



Frienisberger Chloschterposcht

Inhalt

Heimleitung

- Aus dem Verwaltungsrat 3
- Aus der Direktion 3

Heimalltag

- Eröffnung Weiherhaus & Bekanntgabe neues Erscheinungsbild 4
- Dreirad mit Stromantrieb 5
- Gemüse rüsten 6
- Der Frienisberger Eierkönig ist gekrönt 6
- Verkauf unserer Produkte aus der Beschäftigung im COOP Aarberg 7
- Basar 7
- Wer rastet der rostet 9
- Frienisberger Dialog 10
- Freuden eines Pfannologen 11
- Unsere Tiere 13
- Herzliche Gratulation 13

Heimalltag/Personal

- Abendliche Anlässe im Restaurant Hirschen 14
- Pflegebetten entsorgen oder spenden? Spenden! 15
- Käserei Meikirch 16
- Altersforum Gemeinde Seedorf 17
- Inbetriebnahme der neuen Wäscheversorgung 18
- Grundreinigung der Speisesäle im Pappelhaus 20

Personal

- Neue Bereichsleiterin Beratung & Aktivierung 22
- Nachwuchs, Pensionierungen 23



Impressum

Redaktion

Bruno Feller, Sonja Freytag,
Renate Hübscher, Sascha Spätig

Design und Druck

Haller + Jenzer AG
Buchmattstrasse 11, 3401 Burgdorf

Auflage

1000 Exemplare

Erscheinung

2-mal jährlich

Aus dem Verwaltungsrat

Barbara Bohli, VR-Präsidentin

Auch im ersten Semester des laufenden Jahres war die Arbeit im Verwaltungsrat geprägt von strategischen Fragen. Im Zusammenhang mit den bestehenden und neuen zukünftigen Angeboten wurde unter anderem klar, dass der Name und das Erscheinungsbild unserer Institution entsprechend angepasst werden müssen.

Bei der Suche nach einem neuen Namen wurden unsere Mitarbeitenden mit einbezogen. Der daraus hervorgegangene eindeutige Favorit wurde an der Delegiertenversammlung vom 17. Mai 2018 genehmigt.

Aus der Direktion

Peter Gerber, Direktor

Rückblick / Rechnung 2017

Bereits ist das erste «Amtsjahr» meiner Tätigkeit als Direktor des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg zu Ende. Spannende Aufgaben durfte ich anpacken und viele tolle Lösungen im Team erarbeiten. Es kommen aber auch neue Stolpersteine zum Vorschein, welche wir gemeinsam beseitigen werden. Schön sind für mich die vielen Begegnungen mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern. Täglich kann ich von ihren Erfahrungen profitieren.

Die Rechnung 2017 schliesst mit einem Überschuss von CHF 341'880 ab. Dies ist eine Besserstellung im Vergleich zum Budget von CHF 414'680. Die systematische Erfassung der Pflegeleistungen durch die Mitarbeitenden der Pflege und Betreuung haben zu dieser positiven Entwicklung beigetragen. Ich danke allen für ihren täglichen Einsatz, dass wir unsere Finanzen im Lot halten können. Nur so haben wir den nötigen Spielraum und die Mittel für zukünftige Aufgaben. Nicht zuletzt danke ich allen,



Luftbildaufnahme Frienisberg von 2012

Gerne gebe ich ihn hiermit bekannt: Unsere Institution wird zukünftig als **«FRIENISBERG – üses Dorf»** auftreten. Die offizielle «Taufe» findet anlässlich der Einweihung des Weiherhauses am 1. September 2018 statt.

Es freut mich, wenn möglichst viele Personen diesen Anlass mit uns feiern!

die täglich ihr Bestes geben für das Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner.

Neubau Alter

Laufend werden nun die provisorischen Standorte in Betrieb genommen. Die neue Wäscherei ist bereits seit anfangs Mai im neuen Weiherhaus im Einsatz. Dies ist ein wahrer Leuchtturm!

Ende Juli 2018 werden die Bewohnerinnen und Bewohner aus dem Lindenhaus ins neue Weiherhaus umziehen können, womit die Bauphase I abgeschlossen ist. Ich verweise dazu auf den Bericht Neubau/Einweihung Weiherhaus von Frau Renate Hübscher.

Bettenbelegung / Zukunft

Ältere Mitmenschen bleiben länger zu Hause und werden dort ambulant betreut. Daher gibt es im Raum Seeland / Bern Mittelland freie Betten. In den nächsten 5 Jahren wird sich die Situation aufgrund der demographischen Entwicklung wieder ändern. Doch was können wir heute tun, um diesem Über-



angebot an freien Betten entgegen zu wirken?
Hier unsere Massnahmen, die wir zum Teil auch bereits umgesetzt haben:

- Flexibilität im Aufnahmeprozess
- entsprechende Arbeitsplanung der Mitarbeitenden fördern

Eröffnung «Weierhaus» – Bekanntgabe des neuen Erscheinungsbildes

Renate Hübscher, Bereichsleiterin Beratung & Aktivierung

Nun ist es endlich soweit. Ein Meilenstein in der Geschichte des Wohn- und Pflegeheims Frienisberg kündigt sich an. Nach zweijähriger Bauzeit freuen wir uns auf die Eröffnungsfeierlichkeiten des neuen, modernen Weierhauses und die Bekanntgabe des neuen Erscheinungsbildes. Bitte reservieren sie sich schon jetzt das Datum. Ein kleines OK ist mit viel Elan und Engagement an der Gestaltung dieses Anlasses.



- hochstehende Qualität anbieten und diese auch entsprechend bekannt machen
- Bedürfnisse der Menschen erkennen und aufnehmen, die nötigen Massnahmen treffen und bei uns in Frienisberg umsetzen
- und – nicht zuletzt – die neue Strategie für unsere Institution!

Viele Mitarbeitende werden für die genannten Themen miteinbezogen und können so ihren Beitrag dazu leisten, dass unsere Institution weiterhin eine erfolgreiche Zukunft vor sich hat.

Ich freue mich auf eine spannende 2. Jahreshälfte 2018!

Datum: **Samstag, 1. September 2018**

Zeit: **10.00 – 15.00 Uhr**

Ort: Eingang Weierhaus,
Bernstrasse 137, Frienisberg

Programm

- 10.00 Uhr: Beginn der Veranstaltung mit Festwirtschaft und Verpflegung
- 10.00 – 12.00 Uhr: Rundgänge durch das neue Weierhaus
- 11.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 12.30 – 13.00 Uhr: Festlicher Teil mit Referaten zu den Themen
- Strategie
 - Heimbetrieb
 - Architektur
 - neuer Name und Auftritt
- Musikalische Umrahmung durch die Musikgesellschaft Detligen
- 13.00 – 15.00 Uhr: Rundgänge durch das neue Weierhaus

Wir freuen uns, das neue Haus vorstellen zu können und auf eine rege Teilnahme!

Ein Run auf unser neues Bike mit drei Rädern und Stromantrieb

Sascha Spätig, Gruppenleiter Aktivierung

Sie sollten einmal den Geschichtsausdruck erleben, welchen Bewohnerinnen und Bewohner nach einer kurzen Fahrt mit dem «Fun 2 go» gemacht haben! Dieser spricht Bände und schwelgt von fernen Erinnerungen. Eines der Müschterli: «Ein tolles Gefühl auf dem Göppel – vor 55 Jahren bin ich den Arbeitsweg von Biel in die Zuckerri, morgens und abends, mit dem Velo gefahren und das bis 10 Jahre vor meiner Pension.» Aber nicht nur das Auslösen von Erinnerungen lässt jedes Herz höher schlagen. Nein, es ist auch das Grinsen und der Schalk, welche noch Stunden später zwischendurch übers Gesicht des Bewohners und der Bewohnerin huschen.

