125. Ausgabe März 2011

JAHR GANG 125

Magazin des Betagtenheim Zollikofen BHZ

Seite 02 Portrait Fritz Grunder
Seite 06 Pflegekonzepte Teil 3: Validation
Seite 10 Clown Marcel Briand auf Visite

typisch Mann

*Eine Stunde mit Fritz Grunder *1925 von Stanislav Kutac*

Fritz zweiter von rechts und vierter von links

Wäre am liebsten Offizier geworden. Beim Schweizer Militär. Das gehört sich einfach. Die Schweiz braucht das Militär. Wegen der Lawinen, wegen den Erdbeben und wegen den Überschwemmungen. Ich hätte gerne Rekruten ausgebildet. So aber ist er Käser geworden. Aber auch das mit ganzer Leidenschaft. Abgesehen von einem 3-jährigen Zugeständnis an eine Frau, wo er zwischenzeitlich auf Polizist gemacht habe, was er als Verbiegung empfand. Mit dem Ende der Beziehung habe ich auch den Polizist an den Nagel gehängt. Oder war es umgekehrt? Na ja, jedenfalls habe ich mich dann wieder dem Beruf des Vaters zugewandt und Käsermeister von der Pike auf gelernt. 1957 war ein glückliches Jahr, als ich die Meisterprüfung bestand und die Frau fürs Leben heiratete. Helen!

1990 bin ich dann in Pension gegangen. Gemeinsam haben wir noch eine 7-wöchige USA Reise bewerkstelligt. Kurz darauf: Hirnschlag! Seither bin ich halbseitig gelähmt, an den Rollstuhl gefesselt. Wissen Sie, es war und ist nicht ganz einfach.

Mit meinen drei Buben: *Bernhard, Stefan* und Thomas: Ingenieur, Arzt *(worauf ich besonders stolz bin)* und Missionar *(12 Jahre auf der Südseeinsel Tonga sein Glück versucht),* habe ich immer ein gutes Verhältnis gehabt. Genauso zu den gelungenen drei Schwiegertöchtern. Da leuchten die Augen des Charmeurs. Die Damen vom *Café Rosengarten* meinen zwar eher, es handle sich um ein ausgewachsenes Schlitzohr. Während sie ihm abwechselnd und unablässig wohl temperiertes Cafeglace zu Munde führen. Fritz unterstreicht: ich bin immer anständig zu den Frauen gewesen. Sieht sich selbst aber mehr als den Dickkopf. Wir von der Redaktion einigten uns auf *typisch Mann*.

Im Nachhinein: *typisch männlich* war wohl auch meine Art der Interviewführung. Von meiner Partnerin darauf hingewiesen *(einem Mann kommt so etwas ja nicht selbst in den Sinn)*, dass ich Fritz nicht an der Leidenschaft packte, der Käserei, um so vielleicht doch auf Umwegen zu mehr persönlichen, interessanteren Anteilen durchzustossen. Immerhin konnte ich in Erfahrung bringen, dass er zeitlebens *Emmentaler* und *Gruyère* produzierte im Gegensatz zu *Appenzeller* oder *Tilsiter*, die ihm verwehrt blieben.

Nicht verwehrt bleibt uns die *Lambretta* Story. In nur 3,5 Tagen mit seiner *Lambretta* nach Dänemark zu einem 3-monatigen Gastaufenthalt bei einer *Mejeri*, was soviel heisst wie *Käserei* auf dänisch. In der Erinnerung sei es aber eine besonders schöne Zeit gewesen. Für alle, die nicht wissen, was eine *Lambretta* ist, empfehlen wir zu *googeln*. Das heisst soviel wie: die, die nicht wissen, wie *googeln* geht, zu 100% wissen, was eine *Lambretta* ist. Wir dürfen uns hier selber ausmalen, welch schöne Erlebnisse *Fritz* mit dieser Reise verbinden mag: Wind in den Haaren, weite Landschaften, stürmisches Meer, grenzenlose Freiheit vielleicht und dänische …

… dänische Käserezepturen? Dass Käse in jeder Form des Käsers Leibspeise geblieben ist, legt die Vermutung nahe, dass er des *Käsens* nicht überdrüssig geworden ist. Ein beneidenswertes Bekenntnis zu seinem Beruf, der wohl mehr eine Berufung war. Einzig leichte Wehmut und gewisses Bereuen liegen auf der Tatsache eines lebenslangen Angestelltendaseins, das das Portemonnaie nur spärlich füllte, somit keine allzu grossen Sprünge erlaubte *(auch nicht in die Selbständigkeit)*, und das trotz harter Arbeit. Sie würden sich noch wundern zu welch Leistungen ich mit einem Laib Käse im Stande wäre, wenn ich nur die Gelegenheit dazu bekäme. Ja die Gelegenheiten werden immer minder. Seit der Jasskollege gestorben ist, ist unsere 2-wöchentliche Jassrunde auch begraben. Was bleibt, sind die täglichen Telefonate mit meiner Frau. Jede Woche besuche ich sie mit der BETAX bei sich zu Hause. Meine 3 Jahre jüngere Schwester dagegen sah ich seit ihrer Herzoperation nicht mehr. Sehen Sie, es ist so, dass ich selber nicht ein mal mehr ins Bett komme, geschweige denn raus. Aber es hat hier wirklich viele *nätti Lüt*, wie auch das Essen tiptop ist. Ob ich mich einsam fühle? Wissen Sie, ich bin mir das gewohnt. Es spielt mir gar keine Rolle. Genausowenig wie mir Belanglosigkeit nichts ausmacht. Ein bisschen Blabla – ist doch wie in der Politik. Wir in der Schweiz – was wollen wir schon machen? Gute Frage zum Schluss. Was wollen wir schon machen?

Wie wenn das Wetter auch Humor hätte.

Editorial von Markus Hobi | Heimleiter BHZ

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner
sehr geehrte Leserinnen und Leser

Nach einem schneereichen Dezember konnten wir in den ersten Monaten dieses Jahres teilweise beinahe frühlingshafte Temperaturen verzeichnen. Bei Spaziergängen rund ums BHZ sind bald spriessende Knospen zu beobachten, die darauf warten, prächtige Blüten zu werden. Ich hoffe, dass sie keinen Kälteschock erleiden müssen, denn das **Wetter** erwies sich in den ersten drei Monaten dieses Jahres – wieder einmal – als höchst unberechenbar.

Mit Herrn *Fritz Grunder* porträtieren wir nach den vier charmanten Damen zum ersten Mal einen Vertreter des männlichen Geschlechts. Dies entspricht ungefähr dem Verhältnis in unserer Institution; die Bewohnerinnen sind in der Überzahl. Trotzdem sind wir weit davon entfernt, bei unseren Programmen und Angeboten Quotenregelungen einzuführen, denn das **Zusammenleben** funktioniert bei uns bestens!

Auch im ersten Quartal durften wir viel erleben. Ein paar Artikel im der vorliegenden Ausgabe geben Ihnen Impressionen über das Personalfest, den gelungenen Gourmetabend, den erstmals durchgeführten Angehörigenanlass und die **Humorvisite** von Herrn *Marcel Briand*, einem Pflegefachmann und Kenner der Heimwelt, der – als Clown verkleidet – BewohnerInnen, Mitarbeitenden und Besuchern ein paar lustige Momente bescherte.

