



# Frienisberger Chloschterposcht

## Inhalt

### Heimleitung

- Aus dem Verwaltungsrat 3
- Aus der Direktion 3

### Heimalltag

- Ein Bewohner mit Geiss 4
- Gemeinsam statt einsam 6
- Was bewegt mich? Wer bin ich? 7
- Junge Kaninchen 8
- Sichleite 8
- Musigstubete 9
- Freuden eines Pfannologen 10
- Herzliche Gratulation 11

### Heimalltag/Personal

- Baustellenfest 11
- Neubau Weiherhaus 12
- Neubauzvieri 13
- Eigenes Holz für die Schnitzelheizung 13
- Nachhaltigkeit 14
- Verkauf von Atelierprodukten 14

### Personal

- Pensionierung langjähriger Mitarbeiter 15
- Bildung 16
  - Austauschpraktikum 16
  - Berner FaGe-Berufsmeisterschaft 16
  - Neues aus der Bildung 17
  - Fremdpraktikum 18
  - ÜK-Dozentin bei der OdA Soziales 19
- Es beginnt alles mit einem Traum 20
- Personalanlass 20
- Heiraten, Nachwuchs, Prüfungserfolge, Pensionierungen, Informationen 22

### Die letzte Seite

- Bereit fürs Fest 24



## Impressum

### Redaktion

Bruno Feller, Sonja Freytag, Peter Gerber, Sascha Spätig

### Design und Druck

Haller + Jenzer AG  
Buchmattstrasse 11, 3401 Burgdorf

### Auflage

1000 Exemplare

### Erscheinung

2-mal jährlich

Wohn- und Pflegeheim Frienisberg  
Bernstrasse 137, 3267 Seedorf

Tel. 032 391 92 92  
heim@frienisberg.ch  
www.frienisberg.ch

### Spendenkonten:

Fonds Bewohner  
Postkonto 30-3374-9  
IBAN CH92 0900 0000 3000 3374 9

Zentrale Personalkasse  
BEKB Konto-Nr. 42 9.294.369.25  
IBAN CH85 0079 0042 9294 3692 5

## Aus dem Verwaltungsrat

*Barbara Bohli, VR-Präsidentin*

Mit dem Stellenantritt von Peter Gerber im April war die neue Führungsriege des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg wieder komplett und die Strategieüberprüfung konnte in Angriff genommen werden. In enger Zusammenarbeit mit den Bereichsleitenden wurden Stärken und Schwächen unserer Institution sowie die Marktsituation analysiert. Aus dieser Arbeit resultierten mögliche strategische Geschäftsfelder. Diese müssen nun in den nächsten Monaten noch detailliert quantifiziert werden. Anfangs 2018 wird der Verwaltungsrat dann über sämtliche Grundlagen verfügen, um über die strategische Ausrichtung unserer Institution zu entscheiden. Soviel kann jedoch schon heute verraten werden: Frienisberg wird seinem Kerngeschäft «Unterstützung, Betreuung und Pflege von Menschen, die wegen einer alters-, behinderten- oder suchtbedingten Beeinträchtigung nicht allein leben wollen oder können» auch zukünftig treu bleiben.

## Aus der Direktion

*Peter Gerber, Direktor*

### **Rückblick**

Bereits geht mein erstes Kalenderjahr in unserem Frienisberg zu Ende. Spannende Aufgaben wurden angepackt, tolle Lösungen im Team erarbeitet. Immer wieder kommen aber auch neue Stolpersteine zum Vorschein, welche wir zusammen beseitigen werden. Nichts Ungewöhnliches für einen Direktor. Was aber für mich sehr bereichernd ist, sind die vielen schönen Begegnungen mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern sowie den Mitarbeitenden. Das Überbringen einer Geburtstagstorte für eine Jubilarin oder einen Jubilaren, die einen hohen Geburtstag feiern, wobei vieles aus der guten alten Zeit erzählt wird, oder am gleichen Tag der Austausch mit unseren Lernenden. Sie alle geben mir ihre Freuden



und Sorgen mit und ich erhalte die Möglichkeit, meine persönliche Lebens- und Führungserfahrung entsprechend zu erweitern. Eine schöne, erfüllende und spannende Aufgabe!

### **Neue Bereichsleitung Dienste**

Per 1. September haben wir das Personalwesen, die Finanzen und die Informatik zusammen unter dem «Dach» Bereichsleitung Dienste zusammengeführt. Viele Schnittstellen wurden so zu Nahtstellen und die Dienstleistungen innerhalb unserer Organisation werden dadurch gestärkt. Frau Sibylle Schenk leitet den neuen Bereich mit viel Engagement. Die Rückmeldungen an mich sind durchwegs positiv. Dienste heisst für uns beide die Unterstützung innerhalb der Unternehmung, sodass unsere Fachkräfte ihre Ressourcen weiterhin in ihrem Fachgebiet gezielt einsetzen können. Mit der neuen Leitung Finanzen, Frau Andrea Bläsi, konnte der Bereich komplettiert werden. Das Budget 2018 wurde mit den Bereichsleitungen erarbeitet und vom Verwaltungsrat genehmigt. Wir sind auch hier auf Kurs.

### **Besuche bei unseren Partnern**

Heute gibt es keine Wartelisten mehr für Menschen, die einen Heimplatz benötigen. Alle Heime stehen in einem Wettbewerb. Tue Gutes und sprich davon! Genau da haben wir angesetzt. In den letzten Monaten haben wir über 60 Besuche bei Partnern durchgeführt. Vorsprechen durften wir bei Haus-

ärzten, Kliniken, Sozialdiensten, Spitälern, der Spitex und vielen mehr. Wir haben die Gelegenheit erhalten, unsere Institution und unser «Angebot» vorzustellen. Oft stellten wir fest, dass die Breite unseres Angebotes viel zu wenig bekannt ist. Wir durften aber auch Erwartungen an das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg aufnehmen, die wir in unsere Strategie gerne einfliessen lassen. Als Dank überreichten wir jeweils in einer schönen Tasche aus der Beschäftigung ein Glas Honig aus unserer eigenen Imkerei. So sind wir bereits beim «Zmorge» präsent!

## **Ausblick**

Zusammen mit dem Verwaltungsrat erarbeiten wir in 5 Arbeitsgruppen die neue Strategie. Eine spannende Aufgabe! Unsere Stärken ausbauen und festigen sowie sich entsprechend auf die neuen Bedürfnisse vorzubereiten ist das Ziel. Ich rechne mit den ersten Ergebnissen im 1. Quartal 2018, die wir den Mitarbeitenden dann auch gerne vorstellen werden. Jetzt geht's los!

## **Ein Bewohner mit Geiss**

*Jürg Fuhrer, Eintrittsberatung*

Zum ersten Mal in der Geschichte des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg ist ein Bewohner mit seiner Geiss eingetreten. Eine erste Anfrage ging schon von der Spitex beim Erkundigen über einen freien Platz bei uns im Heim ein. Der Ferien-Eintritt von Herrn Heinz Hügli erfolgte Ende Juli, vorderhand noch ohne seine «Gibe». Diese wurde weiterhin zu Hause von Nachbarn betreut.

Mit der Zusicherung, dass seine Geiss auch nach Frienisberg kommen kann, entschloss sich Herr Hügli fest einzutreten. Jörg Rufenacht nahm als Verantwortlicher für die Kleintiere mit der Tochter Kontakt auf und plante den Umzug.

Seit Ende September lebt die Geiss nun in der Herde der heimeigenen Ziegen (Zwergziegen und Bündner

Im ersten Quartal werden wir die provisorischen Standorte für das Medizinische Zentrum, die Physiotherapie, das Begegnungszentrum Kafi/Kiosk, die Garderoben und die Büros beziehen. Eine komplett neue Wäscherei wird aufgebaut und sichert so die Versorgung.

Ende Juli 2018 werden die Bewohnerinnen und Bewohner aus dem Lindenhaus ins neue Weiherhaus umziehen. «Wir alle freuen uns auf den Umzug», meinte die Hausleitung im Lindenhaus. Eine Bewohnerin fragte: «Darf ich mein neues Zimmer auswählen?» Im Lindenhaus ist offensichtlich «Aufbruchsstimmung» aufgekommen.

Nach dem Umzug werden das Lindenhaus und der Zwischenbau abgerissen. Dann kann die Phase 2, das «neue Lindenhaus mit dem Zwischenbau», in Angriff genommen werden. Bauen ist nicht immer so ruhig und beschaulich. Ich danke allen daher für das grosse Verständnis.

