

INHALTSVERZEICHNIS

Editorial	4
CORPORATE GOVERNANCE	6
Führungsorgane	6
Trends, Kulturwandel und Krise	8
FINANZEN UND ADMINISTRATION	10
Zahlen und Fakten	10
PANDEMIE	12
Krisenmanagement: nachgefragt	12
JUBILÄUM	16
10 Jahre BZE AG	16
PFLEGE UND BETREUUNG	20
Vertrauen und Pragmatismus	20
HOTELLERIE	22
Zuversicht im Sturm	22
Das neue Alpissimo	24
A place to be	26
KITA LUUSZPFE	30
/irenbuch und Matschküche	30
ARBEITEN BEI DER BZE AG	32
Attraktive Arbeitgeberin	32
Abschlüsse und Jubiläen	33
BZE AG IN DEN MEDIEN	34
Stimmen aus der BZE	34
Aushlick 2021	38

SEHR GEEHRTE LESERIN, SEHR GEEHRTER LESER

Die Betagtenzentren Emmen AG (BZE AG) feierte 2020 – trotz erschwerter Umstände – ihr 10-jähriges Bestehen seit der AG-Gründung.

Der neue digitale Geschäftsbericht 2020 zeigt Ihnen, wie die BZE AG die Corona-Pandemie meisterte und sich dabei immer mit Feuer und Flamme fürs Alter einsetzte.

Im Zeichen der Digitalisierung richte ich meinen Gruss in diesem Jahr gerne filmisch an Sie.

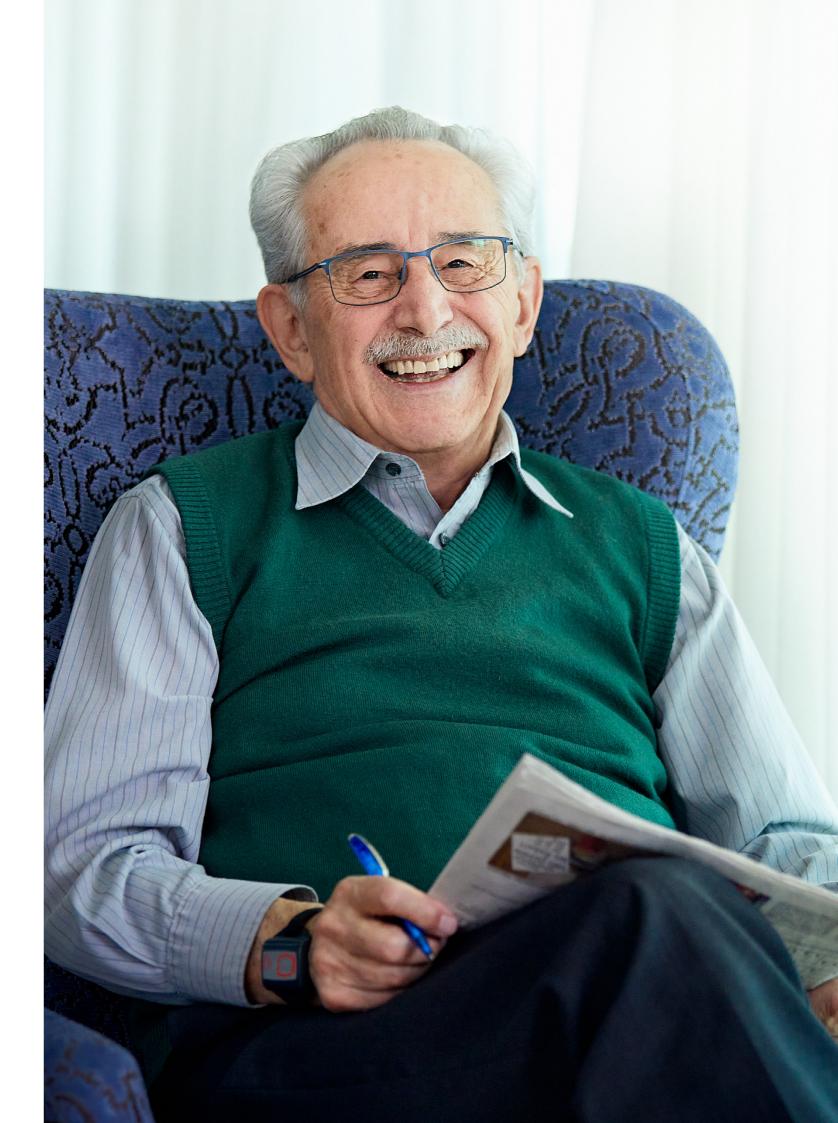
Scannen Sie den QR-Code oder folgen Sie dem Link.

bzeag.ch/geschaeftsbericht-2020

Freundliche Grüsse

Nadja Rohrer CEO BZE AG





CORPORATE GOVERNANCE

FÜHRUNGSORGANE

Verwaltungsrat

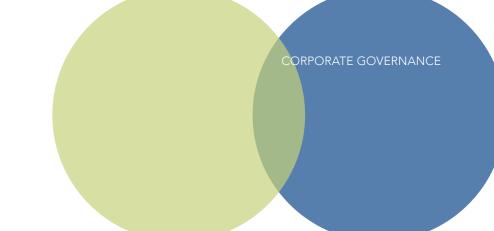
- Thomas Lehmann, Emmen, Gemeinderat, Direktor Soziales und Gesellschaft, Verwaltungsratspräsident (2.v.r.)
- Damian Henzi, Cham, KMU-Kompass.ch, Vize-Verwaltungsratspräsident (h.l.)
- Dr. phil. Stefanie Becker, Bern, Geschäftsleiterin Alzheimer Schweiz
- Albert Urban Hug, Emmen, Geschäftsführer IHR Hug & Partner GmbH (r.)
- Richard Kolly, Emmen, ehemaliger Geschäftsführer BZE AG (2. Reihe l.)
- Patrick Schnellmann, Emmen, Gemeinderat, Direktor Finanzen und Personelles (h.r.)
- Felix Weber, Emmen, Vorsitzender der Geschäftsleitung Suva (v.l.)



