundheit der Bewohnenden bei.

Text: Susanna Heckendorn, Bilder: Stefan Kubli

Frische Bettwäsche und gewaschene Kleider, gereinigte Zimmer und klare Fensterscheiben – in den Alterszentren der Stadt Winterthur sorgt ein ganzes Heer von Mitarbeitenden für Sauberkeit. Sie stellen sicher, dass die Wäsche der Bewohnenden gewaschen und geflickt ist, frische Bett- und Berufswäsche bereitliegt und sämtliche Räume, von den Zimmern der Bewohnenden, den Restaurants und den Aufenthaltsräumen bis zu allen öffentlich zugänglichen Räumen und Toiletten, tipptopp sauber sind. Die Arbeit in der Hauswirtschaft ist vielseitig, aber auch sehr anstrengend, und in der Wäscherei braucht es anpackende Hände für den Transport von schwerer nasser Wäsche in Körben.

Frisch gewaschen und gebügelt

Der Arbeitstag in der Wäscherei beginnt um 7 Uhr morgens. Zuerst werden die Bügeleisen eingeschaltet, dann die riesigen Maschinen mit der Wäsche beladen, die bereits am Vortag sortiert wurde. Sie kommt in Säcken über den Wäscheabwurf auf den Wohngruppen in einen grossen Container. Während die Wäsche zu Hause meist nach Waschtemperatur und hellen und dunklen Farben getrennt wird, erfordert das Sortieren hier viel Aufmerksamkeit und Erfahrung. Helle Leibwäsche, dunkle Leibwäsche, Buntwäsche wie T-Shirts, Hosen, Socken usw. und Handwäsche – vor allem Pullover im Winter – alles wird getrennt. Hemden und Blusen werden in einer kleineren Maschine separat gewaschen, weil sie in der grossen zu stark zerknittern würden. Für Rachael Beutier, die seit 13 Jahren in der Wäscherei arbeitet, ist das Sortieren längst Routine, neue Mitarbeitende müssen jedoch sorgfältig eingeführt und am Anfang auch kontrolliert werden. Verlorene oder verfärbte Wäschestücke sind zum Glück äusserst selten. Kontaminierte Wäsche, zum Beispiel bei Norovirus-Fällen, wird in separaten Säcken geliefert. Diese kommen ungeöffnet direkt in die Maschine und werden mit einem speziellen Desinfektionsprogramm gewaschen. Während des Waschprogramms öffnen sich die Säcke dann von selbst. Pech ist, wenn sich etwas darin befindet, das nicht heiss gewaschen werden sollte.

Je nach Temperatur dauert ein Waschgang zwischen 30 und 90 Minuten. Alles, was möglich ist, kommt in einen der grossen Tumbler und wird anschliessend zusammengelegt. Stoffhosen, Jeans und Blazer werden aufgehängt, für Pullover gibt es einen speziellen Trockenraum. Am nächsten Tag wird alles gebügelt.

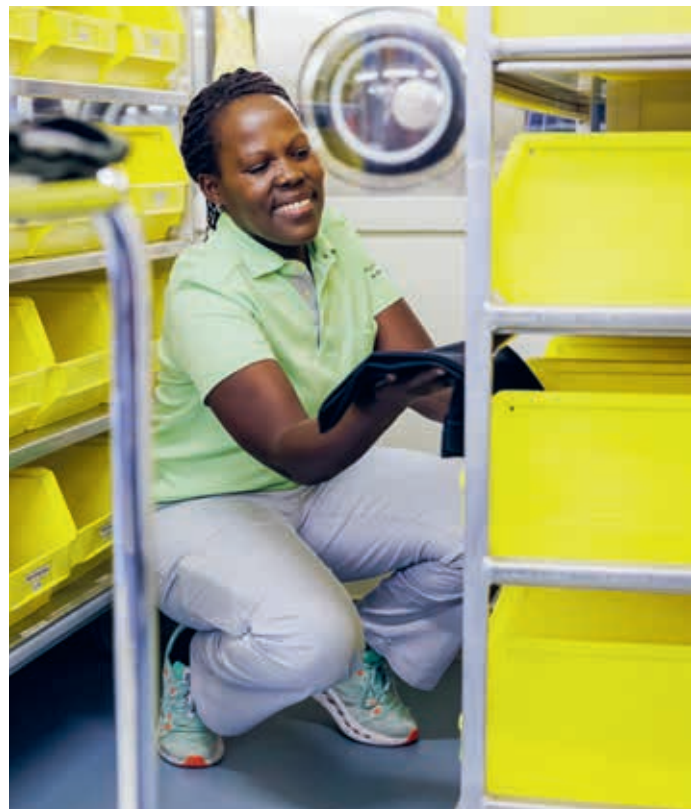
Mehr als nur Wäschewaschen

Die Arbeit in der Wäscherei beschränkt sich nicht auf das Sortieren, Waschen, Zusammenlegen und Bügeln. Fehlt irgendwo ein Knopf oder löst sich eine Naht, werden die Kleider der Bewohnenden auch geflickt.

Reinigungsmaterial wie Lappen, Mopp, Mikrofaserlappen usw. wird ebenfalls im Haus gewaschen. Bett- und Frottierwäsche, Nachthemden, Handtücher und die Berufswäsche beziehen die Alterszentren in einer externen Grosswäscherei. Die frische Wäsche wird werktags jeweils vormittags angeliefert und die in grossen Gitterwagen gesammelte Schmutzwäsche dann gleich mitgenommen. Die Bestellung für den Folgetag muss spätestens bis 11 Uhr aufgegeben sein.

In allen Garderoben gibt es nach Kleidergrössen angeordnete Fächer, in diese werden die frischen Berufskleider verteilt. Die übrige Wäsche kommt auf die sogenannten Flachwäschewagen der verschiedenen Wohngruppen. «Es ist wichtig», weiss Rachael Beutier, «dass auf den Wohngruppen immer genügend Wäsche vorhanden ist.»

Die Mitarbeiterinnen wechseln sich bei der Arbeit ab. Wer für die Wäscherei zuständig ist, befüllt die Maschinen, leert die Tumbler, legt die Wäsche zusammen und sortiert auch die Socken. Das sei manchmal wie ein Puzzle, bis man alle zueinander passenden gefunden habe. Beim Bügeln der Wäsche beeindruckt die Routine. Gebügelt werden Hemden, Blusen, Stoffhosen, Jeans, Röcke und Kleider, danach werden die Teile zum Auskühlen aufgehängt und später auf die verschiedenen Ständer nach Wohngruppen verteilt. Für jede Bewohnerin und jeden Bewohner gibt es





eine eigene Box, in der die frische Wäsche versorgt wird. Jeweils am Donnerstag verteilen die Mitarbeitenden die Bewohnendenwäsche auf den sieben Stockwerken. «Dieser Kontakt mit den Bewohnenden ist etwas vom Schönsten an unserer Arbeit», findet Rachael Beautier. «Sie freuen sich, wenn wir ihnen die frische Wäsche bringen, und die meisten bedanken sich für unsere Arbeit. Das ist sehr motivierend.» Monatlich werden allein im Alterszentrum Adlergarten zwischen 3700 und 3800 Kilogramm Wäsche gewaschen, das entspricht rund 40 Tonnen im Jahr.