Strahlenziegen). «Gibe», als einzige Ziege ohne Hörner und seit dem Tod ihrer Zwillingsschwester letzten Herbst Einzeltier, ist dabei, sich an die anderen Tiere anzutasten. Sie ist 6-jährig und hat noch nie gelammert, d. h. sie hat noch kein Lamm geboren und gibt daher auch keine Milch. Herr Hügli freut sich sehr über die Besuche bei seiner «Gibe», welche er mit Hilfe einer Begleitperson und im Rollstuhl machen kann.

Wir danken allen Beteiligten, dass dieser erste Eintritt eines Bewohners mit seiner Geiss in die Tat umgesetzt werden konnte.

## **D Saanegeiss im Berliner Zoologische Garte**

I armi wiissi Saanemutte,  
Was bin iech für ne Unglückshutte!  
Was bin iech für ne arma Tropf!  
Es wollt mer naua nit i Chopf,

Dass anstatt ussna chöne z grase,  
 lech hie z'Berlin söll Trüebstal blase;  
 Der ganz Tag muess i ids Leera ggaffe  
 Bin Elephanten u Giraffe.  
 Wie schön ischt z Saane obna gsii;  
 Bald si wer obsig, bald embrii  
 De guete, linde Chrüttere naa,  
 Muh et nus fascht nit möge bhaa!  
 U we wer oppa gnueg gha hei,  
 Su si wer ufen e warma Stei  
 U hei dur ds Tähti usi gugget;  
 Derwile het am Tili gsuget  
 Der Geisshirt, bis er iignuckt isch  
 U gschnarchlet het was hesch was gisch.  
 U mengisch speet am Aabe no  
 Isch ds Chrishti Romangs Böcki cho  
 Das han i gare gha zum Frässe  
 Mit sine zarte Wink u Gspässe.  
 U hetti mu miech obna gla  
 Su hette wer lengschte Hochzyt gha.  
 Jetzt ischs mit allmu usu n ame,  
 Es Läbe han i zum erbarme.  
 Ds Höuw isch grobs u ruchs wie Scheiti  
 U wen i alz grad usa seiti  
 Un ali Umständ wurdi rüge,  
 Su meinti mu, i teeti lüge.  
 U d Lüt, di mache mi am meiste toubi,  
 Da blib e Saanegeiss no loubi,  
 We ds Volch mit eim dr Narr macht schier  
 Als weri mu es Wundertier:

«Siehste Juste, siehste Leene,  
 eene Jemse weiss wie Schnee,  
 Aber Hörner hat se keene  
 Eene Missgeburt persee!  
 Keene Hörner auf dem Koppe!  
 Oder ist's ne Antilope?  
 Oder ist's vielleicht ne Zieje?  
 Juste, sag, was meenst denn du?»  
 «Schwatz doch nicht ne solche Brühe!  
 S'ist ne Samojedenkuh!»

E so geits witer vo früe bis speet,  
 Bis jede Laff a Maa bracht het  
 Si Meinig über ds Saanegeissi  
 U wie n es oppa z grächtem heissi.

### Aus dem Wikipedia

Die Saanenziege ist eine grosse, meist ungehörnte Ziege mit weissem, kurzhaarigem Fell, die ursprünglich aus dem Saanenland im Berner Oberland stammt. Heute ist sie überall in der Schweiz sowie in vielen europäischen, amerikanischen und asiatischen Staaten verbreitet. Aufgrund ihrer herausragenden Milchleistung wurde sie weltweit in viele Landrassen eingekreuzt. Deshalb gilt sie als Stammmasse praktisch aller heutigen Hochleistungsmilchziegen und als «erfolgreichste Ziegenrasse der Welt».



De würds mer mengischt doch de z tumm,  
 I chere mi glähig es bitzi um  
 U laa däm Herregschmeus zum gfalle  
 Es Dotze Böhneleni falle.

Von Fritz Ebersold

## Gemeinsam statt einsam

*Lotti Frey, Medizinische Praxisassistentin*

9. Juni 2017, ein gewöhnlicher Sommersonntag in Frienisberg. Zum Zmorge gibt es Rogers feine Züpfle und Honig von Franzes Bienen. Die Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Mitarbeitenden sind entspannt. So schön: Am Sonntag ist keine Beschäftigung, keine Post und keine Wäsche zu holen – alle Bewohnerinnen und Bewohner geniessen es auf der Wohngruppe zu sein.

Da stellt sich die Frage, was wir denn heute zusammen unternehmen wollen? Es ist zum Glück nicht so heiss wie an vergangenen Wochenenden. Viele Vorschläge kommen, wie z. B. schwimmen zu gehen, im Hirschen eine Tasse Kaffee zu trinken, Velo zu fahren oder jemand will einfach «löie» – und fast hätten wir es vergessen; da ist noch Gottesdienst im Saal. Schon bald läutet die Kirchenglocke. Am besten teilen wir uns in Interessengruppen auf. Eines aber steht für alle fest: Wir wollen heute draussen «z'Vieri näh»; bei Regen einfach im Pavillon. In einer anderen Wohngruppe wurde dafür schon am Samstag ein Kuchen gebacken. Frischer Pfefferminztee soll gekocht und kalt gestellt werden. Wer holt die Minze im Klostersgarten? Für diese Arbeit lässt sich problemlos jemand finden. Ein Blumenstraus darf auf dem sonntäglich gedeckten Gartentisch auch nicht fehlen.

Kurz vor 15 Uhr finden sich die ersten Bewohnerinnen und Bewohner ein. Wir sitzen zusammen und geniessen es, Kuchen zu essen und einander zu erzählen, was wir alles an diesem gewöhnlichen Sonntag erlebt haben. Auf der Hauptstrasse sind viele laute Motorräder und einige Oldtimers vorbeigefahren. Das Postauto hatte wieder mal Verspätung, erzählt Herr J., welcher vor dem Hirschen im Garten gesessen ist. Herr R. meinte, im Gottesdienst sei fröhlich gesungen und musiziert worden. Der Saal sei fast voll gewesen mit Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Seedorfer Kirchgängern. Im



Klostersgarten wurden nebst den Teekräutern auch noch feine Beeren gepflückt. Die Rosen blühen da so schön und auf dem gemütlichen Holzbänkli sassen drei Frauen. Einige Bewohnerinnen und Bewohner waren noch gar nie dort, wo ab und zu die elektrische Garteneisenbahn ihre Runden dreht. In Schöpfen musste der Velofahrer zu Fuss gehen, weil die Strasse ausgerechnet heute Sonntag neu geteert wurde. Einige Bewohnerinnen und Bewohner unterhalten sich über das Gewitter, welches sie letzte Nacht aus dem Schlaf gerissen hat. Grelle Blitze und grollender Donner machten einigen Angst.

In der Zwischenzeit hat es keinen Kuchen mehr, Kaffee wird nachgeholt und der Tisch ist von vielen Bewohnerinnen und Bewohnern umrahmt. Einige Mitarbeitende haben bereits «Feierabend» und verabschieden sich. Der gewöhnliche Sonntag in Frienisberg wurde spätestens beim gemeinsamen z'Vieri zu einem kurzweiligen, spontanen und ungezwungenen Gemeinschaftserlebnis rund um den Gartentisch.

## Was bewegt mich? Wer bin ich?

*Manuela Meyer, Dipl. Aktivierungsfachfrau HF*

«Wusst dir, ig ha geng gärn und viu Waudhorn gspiut. Iz hani widr afa üebe, obwou ig das über 10 Jahr nüm ha gmacht», erzählt mir Herr W. mit leuchtenden Augen, als wir am Tisch sitzen und gemeinsam Lieder singen.

Das Waldhorn ist ein Teil von Herrn Ws Biografie und ihm sehr wichtig. Dieses Hobby hat Herr W. bereits über eine lange Zeit begleitet. Umso schöner zu sehen, wie er nun wieder sein Waldhornmundstück hervornimmt und motiviert die Tonleiter trainiert. Auch sieht und hört man ihn draussen auf der Terrasse proben. Die Geschichten und Erlebnisse, die er mit einem breiten Lachen erzählt, sind eindrucklich.

Wie kam es überhaupt zu diesem Üben? Ein Gespräch mit einer Fachfrau Gesundheit über ein gemeinsames Hobby hat den Wunsch bei Herrn W. verstärkt, sich wieder mit seinem Blasinstrument auseinanderzusetzen. Das Ziel war auch bereits schnell klar; wir möchten gemeinsam ein Konzert geben. Das musikalische Können konnten die Aktivierung und die Bewohnerinnen und Bewohner des Lärchenhauses miterleben, als Herr W. spontan ein Konzert mit dem Waldhorn zum Besten gab. Ebenso spontan wurden die gewünschten Gesangslieder ohne Noten von Herr W. begleitet. Er meinte ein wenig überrascht: «Schön, das geit no so guet, ou nach so vieune Johr. Aber ig ha ou drfür trainiert!»

