



Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 35

Juli 2014

Auflage: 400 Exemplare

Kurz vor dem Umzug... (Markus Bruggmann / Peter Kammer / Cornelia Schafheitle)



Wie geht es Ihnen Herr Bruggmann so kurz vor dem Umzug?

Herr Bruggmann: Ja, wir sind im Endspurt. Ich muss schauen, dass ich bei all den vielfältigen Anforderungen, die gerade jeden Tag auf mich zukommen, den Überblick und die Ruhe behalte.

Was sind denn das alles für Anforderungen?

Herr Bruggmann: Es gibt einfach noch viele Details am Neubau, die zu berücksichtigen sind. Ganz aktuell bekommen wir noch eine neue Telefonanlage. Dann werden ganz neue PC's für die Büros auf den Wohngruppen bestellt. Das Zügeln muss organisiert werden (Ablaufplan) etc., etc., etc. Sie glauben nicht, was da alles am Schluss noch anliegt.

Ist denn jetzt weitgehend alles fertig?

Herr Bruggmann: Ja, das Gebäude im Grossen und Ganzen schon. Jetzt wurde noch der Innenhof neu gestaltet mit Verbundsteinen. Die Grünbepflanzung werden wir erst im Herbst machen, die Pflanzen würden im Sommer bei der Hitze eventuell kaputt gehen.

Und wie sieht es mit der Villa aus?

Herr Bruggmann: Die Fassade wird Moment ausgebessert. Der obere Stock wird umgebaut für die neue Gruppensituation. Die Villa muss baulich der neuen Struktur angepasst werden. Daneben müssen auch die Brandschutzmassnahmen verbessert werden.



Wir packen und entrümpeln...



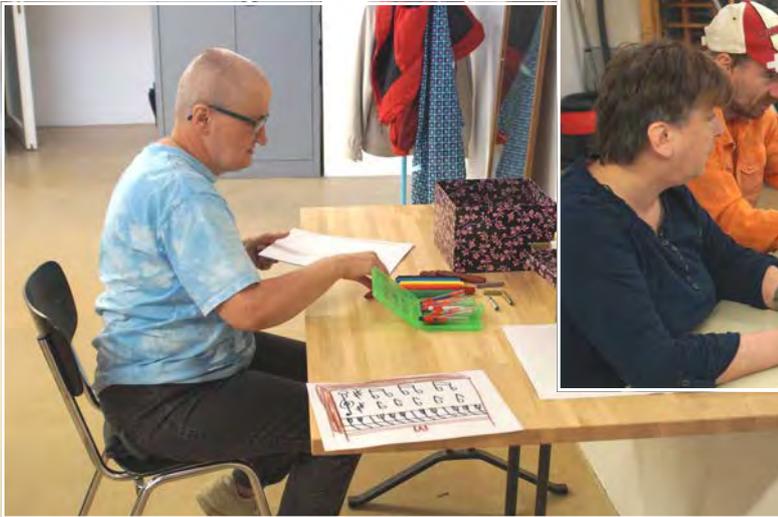
Nach einer Instruktion wird alles in die LKWs geladen...



... und fachmännisch überwacht.



Zur gleichen Zeit in der Tagesstätte...



Wir werden gut gepflegt...

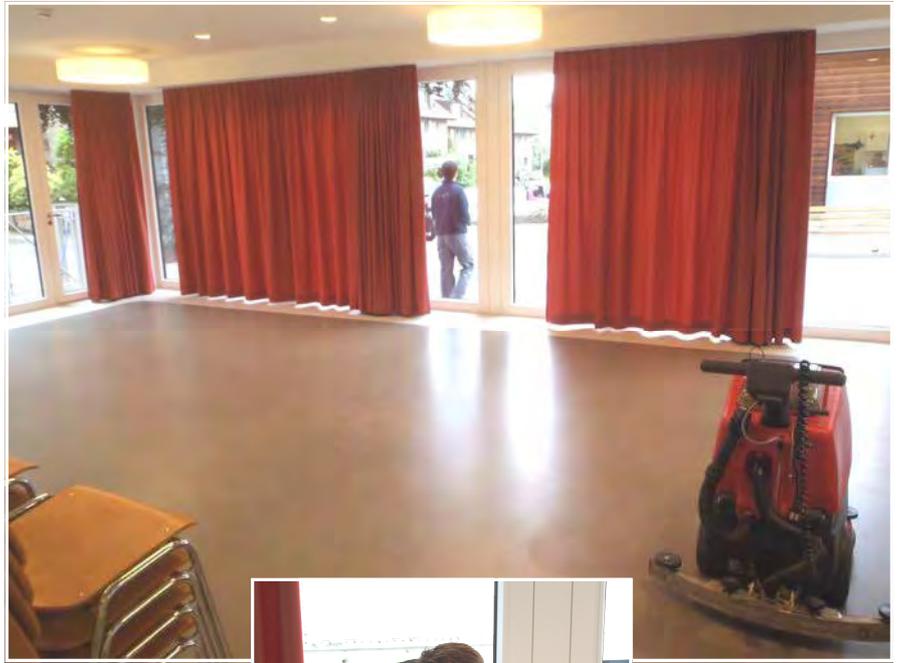


Herzlichen Dank
an die Köche!