Hohe Hygienestandards einhalten

Kosovare Azizi ist Fachfrau Hauswirtschaft EFZ und arbeitet seit fünf Jahren im Alterszentrum Brühlgut. Wenn sie dort nicht in der Wäscherei im Einsatz ist, arbeitet sie in der Reinigung, wo sie die abwechslungsreiche Arbeit sehr schätzt. «Mir ist es wichtig, dass sich die Bewohnenden in einer angenehmen und sauberen Umgebung wohlfühlen, und es befriedigt mich, wenn ich etwas dazu beitragen kann.»

Die Anforderungen an die Mitarbeitenden in der Reinigung sind hoch. Sie müssen sich auf die Bewohnenden einlassen können, wenn sie bei der wöchentlichen Unterhaltsreinigung deren Zimmer und Badezimmer betreten. So verschieden wie die Menschen sind auch deren Zimmer eingerichtet. Man sieht gut, wie sie früher gelebt haben. Bei den einen ist alles fein säuberlich aufgeräumt, bei anderen müssen die Mitarbeitenden ein wenig Ordnung schaffen, damit sie richtig putzen können. Um die hohen Hygienestandards zu garantieren, sind die Vorgaben streng. Von den unterschiedlichen Lappenfarben für die

verschiedenen Bereiche – das Zimmer wird mit anderen Lappen gewischt als das Badezimmer – bis zu den individuellen Reinigungsmitteln braucht es ein umfangreiches Fachwissen darüber, was wo verwendet werden muss.

Fachwissen ist gefragt

Bei der wöchentlichen Unterhaltsreinigung der Zimmer wird abgestaubt, staubgesaugt und das Badezimmer gründlich gereinigt; Oberflächen werden feucht abgewischt und Böden feucht aufgenommen. Für diese Aufgabe hat Kosovare Azizi zwischen 30 und 40 Minuten Zeit. Für die Zwischenreinigung gibt die Planung vor, welche Elemente wann zu reinigen sind. So werden beispielsweise alle Türen und Lampen einmal jährlich geputzt. Eine umfassende Grundreinigung, ähnlich wie ein Frühjahrsputz, findet jeweils einmal im Jahr oder bei einem Austritt statt. Für die Reinigung der öffentlichen Räume steht den Mitarbeitenden unter anderem eine Scheuer-Saugmaschine zur Verfügung, was die Arbeit sehr erleichtert. Die Treppenhäuser und kleinere Räume wie Toiletten und Garderoben, wo die Maschine nicht hineinpasst, werden mit Mopp und Lappen von Hand geputzt.

Auf ihrer Tour haben die Mitarbeitenden einen speziell ausgerüsteten Reinigungswagen mit allem Nötigen dabei. Vor dem Feierabend wird der Wagen mit allem befüllt, was es für die Arbeit braucht. Genügend Lappen von jeder Farbe – Blau für das Abstauben, Gelb für Küche und Lavo, Rosa fürs WC-, verschiedene Mopps für Trocken- und Feuchtreinigungen sowie alle nötigen Reinigungsmittel werden bereitgestellt, damit am Morgen mit der Arbeit gleich begonnen werden kann.



Die Visitenkarte – Kundendienst Alter und Pflege

Wie verständlich und freundlich die Stimme am Telefon ist, wie zuvor-kommend man am Empfang begrüsst wird, der erste Kontakt oder die erste Anlaufstelle werden unweigerlich als Visitenkarte eines Unternehmens oder einer Organisation wahrgenommen. Bei Alter und Pflege sind das sowohl der Kundendienst der Spitex wie auch der Empfang in den Alterszentren. Die Mitarbeitenden geben Alter und Pflege ein Gesicht, sie sind sozusagen die Stimme des Unternehmens. Eine positive und freundliche Ausstrahlung, eine professionelle Kommunikation und nicht zuletzt der gelebte Kundenservice vermitteln einen ersten, meistens bleibenden Eindruck.

Weil sowohl administrative wie auch organisatorische Aufgaben bei beiden Teams ähnlich waren oder sich



teilweise überschritten, wurden die beiden Teams per 1. Juli 2025 zum «Kundendienst Alter und Pflege» zusammengeführt. Damit verbunden war der Umzug des Spitex-Kundendienstes an den neuen Standort im Alterszentrum Oberi. Was anfänglich zum Teil bei den Spitex-Mitarbeitenden auf Bedenken stiess, hat sich in kurzer Zeit zu einem Erfolgsmodell entwickelt, von dem inzwischen alle überzeugt sind.

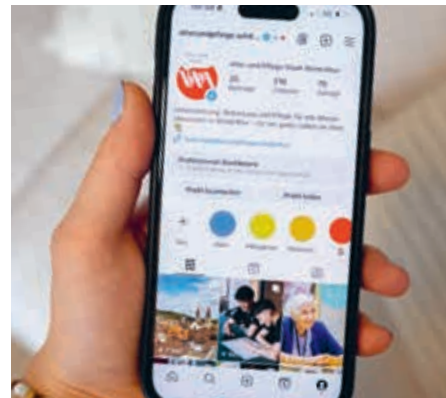
Während die Pflegemitarbeitenden der Spitex an den Wochenenden und Feiertagen, wenn der Kundendienst nicht besetzt war, alle Telefonanrufe entgegennehmen mussten, übernimmt diese Anrufe nun das Empfangsteam. Die Mitarbeitenden der Spitex können sich so auch an diesen Tagen auf ihre eigentliche Aufgabe, die Pflege und Betreuung der Klient:innen, konzentrieren.

Mitarbeitende wertschätzen und fördern

Das Wertvollste eines Unternehmens sind kompetente und engagierte Mitarbeitende. Davon hat Alter und Pflege ganz viele. Mit verschiedenen attraktiven Freizeitangeboten zeigt die Geschäftsleitung regelmässig ihre grosse Wertschätzung für das Engagement der Mitarbeitenden. So gibt es beispielsweise seit diesem Jahr gratis

Eintrittskarten für den Atzmännig. Ob Schneesportaktivitäten im Winter oder Wandermöglichkeiten, Seilpark, Sessel- und Rodelbahn im Sommer, auf dem Atzmännig gibt es zahlreiche Angebote für die ganze Familie.