Die Velogruppe unter der Leitung von Rosa Schweizer fährt, wenn es nicht «Chatze haglet und Fäcke schneit», nach Barga zum Bauern Gruber. Dort haben wir unseren Velopark stationiert, weil das Fahren im «gebirgigen» Frenisberg eher für die Sportverrückten geschaffen ist. Neu hinzugekommen zum Fuhrpark ist das elektrisch unterstützte Dreirad «Fun 2 go». Wie oben erwähnt, ist der Run auf dieses Velo sehr gross. Das Einteilen, wer mitfahren darf und wer aufs nächste Mal vertröstet werden muss, ist eine nervenaufreibende und schwierige Aufgabe.

Hmmm, den Wind in den Haaren zu spüren. Wer von uns Lesern kennt das nicht? Umso geheimnisvoller und eindrücklicher, wenn dieses Gefühl nach jahrzehntelanger Abstinenz wieder aufleben darf. Inspiriert von Gemüsedüften, wer den Gemüsepfad im Seeland bereits abgefahren hat, weiss wovon ich spreche, kehren die fünf bis neun Fahrerinnen und Fahrer nach zwei Stunden wieder nach Barga zurück. Unterwegs wird natürlich auch eine kleine Rast mit Getränken eingeplant. Das Absitzen auf der gemütlichen Bank von Gruber Hans lädt nach der erlebnisreichen Tour zum Verweilen ein. Jetzt geht es wieder nach Hause. Die Müdigkeit hilft nicht nur



den Bewohnerinnen und Bewohnern rasch im Bett einzuschlafen. Die Helfer sind nach diesen Touren gehörig auf den Felgen. Unsere Herausforderung, allen Ansprüchen und Ideen der Bewohnerinnen und Bewohnern gerecht zu werden, ist nicht ganz ohne. Hie und da braucht es dann nicht nur ein Pflästerli für den Finger sondern auch ein aufmerksames Zuhören.

Das Dreirad wurde schon zweimal an einem Nachmittag in Frenisberg bewegt. Herr Kupferschmied auf dem hier publizierten Foto wirkt ausserordentlich zufrieden. Nicht zu Letzt, weil er auf dem Gefährt den Stumpen rauchen durfte und ich zwischendurch zum Passivraucher verknurrt wurde. «Hauptsach es macht Spass».



Gemüse rüsten

Sascha Spätig, Gruppenleiter Aktivierung

«Äs git Rüebli zum Rüschte! Wär hilft mit?»
«Nei, jetzt im höche Auter no Wärche? Sicher nid!»

Das hört Anna Worobek zum Glück selten, wenn sie auf Werbetour durch die Gänge des Lindenhauses flitzt. Anna ist seit über einem Jahr eine freiwillige Kraft, welche zusammen mit Bewohnerinnen und Bewohnern dem Gemüse aus der Schale hilft – oder einfach gesagt: Gemüse rüsten ist angesagt.

Die Mitarbeitenden der Aktivierung unterstützen die ersten Handreichungen bis es läuft. Eingeladen zu diesem Event sind alle. Auch solche, die nicht mehr «wei Wärche», sondern sich zu einem Schwatz dazugesellen wollen.

Manchmal gibt es auch Tränen. Nicht, dass die Frauen und Männer unglücklich wären. Nein, sondern weil diese Lauchstengel in 5 mm dünne Scheiben geschnitten werden müssen. Frau Wymann sagt oft, wie schnell doch die Zeit beim Rüsten vergeht. Dabei ist sie immer die Erste, welche uns bereits im Eingang des Lindenhauses erwartet. Zuletzt muss doch auch unsere Küche erwähnt werden, die uns die durchschnittliche Menge von 40 kg bereitstellt. Diese Menge tönt nach sehr viel, aber sie sollten mal sehen – Schwupps, fast fertig und schon reissen sich die Bewohnerinnen und Bewohner um die letzten Stückchen. Kurzum, ein tolles und abenteuerreiches Gemüserüsterlebnis.



Hans Tanner, Judith Elisabeth Goldsmith, Liliane Frutig

Der Frienisberger Eierkönig ist gekrönt

Sonja Müller, Hausleiterin Chutzenblick

Am Ostersonntag konnte im ehemaligen Kafi/Kiosk im Lindenhaus das «Eiertüsche» durchgeführt werden. Rund 60 Bewohnerinnen und Bewohner sowie viele Angehörige haben sich zu diesem lustigen Anlass angemeldet und dabei 150 Ostereier getütscht. Es war wirklich ein voller Erfolg!

Hier die Namen der stolzen Gewinner:

1. Platz: Herr Hans Tanner, Bewohner Birkenhaus
2. Platz: Frau Judith Elisabeth Goldsmith, Bewohnerin Ahornhaus
3. Platz: Frau Liliane Frutig, Bewohnerin Föhrenhaus

Wir gratulieren Herrn Hans Tanner herzlich zum 1. Platz und somit zum Titel «Eierkönig von Frienisberg»!

Verkauf unserer Produkte aus der Beschäftigung im COOP Aarberg

Michael Sulkowsky, Bewohner Pappelhaus 2. OG

Samstag, 31. März 2018 – 08.00 Uhr. Wir machen uns auf den Weg zum COOP nach Aarberg. Wir, das sind Elisabeth Niederhauser, Leiterin Ateliers, Karin Stöckli, Mitarbeiterin Papieratelier, und die Bewohner Marianne Friedli, Ueli Kehrli und Michael Sulkowsky.

Wir wollen den Leuten zeigen, wie unsere Papiertaschen entstehen und möglichst viele davon verkaufen.

Zuerst wird ein Ständer mit ca. 50 Taschen aufgestellt. Anschliessend wird ein grosser Arbeitstisch, an dem wir verschiedene Arbeitsschritte demonstrieren können, bereitgestellt. Ueli stempelt die Designs auf die Papierbahnen, Michael faltet und verklebt diese, Marianne zieht die Tragebänder ein und verziert die fertigen Taschen mit speziellen Anhängern,

Basar 2018

Bruno Feller, Sachbearbeiter Personal/Bildung

Bei idealem Frühlingswetter fand am letzten Mai-samstag wiederum unser traditioneller Basar statt. Bereits bei der Eröffnung durch den Direktor des Wohn- und Pflegeheimes Frienisberg, Peter Gerber, waren die ersten Besucherinnen und Besucher eingetroffen und schmöckerten bei den verschiedensten Ständen. Hier wurde ein Ausstellungsgegenstand gekauft, dort fand man ein Überraschungsgeschenk oder beim Flanieren dufteten die Backwaren so fein, dass man nicht widerstehen konnte. Ebenso fanden die Pflanzen, welche in der Gärtnerei gepflegt und gehegt wurden, ihre Käufer. Die während vieler Stunden durch Bewohnerinnen und Bewohnern in unseren Ateliers erstellten farbenfrohen



Preisen und Frienisberg-Aufklebern. Elisabeth und Karin kümmern sich um den Verkauf und lösen uns zwischendurch bei unserer Arbeit ab.

Am Mittag gibt's ein feines Menü im COOP-Restaurant. Danach wird mit viel guter Laune weiter gearbeitet. Trotz Oster-Einkaufsstress ist das Interesse der Leute recht gross und es werden viele Taschen verkauft. Auch ein grösserer Auftrag wird abgeschlossen. Alle Beteiligten sind zufrieden und einer Wiederholung dieser Aktion steht eigentlich nichts im Weg.