Auch für Herrn B. ist es ein Bedürfnis über sein Leben zu sprechen und wichtige Stationen daraus aufschreiben zu lassen. Detailliert und mit Witz berichtet er und schaut auf 93 Jahre zurück. Die

ZuhörerIn erhält einen Einblick in das Leben von damals und mit welchen Themen sich die Gesellschaft auseinander setzen musste:

«Denn sie no lisjahr gsi und äs isch im Winter bis -30C° chaut worde. Ghouzet het mä aues vo Hand. Äs het ke Maschine gä. Mit 5-jährig bi ig zwüschdüre mit em Vater mit gange ufe i Waud. I ha mit wöue u ga häufe. Mir si z'Fuess gange. Mir hei einisch ä grossi Tanne abgholzt. Die isch verfolet gsi u dür das inne hou. De heimer dert immer wieder Fүү gmacht u äs warms Plätzli gha. Z'Bieli hei mir aube o am Fүү gwermt, dass mr besser hei chönne houze. Mä het denn no Ross igsetzt füre Transport vom Houz u natürlech ou bim Bure für d'Arbeite. I ha ou dr 2. Wäutchrieg erläbt. Im Jahr 1944 ha ig id Rekruteschueu u när i Aktivdienst müesse. Da bini a Gränzgebiet gschickt worde u ha mit Flüchtlinge ztüe gha.»

Das Erzählen der eigenen Biografie ist ein Prozess, welcher nicht zu unterschätzen ist. Es erfordert, sowohl für den Erzähler als auch für den Zuhörer, eine hohe Konzentration. Es bedeutet, den Faden nicht zu verlieren, zu filtern was man über sein Leben erzählen möchte, wie man es erzählen möchte und Aspekte, die wichtig erscheinen, nicht zu vergessen.

Der Erzähler entdeckt während des Erzählens neue und alte Facetten von sich selbst. Dieses Erinnern an das gelebte Leben kann in der Bewältigung von gegenwärtigen und künftigen Ereignissen helfen. Möglicherweise erkennt er, was er bereits alles durchgestanden hat und wie er jeweils gestärkt weitergehen konnte!



## Es hat wieder junge Kaninchen

*Sonja Freytag, Direktionssekretärin*

Auch in diesem Jahr gab es wieder junge Kaninchen. Liebevoll gehegt und gepflegt werden sie von Hans Zurflüh und Franziska Kobel, die beide im Käsereli wohnen.

Wie man sieht, schmecken den Kaninchen die Rüstabfälle aus unserer Küche ganz besonders gut. Wir gratulieren zum tollen Wurf und danken Frau Kobel für die schönen Fotos.



## Sichlete

*Sascha Spätig, Gruppenleiter Aktivierung*

Gemeinsam führten die Kirchgemeinde Seedorf und das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg die Sichlete mit einem Gottesdienst und einem Zmittag für alle durch.

Um 9.30 Uhr schlüpfen die freiwilligen «Schiebhelfer» in die verschiedenen Häuser, um reisefertige Bewohnerinnen und Bewohner abzuholen. Es ist manchmal schon ein «Chrampf», um mit den Bewohnerinnen und Bewohnern in den grossen Saal zu gelangen. Besonders der Rücktransfer «dr Hoger oppsi» ist eine wirkliche Herausforderung.

Diese Sichlete hatte drei Elemente: Der traditionelle Gottesdienst, das Essen, beginnend mit einem Apéro und natürlich durften Musik und Tanz nicht fehlen.

Wie es zu Gotthelfs Zeiten bei einer Sichlete Sitte war, konnten zahlreiche Bewohnerinnen und Bewohner mit Angehörigen und Kirchgängern aus Seedorf der Predigt von Frau Verena Schlatter zuhören. Die Botschaft war das Teilen und Mittragen. Eine ärmliche Familie wurde in einer Bücherei mit Gebäck und heissen Getränken beschenkt. Untermalen wurden die Lieder von Frau Di Bernardo und zwischendurch zupften «Les Copains» auf Mandolinen wunderbare Melodien.

Die verschiedenen Elemente erlaubten den Gästen nach Herzenslust zu kommen und zu gehen. Diese Lust zur freien Entscheidung schwappte bei der Verpflegung etwas über das Mass des Machbaren. Unser Küchenchef und sein Team liessen sich jedoch nicht aus der Ruhe bringen. So wurden ursprünglich 90 gemeldete Gäste erwartet. Serviert wurden dann über 130 Essen. Das war schon ein bisschen ein «Gschting» um sich durch die engen

Gassen zu bewegen. Das Jonglieren der Teller war relativ einfach. Schwieriger war das Bedürfnis von vielen Bewohnerinnen und Bewohnern abzudecken, welche bereits nach den letzten Bissen ihren heissersehnten Mittagsschlaf wünschten. Das war aber ganz ok, denn so gab es wieder Platz, denn im dritten Teil kamen nun die Tanzhungrigen und Bewegungsfreudigen auf ihre Rechnung. Les Copains heizten mit Schlagern aus den sechziger Jahren gehörig ein.

Das «Tüfpli ufs i» war das Dessert; eine Kreation aus der Küche mit Gebäck, einem Mousse und Fruchtstückchen, herrlich auf einer grossen Glasplatte angerichtet.

Wir dürfen auf eine megacoole, besinnliche und lüpfige Sichte zurückblicken. «Äs hett für aui öppis gha wo Fröid u gueti Luune git!»



## Musigstubete – d Musig bewegt d Härze u bringt Fröid

*Sascha Spätig, Gruppenleiter Aktivierung*

Diese Stubeten gehören schon fast zu den Veranstaltungen im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg wie das Amen in der Kirche.

Um was geht es da genau? Einmal pro Monat treffen sich Kari Ulrich aus Meikirch und seine Kolleginnen und Kollegen, bewaffnet mit Musikinstrumenten, im Restaurant Hirschen. Ab 14.30 Uhr geht dann, nach einigen Vorkostprobetönen, die Post ab – gemütlich ab. Die meisten der Anwesenden wippen ein bisschen mit den Füßen, andere bewegen Hände und Kopf im Rhythmus des jeweiligen Musikstückes. Viele geniessen es, nebst dem Musik-

hören, mit Lotti, Vreni oder Käru ein Schwätzchen zu halten und über Vergangenes «z'torfe». Der Durst wird mit einem Radler gelöscht und der Gluscht wird mit feinem Vermicelle und mit «vieu Nidle» gestillt. Das Restaurant Hirschen ist an jedem Musigstubete-Nachmittag im Anbau «plätschvou». Die absoluten Geniesser setzen sich gleich zu den Musikern. Das ist nicht ganz ungefährlich, denn der Bassgeiger braucht für sein umfangreiches Repertoire Platz mit seinem Bogen.

Viel zu schnell gehen die Stunden jedes Mal vorüber und die Bewohnerinnen und Bewohner werden glücklich und zufrieden von Mitarbeitenden nach Hause abgeholt.

## Freuden eines Pfannologen

*Urs Gerhard, Bewohner Chutzenblick*

Wir präsentieren die achte Geschichte mit Rezept aus dem Büchlein «Freuden eines Pfannologen» unseres Bewohners, Herrn Urs Gerhard.

### Die Logik

«Du musst noch Eier kochen.» – «Wie viele?» – «Wie immer: 10 Stück! Das solltest du jetzt dann wissen, bist ja nicht den ersten Tag hier», tönte es aus der kalten Küche. Andreas war auch nach doch schon längerer Zeit immer noch etwas unbeholfen. «Wie lange muss ich sie kochen?» kam prompt die Frage. «Ist das so schwierig?» entgegnete Heinz. «Also: Ein Ei 10 Minuten, demzufolge 10 Eier = 100 Minuten. Alles klar?» – «Ja.»