Die LKWs werden entladen...







Neues von der Heimleitung (Peter Kammer / Cornelia Schafheitle)

Was gibt es für Neuigkeiten beim Personal?

Herr Bruggmann: Herr **Jürgen Hoffmann** feierte am 19. Juni sein 25. Dienstjubiläum.

Frau **Elke Hiob**, Heilerziehungspflegerin mit mehrjähriger Berufserfahrung fing am 1. Juli in der Villa an.

Frau **Fabienne Wüst** und Herr **Manuel Joray** haben den Lehrgang „Leadership“ am Bildungszentrum für Gesundheit und Soziales mit Erfolg bestanden.

Er vermittelte die Basis-Kompetenzen zur Führung eines Teams. Ebenso hat **Thomas von Arx** eine Weiterbildung „Führen in der Hauswirtschaft“ erfolgreich abgeschlossen. Sein Abschlussthema war „Kooperativer Führungsstil“.

Zudem hat unsere Lernende **Caroline Fleury** die dreijährige Ausbildung als Fachfrau Betreuung (FABE) mit Erfolg abgeschlossen. Sie durfte am 3. Juli an der Diplomfeier im Brüggl Romanshorn ihr Diplom entgegennehmen.



Von links: Julia Alinovi, Caroline Fleury, Fabienne Wüst

Meine Glückwünsche an alle!

Jubiläum von Jürgen Hoffmann



Lieber Jürgen,
wir gratulieren dir
zum 25-jährigen Dienstjubiläum!



Herr Hoffmann ist der dienstälteste Mitarbeiter im Besmerhuus. Er hat die ganze Geschichte vom Besmerhuus miterlebt, angefangen vom Standort Sitterdorf, dann der Neuanfang in Kreuzlingen und die Fusion mit dem Katharinenberg. Er ist sozusagen ein wandelndes Besmerhuus-Lexikon.

Herzliche Gratulation!



Geburtstage



Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

16. Juli	Annegret Martin	30. Juli	Manuel Joray
19. Juli	Eak Rovei	31. Juli	Sandro Iseli
23. Juli	Margrit Hollenstein	05. Aug.	Diego Tortorelli
26. Juli	Maritana Menet	16. Aug.	Robert Frei
30. Juli	Hans Bühler		



... Termine... Termine... Termine... Termine... Termine...

<u>Wann?</u>	<u>Was?</u>	<u>Wo?</u>
21. Juli — 03. August	Betriebsferien Tagesstätte	Besmerhuus
29. Juli	Team Treff Dienstag	Sulgen
05. August	Team Treff Dienstag	Sulgen

Impressum

Herausgeber:

Verein Besmerhuus
Besmerstrasse 22
CH-8280 Kreuzlingen

Redaktion Besmerhuus Ziitig:

Thomas Stoll
Caroline Albrecht
Elzbieta Zawadzka
Telefon: +41 71 686 60 93

Nachgefragt (Karl Gnos und Verena Ringli)

Jogi Bär interviewt heute Hubertus Schmid vom Restaurant „Don John“.



Mein Name ist Hubertus Schmid.
Seit 2 Jahren führe ich das
„Don John“-Restaurant an der
Konstanzer Strasse 18 in
Kreuzlingen, gemeinsam mit meiner Frau.



Ich bin seit 26 Jahren in der Schweiz berufstätig. Geboren wurde ich in Deutschland.

Mein erlernter Beruf ist diplomierter Küchenchef.



Ich koche täglich ein vegetarisches Menu und ein Fleischgericht.

Auf meiner Speisekarte sind nationale und internationale Menus.
Zwischendurch gibt es Aktionen wie z.B. spanische Tapas.

Die Gäste von Don John sind aus Nah und Fern.
Eskimos sind mir noch keine begegnet.

In meiner Freizeit bin ich gerne in den Bergen,
auf dem See segeln und im Winter Ski fahren.
Diese Hobbys mache ich alle ohne Fallschirm.

