



WIR sind jetzt digital

Die Mitarbeiterzeitung wird kompakter und aktueller

Text: Thomas Frank

Hier ist sie also – die erste Ausgabe unserer Mitarbeiterzeitschrift WIR im digitalen Format. Wir haben uns vom gewohnten gedruckten Format verabschiedet, da dieses mit der Schnelligkeit der Veränderungen und der Vielzahl von Informationen nicht mehr Schritt halten konnte.

Die gedruckte Mitarbeiterzeitung ist mit einem hohen Planungsaufwand verbunden. Die Vorgaben an gedruckte Formate führen dazu, dass aktuelle Änderungen schwer in der Zeitschrift umzusetzen sind und geplante Ausgaben in der Vergangenheit häufig verschoben werden mussten.

Wir sind uns sicher, dass die Umstellung unseren Lesern nicht schwerfällt. Viele Menschen beziehen heute ihre Informationen aus digitalen Medien und lesen Nachrichten auf dem Smartphone oder dem Tablet.

Um unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weiterhin kompakte und aktuelle Informationen anbieten zu können, ist die digitale Ausgabe eine echte Alternative.

In Kürze können Sie sich über unsere [Webseite](#) www.nardini-klinikum.de zu einem Newsletter anmelden. Sie verpassen dann garantiert keine Ausgabe unserer Mitarbeiterzeitschrift.

WIR freuen uns weiterhin über jede Unterstützung.

Wer selbst nicht schreiben will, hat vielleicht gute Ideen oder Anregungen. wir@nardini-klinikum.de ist der direkte Draht zur Redaktion.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.



Angelika Erbach (rechts) und Petra Hussong beim Arbeiten an den neuen digitalen Stationswägen

Erneuerung des Pflegestützpunktes im 3. OG · St. Johannis

Das Land Rheinland-Pfalz unterstützt den Umbau mit einer 6-stelligen Summe

Text: M. Beiter-Schmitt | Bild: Jens Lehnhardt

Helle, freundliche Farben, eine neue Beleuchtung und ein überarbeitetes Raumkonzept: Das Ergebnis des 7-monatigen Umbaus des Pflegestützpunktes in der 3. Etage in Landstuhl kommt bei den Pflegefachkräften gut an. „Wir haben jetzt ausreichend Arbeitsfläche an den PC-Plätzen und durch neu erschlossenen Stauraum steht nichts mehr im Weg – das erleichtert das alltägliche Arbeiten enorm“, freut sich Nadine Oswald. „Besonders schön ist, dass wir einen neuen Pausenraum bekommen haben. Der fördert den Austausch auf den Stationen noch weiter und trägt zum guten Arbeitsklima bei. Vor dem Umbau hatten wir keine gemeinsamen Pausen. Es ist jetzt angenehmer zu arbeiten und die Teams helfen sich gegenseitig.“ Die beiden Stationen 3a und 3b, fachlich getrennt in Chirurgie und Innere Medizin (Kardiologie) – wurden so enger zusammengeführt und der neue Aufenthaltsraum verbindet die beiden Stationsteile. Die Stationszimmer wurden digitalisiert und sind jetzt mit 8 festen EDV-Arbeitsplätzen und 6 digitalen Visitenwägen ausgestattet. Durch den Umbau gibt es deutlich mehr Lagerkapazitäten für die tägliche Arbeit als zuvor.

„Die Renovierung haben wir in Absprache mit der Abteilungsleitung Angelika Erbach und den Stationsleitungen Jasmin Drozdowski und Ann-Kathrin Diehl geplant. Schließlich sollen sie von der Neugestaltung profitieren und wissen am besten, was sie brauchen“, berichtet Jens Lehnhardt, Pflegedirektor.

Die Stationszimmer sind nun in verschiedene Funktionsbereiche unterteilt: Dokumentationsbereiche, Lagerflächen für die Medikamentenversorgung, Pflegearbeitsräume (rein) – diese sollen zukünftig nach dem Prinzip der „Just-in-time-Bestellung“ aufgefüllt werden – und Anlaufstellen für Patienten/innen. Zusätzlich wurden folgende Kapazitäten geschaffen: ein Aufnahmezimmer im Bereich der Chirurgie und im Bereich der Inneren Medizin ein Arbeitszimmer mit zwei Arbeitsplätzen, das sich künftig ein Stationsarzt und die Abteilungs- und Stationsleitung teilen werden. Im Zuge des Umbaus wurden die brandschutzrechtlichen Bestimmungen berücksichtigt und neue Brandschutztüren eingebaut. Noch im Umbau befindet sich die Besuchertoilette.

