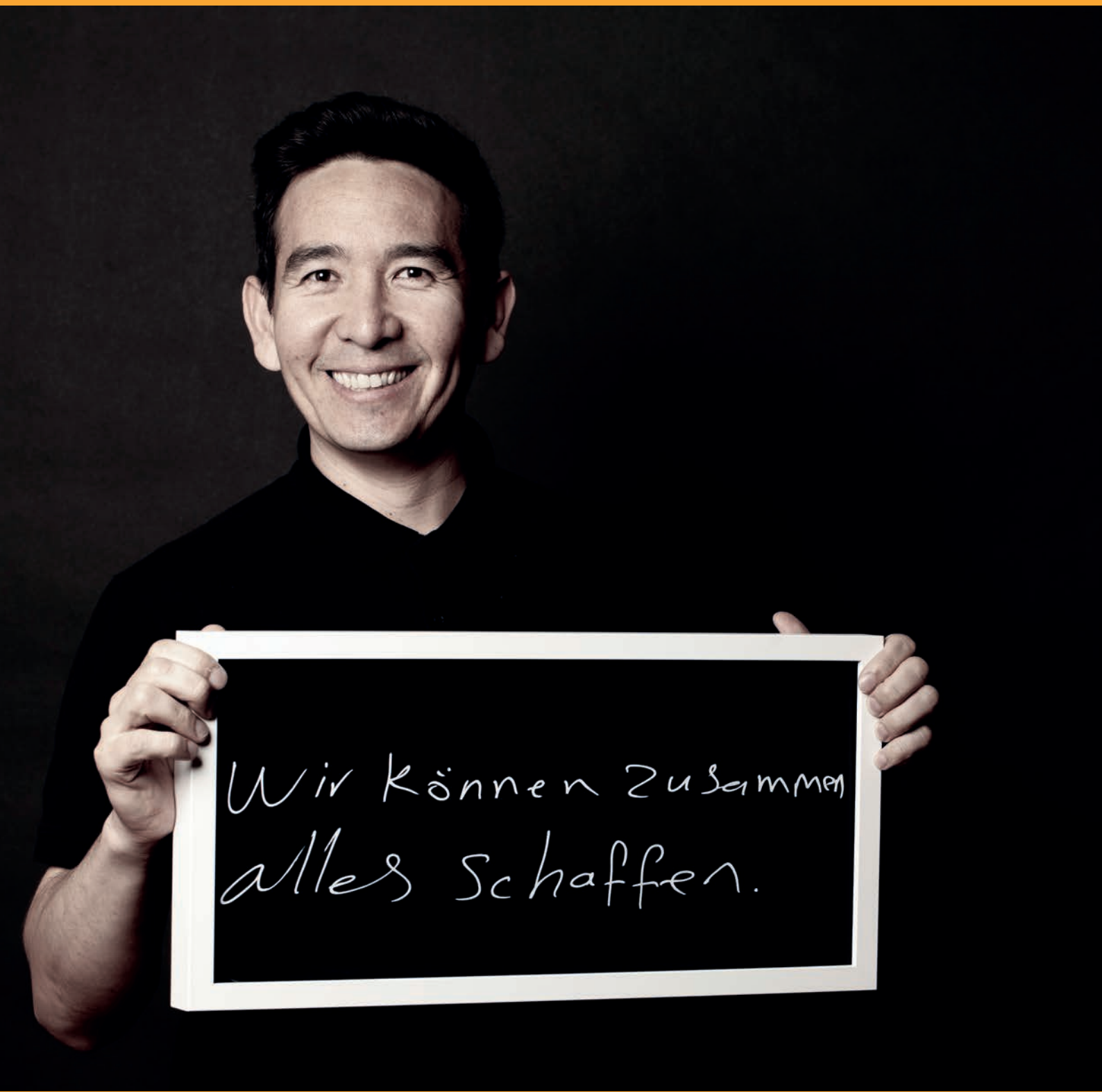
« Kompetenz darf menschlich sein »

Pflege und Betreuung
Schwarzenburgerland

JAHRESBERICHT 2019



2019: Miteinander erfolgreich

Es ist der letzte Jahresbericht, den ich in meiner Eigenschaft als Präsident des Gemeindeverbandes Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland schreibe.

Dabei kommen natürlich Gefühle auf. Wehmut einerseits, mich von einem Projekt zu verabschieden, in dem viel eigenes Herzblut steckt und von Menschen, die mir ans Herz gewachsen sind. Genugtuung andererseits über das, was wir in den vergangenen sieben Jahren gemeinsam erreichen konnten. Und die Gewissheit schliesslich, dass wir in all diesen Jahren eine solide Basis für die weitere Entwicklung unserer so wichtigen Institution geschaffen haben.

