



KANTONSSPITAL URI

KOMPETENT · MENSCHLICH · OFFEN

Visite

NEUES AUS
DEM KANTONSSPITAL URI

1/2018



Der Weg eines Wäschestücks
Kultur auf dem Teller
Personen im Hintergrund



Liebe Leserin,
lieber Leser

Es freut mich sehr, dass die vorliegende Ausgabe der Visite den Bereichen des Kantonsspitals Uri (KSU) gewidmet wird, die Sie als Patientin oder als Besucher nicht auf den ersten Blick wahrnehmen. Dazu zählen zum Beispiel die Küche, die Wäscherei oder auch das Zentrallager. Insgesamt sind dies rund 60 Personen am KSU.

Wie überall hat der Wandel auch in der Oekonomie nicht Halt gemacht. In den vergangenen 25 Jahren meiner Tätigkeit durfte ich bei vielen Veränderungen mitwirken: Bestellten die Mitarbeitenden früher ihr Mittagessen mittels Bon an einem Automaten im Voraus, so ist es heute eine Selbstverständlichkeit, dass man sich spontan und unkompliziert vom reichhaltigen Buffet bedienen kann. 1993 führten wir das elektronischen Kassensystem in der Cafeteria ein. 1995 und 1996 wurde die elektronische Menüwahl für Patienten eingeführt. Und erst vor kurzem haben wir die Cafeteria mit einer sanften Renovation aufgewertet und ihr ein zeitgemässes und einladendes Gesicht gegeben. Es hat sich viel getan in der Oekonomie und in all den verschiedenen Teams – und es wird sich weiterhin viel tun!

Ich freue mich auf die neuen und anstehenden Herausforderungen und bedanke mich bei meinen Mitarbeitenden für ihre tägliche Arbeit und Unterstützung. Die meisten von Ihnen führen Ihre Arbeiten im Hintergrund aus und sie leisten täglich ihr Bestes, damit der Klinikalltag am KSU funktioniert.

Daniel Bläsi, Leiter Oekonomie und Materialwirtschaft

Herausgeber Kantonsspital Uri
Redaktionsteam Patricia Gisler-Zurfluh,
Claudia Jauch-Zraggen, Ursula Kruse,
Bernadette Lussmann, Bettina Rieder,
Dr. med. René Simon, Daniela Tresch, Urban
Zurfluh, Simon Zumstein
Gestaltung / Layout Kantonsspital Uri
Druck gisler1843
© März 2018, Kantonsspital Uri

Kultur auf dem Teller

4



Der Weg eines Wäschestücks

8



Porträt
Josef Imholz,

10



Neue Mitarbeitende
am Kantonsspital Uri

11

Porträt
Argibay Martinez Maria Rosario

12



Aktuelles:
Neue Fachkräfte

13

«Erfahrungsbericht –
Wenn schon Spital...»

14

Kurse, Fortbildungen
und Events

15



Kultur auf dem Teller

Lassen Sie es sich schmecken

TEXT_SILVIA ROSERY BILD_ANGEL SANCHEZ

Schliessen Sie doch bitte einmal die Augen und stellen Sie sich ein gutes Essen vor? Woran denken Sie? An eine festlich gedeckte Tafel im Kreise Ihrer Liebsten? An einen schönen Grillabend, draussen am See mit Freunden? An Polenta Brösmeli? An Cervelat? An einen knackigen Salat oder an Powerfood mit Chiasamen und Aronia Beeren?

Was auch immer für Sie gutes Essen bedeutet – Essen ist für uns mehr als reine Nahrungsaufnahme. Wir alle wissen, dass gesundes Essen unseren Körper fit und leistungsfähig hält. Aber auch unsere Seele erhält Nahrung, wenn wir das Essen geniessen und uns daran freuen. Wenn man sich vorstellt, wie sehr Essen gesunde Menschen im Alltag beeinflusst, wie viel wichtiger ist es dann im Krankheitsfall? Ein durch Krankheit geschwächter Körper braucht eine besonders zusammengestellte Kost. Ein Aufenthalt im Spital braucht eine besonders liebevoll angerichtete Mahlzeit.

All diese Anforderungen und Wünsche bestimmen den Alltag in unserer Spitalküche. Patienten, Mitarbeiter und Besucher können aus einem vielfältigen Angebot aussuchen, welches von den rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Küchenteams tagtäglich frisch und saisonal zubereitet wird.