Das Beste am Ganzen – der Erlös dieser Aktion fliesst in den Frienisberger Bewohnerfonds.



Artikel, welche nun am Basar feilgeboten wurden, fanden reissenden Absatz. Immer mehr Besucher flanieren durch das Dorf, dort traf man einen alten Bekannten wieder, hier wurde rege über das neue Weiherhaus diskutiert. Auch der Gaumen wurde mit den verschiedensten Köstlichkeiten verwöhnt. Als

Gastinstitutionen präsentierten in diesem Jahr das Humanushaus Beitenwil Rubigen, der Schlossgarten Riggisberg sowie die Stiftung Tannenhof aus Gam-pelen ihre Produkte. Kinder konnten sich schminken lassen oder eine Runde mit der Festbahn geniessen. Die Reitpferde standen auch dieses Jahr bereit, um vielen Sprösslingen ein Reiterlebnis zu ermöglichen. Nebst diesen Attraktionen konnten die Kinder im Kloostergarten die Ziegen auf der Streichelwiese verwöhnen oder die Gartenbahn, welche ihre Runden drehte, bestaunen. Auch der Schmetterlingsweg und die Vorführungen der Therapiehunde sind erwähnenswert. Für alle Altersgruppen war im reichen Angebot etwas zu finden.

Speziell gross war der Andrang bei den Führungen durch das neue Weiherhaus. Das stündlich geplante Führungsangebot musste massiv erweitert werden, so dass schlussendlich fast alle 15 Minuten eine «Tschuppele» interessierter Besucher durch den Neubau strömten. Hier ein «Oh wie schön», da ein «Lueg dä herrlech Usblick», dort ein «Hell isch es do inne» und hier ein «Das wird ganz gmüetlech do». Viele dieser Besucher werden sicher auch an der offiziellen Eröffnung des Weiherhauses am 1. September wieder anwesend sein.

Musikalisch wurden die Basarbesucher während des ganzen Tages verwöhnt. Als erste Band musizierte das Jazz-Quintett Miniminus. Julia Portmann, mit ihrer bluesigen Stimme, und die Jazzer verzauberten uns mit ihrer Musik. Der Chor Ämmesplit aus Zäziwil überzeugte später mit seinem Gesangsrepertoire, welches von Gospel bis Pop und Rock reicht. Lächelnd wurden die Gesänge vorgetragen, welche das Publikum erfreuten. Traditionsgemäss konzertierten anschliessend «unsere» Frienisberger Blasmusikanten auf höchstem Niveau mit ihrem böhmischen Musikstil. Während des ganzen Tages gefiel das Alphonduo «Sauz und Pfäffer», welches mit seinen urchigen Tönen viel Freude bereitete.

Sicher haben all die Artikel, die musikalischen Vorträge sowie das vielfältige kulinarische Angebot zum grossen Publikumserfolg beigetragen.



Wer rastet der rostet

Ruth Brunner, Mitarbeiterin Aktivierung & Leiterin Erwachsenensport für Heimturnen

Das beste Gegenmittel, um das Rosten zu verhindern, ist Bewegung. Alle Muskeln und Gelenke brauchen Bewegung – erst recht im Alter. Ausserdem hält Bewegung fit, beugt Krankheiten vor und stärkt das seelische Gleichgewicht. Ebenso wichtig: Wer seine Muskelkraft und Beweglichkeit erhält und den Gleichgewichtssinn trainiert, senkt das Sturzrisiko!

Das «Bewege mit Fröid» findet jeden Montag von 18.30 – 19.30 Uhr im Klostersaal statt. Ab Mai bis August können die Bewohnerinnen und Bewohner wählen, ob sie draussen bei einer Walking-, bei einer Spazier- oder bei einer Bewegungsgruppe teilnehmen möchten.

Oft kommen die Bewohnerinnen und Bewohner müde in die Bewegungsgruppe und erklären, dass sie heute lieber nur zuschauen möchten. Kaum bewegen wir uns zur Musik, wie beispielsweise bei einem Sitztanz, ist die Müdigkeit verflogen und vergessen!

In der warmen Jahreszeit werden wir von freiwilligen Helfern unterstützt, die es Bewohnerinnen und Bewohnern im Rollstuhl ermöglichen mit der Spaziergruppe unterwegs zu sein. Nach dem Bewegungsprogramm treffen sich alle im Kafi/Kiosk, wo es etwas zu trinken gibt. Beim gemütlichen Zusammensein klingt der Abend schliesslich aus.



Da sich Bewegung positiv aufs allgemeine Wohlbefinden auswirkt, finden etliche Bewegungsangebote im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg statt:

Montag:

«Bewege mit Fröid», 18.30 – 19.30 Uhr,
im Klostersaal

Dienstag:

«Bewege u Turne», 10.00 – 11.00 Uhr,
im Pappelhaus UG

Dienstag:

«Velofahre im Moos», 18.30 – ca. 21.00 Uhr,
Frühling – Herbst

Mittwoch:

«Bewege isch gsund», 15.00 – 16.00 Uhr,
im Lindenhaus 1. OG / 14-täglich

Freitag:

«Bewege isch gsund», 15.00 – 16.00 Uhr,
im Lärchenhaus EG / 14-täglich

Neue Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind jederzeit herzlich willkommen!

Frienisberger – Dialog

Sabine Thalmann, Stv. Gruppenleiterin Aktivierung

Ich treffe Frau A vor dem Lift: «Guten Tag Frau A.»
 Frau A lacht mich an: «Guten Tag Frau Thalmann, gut treffe ich sie! Ich brauche unbedingt ein Fächtli, sonst kann ich nicht mehr an meinen Socken weiterstricken!»
 Ich: «Aha ja?, habe ich Ihnen nicht erst grad eines gebracht?»
 Frau A: «Jaja schon, aber das hat nicht gereicht. Ich dachte, es würde reichen, aber eben, es hat nicht!»
 Ich: «Also, ich hole Ihnen ein Fächtli und bringe es Ihnen gleich aufs Zimmer.»
 Frau A: «Prima!»

Als ich Frau A den Knäuel in ihr Zimmer bringe, sitzt sie bereits mit der Lismete in der Hand im Sessel.
 Ich: «Oh, gemütlich haben sie es hier, Frau A!»
 Frau A stolz: «Ja, nicht wahr? Das ist mein Lismi-Sessel. Meine Kinder haben ihn mir ins Heim gebracht. Zuhause hatte ich ihn auch am Fenster und hier kann ich nun auch wunderbar am Fenster stricken – und dabei in die Natur schauen.»
 Ich: «Eine schöne Aussicht haben sie, wirklich!»
 Frau A nickt: «Wissen sie eigentlich, dass ich vor vielen Jahren hier im Frienisberg im Hirschen wohnte und arbeitete?»
 Ich erstaunt: «Ah ja? Wie das denn?»
 Frau A erzählt: «Als 17-jährige, nach der Damenschneiderinnen-Lehre, kam ich mit meiner Lehrmeisterin, Fräulein Nobs, in den Hirschen. Sie übernahm die Wirtschaft und in den oberen Räumen war die Schneiderei. Ich wohnte in einem kleinen Stübli.»
 Ich: «Wann war das denn genau?»
 Frau A überlegt: «Ich bin eine 1928-erin ... Das muss also grad nach dem Krieg gewesen sein, 1945. Ich war ja noch blutjung.»
 Ich: «Was haben sie zu der Zeit so geschneidert?»
 Frau A: «Damenmode – aber auf jeden Fall keine Mini-Jupes! (lacht) Früher durfte man die Knie der Frauen noch nicht sehen! Blusen, Jacken, Mäntel und Röcke nähten wir, viele Umänderungen, aber auch sehr schöne Sachen!»