Christian Murri, Präsident des Gemeindeverbandes Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland (PBSL)

Es sind einige Meilensteine, die ich in meiner Amtszeit mitsetzen durfte. Begonnen hatte meine Tätigkeit als Präsident des Gemeindeverbandes gleich mit grossen Investitionen, mit der Planung des Alters- und Begegnungszentrums Riffenmatt beispielsweise oder in Schwarzenburg mit dem Bau des Ärztezentrums und der Seniorenwohnungen. Bei allen Projekten galt es, nicht nur die Unterstützung der Behörden zu gewinnen, ihren Anforderungen zu entsprechen, Kompromisse zu finden, sondern auch die Zustimmung der Bevölkerung, der unmittelbaren Nachbarn, der Grundeigentümer. Unsere Vorhaben sind dabei immer auf guten Willen gestossen. Das zeugt nicht zuletzt vom Ansehen, welches unsere Institution bei allen Betroffenen geniesst und von der Umsicht, mit der alle Verantwortlichen an die Projekte herangetreten sind.

Aber es gab nicht nur bauliche Veränderungen und Ergänzungen, die angegangen werden mussten. Auch die interne Organisation des Betriebes selbst musste sich allmählich der vererbten Spitalstruktur mit ihren straffen Hierarchien entledigen. Dass es nie leicht ist, sich von alten Gewohnheiten und Selbstverständlichkeiten zu verabschieden und sich auf Neues einzulassen, zeigte sich während der Reorganisation immer wieder. Und führte nicht zuletzt zu der einen oder andern Unsicherheit. Doch der Gemeindeverband mit seinen drei Heimen, der Tagesstätte, den Seniorenwohnungen und der vereinigten Spitex Schwarzenburgerland hatte sich in der Zwischenzeit zu einer Institution entwickelt, die gar der Gesundheits- und Fürsorgedirektor des Kantons Bern als Vorbild der integrierten Versorgung belobigte und war damit dem alten «Spittel» längst entwachsen. Die heutige Organisationsstruktur, mit einer breit aufgestellten Geschäftsleitung, in der sämtliche Bereiche gleichberechtigt vertreten sind, hat ihre ersten Bewährungsproben meiner Meinung nach gut bestanden.

Dies gilt auch für die neue Strategie, die der Vorstand des Gemeindeverbandes zusammen mit der Geschäftsführung und dem ganzen Kader 2018 erarbeitet hatte und deren Umsetzung im Berichtsjahr mit sämtlichen Mitarbeitenden nun an die Hand genommen wurde. Wir haben im Prinzip ein neues Umgangsklima im gesamten Betrieb geschaffen, das alle motiviert, gemeinsam mitzutragen und sich mit ihren Ideen, Anregungen und mit ihrer Kritik einzubringen. Natürlich ist das ein Entwicklungsprozess, der weiter andauert, aber ich habe das Gefühl, dass damit nicht zuletzt auch das Klima des Vertrauens vertieft werden konnte.

An dieser Stelle möchte ich die neue Zertifizierung erwähnen, die im Berichtsjahr von jedem einzelnen unserer Betriebe mit Bravour erreicht werden konnte: die Anerkennung für hohe Bewohner- und Angehörigenzufriedenheit. Dass die Bewohner unserer Heime, die Klienten unserer Spitex, die Besucher unserer Tagesstätte und ganz allgemein die Angehörigen sich in hohem Masse lobend äussern über unserer Leistungen: das ist das Verdienst eben dieser Mitarbeitenden aus sämtlichen Bereichen, die ich weiter oben erwähnt habe, und die jeden Tag mit grossem Engagement angehen. Auch dann übrigens, wenn es grosse Schwierigkeiten zu überwinden gilt: Der Ausbruch von Noroviren im Betrieb etwa, krankheits-

Dr. Thomas Meyer von der Terz-Stiftung übergibt den Mitgliedern der Geschäftsleitung die Zertifikate, die den drei Heimen und der Spitex eine hohe Angehörigen- und Bewohner- resp. Klientenzufriedenheit bescheinigen.

und unfallbedingte Ausfälle im Personal. Da kam im Berichtsjahr einiges zusammen, das schliesslich nur mit bewundernswerter Flexibilität und Sondereinsätzen gelöst werden konnte. Sämtliche Ausbildungsstufen in der Pflege waren gefordert und alle Bereiche betroffen: gemeistert wurden die Probleme gemeinsam. Miteinander.

Zu diesem Miteinander gehört auch der Vorstand. In einem Betrieb wie dem Gemeindeverband Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland muss alles ineinandergreifen: Der Vorstand mit dem Präsidenten, die Delegiertenversammlung, die Geschäftsführung, die Geschäftsleitung, die Mitarbeitenden auf allen Stufen – nur gemeinsam können wir erfolgreich sein und erfolgreich bleiben. Allen, die dazu ihren Beitrag geleistet haben und leisten gilt mein grosser Dank.

Finanziell hinterlasse ich einen gesunden Betrieb, der die Möglichkeiten hat, notwendige Investitionen zu planen und auszuführen, wie etwa die Umorganisation der Küche im Pflegezentrum Schwarzenburg, die Sanierung des Personalhauses oder die Erweiterung der Räumlichkeiten in Riffenmatt – ganz abgesehen von den allgemeinen Sanierungen, die im Pflegezentrum Schwarzenburg früher oder später auch anstehen.

Ich bin zuversichtlich, dass die Trägergemeinden die Bedeutung ihres gemeinsamen Betriebes auch weiterhin richtig einzuschätzen wissen und dafür sorgen, dass die finanziellen Möglichkeiten, die wir haben, ausgeschöpft werden können. Immer im Bewusstsein, dass Grösse allein nicht alles ausmacht.