KULTUR AUF DEM TELLER

Das Wort Kultur kommt aus dem Lateinischen. «Cultura» bedeutet ursprünglich: Alles was aus dem Ackerbau kommt, bearbeiten. Sprich die Natur wird vom Mensch gestaltet. Wo passt dies besser als in der Zubereitung von Speisen. Der Küchenchef Matthias Suter und seine Crew legen grössten Wert darauf, die Patienten mit frischer, ausgewogener Kost zu versorgen. Sie beschaffen ihre Produkte frisch von Lieferanten aus der Region, Bauern und Produzenten, die sorg-

fältig ausgesucht wurden und für deren Qualität wir garantieren können. Der enge Kontakt mit den Herstellern der Frischprodukte schafft das notwendige Vertrauen in die Produkte. Nur so kann für die Ausgewogenheit der Menus täglich gesorgt werden.

VON DER DIÄTKOST MIT EINSCHRÄNKUNGEN ZUR SPITALGASTRONOMIE

Noch vor gar nicht langer Zeit war eine Spitalküche geprägt durch Diäten. Viele Krankheiten bedingen eine besondere Ernährungsweise, welche für die Patienten bisher vorwiegend Einschränkungen brachten.

Natürlich ist es immer noch eine wesentliche Kompetenz unserer Spitalküche, dass sie in der Lage ist, die Gesundung der Patienten mit der richtigen Kostform zu unterstützen. In Zusammenarbeit mit Ärzten und der Ernährungsberatung wird bei Bedarf die notwendige Diät zusammengestellt. Sei es, dass durch eiweissreiche Kost die Wundheilung nach Operationen unterstützt wird oder eine salz- und kaliumarme Kost die Nieren schont. Selbst wenn es für einige Tage notwendig ist, auf festes Essen zu verzichten, bietet die Diätküche Möglichkeiten, mit flüssiger Ernährung die notwendigen Aufbaustoffe zuzuführen. Insbesondere dann, wenn eine vitale Wunschkost nicht möglich ist, ist die Kreativität der Küchenmannschaft besonders gefragt. Mit den erlaubten Mitteln gut schmeckende Menus zu kochen ist ein tägliches Ziel.



Wenn immer möglich offerieren wir unseren Patienten Mahlzeiten, welche ihren Essgewohnheiten und Wünschen entsprechen. Neben vorgeschlagenen Tagesmenüs besteht immer die Möglichkeit von à la carte Menüs. Patienten schätzen die reichhaltige Auswahl aus der Karte. Gastronomie wie man sie sich wünscht.

MAHLZEITEN IM SPITAL – EINE LOGISTISCHE HOCHLEISTUNG

Durchschnittlich werden am Tag für Patienten für Frühstück, Mittagessen und Abendessen 80 Essen pro Mahlzeit zubereitet. Diese werden jeweils durch Mitarbeiterinnen des Serviceteams erfragt und elektronisch erfasst. So ist es möglich, dass die Küche den Bedarf genau kennt und sich entsprechend vorbereiten kann.

«Fast 400 Essen für Patienten, Besucher und Mitarbeitende verlassen die Spitalküche täglich.»

Um die Esswagen zu bestücken, trifft sich die ganze Küchenequipe zu bestimmten Zeiten am Band, an dem die Mahlzeiten im Tablettssystem für jeden einzelnen Patienten

individuell angerichtet werden. Zeit, in der höchste Konzentration gefordert ist und jeder Mitarbeiter für einen bestimmten Mahlzeitenteil zuständig ist. Jeder Mitarbeiter trägt dazu bei, dass der Patient auf dem Tablett das findet, was er auch bestellt hat. Deshalb sind die «Bandzeiten» in der Küche «heilig» und es darf nicht gestört werden. So werden die einzelnen Wagen mit bis zu 20 Essen befüllt, welche möglichst schnell auf die Stationen gebracht werden, damit das Essen heiss beim Patienten ankommt.

Die Mahlzeitenlieferung ist Teamwork. Die korrekte Erfassung durch das Serviceteam, die gluschtige Umsetzung durch die Küchencrew, der schnelle Transport auf die Abteilungen, der ansprechende Service durch das Serviceteam oder die Pflege und danach das korrekte Entsorgen und die richtige Reinigung. Rädchen die ineinander greifen müssen um dem Patienten ein gutes «Essensgefühl» zu vermitteln.