Geschäftsleitung

- Nadja Rohrer, CEO, Immobilien und Stab (l.)
- Sabine Felber, Stv. CEO & Leitung Bereich Pflege und Betreuung (r.)
- Dana Wichert, Leitung Bereich Hotellerie (2.v.r.)
- Marius Pfulg, Leitung Bereich Finanzen und Administration





TRENDS, KULTURWANDEL UND KRISE

Seit September 2012 ist Thomas Lehmann VRP der BZE AG. Acht der 10-jährigen Geschichte der BZE Aktiengesellschaft hatte er den Verwaltungsratsvorsitz inne. Heute zieht er Bilanz.

Welche Meilensteine haben Sie in den letzten 10 Jahren in Erinnerung?

Einer der grössten Meilensteine in der jungen Geschichte der BZE AG war mit Sicherheit die Planung und der Neubau des Betagtenzentrums Emmenfeld. Mit diesem Neubau haben wir Standards im ganzen Kanton gesetzt. Das zeigte sich auch dadurch, dass wir nach der Eröffnung mit Anfragen für Führungen überhäuft wurden.

DIE BZE AG WURDE MIT DEM NEUBAU FAST SCHON ZUM TRENDSETTER.

Ein zweiter Meilenstein war die Neubesetzung der Leitung der BZE AG. Der Wechsel von Richard Kolly zu Nadja Rohrer hat zu einem Generationenwechsel geführt, der für die BZE AG gut war. Die neue CEO ist in der Landschaft der Altenpflege bestens bekannt und ihre Meinung wird immer wieder nachgefragt. Mit dem Einsitz von Nadja Rohrer in den Vorstand von CURAVIVA Luzern setzt die BZE AG zudem weiterhin Akzente für den gesamten Kanton Luzern.

Welches sind die Erfolgsfaktoren für die stabile BZE AG? Ich möchte vier Erfolgspositionen nennen, die für mich entscheidend sind. In erster Linie verantwortlich für den Erfolg der BZE AG sind die Mitarbeitenden. Sie sind das Aushängeschild und haben täglich Kontakt zu unseren Bewohnerinnen und Bewohnern. Die Mitarbeitenden können ihren Job aber nur so gut machen, wie sie auch durch die Leitung dazu befähigt und motiviert werden.

Wir haben das grosse Privileg, und damit komme ich zum zweiten Punkt, eine hervorragende Geschäftsleitung zu haben. Sie ist mit hoch motivierten und beim Personal bestens akzeptierten Persönlichkeiten besetzt. In

Gesprächen mit den Mitarbeitenden und der Geschäftsleitung darf ich immer wieder zur Kenntnis nehmen,

DASS UNSERE LEUTE MIT VIEL SPASS, MOTIVATION UND HOHER EMPATHIE FÜR UNSERE BEWOHNERINNEN UND BEWOHNER ZU WERKE GEHEN.

Ein wichtiger Punkt sind für mich unsere beiden Heime Alp und Emmenfeld. Sie bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause, in dem sie sich wohl fühlen können und wo sie sich aufgehoben und bestens betreut fühlen. Last but not least ist auch die Arbeit des Verwaltungsrats entscheidend. Als oberstes Organ ist der Verwaltungsrat mit Fachleuten aus allen Bereichen der Alterspflege besetzt. Die strategische Ausrichtung der Unternehmung ist klar definiert und die definierten Eckpunkte werden laufend überprüft. Die Grundlagen für die Geschäftsleitung, die Führungsleute und für das Personal sind übersichtlich und verständlich definiert und werden immer wieder thematisiert.

Würden Sie die Auslagerung einer Langzeitinstitution in eine gemeinnützige Aktiengesellschaft im 100%-igen Gemeindebesitz wieder empfehlen?

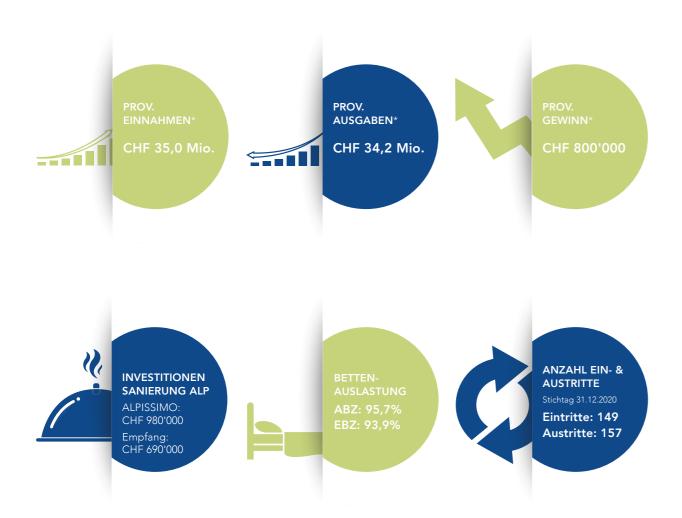
Die Antworten von Verwaltungsratspräsident Thomas Lehmann auf diese und weitere Fragen finden Sie online. Klicken Sie hier oder scannen Sie den QR-Code.

<u>HIER</u> geht's zum ganzen Interview mit VRP Thomas Lehmann. Oder scannen Sie den QR-Code.



FINANZEN UND ADMINISTRATION

ZAHLEN UND FAKTEN





PANDEMIE PANDEMIE

KRISENMANAGEMENT: NACHGEFRAGT

Wie sieht das Krisenmanagement der BZE AG aus?

Roger Hermann, SIBE: Das Krisenmanagement obliegt dem Sicherheitsbeauftragten (SIBE) der BZE AG. Dieser führt in der Krise den Krisenstab. Während der Corona-Pandemie arbeiten wir mit einem Kernstab bestehend aus der Geschäftsleitung und dem SIBE. Im erweiterten Krisenstab sind HR, Hauswirtschaft, Verpflegungsservice, Administration und Technische Dienste, welche bei Bedarf hinzugezogen werden.

Die BZE AG hat zwei Krisenhandbücher. Ein Strategisches für den Krisenstab und für die Mitarbeitenden ein Operatives als Nachschlagewerk.