Die erste unserer sechs geplanten **Themenwochen** stand unter dem Motto **Unsere Nachbarländer**. Mitarbeitende aus Küche, Aktivierung und Pflege haben verschiedene Beiträge rund um dieses Thema geleistet. Die vielen positiven Reaktionen unserer BewohnerInnen haben gezeigt, dass wir mit diesem Angebot ins Schwarze getroffen haben. Im März steigt die zweite Woche unter dem Thema **Emmental**. Wir sind gespannt, was unsere Spezialisten ausgedüftelt haben. Sie werden es in der nächsten Ausgabe des JAHRGANG erfahren. Unter den Titel **Esskultur** wurde rund ums Essen recht viel zum Wohle der BewohnerInnen verbessert. Detaillierte Informationen über dieses interdisziplinäre Projekt finden sie auf den Seiten 18 und 19.

Der 3.Teil der Serie über unsere Pflegekonzepte widmet sich dem Thema **Validation**. Unser externer Berater, Herr *Hannes Weber*, hat sich freundlicherweise bereit erklärt, einen interessanten Beitrag über diese Methode zu schreiben.

In der letzten Ausgabe haben Sie erfahren, was es braucht, um Infrastruktur und Umgebung „in Schuss“ zu halten. Heute stellen wir Ihnen unsere guten Seelen in der **Reinigung** und **Wäscherei** vor, die sich primär um die Sauberkeit in unserer Institution kümmern. Was würden wir machen und wie sähe es bei uns aus, wenn diese Dienste für ein paar Tage ausfielen? Unvorstellbar!

Abschliessend noch ein Hinweis auf einen Agendaeintrag: Den 7. Mai dürfen Sie auf keinen Fall verpassen: Dann findet nämlich unser **Heimfest** statt! Wir freuen uns Ihren Besuch!

Ich wünsche Ihnen, liebe Bewohnerinnen und Bewohner, sehr geehrte Leserinnen und Leser, viel Vergnügen bei der Lektüre des vorliegenden JAHRGANG – dem Magazin des BHZ.

Inhalte

Impressum

JAHRGANG
Magazin des Betagtenheim Zollikofen BHZ
125. Ausgabe | März 2011

Betagtenheim Zollikofen BHZ
Wahlackerstrasse 5 | CH–3052 Zollikofen
Telefon 031 910 26 26
Telefax 031 910 26 36
E-Mail info@bhz-zollikofen.ch

Erscheint März | Juni | September | Dezember
Redaktion | Monika Fink
Gestaltung | ***Fotografie** | **Inhalte** | stanislavkutac.ch
**Titel wie die meisten Beitragsfotos*
Druck | Druckerei Gerteis AG Zollikofen
Auflage 750

wechselnde Inhalte
MitarbeiterInnen
BewohnerInnen
SeelsorgerInnen
freiwillige HelferInnen
wie freie AutorenInnen

Editorial
Markus Hobi
Heimleiter

Redaktion
Monika Fink
Réception

01 Titel Fritz Grunder
02 Portrait Eine Stunde mit Fritz Grunder
04 Editorial & Impressum

Thema
06 4 Pflegekonzepte vorgestellt:
Teil 3: Validation

Kultur & Unterhaltung
10 1. Humortag im BHZ
14 1. visuellkulinarische Themenwoche
16 1. Gourmetmenu vom 28. Januar 2011

BHZ
18 Esskultur im BHZ
20 Winterfest – Personalanlass im Kursaal
21 Heimfest am 7. Mai 2011

Persönliches
22 Wäscherei und Reinigung stellen sich vor
26 Zu- und Abgänge
1. Angehörigenanlass im BHZ
27 Willkommenstage
Geburtstage
Abschiedstage

Rückseite
28 Anzeige: Ensuite Kulturmagazin wird 100

Ihre Meinung ist gefragt. Wir sind offen für LeserInnen Briefe, Beiträge, Kritiken, Anregungen und natürlich auch für Lob.

Validation Teil 3

Was bedeutet Validation? Wie wirkt sich Validation aus?

von Hannes Weber | Validationstrainer VTI

4 Pflegekonzepte:
Im Betagtenheim Zollikofen hat das Arbeiten mit Pflegekonzepten eine lange Tradition. In den vorgehenden Ausgaben des JAHRGANG konnten Sie bereits die Methoden **Kinaesthetics** und **Basale Stimulation®** kennenlernen. In dieser Ausgabe widmen wir uns der **Validation** und in der nächsten der **Aktivierungstherapie**. Alle diese Themen haben mit Bewegung und Beweglichkeit zu tun und selbstverständlich wollen wir mit diesen Konzepten auch etwas bewegen. Dies tönt nun für einzelne von Ihnen vielleicht schon etwas sehr aktiv. Doch *„etwas bewegen“* kann auch auf eine beruhigende Art und Weise geschehen. Lassen sie sich überraschen. *Ihre Dorothée Hofstetter*

Validation im BHZ

„Erst wenn ein Mensch sich in seinem Erleben verstanden fühlt, wird er neue Verhaltensmöglichkeiten entwickeln.“

Im Frühjahr 2007 habe ich im BHZ zum ersten Mal einen Vortrag über Validation gehalten. Dass nicht nur Pflegende sondern die gesamte Belegschaft an der zweistündigen Veranstaltung teilnahm, war schon ein sehr gutes Zeichen. Denn nicht nur Pflegende betreuen alte Menschen. Die meisten Mitarbeitenden wie deren Vorgesetzten, ob Küche, Büro, Raumpflege oder Technik haben mehr oder weniger engen Kontakt zu den BewohnerInnen. Auf Grund der Vorkommnisse in Zürcher Pflegeheimen folgten einige Seminartage mit den Themen Ethik, Gewalt, aber vor allem die Einführung in die Validationsmethode nach *Feil*.

Der Alltag im Haus läuft meistens problemlos ab. Jeden Tag wird gewaschen, werden Medikamente verteilt, Leistungen abgerechnet, Aktivierungsmöglichkeiten angeboten, Menus gekocht und Kabel angeschlossen. Der Betrieb läuft. Schwieriger wird es erst, wenn sich nicht alle BewohnInnen am vorgegebenen Fahrplan halten, oder alles Entgegenkommen von unserer Seite gar nicht annehmen wollen. Sicherlich sind wir dann meistens bestrebt einen gehbaren Weg zu finden. Qualitätsstandards dienen uns dabei als Richtschnur. In Sitzungen und Rapporten werden Massnahmen entwickelt, dokumentiert und um später umgesetzt zu werden. Oft gelingt es so Vorhaben durchzusetzen. Nur, was bewirkt das bei den Bewohnerinnen? So manches Mal hätten wir es lieber, würden sich die Menschen unseren *guten Ideen* besser anpassen. Kann man das überhaupt verlangen geschweige denn im fortgeschrittenen Alter?