Die Eier wurden auf den Kochherd gestellt und der lange Prozess des Kochens begann. 10 Minuten, 20 Minuten – also meint es Andreas Ernst mit der Rechnung von 100 Minuten. Ich schüttete hin und wieder etwas Wasser dazu, sonst überliess ich die Eier dem Schicksal. Plötzlich kommt unser Häuptling vom Aperitif zurück, sein Kontrollgang führte ihn gewohnheitsgemäss um den Kochherd. «Andreas, wie lange müssen die Eier noch kochen?» – «Mmh, noch 30 Minuten», kam zur Antwort. «Waaas, wie lange? Wann hast du sie auf den Herd gestellt?» – «Ja... – vor 70 Minuten.» – «Bist du wahnsinnig, übergeschnappt? Jetzt hat es dir ausgehängt. Wie kommst du auf einen solchen Blödsinn?» – «Heinz hat es mir gesagt.» – «Hene (so werden im Bernbiet die Männer mit dem Namen Heinz gerufen), hast du Andreas solchen «Chuzemist» erzählt?» – «Ja, Chef! Der soll sich doch endlich einmal die Kochzeiten der Eier aufschreiben.» Was an dieser Stelle folgte, könnte man aufschreiben, aber druckreif wäre es nicht. Es war anzuhören, als würde ein Marktschreier seine Ware in die Menge ausrufen, nur hätte er keine Ware, die zu den Worten passen würde. Zum Schluss folgte noch ein «Die Eier werden bezahlt.» Nur Geld hat er nie gesehen, das war ein Standardausdruck von Fritz, als wolle er jedes Mal in Erinnerung rufen, was die Ware, die verdorben wird, kostet. Die Eier waren nicht mehr geniessbar



### «Verlorene Eier»

passen ausgezeichnet zu dieser Geschichte.

8 Eier, so frisch wie möglich  
1 Liter Wasser  
1 kleine Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1 Gewürznelke  
1 Suppenlöffel Essig  
wenig Salz, ein wenig Pfeffer aus der Mühle

Alles zusammen aufkochen lassen. Auf kleines Feuer stellen, nachher die Eier einzeln in eine Tasse geben und langsam in das Wasser gleiten lassen. Leise weiterkochen, bis die gewünschte Eierhärte erreicht wird (5 bis 10 Minuten).

In der Zwischenzeit zirka 20g Butter und 30g Mehl auf schwachem Feuer andünsten, mit ½ Liter Weisswein ablöschen, sachte aufkochen lassen und zirka 10 Minuten weiterköcheln (Vorsicht Anbrenn-Gefahr!). Mit Gewürz abschmecken und über die Eier giessen. Mit Reis serviert ein ausgezeichnetes fleischloses Essen

und sahen innen aus, als hätten die Hühner nur Gras gefressen, so grün und schon wieder so etwas wie flüssig waren sie.

Ab diesem Tage konnte man Andreas des Öfteren beobachten, wie er sich in einem Büchlein Notizen machte.

## Herzliche Gratulation

Diese Bewohnerinnen und Bewohner durften im 2. Halbjahr einen hohen Geburtstag feiern. Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen alles Gute.

10. Juli	Meuter Ernst	Lindenhaus 1. OG	90. Geburtstag
31. Juli	Baumgartner Alice	Platanenhaus 1. OG	92. Geburtstag
11. August	Wymann-Fahrni Martha	Lindenhaus 2. OG	90. Geburtstag
16. August	Renfer Liliane	Lindenhaus 1. OG	97. Geburtstag
27. August	Balmer Ernst	Lärchenhaus EG	92. Geburtstag
29. Oktober	Antenen Alfred	Lindenhaus EG	93. Geburtstag
3. November	Trösch Ernst	Birkenhaus	96. Geburtstag
7. November	Johner Walter	Lindenhaus 2. OG	90. Geburtstag
24. November	Zwicker Lotti	Lärchenhaus 1. OG	94. Geburtstag
26. November	Widmer Walter	Lärchenhaus EG	91. Geburtstag
5. Dezember	Tanner Maria	Birkenhaus	91. Geburtstag

## Baustellenfest

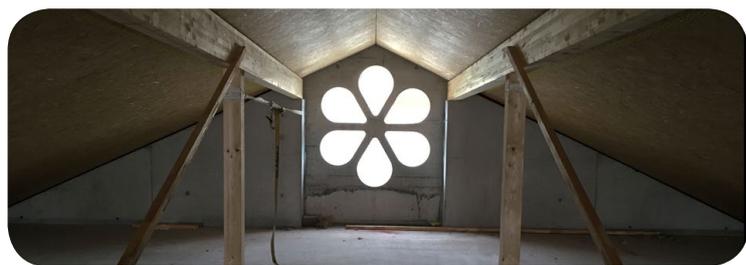
*Esther Bachmann,  
Bereichsleiterin Hotellerie & Bauherrenvertreterin*

Als Dank für die geleisteten Arbeiten laden die verantwortlichen Personen des Wohn- und Pflegeheims, der Andreas Akeret Baumanagement GmbH und der Stücheli Architekten AG, zu einem gemeinsamen Fest ein. Rund 80 Personen folgen dieser Einladung. An einem herbstlichen Donnerstagnachmittag finden sich um 16.00 Uhr die Bauleute mit den Verantwortlichen im Grossen Saal des Wohn- und Pflegeheims ein.

Barbara Bohli, Präsidentin des Verwaltungsrates, begrüsst die bunte Mischung an Personen. Sie spricht über die Wichtigkeit des schweizerischen Berufsbildungssystems mit seiner dualen Ausbildung und über die berufliche Vielfalt rund um unsere Baustelle. Lilian Schönauer, Präsidentin der Baukommission und Verwaltungsrätin, heisst alle willkommen. Sie dankt für die gute Arbeit und ermuntert die Anwesenden, sich zu bedienen und sich am Leben zu erfreuen.

Im Güggeliwagen der Firma Rossi vor dem grossen Saal dreht sich das Geflügel auf langen Spiessen und wird immer brauner und bekömmlicher. Die Anwesenden können sich an zwei Buffets mit den frisch gebratenen Güggeli, Bratkartoffeln und verschiedenen Salaten bedienen. Ein Dessertbuffet mit Meringues, feinen Törtli, Caramelcrème und Fruchtsalat runden den Schmaus ab.

Auch bei den Getränken gilt Selbstbedienung. Wir danken den Sponsoren sowie allen fleissigen Helferinnen und Helfern aus der Gastronomie und der Verpflegung herzlich für dieses gelungene Fest!





<sup>1</sup>Nasszelle  
im LKW



<sup>2</sup>Nasszelle am Baukran



<sup>3</sup>Nasszelle mit  
Innenausstattung



<sup>4</sup>Nasszellen auf Rollen

## Neubau Weiherhaus

*Daniel Blatter, Architekt & Hanspeter Heimberg,  
Leiter Infrastruktur*

### Badezimmer per LKW – wie Fertignasszellen den Bauablauf beschleunigen

Fertignasszellen sind industriell vorgefertigte Badezimmer. Diese sind als Ganzes stabil und bestehen aus Wänden, Decken und Fussböden. Dazu gehören auch die Platten, die WCs und die Lavabos, sowie die ganze Technik mit sämtlichen Leitungen dahinter. Häufig werden Fertignasszellen in Hotels, Studentenwohnheimen oder Alters- und Pflegeheimen eingesetzt. Dank der Vorfabrikation kann schneller gebaut werden. Im Neubau Weiherhaus verkürzte sich dadurch die Bauzeit und die Bewohnerinnen und Bewohner können schneller einziehen. Die Bäder können während dem Rohbau oder nachträglich über die Fassade hineingerollt werden. Die Zellen wurden per LKW<sup>(1)</sup> aus dem Südtirol angeliefert. Mit dem Baukran<sup>(2)</sup> sind diese dann in die jeweiligen Stockwerke gehoben worden. Anschliessend wurden sie über Rollen<sup>(4)</sup> innerhalb des Geschosses verteilt – pro Zimmer je eine Nasszelle.

Damit die Innenausstattung, Boden- und Wandplatten sowie alle Strom-, Wasser- und Lüftungsanschlüsse schlussendlich stimmen, musste im Vorfeld viel beachtet werden<sup>(3)</sup>. Zuletzt werden die Aussenseiten der Bäder auf der Baustelle verkleidet und sehen aus wie herkömmlich gebaut.

### Erneuerbare Energiegewinnung im neuen Weiherhaus

Die Photovoltaikanlage auf dem Weiherhaus des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg besteht aus 915 installierten Photovoltaikmodulen. Dies entspricht einer Fläche von etwa 1'000 Quadratmetern und einer Nennleistung von 173,85 kWp. Die Module wurden anstelle von Dachziegeln vollflächig in den Dachaufbau integriert. Mit der installierten Photovoltaikanlage können im Jahr schätzungsweise 166'026 kWh Energie erzeugt werden. Dies entspricht einem Strombedarf von rund 36 4-Personen-Haushalten. Damit können im Jahr 87,5 Tonnen CO<sup>2</sup>-Emissionen erspart werden.