FOODWASTE UND NACHHALTIGKEIT

Ein besonderes Anliegen des Küchenchefs ist es, die Überproduktion und die Verschwendung von Lebensmitteln gering zu



halten. Dies gelingt einerseits, da den Patienten angepasste Portionengrößen angeboten werden aber auch dadurch, dass Patientenaustritte frühzeitig der Küche gemeldet werden, so dass keine unnötigen Essen mehr produziert werden. Auch hier ist das Zusammenspiel vieler Abteilungen nötig, so dass die Planung stets aktuell ist.

AUCH MITARBEITENDE ESSEN GERNE GUT

Rund 120 bis 150 Mittagessen werden täglich für die KSU interne Cafeteria produziert. Mehrheitlich werden diese durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konsumiert, aber auch externe Gäste erfreuen sich immer wieder am köstlichen Essen. Jeder Gast kann sich sein Menu aus einer reichhaltigen Auswahl zusammenstellen. Und oft fällt es nicht leicht, aus all den ansprechenden Speisen eine Auswahl zu treffen. Wer sich sein Essen zusammengestellt hat, sollte immer auch noch Platz für eines der hausgemachten Desserts lassen. Immer wieder hört man von den Mitarbeitern, dass das ausgezeichnete Essen dazu beiträgt, dass man sich in der Pause entsprechend erholen und abschalten kann. Auch in der Cafeteria

wird auf Nachhaltigkeit geachtet. So gibt es regelmässig Tage, an denen auf fleisshaltige Menu verzichtet wird. Beeindruckend ist jeweils, dass die vegetarische Auswahl dem normalen Menu in keinsten Weise nachsteht. Gemäss dem Motto «aus der Region, für die Region» wird darauf geachtet, dass die Produkte aus der Region stammen.

Die Cafeteria hat sich in den letzten Jahren zu einer Fundgrube kulinarischer Köstlichkeiten entwickelt. Kleine Geschenke wie hausgemachte Konfitüren oder Sirups, Vanillekipferl oder Lebkuchen oder auch frische Gemüsechips sind gern gesehene Mitbringsel für Patienten oder Freunde. Natürlich kann man diese auch selber geniessen!

Abschliessend noch einmal etwas zu Thema Kultur. In der Küchencrew sind sieben verschiedene Nationalitäten vertreten. So kommen alle hin und wieder in den Genuss eines köstlichen srilankischen Buffets oder Spezialitäten aus den verschiedensten Ländern. In Ergänzung zur ausgezeichneten Schweizer Küche immer wieder auch ein kulturelles Erlebnis.