Symbolfoto aus dem WPF: Juveso-Praktikantin im Dialog mit einer Bewohnerin

Ich: «Wie war es im Frienisberg damals?»
 Frau A erinnert sich: «Damals hiess das Wohn- und Pflegeheim noch «Armen- und Pflegeanstalt». Soviel ich noch weiss, hatte es einen Schreinermeister, drei Melcher, zwei Charrer und einen Traktorfahrer (Fräulein Nobs heiratete übrigens später den Säulihirt). Es kamen Leute aus dem Emmental hierher. «Pfleglinge» nannte man sie. Wir durften diesen Heiminsassen keinen Alkohol ausschenken, aber meistens waren sie bereits etwas angeheitert, wenn sie zu uns ins Pintli kamen, wohl vom Beizencher in Baggwil.» Sie schmunzelt und erzählt weiter: «Ich erinnere mich noch, wie wir übers Wochenende jeweils Gebäck vom Meikirchen Beck in der Wirtschaft verkauften. Die übrig gebliebenen Gütetzi verteilten wir dann am Montag den armen Mannli und Froueli, die in den Gängen sasssen und auf die feinen Sachen plangten. Das war ein trauriger Anblick.»
 Ich: «Das ist ja zum Glück vorbei. Wie haben sie sich eigentlich hier eingelebt, Frau A?»
 Frau A, scheinbar verwundert: «He, ich bin hier daheim! Wenn ich mit meinen Kindern auswärts bin, dann sage ich, sie sollen mich «heim» bringen – und meine damit Frienisberg.»
 Ich: «Schön ...»
 Frau A: «Ja, ich bin wohl und zufrieden hier. Es geht mir gut.»

Nach einer kurzen Pause meint Frau A bestimmt: «So, nun will ich aber noch ein wenig stricken, jetzt wo ich das Material dazu habe. Später möchte ich auch noch an den Bebefinkli weiter machen, schliesslich kommt mein viertes Urgrosskind bald auf die Welt!»
 Ich: «Ja dann möchte ich sie nicht länger aufhalten. Vielen Dank Frau A für das interessante Gespräch und auf Wiedersehen!»
 Frau A gibt mir die Hand: «Adieu Frau Thalmann und bis bald.»

Freuden eines Pfannologen

Urs Gerhard, Bewohner Chutzenblick

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

Die Kalbsaugen oder von Aug' zu Aug'

Bei uns wurde zur damaligen Zeit noch alles Fleisch selbst zerlegt und ausgebeint. Es wurde so durchschnittlich alle 1 ½ Wochen ein halbes Kalb am Stück gebracht. Dies wurde in den Frigo gehängt und wenn es die Zeit erlaubte, nahm es der Chef aus der Kühlung, respektive liess es holen, und nahm die Arbeitsverteilung vor. Die teuersten Stücke wurden vom Chef «garde à manger» selbst herausgelöst. Die schon etwas Billigeren durften die Jungköche und der Oberstift bearbeiten.

Für uns Anfänger blieb der ganze Kopf übrig. Denken Sie nun ja nicht, da sei nichts dran – da war Ware integriert. Zuerst musste die weisse Kopfhaut sorgfältig abgelöst werden, anschliessend wurde dem Kalb die Zunge herausgeschnitten. Dann wurde als nächster Schritt die Schädeldecke zertrümmert und behutsam das «Hirneli» heraus genommen. Dann ging es hinter die Augen. Dort musste nicht mehr so vorsichtig vorgegangen werden, weil erstens die Augen fast nicht zu beschädigen waren und zweitens, weil sie sowieso nicht gebraucht werden konnten.

Die Augen hatten für mich immer etwas Faszinierendes. Man konnte sie drücken, herumwerfen, ja, alles machen mit ihnen – sie gingen nicht kaputt. Der Chef wollte aber, dass sie immer sofort weggeschmissen wurden. Einmal konnte ich mich nicht von ihnen trennen und liess sie in meinen Hosensack verschwinden, denn ich hatte schon seit Längerem eine Idee. Kurz vor zwei Uhr fragte ich «Aschi» (Ernst), ob er ein leeres Cassata-Schachteli habe (es war zur Zeit des Cassata-Booms und so hatten wir meistens das Gewünschte). «Ja», kam prompt die Antwort. «Leg es für mich auf die Seite», tönte es



zurück. Schon kam die Frage vom Chef: «Für was brauchst du so ein Schachteli? Da hat ja nichts Platz darin». «Ach, ich will meiner Mutter etwas Kleines nach Hause schicken», konnte ich ihn beruhigen. So überredete ich zwei meiner Kollegen, dass sie nach zwei Uhr noch schnell bleiben. Ich wollte sie unbedingt in meinen Plan einweihen. Als alle weg waren, konnte ich ihnen erklären, welche «blöden» Gedanken wieder in mir «geisterten». Die beiden Augen schön in die kleine Schachtel legen, so, dass einem beim Öffnen des «Trucklis» zwei treuherzige Augen entgegeblicken. Jetzt ging es mit den ominösen Blickfang Richtung Hauptbahnhof, dort, im Restaurant «Sous-sol» in der Passagenterrasse eine Cola trinken, bezahlen, gehen, das Geschenk auf dem Tisch stehen lassen, sich sofort hinter den gegenüber stehenden Säulen verstecken, und warten, auf was da kommen möge. So blicken nun sechs beinahe feuchte Augen in Richtung Schachtel mit den trockenen Kalbsaugen. Die Serviertochter kommt wieder nach draussen und beginnt, den Tisch abzuräumen. Die Schachtel schüttelt sie kurz und stellt sie auch auf das Tableau. Na ja, das war's dann wohl – Streich misslungen. Wäre ja nicht das erste Mal.

Halt! Jetzt stellt sie das Servierbrett noch ein Mal auf den Tisch und schüttelt erneut die Schachtel. Sie nimmt sie in beide Hände und öffnet sie. Ein kurzes Blickduell «Menschenauge gegen trockenes Kalbsauge». Die Trägerin des menschlichen Auges erblasst

und ihrem Mund entfährt – als Quittung des soeben Gesehenen – ein Schrei wie in einem Thriller. Die sich draussen aufhaltenden Gäste umringen sie und der klassische Menschauflauf ist perfekt. Wir sehen nur noch, wie jemand in unsere Richtung zeigt. Dies war für uns das Zeichen, zum möglichst raschen Abhauen. Oben in der Neuengasse trennten wir uns. Treffpunkt war – ohne Worte – unsere Stammschluckhalle.

Trotz eines recht mulmigen Gefühls, das doch fast den ganzen Nachmittag anhielt, war das Lachen doch überwiegend. Es wäre noch heute interessant, zu wissen, wie das Ganze ausgegangen ist, und ob, wie ein Passant lautstark gefordert hat, die Polizei auch noch beigezogen wurde.