Dazu folgende Begebenheit:
In einem Pflegeheim ist mir aufgefallen, dass alle BewohnerInnen, nachdem die *Pflege* am Morgen *durch* war, in die Cafeteria gebracht wurden. Sie sassen auf ergrauten Stühlen in einer langen Reihe der Wand entlang. Die gemütlichen Sitzgruppierungen der Cafeteria dagegen blieben unbenutzt. Der Umstand wurmte mich zusehends. Ich veranlasste die alten Stühle verschwinden zu lassen und wies das Personal an, die BewohnerInnen künftig in der Cafeteria zu verteilen. Die Anordnung hatte einen ungefähr einstündigen Bestand. Weil alle BewohnerInnen es vorzogen ihre Stühle wieder der Wand entlang zu plazieren. Ich stutzte nicht schlecht und liess die grauen Stühle wieder hinstellen. Offensichtlich war das In-einer-Reihe-an-der-Wand-sitzen ein Bedürfnis der BewohnerInnen dieses Pflegeheims. Drei Jahren später ist mir aufgefallen, dass die selbe Cafeteria rege genutzt war und die grauen Stühle an der Wand nur noch sporadisch besetzt waren. *Was war geschehen?*

Innerhalb dieses Zeitraums veränderte sich Einiges in der Betreuung. Wir hatten aufgehört, die *Pflege* so schnell wie möglich am Morgen *abzuarbeiten*, nur damit wir um halb Zehn geschlossen in die Pause gehen konnten. Die Rapporte gestalteten sich nicht mehr nach dem Steckplan, an dem man die Kärtchen umdrehte, wenn zum Beispiel eine Teilwäsche *erledigt* war. Das Wettrennen am Morgen löste sich allmählich auf. So waren es die BewohnerInnen vorher gewohnt, dass über ihren Kopf entschieden wurde. So liessen sie aus lauter Gewohnheit auch fast alles mit sich machen. Als die BewohnerInnen wieder mehr selbst entscheiden durften, wann sie z.B. aufstehen, baden, essen möchten, haben sie sich von sich aus in der Cafeteria verteilt. Haben miteinander mehr gesprochen, getratscht, ausgetauscht, gestritten oder sich hinter einer Zeitung versteckt.

daraus folgt >

Betreuungsprinzip

In der Pflege alter Menschen kann ich durch Qualitätsstandards, Pflegeplanung und aktivierende Pflege *(die ergrauten Stühle)* niemandes Verhalten verändern. Erst, wenn Menschen vermehrt selber Entscheidungen treffen können, sich eine möglichst hohe Autonomie erhalten, verändern sie auch das Verhalten. Das heisst: nicht wir entscheiden, was für jemanden richtig und wichtig ist, sondern nur der Betreffende selbst kann uns einen Hinweis geben, *wo der Schuh drückt*. Dass Menschen, die 80, 90, 100 Jahre lang gelebt haben, wissen, was gut für sie ist, dürfen wir ihnen ruhig zugestehen. Und das erfordert eine diametral entgegengesetzte Haltung der Pflegenden wie des Managements, die wir ja normaler Weise überzeugt sind vor lauter Effizienz (Ungeduld) immer zu wissen, was für den anderen gut ist. Wenn wir die Menschen aber wirklich ernst nehmen wollen, hat diese Erkenntnis ernsthafte Konsequenzen für die Einstellung, die Abläufe und das Gefüge in einem Betrieb.

Subjektives Empfinden ist sehr unterschiedlich. Gutgemeinte Ratschläge und kopflastiges Fachwissen stehen uns oft im Weg, um überhaupt zuhören zu können. Woran sollen wir uns denn halten? Und wie können wir eine optimale Betreuung anbieten? Wie wissen wir, was gut ist für jemanden?
Indem der Betroffene es uns sagt.
Wann sagen uns die Menschen was sie brauchen? Wenn sie Vertrauen haben.
Wann haben sie Vertrauen? Wenn sie sich verstanden fühlen.
Wann fühlt sich jemand verstanden? Wenn wir seine Gefühle für gültig erklären *(validieren)*. Denn alle Menschen möchten in erster Linie in ihrem Empfinden wahrgenommen und verstanden werden.

Empathie *(sich in jemanden hineinversetzen)* ist der Schlüssel zur subjektiven Sicht eines anderen Menschen. Diese Fähigkeit ermöglicht uns zu hören. Wenn wir die Betreuung in diese Richtung ausrichten, werden wir nicht mehr primär nach Abläufen arbeiten, sondern richten unsere Energie auf das empfangen von Botschaften und das angemessene einleiten von entsprechenden Massnahmen. Die Menschen fühlen sich wieder wertgeschätzt und zeigen uns, was für sie sinnvoll ist. Damit schaffen wir Lebensqualität für alle Beteiligten, die vielleicht nicht messbar ist, sicherlich aber spürbar wird. Das sollte unsere Messlatte für die Zukunft sein und auch politisch umgesetzt werden.

„Erst wenn ein Mensch sich in seinem Erleben verstanden fühlt, wird er neue Verhaltensmöglichkeiten entwickeln." Diesem Satz von *Marlis Pörtner* ist die ganze Belegschaft des BHZ nun schon seit geraumer Zeit auf der Spur. Und ich hoffe sehr, dass auch sie von den Auswirkungen profitieren.

< Validation

alte Schachtel

1. Humortag im BHZ mit dem Sozialarbeiter und Clown Marcel Briand

von Monika Fink| Réception | Stanislav Kutac | Magazinmacher

Marcel Briand in seinem Element

„Schon eine alte Schachtel gesehen, meine Damen?“ So die Frage des Clowns. Man könnte meinen so einer kann sich das erlauben und ist dennoch irgendwie betreten, wenn er das dann auch noch wiederholt. „Na ja, alte Schachtel ist vielleicht nicht die richtige Bezeichnung für eine Antiquität, die immerhin schon über 80 Jahre auf dem Buckel hat.“ Gemeint hat der lustige Schelm seinen Leierkasten, den er dann auch brav vorführt um alle zweideutigen Zweifel zu zerstreuen.

Am 16. Februar erlebte das BHZ seinen ersten Humortag. Es ist ja nicht so, dass wir sonst nichts zu Lachen hätten, aber wenn man bereits in aller Herrgottsfrühe mit einer Rose und einem breiten Clowngrinsen begrüsst wird, ist das schon etwas Besonderes. Nachgeschmissen auf dem Weg zur Garderobe bekommt man noch den Hinweis, dass er es gar nicht mag, wenn wir ihm auf den Rasen treten. Nichts mit Rasen, denn der Weg zur Garderobe ist gesäumt mit gräsernen Hindernissen, schön verteilt, dass ein Durchkommen ziemlich erschwert ist. Dazu noch elektronisches Gequake und Gegaggere – das fängt ja gut an. Er sei neu hier und es sei sein erster Arbeitstag, eigentlich wollte er schon in Rente gehen, aber sie haben ihn noch nicht gelassen, warum weiss er nicht, wo er sich manchmal schon so alt fühle. „Sind sie schon im Ruhestand?“

So manche BewohnerIn und vor allem Personal floh vorsichtshalber vor dem Auf-sie-zu-kommenden. Man weiss ja nie was so einem dann einfällt, da lacht man besser vorab ein wenig verlegen, um das Schlimmste abzuwenden. Manchmal aber schleicht sich so einer dann von hinten an und bleibt ganz nahe hinter einem stehen. Dann lenkt er von sich ab mit irgendeinem Etwas, dass er einem in die Hand drückt, dass man wieder Lachen muss. Oder geht zu seinem Wägelchen und sucht nach etwas, das er einem dann unbedingt zeigen will, Fingermäuse, die aus einer nicht so alten Schachtel lueggen. Das fand *Lydia Stämpfli* noch ganz lustig, aber als er ihr den Kopf mit einem mutierten Handbesen massieren wollte, war der Spass dann fast vorüber. Clown sein ist da nicht ganz einfach. Manchmal berührt man des anderen Peinlichkeit oder wird selbst ganz verlegen, wenn man sich so zu einem Tisch voller jungen Damen setzt und auf eine Unterhaltung hofft, während diese wie auf ein Kommando aufspringen und davonrennen, weil die Pause angeblich gerade jetzt vorüber sei. Ganz einsam fühlt man sich da, auch als Clown.