Die thermische Solaranlage auf dem Weiherhaus hat eine Grösse von ca. 80 Quadratmetern Absorberfläche und produziert ca. 700 Liter Warmwasser à 60°C. Dies entspricht einem Warmwasserbedarf von etwa zwei Einfamilienhäusern pro Tag. Das gesamte Speichervolumen für die Warmwasserproduktion mittels Thermischer Solaranlage beträgt rund 7'000 Liter.

*Strom produzierende  
Photovoltaikmodule*

*Warmwasser  
Thermielemente*





## Neubauzvieri

*Flurin Cappis, Zivildienstleistender Lärchenhaus*

Im Rahmen eines nachmittäglichen Desserts wird den Bewohnern des Lärchenhauses für das Aushalten des angrenzenden Baulärms gedankt. Der

Direktor und der Küchenchef servieren persönlich feinste Kreationen aus der hauseigenen Küche. Die Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Mitarbeitenden geniessen die köstlichen Speisen und die gute Atmosphäre. Das Lärchenhaus dankt zurück!

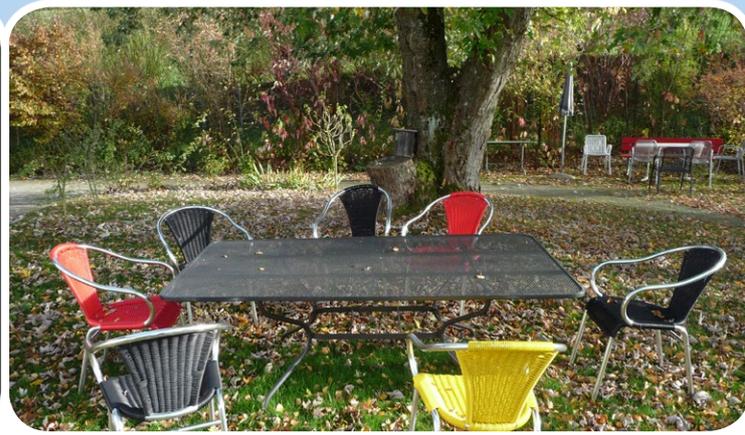
## Frienisberger Holz in unserer Heizung

*Hanspeter Heimberg, Bereichsleiter Infrastruktur*

Unsere beiden über 20 Jahre alten Holzschnitzelheizungen beheizen 20 grosse bis sehr grosse Häuser unserer Institution. Damit das Wasser auf ca. 85° Celsius aufgeheizt werden kann, benötigen sie im Winter rund 6500 m<sup>3</sup> Holzschnitzel als Brennstoff. Das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg ist im Besitz von 15 Hektaren (dies sind 150'000 m<sup>2</sup>) eigenem Wald. Unser Wald ist überaltert und muss zwingend genutzt werden. Durch den neu gebauten Weg im Schalenbergwald wird das nun wieder möglich. Das erste Holz ist diesen Oktober gefällt worden und wird nächsten Juni/Juli als Hackschnitzel in unseren Vorratsbunker gekippt. Es ist unser Ziel jeden Winter



ca. 250 m<sup>3</sup> Holz (entspricht ca. 700 m<sup>3</sup> Schnitzel) bereit zu stellen. Wir haben in Zusammenarbeit mit dem Förster einen Waldnutzungsplan erstellt, um in den nächsten Jahren mindestens 10% des Holzbedarfs aus unserem Wald zu gewährleisten.



### Ein Bewohner leistet einen wertvollen Beitrag zur Nachhaltigkeit

*Esther Bachmann, Bereichsleiterin Hotellerie & Jürg Fuhrer, Eintrittsberatung*

Im Dezember 2014 wurden wir durch Walter Boss, Leiter Hausdienst, auf die vielen defekten Gartenstühle aufmerksam gemacht, welche sich in den Estrichen vom Ahorn- und Pappelhaus stapeln. Zugleich erwähnte er, dass Herr Albert Gyger bereit wäre, diese zu flicken.

Daraufhin haben wir mit Herrn Gyger die Möglichkeiten besprochen. Da er 20 Jahre in der Korberei des Blinden- und Behindertenzentrums Bern (BBZ) gearbeitet hat, kennt er die vielen verschiedenen Flechtarten und hat sich für dieses Projekt interessiert. Zusammen haben wir im BBZ einen Besuch gemacht und uns informieren lassen betreffend dem benötigten Material und dessen Bezugsort. Im darauffolgenden Frühjahr haben wir die erste

Rolle schwarzer Stuhlbeflechtungs-Schnur bestellt. Herr Gyger hat auf dem Balkon im Pappelhaus 1. OG einen Arbeitsplatz eingerichtet und mit dem ersten Stuhl begonnen. Nach anfänglichem Pröbeln und Anpassen sind die weiteren Stühle in immer schönerer Qualität renoviert worden. Neben schwarz haben wir die Farben gelb und rot dazu genommen. Stuhl um Stuhl hat Herr Gyger in seiner Freizeit (abends und an den Wochenenden) in seine geschickten Hände genommen und neu beflochten. So hat er in unzähligen Stunden mit grossem Engagement und mit Freude einen sehr wertvollen Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet. Nun stehen viele schöne Stühle in den Farben des SCB zum Verweilen auf mehreren Balkonen und in Gärten bereit und werden auch rege genutzt. Leider ist Herr Albert Gyger am 1. November 2017 verstorben. Wir werden ihn in guter Erinnerung behalten.

### Verkauf Atelierprodukte

*Elisabeth Niederhauser, Leiterin Ateliers*

Bei uns in den Ateliers der Beschäftigung herrschte im Oktober und November Hochbetrieb. Wir waren in den letzten Vorbereitungen für den Weihnachtsverkauf. Im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg sind der Basar und der Adventsverkauf für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sehr wichtig. Sie freuen sich, ihre Arbeiten den Besuchern zu präsentieren. So können sie zeigen, was sie durchs Jahr in





den Ateliers produzieren. Für die Bewohnerinnen und Bewohner ist es Lebensqualität, einer Beschäftigung nachzugehen, welche ihren Fähigkeiten entspricht und bei welcher sie in ihrem Arbeitstempo arbeiten können.

Die Besucher vom Basar und vom Adventsverkauf sind immer wieder erstaunt, wie hoch die Produktqualität ist und welche hochwertigen Produkte wir anbieten.

In diesem Jahr, haben wir in umliegenden Geschäften angefragt, ob sie unsere Produkte in ihr Verkaufssortiment aufnehmen. So werden unsere Produkte neu im Dorfladen MITENAND Baggwil Seedorf angeboten.

In der Vinothek Rätz Wein und Getränke in Rapperswil verkaufen wir unsere beliebten bunten Flaschen-Taschen. Im Hofladen in Wengi werden alle Grössen unserer Taschen zum Verkauf angeboten.

## Pensionierung langjähriger Mitarbeiter

In den letzten Monaten wurden zwei sehr langjährige Mitarbeiter des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg pensioniert. Alfred Lüthi darf auf 38 Dienstjahre und Filippo de Marco auf 30½ Dienstjahre zurückblicken. Beide Jubilare wurden an kleinen Feiern gebührend verabschiedet und dürfen sich nun «Neupensionäre» nennen.

### Das Team des Medizinischen Zentrums hat für Alfred Lüthi ein Gedicht verfasst, welches wir gerne abdrucken.

Aus Frienisbärger Materiauverwauter isch är bekannt gsi aus Rappespauter. Het nie g'fragt: «Darfs sösch no öppis si?» Aber im Netzhösli zöue, ischer drfür grandios gsi

Dr Fredy isch ä stiuä Chrampfer u nid e grosse G'mües Mampfer!



Mit Rübli u Salat hesch ne chönne jage, das hätti z'fescht g'rumoret i sim Mage.

Chum het är si Fleischchäs uff em Täger steit scho eini da u wott Suurstoff us em Chäuer. Drum muesses immer zwöi Kaffi si Schüschi isch er am Nami nüm derbi.

I sire Apotheke het me 30 Jahr entweder g'frore oder es isch heiss gsi wie ne More Sorge het me sech jetz um d'Medi g'macht Am Platz vom Fredy lauft jetz Klimaalg Tag u Nacht.

Är isch immer da gsi we's nid isch wyter gange  
är het g'houfe, mir hei nid müesse bange  
o we's für ihn nid immer eifach isch gsi  
dr Hahn im Chorb unger sövu Froue z'si.

Mängs het me em Fredy chönne nache säge  
aber är hett o vier Direktore muesse erläbe.