Gemeinsames Lernen über die Berufsgruppen hinweg vermittelt nicht nur wertvolles Wissen, es ermöglicht Einblicke in den Alltag von Arbeitskol-



Social Media bei Alter und Pflege

Seit Februar 2025 sind wir auf Instagram, TikTok, Facebook und LinkedIn unterwegs. Wir lassen Mitarbeitende und Bewohnende zu Wort kommen, begleiten sie mit der Kamera durch die Alterszentren oder auf einer Spitex-Tour und zeigen, was dort täglich passiert. Manchmal ist das berührend, manchmal zum Schmunzeln und oft ist es einfach der ganz normale Pflegealltag.

Die Feedbacks zeigen, dass genau das gefragt ist. Ein Beitrag zum Thema Demenz hat über eine halbe Million Aufrufe erzielt und wurde unzählige Male geteilt. Wir hätten nicht gedacht, dass ausgerechnet dieses Thema auf TikTok so einschlägt. Die Reaktionen beweisen, dass die Menschen wissen wollen, was hinter den Türen von Alter und Pflege wirklich passiert.

Besonders freut uns, dass wir damit Menschen erreichen, die das Thema Pflege vielleicht noch nicht auf dem Radar hatten. Jüngere Menschen, potenzielle Mitarbeitende und Menschen, die einfach neugierig sind. Social Media gibt uns die Chance zu zeigen, dass Alter und Pflege lebendig und vielseitig ist. Diese Chance nutzen wir!

**Alle Kanäle sind
über den folgenden
Link erreichbar:**



leg:innen und fördert das gegenseitige Verständnis. Die Kurse greifen Themen auf, die den Berufsalltag prägen und doch oft zu kurz kommen. Neue Kurse wie «Demenz – Umgang mit herausforderndem Verhalten» oder «Sexualität im Alter» geben wertvolle praxisnahe Inputs und bieten Raum für Austausch, Fragen und gemeinsame Reflexion. Das breite Kursangebot ist kostenlos und steht allen Mitarbeitenden offen.

A caregiver with blonde hair and glasses, wearing a light blue short-sleeved shirt and light-colored trousers, is smiling while assisting an elderly woman with white hair and glasses. The woman is seated on a bed or sofa, wearing a dark grey sweater and orange pants. The caregiver is leaning over her, possibly adjusting her clothing or a device. In the background, there is a wooden nightstand with various items on it, including a water bottle and some containers. The scene is set in a home environment.

**Unterwegs mit der Spitex –
damit Betreuung und Pflege
zu Hause möglich sind**

Zu Hause leben, auch wenn man nicht mehr ganz so fit ist, bei einer Krankheit im vertrauten Umfeld bleiben können oder nach einem Unfall daheim gesund werden – dank der Spitex ist vieles möglich.

Text: Susanna Heckendorn, Bilder: Stefan Kubli

Wer nach einem operativen Eingriff noch pflegerische Unterstützung benötigt, aber nicht mehr auf Spitalpflege angewiesen ist, kann bei der Rückkehr nach Hause auf die Spitex zählen. Das Gleiche gilt für gebrechliche oder kranke Menschen, die nur punktuelle Pflege oder Unterstützung im Haushalt brauchen.

Die Spitex arbeitet in drei Schichten und ist an sieben Tagen die Woche im Einsatz, vom frühen Morgen bis spät-abends und auch in der Nacht. Die Arbeitstage beginnen im Spitex-Zentrum, wo die Mitarbeitenden ihren Tagesplan entgegennehmen. Die Verlaufsberichte der Klient:innen werden vor dem Einsatz gelesen. Je nach Ausbildung unterscheiden sich die Aufgaben der Spitex-Mitarbeitenden.

Hilfe im Alltag

Barbara Neuhäusler liest den Tagesplan und bereitet den Rucksack vor, der alles enthält, was sie für ihre Arbeit braucht. Dann fährt sie mit dem Spitex-E-Bike los. Um 7.30 Uhr klingelt sie an der Haustür, wo sie von ihrer Klientin bereits erwartet wird. Sie zieht die Handschuhe an, die ihr beim Überziehen der Stützstrümpfe helfen. Wer schon einmal solche tragen musste, weiss, wie mühsam und anstrengend das Anziehen ist. Gerade für ältere oder geschwächte Personen ist das ein unmögliches Unterfangen; für geübte Hände ist es Routine. Weil Frau Monachesi von starken Rückenschmerzen geplagt ist, cremt Barbara Neuhäusler ihr den Rücken ein und lässt sich versichern, dass der Arzttermin bereits vereinbart wurde. Sicherheitshalber misst sie noch den Blutdruck, dann verabschiedet sie sich wieder. Sie wird am Abend wieder vorbeikommen, um die Strümpfe auszuziehen. Bevor sie aufs Velo steigt, schreibt sie noch den Verlaufsbericht, dann macht sie sich auf den Weg zur nächsten Klientin.

Ein vielseitiger und dankbarer Job

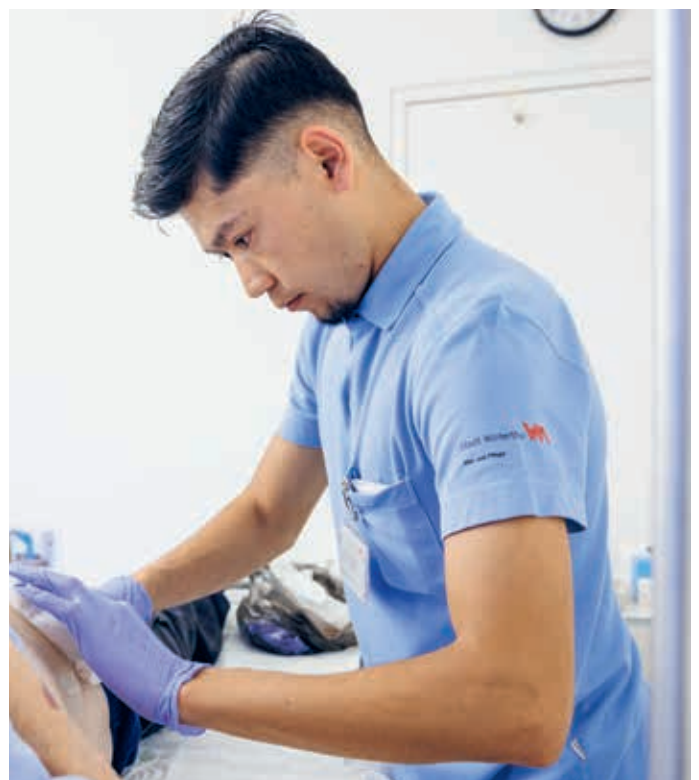
Nach ihren Berufs- und Familienjahren hat Barbara Neuhäusler eine Ausbildung als Pflegehelfende SRK absolviert und verschiedene Weiterbildungen besucht. Seit 14 Jahren arbeitet sie bei der Spitex und ist von ihrem Job begeistert. Zu ihren Aufgaben gehören Hilfe bei der Körperpflege, Blutdruck messen, Stützstrümpfe an- und ausziehen, Augentropfen verabreichen, Medikamente abgeben und Mittagessen kochen und dabei ein offenes Ohr dafür zu haben, was die Klient:innen beschäftigt. Für manche sind die Spitex-Mitarbeitenden der einzige soziale Kontakt. Umso wichtiger ist es, ihnen, trotz des eng getakteten Arbeitsplans, zuzuhören. Der Umgang mit den verschiedensten Menschen ist etwas, das Barbara Neuhäusler an ihrem Job ganz besonders schätzt. «Ich versuche immer, die Klient:innen zu motivieren, das selbst zu machen, was