Nadja Rohrer, CEO: In den letzten Jahren haben Überprüfungen des Krisenkonzepts mit externen Stellen, wie dem damaligen Gemeindepräsidenten und Krisenstableiter Rolf Born stattgefunden. In Medientrainings hat die Geschäftsleitung mit der Firma Medienkoffer zudem Krisenkommunikation trainiert und schriftlich festgehalten. Das Konzept wurde laufend angepasst und wird allen Mitarbeitenden jährlich zum Lesen unterbreitet.

Was sind die wichtigsten Instrumente des Krisenmanagements? CEO:

- Gute und bewährte Krisenkonzepte, die laufend aktualisiert werden
- Übersichtliches Organigramm mit klaren Verantwortungen
- Klar strukturierte Führung mit bestehenden Prozessen
- Geübte Situationen für Krisenstab und Mitarbeitende
- Krisenstab und Mitarbeitende, die wissen, wie sie sich verhalten sollten und wissen, wo sich nützliche Hilfsmittel finden
- Gute Zusammenarbeit mit im Voraus bekannten Sparring-Partnern (Polizei, Feuerwehr, usw.)
- Gute Team-Arbeit
- Ruhe und ein klarer Kopf

SIBE: Die Kommunikation ist zudem eines der wichtigsten Instrumente. Es ist eine Herausforderung, die vielen Anspruchsgruppen (Bewohnende, Mitarbeitende, Angehörige, KiTa-Eltern, Freiwillige, Alterswohnungen, usw.) zeitnah zu informieren. Mit einem Corona-Newsletter informier(t)en wir unsere Mitarbeitenden und die anderen Anspruchsgruppen per Brief und E-Mail.

Wie gut funktionierte die Umsetzung von Schutzmassnahmen? CEO: Die BZE AG verfügt seit Jahren über Hygienekonzepte, auch im Umgang mit Viren. Die für die Qualität zuständigen Personen schulen und sensibilisieren alle Mitarbeitenden regelmässig.

DIE ERFAHRUNGEN MIT DEM NOROVIRUS HALFEN UNS, DIE CORONA-SCHUTZ-MASSNAHMEN SCHNELL UND EFFIZIENT UMZUSETZEN.

Eine laufende Überprüfung und Schulung sowie die Präsenz der zuständigen Personen im Bereich Hygiene, Führung und Krisenstab sind wichtig, um die Sensibilität aller aufrecht zu erhalten. Dank diesem guten Zusammenspiel hatten wir in der Vergangenheit die Situation schnell im Überblick und konnten gezielte Massnahmen einleiten.

SIBE: Die fortlaufend ändernden Schutzkonzepte und zu Beginn der Pandemie die hohe Kadenz der Änderungen verlangte von allen viel Flexibilität. Ein Kompliment den Mitarbeitenden, unseren Bewohnenden und Gästen. Die Umsetzung von Schutzmassnahmen und -konzepten funktionierte sehr gut.

Wie gelang es, die sich z.T. stark unterscheidenden Schutzkonzepte der unterschiedlichen Branchen zu homogenisieren und für die BZE AG gangbar zu machen?

CEO: Dank der guten Vernetzung der Bereichsleitungen konnten wir überhaupt erst einen Überblick erlangen. Die gute Zusammenarbeit der zuständigen Personen der einzelnen Bereiche, der regelmässige Austausch im Krisenstab und Kompromisslösungen haben die Gesamtumsetzung möglich gemacht.

Was waren die grössten Herausforderungen allgemein? CEO: Die Unsicherheiten und die Ängste aller zu erfassen, zu priorisieren und dauerpräsent zu sein, waren grosse Herausforderungen. Hinzu kam das Erfassen der schnellen Veränderungen mit wechselnden Massnahmen und die stufengerechte laufende Umsetzung.

SIBE: Aus meiner Sicht waren die behördlich auferlegten Besuchsverbote ganz klar die grösste Herausforderung. Für Angehörige und unsere Bewohnenden war es ein Schock, die Liebsten über eine lange Zeit nicht sehen zu dürfen. Wir haben die Unterhaltungsprogramme für die Bewohnenden ausgebaut.

SO SIND BEISPIELSWEISE RESTAURATIONS-MITARBEITENDE MIT BEWOHNENDEN SPAZIEREN GEGANGEN,

Videotelefonie wurde angeboten und auf jeder Abteilung ein Café eingerichtet. Dies war sicher als Zeitvertrieb willkommen, vermochte aber selbstverständlich den Besuch der Liebsten nicht zu ersetzen.

Lesen Sie <u>HIER</u> weiter zum Umgang des Krisenstabs mit den Herausforderungen der Corona-Pandemie.

Oder scannen Sie den QR-Code.







10 JAHRE BZE AG

10 JAHRE AKTIENGESELLSCHAFT: EIN GRUND ZUM FEIERN.
MIT DEM MOTTO«ALTER VOLLER LEBEN» HABEN WIR DAS JAHR 2020
BEGONNEN UND ZEIGTEN DER ÖFFENTLICHKEIT UNSERE BEWOHNENDEN
AUSDRUCKSSTARK UND LEBENSFROH.

DAS JUBILÄUMSKOCHBUCH «CHUCHI-GSCHICHTE» BEISPIELSWEISE GAB EINBLICKE IN DIE KOCHGRUPPEN DER BZE AG, DIE SICH IM RAHMEN DES AKTIVIERUNGSANGEBOTS REGELMÄSSIG TREFFEN. VIELE SCHÖNE, LUSTIGE, TRAURIGE, NACHDENKLICHE UND HERZERGREIFENDE GESCHICHTEN KONNTEN DABEI GESAMMELT WERDEN. SO KUNTERBUNT UND LEBENDIG WIE DIE GESCHMÄCKER IN DER KÜCHE, IST DAS LEBEN BEI DER BZE AG. DIE IMAGEKAMPAGNE MIT FOTOGRAFIEN UND GESCHICHTEN DER BZE-BEWOHNENDEN STARTETE IM SOMMER 2020 IN DER GEMEINDE EMMEN UND DIGITAL AUF DEN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN DER BZE AG. DIE AUSDRUCKSVOLLEN UND LEBENDIGEN PORTRAITS SETZTEN EINEN KONTRAPUNKT ZUR HERRSCHENDEN PANDEMIESTIMMUNG UND GEWÄHRTEN AUTHENTISCHE EINBLICKE INS LEBEN BEI DER BZE AG.