Unsere Tiere

Jörg Rüfenacht, Betriebsschreiner und zuständig für unsere Tiere

Die Bundesauflagen betreffend Hühnerseuche sind aufgehoben. Unsere Indischen Pfauen können wieder frei auf dem WPF Gelände stolzieren. Ihre Voliere bleibt für sie frei zugänglich. Sie werden auch dort gefüttert. Bitte beachten sie, dass auf dem Gelände des Wohn- und Pflegeheimes Frienisberg die Tiere nicht gefüttert werden dürfen. Erfreuen sie sich am Anblick der Pfauen, auch wenn es Nacht ist und sie nicht in der Voliere sind. Den Vogelbestand in der Vogelvoliere reduzieren wir wegen Überbevölkerung von gewissen Ziervögeln. Zebrafinken und

Nymphensittiche sind käuflich zu erwerben. Unsere Ziegen und Zwergziegen sind wieder auf unseren Weiden anzutreffen. Sie freuen sich immer wieder auf einen Besuch von unseren Bewohnerinnen und Bewohnern. Auch unsere verschiedenen Schafe (Walliser Schwarznasenschafe, Walliser Landschaft und die Shropshire-Schafe) sind mit ihrem Nachwuchs irgendwo auf unseren Weiden anzutreffen.

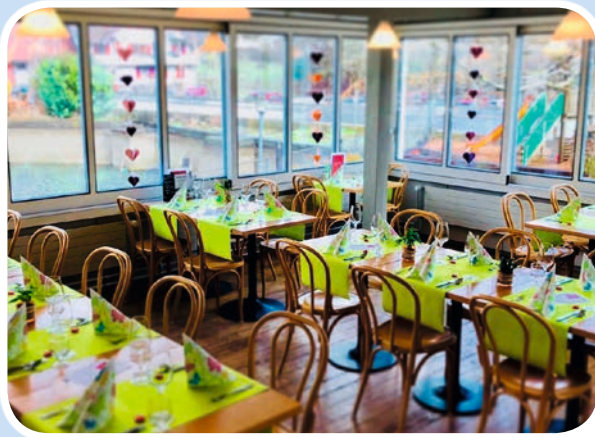
Unser Tierbestand

32 Schafe	3 Hühner
11 Ziegen/Zwergziegen	Kaninchen
3 Indische Pfauen	Enten
50 Ziervögel	

Herzliche Gratulation

Diese Bewohnerinnen und Bewohner durften im 1. Halbjahr einen hohen Geburtstag feiern. Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen alles Gute.

3. Januar	Bangerter Gertrud	Lärchenhaus 1. OG	91. Geburtstag
9. Februar	Bircher Alice	Lärchenhaus 1. OG	95. Geburtstag
11. Februar	Beutler Martha	Birkenhaus	93. Geburtstag
18. Februar	Leiser Gertrud	Lindenhaus 2. OG	90. Geburtstag
22. Februar	Weibel Heidi	Lärchenhaus 1. OG	90. Geburtstag
9. März	Aeschbacher Martha	Birkenhaus	90. Geburtstag
14. März	Schwab Rita	Platanenhaus 1. OG	90. Geburtstag
30. März	Meng Johanna	Föhrenhaus EG	102. Geburtstag
9. April	Rösch Rosa	Lindenhaus EG	98. Geburtstag
11. April	Ramseier Helena	Lärchenhaus 1. OG	90. Geburtstag
21. Mai	Lehmann Martha	Lärchenhaus 1. OG	102. Geburtstag
24. Mai	Probst Anna	Föhrenhaus 1. OG	95. Geburtstag
27. Mai	Schär Margrit	Föhrenhaus EG	92. Geburtstag
21. Juni	Tanner Hans	Birkenhaus	95. Geburtstag



Abendliche Anlässe im Restaurant Hirschen

Lars Bürki, Leiter Gastronomie

Am 15. Dezember 2017 öffneten sich die Türen des Restaurants Hirschen erstmals nach 5½ Jahren wieder an einem Abend. Grund dafür war ein spezieller Sonderanlass unter dem Motto «Fondue chinoise à discrétion». Ein öffentlicher Anlass für Gross und Klein.

Erstmals wurde auch eine Social Media Plattform (Facebook) für die Werbung genutzt. Es wurde via Facebook eine Veranstaltung erstellt und öffentlich ins Netz gestellt. Es dauerte genau 8 Minuten von der Freischaltung im Netz bis zur ersten Reservationsanfrage. Nach genau zwei Wochen waren alle freien Plätze reserviert. Somit konnte der Anlass durchgeführt werden. Der Charme des alten Gebäudes und die festlich aufgedeckten Tische luden zum Verweilen ein. Ab 19.00 Uhr trafen die ersten Gäste ein, welche mit einem kleinen Willkommensgetränk herzlich begrüsst wurden. Nun konnte es losgehen. Es standen verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis und vier verschiedene Fleischsorten zur Auswahl bereit. Nach gut einer Stunde waren alle Plätze besetzt. Die Stimmung war locker und fröhlich. Hie und da wurde sogar mit dem Tischnachbarn gewitzelt oder es wurden interessante Gespräche geführt. Eine Trilogie von hausgemachten Desserts rundete das Ganze ab.

Nach diesem gelungenen Anlass entschieden wir uns, dies zu wiederholen und suchten ein Motto, welches zum Monat Januar passen könnte. Schnell kristallisierte sich eine Metzgete heraus und somit

luden wir für den 26. Januar 2018 zum Sonderanlass unter dem Motto «Metzgete» wieder ein. Leider war dieser Anlass nicht ganz ausgebucht, aber die anwesenden Gäste schwärmten von den verschiedenen Fleischgerichten. Auch die verschiedenen Beilagen, die in Form eines Buffets angeboten wurden, fanden einen guten Anklang. Die Stimmung war auch an diesem Anlass top und die Nachfrage für einen nächsten Anlass riesig.

Aufgrund der positiven Rückmeldungen war für uns klar, dass wir weiterfahren werden. Der nächste Sonderanlass wurde unter dem Motto «Heisser Stein» am 27. April 2018 durchgeführt. Diesmal war die Nachfrage riesig und nach 10 Tagen waren 60 Plätze ausgebucht. Für die Mitarbeitenden der Gastronomie und der Verpflegung führte dies zu einer Riesenmotivation. Die Gäste konnten selber die Auswahl von vier Fleischsorten und Poulet treffen und das Gewicht des Fleisches, seien es 200, 400 oder sogar 500 Gramm, selber bestimmen. Ergänzend konnten die Gäste Pommes frites, Kroketten und Reis geniessen. Aber auch das beliebte Salatbuffet lud zum Schlemmen ein.

Der nächste abendliche Anlass wird im August unter dem Motto «Grillbuffet» stattfinden und es würde uns freuen, an diesem Abend viele Gäste begrüssen zu dürfen.

Besuchen Sie uns doch auf der Facebook Seite «Restaurant Hirschen». Dort erfahren sie mehr über die Gastronomie und die speziellen Sonderanlässe.

Pflegebetten entsorgen oder spenden? Spenden!

Stefan Stöckli, Mitarbeiter Gewerbe und Transportdienst

Im Jahr 2017 wurde an einem Rapport des Gewerbetteams besprochen, was mit den alten Pflegebetten geschehen soll, da diese den technischen Standards der Schweizer Gesetzgebung nicht mehr genügten. Aber sie funktionierten noch tadellos und sie waren zu schade für die Entsorgung. Mir kam die zündende Idee, diese Pflegebetten der Hilfsorganisation Bomberos zu spenden.