Auf Menschen zuzugehen, wenn man um seine eigene Einsamkeit weiss, macht es nicht leichter, aber ehrlicher schon. So suchte unser Clown die Menschen und fand sie auf kindliche Art, berührte ihre Herzen und verführte sie zum Spiel mit einer Pfauenfeder, mit einem Luftballon, mit Utensilien, die offensichtlich nur zum Verwundern erfunden wurden.

Die Turngruppe im Eichensaal, gespickt mit ein paar Kindern, fand ihre helle Freude am *Zustupsen* des weissen Luftballons, am Ballancieren mit der Pfauenfeder, an dem Kitzel was wohl als nächstes folgen würde. Es hing eine aussergewöhnliche Faszination im Raum. Einerseits ganz still und andererseits voller gespannter Erwartung. Frau *Schrag* machte ebenfalls die Bekanntschaft der weissen Mäuse. Die grosse, graue Therapieratte hatte es ihr jedoch deutlich mehr angetan. Urplötzlich verschwand Frau *Schrag* unter einem Berg bunter Tücher unter dem Vorwand „Halten sie doch mal“, sah man bald nicht mehr, wie sie freudig mit den

wenn Unsinn Sinn macht >

Armen fuchtelte um sich von der Farbenpracht zu befreien. Noch während sie mit sich beschäftigt war, erklang Musik aus einem alten Grammophon. „OH MEIN PAPA WAR EIN WUNDERSCHÖNER MANN“. Ein Schlager aus den 50-ern, gesungen von *Lys Assia*, der sogar die zurückhaltendsten BewohnerInnen zum Mitsingen animierte. Es war fast wie früher, hätte man meinen können – einfach wunderbar.

Gut in Fahrt bestärkt von herzlichen Reaktionen, liess der Clown es sich nicht nehmen in der *Veranda* beim Mittagessen mitzumischen. Da konnte es schon mal passieren, dass jemand zwei Suppen bekam obwohl er eigentlich gar keine wollte oder aber mit einer leeren Suppenschüssel Vorlieb nehmen musste. Die Küchencrew aber war nicht zu verwirren trotz einigen Versuchen. Frau *Bürki* machte sich nur Sorgen, dass er ja nicht stolpern möge, sich oder anderen weh tun möge, wenn er so *rumwuselt*. Jedenfalls gab es was zu sehen beim Essen. Könnte man sich dran gewöhnen, dass es nicht nur tierisch ernst zugeht. So manche Niedergeschlagenheit war für einen Moment vergessen. Was will man mehr erwarten an einem so grauen Tag als freudige Gesichter.

Im Namen aller möchten wir uns bei Ihnen Herr *Briand* für die vielen schönen Momente bedanken, die sie uns geschenkt haben und hoffen, dass Sie nicht zum letzten Mal Gast waren in unseren Gefilden.

Frau Schrag unter Tüchern

Betagtenheim Zollikofen BHZ

1. Themenwoche

Visuellkulinarische Themenwochen 2011: Resümee und Vorgeschmack

von Barbara Schwarz | Mitglied Projektgruppe Themenwoche

Italien | Frankreich | Österreich | Deutschland

Wie wir unsere vier Nachbarländer abgegrast haben.

1. Themenwoche Januar 2011:
Zu Besuch bei unseren Nachbarn hieß es im Januar. In der Woche, vom 17.–23. Januar, reisten wir von Italien über Frankreich nach Österreich und Deutschland.

Mittwoch
Der Mittwoch war punkto Besonderheit ein wenig dezenter. Es gab ein **Jägerschnitzel** und **Schupfnudeln** und danach natürlich eine **Donauwelle** mit Kaffee. Am Abend dann wurden unsere Lachmuskeln malträtiert. Die *Trachtengruppe Zollikofen* führte das Stück auf: **„Wo ist Hermann?“** So zu sagen als Dank dafür, dass sie bei uns im Eichensaal üben dürfen. An dieser Stelle herzlichen Dank für das lustige Theater.

Montag
Wir begannen die 1. Themenwoche mit einem typisch italienischen Mittagessen allgemein bekannt unter dem Namen **Lasagne** und einem Gläschen **Vin Santo** zum Kaffee. Nach einem wohl verdienten Verdauungsschläfchen bereisten wir am Nachmittag unsere Nachbarländer in Bildern und liessen uns abermals von kleinen Schlemmereien verführen, die *Sherine Khalil (Fachfrau Hauswirtschaft i.A.)* in liebevoller Manier speziell für uns zubereitet hat. Mit mehr oder minder vollen Mägen und Eindrücken zogen sich einzelne auf ihr Zimmer zurück oder setzten dem Ganzen noch eines oben drauf, in dem sie schnurstracks zum Nachtessen hinübersteuerten.

Dienstag
Ganz und gar italienisch klang es am folgenden Tag zum Fenster hinein. Herr *Spirig* entlockte seinem Akkordeon romantisch, melancholische Klänge und weckte südliche Erinnerungen an **Bella Italia** in uns.

Donnerstag
Am Donnerstag klopfte Frankreich an unsere Tür *(war gar nicht nötig: ist ja eine automatisch öffnende)*. So mancher versuchte sich gar in Französisch, was nicht allen gleich verständlich gelang. Es gab **Zwiebelsuppe** und natürlich zum Dessert ein **Mousse au Chocolat** *(Gruss an die Küche, es war sehr gut)*. Später eröffneten zwei „echte“ französische Köche eine Crêperie in der Veranda und versuchten sich nicht unerfolgreich beim Crêpes machen. Im Wissen hervorragend gegessen zu haben, den Appetit für einen Moment gestillt, blieb uns ein wohliges Gefühl der Zufriedenheit. Oder wie die Franzosen sagen würden: **„Essen wie Gott in Zollikofen.“**

Freitag
Der Freitag war ein typisch österreichischer Tag. Auf dem Menuplan stand, wie könnte es auch anders sein, **Wiener Schnitzel** mit Pommes *(weil die Wiener das Schnitzel eigentlich den Mailändern geklaut haben und Pommes Frites auch nicht gerade urösterreichisch sind)*. Als Nachspeise hat uns ein hauchdünner **Apfelstrudel** mit Vanillesauce um den Finger gewickelt. Darin verstehen sich unsere östlichen Nachbarn ja bekanntlich gut. Da wir schon beim Einwickeln sind durfte der Prinzessinenklassiker **Sissi** als Film natürlich auch nicht fehlen.

Samstag
Und weil Österreich mehr zu bieten hat, doppelte die Küche am Samstag mit einem feinen **Wiener Rahmgulasch** *(weil Gulyás nicht ungarisch sein darf)* gefolgt von einer **Linzertorte**, nach. Damit unsere BewohnerInnen in der Zwischenzeiten keinen Hunger erleiden mussten *(was ein Hinweis auf die Portionen sein könnte)*, gab es nachmittags genug Gelegenheit in unserem **Café Rosengarten** Nachschub in Form einer **Sachertorte** mit einem Tässchen Kaffee als Wochenhit zu bestellen. Wer des Süssen immer noch nicht genug bekam, schob sich am Abend noch eine Portion **Marillenknödel** hinter die Kiemen. Womit wir sprachlich schon auf unser nördliches Nachbarland, den grossen *Brüedsch*, überleiten möchten.