Weg der Wäsche

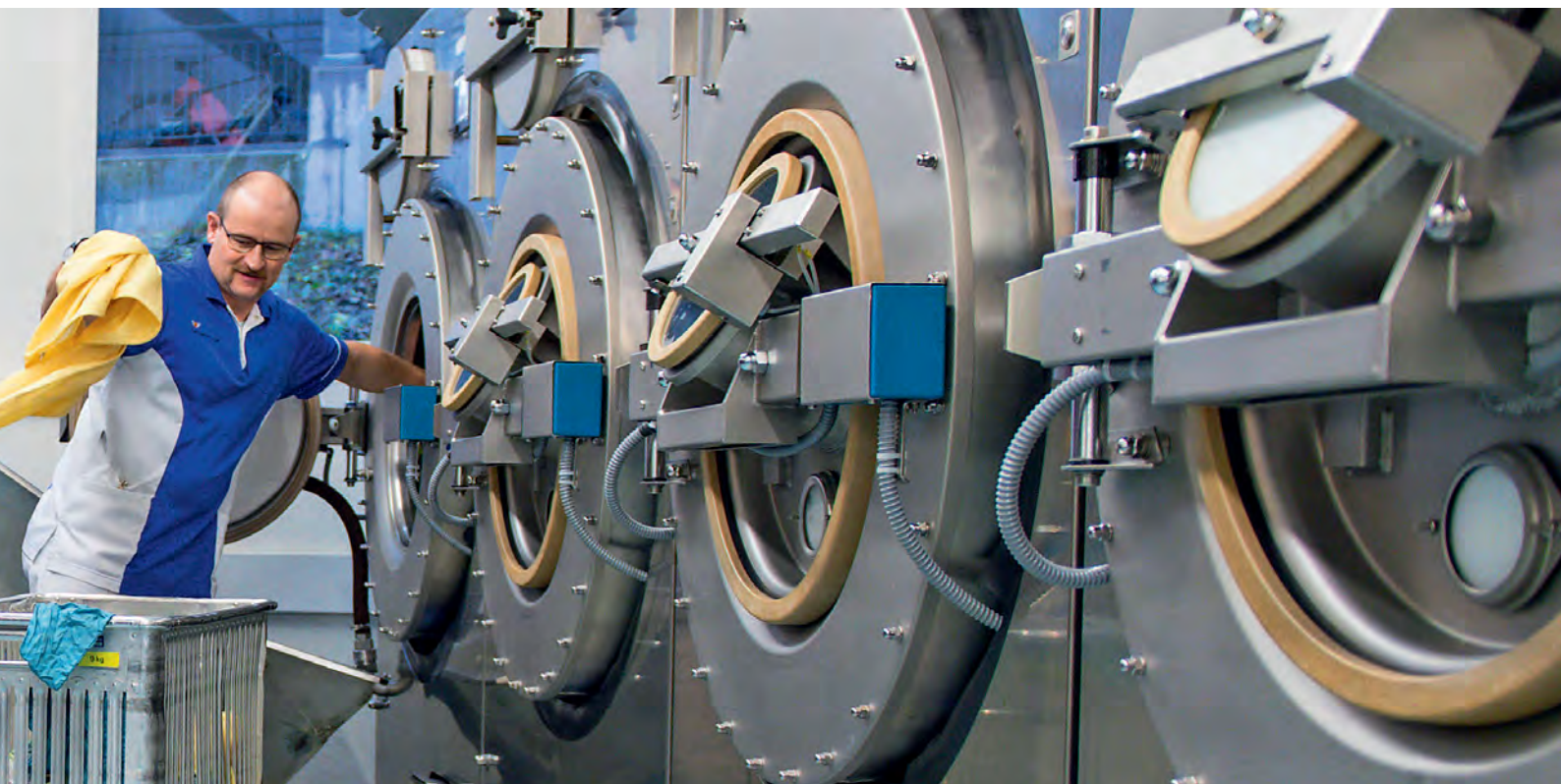
Reinigen, waschen, trocknen, falten und nähen

TEXT_NADINE SCHNÜRIGER BILD_ANGEL SANCHEZ

Saubere und gepflegte Spitalwäsche ist ein Teil des Gesamtbildes eines Spitals. Sie prägt den ersten Eindruck beim Patienten und Besucher mit.

Der Tag beginnt früh in der Wäscherei des KSU. Das muss aber sein, da pro Tag bis zu 1.5 Tonnen Wäsche verarbeitet werden. Darunter sind verschiedenste Wäschestücke wie zum Beispiel Berufskleidung, Bettwäsche inklusive Kissen und Duvets aus dem Patientenzimmern sowie Küchen- und Operations-Wäsche. Für den Transport der Wäsche von den Stationen und Abteilungen zur Wäscherei sind die Mitarbeitenden aus der Wäscheversorgung zuständig. In der Wäscherei angekommen, wird die Wäsche in einem ersten Schritt von den Mitarbeitenden sortiert. Denn für fast jede Wäschesorte gibt es ein spezielles Pro-

gramm, wobei die Zusammensetzung des Waschmittels und der Zusatzstoffe speziell auf den Wäschetyp abgestimmt ist. Die Wäsche wird gewogen und dann über ein grosses Saugrohr direkt in die Waschmaschine gesogen. Ist eines der 24 Programme gewählt, läuft alles automatisch ab: Anhand von Gewicht und Wäscheinhalt werden das passende Waschmittel und weitere Zusatzstoffe berechnet und in die Waschmaschine geleitet. Das gewaschene Gut wird in einem grossen Tumbler oder «Finisher» getrocknet. Im «Finisher» werden Berufskleider bei über 100 Grad innerhalb von zwei Minuten trocken gebla-



sen. Flachwäsche zum Beispiel Bett- und Küchenwäsche oder auch Nachthemden werden in einer Grossmangel gebügelt. Anschliessend wird die Wäsche zusammengefaltet und im Wäschelager zwischengelagert. Für jede Abteilung wird der Auslieferungswagen individuell mit den gewünschten Wäschestücken beladen und regelmässig ausgeliefert.