sie noch können. Manchmal braucht es nur einen kleinen Ansporn oder vielleicht eine Handreichung und es gelingt etwas, von dem sie dachten, es sei nicht mehr möglich.»

Abwechslung, Selbstständigkeit und viel Verantwortung

Braucht jemand umfassendere pflegerische Unterstützung, kümmern sich Mitarbeitende wie Khaleq Mohammadi um diese Klient:innen. Nach einer Lehre als Assistent Gesundheit und Soziales schloss er die Ausbildung als Fachmann Gesundheit EFZ bei Alter und Pflege Stadt Winterthur ab. Während der Ausbildung arbeitete er die letzten eineinhalb Jahre bereits bei der Spitex, seit 2024 ist er nun fest angestellt. Er übernimmt gerne Verantwortung, ihm gefallen Abwechslung und Vielfältigkeit seiner Aufgaben. Dazu gehören beispielsweise Stomapflege, Wundversorgungen, das Richten von Medikamenten und Verabreichen von Injektionen. In der Regel betreut er rund 10 Klient:innen pro Tag; abhängig von den verordneten Massnahmen dauert ein Einsatz zwischen 15 Minuten und eineinhalb Stunden.

Im Fokus steht das Wiedererlangen der Selbstständigkeit – daher hat Khaleq Mohammadi immer wieder mit den unterschiedlichsten Menschen zu tun. Meistens fährt er mit dem E-Auto zu den Klient:innen, im Rucksack hat er Notfallmaterial dabei wie Desinfektionsmittel, Wundversorgungsmaterial und ein Blutdruckmessgerät. Alles, was



er für seine Arbeit sonst noch braucht, wie Medikamente, Verbandsmaterial usw., befindet sich bereits vor Ort. Übernimmt die Spitex einen neuen Auftrag, wird bei der Bedarfsabklärung mit dem Spital respektive den Ärzt:innen besprochen, was in welcher Ausführung und Menge benötigt wird. Die Spitex bestellt das Material, das dann bei den Klient:innen bleibt.

So wie die Klient:innen oft wechseln, sind auch die Aufgaben jeden Tag anders. Diese Abwechslung, und dass er sehr selbstständig arbeiten kann, schätzt Khaleq Mohammadi an seinem Job besonders. «Die grösste Herausforderung ist es, in der begrenzten Zeit eine maximale Pflegequalität sicherzustellen.» Der persönliche Kontakt mit immer wieder neuen Klient:innen und die Möglichkeit, individuell auf deren Bedürfnisse eingehen zu können, empfindet er als überaus bereichernd.

Unterstützung im Haushalt

Die Spitex ist auch für Menschen da, die keine pflegerischen Massnahmen oder Hilfe bei der Körperpflege benötigen. Die hauswirtschaftliche Spitex unterstützt, wenn jemand seinen Haushalt nicht allein bewältigen kann, weil sie oder er nach einem Unfall beeinträchtigt oder durch eine Krankheit geschwächt ist. Oder wenn die psychische Belastung zu gross ist oder die körperlichen Kräfte so stark nachgelassen haben, dass es nicht mehr möglich ist, den Haushalt selbstständig zu führen.

Yvonne Kalis ist Mitarbeiterin der hauswirtschaftlichen Spitex und unterstützt in ihrem Job Menschen im Alltag, damit diese weiterhin in ihrem vertrauten Umfeld leben können. Das Schönste an ihrem Job, findet sie, sei es, den Klient:innen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und ihre Dankbarkeit zu spüren. «In unserem Job geht es nicht nur um das Putzen von Wohnungen. Wir ermöglichen es Menschen, auch unter erschwerten Bedingungen zu Hause leben und alt werden zu können.»

Mehr als Putzen und Waschen

Die Aufgaben der hauswirtschaftlichen Spitex sind sehr vielseitig und primär als Unterstützung für die Klient:innen gedacht. Das reicht vom Reinigen von Bad und Küche über das Saugen und feucht Aufnehmen von Böden, das Staubwischen, Wäschewaschen, Bettbeziehen, Einkaufen und Bügeln bis zum Zubereiten von einfachen Mahlzeiten. «Manchmal ist es aber genauso wichtig, den Menschen zuzuhören und ihnen Aufmerksamkeit zu schenken. Viele haben ausser uns keine sozialen Kontakte.» Ein wichtiger Faktor ist dabei das Beobachten und Dokumentieren von Veränderungen im Umfeld der Klient:innen und die Weitergabe dieser Informationen, damit frühzeitig Massnahmen ergriffen werden können.

Ist jemand von seinem Alltag überfordert, ist es für die Betroffenen manchmal schwer zu erkennen, dass es mit der Ordnung und Sauberkeit hapert. Die Mitarbeitenden der hauswirtschaftlichen Spitex sorgen deshalb auch für die Einhaltung von Hygienestandards und unterstützen ihre Klient:innen in ihrer Selbstständigkeit und dabei, Eigenverantwortung zu übernehmen.

Der Arbeitstag von Yvonne Kalis startet zeitig am Morgen. Sie loggt sich in ihr Arbeitshandy ein und schaut nach, wie viele Einsätze sie hat und welches ihr erster ist. Wenn sie vor Ort ankommt, startet sie die Erfassung, liest den Verlaufsbericht und sieht nach, was an diesem Tag zu tun ist. Wasch- und Putzmittel, Staubsauger, Besen und Lappen sind in den Haushaltungen vorhanden. Was sie für ihre Arbeit sonst noch braucht, Handschuhe, Schuhüberzieher, Masken, gegebenenfalls Schutzbrille und Plastikschrürze, hat sie in ihrem Rucksack dabei. Ihr Job macht ihr sehr viel Freude. Die grösste Herausforderung dabei sei, eine Beziehung zu den Klient:innen aufzubauen, ohne sie zu nahe an sich herankommen zu lassen.