Im Gegensatz zu den anderen Stationen wirkt der neue Pflegestützpunkt vom Flur aus geschlossen. Hier trug der Träger den neuen gesetzlichen Vorgaben Rechenschaft. Demnächst wird die Beschriftung des Stationsbereiches noch an den Wänden angebracht. Dies wird den Umbau des Pflegestützpunktes zu einem modernen Pflegebereich abschließen.

Am 30. Juli 2019 fand, mit allen am Umbau Beteiligten, eine kleine inoffizielle Feier im neuen Pflegestützpunkt statt. Zur offiziellen Einweihungsfeier wird zu einem späteren Zeitpunkt öffentlich eingeladen.



KSG-Mitarbeiterin Bianca Wolf (li.), Petra Ramm (Objektleiterin der KSG) und Sabrina Brummert (HYSYST-Operator, re.) bei der Leistungsüberwachung im Patientenzimmer

Mehr als grüne Aufkleber

Neues Hygienesystem steigert Patientensicherheit

Text und Bild: Thomas Frank

Um einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der Patientensicherheit zu leisten, hat das Nardini Klinikum an den Standorten Landstuhl und Zweibrücken bereits im letzten Jahr ein Hygiene- und Reinigungssystem implementiert.

Durch dieses Hygienesystem mit dem Namen „HYSYST“ wird sichergestellt, dass alle Oberflächen sowie die Kontaktflächen im Patientenumfeld einer desinfizierenden Reinigung unterzogen werden. Zudem kommt der Aufbereitung mobiler Einrichtungsgegenstände wie Betten und Nachttischen eine besondere Aufmerksamkeit zu. Nach der Reinigung werden alle wichtigen Kontaktstellen mit einem Hygienekennzeichen versehen.

Wenn Patienten in den Zimmern also kleine grüne Kennzeichnungen ins Auge fallen, dann können sie sicher sein, dass das gesamte Zimmer nach höchsten hygieni-

schen Richtlinien desinfiziert aufbereitet wurde. Laufende mikrobiologische Untersuchungen und Leistungsüberwachungen gewährleisten die Abläufe und die Reinigungsergebnisse. Alle am Reinigungsprozess beteiligten Mitarbeiter wurden vor Beginn der Einführung intensiv theoretisch und praktisch geschult.

Das Nardini Klinikum legt großen Wert auf Sauberkeit und Ordnung. Umso wichtiger ist es den Verantwortlichen, dass sämtliche Reinigungsprozesse auf der Grundlage hoher hygienischer Standards durchgeführt werden.

Um Patienten und Besucher zu informieren, liegt in allen Patientenzimmern und Klinikbereichen eine Broschüre bereit. Hier finden Interessierte auch die Kontaktdaten von Ansprechpartnern, die für Rückfragen und Hinweise gerne zur Verfügung stehen.



Thomas Weller (re.) und Thomas Pletsch (2. v. li.) von der Zertifizierungsgesellschaft SGS hatten viel Lob für das QM-System und die Verantwortlichen Monica Nagel (li.), Johanna Feder (2. v. re.) und den Kaufmännischen Direktor Christoph Denzer (Bildmitte)

Dank an alle Mitarbeiter

Erfolgreiches Überwachungsaudit im Nardini Klinikum

Text und Bild: Thomas Frank

Das Nardini Klinikum hat das Überwachungsaudit nach DIN EN ISO 9001 erfolgreich absolviert. Das ist das Ergebnis der zweitägigen Überprüfung, die unabhängige Auditoren am 7. und 8. August 2019 an den Standorten in Zweibrücken und Landstuhl durchführten.

Seit vielen Jahren hat sich die DIN EN ISO 9001 als national und international anerkannte Auszeichnung für ein erfolgreiches Qualitätsmanagement etabliert. Krankenhäuser, die nach der DIN EN ISO zertifiziert sind, lassen ihre Strukturen und Abläufe regelmäßig von unabhängigen Gutachtern überprüfen. Das Ziel: Die bestmögliche medizinische und pflegerische Versorgung für Patienten und Angehörige.