Damit der Wäscheberg in einer angemessenen Zeit bewältigt werden kann, bedarf es einer guten Organisation. «Wenn die Koordination optimal läuft, dann sind die Waschmaschinen und Trockner im Dauerbetrieb», betont Josef Imholz, Teamleiter der Wäscheversorgung. «Dies ist aber immer von den vorhandenen Wäschesorten abhängig.»

HARTNÄCKIGE VERSCHMUTZUNGEN BEKÄMPFEN

Doch nicht immer läuft der Wäscheprozess so reibungslos ab. Stark verschmutzte sowie infizierte Wäsche muss separat behandelt werden. Diese Wäsche wird in speziellen Säcken angeliefert. Infizierte Wäsche (Septische-Wäsche) darf aus hygienischen und sicherheitsbedingten Gründen nicht vorgängig geöffnet und sortiert werden.

Mit einem Desinfektions- oder speziellen Blutwaschgang wird die Wäsche vorgewaschen, bevor sie in den regulären Waschzyklus integriert werden kann. So wird sichergestellt, dass die hygienischen Anforderungen stets erfüllt werden.

«Grobteile sind der grösste Feind der Waschmaschine.»

Andere Verschmutzungen wie Flecken von Kugelschreibern und Stiften müssen von Hand nachbehandelt werden. «Man ist sich kaum bewusst, dass gerade die Reinigung so kleiner Flecken eine sehr zeitintensive Arbeit ist», so Josef Imholz.

NÄHEN, SCHNEIDEN UND FLICKEN

Auch die Näherei ist Teil der Wäscherei. Eine Schneiderin näht Knöpfe an, flickt Löcher, stickt Beschriftungen oder nimmt Abänderungen an Kleidungsstücken vor. Sogar Leintücher oder Operations-Wäsche werden direkt im Haus angefertigt. Nur wenige Textilien werden weggeworfen, denn selbst Teile von ausgemusterten Kleidungsstücken können wiederverwendet werden.

Porträt

Josef Imholz, Teamleiter Wäscheversorgung

TEXT UND BILD_DANIELA TRESCH



Der 47-jährige Josef Imholz arbeitete 25 Jahre auf dem Bau. 2010 fasste er den Mut sich jobmässig zu verändern und bewarb sich auf die ausgeschriebene Stelle als Teamleiter Wäscheversorgung im KSU. Im November 2010 konnte er die Stelle antreten.

Josef Imholz strahlt, als er mir von seiner Arbeit erzählt: «Am Montagmorgen freue ich mich am meisten, wenn ich die Wäscheberge vom Wochenende sehe. Ich liebe meine Arbeit und freue mich jeden Tag darauf.»

Er erzählt mir, dass er, als er sich auf die Stelle beworben hatte, nicht wusste auf was er sich einlasse und ob ihn die Arbeit zufriedenstellen kann. Um sich in die Materie der Wäscheversorgung einzuarbeiten, besuchte er einen Einarbeitungskurs. Ausserdem konnte er im November 2011 den Basislehrgang für textiles Fachwissen abschliessen. Josef ist sehr dankbar, dass das KSU seinen Mitarbeitenden die Möglichkeiten für Fort- und Weiterbildungen bietet. Nur so ist es möglich, immer auf dem neusten Stand der schnelllebigen Änderungen, Techniken und verschiedenen Verschmutzungen der Wäscheversorgung zu sein. Auch seine Ausbildung zum Sanitärinstallateur komme ihm bei kleinen Reparaturen oder der Revision der Wäscherei sehr entgegen.

Bei der Frage, wo er abschalten und auftanken könne, lacht der dreifache Familienvater und meint: «In der Natur beim Strahlen oder Musizieren kann ich neue Energie tanken. Das gibt mir den nötigen Ausgleich, damit ich jeweils am Montagmorgen die Wäscheberge vom Wochenende wieder mit Freude bewältigen kann.»