DIE FOTO-AUSSTELLUNG «ALTER VOLLER LEBEN» MIT SCHWARZ-WEISSPORTRAITS VON BEWOHNENDEN IM ALP BETAGTENZENTRUM ZEIGTE EINE
WEITERE FACETTE DES ALTERS. STRAHLEND, NACHDENKLICH, KÜNSTLERISCH
PRÄSENTIERTEN SICH DIE BILDER DES ZÜRCHER FOTOGRAFEN STEFAN
WEISS. UND UNSERE BEWOHNENDEN SCHLÜPFTEN IM HOHEN ALTER IN EINE
GANZ NEUE ROLLE ALS FOTOMODELLE.

EINE MITARBEITERPROJEKTGRUPPE DACHTE SICH FÜR DEN 10. JEDEN MONATS EINE KLEINE ÜBERRASCHUNG FÜR DIE BEWOHNENDEN AUS. ES GAB RICOLA- ZÄLTLI, EIN CALENDULA-DUSCHGEL, EIN POETISCHES GEDICHT MIT ROSE ZUM MUTTERTAG, EINEN GLACE-PLAUSCH UND VIELE KLEINIGKEITEN MEHR DAS GANZE JAHR ÜBER. FAST WICHTIGER ABER NOCH: DAS PROJEKT «ZEIT SCHENKEN». ZUM JUBILÄUM SCHENKTE JEDER MITARBEITENDE DER BZE AG EINEM BEWOHNENDEN ZWEI STUNDEN SEINER ZEIT. UM DEN WIDRIGKEITEN DER ZWEITEN CORONA-WELLE ZU TROTZEN, WURDE EIN BZE-ADVENTSKALENDER EINGEFÜHRT, DER DEN BEWOHNENDEN BEIDER HÄUSER DEN TAG VERSÜSSTE UND FÜR ABWECHSLUNG SORGTE. ABER AUCH FÜR UNSERE MITARBEITENDEN, DIE IN DIESEM JAHR AUSSER-ORDENTLICHES LEISTETEN, WAR SO EINIGES GEPLANT, WAS KURZFRISTIG UMGEDACHT WERDEN MUSSTE. SO ZUM BEISPIEL DAS GROSSE JUBILÄUMS-PERSONALFEST IM SOMMER, WELCHES ABGESAGT WERDEN MUSSTE. STATT-DESSEN GAB ES FÜR JEDEN EINEN 100-FRANKEN-GUTSCHEIN FÜR DAS EMMER GEWERBE. DIESER WURDE REGE FÜR MODISCHE NEUEINKÄUFE, FAHRZEUG-WARTUNGEN ODER KULINARISCHE ERLEBNISSE EINGESETZT. WIN-WIN ALSO FÜR UNSERE MITARBEITENDEN EBENSO WIE DAS EMMER GEWERBE. WEITERE GOODIES WIE FREIKARTEN FÜR SPORT- UND FAMILIENAKTIVITÄTEN SOWIE KLEINE LECKEREIEN RUNDETEN DAS JUBILÄUMSJAHR AB.



SCHAUEN SIE SICH DIE BZE-JUBILÄUMSKAMPAGNE AN UND BLÄTTERN SIE IM KOCHBUCH «CHUCHI-GSCHICHTE».

HIER GEHTS WEITER





VERTRAUEN UND PRAGMATISMUS

Monika Bütler ist seit 1991 Teil des BZE AG Pflege-Teams und kennt das Unternehmen wie ihre Westentasche. Sie ist eine von zahlreichen langjährigen Mitarbeitenden, die mit Elan und Loyalität an der Front dafür sorgen, dass sich Bewohnerinnen und Bewohner in den Betagtenzentren Alp und Emmenfeld jederzeit bestens aufgehoben fühlen. Dies auch während der Pandemie. Monika Bütler obliegt die Leitung Team Pflege und Betreuung im 3. Stock des Emmenfeld Betagtenzentrums. Ab August 2021 wird sie die Ressortleitung Pflege und Betreuung im Emmenfeld übernehmen und damit die Nachfolge von Ruth Abbühl antreten, die nach 40 Jahren bei der BZE AG in ihren wohlverdienten Ruhestand gehen wird. Bereits jetzt danken wir Ruth Abbühl für ihr unbeirrbares Engagement.

Frau Bütler, wie kamen Sie eigentlich vor 19 Jahren zur BZE AG? Ich habe im Rahmen meiner Ausbildung ein Praktikum in der damaligen Herdschwand* absolviert. Das hat mir sehr gut gefallen. Nach der Ausbildung habe ich dann einige Zeit im Spital Sursee Erfahrungen gesammelt, doch zog es mich zurück in die Langzeitpflege.

Sie blieben bei der BZE AG. Warum?

Die Herdschwand war schon immer sehr fortschrittlich und beschäftigte gut ausgebildetes Personal. Es kommt dazu, dass ich ganz viele Kolleginnen und Kollegen kennenlernen durfte, die mir Vorbilder waren und mit denen ich viel Schönes – auch privat – erleben durfte. Es hat einfach gepasst! Viele der damaligen Crew arbeiten übrigens noch heute im Emmenfeld.

Wie kamen Sie zum Pflegeberuf? Was hat Sie inspiriert? Meine Mutter war schon gelernte Pflegefachfrau. Ihren Erzählungen aus dem Berufsalltag habe ich immer mit Faszination gelauscht. Für mich war immer klar, dass ich das auch mal werden möchte. Zwei meiner Schwestern haben auch Pflegefachfrau gelernt. Es liegt bei uns glaube ich in den Genen.