„Wir sind stolz auf dieses äußerst positive Ergebnis. Es zeigt uns, dass wir weiterhin auf einem guten Weg sind“ sagte Christoph Denzer, der Kaufmännische Direktor des Nardini Klinikums. Er freut sich, dass nahtlos an die guten Leistungen der Vorjahre angeknüpft werden konnte

und bedankte sich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für das engagierte Mitwirken. „Das sehr gute Ergebnis ist zugleich eine Auszeichnung für alle unsere Mitarbeiter, die die kontinuierliche Weiterentwicklung durch ihr überdurchschnittliches Engagement erst möglich machen.“

Die QM-Beauftragten Monica Nagel und Johanna Feder hatten die beiden Tage sehr gut vorbereitet. Beide nutzen die Zeitspanne zwischen den externen Audits dafür, das Qualitätsmanagement an beiden Standorten kontinuierlich weiterzuentwickeln.

So werden wichtige Themen wie beispielsweise Arzneimittelsicherheit oder die Schlaganfallbehandlung in Qualitätszirkeln bearbeitet. Dieses konsequente Arbeiten an relevanten Themen verbessert die Akzeptanz bei den Beschäftigten und hilft, das QM-System in den Arbeitsalltag zu integrieren.



Frank Poth (li.), Petra Blachowski (mitte) und Sebastian Jentsch (re.) gratulierten zum 1. Geburtstag mit einem besonderen Speisenangebot

„Happy Birthday - Bistro am Elis“

Mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region wurden die Gäste anlässlich des 1. Geburtstag des neuen Bistros verwöhnt.

Text und Bild: M. Beiter-Schmitt

Am 1. August 2019 jährte sich zum ersten Mal die Neueröffnung des Bistros an seinem neuen Standort am Hauptingang. Spontan wurde von der Leitung Fr. Waltraud Heinrich eine Geburtstagsfeier initiiert.

Die Küchenleitung Fr. Petra Blachowski und der Koch Hr. Frank Poth kamen eigens vom Standort Landstuhl, um die angebotenen regionalen Produkte wie z.B. Lyonerpfanne, Dampfnudeln mit Vanillesauce oder „Grumbeersupp mit Quetschekuche“ anzubieten.

Hr. Sebastian Jentsch von der Fa. Apetito ließ es sich nicht nehmen, die angesagte Festlichkeit zu unterstützen. Restlos ausverkauft war das Speisenangebot, was darauf schließen lässt, dass die Auswahl gelungen war.

Das „Bistro am Elis“ hat sich in diesem vergangenen Jahr etabliert. Das überwiegend neue Bistroteam von inzwischen 6 fest angestellten Mitarbeitern und 5 Aushilfen hat sich gefunden und arbeitet sehr gut im Schichtbetrieb zusammen. Die Arbeitsabläufe wurden im vergangenen Jahr optimiert und z.B. die Zubereitung der Brötchen nach Landstuhl verlegt. Dadurch entfiel die Lagerhaltung in Zweibrücken und ein effektiveres und wirtschaftlicheres Arbeiten wurde hier ermöglicht. Durch die Verlagerung einzelner Produktionsprozesse konnte so die Produktauswahl des Bistros erweitert werden.

Täglich gibt es wechselnde Angebote bei der Auswahl von Brötchen, Salaten, Desserts zusätzlich zu der bereits vorhandenen Speisen-Auswahl.

Die aktuelle Auswahl dieser Sonderbrötchen ist wie folgt:

Montags: Bagel mit Schinken und Käse

Dienstags: Paninibrötchen mit Schinken und Käse

Mittwochs: Antipastibrötchen

Donnerstags: Laugenzöpfe mit Camembert

Freitags: Ciabattabrötchen mit Räucherlachs

Daneben gibt es immer wieder kurzfristige, saisonal wechselnde Angebote wie z. B. Salate „to go“ oder leckere selbstgemachte Desserts. Neu ist auch die „Happy-Hour“ ab 16.00 Uhr, bei der es vergünstigte Preise für die restlichen Kuchenangebote, Kaffeestückchen und Brötchen in der Auslage gibt. Der Terrassenbereich, mit diversen Tisch- und Sitzgelegenheiten ist immer gut besetzt. Mitarbeiter genießen es, ihre Pausen im Freien verbringen zu können, und auch Patienten und Besucher nutzen dieses Angebot rege.

Das seit 2 Monaten neu installierte „Frühstücksbuffet“ – immer am 1. Samstag im Monat – läuft zwischenzeitlich gut an und findet immer mehr Akzeptanz.

Wir wünschen dem „Bistro“ und seinen Mitarbeitern für das nächste Jahr viel Erfolg, regen Besuch und weiterhin schöne Essensangebote.

Tel.: 06332 / 829 628

Mail bistro.zw@nardiniklinikum.de