Eintritte

In den Monaten Dezember 2017 bis März 2018 sind folgende Mitarbeitende bei uns eingetreten:

	FUNKTION	EINTRITT
CHIRURGIE		
Julia Larissa Schürpf	Ärztin in Ausbildung	01.12.2017
Moritz Schmidbauer	Arzt in Ausbildung	25.12.2017
Dr. med. Ondrej Prochazka	Stationsarzt	01.02.2018
Caroline Schmitt	Ärztin in Ausbildung	06.03.2018

GYNÄKOLOGIE UDN GEBURTSHILFE		
Dipl. med. Anne Muendane	Stationsärztin	01.01.2018
Luisa Denkel	Ärztin in Ausbildung	01.01.2018
Dipl. med. Alexandra-Cristina Boborelu	Stationsärztin	01.02.2018

MEDIZIN		
Dr. med. Theresa Spiess	Stationsärztin	01.12.2017
Thomas Gisler	Arzt in Ausbildung	01.12.2017
Dipl. med. Lea Zollinger	Stationsärztin	01.01.2018
Dr. med. Jonas Veltkamp	Stationsarzt	01.01.2018
Felix Bräuherr	Arzt in Ausbildung	15.01.2018
Mira Theresa Knörzer	Ärztin in Ausbildung	15.01.2018

PFLEGE		
Milou van der Horst	Pflegefachfrau (Akut)	01.12.2017
Ladina Tepferdt	Expertin Pflege, Therapien und Patientenprozesse	01.01.2018
Anita König-Zraggen	Pflegefachfrau (Dialyse)	01.01.2018
Bettina Reifler-Kühni	Pflegefachfrau (Akut)	01.01.2018

ANDERE MEDIZINISCHE FACHBEREICHE		
Karin Schuler	Pharma-Assistentin	01.12.2017
Ladina Tepferdt	Ergotherapeutin	01.01.2018
Corinne Kempf	MPA (Diagnostik)	16.01.2018
Joachim Thamm	Rettungssanitäter	01.02.2018
Jonas Schär	Rettungssanitäter	01.03.2018

	FUNKTION	EINTRITT
BETRIEBSWIRTSCHAFT		
Antonia Bissig	Mitarbeitende Hausdienst	01.01.2018
Paul Huggler	Mitarbeiter Wäscherei	01.02.2018

AUSZUBILDENDE		
Jeannine Mauron	Studierende Operationstechnik HF	04.12.2017
Melanie Herger	Pflegepraktikantin	01.01.2018
Luzia Estermann	Studierende in Physiotherapie	08.01.2018
Maya Flury	Studierende in Physiotherapie	19.02.2018
Julia Caroline Waibel	Studierende in Ernährungsberatung	19.02.2018
Lisa Gamma	Studierende Pflege HF	19.03.2018
Stefanie Wyrsh	Studierende Pflege HF	19.03.2018
Corinne Styger	Studierende Pflege HF	19.03.2018
Tanja Bissig	Studierende Pflege HF	19.03.2018
Monika Koller	Studierende Pflege HF	19.03.2018
Daniel Kammer	Studierender biomedizi- nischer Analytiker HF	26.03.2018

Wir wünschen allen einen guten Start und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

Porträt

Maria Rosario Argibay Martinez

TEXT_URSULA KRUSE BILD_ANGEL SANCHEZ

Maria Rosario Argibay Martinez arbeitet in der Reinigung. Sie erledigt ihre Arbeit sehr gerne, weil sie viel Wertschätzung erfährt für das was sie tut.

Vor 50 Jahren erblickte Maria Rosario Argibay Martinez in einem kleinen spanischen Dorf, nahe dem Meer, das Licht der Welt. Um Ihrer Schwester näher zu sein, plante sie zu ihrem 20. Geburtstag eine Saisonstelle in der Schweiz anzunehmen.

Aus einer Saison wurden Jahre! Vor 17 Jahren ergab sich die Gelegenheit einer freien Stelle in der Ökonomie des KSU. Seither sorgt sie in vielen Bereichen des KSU für Sauberkeit. Seit ungefähr vier Jahren ist Maria Rosario Argibay Martinez für die Reinigung der Notfall- und Intensivstation eingeteilt. Ihr Arbeitstag beginnt bereits um 06.00 Uhr. Dies mache ihr überhaupt nichts aus, weil es dann oft noch ruhig sei und sie mit ihrer Arbeit gut vorwärts käme. Frau Argibay gefällt ihre Arbeit und sie ist sehr zufrieden. Täglich erlebe sie, dass sowohl Patienten wie auch Mitarbeiter dankbar sind, für das was sie leistet. Sie findet immer ein Thema über welches sie mit den Patienten oder den Mitarbeitenden sprechen kann. Zum Beispiel verbindet das Thema Wetter alle Menschen und es lässt sich immer darüber austauschen.