Zukunftsprojekte sind vorhanden und ich wünsche meiner Nachfolgerin und ehemaligen Regierungsstatthalterin Frau Franziska Sarott bei der Hinführung unseres Betriebes in diese Zukunft eine geschickte Hand und eine bleibende enge Zusammenarbeit mit dem Kader und den Mitarbeitenden.

Ich schaue auf neun Jahre zurück, während denen ich stets das Gefühl hatte, vom Betrieb getragen zu werden. Die beruflichen aber auch privaten Begegnungen mit Mitarbeitenden waren mir immer sehr wichtig, nicht nur, um sich auszusprechen, sondern ebenso weil ich dabei gespürt habe: Ich bin ein Teil von ihnen und folglich auch des Betriebes. Gerade während meiner gesundheitlichen Probleme hat mich ihr Mitgefühl gestützt und war mir eine grosse Hilfe, vorwärts zu schauen.

Meine Amtszeit wird mir in guter Erinnerung bleiben. Ich freue mich nun aber darauf, diese Verantwortung abzugeben und beispielsweise die eine oder andere Reise nachzuholen, die ich mir vorgenommen habe. Immer vorausgesetzt natürlich, dass mir die Gesundheit dabei keinen Strich durch die Rechnung macht. Sicher werde ich mich aber auch hier weiterhin zeigen: Warum nicht bei einem Jass im Restaurant Café Bourg…

Christian Murri
Präsident Gemeindeverband PBSL 2011 – 2019

Gut unterwegs

Die Vereinigung sowohl ambulanter wie stationärer Dienste unter einem Dach, die integrierte Versorgung im Gesundheitswesen, ist ein Weg, der vom Gemeindeverband Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland PBSL in den letzten Jahren konsequent verfolgt und beschritten worden ist. Integratives Kompetenzzentrum der Region zu sein, wurde Ende 2018 in der neuen Strategie des Gemeindeverbandes denn auch als Vision definiert. Wir haben mit PBSL-Geschäftsführer Werner Wyss und seiner Stellvertreterin, Isabelle Buchert Hostettler, über die Umsetzung dieser Strategie und weitere Höhepunkte des vergangenen Jahres gesprochen.

Die operative Leitung: Geschäftsführer Werner Wyss und seine Stellvertreterin Isabelle Buchert Hostettler.

Im November 2018 vom Vorstand verabschiedet, ging es 2019 darum, die neue Strategie betriebsweit zu vermitteln. Wie sind Sie dabei vorgegangen?

Bereits bei der Ausarbeitung der Strategie waren unsere Mitarbeitenden einbezogen und ihre Rückmeldungen, beispielsweise mittels Fragebogen, fanden ihren Niederschlag dann in der Ausarbeitung der Strategie durch den Vorstand. Einmal formuliert und verabschiedet, galt es nun, das Dokument herab zu brechen in die Gesamtheit unseres Verbandes.

Wir haben 2019 dazu insgesamt zehn Workshops durchgeführt, an welchen wir die Strategie erläutert haben und sich die einzelnen Bereiche vorstellen konnten. Da wurde jeweils sehr angeregt diskutiert und es gab viele Rückmeldungen von Mitarbeitenden, die sagten: Das ist so komplex, das geht nur gemeinsam. Diese Einsicht in die Notwendigkeit des Miteinander hat uns beeindruckt. Tatsächlich steht ja in der Strategie als Vision nicht nur, integratives Kompetenzzentrum unserer Region zu sein, sondern dass wir unsere Zukunft von heute und morgen «getragen durch die innovative Kraft aller Beteiligten» gestalten wollen. Das heisst, wir setzen stark einerseits auf jeden einzelnen Mitarbeitenden, andererseits aber auch auf die Bewohner, die Angehörigen, die Klienten und die Besucher: nur gemeinsam entwickeln wir unseren Betrieb weiter.

Wir können das mit einem kleinen Beispiel illustrieren. In der Cafeteria hatten wir ein Dessert im Angebot, das Alkohol enthielt. Angehörige haben uns darauf aufmerksam gemacht, dass ein solches Dessert entsprechend gekennzeichnet werden sollte. Aufgrund dieser Rückmeldung wurde noch vom gleichen Tag an der Alkohol in diesem Dessert deklariert. Das heisst, wir haben eine Reklamation dazu benutzt, um uns zu verbessern. Das meinen wir, im Kleinen wie im Grossen, mit der innovativen Kraft: Alles, was kommt an Anregungen und Ideen, von welcher Seite auch immer, positiv aufnehmen und für die Weiterentwicklung des Betriebes nutzen.

Diese Vision der Mitgestaltung ist bei den Mitarbeitenden durchs Band hinweg gut angekommen und wir erhielten an den Workshops den Eindruck, dass sie sich freuen, hier mitzuziehen.

Das Besondere an der Strategie ist, dass sie die Gleichwertigkeit aller Bereiche hervorhebt und sich damit endgültig von den früheren Spitalführungs-

VISION Wir sind das integrative Kompetenzzentrum unserer Region. Getragen durch die innovative Kraft aller Beteiligten gestalten wir die Zukunft von heute und morgen.

