

# Der Kampf gegen den Fachkräftemangel

Viele Altersheime wollen die Arbeitsbedingungen für das Pflegepersonal verbessern. Doch statt einer gesteigerten Attraktivität des Berufs könnte dies eine verschärfte Konkurrenz zwischen den Heimen zur Folge haben.

Jessica Bamford

Im Pflegewohnheim Bärnmättli werden die Arbeitsbedingungen des Pflegepersonals ab Anfang 2023 verbessert. Statt 42 Stunden muss das Pflegepersonal nur noch 40 Stunden die Woche arbeiten. Während die Arbeitstage gleich lang bleiben, werden die Angestellten so auf ein 100-Prozent-Pensum jeden Monat einen Tag mehr frei haben – bei gleichbleibendem Lohn plus Inflationsausgleich. «So können wir zu einer besseren Erholung des Pflegepersonals beitragen», erklärt Geschäftsführer Marco Meier.

Künftig werden mehr Pflegefachpersonen nötig sein, um die Dienste abzudecken. Meier hofft, dass die Verbesserung auch bei der Besetzung von offenen Stellen hilft. Ausserdem möchte das Pflegewohnheim bald die Dienstpläne flexibler gestalten, sodass potenzielle Fachpersonen zum Beispiel jeden Tag erst ab 17 Uhr arbeiten können. «Grundsätzlich verfolgen wir das Ziel, dass die Arbeit besser mit Freizeit und Familie vereinbar wird», so Meier. In einer Umfrage bei den Mitarbeitenden sei dies als zentrales Bedürfnis geäußert worden.

**Institutionen können nicht auf Kanton warten**  
Lob erhält das Vorgehen im Bärnmättli von Claudia Husmann, Leiterin der Geschäftsstelle des Berufsverbandes der Pflegefachpersonen (SBK Zentralschweiz): «Diese Anpassungen sind ein gutes Zeichen.» Insbesondere die Umsetzung der tieferen Wochenarbeitszeit mit dem zusätzlichen freien Tag befürwortet Husmann. «Das trägt zur maximalen Erholung bei.»



Für die Pflegerinnen im Bärnmättli gelten ab Januar bessere Arbeitsbedingungen.

Bild: Roger Grütter (Beromünster, 14. Dezember 2022)

Ausgangspunkt für die Anpassungen im Bärnmättli war laut Meier die Pflegeinitiative: «Da die Umsetzung auf politischer Ebene viel Zeit braucht, haben wir überlegt, wie wir voranschreiten können.» Die kantonalen Massnahmen konzentrieren sich bisher auf die Umsetzung des ersten Teils der Pflegeinitiative. Also darauf, mehr neue Fachkräfte für den Pflegeberuf zu gewinnen. «Gleichzeitig müssen wir aber auch schauen, dass wir diejenigen, die schon in dem Beruf arbeiten, nicht wieder verlieren», sagt Meier. «Die Arbeits-

**«Die Arbeitsbedingungen zu verbessern, ist im Moment also Pflicht der Institutionen.»**

**Marco Meier**  
Geschäftsführer  
Pflegeheim Bärnmättli

**«Das führt aber dazu, dass sich die Heime gegenseitig die Pflegefachpersonen abwerben.»**

**Claudia Husmann**  
Leiterin Geschäftsstelle  
SBK Zentralschweiz

bedingungen zu verbessern, ist im Moment also Pflicht der Institutionen.»

Das Bärnmättli ist nicht allein in den Bestrebungen, die Pflegekräfte zu entlasten. Das erklärt Nadja Rohrer, die Präsidentin des Kantonalverbands der Pflegeheime Curaviva. «Alle beschäftigen sich mit der Frage, wie sie attraktiver werden können.» Der Fokus liege dabei auf den Arbeitszeitmodellen und dem Lohn. Die gewählten Werkzeuge seien sehr unterschiedlich. «So gibt es Institutionen, die immer noch geteilte Dienste haben. In diesen Fällen ist das

sicher der grösste Hebel.» Anderenorts könne etwa ein Weglassen der Eintrittsschwelle in die Pensionskasse positive Auswirkungen haben.

**Konkurrenz zwischen den Heimen steigt**

Die Institutionen sind bei der Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Pflege aber nicht völlig frei. Sie sind darauf angewiesen, dass die Gemeinden ihnen bei den Tarifen entgegenkommen, um Verbesserungen wie die Reduktion der Wochenarbeitszeit bei gleichbleibendem Lohn zu finanzieren. So passiert in Beromünster: Die Gemeinde erhöht das Budget für Pflegekosten.

Sowohl Meier als auch Husmann sehen in den individuellen Anpassungen von Gemeinden und Institutionen aber auch Grenzen. Meier betont, dass auch die Institutionen und der Kanton gefordert sind, die Arbeitsbedingungen konkurrenzfähig zu gestalten. Um genau gegen diese Konkurrenz zwischen Betrieben und Kantonen vorzugehen, will der SBK Zentralschweiz auf einen Branchen-Gesamtarbeitsvertrag hinarbeiten.

Husmann beobachtet, dass viele Institutionen zum Handeln gezwungen werden, da sie sonst nicht genug Fachkräfte finden. In vielen Fällen wurden deshalb «kleine Verbesserungen, die sich gut vermarkten lassen», beschlossen. «Das führt aber dazu, dass sich die Heime gegenseitig die Pflegefachpersonen abwerben.» Sie ist überzeugt, dass ein Branchen-Gesamtarbeitsvertrag eher die Wirkung hätte, dass Pflegefachpersonen tatsächlich im Beruf bleiben. «Wir brauchen eine stärkere und flächendeckende Verbreitung der guten Bedingungen.»