Was sind die Besonderheiten der Langzeitpflege? Es ist spannend zu erleben, wie die unterschiedlichen Lebensgeschichten

* Das Herdschwand Betagtenzentrum wurde 1976 erbaut und war bis 2015 Teil der Betagtenzentren Emmen. 2015 wurde der Neubau im Emmenfeld eröffnet und ersetzte das mittlerweile in die Jahre gekommene Betagtenzentrum Handschwand.

die Verhaltensweisen der Bewohnerinnen und Bewohner prägen. Der Eintritt in ein Betagtenzentrum ist zudem für viele Betagte und ihre Angehörigen nicht einfach. In dieser schwierigen Situation ein Vertrauensverhältnis aufbauen zu dürfen, zu beraten und zu helfen, ist sehr schön. Viele Bewohnerinnen und Bewohner ebenso wie ihre Bezugspersonen sind sehr dankbar. Das motiviert und erfüllt zugleich.

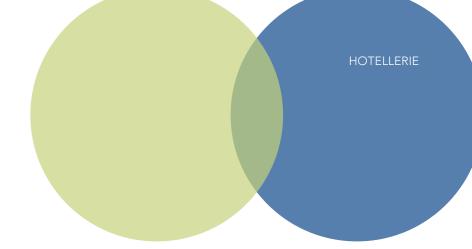
Wie hat sich der Pflegeberuf in den letzten Jahren verändert? Die administrativen Aufgaben haben um ein Vielfaches zugenommen. Die gesetzlichen Vorgaben werden immer umfangreicher, alles muss exakt dokumentiert werden. Auch treten Betagte heute oft später in ein Betagtenzentrum ein. Oft ist der Pflegebedarf von Beginn an schon sehr hoch, was dazu führt, dass die Pflegesituationen komplexer geworden sind. Die palliative Pflege ist heute oft interdisziplinär gestaltet. Das heisst, die Bewohnerinnen und Bewohner haben viele Therapien und Sprechstundentermine extern. Das ganze Terminmanagement liegt dabei meistens bei den Pflegenden.

Wie war die Corona-Krise in der Pflege an der Front? Es war wirklich ein schwieriges Jahr für alle Mitarbeitende, Bewohnerinnen sowie Angehörigen. Die Unsicherheit/Angst im Frühling war sehr gross. Trotzdem mussten die Pflegenden an der Front arbeiten, Corona-Erkrankte pflegen, Mehrarbeit leisten, Ferien verschieben, kurzfristig Dienste schieben, etc.. Auch das Arbeiten in der Schutzbekleidung ist unangenehm. Man schwitzt darunter und die Bewegungsfreiheit ist eingeschränkt. Viele Bewohnende gehen aber ganz pragmatisch mit der Situation um. Was allerdings zusehends belastend auf Bewohnende wie Angehörige wirkt, sind die Besuchseinschränkungen/-verbote.

Worauf sind Sie stolz?

Die Mitarbeitenden der BZE AG sind im hohen Masse hilfsbereit, flexibel und kollegial.

DER ZUSAMMENHALT HAT SICH IN DER CORONA-KRISE SOGAR NOCH VERSTÄRKT. DARAUF BIN ICH SEHR STOLZ!



ZUVERSICHT IM STURM

Dana Wichert ist bereits seit 2014 als Leitung Events und Catering Teil der BZE AG. Am 1. Februar 2020 wurde sie als Leitung Bereich Hotellerie in die Geschäftsleitung berufen. Kurz darauf bestimmte die Corona-Krise den Takt. Trotz langjähriger Erfahrung im Gastronomie- und Hotelleriebereich war dies ein schwieriger Start im neuen Amt. Dana Wichert machte das Beste daraus und schaut mit Zuversicht in die Zukunft.

Wie kam es zu Ihrer Berufung in die Geschäftsleitung? Eines Abends, ich hatte ein Bankett im Emmenfeld, kam Nadja Rohrer von einer Veranstaltung zurück. Da sie schon einige Zeit mit der Selektion einer/s möglichen neuen Leiterin/Leiters Bereich Hotellerie beschäftigt war, habe ich mich danach erkundigt. Sie klang nicht 100% überzeugt, wollte sich aber in den darauffolgenden Tagen entscheiden. Ich fragte, ob ich mich hätte bewerben sollen, woraufhin sie entgegnete, dass ich dies hätte tun können. Nach noch ein paar Worten mehr und zwei weiteren strengen Bankett-Tagen, sandte ich ein Motivationsschreiben. Einen Tag später bekam ich per E-Mail eine Mittagseinladung. Während des Essens stellten mir Sabine Felber, Stv. CEO und Leitung Bereich Pflege und Betreuung und Marius Pfulg, Leitung Bereich Finanzen und Administration, diverse Fragen. Am selben Tag noch bekam ich die Zusage. Das war überraschend und schnell.

Nach Antritt am 1. Februar folgte am 17. März der Lockdown. Sie haben Ihre Tätigkeit in der Geschäftsleitung in einer sehr turbulenten Zeit aufgenommen. Wie haben Sie die Zeit gemeistert?

Mit viel Unterstützung von meinen Geschäftsleitungskollegen, dem Krisenstab und dem Support meines Teams bin ich gut in meine Rolle hineingekommen

DIE ZEIT WAR FORDERND, ABER ICH DURFTE AN IHR WACHSEN.

Was waren die grössten Herausforderungen in Ihrem Bereich? Vor Antritt in der Geschäftsleitung hatte ich die Führung über ein kleines Team und war in der Gastronomie zu Hause. Nun habe ich Ressortleiter und Teamleiter verschiedener Bereiche zu führen. Das hat meinen Blick sehr geweitet. Ich habe ein tolles, gut arbeitendes Team bekommen. Ich darf sicher davon profitieren, dass ich mit den verschiedenen Führungskräften bereits interdisziplinär zusammenarbeiten durfte, sie mich daher bereits kannten.

Was sind Ihre Pläne und Ziele für den Bereich Hotellerie für die kommende Zeit?

Mit meinem Team und den Mitarbeitenden gut durch die stürmische Corona-Zeit in ruhigere Gewässer zu segeln.

Für die nächsten 5 Jahre?

Das ist schwer zu sagen. In den verschiedenen Bereichen gibt es unterschiedliche Ziele.

WICHTIG IST MIR, DIE ZUFRIEDENHEIT, SICHER-HEIT UND DAS WOHLBEFINDEN UNSERER BEWOHNENDEN UND UNSERER MITARBEI-TENDEN, NICHT OHNE DEN ERFOLG DER BZE AG AUS DEN AUGEN ZU VERLIEREN.