*«Das Schönste an
meinem Job ist es, den
Klient:innen ein Lächeln
ins Gesicht zu zaubern.»*

Yvonne Kalis, Mitarbeiterin Hauswirtschaft

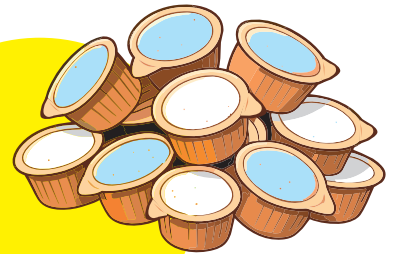
Etwas andere Zahlen und Fakten

Ein Blick hinter die Kulissen zeigt ein paar Zahlen, die zwar kaum bekannt, im Alltag bei Alter und Pflege aber wichtig sind.



40,56 Jahre

ist das Durchschnittsalter aller Mitarbeitenden bei Alter und Pflege.



889 123

Portionen Kaffeerahm verfeinern den Kaffee oder Tee von Gästen und Bewohnenden.



699 979

Tassen Kaffee halten müde Geister wach oder werden im Laufe eines Jahres von Bewohnenden und Gästen konsumiert.



5557 Liter

Salatsauce – in den Alterszentren zubereitet – machen die vielen köstlichen Salate zu einem Genuss.

283 069

Pflegeeinsätze der Spitex



50 056

Einsätze der hauswirtschaftlichen Spitex



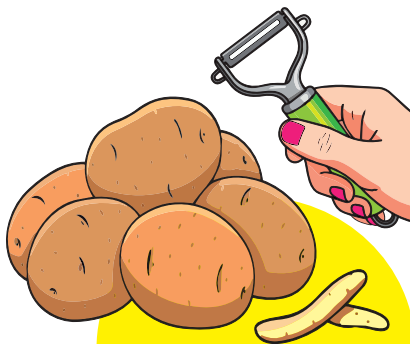
12 134 Hemden

werden jedes Jahr in den fünf Alterszentren gewaschen und gebügelt.



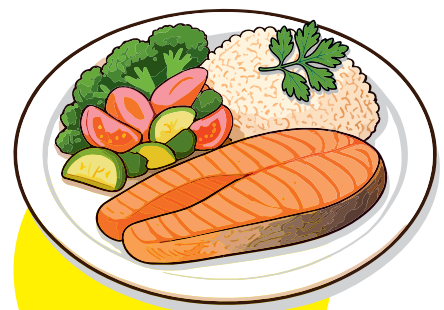
30 457 Liter

Reinigungs-, Wasch- und Geschirrspülmittel verbrauchen die Alterszentren jedes Jahr, damit alles tiptopp sauber ist.



25 Tonnen

Kartoffeln werden in einem Jahr zu Rösti, Gratin, Salzkartoffeln und Pommes frites verarbeitet.



688 265

Menüs werden während eines Jahres täglich frisch gekocht, damit der Genuss im Alltag nicht zu kurz kommt.



54

Studierende absolvieren bei Alter und Pflege den praktischen Teil ihrer Ausbildung.



**Sprungbrett in die Zukunft –
eine Lehre bei Alter und Pflege**

Der Start in die Lehre ist für junge Menschen ein grosser Schritt, schon früh müssen sie sich überlegen, wohin ihr beruflicher Weg sie führen soll. Eine Lehre bei Alter und Pflege Stadt Winterthur ist sicher ein guter Anfang und bietet viele Möglichkeiten. Die Aus- und Weiterbildung ist zentralisiert, rund 120 Lernende und 50 Studierende werden von vier Bildungsverantwortlichen und etwa 60 Berufsbildenden betreut.

Text: Susanna Heckendorn, Bilder: Stefan Kubli

Eine Lehrstelle ist ein stabiles Fundament für das Berufsleben. Besuchstage in Firmen und Organisationen, Berufsbildungstage in den Schulen, Lehrstellenmärkte und Berufsmessen – es gibt viele Möglichkeiten, herauszufinden, welcher Beruf einen so stark interessiert, um eine Lehre durchzuziehen und abzuschliessen. Eine Ausbildung bei Alter und Pflege ist jedenfalls ein gutes Sprungbrett in die Zukunft.

Keine Nachwuchssorgen

Die Verantwortlichen bei Alter und Pflege erhalten derzeit noch genügend Bewerbungen, um alle Lehrstellen zu besetzen. Wer sich für eine Lehre interessiert, lädt seine Bewerbung auf das Online-Portal jobs.winterthur.ch, die Unterlagen werden von den Bildungsverantwortlichen geprüft, und wer geeignet erscheint, wird zu einem Bewerbungsgespräch eingeladen. Ist diese Hürde genommen, absolvieren die Interessierten ein Bewerbungspraktikum. Unter den Fittichen von Berufsbildenden haben sie zwei bis fünf Tage lang Gelegenheit, den Berufsalltag von der praktischen Seite kennenzulernen und ihre Motivation zu beweisen. Nach dem Praktikum entscheiden Bildungsverantwortliche und Berufsbildende, ob jemand die Lehrstelle erhält; vorausgesetzt, er oder sie ist noch interessiert.

Astrid Fredericq, Leiterin Aus- und Weiterbildung, weiss, dass dieser Schritt für beide Seiten herausfordernd ist. «Die jungen Leute bewerben sich ja schon ein Jahr, bevor sie ihre Lehre antreten können. Sie sind noch sehr jung und wir müssen abschätzen können, wie sie sich weiterentwickeln. Immer öfter braucht es während der Lehre eine enge Begleitung, besonders bei schwierigen Lebensverläufen oder in Krisen. Wir investieren viel, dass es gut kommt und sie ihre Lehre erfolgreich abschliessen können.»

Vier Bildungsverantwortliche betreuen die Lernenden und Studierenden. Neben der Rekrutierung und Ausbildungsplanung schulen und beraten sie Berufsbildende, unterstützen und beraten Führungspersonen und Lernende wie Studierende in schwierigen Situationen und stehen in Kontakt mit Berufsschulen und Behörden. Unterstützt werden sie von zwei Mitarbeiterinnen der Bildungsadmi-

nistration. Die Bildungsverantwortlichen sind für ein bis zwei Alterszentren respektive die Spitex zuständig, so dass sie trotz der Zentralisierung mit den Situationen vor Ort vertraut sind und sowohl die Berufsbildenden wie auch die Lernenden gut kennen und eng begleiten können.

