

Ende September 2017

Die ersten 100 Tage: Interview mit Martin Vecchi, Geschäftsführer „Im Brüel“

Wie geht es Ihnen nach fast 100 Tagen im Amt als Geschäftsführer?

Es geht mir sehr gut. Bereits Mitte Juni konnte ich nach einer intensiven Einarbeitung in die neue Herausforderung mit einem leistungsstarken Team starten.

Was hat sich für Sie grundlegend geändert?

Gemeinsam mit dem Stiftungsrat und dem neuen Geschäftsleitungsteam haben wir bereits eine Menge an Veränderungen vollzogen, die sich in kürzester Zeit bereits

positiv auf das Betriebsklima ausgewirkt haben.

Welche Themen stehen im Fokus Ihrer Agenda?

Als Geschäftsführer im Alterszentrum bin ich in der Führungsverantwortung von rund 160 Mitarbeitern, die jeden Tag ihr höchstes Mass an qualitativer Pflege und Betreuung am Bewohner leisten und für eine funktionierende Infrastruktur sorgen. Ich stehe für eine transparente, offene Kommunikation. Der kostenbewusste Umgang mit

Ressourcen ohne Qualitätseinbussen steht für uns heute und in Zukunft im Fokus unserer Strategie.

Wie erleben Sie die Rückmeldungen auf Ihren Kurswechsel?

Ich habe bis heute durchwegs positive Rückmeldungen erhalten. Von unterschiedlichen Seiten wurde mir berichtet, dass sich die Stimmung unter den Mitarbeitern verbessert hat. Ich habe den Eindruck, dass alle hochmotiviert dabei sind und das Klima von Vertrauen und



Kollegialität geprägt ist. Das sind genau die Werte, die mir wichtig sind und die ich lebe, und dies ist spürbar bei der Belegschaft angekommen. Das freut mich und motiviert auch mich, den eingeschlagenen Weg konsequent so weiterzugehen.

Ab Oktober 2017 Tellerservice im Speisesaal



Herr Burkard, als Leitung Hotellerie, haben Sie entschieden auf den Tellerservice umzustellen. Warum?

Durch den Umstieg auf Tellerservice, möchten wir unsere Bewohner mit unseren frisch zubereiteten Gerichten wie in einem erstklassigen Restaurant bedienen. Dieses traditionelle Verfahren nennt man „Cook & Serve“ (Kochen und Servieren). Kurze Wege bis an den Tisch

sind ein wichtiger Bestandteil die Qualität, Temperatur und Präsentation sicherzustellen.

Welche Vorteile bringt die Umstellung?

Die individuellen Vorlieben, Diäten und Portionsgrößen unserer Bewohner werden durch ein ausgeklügeltes System bereits beim Herstellungsprozess berücksichtigt. Bei medizinischen Vorgaben werden die Bewohner

für die optimale Zusammenstellung der Mahlzeit durch unsere Diätköchin unterstützt.

Gibt es durch die Umstellung Einschränkungen?

Im Gegenteil. Wir können sehr flexibel auf die Wünsche der Bewohner eingehen. Suppléments sind jederzeit möglich. Die Speisen können besser kalkuliert werden, und wir reduzieren die Menge an Essensresten.