Was wünschen Sie sich fürs 2021? Ich wünsche uns allen Gesundheit und die Zuversicht für eine gute Zukunft.

Dana Wichert, Leitung Bereich Hotellerie BZE AG, hat die Fragen beantwortet.

DAS NEUE ALPISSIMO

Seit 2006 vermarktet die BZE AG das Restaurant Alpissimo erfolgreich nach innen und aussen. Tagsüber dient das Restaurant als Treffpunkt für Bewohnende und Angehörige. Ausserdem wird es von externen Gästen gerne für Morgen-, Mittag- und Nachmittagspausen genutzt. Flankierend zum Tagesgeschäft öffnet das Alpissimo für interne sowie externe Abend-Events und Veranstaltungen seine Türen. So finden jährlich Familienfeiern und Generalversammlungen, aber auch Alpissimo-Themenabende wie die Gin-Night oder der Thai-Abend statt. Aufgrund der sich ändernden Ansprüche der Zielgruppen, des Aufkommens neuer Gastronomiekonzepte sowie der in die Jahre gekommenen technischer Infrastruktur war es 2020 soweit, eine Neuerung einzuleiten. Eine sanfte Sanierung soll es Gästen ermöglichen, sich über Mittag unkompliziert zu verpflegen, neue Kundengruppen aus der näheren Umgebung zu gewinnen und vermehrt Gäste aus dem Quartier

Am 1. August 2020 öffnete das Restaurant Alpissimo nach 3-monatiger Sanierung seine Tore. Leider blieben die grossen Eröffnungsfeierlichkeiten wegen der geltenden Covid-19-Verordnungen des Kantons Luzern aus. Nichtsdestominder freute sich die BZE AG, das Restaurant der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Die sanfte Sanierung mündete in einem ansprechenden modernen Interieur, das gepflegte Kulinarik in einem geschmackvollen Umfeld ermöglicht. Sitzplatzzahl, Grösse und Terrasse sind im Grundsatz erhalten geblieben. Mit dem neuen Küchenchef, Ralf Hermann, der seine Tätigkeit zur Eröffnung bei der BZE AG aufnahm, bleibt das gewohnt hohe Kulinarik-Niveau auch weiterhin Programm.

Die Gastgeber heissen Sie willkommen. alpissimo.ch





A PLACE TO BE

Was ist die wichtigste Neuerung im sanierten Alpissimo? Für mich sind das Layout des Restaurants und des Selbstbedienungsbereichs für die Mitarbeitenden die wichtigsten Neuerungen. Die Laufwege für unsere Gäste, die Mitarbeitenden und für das Team Alpissimo sind jetzt logischer und effizienter.

Wie hat sich das Restaurant verändert?

Unser neues Konzept entspricht einem Baukasten. Der Gast wählt, was er haben möchte und stellt sein Tagesmenü selber zusammen. Das Team Alpissimo empfiehlt mit «de Schnäller esch de Gschwinder» täglich einen limitierten, etwas exklusiveren Business-Lunch. Anhand der aufgehängten Kochkellen ist die verfügbare Zahl ersichtlich. Der Business-Lunch ist sehr beliebt und wird oft bestellt. Nicht nur der Gastraum hat sich verändert, sondern auch der Mitarbeiter-Verpflegungsbereich.

Was sind die Vorteile für Mitarbeitende zu früher?

Unsere Mitarbeitenden haben den Vorteil, dass sie am Büffet ihre Mittagsmenüs ganz nach ihrem Geschmack selber zusammenstellen können. Da sie selber schöpfen, können sie die Portionsgrösse individuell abstimmen. Zudem hat der Selbstbedienungsbereich seit der Sanierung 24/7 geöffnet. Mitarbeitende haben also rund um die Uhr Verpflegungsmöglichkeiten.

Wie sind Sie mit dem neuen Restaurant gestartet?

Wir sind sehr gut im neuen Restaurant gestartet. Das Team Alpissimo hat sich mit dem neuen Look und dem angepassten Konzept schnell angefreundet und strahlt dies gegenüber den Gästen aus.

Was haben Sie für Pläne im Alpissimo?

Ich möchte, dass das Restaurant Alpissimo ein Begriff in Emmenbrücke wird. A place to be, wo man sich gerne trifft auf einen Kaffee, ein feines Mittagessen oder zu einem «coolen» Event.

Thomas Preston, Leitung Team Restauration ABZ, hat die Fragen beantwortet.





VIRENBUCH UND MATSCHKÜCHE

Strenge Hygienemassnahmen, Maskenpflicht für Mitarbeitende, Kurzarbeit, Unsicherheiten von Eltern, eingeschränkte Alltagsgestaltung sorgten auch in der KiTa Luuszapfe für ein turbulentes Jahr. Claudia Hegi, Leiterin KiTa Luuszapfe betont: «Vor allem die offene, transparente und enge Kommunikation zu und mit den Eltern hat sehr gut funktioniert». Auf die gegebene Situation musste auch mit den Kindern reagiert werden. So wurde ein Kinderbuch über Viren und eines zum Thema Händewaschen angeschafft, um sich mit der Corona-Thematik kindgerecht auseinanderzusetzen. Mit dem Basler «Seifenboss» gab es ein «Versli», welches für das stetige Händewaschen eingesetzt wurde. Unter allen Umständen war es wichtig, den Kindern ihren gewohnten KiTa-Alltag zu ermöglichen, auch wenn der Waldtag an der Reuss statt im Listrig-Wald stattfand, um den ÖV zu vermeiden