Motivation und Herausforderung

Die jetzige Generation bringe viel Gutes mit, sagt Astrid Fredericq. Die jungen Leute seien motiviert, hätten Ideen, wollten mitmachen und suchten den Sinn in ihrer Ausbildung. Dass sie darauf beharrten, auf ihre Fragen Antworten zu bekommen, möge zwar manchmal anstrengend sein, aber das bringe das ganze System weiter. «Wichtig ist eine positive Grundhaltung gegenüber den jungen Menschen!» Manche müssten lernen, sich an Regeln zu halten, würden dann aber erfahren, dass Leitplanken auch Sicherheit bieten, für sie selbst und für andere.

Aus- und Weiterbildungen bei Alter und Pflege Stadt Winterthur

EFZ-Ausbildungen

*Fachfrau/Fachmann Gesundheit (FaGe)
Fachfrau/Fachmann Betreuung (FaBe)
Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft (FaHH)
Köchin/Koch
Kauffrau/Kaufmann*

EBA-Ausbildungen

*Assistent:in Gesundheit und Soziales (AGS)
Praktiker:in Hotellerie-Hauswirtschaft (PHH)
Küchenangestellte:r*

Tertiäre Ausbildungen

*Pflege HF
Pflege FH
Physiotherapie FH
Ergotherapie FH
Aktivierung HF
Facility Management FH
Gesundheitsförderung und Prävention FH*

Eine Kochlehre im Alterszentrum Adlergarten

Juri Ehrat, Lernender Koch EFZ im 1. Lehrjahr,
Alterszentrum Adlergarten
André Hinnen, Sous-Chef und Berufsbildner,
Alterszentrum Adlergarten

Für Juri Ehrat war schon in der Schulzeit klar, dass er Koch werden will. Nachdem er noch andere Berufe angesehen und als Schreiner geschnuppert hatte, war er sicher, dass es eine Kochlehre sein soll. Während der Lehrstellensuche schnupperte er in verschiedenen Institutionen und in der gehobenen Gastronomie. Im Alterszentrum Adlergarten gefiel es ihm mit Abstand am besten. «Hier gibt es wirklich gute Leute, mir gefällt die Abwechslung und die gute Stimmung im Team.» Schwierig findet er das frühe Aufstehen am Morgen, aber er ist überzeugt, eine gute Ausbildung zu bekommen. Was nicht zuletzt an seinem Berufsbildner, André Hinnen, liegen dürfte.

Dieser ist Sous-Chef und seit zwei Jahren als Berufsbildner bei Alter und Pflege. Aktuell betreut er drei Lernende, das entspricht 30 Prozent seines Arbeitspensums. Bereits an

seinem früheren Arbeitsort hat er Lernende Diätkoch und Koch EFZ ausgebildet. «Es ist eine wichtige Aufgabe, junge Menschen zu motivieren, diesen spannenden, aber auch anstrengenden Beruf zu erlernen. Ich freue mich, wenn es mir gelingt, ihnen die Leidenschaft für das Thema Essen und Ernährung zu vermitteln.»

Auch angehende Köche lernen am Computer

Mit der Revision der Kochausbildung hat auch das Online-Learning Einzug gehalten. So wird die Lerndokumentation am Computer geführt und als Berufsbildner kontrolliert und bespricht André Hinnen mit den Auszubildenden die jeweiligen Lerneinheiten. Einiges hat sich von der persönlichen Vermittlung zu elektronischen Dokumenten verschoben, was André Hinnen bedauert. Dennoch bleibt die praktische Arbeit der Hauptpunkt in der Ausbildung. Kochen ist ein Handwerk; das heisst, die Aufgaben zu erklären, die Lernenden anzuleiten, sie selbstständig arbeiten zu lassen und die korrekte Ausführung zu kontrollieren. «Wie man ein Messer richtig hält, lernt man nur, indem man damit arbeitet.»



«Mir gefällt die Abwechslung bei der Arbeit und ich bin überzeugt, hier eine gute Ausbildung zu bekommen.»

Juri Ehrat, Lernender Koch EFZ



*«In der Pflege ist man
den Menschen nahe und
begleitet sie in manchmal
schwierigen Phasen ihres
Lebens.»*

Natnael Tesfit, Lernender Fachmann Gesundheit

Als FaGe-Lernender im Alterszentrum Rosental

Natnael Tesfit, Lernender FaGe im 3. Lehrjahr,

Alterszentrum Rosental

Alison Adalin, Pflegefachfrau HF mit erweitertem Fachwissen, Berufsbildnerin SVEB1, Erwachsenenbildnerin

Etwas Handwerkliches oder ein Job im Büro – für Natnael Tesfit wären verschiedene Ausbildungen in Frage gekommen. Er hat sich verschiedene Betriebe angeschaut, Bewerbungen geschrieben und auch in einer Schreinerei geschnuppert. Als er einen Kollegen zu Schnuppertagen von Alter und Pflege begleitete, erfuhr er zum ersten Mal von den Ausbildungsmöglichkeiten in der Pflege – und fand das ganz spannend. Bei einer Schnupperlehre bekam er einen guten Einblick in den Arbeitsalltag und realisierte, wie wichtig ihm Teamarbeit ist und der Kontakt mit Menschen. So bewarb er sich für eine FaGe-Ausbildung bei Alter und Pflege. «Mir war wichtig, an einem Ort zu lernen, wo ich gut begleitet werde.»

Dass dies so ist, dafür sorgt Alison Adalin, seine Berufsbildnerin. Neben Natnael Tesfit betreut sie derzeit noch eine Vollzeit- sowie eine Teilzeit-Studierende HF und begleitet eine Studierende FH während ihrer dreimonatigen Praktika. Dabei den Überblick zu bewahren und allen gerecht werden zu können, sei schon eine Herausforderung. Wichtig ist ihr, auf die jeweiligen Bedürfnisse eingehen zu können. «Jede und jeder lernt anders und braucht eine individuelle Begleitung.» Der Theorie-Praxis-Transfer ist anspruchsvoll. Während einige gut lernen, indem sie etwas vorgezeigt bekommen, bevorzugen andere das Learning by Doing.

Verantwortung übernehmen

Die letzten eineinhalb Jahre seiner Ausbildung arbeitet Natnael Tesfit in der gerontopsychiatrischen Abteilung. Auch wenn Situationen mit Bewohnenden emotional belastend sein können, lernt er viel im direkten Kontakt mit den Menschen. Die grössten Herausforderungen seien das Priorisieren der Aufgaben und die grosse Verantwortung. Aufmerksam zu bleiben, die Arbeit gut zu planen und auch in hektischen Momenten freundlich und ruhig aufzutreten, brauche Übung und Geduld.

Zu seinen Aufgaben gehört die Unterstützung bei der Körperpflege, beim Ankleiden, bei der Mobilisation und bei den Mahlzeiten. Einmal pro Monat begleitet Alison Adalin die Lernenden einen ganzen Tag lang eins zu eins. Zwei Tage davor teilen sie ihr ihren Lernbedarf mit, wo etwas noch unklar ist und was sie in der Berufsschule Neues gelernt haben, das sie vertiefen möchten.