Leider isch är jetz nümme vor de sibne da,  
g'niesst sini Pension, hei ne müesse la ga.

Uff au sine witere, schöne Wanderwäge  
bleibt üs nümme angersch aus nume no z'säge:  
«Häbs guet, blieb g'sund u lang derbi  
We mr dr i Sinn chöme, chum eifach verbi»

## Austauschpraktikum

*Salome Spätig, Lernende Fachfrau Gesundheit  
3. Lehrjahr*

Am 1. Oktober 2016 startete ich ein achtwöchiges  
Praktikum in der Spitex ReBeNo in Kirchlindach.  
Der Lernende der Spitex nahm in dieser Zeit meinen  
Platz im Lärchenhaus OG ein.

Der Sinn des Austausches war, dass wir einmal  
einen Einblick in eine andere Institution erhalten.  
Ich durfte den Alltag einer Fachfrau Gesundheit  
in der Spitex kennenlernen. Am Anfang begleitete  
mich immer eine Fachperson im Auto. Wir gingen  
zusammen von Haus zu Haus. Meistens schaute mir  
meine Begleiterin zu und ich erledigte die Arbeit.  
So konnte sie mir danach Rückmeldungen geben.  
Meine Hauptaufgaben in der Spitex waren ähnlich  
wie auch hier im Wohn- und Pflegeheim: Blutdruck  
messen, Blutzucker messen, Medikamente verab-  
reichen, bei der Körperpflege helfen und auch das  
Vorbereiten des Morgenessens gehörte zu meinen  
Aufgaben. Am Nachmittag stand immer Putzen  
auf dem Programm. Im Vergleich zu meinem Alltag  
in Frienisberg putzte ich in der Spitex viel mehr.

Das gehört dort zu den Arbeiten einer Fachfrau  
Gesundheit. Zusätzlich zum Reinigen kam das  
Medikamente richten dazu. Man richtete direkt aus  
den Medikamentenverpackungen. Es brauchte viel  
Konzentration und es nahm Zeit in Anspruch. Gegen  
Ende des Praktikums durfte ich alleine zu Klienten  
fahren, die ich schon kannte. Es war eine Heraus-  
forderung, aber mir gefiel die Selbstständigkeit. Für  
mich ist der grosse Unterschied zu einem Heim, dass  
man in der Spitex viel weniger im Team arbeitet als  
bei uns. Aber auch, dass man bei der Spitex bei den  
Klienten in ihrem Daheim ein Gast im Haus ist – und  
viele Klienten bestimmte Wünsche haben, wie zum  
Beispiel, dass man beim Betreten der Wohnung die  
Schuhe auszieht. Ausserdem ist die Herausforderung  
in der Spitex, dass man oft improvisieren muss, denn  
nicht immer befindet sich alles im Haus, was man  
benötigen würde.

Für mich war es eine sehr spannende Zeit und vor  
allem habe ich in diesen zwei Monaten sehr viel  
gelernt. Ich bin froh, dass ich dieses Praktikum  
gemacht habe und viele neue Situationen kennen-  
lernen durfte.

## Berner FaGe–Berufsmeisterschaft

*Salome Spätig, Lernende Fachfrau Gesundheit  
3. Lehrjahr*

Zusammen mit unserer Bildungsverantwortlichen,  
Daliborka Lengwiler, und unserer Hausleitung,  
Erika Pfeuti, bereitete ich mich während zwei  
Monaten intensiv für die Teilnahme an der Berner

Berufsmeisterschaft vor. Am 11. September 2017 um  
15.00 Uhr ging es dann los. Auf dem Expogelände  
Bern an der BAM (Berner Ausbildungsmesse) habe ich  
unsere Institution und den Langzeitpflegebereich als  
Fachfrau Gesundheit i.A. vertreten. Gegen dreizehn  
Mitreiterinnen aus verschiedenen Institutionen  
(die Mehrheit aus verschiedenen Spitälern) trat ich

an. Anwesend waren zwei Expertinnen und eine ältere Schauspielerin, die meine Patientin spielte. Ausserdem konnten mir alle BAM-Besucher am Stand der OdA Gesundheit Bern und am Haupteingang des Expogeländes über die Schulter schauen. Ich erhielt zehn Minuten Zeit, um mich in die Patientensituation (Pflegedokumentation) einzulesen. Ich war sehr aufgeregt. Als ich dann aber angefangen habe und bei der Patientin war, konnte ich mich auf die Situation einstellen und auch die Zuschauer und den Lärmpegel ausschalten. Ich arbeitete genauso wie ich es auch im normalen Alltag mache. Auf dem Programm stand Infusionstherapie, Blutdruckmessung, Unterstützung bei der Körperpflege, Inhalation und vieles mehr. Es gab Dinge, die ich nicht auf Anhieb konnte. Ich nahm mir aber Zeit zum Überlegen. Als die Sequenz vorbei war (75 Minuten), brach eine Ansprechperson der OdA Gesundheit Bern das Ganze einfach ab. Dies verwirrte mich sehr, da ich mit der Arbeit noch nicht fertig war. Claudia Gehrig, Leiterin Berufsmarketing/Events a.i. der OdA Gesundheit Bern, machte noch ein paar Fotos von mir. Dann durfte ich nach Hause gehen.

Am nächsten Tag hat Herr André Pfanner-Meyer, Geschäftsführer der OdA Gesundheit Bern, auf dem Expogelände Bern die Rangverkündung durchgeführt. Meine Eltern und Daliborka Lengwiler haben



mich mental als Zuschauer unterstützt. Nur die drei Besten wurden namentlich erwähnt. Ich belegte den 7. Platz von 14 Teilnehmenden und war sehr zufrieden in der Mitte zu sein. Alle von uns bekamen ein Couvert mit einem Zertifikat und dem Rang. Eine Medaille und ein grosser Blumenstrauss folgten. Am Schluss gab es einen feinen Apéro, an welchem wir unseren Abend feierlich ausklingen liessen. Im Nachhinein bin ich mit meiner Leistung sehr zufrieden. Es war eine spannende Erfahrung für mich, mit den besten Berner Fachfrauen Gesundheit i.A. an der Wettsequenz an der BAM 2017 teilzunehmen. Auch war dieser Auftritt für mich eine gute Vorbereitung für die Abschlussprüfung, die nächstes Jahr im Frühling stattfinden wird.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die mich in irgendwelcher Form bei diesem Auftritt unterstützt haben.

## Neues aus der Bildung

*Daliborka Lengwiler-Jovic, Bildungsverantwortliche*

### **Mitwirken beim Projekt «AG OdACloud Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA» der OdA Gesundheit Bern**

Im Sommer und Herbst 2017 wurde ich von Petra Hauswirth, Stv. Geschäftsführerin /Projektleiterin der OdA Gesundheit Bern, gefragt, ob ich beim Projekt der «AG OdACloud Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA» mitwirken möchte. Nach der internen Abklärung mit meinen Vorgesetzten durfte ich teilnehmen. An diesem Projekt nahmen auch Luzia Jäggi, Bildungsverantwortliche des Burgerspitals Bern, und Björn Sütterlin, Bildungsverantwortlicher

der Spitex Oberaargau, teil. Für Petra Hauswirth und für die OdA Gesundheit Bern war es sehr wichtig, dass wir Bildungsverantwortliche aus den drei Versorgungsbereichen Langzeitpflege, Spitex und Spital vertreten waren.

An der ersten Sitzung bei der OdA Gesundheit Bern in Köniz hat uns Petra Hauswirth das Projekt genau vorgestellt. Um die Berner Ausbildungsbetriebe im Gesundheitswesen mit Angeboten rund um ihre Ausbildungstätigkeit im betrieblichen Umfeld zu unterstützen, erstellt OdA Gesundheit Bern «die Webplattform OdACloud». Mit dieser Webplattform OdACloud strebt OdA Gesundheit Bern das Ziel «die

Vernetzung und den Wissensaustausch der verschiedene Betriebe im Gesundheitswesen zu ermöglichen und zu fördern».

Auf dieser Webplattform werden verschiedene Dokumente, wie zum Beispiel Ausbildungskonzepte, von verschiedenen Betrieben zur Verfügung gestellt. Auch haben hier die Bildungsverantwortlichen sowie die Berufsbildnerinnen Zugang zu verschiedenen wichtigen Informationen betreffend der Bildung im Gesundheitswesen. Es wird auf dieser Webplattform auch angestrebt, dass sich die Bildungsverantwortlichen regelmässig online mit anderen Bildungsverantwortlichen aus anderen Betrieben austauschen können.