Die grössten Einschränkungen betraf wohl das intergenerationelle Konzept, welches bei der BZE AG das Leben mitgestaltet. Dazu gehören in der Regel Singen auf den Abteilungen im Emmenfeld Betagtenzentrum mit anschliessendem gemeinsamen Basteln. Dies musste 2020 umgedacht werden, ganz verzichten wollte man aber nicht. Im Garten sangen die Kids für und mit den Bewohnenden, die von den Balkonen beiwohnten. Zu Ostern bemalten die Kinder den Garten mit Osterhasen und farbigen Mustern, was für Freude sorgte. Die grossen Highlights waren die Einweihung der Matschküche und des Kneipp-Pfades im September. Die im Garten des Emmenfeld Betagtenzentrums installierte Matschküche wurde von Pascal Traxel, Leitung Team Immobilien, in liebevoller Handarbeit gebaut und verfügt über einen Wasseranschluss, den die Kinder nach Herzenslust bedienen. Dem «matschigen Kochspass» steht nun nichts mehr im Weg. Der Kneipp-Pfad wurde von Urs Schmid, Gärtner bei der BZE AG und den Lernenden Betriebsunterhalt, Lara Peter und Urs Häfliger, konstruiert und im Garten der Demenzwohngruppe installiert. Hier machen die Kinder nun regelmässig sensorische Barfuss-Erfahrungen. Ziel wäre es, Kinder und Bewohnende der Wohngruppe gemeinsam den Pfad erleben zu lassen, dies wird hoffentlich zukünftig geschehen können.

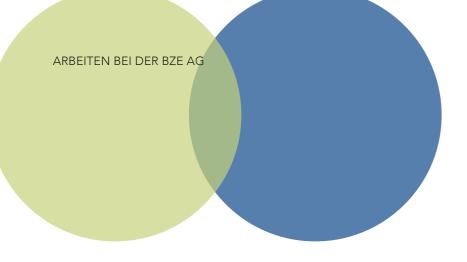






Kinderbuch Händewaschen: «Händewaschen – ich mach mit oder wie man sich vor ansteckenden Viren schützen kann», Julia Vollmert Klicken Sie HIFR





ATTRAKTIVE ARBEITGEBERIN

Mit dem Jahresmotto «BZE AG – die attraktive Arbeitgeberin» hat sich die BZE AG der Steigerung der Attraktivität auf dem Arbeitsmarkt und bei den Mitarbeitenden gewidmet. Jeder Mitarbeitende sollte zwei Verbesserungsvorschläge zur Attraktivitätssteigerung der BZE AG beisteuern. Viele tolle Vorschläge kamen zusammen. Im Mitarbeiter-Newsletter wurde monatlich informiert, welche Verbesserungsvorschläge umgesetzt werden oder aus welchem Grund gewisse Vorschläge nicht umgesetzt werden konnten. Der Fachkräftemangel zwingt Unternehmen im Gesundheitsbereich, neue Strategien auszuprobieren. Auch die BZE AG muss sich positionieren, um die umkämpften Fachkräfte zu gewinnen. Wichtig ist dabei jedoch, Authentisches anzupreisen. Man will nicht riskieren, neue Mitarbeitende bald wieder zu verlieren oder beim bestehenden Personal Zweifel an der Glaubwürdigkeit zu wecken. Um die BZE AG punkto Attraktivität als Arbeitgeberin zu professionalisieren, wurde 2019 die Stelle Employer Branding geschaffen. Sie widmet sich ganz der Vermarktung der BZE AG als attraktive Arbeitgeberin gegen innen und aussen. Ziel ist die Entwicklung von Massnahmen, die Mitarbeitende motivieren und zu Markenbotschaftern für die BZE AG machen. Ebenfalls sollen externe Bewerbende vermehrt auf die BZE AG aufmerksam werden.

2019: Grundfragen wurden geklärt, GL und ins Employer Branding involvierte Personen teilen gleiche Vorstellungen.

2020: Arbeitgebermarke ist zur Implementierung vorbereitet. Führungspersonen beginnen mit dem Rollout im Alltag.

2021: Alle Mitarbeitenden kennen die BZE-Arbeitgebermarke und spüren diese in der täglichen Arbeit. Die Aussenwahrnehmung lockt Bewerber an.

2022: Arbeitgebermarke wird innen und aussen wahrgenommen und gelebt.

ABSCHLÜSSE UND JUBILÄEN

AUSBILDUNGSABSCHLÜSSE

FACHFRAU GESUNDHEIT EFZ

Viviane Arnold Merlina Mehuka Rebecca Palla Stefanie Schmid Yara Schürch Nadine Troxler Piruthika Uruthiran Anja Vukelic Elma Zoronjic

KAUFFRAU EFZ

Kim Lustenberger

KOCH EFZ Cyril Burri

FACHFRAU HAUSWIRTSCHAFT EFZ

Martina Filipovic Stefanie Huber Suzana Merturi Ines Ribeiro

HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKERIN EBA Concetta Petraccaro

FACHMANN BETRIEBSUNTERHALT EFZ Ueli Achermann

Wir gratulieren Ueli zu seiner Abschlussnote von 5.9.

DIENSTJUBILAREN

40 DIENSTJAHRE

Ruth Abbühl, Leitung Ressort Pflege und Betreuung EBZ

35 DIENSTJAHRE

Ana Tomic, Leitung Team Pflege und Betreuung EBZ

30 DIENSTJAHRE

Martina Unternährer, Dipl. Pflegefachperson EBZ Trudi Keller, Pflegeassistenz EBZ Barbara Liechti, Pflegeassistenz EBZ

25 DIENSTJAHRE

Priska Hauri, Pflegeassistenz ABZ Andrea Selm, Pflegefachperson EBZ Renate Achermann, Pflegefachperson EBZ

20 DIENSTJAHRE

Brigitte Versteeg, Pflegeassistenz ABZ Lisbeth Lötscher, Pflegefachperson EBZ Thomas Alt, Pflegeassistenz EBZ Custodia Manuela Ferreira de Almeida Matias, Mitarbeiterin Reinigung EBZ Verena Kneubühler, Leitung Ressort Hauswirtschaft BZE Maria Jacinta Fernandes da Eira, Köchin ABZ

Thayaparan Kunaratnam, Mitarbeiter Verpflegungsservice EBZ

15 DIENSTJAHRE

Alexandra Röthlin, Projektmanagement BZE
Carmen Buchmüller, Mitarbeiterin Hotellerie i. Pflege ABZ
Elisabeth Zihlmann, Pflegeassistenz EBZ
Bore Berisha, Pflegeassistenz EBZ
Johanna Knispel, Stv. Leitung Team Pflege und Betreuung ABZ
Judith Portmann, Leitung Team Pflege und Betreuung EBZ