Sonntag
Wir brachten es tatsächlich fertig Deutschland eine Schmach zuzufügen, auch wenn es wohl niemand bemerkt hat. Denn es gab **Tafelspitz** mit **Meerrettichsauce** *(was zweifelsfrei österreichisch ist: die sagen nämlich Wiener Tafelspitz mit Kren dazu)* auch wenn Sauerkraut und Salzkartoffeln dann wieder durchaus als deutsch bezeichnet werden könnten. Sei es drum. Es hat den meisten geschmeckt. Und denjenigen, denen der Meerrettich allzu stark ins Hirn gestiegen ist, sei ein altes Hanseatensprichwort nahe gelegt:
Ist er zu stark – bist du zu schwach.

Resümee und Vorgeschmack
Leider haben wir die erste von 6 Themenwochen schon hinter uns. Aber wir haben gewissermassen Mousse geleckt und können es kaum erwarten bis wir das nächste Mal ins visuellkulinarische **Emmental** vorstossen werden. Dann aber, liebe Köche, haben wir lauter Profis unter den EsserInnen, die jede Zutat auf Echtheit überprüfen werden und sich nicht scheuen werden auszurufen, wenn sie ihnen Hamburger als original emmentalerische Spezialität verkaufen wollen. Seien sie noch so gut zubereitet. An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei allen Beteiligten wie Initianten für die gute Zusammenarbeit bedanken und auch im Namen unsere Gäste, die mir verschiedentlich versichert haben, welch guten Anklang die erste Themenwoche bei ihnen gefunden hat.

1. Gourmetanlass

von Barbara Schwarz | Bereichsleiterin Ökonomie

Am Freitag, 28. Januar 2011 öffneten wir unsere Türen für einige Gäste von Zollikofen und Umgebung. Auf dem Programm stand unser erster **Gourmetabend**. Der Gourmetabend fand anstelle des Treberwurstessens statt. Wir wagten also etwas völlig Neues, was vor allem für unser Küchenteam und die Servicecrew eine Herausforderung par excellence bedeutete.

80 zufriedene Gäste

Aber wie plant man einen solchen Anlass?

Einige von uns betraten mit diesem Projekt absolutes Neuland. Grosser Elan und initialer Motivationsschub aber machten die fehlende Erfahrung wett. Die diplomierten Köche, *Bruno Koch, André Zinder und Elsbeth Zimmermann*, stellten der Geschäftsleitung unterschiedliche Menus vor, aus denen 3 Menus ausgewählt wurden. Damit wir wussten wie das Menu schmeckt und auch wie es aussieht *(das Auge isst ja bekanntlich mit)* machten wir einen Testlauf *(Markus Hobi und Barbara Schwarz durften voressen).* Wir optimierten gemeinsam das Gekostete noch ein wenig und gaben unser Ja. Zu unserer Überraschung wurde die Anmeldelimite von 80 Gästen bereits nach dem Schalten des ersten Inserates im MZ überschritten, was uns allen einen weiteren Motivationsschub gab. Weil ich mich bei den anstehenden administrativen und organisatorischen Vorbereitungen auf eine tatkräftige Unterstützung von unserer Réceptionistin *Monika Fink* verlassen konnte, haben wir die Vorbereitungsphase auch gut überstanden.

Am Tag vor dem grossen Anlass hiess es *Mise en place* erstellen. *Sherine Khalil (Lernende Fachfrau Hauswirtschaft)* machte sich an die aufwändige Tischdekoration ran. Zuerst hiess es grüne Ringe machen aus Affengras *(schon das war ein längerer Prozess)* und anschliessend die Rosen so schneiden, dass sie nicht zu hoch und auch nicht zu tief waren. Das Resultat dieser Arbeit war eine sehr schöne Dekoration. Die fleissigen Helfer polierten inzwischen Gläser, Besteck und erledigten diverse andere kleine Arbeiten.

Das *Mise en place* war bereit und der grosse Abend war zum Greifen nah. Direkt nach dem Mittag wandelten wir den Eichensaal in einen Gourmetsalon um. Mit weissen Tischtüchern, schön gefalteten Servietten und dem bereits erwähnten blumigen Tischschmuck begann sich eine gediegene Atmosphäre im Raum auszubreiten. Noch bevor sich die Servicecrew in ihre schwarz/ weisse Kluft stürzte, assen wir alle noch gemeinsam eine Kleinigkeit, um den Gästen nicht hungrigen Auges begegnen zu müssen. Für ein angemessenes Ambiente sorgten die Musiker von *Smooth* mit ihrem Abend füllenden Programm.

Liebe Gäste, herzlichen Dank für Ihr Kommen.
Gerne erwarten wir Sie auch nächstes Jahr, wenn es heisst:
Das BHZ lädt zum Gourmetabend ein.

Punkt 19 Uhr hiess es: **Ouvre la Porte**. Mit einem Begrüssungscüpli und Snacks stillten wir der Gäste erwatungsfrohen Appetit ein wenig, bevor wir sie zu den reservierten Tischen begleiteten. *„Darf es einen Mon Rouge aus dem Wallis sein oder lieber einen Rioja Tobia aus Spanien?“* Wir waren beflissen alle Gäste möglichst rasch mit den ersten Getränken einzudecken, damit das 5 Gänge Menu beginnen konnte. Falls sie es vergessen haben, was es gab, können sie es im JAHRGANG 124 auf Seite 13 wieder nachblättern. Wenn Sie nicht dabei waren, soll hier gesagt sein, dass Sie wirklich etwas verpasst haben, was Sie nicht hätten verpassen dürfen – einen schönen, gelungenen, freudigen und erstklassigen Anlass, bei dem nicht nur unsere Gäste voll auf ihre Kosten kamen, sonder das ganze Team, das grosse Freude empfand so unmittelbar für sein Engagement belohnt zu werden. Der Aufwand hat sich gelohnt!

Ich möchte diesen Artikel nutzen um allen Beteiligten Schwarz auf Weiss und von Herzen für ihren Beitrag zu danken. Ihr ward zuvorkommend, aufmerksam und freundlich, darüberhinaus schnell genug um die hungrigen Gedanken zu besänftigen. Dank auch an all die Menschen, die im Hintergrund gewirkt haben, z.B. technisch, administrativ und buchhalterisch zum Gelingen unseres ersten und sicherlich nicht letzten Gourmetanlasses beigetragen haben. Und was machen wir mit dem zusammengelegten Trinkgeld? Richtig! Wir gehen alle zusammen eine Pizza essen.

Esskultur

von Barbara Schwarz | Dorothée Hofstetter | Projektleitung

Arbeitszeiten Küche
Durch die neuen Essenszeiten mussten wir auch die Arbeitszeiten in der Küche anpassen. Wir sind froh, dass auch die Mitarbeitenden hoch motiviert sind ihren Beitrag zur Verbesserung der Esskultur im BHZ zu leisten und flexibel während 8 verschiedenen Diensten von 6.30 bis 19.30 Uhr das Beste geben. Wohl bekomm's.