Bomberos ist ein Verein in Chile, der im Jahr 2007 gegründet wurde, um hauptsächlich im Bereich Rettungswesen (Feuerwehr, Sanität) unter dem Motto «Hilfe für Helfer» Unterstützung anzubieten. Dieser Verein zählt in der Schweiz rund 60 Aktivmitglieder mit dem Gründungsmitglied Carlos Vergara. Mit Herrn Vergara hatten wir schon im Jahr 2013 Kontakt. Zu dieser Zeit wurde die Betriebsfeuerwehr aufgelöst und neu in die Interventionsgruppe überführt. Ab diesem Zeitpunkt brauchten wir das ganze Sortiment an Feuerwehrmaterial nicht mehr. Auch für dieses Material war es schade, um es einfach wegzuworfen. Somit wurden Feuerwehrhelme und Jacken, 20 Overallkombis, 2 Rettungsbretter, Gurten und diverses Kleinmaterial gespendet.

Jetzt galt es abzuklären, ob auch ein Interesse an unseren Pflegebetten bestand. Nach einem Telefonat



mit Herrn Vergara war klar, dass der Verein Bomberos mit grosser Freude die Pflegebetten und diverses IV-Material entgegennehmen würde. Nun gab es nur noch einige Details zu klären, unter anderem, wie die 46 Pflegebetten und die diversen Rollstühle transportiert würden. Anlässlich eines Telefongesprächs sagte er mir, er werde einen Container bestellen und das ganze Material mit Freunden und Helfern abholen.

Am 21. Oktober war es dann soweit. Alles wurde verladen und mit Lastwagen und Schiff ging es auf die lange Reise nach Chile. Am 14. Dezember traf das Material in Valparaiso ein. Wiederum waren viele Helfer vor Ort, die mit grosser Freude den Container ausräumten.

Das ganze Material kam wiederum in ein Zwischenlager und von dort aus wurde es an die Bedürftigen verteilt, die es wirklich gut gebrauchen können. So erfüllen unsere alten Pflegebetten in der weiten Welt weiterhin einen guten Zweck.





Käserei Meikirch

Bruno Feller, Sachbearbeiter Personal/Bildung

In loser Folge wollen wir die Betriebe unserer Lieferanten in der Chloschterposcht vorstellen. Das Interview mit dem Käsermeister, Herrn Peter Röthlisberger, führte Esther Bachmann, Bereichsleiterin Hotellerie.

Esther Bachmann (EB): Herr Röthlisberger, vorerst besten Dank, dass sie uns in ihrem Betrieb empfangen und eine kleine Führung durchführen. Stellen sie doch zuerst ihre Käserei vor.

Peter Röthlisberger (PR): Das Gebäude der Käserei Meikirch wurde im Jahr 1975 zur heutigen Form umgebaut und im Jahr 2000 saniert. Mit zwei Mitarbeitern führe ich den Käsereibetrieb. Hergestellt werden Joghurts, Emmentaler, Quark sowie Produkte für die Glaceproduktion.

EB: Wie gross ist die Genossenschaft Meikirch?

PR: Zur Genossenschaft Meikirch gehören 12 Bauernbetriebe, welche in Wahlendorf, Schüpfen und Meikirch beheimatet sind. Die Milchlieferungen erfolgen am Morgen und am Abend. Pro Jahr werden etwa 2.3 Millionen Kilogramm Milch angeliefert.

EB: Was geschieht mit der angelieferten Milch?

PR: Täglich werden fünf bis sechs Emmentaler hergestellt. Jeder einzelne Käse wiegt etwa 90 Kilogramm. In unserem Keller reifen insgesamt 600 Laibe heran, welche regelmässig gedreht werden müssen. Mit unserem Emmentaler haben wir auch schon Preise gewonnen. 1700 Liter Milch pro Woche

werden zu Pastmilch verarbeitet. Mit etwa einer Tonne Milch werden wöchentlich Joghurts mit bis zu 25 Aromen hergestellt. Am Mittwoch werden Fruchtjoghurts produziert und am Freitag folgen Naturejoghurts. Die restlichen 25% der gelieferten Milch werden weggeführt und in anderen Betrieben verarbeitet.

EB: Weshalb sind ihre Joghurts bei unseren Bewohnerinnen und Bewohnern so beliebt?

PR: Wir verwenden Vollmilch. Diese ist aromatischer als teilentrahmte Milch. Nur die gesetzlich vorgeschriebene Mindestmenge von Magermilchpulver wird zugeführt. Zudem verzichten wir auf den Einsatz von Stabilisatoren und Emulgatoren.

EB: Unsere Bewohnerinnen und Bewohner schätzen die Grösse der Joghurtbecher. Herr Röthlisberger, sie haben uns erklärt, dass sie die Abfüllmaschine extra abgeändert haben.

PR: Ja, das stimmt. Früher konnten auf unserer Joghurtabfüllmaschine nur Joghurts zu 180 Gramm abgefüllt werden. Für viele Kundinnen und Kunden waren diese Joghurts zu gross. Deshalb haben wir unsere Abfüllmaschine so modifiziert, dass sowohl Standardjoghurts zu 180 Gramm als auch kleinere Joghurts zu 125 Gramm abgefüllt werden können. Die Deckelgrösse ist identisch. Abgefüllt werden Einwegbecher, da Gläser einen sehr grossen Mehraufwand bedeuten. Unsere Abfüllmaschine kann stündlich 600 grosse oder 900 kleine Joghurts abfüllen. Die Joghurts werden nicht nur nach Friesland oder in unseren angegliederten VOLG-Laden, sondern auch in 15 weitere Verkaufsstellen (VOLG, Landi) geliefert.

EB: Der VOLG-Laden gehört auch zur Käserei?

PR: Der VOLG-Laden ist der Käserei angegliedert und wird von meiner Frau Theres Röthlisberger geführt. Nebst verschiedensten Eigenprodukten aus der Käserei und Produkten aus der unmittelbaren Umgebung von Meikirch werden rund 2500 weitere

Artikel wie Früchte, Gemüse, Lebensmittel, Getränke und Haushaltartikel geführt. Am 12. November 2018 übernehmen wir zusätzlich die Postagentur Meikirch.

EB: Besten Dank für die interessanten Ausführungen.

Altersforum der Gemeinde Seedorf – Betroffene zu Beteiligten machen!

Renate Hübscher, Bereichsleiterin Beratung & Aktivierung und Leiterin Altersforum Seedorf

Das Altersforum Seedorf wurde 2017 gegründet. Das Forum ist eine Interessengemeinschaft von Privatpersonen, Delegierten aus Organisationen, Institutionen, politischen Parteien und Vereinen der Gemeinde Seedorf.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, interessierte Personen zu alterspolitischen Fragen zusammenzuführen, sie zu vernetzen, Ideen und Bedürfnisse aufzunehmen und in der Gemeinde Seedorf umzusetzen. Den Verfassern des Altersleitbildes war es ein grosses Anliegen, dieses Leitbild nicht in einer Schublade verschwinden und zu einem sogenannten Papiertiger verkommen zu lassen. Aus diesem Grund gehört die Umsetzung der definierten Massnahmen des Altersleitbildes zu unseren Hauptaufgaben.

Beispiele:

- Die Publikation und Bekanntmachung des Altersleitbildes
- Schaffung einer Koordinationsstelle
- Einrichten einer Homepage www.altersforumseedorf.ch (Mail: altersforum.seedorf@bluewin.ch)
- Broschüre mit wichtigen und hilfreichen Adressen
- Organisieren von Veranstaltungen zu verschiedenen Schwerpunktthemen (Bsp. Patientenverfügung / Vorsorgeauftrag, «zwäg ins Alter»)

Das Altersforum ist ein politisch und konfessionell neutrales Gefäss und seine Mitglieder engagieren sich ehrenamtlich.