MISSION Mit unserem breiten Angebot begleiten wir alle Beteiligten auf ihrem individuellen Weg. Unsere menschliche Kompetenz garantiert ein Miteinander, getragen von grosser Wertschätzung. Der Gemeindeverband hat eine langfristig orientierte, unabhängige und gesunde Finanzsituation zum Ziel.

(aus der Strategieübersicht vom 6. 11. 2018)

15 Abschlüsse in Aus- und Weiterbildung konnten 2019 gefeiert werden. Auf unserem Bild von links nach rechts: Werner Wyss, Geschäftsführer; Christian Murri, Präsident; Mandy Stark, Fachfrau Gesundheit EFZ Erwachsene; Hans Zbinden, Lehrgang Finanzverwalter; Nina Trachsel, Fachfrau Gesundheit EFZ; Marlies Gartwyl, Pflegefachfrau HF; Stefan Winkelmann, Koch EFZ; Isabelle Buchert Hostettler, Stv. des Geschäftsführers; Monika Winkelmann, Fachfrau Gesundheit EFZ Erwachsene; Annina Mischler, Fachfrau Gesundheit EFZ; Sarina Burri, Fachfrau Gesundheit EFZ; Sarah Frei, Fachfrau Gesundheit EFZ; Annette Werren, Zertifikat in Gerontopsychiatrie; Binta Namubiru, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ; Janine Linder, Assistentin Gesundheit und Soziales EBA; Monika Gerber, Bildungsverantwortliche.

Auf dem Bild fehlen: Ivan Riesen, Fachmann Betriebsunterhalt EFZ; Christina Sahli, Bereichsleitung in Gesundheitsorganisationen; Jessica Mund, CAS Palliative Care

strukturen verabschiedet. Diese Philosophie des «Gemeinsam etwas erreichen» wurde an den Workshops auch bildlich dargestellt: Statt den üblichen hierarchischen Kästchen mit den klassischen Über- und Unterordnungen haben wir sämtliche Bereiche in einer Ellipse angeordnet, was aufzeigen soll, dass sie sich in der Erbringung unserer Kernleistungen für die Verbandsgemeinden gegenseitig bedingen. So wurde an den Workshops offensichtlich: Nicht dieser oder jener Bereich ist die Visitenkarte des Gemeindeverbandes, sondern wir alle sind es. Wir alle, jedes einzelne von uns, an welcher Position wir uns auch befinden, welchen Dienst wir auch leisten, wir sind Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland. Ist das einmal verinnerlicht, gehst Du ganz anders durch den Betrieb.

(*Die Arbeitsgruppe, die sich mit der Durchführung der Workshops beschäftigte, prüfte verschiedene Ideen, nebst der inhaltlichen Diskussion etwas Symbolhaftes zu schaffen, eine gemeinsame Skulptur zum Beispiel, ein Mosaik etc. Sie entschied sich schliesslich für Fotos sämtlicher Mitarbeitenden, die auf einer Schiefertafel jeweils einen Ausdruck oder eine Aussage festhalten, die ihnen in ihrer Tätigkeit im PBSL am Herzen liegen. Einige der Aufnahmen drucken wir in diesem Heft ab. Die Red.)*

Wurde trotz dieser intensiven Workshops auch wieder ein Jahresschwerpunkt gesetzt?

Ja, und zwar hat sich die Gruppe, die sich mit der Organisationsentwicklung im PBSL befasst, für das Thema Palliative Care entschieden. Unter Beizug der Palliative Care Expertin Nelly Simmen, die jahrelang das Diaconis in Bern geleitet hatte und auch für den Aufbau der Fachgruppe Pflege von palliative.ch verantwortlich zeichnete, wurde zunächst die OE-Gruppe selbst geschult und danach, wie bei den Schwerpunktthemen üblich, der gesamte Gemeindeverband. Alle müssen wissen, um was es geht und wie sie in ihrer Funktion davon betroffen sind: Palliative Care beginnt weit vor der Phase des Sterbens und eigentlich schon mit der Gestaltung des Eintritts, der ersten Kontakte, ob die nun mit der Administration, der Pflege oder dem technischen Dienst erfolgen, sie führt über Rundtischgespräche mit Einbezug beispielsweise der Küche, über den

Geschäftsleitung von Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland: v. L. Werner Wyss, Geschäftsführer; Isabelle Buchert Hostettler, Stellvertreterin des Geschäftsführers; Walter Zbinden, Leiter Technischer Dienst; Katharina Staufer, Leiterin SPITEX Schwarzenburgerland; Jörg Edler von der Planitz, Leiter Küche; Evelyn Bühlmann, Leiterin Pflege und Betreuung; Hanna Bachofner, Leiterin Hauswirtschaft.

situationsgerechten Kontakt mit den Angehörigen, die Gespräche mit den Ärzten, den Spezialisten etc.