Persönlich war es mir sehr wichtig an diesem Projekt teilzunehmen. Ich konnte mich als langjährige Fachperson in der Bildung im Langzeitbereich einbringen. Ebenso konnte ich unsere Institution im Gesundheitswesen vertreten. Als Erfa-Leiterin der Bildungsverantwortlichen Seeland konnte ich all diese Bildungsverantwortlichen aus dem Langzeitbereich vertreten.

## Fremdpraktikum im Restaurant Weisses Kreuz in Lyss

*Nicola Zwahlen, Lernender Koch 3. Lehrjahr*

Ich war den ganzen Juni im Restaurant Weisses Kreuz in Lyss tätig. Am ersten Tag habe ich alle Leute kennengelernt und konnte das Restaurant besichtigen. Nach dem Begrüssen und Besichtigen durfte ich mich sofort auf dem Entremetier-Posten einbringen. Als Entremetier bezeichnet man in einer Küchenbrigade den Koch, der für die Zubereitung von Beilagen zuständig ist. Zu seinem Aufgabenbereich zählen das Kochen von Gemüse und von Eierspeisen, sowie die Zubereitung von Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Klössen und Nocken. Ich ging fest davon aus, dass ich die meiste Zeit meines Praktikums auf dem Gardemanger-Posten verbringen werde. Als Gardemanger bezeichnet man in einer Küchenbrigade den Koch der Kalten

## FaGeE-Ausbildung nach der 3. Bildungsverordnung ab Sommer 2018

Als Bildungsverantwortliche musste ich, wie alle anderen Bildungsverantwortlichen auch, an der obligatorischen Informationsveranstaltung «FaGeE-Ausbildung nach der 3. BiVo» Ende September 2017 im Berner Bildungszentrum Pflege teilnehmen (FaGeE: Fachfrau/Fachmann Gesundheit Erwachsene – BiVo: Bildungsverordnung). Die Informationsveranstaltung wurde von Sabine Tuschling, Fachbereichsleiterin Mittelschul- und Berufsbildungsamt Bern, und von Petra Hauswirth, Stv. Geschäftsführerin/Projektleiterin der OdA Gesundheit Bern, organisiert und moderiert. Als verantwortliche Fachpersonen der Bildung des Kantons Bern informierten sie uns, dass der Kanton Bern einen eigenen Lehrgang FaGeE, basierend auf der 3. Bildungsverordnung FaGe EFZ, konzipiert hat. Die Leiterinnen haben uns das Projekt des «neuen Bildungsganges FaGeE Kanton Bern» vorgestellt. Auch das neue Ausbildungsprogramm FaGeE ab Sommer 2018 wurde uns präsentiert. Weitere wichtigen Themen wie Lehrvertrag, Anforderungen an die Betriebe, Verbundpartnerschaft und Herausforderungen der Erwachsenenbildung wurden angesprochen.



Küche, der für kalte Speisen und Buffets zuständig ist. Dies bezieht sich nicht auf rohe ungekochte, sondern auf ungewärmt hergestellte Speisen. Doch ich habe mich getäuscht und durfte die meiste Zeit meines Praktikums auf dem Entremetier-Posten verbringen.

Meine Arbeitszeiten waren eher ungewohnt, da ich in meinem Lehrbetrieb am Abend normalerweise nicht arbeiten muss. Trotzdem war es toll, auch diese

Erfahrung sammeln zu können. Mein Arbeitstag begann um 9.00 Uhr. Bis zum Mittagessen machte man hauptsächlich «Mise en place»-Arbeiten. In einer Küche beinhaltet ein Mise en Place beispielsweise die Bereitstellung der benötigten Zutaten und Lebensmittel der Speisekarte und der täglichen drei Mittagsmenüs.

Der Mittagsservice begann meistens um 11.30 Uhr und endete um 13.30 Uhr. Anschliessend wurde die Küche wieder gereinigt und um 14.00 Uhr ging man in die Zimmerstunde, welche bis um 18.00 Uhr dauerte.

Am Abend war der Ablauf gleich wie am Mittag. Nur die drei Mittagsmenüs fielen weg und die

Gäste hatten somit nur die normale Speisekarte zur Auswahl. Der Service war meistens von 18.30 Uhr – 21.00 Uhr.

Die Putzarbeiten in der Küche wurden bis um 22.00 Uhr erledigt, damit man um 22.15 Uhr in den wohlverdienten Feierabend konnte.

Dieses Fremdpraktikum war für mich eine grosse Chance in einem à-la-carte-Betrieb meine ersten Erfahrungen zu sammeln. Es war sehr spannend und lehrreich zugleich. Ich könnte mir gut vorstellen, nach meiner Lehrzeit im Wohn- und Pflegeheim Frenisberg, in solch einem Betrieb zu arbeiten.

## ÜK-Dozentin bei der OdA Soziales Bern

*Brigitte Spycher, dipl. Aktivierungsfachfrau*

Vor einem Jahr fragte die ÜK-Verantwortliche der OdA Soziales Bern (Organisation der Arbeitswelt Soziales), Sonja Frey, bei unsere Bildungsverantwortlichen Daliborka Lengwiler-Jovic nach, ob sie jemanden in unserer Institution kennt, die fachlich gut und bereit wäre, den ÜK-Unterricht «Fach Aktivierung» bei der OdA Soziales Bern zu übernehmen. Daliborka Lengwiler klärte dies mit unseren Vorgesetzten ab und schlug mich als langjährige Aktivierungsfachfrau HF vor. Als ich von unseren Vorgesetzten zum Gespräch eingeladen wurde, war ich von dieser Idee total fasziniert. Sofort faszinierte mich der Gedanke, mein Fachwissen an die AGS-Lernenden (Assistenten/innen Gesundheit und Soziales) weiter zu geben. Damit ich genug Sicherheit erlangte und mein Fachwissen noch weiter vertiefen konnte, habe ich mich entschieden, bei der aeB Bern (Akademie für Erwachsenenbildung) den SVEB 1 (Basisausbildung für Erwachsenenbildnerin) zu besuchen. Während der Weiterbildung habe ich bemerkt, dass es eine Bereicherung ist, meine Erfahrungen nicht nur zu sammeln, sondern auch weitergeben zu können. Meine Tätigkeit bei der OdA Soziales Bern begann ich mit dem ÜK-Unterricht (ÜK: Überbetriebliche Kurse) «Fachbereich Aktivierung». In diesem Jahr wurde ich

zusätzlich für die ÜKs «Vor- und Nachbereitung des Speisesaals» und «Zwischenmahlzeiten» angefragt. Gerne nahm ich dieses Angebot an. Es ist für mich spannend, unsere AGS-Lernenden aus dem Wohn- und Pflegeheim Frenisberg, nicht nur bei uns in der Praxis zu erleben, sondern sie auch bei der OdA Soziales in Bern unterrichten zu dürfen.

Es ist für mich eine grosse Herausforderung und Freude einen lebhaften Unterricht mit den nötigen Fachinformationen zu erteilen. Da ich durch meine Tätigkeit als Aktivierungsfachfrau HF an der Basis bin und alltägliche praktische Situationen erlebe, kann ich den Lernenden direkte Fallbeispiele aufzeigen und aus dem Vollen schöpfen. Aufgrund meiner langjährigen Berufserfahrung habe ich ein breites Fachwissen und kann die Jugendlichen kompetent betreuen.

Für die Zukunft wünsche ich mir, dass die Zusammenarbeit im Wohn- und Pflegeheim Frenisberg weiterhin vernetzt bleibt und weiter gefestigt wird. Es ist für alle Beteiligten eine Bereicherung, wenn man andere Arbeitsgebiete kennt. Mit dieser Basis fällt es manchmal leichter, die Arbeit anderer zu verstehen oder Handlungen nachvollziehen zu können.

## Es beginnt alles mit einem Traum

Marc Kälin, *Fachmann Gesundheit*



«Ich verändere mit 40 mein Leben», habe ich an meinem letzten Geburtstag gesagt. Jetzt, ein gutes Jahr später, ist es bald soweit – ich wandere nach Österreich aus. Blauäugig war ich noch nie und ich wusste, was auf mich an

Papierkram und Behördengängen zukommen würde. Am Anfang lief auch alles glatt. Ich habe mich auf der Gemeinde und der Auswanderungsbehörde schlau gemacht, alle nötigen Papiere organisiert und gefühlte 1000 Telefonate durchgeführt.