Nicht zufällig ist unser Versammlungsort das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg, welches wir als Kompetenzzentrum für Altersfragen, aber auch als Partner für unsere Anliegen, sehen. Bei der kürzlich erschienen Broschüre «Wichtige Telefonnummern und Adressen» stellt sich das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg als telefonische Anlaufstelle (Koordinationsstelle) für alle offenen Fragen zum Thema Alter in der Gemeinde Seedorf zur Verfügung. Diese Dienstleistung ist ein wichtiger Beitrag in der Umsetzung unseres Altersleitbildes.

Wir treffen uns je nach Projekten und Aufträgen etwa 4 – 5 mal jährlich. Unsere Gruppe steht allen offen. Ganz bewusst möchten wir unsere Anliegen nicht ausschliesslich auf die Bedürfnisse älterer Menschen ausrichten. Wir sehen uns als Brückenbauer zwischen den Generationen. So möchten wir Vorhaben (Bsp. mehr Sitzgelegenheiten-, bessere Beleuchtung-, Begegnungsorte im öffentlichen Raum) realisieren, welche allen Mitbürgerinnen und Mitbürgern zu Gute kommen.

Inbetriebnahme der neuen Wäscheversorgung

Esther Bachmann, Bereichsleiterin Hotellerie

Für einen so grossen Betrieb wie das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg, welcher täglich über 400 Kilogramm Wäsche verarbeitet, braucht es entsprechende Maschinen und Einrichtungen. Die alten Waschmaschinen sind in die Jahre gekommen und haben sich bis zuletzt recht gut gehalten. Eine Waschmaschine mussten die Mitarbeiterinnen der Wäscheversorgung kurz vor dem Umzug in die «Pension» schicken.

Im ersten Raum beim Lift werden all die Wäschesäcke mit der Schmutzwäsche kühl und trocken gelagert. Am Morgen früh beginnen die Mitarbeiterinnen im Sortierraum – dies ist der Raum daneben – die einzelnen Säcke mit ihrem Inhalt zu sortieren. Das Sortieren von Wäsche erfolgt nach Material und Textur, nach Farbe und den Waschetiketten. Sobald genügend Wäsche für eine Maschinenladung vorhanden ist – rund 18 kg – wird diese per Saugrohr direkt in die Maschine nach oben ins Erdgeschoss transportiert. Die Mitarbeiterin im Sortierraum bestimmt nebst der Füllmenge auch das



Nun, am Donnerstag, 3. Mai 2018 ist es so weit. Alle Mitarbeiterinnen und weitere Helfer zügeln den ganzen Wäschereibetrieb in das neue Weiherhaus. Seit Montag, 7. Mai 2018 wird fleissig in den fünf neuen Waschmaschinen und den drei neuen Tumbler gewaschen und getrocknet.

Von der Anlieferung der Schmutzwäsche bis zur Auslieferung der sauberen Wäsche:

Die Anlieferung der Schmutzwäsche erfolgt durch den unterirdischen Gang.

Washprogramm. Sie startet nach dem erfolgreichen Wäschetransport die Maschine direkt vom Sortierraum aus.

Nun startet die Waschmaschine mit dem gewählten Programm. Die flüssigen Waschmittel werden über eine Dosieranlage automatisch dazugegeben. Nach dem Programmende wird die saubere Wäsche von Hand aus der Trommel genommen und weiterverarbeitet. Die meiste Wäsche wird in den drei Tumbler getrocknet. Einige Wäsche, beispielsweise Nacht-

hemden und einige Berufskleider, wird im Finisher an einen Bügel gehängt und schonend in heisser Luft getrocknet. Die meiste Flachwäsche (Duvet- und Kissenanzüge, Schürzen etc.) wird angetumblert, durch die Mänge gelassen, zusammengefaltet und gestapelt. Die persönlichen Wäschestücke unserer Bewohnerinnen und Bewohner werden mit grösster Sorgfalt getrocknet und von Hand zusammengefaltet. Übrigens werden die meisten Wäschestücke mit dem Namen beschriftet.

Die frisch gewaschene, zusammengefaltete und abgekühlte Wäsche wird für den Transport zu den Bestimmungsorten in den «Bewohnerwäsche-

Die meiste Arbeit rund um die Wäsche ist Handarbeit. Daher ist das Team der Wäscheversorgung sehr froh über die Unterstützung und Mithilfe von einigen Bewohnerinnen und Bewohnern. Zurzeit arbeiten acht Bewohnerinnen und Bewohner in einem Teilzeit-Pensum mit.

Einige Stimmen zur neuen Wäscherei:

«Es ist alles anders, aber wir können nun in einem ruhigeren und klimatisch optimaleren Raum arbeiten und können so Hand in Hand arbeiten.»
«Das macht Freude und Spass.»



Kästliwagen» sowie in den Wäschewagen für die Flachwäsche vorbereitet.

Die Arbeitsplätze des Schmutzbereichs sind im Untergeschoss angesiedelt. Die übrigen Arbeitsplätze, inklusive der Näherei, befinden sich im Erdgeschoss mit viel Tageslicht. Die Zusammenlegung der verschiedenen Arbeitsbereiche bringt eine enorme Arbeitserleichterung, da nun die Wäsche mit den Wagen von einem Arbeitsplatz zum andern gefahren werden kann.

Eveline Morf und ihr Team haben die ersten Wochen in der neuen Umgebung mit Bravour bestanden. Sie erhielten gute Unterstützung von all den internen Diensten im Wohn- und Pflegeheim Friesenberg. Alle haben an einem Strick gezogen. Herzlichen Dank. Neben dem Wäscheversorgungsteam haben die Mitarbeiter der Firmen Hepro aus Kerzers und van Baerle aus Münchenstein Vieles in letzter Minute ausgebügelt. Auch ihnen gebührt ein herzlicher Dank.

Übersicht

Maschine	Techn. Daten	Bemerkungen
5 Waschschleudermaschinen Typ HS 6023 IC-E -HLS	Beheizung elektrisch 19.5 kW für 23 kg Trockenwäsche Füllverhältnis 1:10 angeschlossen an der Flüssigdosieranlage Transportsystem	mit Transportsystem, Laugenrückgewinnung
3 Frontladetrockner Typ ED 660-G	Beheizung Gas 33 kg Trockenwäsche, Füllgewicht 1:20	
1 Wäschetrockner Typ Secomat 200	Beheizung elektrisch, 1 kW	für Trocknungsraum
1 Zylindermangel Mit Längsfaltmaschine Typ SP 600/26-G	Beheizung Gas Durchlaufgeschwindigkeit: 3 – 10 m/min.	
2 Bügeltische Typ DINO-E	Beheizung elektrisch, 3.6 kW Druckluft 6 bar	
1 Finisher Typ EF 1-E	Beheizung elektrisch, 24 kW Leistung: 60 – 80 Teile pro Stunde	

Grundreinigung der Speisesäle im Pappelhaus

*Eva Sommer, Lernende Fachfrau Hauswirtschaft
2. Lehrjahr*

In dieser Woche arbeiteten einige Leute mehr im Hausdienst, auch, weil drei von fünf Hauswirtschaftslernenden im Hausdienst eingeteilt waren. Das Ziel und Projekt dieser Woche waren, die Grundreinigung der drei Speisesäle im Pappelhaus durchzuführen.

Für dieses Projekt war ein Extrateam aus Lernenden, Mitarbeitenden und der Hausdienstleitung zusammengestellt worden. Wir waren sehr froh für die Mithilfe der Mitarbeitenden der jeweiligen Station,

räumten und zügelten diese doch schon frühzeitig die Speisesäle. So konnten wir ohne Probleme die schweren Kommoden, die Schränke, die Kaffeemaschine sowie Stühle und Tische wegräumen.