Der Kanton fordert von den Heimen, dass mindestens eine Person in Palliative Care ausgebildet ist. Diese Auflage erfüllen wir mit unserer Pflegeexpertin Jessica Mund. Dass sich nun sämtliche Mitarbeitende an der Weiterbildung zu diesem so wichtigen Thema beteiligen konnten, wurde im Betrieb sehr gut aufgenommen. Eine spezielle Arbeitsgruppe, die Fachgruppe Palliative Care, sorgt jetzt dafür, dass wir hier am Ball bleiben und alle Aspekte der palliativen Betreuung und Begleitung im Alltag des Gemeindeverbandes mit berücksichtigt werden.

Der scheidende Präsident des Gemeindeverbandes, Christian Murri, erwähnt in seinem Rückblick eine neue Zertifizierung…

Er spricht damit die beiden Zertifikate der Terz-Stiftung an, die wir sowohl in den drei Heimen wie in der Spitex erlangt haben, und zwar einerseits zur «Hohen Angehörigenzufriedenheit», andererseits zur «Hohen Bewohner- und Klientenzufriedenheit». Die Erreichung dieser Zertifizierung trotz der ganzen Reorganisation, die unsern Betrieb doch ziemlich durchgerüttelt hat, darf alle Mitarbeitenden mit Stolz erfüllen.

Dass wir die Zufriedenheit von Angehörigen und Bewohnern erheben, ist an und für sich nicht neu, das haben wir auch früher immer gemacht. Diesmal wurde nun aber auch die Spitex einbezogen und erstmals erhalten wir die Möglichkeit, uns mit andern Heimen zu vergleichen und zu positionieren. Und in diesem Vergleich stehen wir gut da: In ziemlich allen Punkten befinden wir uns über dem Durchschnitt der insgesamt 87 bisher zertifizierten Institutionen.

Die Zertifizierung stützt unsere Strategie, sie ist wertschätzend für unsere Mitarbeitenden und hilft uns, Entwicklungspotenziale zu lokalisieren. Die Resultate werden nun an der nächsten Kadertagung im Detail analysiert und wo notwendig entstehen daraus neue Ziele.

Anlässlich eines speziellen Aperos haben wir die Zertifizierung gefeiert und uns bei allen bedankt. Speziell gefreut hat uns, dass wir dieses Label gemeinsam mit Christian Murri erreichen durften: Während seiner ganzen Präsidialzeit hat er uns immer wieder den Rücken gestärkt und seine so kritische wie loyale Begleitung war eine wesentliche Voraussetzung für die gesamte bisherige Entwicklung des Gemeindeverbandes. Seine ganze Tätigkeit war vom Ziel geprägt, dem Schwarzenburgerland die bestmögliche gesundheitliche Versorgung zu bieten. Dass er nun der neuen Präsidentin des Gemeindeverbandes, Frau Franziska Sarott, einen zertifizierten, stabilen Betrieb übergeben kann, darf ihn sehr wohl mit Genugtuung erfüllen. Wir danken ihm an dieser Stelle herzlich für seinen selbstlosen Einsatz und freuen uns gleichzeitig auf die Zusammenarbeit mit seiner Nachfolgerin.

Die Küche im 2019

Zuhause bei den Leuten kochen

Jörg Edler von der Planitz, Abkömmling eines weit verzweigten vogtländischen Adelsgeschlechtes und Herr über die Küche von Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland, faszinierte bereits als kleiner Junge alles, was mit der «Kocherei» zu tun hatte. «An der Fasnacht verkleidete ich mich jeweils als Koch, und Märkte, Lebensmittel, Menschen die sich Zeit nehmen, etwas Gutes herzustellen, haben mich immer angezogen.»

Ihr Zauberstab ist der Kochlöffel: Küchenchef von Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland Jörg Edler von der Panitz (rechts) und sein Stellvertreter Philipp Wohlhauser.

Diese Faszination hielt an, über die Berufslehre als Koch, den darauf folgenden Grundwehrdienst als Smut in einer Kombüse der Deutschen Marine, seine Anstellungen in der gehobenen Gastronomie, zunächst als Jungkoch in einem Sternerestaurant in Kiel, dann als Saisonnier im Graubünden und im Tessin, als mittlerweile verheirateter Souschef im Hotel Schweizerhof in Bern, als Küchenchef mit 13 Gault-Millau-Punkten mehrere Jahre im Parkhotel Schloss Hünigen in Konolfingen, bis zur Anstellung des inzwischen dreifachen Familienvaters im Restaurant Sinfonie in Köniz und seinem Wechsel schliesslich zu Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland.

«Die Faszination meinem Beruf gegenüber ist ungebrochen», bekräftigt der sportliche Küchenchef, der zu seiner Zeit als Saisonnier zwischendurch per Rad schon mal Australien durchquert hatte. Dass er sich nach langjähriger Karriere als Spitzenkoch aus der gekrönten Küche in Hünigen verabschiedete, erfolgte denn auch primär aus familiären Gründen. «Nach 20 Jahren in der Gastronomie, mit der erzwungenen Zimmerstunde am Nachmittag und der Arbeit bis Mitternacht, wuchs bei meiner Frau und mir das Bedürfnis nach einem ‹normalen› Kochleben, das auch ein Familienleben erlaubt.» So versprach der Wechsel in das Restaurant Sinfonie in Köniz, welches zur Senioren-Residenz Vivo gehört, vor allem das eine: Geregelte Arbeitszeiten den Tag hindurch, freie Familienzeit danach. «Das war ein enormer Mehrwert.»