In der Freizeit kocht und backt sie leidenschaftlich gerne für ihren Mann und sich. Entdeckt sie ein neues Rezept, so komme sie erst zur Ruhe, wenn es ausprobiert ist.



Gratulation...

...zu den erfolgreichen Berufsabschlüssen

TEXT_URSULA KRUSE BILDER_ANGEL SANCHEZ UND HEIDI WIPFLI

Euch allen gratulieren wir von Herzen zu den erfolgreichen Berufsabschlüssen als diplomierte Pflegefachfrauen HF und als diplomierter Experte Intensivpflege NDS HF. Wir wünschen euch sowohl im Berufsleben als auch im Privatleben alles Gute, Glück, Erfolg und Zufriedenheit.

Einmal mehr habe ich als Praxisexpertin an den Prüfungsgesprächen der HF Studierenden teilgenommen. Die Studierenden mussten ein zehn minütiges Referat anhand eines Fallbeispiels halten. Dabei wurde ihr Können unter Beweis gestellt. Anschliessend mussten die Studierenden verschiedene Fachfragen beantworten.

Meine Aufgabe in dem Ganzen war das Protokollieren. Ich war froh, musste ich die Fragen nicht selber beantworten und mich nur mit dem Protokoll beschäftigen.

Es wurden Fragen zu unterschiedlichen Themen wie zum Beispiel über Diabetes, verschiedene Kostformen, die Anwendung von Erfassungsinstrumenten bei Fallbeispielen, Unterschiede zwischen Schulungs- und Beratungsgesprächen etc. gestellt

Ich war erstaunt und stolz auf die Studierenden, denn sie konnten all diese Fragen und noch einige mehr korrekt beantworten.



Diplomierte Pflegefachfrau HF, von links Esther Knüsel, Tanja Schaufelberger und Eliane Kempf. Auf dem Bild fehlt Tobias Kormoll, diplomierter Experte Intensivpflege NDS HF

Wenn schon Spital

...dann mit richtig gutem Essen!

TEXT_BETTINA RIEDER BILD_ANGEL SANCHEZ

Ende 2016 musste Trudy Arnold ins KSU um ihre Hüfte zu operieren. In dieser Zeit kam ihr Ehemann Franz oft zu Besuch. Dabei nutzte er die Gelegenheit das Mittagessen in der Cafeteria im KSU einzunehmen.

«Das Essen ist fein und die Auswahl gross. Es gibt täglich eine Kombination aus drei Menüs, welche man individuell zusammenstellen kann. Da ich mich vom Buffet selber bedienen darf, kann ich so viel schöpfen wie ich Essen mag. Zudem ist das Essen sehr preiswert. So Franz Arnold.

Nach dem Trudy Arnold aus dem Spital entlassen wurde, kam sie weiterhin für die Physiotherapie im KSU vorbei. Franz Arnold fuhr sie jeweils zu ihrem Termin und anschliessend assen sie zusammen in der Cafeteria. Da ihr Sohn in der Nähe arbeitet, trafen sie sich dann auch oft zu dritt für ein gemeinsames Mittagessen.

So begann die Geschichte und noch heute treffe ich Trudy und Franz Arnold zwei bis drei Mal in der Woche in der Cafeteria an. Auch ohne Termine im KSU kommen sie gerne im KSU vorbei um das feine Essen in der Cafeteria zu geniessen.



Agenda

April bis August

ÖFFENTLICHE MEDIZINISCHE VORTRÄGE

DONNERSTAG, 17. MAI 2018

«Die operative Therapie des Leistenbruchs – heute eine individuelle Entscheidung»

Referent: Dr. med. Oliver Tschalär, Chefarzt Chirurgie KSU, Spezialist für Viszeral-, Allgemein Chirurgie und Traumatologie
Ort: Altdorf, theater(uri), 19.30 Uhr

DONNERSTAG, 14. JUNI 2018

«Wir sind da für Ihr Herz – gestern, heute, morgen!»