Nun konnte die Decke gereinigt werden, die Lampen wurden abgestaubt, die Küchenfronten und die Schiebetüren wurden gesäubert und von Klebstreifen befreit. Auch der Lüftungsabzug musste gereinigt werden.

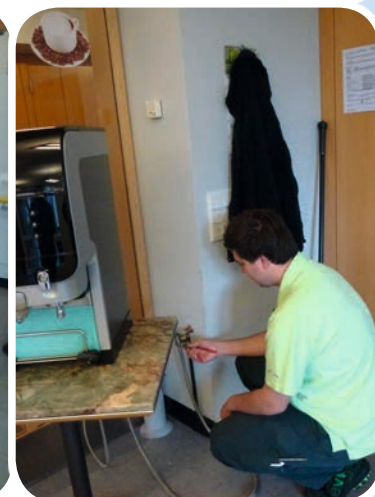
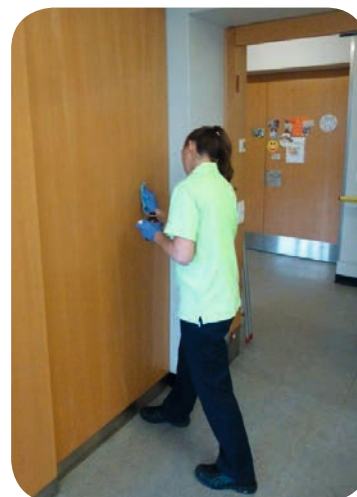
Anschliessend fing die Arbeit erst richtig an. Wir lösten die Beschichtung des Bodens mit einem Grundreiniger und der Hilfe von Einscheibenmaschi-

nen und Wassersaugern. In dieser Woche konnten wir uns einige Male in der Kunst üben, die schweren Einscheibenmaschinen auf einem nassen und rutschigen Boden zu führen. Als dann die alte Beschichtung weg und der Boden trocken war, konnten wir mit den neuen Anstrichen beginnen. Dies ist eine zeitaufwändige Angelegenheit und es sieht einfacher aus als es ist. Das Beste kommt auch hier zum Schluss, das Polieren. Wenn der Boden lange genug getrocknet war, wurde er noch auf Hochglanz poliert. Nun sah er wieder wie «nigel-nagel-neu» aus. Die Mühe war es auf jeden Fall wert.

Schliesslich räumten wir gemeinsam mit den Mitarbeitenden der jeweiligen Station den Speisesaal wieder ein, montierten die Kaffeemaschine, zügelten die Tische und Stühle und räumten die Kommoden wieder ein. Hin und wieder mal schaute in dieser Woche eine Bewohnerin oder ein Bewohner neugierig und manchmal auch kritisch in den Speisesaal. Ob es wohl mit rechten Dingen zu und her geht? Dieses Projekt ist ohne grössere Probleme durchgeführt worden und war für uns Lernenden sehr lehrreich und ein gutes Übungsfeld.

Noch einige Fakten zu diesem Projekt:

- 12 Liter Jontec Linosafe (Grundreiniger um die Beschichtung des Linoleumbodens zu lösen)
- 20 Liter Jontec matt Dispersion (neue Beschichtung)
- 3 Liter Jontec Linobase Porenfüller (um bei einem Boden die Poren zu schliessen und somit zu verhindern, dass die neue Beschichtung gleich in den Belag versinkt)
- 36 Stunden mit 8 Personen



Neue Bereichsleiterin

*Renate Hübscher, Bereichsleiterin Beratung & Aktivierung, Stellenantritt 9. April 2018
Dipl. Gerontologin MAS HF*

Mein Name ist Renate Hübscher, geboren wurde ich an einem schönen Herbsttag im September vor der Jahrtausendwende. Ich bin verheiratet und wohne mit meinem Mann und dem grössten Teil meiner Familie in einem Mehrgenerationenhaus in Wiler in der Gemeinde Seedorf.

Eigentlich ist die Bezeichnung «Stellenantritt 9. April 2018» nicht ganz richtig ... Nach 22 interessanten und lehrreichen Jahren, in verschiedenen Funktionen und nach Absolvierung berufsbegleitender Studiengänge, zuletzt als Gerontologin an der Fachhochschule für Soziale Arbeit in Bern, habe ich mich im Sommer 2012 entschlossen den Frienisberg zu verlassen.

Anschliessend konnte ich in verschiedenen Funktionen, in Profit und Non-Profit Organisationen, mein Wissen, meine Dienstleitungserfahrung und mein Netzwerk stetig erweitern und viele wertvolle Erfahrungen sammeln. Ich freue mich nach sechs «Wanderjahren» wieder für das Wohn- und Pflegeheim Frienisberg tätig zu sein.

Meine Hauptaufgaben im neuen Bereich sind:

- Die bestehenden Vernetzungen zu fördern und auszubauen, den Kontakt und die Zusammenarbeit mit den Zuweisern und Organisationen zu vertiefen und zu erweitern.
- Die guten Angebote und die Möglichkeiten des Wohn- und Pflegeheimes Frienisberg bekannt zu machen.
- Die neuen Bedürfnisse im Markt zu erkennen, auszuwerten und das Initiieren von allfälligen Anpassungen einzuleiten.
- Die Imagepflege (Geschichte und Moderne), die Öffentlichkeitsarbeit (tu Gutes und sprich darüber) und die Eintrittsberatung.



- Die Akquisition von Bewohnerinnen und Bewohnern zur Gewährleistung einer optimalen Bettenbelegung.
- Die operative Leitung der Seelsorge, der Aktivierungstherapie, der Freiwilligenarbeit und die Organisation von Anlässen.

In meiner Freizeit spiele ich seit über 30 Jahren in der MG Baggwil-Lobsigen und amtiere seit rund 10 Jahren als Präsidentin. Ich fahre Ski und Motorrad, tauche, geniesse das dolce far niente und bin gerne unter Menschen. Zusätzlich engagiere ich mich politisch in der Gemeinde Seedorf (Sozial-, Kultur- und Freizeitkommission) und bin Gründerin und formelle Leiterin des Altersforums Seedorf.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit allen Bereichen, die Auseinandersetzung mit meinen neuen Aufgaben und wünsche mir eine lebendige und erfolgreiche Zeit im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg!

Auch für Nachwuchs wurde gesorgt ...

Folgenden Mitarbeiterinnen dürfen wir zur Geburt ihres neuen Familienmitgliedes herzlich gratulieren:

Nicole Veronika, 27. Januar 2018
Tochter von Nadine Gerber und Adrian Gerber

Maira Lilou, 15. Februar 2018
Tochter von Mirka Seeger-Christen und Ralph Christen

Nemanja, 12. März 2018
Sohn von Aleksandra Katic und Milorad Katic



Pensionierungen

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

Evelyne Gerber
Dipl. Pflegefachfrau AKP
64-jährig, 31. Januar 2018

Marlise Aeschbacher
Krankenpflegerin FA SRK
64-jährig, 31. März 2018



Gemalt von einer Bewohnerin.

Besuchen Sie unsere Homepage:
www.frienisberg.ch

oder kontaktieren Sie uns:
heim@frienisberg.ch

Wohn- und Pflegeheim Frienisberg
Genossenschaft
3267 Seedorf
Telefon 032 391 92 92
Fax 032 391 92 70

Öffnungszeiten Sekretariat:
Montag bis Freitag:
08.00–11.30 Uhr
13.30–17.00 Uhr

Besuchszeiten Heim:
täglich 08.00–22.00 Uhr

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