Alison Adalin liest sich in die Unterlagen ein und überlegt sich, was praxisnah geübt werden kann. Dabei kontrolliert sie die Einhaltung der Hygienevorschriften, die Arbeitsplanung, die Ausführung der pflegerischen Massnahmen, den Umgang mit den Bewohnenden in Bezug auf Berührungen, Kommunikation und Haltung. Auch wenn es streng sei, neben der Betreuung der Lernenden die eigenen Fachaufgaben zu erfüllen, macht ihr die Berufsbildung grosse Freude. «Man ist immer auf dem neuesten Stand und die Energie und Motivation der Lernenden ist überaus bereichernd.»





**«Die Lernenden sind
unsere Zukunft.»»**

Alison Adalin, Pflegefachfrau HF, Berufsbildnerin



Beraten und Sicherheit vermitteln, wenn das Leben im Umbruch ist

Der Eintritt in ein Alterszentrum, ob vorübergehend nach einem Spitalaufenthalt oder als ständiges Zuhause, ist für die meisten Menschen ein grosser, nicht immer einfacher Schritt. In solchen Situationen sind die Kundenberaterinnen, neben der Wohnberatung Stadt Winterthur, die erste Anlaufstelle, sie geben Orientierung und vermitteln Sicherheit.

Text: Susanna Heckendorn, Bilder: Stefan Kubli

Die Kundenberatung ist Dreh- und Angelpunkt für einen kurzfristigen oder temporären Aufenthalt in einem der fünf Alterszentren der Stadt Winterthur. Die Anmeldungen für einen Umzug in ein Alterszentrum laufen über die Wohnberatung Stadt Winterthur, die Betten der Akut- und Übergangspflege werden von der Kundenberatung disponiert. Neben Abklärungen mit internen Fachstellen gehören auch Beratungsgespräche, Besichtigungen,

Klärungen finanzieller Fragen und das Austrittsmanagement zu den Aufgaben von Pascale Egli und ihren Kolleginnen. «Um diese Arbeit gut zu machen, braucht es Flexibilität, Geduld, Empathie und Wertschätzung für die Biografie dieser Menschen.» Es gäbe immer wieder Gespräche, die nicht spurlos an einem vorübergingen. Umso wichtiger seien der Austausch im Team und die interprofessionelle Zusammenarbeit, die sehr gut funktioniere.

Vom Spitalbett vorübergehend ins Alterszentrum

Kann jemand nach einem Spitalaufenthalt nicht direkt nach Hause zurückkehren, weil es im Alltag mehr Unterstützung und Pflege braucht, als gewährleistet ist, melden sich Mitarbeitende von zuweisenden Institutionen bei der Kundenberatung von Alter und Pflege. Die Leitungen Betreuung und Pflege sowie die verantwortlichen Ärzt:innen prüfen aufgrund der Unterlagen, ob die Person «AÜP-fähig» ist. Das heisst, ob sie entsprechend den medizinischen Anforderungen in der Abteilung für Akut- und Übergangspflege gepflegt und betreut werden kann. Ist dies der Fall, gibt die Kundenberatung die Informationen über verfügbare Betten weiter, damit die Möglichkeiten mit den Patient:innen und deren Angehörigen besprochen werden können. Die Kundenberaterinnen kümmern sich um den ganzen Ablauf; erstellen Verträge und informieren die Pflege, damit alles Nötige bereit ist, wenn die Person einzieht. Der Aufenthalt in der AÜP ist auf zwei Wochen beschränkt.

Die Kundenberaterinnen stehen im Austausch mit den Sozialdiensten der Spitäler, Hausärztinnen und Hausärzten, Spitex, Angehörigen und nicht zuletzt mit Menschen, die sich für einen Ferien- oder Entlastungsplatz interessieren. Wenn jemand nach einem Temporäraufenthalt nicht mehr nach Hause zurückkehren kann oder will, wird die Wohnberatung informiert, wo man jederzeit weiss, welche Zimmer in den städtischen Alterszentren verfügbar sind und zeitnah vergeben werden können.

Herausfordernde Gespräche

In der Kundenberatung erlebt man oft belastende Situationen. Jemand weigert sich, in ein Alterszentrum zu ziehen, obwohl alle anderen Möglichkeiten ausgeschöpft sind. Oder Angehörige sind erschöpft und machen Druck, weil die Belastung für sie unerträglich geworden ist. «In so sensiblen Momenten», sagt Pascale Egli, «versuche ich allen Stimmen Raum zu geben, den Betroffenen genauso wie den Angehörigen. Oft steckt hinter dem Widerstand Angst oder Überforderung.» Sie erläutert dann, weshalb

Der Drehtüreffekt

Aus der vertrauten Umgebung in ein Alterszentrum zu ziehen, liebgewordene Dinge wegzugeben und nur ein paar Möbel mitzunehmen, diese Entscheidung fällt oft schwer. Manche Personen brauchen mehrere Anläufe und kehren wieder nach Hause zurück. «Solche Situationen sind anspruchsvoll. Ist alles Nötige wie Spitex, Mahlzeitendienst und Haushalthilfe vorgekehrt, damit es zu Hause gut läuft?» Es komme immer wieder vor, dass jemand, kaum zu Hause, die Massnahmen selbst absage, was besonders für die Angehörigen eine grosse Belastung sei. Der Wiedereintritt ist dann vorprogrammiert, es tritt der sogenannte Drehtüreffekt ein. Um diesen zu verhindern, finden auf der Temporärabteilung Standortgespräche statt, an denen neben den Betroffenen und ihren Angehörigen auch Ärzt:innen, die Pflege, Ergo- und Physiotherapeut:innen sowie die Spitex teilnehmen und die Situation gemeinsam beleuchten.



«Für unsere Arbeit braucht es Wertschätzung für die Biografie der Menschen.»»

Pascale Egli

ein Eintritt sinnvoll oder notwendig sein kann, und sucht mit den Involvierten nach einem Weg, der für alle stimmig ist. Niemand solle das Gefühl haben, überfahren zu werden, was leider nicht immer gelinge.

Für Bewohnende und Angehörige da sein

Der Eintritt in ein Alterszentrum ist ein grosser Schritt, der mit vielen Bedenken oder gar Ängsten verbunden ist. Viele machen sich Sorgen, ob sie den Aufenthalt überhaupt bezahlen können. Die Hemmschwelle, Ergänzungsleistungen in Anspruch zu nehmen, ist hoch. Manche wissen gar nicht, dass ihnen diese zustehen.