Anstellungsangebote waren ebenso vorhanden. Dann erhielt ich plötzlich einen Anruf aus Wien mit

der Bitte um weitere spezifische Dokumente, die es aber in der Schweiz so nicht gibt oder die unsere Behörden so nicht kennen. Ich hetzte von Amt zu Amt. In diesem Dschungel von Formularen, Bewilligungen und Anfragen wollte ich schon fast aufgeben. Ich fragte mich, ob sich dieser Aufwand wirklich lohnt oder ob alles ein Traum bleiben soll. «Durchhalten, es wird alles gut!» sagte eine innere Stimme. Nun, einige Tage vor dem grossen Schritt, ist alles Nötige erledigt. Es dauerte ein Jahr, bis ich die gesamten Formulare und Bewilligungen organisiert hatte.

Jetzt, da du weisst wieviel Arbeit, Schweiss und Nerven dich das Auswandern gekostet hat – würdest du es nochmals machen? Dies ist die Frage, die mir meine Freunde oft stellen. Die Antwort ist ein klares Ja, denn es fängt alles mit einem Traum an...

## Personalanlass mit viel Team Spirit bei den «Original Emmentaler Spielen» im Haflinger Zentrum Trachselwald

Sonja Freytag, *Direktionssekretärin*

In diesem Jahr konnten wir den Personalanlass am 12. und 21. September 2017 durchführen. Ich selber habe am ersten Anlass teilgenommen.

Mit dem Car fuhren wir um 17.00 Uhr von Friesenberg nach Trachselwald. Im Haflinger Zentrum haben uns Herr Zimmermann und seine Assistentin bereits ungeduldig erwartet. Wir waren sehr beeindruckt von den stattlichen Emmentaler Bauernhäusern und den sauberen Stallungen mit den prächtigen Haflinger Pferden, die wir am liebsten vor die alten Kutschen gespannt hätten...

Die Teilnehmenden wurden in verschiedene Gruppen eingeteilt und, nachdem ihnen die Spiele genau erklärt worden sind, ging es auch schon los. Mit sehr viel Ehrgeiz haben alle um die ersten drei Ränge «gekämpft».

Daneben blieb auch Zeit, um mal dem einen oder anderen Haflinger über die samtigen Nüstern zu

streichen oder einen freundschaftlichen Klapps auf den Hintern zu geben, den sie den – wohl manchmal etwas lästigen – Besuchern gerne mal entgegen streckten.

Nach Abschluss der lustigen Geschicklichkeitsspiele wurden die Punkte ausgezählt. Vor dem Essen gab es im stimmungsvollen, rustikalen Saal unter dem Dach die Siegerehrung der drei jeweils bestplatzierten Spielerinnen und Spieler.

Nach all den Anstrengungen wurden wir mit einem leckeren Emmentaler Bauernschmaus belohnt. Am Buffet gab es «Burehamme», verschiedene Salate und hausgemachte «Züpfle». Natürlich durfte da die Meringue mit der dicken «Nidle» zum Dessert nicht fehlen.

Herzlichen Dank den Organisatoren im Haflinger Zentrum, der Heimleitung und dem OK, aber besonders allen Teilnehmenden, die so super mitgemacht und ganz viel *Teamgeist* gezeigt haben!



## Heiraten

Für folgende Paare haben die Hochzeitsglocken geläutet:

**Ramona Schwalm** (ehemals Stucki) und **Loïc Yaël Schwalm** am 14. Juli 2017

**Daliborka Lengwiler** (ehemals Jovic) und **Daniel Lengwiler** am 28. Oktober 2017

Wir wünschen viele glückliche, gemeinsame Stunden.

## Auch für Nachwuchs wurde gesorgt ...

Folgender Mitarbeiterin und ihrem Partner dürfen wir zur Geburt ihres neuen Familienmitgliedes herzlich gratulieren:

**Ilaria Giuliana**, 15. Oktober 2017  
Tochter von Sabrina und Diogo Borges Alves

## Prüfungserfolge

Im letzten Halbjahr schlossen folgende Mitarbeitende erfolgreich ihre Berufsausbildung bzw. Fort- oder Weiterbildung ab:

Dauer der Berufsbildung 3 Jahre:  
*Fachfrau Gesundheit*

**Jana Specht**  
**Livia Zwahlen**

*Fachfrau Hauswirtschaft*  
**Corina Bieri**  
**Angela Salvisberg**

*Koch*  
**Glenn Lysser**

Dauer der Berufsbildung 2 Jahre:  
*Fachfrau Gesundheit*

**Beatrice Iseli**  
**Manuela Scheurer**  
**Mirjam Stürchler**

*Fachmann Betreuung*  
*(Fachrichtung Behindertenbetreuung)*  
**Jeton Jefkaj**

*Assistentin/Assistent Gesundheit und Soziales*  
**Tim Gasser**  
**Michaela Rohr**  
**Lejla Sabotic**

Wir gratulieren den Absolventinnen und Absolventen herzlich zur bestandenen Prüfung und hoffen, dass sie das Gelernte erfolgreich in der Berufspraxis anwenden und umsetzen können.

An dieser Stelle danken wir auch allen Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, welche eine grosse und ausgezeichnete Arbeit geleistet haben.





## Pensionierungen

Folgende Mitarbeiterinnen traten in den letzten sechs Monaten in den wohlverdienten Ruhestand:

### **Filippo De Marco**

*Mitarbeiter Abwaschküche*  
65-jährig, 31. Juli 2017

### **Alfred Lüthi**

*Mitarbeiter Medizinisches Zentrum*  
65-jährig, 30. September 2017

### **Ruth Keller**

*Bereichsleiterin Personalwesen*  
64-jährig, 30. November 2017

### **Susanne Hurni**

*Mitarbeiterin Küche*  
64-jährig, 31. Dezember 2017

### **Dora Schneiter**

*Gruppenleiterin Beschäftigung*  
62-jährig, 31. Dezember 2017

## Neue Leitungen

### **Neue Hausleitung Ahornhaus**

Am 1. August 2017 hat Frau Monika Grossenbacher die Hausleitung Ahornhaus übernommen.

### **Neue Leitung Finanzen und Controlling**

Am 1. September 2017 hat Frau Andrea Bläsi die Leitung Finanzen und Controlling übernommen.

### **Neue Hausleitung Birkenhaus**

Am 4. September 2017 hat Frau Kerstin Jung die Hausleitung Birkenhaus übernommen.

Wir wünschen ihnen viel Freude bei der täglichen Arbeit.

## Bereit fürs Fest

*Verena Schlatter, Pfarrerin Frienisberg*

Zuerst eine Scherzfrage: Was haben Gabentische und Mütter am Heiligabend gemeinsam? Die Antwort lautet: Beide sind nahe am Zusammenbrechen.

Tatsächlich ist der Aufwand an vielen Orten gross, mit dem das Weihnachtsfest vorbereitet wird. Das Haus wird geputzt und glänzend dekoriert. Geschenke werden ausgesucht: passend und nicht zu billig. Das Essen muss etwas Besonderes sein und allen schmecken. Weihnachten soll doch in guter und friedlicher Stimmung gefeiert werden!

Aber so einfach ist das mit der Weihnachtsstimmung nicht. Gefühle wie Trauer oder Enttäuschung können wir in diesen Tagen ja nicht einfach wegwischen. Auch Konflikte oder persönliche Empfindlichkeiten verschwinden dann nicht von selbst. Im Gegenteil: Viele nehmen in der Festtagszeit deutlicher als sonst wahr, was ihnen fehlt oder Mühe macht.

Perfekte Weihnachten zu erleben, das ist ein Glücksfall. Und ist das überhaupt der Sinn dieses Festes? Wir feiern die Geburt von Jesus im Stall von Bethlehem; also in einer überhaupt nicht sauberen und nur provisorischen Unterkunft. Wir feiern, dass sich mit Jesus Gott selbst zu den ärmsten und unglücklichsten Menschen gesellt hat. Braucht es, um das zu feiern, blitzblanke Stuben und nur lachende Gesichter?



Die Weihnachtstage können verschieden gestaltet werden:

- Traditionell oder bewusst ganz anders.
- Mit viel oder wenig Aufwand.
- Allein oder mit anderen Menschen.
- Mit Musik, Geschichten und Gebeten oder einfach mit ein paar ehrlichen Gedanken. Es dürfen da auch Zweifel dabei sein und Erinnerungen an Unaufgeräumtes.

Jesus, dessen Geburtstag wir feiern, ist ja nicht gekommen, um uns in Weihnachtsstress zu bringen, sondern um für uns da zu sein und uns beim Aufräumen des Lebens zu helfen.

**In diesem Sinn wünsche ich Ihnen allen schöne und wohlthuende Festtage.**