Arbeitszeiten Pflege
In der Pflege wurden die Arbeitszeiten vereinheitlicht, was sogar eine Vereinfachung mit sich bringt. Durch die neuen Dienste entstehen Zeitzwischenräume, die es ermöglichen auf ihre Bedürfnisse während der Essenszeiten besser eingehen zu können. Weniger gehetzt zu sein, verhilft allen Beteiligten zu einem entspannteren Esserlebnis.

In unserem Heimleitbild versprechen wir, unseren BewohnerInnen die grösstmögliche Lebensqualität bieten zu wollen. Das heisst auch, dass wir auf ihre individuellen Bedürfnisse eingehen und diese wenn immer möglich erfüllen. Wir haben dazu eine Arbeitsgruppe gebildet, welche die Aufgabe hatte, das Thema **Esskultur** im BHZ zu analysieren.

Für unser BewohnerInnen haben wir folgende Verbesserungen erarbeitet:

- die Essenszeit wird verlängert; so haben sie ausreichend Zeit in Ruhe ihr Essen zu geniessen
- das Mittagessen auf den Pflegeabteilungen wird um eine ½ Stunde verschoben; damit kann der Vormittag besser genutzt werden
- das Nachtessen auf den Pflegeabteilungen wird um eine ½ Stunde verschoben; so wird die Nacht und die Zeit bis zum Frühstückt verkürzt
- die BewohnerInnen des Altersheims haben die Gelegenheit ihr Mittagessen über eine ¼ Stunde länger zu geniessen

Hier die neuen Essenszeiten auf den Pflegeabteilungen:

Frühstück:	07.30 – 09.30 Uhr
Mittagessen:	11.30 – 12.45 Uhr
Nachtessen:	17.30 – 18.40 Uhr

Auf den Pflegeabteilungen streben wir eine familiäre Atmosphäre an und haben die folgenden Ideen bereits umgesetzt:

- individuelle Tischgrössen und -konstellationen
- die Tische werden im Voraus gedeckt
- die Menuabfolge wird gelockert, zuerst Suppe und Salat, dann wird das schön angerichtete Hauptgericht auf dem Teller serviert, das Plateau bleibt im Wagen
- das Dessert kann nach Wunsch später konsumiert werden

Frühstück in der Veranda für BewohnerInnen des Altersheims:
In der Veranda stehen zwei Buffetwagen mit dem kompletten Frühstücksangebot zur Verfügung. Die BewohnerInnen können ab Wagen Kaffee, Milch, Tee, Brot, Butter, Käse, Saft und Müesli uneingeschränkt auswählen. Allfällige Wartezeiten werden so minimiert. Je eine MitarbeiterIn der Pflege und vom Veranda-Dienst fahren von Tisch zu Tisch und erfüllen die Frühstückswünsche. Gleichzeitig stellen wir aber auch ein Buffet auf dem Korpus in der Veranda zur Selbstbedienung parat.

Der Mittag- und Abendservice in der Veranda bleibt zeitlich unangetastet – also wie gehabt.

Projektleitung:
Barbara Schwarz
Dorothée Hofstetter

Projektteam:
Gabi Schmutz
Liselotte Münger,
Susanne Wingeier
Michelle Begert,
Katharina Steinmann
Irene Frischknecht,
Madeleine Kneubühl
Bruno Koch

Winterfest

Personalveranstaltung vom 14. Januar 2011 im Kursaal Bern

von Barbara Schwarz | „Tätschmeisterin“ Winterfest

Kursaal Bern: am 14. Januar 2011 fand unser diesjähriges Winterfest statt. Dieses Jahr allerdings nur im Rahmen der Mitarbeitenden vom BHZ ohne unsere freiwilligen HelferInnen. Empfangen wurden wir von einem schön gedeckten Aperobuffet mit Blick auf Bern und die Berge. Zu Begrüssung gab es ein reichhaltiges Buffet mit vielen kleinen Verführungen.

Als *„Tätschmeisterin“* durfte ich den Startschuss „Auf die Plätze…“ geben. Erstaunlicherweise leerte sich das Foyer binnen Sekunden, ganz so als ob es zu wenig Plätze hätte geben können und berechtigten Grund um das Dabeisein fürchten zu müssen. Wir hatten jedoch für alle vorbestellt, so dass sich die Ängste als unbegründet erwiesen. Jedenfalls waren alle schnell bei der Sache – der Ansprache von *Markus Hobi,* der uns offiziell willkommen hiess und uns persönlich für die gute Mitarbeit im letzten Jahr dankte. Es gab allen Grund zum Feiern. Mit **The Habit of a Rabbit** *(der Band von Fabienne Walther, ehemalige Praktikantin Oekonomie)* kam sogleich die passende Stimmung auf. Man unterhielt sich und war fröhlich und gelöst bis das allmähliche Magenknurren die Vorspeise auf die Tagesordnung rief. Es galt **Tomatensuppe mit Basilikum** hinter die Binde zu balancieren ohne der Abendrobe Schändliches anzugedeihen *(das hat Herr Kutac verkompliziert – wir assen einfach unsere Tomatensuppe).* Die erste Hürde genommen, wagten wir uns an den Hauptgang – **Rilette von der Perlhuhn im Knusperbeutel auf glasierten Chicoreespitzen mit Schalotten-Portweinglace**. Hmmm.

Nachdem der gröbste Hunger gestillt war *(es geht das Gerücht um, dass manche schon Wochen vorher fasteten),* widmeten wir uns wieder den Tischnachbarn, als plötzlich eine Frau und ein Mann unüberhörbar in den Raum stolperten. Wir, die Gäste, waren scheint's zu früh oder *Tante Paula* und *Herr Schnyder* zu spät *(was, wer und sowieso, da kann man sich darüber streiten)* Jedenfalls verhalfen uns die beiden Herrschaften zu ausgiebigem Lachmuskeltraining und sofortigen Abbau der gerade erst angefutterten Kalorien. Gut zu wissen, dass sie uns nur als Testlauf *missbrauchten* und das Dargebotene doch eine eingekaufte Show war. Nach einer halben Stunde war es fürs Erste dann auch genug. Und uns stand es nach etwas Süssem. Also liessen wir die **gebackene Bananen an Amarena-Rahmeis** auffahren und auf der Zunge zergehen. Man glaubt es kaum, kaum sind die Aussichten auf einen weiteren Menugang versiegt, treibt es so manche Mitarbeitende schon nach Hause. Die Verbliebenen kamen noch einmal in den Genuss der beiden Komödianten. Danach verliess wieder ein Schub den Saal und nur noch die Hartgesottenen blieben übrig. Unsere Übersitzer ließen sich dann noch einmal von **The Habit of a Rabbit** *(mit einem sehr amüsanten Schluss, „gäu Hansruedi“)* so richtig einheizen. So neigte sich ein wirklich schöner Abend langsam aber sicher seinem Ende entgegen.