Infrastruktur setzt Grenzen

Seit 2015 nun steht Jörg Edler von der Planitz in Schwarzenburg einer Küche mit elf Mitarbeitenden vor, die unter der Woche für die drei Heime und die Tagesstätte im Schnitt 160 Mittagessen und 100 Abendessen herstellt. Der 47-jährige Küchenchef, der mit seiner Familie in der Region Wohnsitz genommen hat, verhehlt nicht, dass dieser «Output» die Grenzen der bestehenden Infrastruktur längst sprengt: «Unsere Küche war als Spitalküche für 70 bis maximal 80 Mittagessen konzipiert, und entsprechend sind die Räumlichkeiten, von der Küchenfläche bis hin zur Lagerung. Das ist schon brutal.» Eine externe Stelle hat kürzlich sämtliche Abläufe in der Küche analysiert und das Resultat ihrer Analyse zuhanden des Vorstandes in einem 35-seitigen Dokument festgehalten. «Beim Tagesgeschäft haben wir uns mit den Gegebenheiten arrangiert, da läuft es rund. Aber sobald irgendein Apero dazukommt, die Aufrichtfeier in der benachbarten Überbauung mit 200 Gästen etwa, das Dessertbuffet beim KMU-Treffen der Bank Gantrisch für 320 Personen zwei Tage vor dem Sommerfest, ein Catering, wie zum Beispiel 2019 eine grosse Grillparty für die Mitarbeitenden der Spitex Aare Gürbetal, da stossen wir echt ans Limit.» Im abgelaufenen Jahr habe es deswegen einige lange Tage gegeben, doch keine langen Gesichter, und eigentlich seien alle gestärkt daraus hervorgegangen: «Das ist ein guter Indikator für ein gutes Team, alle ziehen mit. Anders würde das nicht funktionieren. Und wir möchten gerne noch zulegen, aber im Moment ist das von den Rahmenbedingungen her nicht möglich. Da sprechen die Zahlen der Analyse für sich.»

Care Gastronomie als Richtschnur

Angesprochen auf die Unterschiede zwischen seiner früheren Arbeit in der öffentlichen Gastronomie und seiner jetzigen Tätigkeit verweist der Heimkoch, der übrigens grösstenteils regional einkauft, auf einen ihm wichtigen Umstand: «Wenn ich im à la carte-

Leckereien aus dem Pflegezentrum am KMU-Apero der Bank Gantrisch.

Geschäft koche und der Gast ist nicht zufrieden mit mir, kommt er nicht mehr oder gibt mir vielleicht noch eine zweite Chance. Im Heim ist mein Gast bis zum Lebensende hier und ich habe erst mit der Zeit realisiert, welch grossen Anspruch das bedeutet. Ich sehe meine Gäste am Morgen, am Mittag, am Abend, ich sehe sie immer. Eigentlich bin ich im Zuhause der Bewohner und koche dort. Das ist ein Riesenunterschied.»

Dieses Bewusstsein liegt auch der Care Gastronomie zugrunde, deren Philosophie sich Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland seit zwei Jahren zur Richtschnur genommen hat.

Einige der Entwicklungspotenziale, die damals auf Grund von Umfragen eruiert worden waren, betrafen die Küche. Zusammen mit einem externen Coach, dem Ernährungsspezialisten Markus Biedermann, wurde diagnostiziert, dass die gute Leistung, die in der Küche eigentlich vollbracht wird, oft an der Küchentüre endet und nicht weitergetragen wird. Die Care Gastronomie umfasst nun aber nicht nur die Essensproduktion an sich, sondern auch das ganze «Drumherum», das Ambiente oder, wie es Küchenchef Edler von der Planitz nennt, das «Sich-Kümmern». Das Thema wurde zum Jahresschwerpunkt und die Mitarbeitenden sämtlicher Bereiche auf dieses «Sich-Kümmern» in der ganzen Ernährungsthematik hin geschult, die Räumlichkeiten wurden wohnlicher gestaltet und man achtete von nun an viel stärker auf Details, wie beispielsweise das Anrichten des Brotes zum Frühstück «anständig im Brotkorb».

Fortschritte gemacht wurden seither auch im Bereich des «Smoothfood», dem weichen Essen oder, wiederum in den Worten des Küchenchefs, «Essen, das flutscht». «Fast 90% Prozent unserer Bewohner haben Kau- und Schluckbeschwerden, von den Zähnen und der Muskulatur her, und um die 15% benötigen eigentliches Smooth-Food. Da sind wir nun in der Lage, das Essen nach seiner Verfeinerung erneut in die Form zu bringen, die es einmal hatte: Eine Wurst kommt wieder als Wurst daher, ein Pouletschenkel als Pouletschenkel, und beide schmecken dann auch so. Auge und Geschmack sollen Wiedererkennen bringen.»