Wer in ein Alterszentrum eintritt, lässt vieles zurück. Besonders schwer fällt der Abschied von Haustieren und oder vom eigenen Garten. Viele Bewohnende treten erst in sehr hohem Alter ein, was die Eingewöhnung nicht einfach macht. In der Kundenberatung ist man oft mit schwierigen Lebenssituationen konfrontiert. Umso schöner, wenn man jemandem eine Freude bereiten kann. Pascale Egli erinnert sich an ein Ehepaar. Der Mann, hochbetagt und an Demenz erkrankt, konnte nach einem Sturz nicht mehr zu Hause leben. Seine Frau tat sich furchtbar schwer damit, ihn nicht zu sich nehmen zu können. Sie besucht ihn jeden Tag und kümmert sich daneben um den Schrebergarten, den die beiden vorher miteinander bewirtschaftet haben und an dem ihr Mann sehr hängt. Die Kundenberatung machte es möglich, dass die Frau ihren Mann immer wieder einmal in den Garten mitnehmen kann, was den beiden sehr viel bedeutet.

Ein Gebäude für heute und für die Zukunft

Im September 2026 entscheidet die Winterthurer Stimmbevölkerung über den Kredit für den Erweiterungsneubau auf dem Areal des Alterszentrums Adlergarten. Dieser ist weit mehr als ein zusätzliches Gebäude. Er ist ein zentrales Element der langfristigen Angebots- und Immobilienstrategie von Alter und Pflege – eine Investition in Qualität, Stabilität und Zukunftsfähigkeit.

Text: Florin Schrakmann, Leiter Immobilien und Facility Management, Visualisierung: Studio Diode

Die umfassenden Vorbereitungsarbeiten, von der strategischen Planung über die Machbarkeitsstudie bis zum Wettbewerb, haben eine sorgfältige Grundlage für dieses zukunftsweisende Bauprojekt geschaffen. Inzwischen ist die Projektierung abgeschlossen und die Bauarbeiten können, die Zustimmung der Bevölkerung vorausgesetzt, im Herbst 2027 beginnen. Die Eröffnung ist für den Frühsommer 2031 vorgesehen.

Der Erweiterungsneubau Adlergarten, der mit dem bestehenden Gebäude des Alterszentrums Adlergarten verbunden sein wird, schafft nicht nur moderne Einzelzimmer und gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden. Er ist vor allem eine wichtige Voraussetzung, um die Alterszentren Oberli, Brühlgut und Rosental in den kommenden Jahren umfassend zu sanieren oder zu erneuern, ohne den laufenden Betrieb zu beeinträchtigen. Als sogenannte

Rochadefläche ermöglicht er es, Bewohnende während der Bauphasen temporär an einem geeigneten Ort unterzubringen und weiterhin eine bedarfsgerechte Betreuung und Pflege zu gewährleisten. Dadurch werden die anstehenden Bauvorhaben vorausschauend koordiniert und über mehrere Jahre hinweg geplant und realisiert. Dieses Vorgehen vermeidet wiederholte Bauarbeiten in Gebäuden während des laufenden Betriebs.

Durchdachte Planung für einen optimalen Nutzen

Architektur und Materialisierung sind auf Ruhe, Orientierung und Langlebigkeit ausgerichtet. Holzbauelemente, grosszügige Fenster und einfache Raumfolgen schaffen eine wohnliche Atmosphäre. Akustikdecken, angenehme Bodenbeläge, ein zurückhaltendes Farbkonzept und nicht zuletzt eine einfache Signaletik unterstützen Bewohnende, Besuchende und Mitarbeitende gleichermaßen.

Auf fünf Etagen entstehen übersichtliche Wohngruppen; jede verfügt über einen zentralen Wohn- und Aufenthaltsraum sowie eine gedeckte Loggia. Die Wohngruppe für Menschen mit Demenz ist im ersten Obergeschoss angesiedelt und mit einem geschützten Demenzgarten auf einer Dachterrasse verbunden.

Politisch breit abgestützt

Der Stadtrat beantragte im September 2025 einen Verpflichtungskredit von rund 85 Millionen Franken für den Erweiterungsneubau des Alterszentrums Adlergarten. Dieser Kredit umfasst den Neubau selbst sowie weitere projektbedingte Massnahmen wie Anpassungen im Hauptgebäude, den Bau einer Photovoltaikanlage und den Rückbau älterer Gebäudeteile.

Die Sachkommission des Winterthurer Stadtparlaments SBK hiess den Ausführungskredit am 26. Januar 2026 einstimmig gut. Gestützt auf diese Vorberatung bewilligte das Stadtparlament den Verpflichtungskredit am 2. März 2026 einstimmig mit 56 zu 0 Stimmen. Bis zur Volksabstimmung werden nun die vorbereitenden Arbeiten für das Baubewilligungsverfahren weitergeführt. Der abschliessende Entscheid liegt im September 2026 bei der Winterthurer Stimmbevölkerung.





Was der Neubau alles bringt

Der Erweiterungsneubau ist nicht einfach ein zusätzliches Gebäude – er ist das zentrale Element der gesamten Immobilienstrategie von Alter und Pflege.

Mehr Lebensqualität für Bewohnende

- 120 moderne Langzeitpflegeplätze (inklusive Demenzwohngruppe)
- Alle Zimmer mit eigener Nasszelle, die parkseitigen Zimmer zusätzlich mit Laubenzugang, verschiedene Aufenthaltsbereiche, geschützte Demenzterrasse, integriertes Tageszentrum

Optimale Arbeitsbedingungen

- Der zentrale Haupteingang mit neuer Saal- und Empfangssituation bildet die Verbindung vom bestehenden Gebäude des Alterszentrums Adlergarten zum Neubau
- Kurze Wege dank durchdachter Anordnung der Wohngruppen
- Vorbereitung eines automatischen Warentransports
- Moderne Haustechnik
- Neue Garderoben-, Pausen- und Aufenthaltsräume

Nachhaltigkeit und Gestaltung

- Faserzementfassade mit feingliedriger Laubenstruktur, harmonische Einbettung in den historischen Park
- Photovoltaikanlage auf dem Dach, Fernwärmeanschluss für klimafreundliche Energieversorgung
- Biodiversitätsfördernde Parkgestaltung mit einem historisch nachempfundenen Wegnetz und neuen Verweilorten

Zukunftssicherung

- Rochadefläche, damit die Alterszentren Oberi, Brühlgut und Rosental saniert oder ersetzt werden können, ohne dass es zu grösseren Einschränkungen bei den Pflegeplätzen kommt
- Nach Abschluss der Arbeiten wird der Neubau dauerhaft als Einheit des Alterszentrums Adlergarten geführt

Alter und Pflege
Stadt Winterthur
Gärtnerstrasse 1
8403 Winterthur
Telefon +41 52 267 53 99
alterundpflege@win.ch
stadt.winterthur.ch/alterundpflege

