

Führung durch das UKH und RZ Meidling am 24.02.2015



Im Rahmen des Abteilungswelcome dürfen neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch eines der zur Landesstelle Wien gehörenden Unfallkrankenhäuser Lorenz Böhler oder Meidling (samt RZ) kennen lernen. Freundlicherweise haben sich die Verwaltungsleitung des UKH Lorenz Böhler sowie die Betriebsratsvorsitzenden des UKH und RZ Meidling bereit erklärt, darüber hinaus Termine (Mail v. 29.01.2015) anzubieten, damit auch andere interessierte Kolleginnen und Kollegen an den Führungen durch ein Krankenhaus teilnehmen können.

Am 24.02.2015 war Premiere im UKH/RZ Meidling. 15 KollegInnen der Landesstelle haben diese Gelegenheit genutzt und an der Führung teilgenommen.



Begrüßung

Nach einer Begrüßung durch die kollegiale Führung wurden wir von den Betriebsräten Gerald Hautz, Robert Rois und Ing. Martin Prokop durch das UKH und RZ geführt.

Viele Informationen durften wir auf diesem Rundgang im UKH sammeln, der uns unter anderem von der Rettungseinfahrt, zu einigen Stationen inkl. Intermediate Care Unit Station und Behandlungsräumen, über Patientenzimmer bis hinauf zum Hubschrauberlandeplatz führte.



Hubschrauberlandeplatz



Ergotherapie

Weiter ging es anschließend ins RZ, wo wir anfangs über Daten und Fakten informiert und danach von einem Mitarbeiter durch die Station mit Schädel-Hirn-Trauma Patienten geführt wurden. Nach diesen berührenden Minuten durften wir einen Blick in den Bereich der Physio- und Ergotherapie werfen, wo unter anderem handwerklichen Tätigkeiten nachgegangen werden kann.

Zu den Highlights des Tages zählten die Besichtigung des OP Bereiches und der Zentralküche. Nach entsprechender Einkleidung sahen wir die vier Operationssäle, wo gerade eine Knie-OP stattgefunden hat und eine 8stündige Wirbelsäulen-OP beendet werden konnte.



Fotoquelle AUVA Homepage

Durch die Zentralküche führte uns anschließend der Küchenleiter Helmut Urban. Er hat uns die verschiedenen Kochbereiche (Fleisch, Salat/Gemüse, Ei/Fisch und Geflügel) gezeigt, wo und wie gekocht, gekühlt, regeneriert wird, wie verpackt und ausgeliefert wird. Er hat uns erklärt was hinter Cook & Chill steckt und warum es sehr schwierig ist, eine einzige Speise im Speiseplan zu ändern uvm. Dem Zentralküchenteam ist das Problem des Geschmacksverlustes bzw. der Geschmacksveränderung nach der Regenerierung in den Verteilerküchen bereits bekannt und sie sind ständig um eine Qualitätsverbesserung bemüht.



Herzlichen Dank an alle beteiligten Personen, die dies möglich gemacht haben bzw. möglich machen. Ein großes Lob an das Meidlinger Team, die alle Fragen beantwortet und uns einen sehr informativen Nachmittag geboten haben. Wer hat schon die Möglichkeit als vitaler und gesunder Mensch den Operationssaal, die Behandlungsräume und die Hubschrauberplattform zu besichtigen?

In Gesprächen mit den beteiligten Personen konnte man erkennen, dass dieser Blick hinter die Kulisse des Spitalbetriebes die Wichtigkeit unserer Arbeit auch stärkt. Einerseits bekommt es eine andere Bedeutung, wenn man sieht, für wen ein RZ Aufenthalt bzw. ein Heilbehelf/Hilfsmittel bewilligt und letztendlich eine Entschädigung gewährt wird. Andererseits konnte die Sichtweise für vielleicht bisher unverständliche Vorgänge im Bereich Cook & Chill noch erläutert und somit auch verändert werden. Darüber hinaus kommt noch dazu, dass im Sinne der Entfaltung des Teamspirits ein Austausch zwischen den KollegInnen der verschiedenen Abteilungen der Landesstelle und ein gegenseitiges Kennenlernen von KollegInnen der besichtigten Einrichtung stattfinden.

Wir wünschen allen KollegInnen, die diese Gelegenheit ebenfalls nutzen und den neuen MitarbeiterInnen, die diese Möglichkeit bekommen, ein paar aufschlussreiche, interessante Stunden und einen schönen Nachmittag in der gewählten Einrichtung.

Barbara Haberl
im Namen der beteiligten Personen