Personalanlass mit Tante Paula und Herr Schnyder

Heimfest Mai

Vorankündigung für unser Heimfest am 7. Mai 2011

von Heidi Tschumi | Bereichsleiterin Personalbüro

Links: Ursula Budde von Toe For Toe – Rechts: No Panique

Dass wir im BHZ gerne feiern, muss an dieser Stelle nicht extra unterstrichen werden. Aber den nächsten Termin zum Feiern sollten Sie sich jetzt schon in ihrer Agenda vormerken. Dann nämlich wenn es draussen wieder angenehm warm wird, die Blätter der Bäume zu spriessen beginnen, breiten auch wir im BHZ unsere Arme aus und heissen Jung und Alt bei uns im Haus willkommen. Es gibt *z'Lädele*, *z'Luege*, *z'Ässe* und *z'Trinkä*, *z'Lachä* und *z'Tanze* bei jeder Menge Musik für jeden Geschmack und vieles mehr. Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen und hoffen ganz nebenbei auch auf einladendes Wetter.

Musikprogramm
10.00 – 16.00 Uhr

Original Steelband
NO PANIQUE
10.00–12.00 Uhr

Jungformation
AARE-OERGELER
12.15–13.45 Uhr

Irish Music
TOE FOR TOE
14.00–16.00 Uhr

Rahmenprogramm
10.00 – 16.30 Uhr

Festwirtschaft mit Wine Lounge
Ausstellung mit Überraschung
BHZ Lädeli mit speziellem Angebot
Kinderbetreuung
Gartis-Rösslispiel 10.00–16.30 Uhr
Brockenstube offen bis 16.00 Uhr

Betagtenheim Zollikofen BHZ

Hauswirtschaft

Tätigkeitfelder der Teams von der Wäscherei und Reinigung im BHZ

von Sibylle Wagenbach | Abteilungsleiterin Hauswirtschaft

**Das bisschen Haushalt macht sich von allein.
Sagt mein Mann.
Das bisschen Haushalt kann so schlimm nicht sein.
Sagt mein Mann.
Wie eine Frau sich überhaupt beklagen kann.
Sagt mein Mann.**

Johanna von Koczian, 1978

Wäscherei

Die Wäscherei liegt im Untergeschoss unseres Hauses. Sie ist dank den grossen, beschrifteten Pfeilen auch gut zu finden. Der Weg führt am Wäschepool vorbei, einem Ort wo die Privat- und Berufskleider zwischengelagert werden, direkt in einem weiten, grossen und hellen Raum mit Fenstern. Dort empfängt einen die Sonne – ein fröhliches und aufgestelltes Team.

Unser Wäscherei-Team besteht aus drei Mitarbeiterinnen, die von Montag bis Freitag im Einsatz sind. Sie stehen auch während der offiziellen Öffnungszeiten *(07–12 Uhr und 13–16 Uhr)* für Fragen oder Anregungen zur Verfügung. Um die gewaltigen Wäscheberge überhaupt bewältigen zu können, unterstützen Mitarbeitende aus den Abteilungen, Reinigung und Küche, das Team.

Wir verarbeiten die gesamte Privat- und Betriebswäsche im Haus intern. Die Wäsche von ihnen, liebe BewohnerInnen, die täglich gebrauchte Wäsche vom Betrieb und die getragene Berufskleidung der Mitarbeitenden vom Haus wird in der Schmutzzone angeliefert. Hier wird die Wäsche mit Sorgfalt sortiert, auf Flecken überprüft und alle Taschen geleert *(es ist immer wieder spannend was dabei gefunden wird!)*. Die Sortierung ist ein wichtiger Teil der Wäscheverarbeitung, damit die Wäsche mit den richtigen Farben und mit der richtigen Temperatur gewaschen werden kann. Auch achten wir darauf, dass Knöpfe offen, Reisverschlüsse geschlossen bleiben und die Bändel gebunden sind etc. Von Vorteil ist es auch, dass die Privatwäsche mit dem Namen gekennzeichnet ist. Denn alle freuen sich, wenn sie wieder die eigenen Wäschestücke zurückerhalten.

Als nächstes wird die Wäsche gewaschen und für den Finishbereich vorbereitet. Im Sauberbereich wird sie weiterverarbeitet, sei dies für den Trocknungsschrank, den Tumbler, das Bügeln oder Mangen. Und zu guter Letzt kommt noch das Zusammenfalten und Versorgen der Wäsche. Hierfür haben wir ein Wäschelager oder entsprechende Sichtlagerkästen, bis sie wieder zu ihrem Bestimmungsort transportiert wird.

Zu unseren Zusatzdienstleistungen gehört einerseits das Kennzeichnen der Wäsche: die Namen werden durch Hitze an die Textilien angebracht und halten sehr gut während den Waschgängen, andererseits das Flicken der Wäsche. Das kann z.B. ein Ausbessern von Rissen oder offenen Säumen sein, oder Knöpfe annähen, oder Reisserverschlüsse ersetzen.

An dieser Stelle auch ein herzliches Dankeschön an die Helfer, die wöchentlich der Wäscherei bei den Unmengen Frottierwäsche, die es zu verarbeiten gilt, beistehen.

**Am 21. März 2011 ist übrigens
Internationaler Tag der Hauswirtschaft.**

Reinigung

Das Reinigungsteam besteht aus sieben Mitarbeiterinnen und einem Mitarbeiter, die sechs Tage in der Woche für Sauberkeit und Wohlbefinden sorgen. Die Reinigung gehört wie die Wäscherei nicht zur Kernaufgabe eines Betagtenheimes, aber es sind beides sehr wichtige Bereiche. Denn ohne die würde ein Betrieb nicht unabhängig funktionieren. Die Reinigungs-Mitarbeitenden könnte man mit Heinzelmännchen vergleichen. Fast unsichtbar und doch so fleissig und wohlbesorgt.

Die Pflegeabteilungen werden von Montag bis Samstag gereinigt, wobei wir dabei die Tagesabläufe der BewohnerInnen berücksichtigen. Im Altersheim reinigen wir pro Tag ein ganzes Stockwerk. Uns sind dabei ihre Wünsche und Anregungen wichtig. Sprechen sie uns an. Stehen sie uns bei.

Zum Prozedere gehört das Abstauben des Mobiliars auf den Zimmern, das Trocken- und Nass wischen der Böden, das Reinigen der Sanitärbereiche mit dem entsprechenden Reinigungsprodukten und das Durchlüften die Räume. Die Abteilung selber wird vor, zwischen oder nach den Zimmerreinigungen sauber gemacht.

Synchron werden im ganzen Haus die öffentlichen Räume auf Vordermann gebracht. Sei dies die Treppenhausreinigung, die Reinigung des *Café Rosengarten*, unseres Speisesaals oder des Eingangsbereichs, der den ersten Eindruck macht.

Die „*Frühlingsputzete*“ machen wir über das ganze Jahr hinweg. Dabei werden jeder Raum, jede Oberfläche und jeder Schrank gründlich gesäubert. Wir setzen vermehrt Maschinen ein, z.B. um den Boden in den Zimmern mit mehr Mechanik zu reinigen oder einen Teppich zu schamponieren. Auch wenn es bei Zimmer-Grundreinigungen zwischenzeitlich zu grossen *Möbellagern* auf den Korridoren kommt und etwas Unruhe herrscht, dient der Frühjahrsputz letztlich allen, wie auch die alljährliche Fensterreinigung, die wieder klaren Durchblick erlaubt.

Wir geben unsere Dienstleistungen gerne auch extern weiter, wie z.B. das Reinigen von Alterssiedlungs-Wohnungen. Auch da stehen die Wünsche unseren Kunden natürlich an oberster Stelle.