Jeder hat seine Essensbiographie

Mittags und abends gehen die Mitarbeitenden der Küche und der Küchenchef selbst mit dem Wagen in die Wohngruppen und richten das Essen vor den Augen der Bewohner an. «Wir sehen dabei etwa, wer nur einen Viertelteller will oder nur eine halbe Portion, wer gerne Sauce dazu hat oder Gemüse und wer nicht, und wir erhalten natürlich gleich Feedback, Lob und Kritik.» Im Dialog zu stehen mit den Bewohnern und mit ihren Angehörigen ist Jörg Edler von der Planitz ein Anliegen und für ihn wichtiger Teil der Care Gastronomie. «Ab 2020 machen wir gleich beim Eintritt eine Art Runden Tisch zur Frage des Essens. Da sind die Angehörigen als sehr wichtige Schnittstelle mit dabei: Sie wissen oft gut, was ihr Vater oder ihre Mutter bisher gerne mochten.» Weitere Informationen holt sich der Küchenchef auch beim Bewohner-Höck, der zwei bis dreimal jährlich in jeder Wohngruppe nach dem Mittagsschlaf durchgeführt wird. «Da können alle, die wollen, teilnehmen und das gibt dann Runden von etwa 20 Leuten am Tisch, teils auch mit Angehörigen, die gerade auf Besuch sind. Wir beginnen dann immer so, dass wir zunächst etwas gemeinsam machen. Im Frühjahr zum Beispiel haben wir zusammen Erdbeeren gewaschen und gerüstet für einen Erdbeersalat und Herzwaffeln gebacken mit dem Waffelbrett und danach das Ganze mit Rahm als feines Zvieri gegessen. Das gibt schon beim gemeinsamen Arbeiten gute Gespräche, wie habt ihr das früher gemacht, was habt ihr gerne, was sollte es mehr geben, was war in letzter Zeit nicht so gut, was war das Schlimmste etc. Da kommen seitenweise Sachen zusammen, auch viele Ratschläge, etwa beim Erntedank, wenn es ums Einkochen geht, und ich versuche dann, alles mit den Anforderungen von 160 Essen kompatibel zu machen», lacht Edler von der Planitz. «Das geht nicht immer, aber ich kann doch gewisse Details herausholen und lerne vor allem viel über die Essensbiographie der Bewohner und ihre Vorlieben und Abneigungen. Das sind extrem wichtige Nachmittage für mich.»

Selbstbestimmung endet nicht am Tellerrand
Der Küchenchef ist vollen Lobes über die Zusammenarbeit mit der Pflege, die bereits beim Eintritt der Bewohner zum Tragen kommt. Aber auch mit den andern Bereichen seien die Kontakte eng. «Seit der Reorganisation unseres Betriebes sitzen wir alle, ob Spitex, Pflege, Administration, Hauswirtschaft, Technischer Dienst oder die Küche, gleichberechtigt in der Geschäftsleitung. Das spart enorm Zeit und Wege und die Kommunikation ist viel offener und transparenter», unterstreicht Jörg Edler von der Planitz.

Als Vertreter einer Institution, die mit 16 weiteren spezialisierten Langzeitpflege-Institutionen des Kantons Bern Mitglied der Genossenschaft dedica ist, trifft sich der Küchenchef mit seinen Kollegen aus den andern Betrieben regelmässig in einer Erfahrungsgruppe oder besucht sie direkt an ihrem Arbeitsplatz. Edler von der Planitz schätzt diesen Erfahrungsaustausch: «Da ist ein enormer Wissenspool vorhanden. Manchmal ziehen wir zu unseren Sitzungen auch Experten bei, kürzlich etwa zum Thema Mangelernährung im Alter und speziell zur Eiweissversorgung am Abend. Einige der Kollegen hatten sich ihren Abend-Menuplan von einem Studenten durchkämmen und durchrechnen lassen und festgestellt, dass diese Versorgung nicht ausreicht. Wir werden das bei uns auch machen und ich bin mit der Pflege daran, ein Kontrollinstrument zu schaffen.» Gerade bezüglich Mangelernährung rät der erfahrene Koch aber dazu, das Thema nicht «hoch-

Essenskultur mit Somooth-Food aus der Küche des Pflegezentrums.

zukochen». «Es gibt Leute, die wenig essen oder das Essen ganz verweigern. Es gehört dann halt auch zur Care Gastronomie herauszufinden, was wir diesen Bewohnern trotzdem noch Gutes tun können. Wenn jemand sieben Tage die Woche jeden Abend Panna Cotta will oder ein anderer jeden Morgen Griesbrei: Warum sollen sie das nicht erhalten? Ich kann doch nicht zum Bewohner gehen und ihm sagen: Das ist dann aber nicht gesund, Sie! Der Bewohner ist mein Gast und er hat bis zu seinem Lebensende das Recht, selbst zu entscheiden.»

Freude über die Zertifizierung

Angesprochen auf das abgelaufene Jahr listet Jörg Edler von der Planitz eine eindrucksvolle Palette von wiederkehrenden Ereignissen auf, wie etwa der seit zwei Jahren implementierte mehrmalige Racletteplausch auf den Wohngruppen, «mit dem entsprechenden Geruch auf den Gängen», die Essen mit den Freiwilligen, die Weihnachtsfeiern in der Cafeteria «mit einem coolen Dreigangmenu», das Sommerfest, die Grillparty mit den Nachbarn, der Jassplausch, das Oktoberfest. «Neu hinzugekommen ist ein Männerkochkurs, den mein Sous-Chef und ich in unserer Küche für einen kleinen Teilnehmerkreis anbieten. Da können wir ein paar Tricks aus der Küche zeigen, die sich dann auch zuhause, für die normale Küche eignen.»