Referenten: Dr. med. René Simon, Leitender Arzt KSU, Facharzt für Kardiologie und Innere Medizin und Dr. med. Sabrina Gisler, Oberärztin Triemlispital, Fachärztin für Kardiologie und Innere Medizin
Ort: Altdorf, theater(uri), 19.30 Uhr

KURSE & VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE SCHWANGERSCHAFT UND GEBURT

«STORCHÄTRÄFF»

«Passende Kostformen für ihr Kind»
Dienstag, 3.4.2018

«Ausflugstipps mit Kleinkindern»
Dienstag, 1.5.2018

«Bewegung beim Kleinkind»
Dienstag, 5.6.2018

Ort: Altdorf, Kantonsspital Uri, 15.00-17.00 Uhr

ELTERNINFORMATIONEN ABENDE

Donnerstag, 19.4./5.7.2018
Ort: Altdorf, Kantonsspital Uri, 20.00 Uhr

GEBURTSPREPARATION

«Geburtsvorbereitung» (für Paare)
Wochenendkurs; Samstag und Sonntag, jeweils von 9.00-16.00 Uhr
6 Mittwochabende, jeweils von 19.00-21.00 Uhr

«Geburtsvorbereitung im Wasser»

6 Mittwochabende, jeweils von 19.00-20.30 Uhr

«Mentale Geburtsvorbereitung» (für Paare)

Wochenendkurs; Samstag und Sonntag, jeweils von 9.30-15.30 Uhr
Abendkurse, jeweils von 18.45-21.45 Uhr

RÜCKBILDUNGSGYMNASTIK

«Rückbildung im Wasser»

8 Donnerstagabende, jeweils von 19.00-20.15 Uhr

«Rückbildung nach Pilates»

8 Donnerstagabende, jeweils von 19.30-20.45 Uhr

Weitere Informationen zu den Kursen und Veranstaltungen sowie die genauen Daten der Veranstaltungen rund um die Schwangerschaft und Geburt erteilen wir Ihnen gerne unter Telefon 041 875 51 35 oder www.ksuri.ch.

INTERE FORTBILDUNGEN

DIENSTAG, 10. APRIL 2018

«Kristallarthritis: Diagnose und Therapie anhand von Fallbeispielen»

Referentin: Dr. med. Rosaly Neher-Arnold, Fachärztin für Rheumatologie, Belegärztin KSU

DIENSTAG, 24. APRIL 2018

«Anaphylaxie: Therapie auf dem Notfall»

Referent: KD Dr. med. Georg Mang, Chefarzt Innere Medizin KSU

DIENSTAG, 8. MAI 2018

«Postoperative Komplikationen: Auf was wann achten, wie erkennen und reagieren»

Referent: Dr. med. Oliver Tschalär, Chefarzt Chirurgie KSU, Spezialist für Viszeral-, Allgemein Chirurgie und Traumatologie

DIENSTAG, 5. JUNI 2018

«Vorhofflimmern»

Referent: Dr. med. René Simon, Leitender Arzt KSU, Facharzt für Kardiologie und Innere Medizin

DIENSTAG, 19. JUNI 2018

«CIRS-Konferenz»

Referenten: CIRS Kommission KSU
Ort: Altdorf, Kantonsspital Uri, 18.00 Uhr

FORTBILDUNGEN FÜR HAUSÄRZTE

DIENSTAG, 17. APRIL 2018

«Therapie und Prophylaxe der venösen Thromboembolie»

Referent: Prof. Dr. Walter Alfred Willemin, Chefarzt Hämatologie LUKS

DIENSTAG, 1. MAI 2018

«Aniemetika in der Onkologie»

Referent: Dr. med. Markus Auf der Maur, Leitender Arzt Onkologie KSU

DIENSTAG, 29. MAI 2018

«Nierenersatzverfahren»

Referent: Dr. med. David Bruhin, Leitender Arzt für Innere Medizin und Nephrologie KSU

DIENSTAG, 12. JUNI 2018

«Depression: Übersicht psychopharmakologische Behandlung und störungsspezifische Psychotherapien»

Referentin: Susanne K. Wenger, Fachärztin Psychiatrie

DIENSTAG, 26. JUNI 2018

«Kardiologie – eine Erfolgsgeschichte (?)»

Referenten: Dr. med. René Simon, Leitender Arzt KSU, Facharzt für Kardiologie und Innere Medizin und Dr. med. Sabrina Gisler, Oberärztin Triemlispital, Fachärztin für Kardiologie und Innere Medizin
Ort: Altdorf, Kantonsspital Uri, 19.00 Uhr



Rückblick

Personalfeier

BILDER_ROMAN ZGRAGGEN UND NERIAH PHILIPP