Um unser Ziel zu erreichen – Raumhygiene, Atmosphäre des Wohlbefindens und Behaglichkeit zu schaffen – ist die reibungslose Zusammenarbeit und Kommunikation zwischen Pflege und Reinigung eine wichtige Voraussetzung. Selbstverständlich hat das Wohlergehen der BewohnerInnen immer Priorität. Flexibilität und Spontaneität sind deshalb ein weiteres wichtiges Kriterium bei der Reinigung, wenn es darum geht auf die Wünsche und Bedürfnisse jedes Einzelnen adäquat einzugehen. Dadurch kann der Tagesablauf, vor allem auf den Pflegeabteilungen, ständig variieren. So gibt es auch keine fixe Zimmerabfolgen. Auch ist es gern gesehen und vorgesehen, dass wir uns Zeit nehmen für ein Gespräch oder einfach behilflich sind bei kleinen Tätigkeiten, was mir persönlich auch besonders am Herzen liegt.

Wäscherei- und Reinigungsteam gemischt

Zu_Abgänge

2 Zugänge Personal

01.02.2011	**Corinne Vogler**	Pflege und Betreuung
01.02.2011	**Gordana Peric**	Pflege und Betreuung

2 Abgänge Personal

31.01.2011	**Marga Boschung**	Nachdienst (Pensionierung)
28.02.2011	**Beatrice Käppeli**	Pflege und Betreuung
28.02.2011	**Anita D'Incau**	Pflege und Betreuung

1. Angehörigenabend 14.02.11 im Betagtenheim Zollikofen

Der erste Angehörigenabend im unserem Betagtenheim fand am 14.02.2011 statt. Ziel dieser Veranstaltungen ist es, einen aktiven Austausch mit den Angehörigen zu pflegen. Die jeweiligen Schwerpunktthemen sollen Grundlage für Diskussionen sowohl zwischen dem Betagtenheim und den Angehörigen als auch den Angehörigen untereinander bieten.

Bei unserem ersten Treffen wurden folgende Themen vorgestellt und diskutiert:

- **Aktuelle Situation Pflegedienst: Projekte, Schwerpunkte, Planung bis 2014**
- **Projekt Esskultur**
- **Neue Pflegefinanzierung** *(Die Rechnungen vom Januar waren zu diesem Zeitpunkt infolge Problemen bei unserem EDV-Dienstleister noch ausstehend.)*

Markus Hobi möchte zusammen mit den Angehörigen einen Qualitätszirkel gründen. Gesucht sind Angehörige, die zweimal im Jahr mit ihm Themen „rund ums BHZ" diskutieren möchten! Interessenten bitten wir sich direkt bei *Markus Hobi (031 919 26 21 oder Mail: markus.hobi@bhz-zollikofen.ch)* zu melden. Wir freuen uns über Ihr Engagement.

Für die rege Teilnahme und den interessanten Austausch bedanken wir uns ganz herzlich. Der nächste Angehörigenabend findet am Montag, den 20. Juni 2011 um 18.30 Uhr statt.

Der nächste Angehörigenabend findet am 20. Juni 2011 statt. Sie sind herzlich willkommen.

Merken Sie sich diesen Termin bitte vor

Willkommenstage | Geburtstage | Abschiedstage

Auf dieser Seite finden Sie nach Datum geordnet alle **Neuzugezogenen**, die wir herzlich willkommen heissen, wie alle **Geburtstagskinder**, denen wir von Herzen Gesundheit, Zufriedenheit und Glück wünschen und auch alle von uns **Gegangenen**, die wir in guter Erinnerung behalten.

01. Januar 2011	88. Geburtstag	**Blaser-Egli Rosa**	Altersheim 5. Stock
01. Januar 2011	Willkommen	**Wüthrich Adelheid + Rudolf**	Alterssiedlung 2. Stock
02. Januar 2011	Abschied von	**Schiess-Menzi Alice**	Pflegeabteilung 2. Stock
06. Januar 2011	Willkommen	**Hänni Friedrich**	Pflegeabteilung 3. Stock
03. Januar 2011	84. Geburtstag	**Forster Albert**	Pflegeabteilung 1. Stock
08. Januar 2011	91. Geburtstag	**Schrag-Hirt Elisabeth**	Altersheim 6. Stock
08. Januar 2011	82. Geburtstag	**Steinmann-Lüthi Ursula**	Altersheim 6. Stock
08. Januar 2011	Abschied von	**Vonrüti Johanna**	Pflegeabteilung 3. Stock
10. Januar 2011	Willkommen	**Hänni Rosmarie**	Altersheim 8. Stock
14. Januar 2011	Willkommen	**Zahnd Louise**	Altersheim 7. Stock
13. Januar 2011	93. Geburtstag	**Bernhard-Bärtschi Heidi**	Pflegeabteilung 1. Stock
15. Januar 2011	78. Geburtstag	**Krähenbühl Ernst**	Pflegeabteilung 3. Stock
15. Januar 2011	90. Geburtstag	**Steinhauser-Bavoni Gertrud**	Pflegeabteilung 4. Stock
15. Januar 2011	Abschied von	**Gubler Heinz**	Pflegeabteilung 3. Stock
18. Januar 2011	79. Geburtstag	**Mauerhofer-Nussbaumer Rosa**	Pflegeabteilung 3. Stock
18. Januar 2011	89. Geburtstag	**Sägesser Elisabeth**	Altersheim 5. Stock
19. Januar 2011	78. Geburtstag	**Gerber-Gusset Rosmarie**	Pflegeabteilung 4. Stock
20. Januar 2011	94. Geburtstag	**Sacinski-Eichenberger Margrit**	Pflegeabteilung 2. Stock
21. Januar 2011	83. Geburtstag	**Bienz Fritz**	Pflegeabteilung 4. Stock
25. Januar 2011	Auszug von	**Heiniger Anna**	Pflegeabteilung 2. Stock
26. Januar 2011	79. Geburtstag	**Lehmann Ruth**	Pflegeabteilung 4. Stock
28. Januar 2011	78. Geburtstag	**Freiburghaus Erica**	Pflegeabteilung 1. Stock
28. Januar 2011	Willkommen	**Remund Alice**	Pflegeabteilung 2. Stock
31. Januar 2011	81. Geburtstag	**Haldemann-Reiter Rosmarie**	Altersheim 8. Stock
01. Februar 2011	Willkommen	**Spring-Steiner Lisel**	Pflegeabteilung 3. Stock
02. Februar 2011	74. Geburtstag	**Leutwyler Jacques**	Altersheim 9. Stock
05. Februar 2011	97. Geburtstag	**Baumgartner Walter**	Altersiedlung 2. Stock
16. Februar 2011	87. Geburtstag	**Walter-Brechbühl Flora**	Altersheim 6. Stock
24. Februar 2011	88. Geburtstag	**Deuber-Schaufelberger Frieda**	Pflegeabteilung 4. Stock
27. Februar 2011	91. Geburtstag	**Heimgartner Max**	Pflegeabteilung 2. Stock
28. Februar 2011	87. Geburtstag	**Stämpfli Lydia**	Alterssiedlung 3. Stock

JanundFebruar

ensuite
KULTURMAGAZIN
wird 100

Weil Kultur immer Bindeglied zwischen den Generationen sein wird.

Das Betagtenheim Zollikofen gratuliert dem einzigen nicht subventionierten Kulturmagazin der Schweiz zur 100. Ausgabe.

Foto: Annina Sgier
von stanislavkutac.ch