## Schneetreiben fordert Todesopfer

**Strassenverkehr** Am Dienstag ereigneten sich im Kanton Luzern am Nachmittag und Abend bei winterlichen Verhältnissen über ein Dutzend Verkehrsunfälle. Dies schreibt die Luzerner Polizei in einer Mitteilung.

Zu einem Todesfall kam es in Emmen: Auf der Mooshüslistrasse ereignete sich eine Aufprallkollision zwischen zwei Personenwagen. Der auffahrende 80-jährige Autofahrer dürfte gemäss Angaben der Polizei vor dem Unfall ein gesundheitliches Problem erlitten haben. Er verstarb noch auf der Unfallstelle.

### Über 100 000 Franken Sachschäden

Bei Verkehrsunfällen in Sursee, Luzern, Aesch und Root wurden mehrere Personen verletzt und teilweise durch den Rettungsdienst 144 ins Spital gefahren. Bei den Unfällen entstanden Sachschäden von über 100 000 Franken. (sff)

Freiamt

## Milchgold-Käserei präsentiert ihre Vision

In der Vergangenheit geriet die viertgrösste Käserei der Schweiz in Verruf. Nun hat der Betrieb in Auw eine neue Leitung.

Melanie Burgener

Der Käse, den die Milchgold Käse AG in Auw produziert, isst man, ohne es zu wissen. Denn er landet entgegen romantischer Vorstellungen nicht direkt in den Theken von Dorfäden oder Supermärkten. Die meisten Laien dieser Käserei werden ins Ausland exportiert. Viele kommen als Teil anderer Produkte wieder zurück in die Schweiz, zum Beispiel als Mozzarella oder als «La vache qui rit»-Schmelzkäse.

An diesem Dienstagmorgen stehen bereits einige in Plastikfolie gehüllte Paletten mit Käse zum Abholen in Auw bereit. «Diese hier werden nach Frankreich in die Babybel-Produktion geliefert. Dort werden sie zu diesen kleinen roten Käsen verarbeitet», erklärt Markus Flüh-

mann kurz. Dann schliesst sich das Verwaltungsratsmitglied der Milchgold Käse AG für den Rest der Führung wieder der Truppe an. Allen voran schreitet Hansruedi Zraggen, Betriebsleiter und Geschäftsleitungsmitglied. «Wir produzieren hauptsächlich Halbfabrikate, die unsere Abnehmer weiterverarbeiten. Deshalb werden viele unserer Käse direkt vakuumiert und reifen dann in der Folie», sagt er.

**Neue Geschäftsführung sorgt für Veränderung**

Rund 45 Millionen Kilogramm Milch werden hier im beschaulichen Auw, in der viertgrössten Käserei der Schweiz, jährlich verarbeitet. Das gibt 4000 Tonnen Käse. Dafür braucht es einiges an Lagerkapazität – vor allem, weil das Unternehmen geplant hat, seine Produktion

im kommenden Jahr weiter auszubauen.

In den vergangenen fünf Jahren war die Oberfreiamter Käserei Milchgold Käse AG hauptsächlich mit negativen Schlagzeilen in den Zeitungen vertreten. Der damalige Geschäftsführer und Käser der Firma hat 1,1 Millionen Franken Subventionen zu Unrecht bezogen. Zudem hat er gut 2 Millionen Kilogramm Käse unter der geschützten Bezeichnung Emmentaler AOP in Verkehr gebracht, bei deren Herstellung er sich nicht an die Bestimmungen gehalten hat. Daraufhin wurde die Milchgold Käse AG aus dem Verein Emmentaler Switzerland ausgeschlossen. Der Käser selbst wurde zu einer Freiheitsstrafe verurteilt.

Seither hat sich im Unternehmen einiges verändert. 2019 wurde es von der Freiamter Kä-

serei AG aufgekauft und wird seither als deren Tochterfirma, aber nach wie vor selbstständig geführt. Die Mutterfirma war bereits zuvor Besitzerin der Produktionsstätte in Auw und gehört Bauern aus der Region. Seit verganginem Juli ist Stefan Gasser der neue Geschäftsführer von Milchgold Käse.

Und dieser hat zusammen mit der Geschäftsleitung und den Verwaltungsräten der beiden Firmen grosse Ziele. Unter anderem soll die Produktion ausgebaut werden. «Im kommenden Jahr wollen wir statt 45 rund 50 Millionen Kilogramm Milch verarbeiten. Da bereitet uns vor allem die Rohstoffbeschaffung Sorgen», sagt Stefan Gasser. Denn aktuell sei die Milch knapp. «Um konkurrenzfähig zu bleiben, müssen wir den Bauern zudem einen guten

Milchpreis bezahlen», sagt Gasser. Dass sie diesen Preis bezahlen können, liege unter anderem daran, dass die Käserei mit ihren 15 Angestellten, die in zwei Schichten von 3 Uhr morgens bis 10 Uhr abends arbeiten, relativ schlank geführt werde.

**Ein Teil der Milch steuern die Aktionäre bei**

Dass im Freiamt besonders viel Milch produziert werde und sie einen Grossteil davon verarbeiten dürfe, macht die Verantwortlichen stolz. Auch den neuen Geschäftsführer Gasser: «15 Prozent der Milch, die wir verkäsen, stammt sogar von den eigenen Aktionären.» Auch dass das Käsebusiness so dynamisch sei, freut ihn. «Das ist auch das Schöne an dieser Firma. Sie lebt, ist hier im Freiamt und gehört ganz alleine den Bauern», sagt er.