10 DIENSTJAHRE

Ralf Schied, Leitung Team Verpflegungsservice EBZ Astrid Imfeld, Leitung Ressort Pflege und Betreuung ABZ Asmeret Beraki Kidane, Pflegeassistenz ABZ Stefanie Fontana, Stv. Leitung Team Pflege und Betreuung EBZ Michelle Graf, Pflegefachperson EBZ Rosmarie Zemp, Pflegeassistenz EBZ

BZE AG IN DEN MEDIEN

BZE AG IN DEN MEDIEN

STIMMEN AUS DER BZE

Möglichkeiten bieten und Motivation erleben

Solin Mohamad hat im März 2020 ihr Xund-Integrationspraktikum «Perspektive Pflege» im Emmenfeld Betagtenzentrum begonnen. Die syrische Kurdin ist 21 Jahre jung und hat eine turbulente Lebensgeschichte hinter sich. Mit 17 ist sie aus der Türkei, wohin die staatenlose Familie zuerst geflohen war, mit den Eltern in die Schweiz gekommen. Deutschkurse, 10. Schuljahr und diverse Schnupperlehren gingen einher mit 300 Absagen für Lehrstellenbewerbungen. Sehr ernüchtert war die junge Frau, wollte nichts mehr machen. Dann kam sie via SRK zu Xund und so zur BZE AG. Das Sprachniveau von Solin Mohamad ist bereits beachtlich. Sie ist sehr glücklich bei der BZE AG und voller Zuversicht, dass sie die FaGe-Ausbildung 2021 in Angriff nehmen kann. Die BZE AG wird sie dabei unterstützen.



Lesen Sie mehr HIER

Zeit schenken – Freude bereiten

Johanna Steger ist etwas über 70 und in der Gemeinde Emmen verankert. Sie engagiert sich freiwillig musikalisch in den Betagtenzentren der BZE AG. Vor über 20 Jahren hat sie mit ihrem Engagement begonnen. Mittlerweile hat sie die Leitung der Singgruppe. Auf die Fragen nach der Motivation für ihr Freiwilligenengagement antwortet Frau Steger «etwas, was man selber gerne macht, mit jemandem zu teilen». Danke Frau Steger im Namen der Bewohnenden und der BZE AG.



Erfahren Sie HIER mehr

Auf jedes «jetzt gohts nüme» folgte ein «eg probieres nomol» Ihr Gatte rannte, auf der Suche nach seiner Frau, auf den befahrenen Pilatusplatz. Sie stand neben ihm – zur Fremden geworden. Jetzt lebt ihr Ehemann in der Wohngruppe im Emmenfeld. «Der physische Kontakt ist es, der bei den Demenzbewohnenden besonders zentral ist», so Ursula Huwiler, Teamleitung Pflege und Betreuung in der Wohngruppe Emmenfeld. Umso schwieriger, konnte Frau P. ihren Mann im Frühling aufgrund des coronabedingten Besuchsverbots nicht besuchen. «Er hat Rückschritte gemacht und hat mich kaum noch erkannt», schildert Frau P. ihre Besuche nach dem Lockdown. Überzeugt ist sie, dass ihr Mann in guten Händen ist. «Alle 18 Bewohnenden werden für voll genommen. Sie sind noch jemand in den Augen der Pflegenden. Man kümmert sich sehr gut und liebevoll um sie», lobt sie die Wohngruppen-Mitarbeitenden.



Erfahren Sie HIER mehr

Was macht Deine Lehre spannend für Dich?

Mascha Meier, 2. Lehrjahr Hauswirtschaft und Ali Shahrul, 1. Lehrjahr FaGe geben Einblicke in ihren Lehralltag in den Betagtenzentren der BZE AG.



Lesen Sie mehr HIER

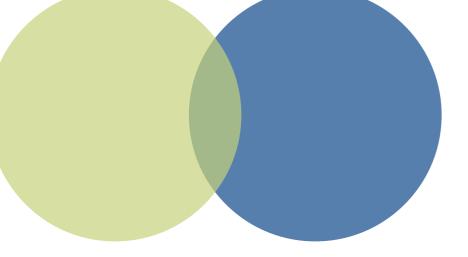
Zivildienst: Einsatz fürs Leben

Ich wohne in Luzern, aber ich fand nur hier in Emmen diesen Dienstbeschrieb mit dem geteilten Kombieinsatz – Pflege und Immobilien. So kann ich bei der BZE AG gleich zwei Bereiche in einem Einsatz kennenlernen.



HIER geht's weiter





AUSBLICK 2021

Restaurant Alpissimo

17.04.2021 – Ländlerabig

28.08.2021 – Tessiner-Abend

24. und 25.9.2021 – Thai-Abend

23.10.2021 – Herbstmarkt

23.10.2021 – Urchige Metzgete

Restaurant Schlemmerei

04.04.2021 – Osterbrunch

01.05.2021 – Wine and Dine

13.06.2021 – BZE AG und Kita Fest

26.06.2021 – Grill and Chill

11.09.2021 - Weinfest

13.11.2021 – Fondue-Abend

Laden Sie HIER unser Eventbooklet 2021 herunter.

Oder Scannen Sie den QR-Code.



Folgende Projekte werden uns 2021 beschäftigen:

- Jahresmotto 2021 «Lebensqualität» (Folgeprojekt Betreuungskonzept)
- Drehscheibe «Alter Emmen»
- DMS (Dokumenten-Management-System)
- EPD (Elektronisches Patientendossier)
- CIRS (Critical Incident Reporting System)
- Mitarbeiter-App (Moderne Informationsvermittlung)
- BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement)
- Homepage-Erneuerung

Konzept: BZE AG Gestaltung: partners in gmbh Fotos: S.6/7 Aila Maria Reichardt, übrige Fotos, Stefan Weiss

Betagtenzentren Emmen AG
Kirchfeldstrasse 23
6032 Emmen
041 268 56 56
info@bzeag.ch
www.bzeag.ch

Emmenfeld Betagtenzentrum Kirchfeldstrasse 27 6032 Emmen Alp Betagtenzentrum Haldenstrasse 49 6020 Emmenbrücke