Gerne verzichtet hätte der Küchenchef 2019 auf den zweimaligen Ausbruch des Norovirus im Pflegezentrum. «Das war unsere grösste Herausforderung, weil du dem einfach ausgeliefert bist. Ein Büro kann dichtmachen, aber nicht ein Betrieb, der 365 Tagen rund um die Uhr funktionieren muss. Es tut mir jeweils enorm leid für die Bewohner, die auf ihren Zimmern bleiben müssen und in ihren Kontakten fast völlig eingeschränkt sind. Ich kann dann auch keine Kalte Küche machen, keine Frucht liefern, alles ist betroffen. Das war hart.»

Seit 2019 ist Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland Mitglied im Verein «United Against Waste», der sich zum Ziel gesetzt hat, die Lebensmittelverschwendung in der Küche zu begrenzen. «Angestrebt wird eigentlich eine Küche mit Null Prozent Abfall. Tatsächlich können wir etwa mit dem Vakuum-Garen, der Sous-Vide-Technik, Lebensmittel länger haltbar machen. Trotzdem ist es schwierig, Lebensmittelabfall ganz zu vermeiden. Wir haben nun seit Februar 2019 einen No-Food-Waste-Frigo in Betrieb, bei uns vor der Küche, wo wir einwandfreie Lebensmittel, die vom Mittag-Service zurückgeblieben sind und die wir dann abgepackt und heruntergekühlt haben, den Mitarbeitenden zu einem günstigen Preis überlassen. Das findet einen grossen Anklang, gerade bei der Pflege mit ihren unregelmässigen, oft späten Arbeitszeiten. Natürlich wäre Null-Abfall noch besser, aber so generieren wir zumindest einen guten Nebeneffekt, der auch von der Ethik her den Anforderungen standhält.»

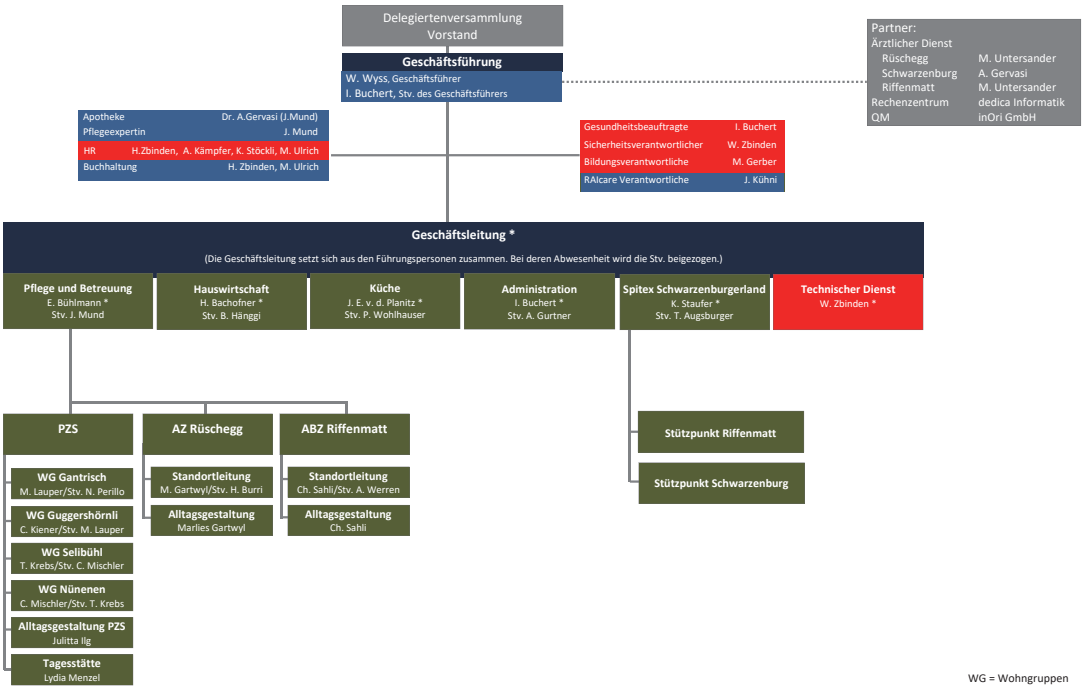
Das gute Resultat bei der kürzlich erfolgten Zertifizierung in Sachen Bewohner- und Angehörigenzufriedenheit hat Jörg Edler von der Planitz für den ganzen Betrieb mit Freude erfüllt, und er ist sich über den wichtigen Anteil der Küche an diesem Resultat durchaus bewusst. «Aber die Zertifizierung zieht sich durch alle Bereiche. Natürlich bist du froh, wenn deine Abteilung glänzt, doch ist es auch eine Riesenbefriedigung über die Leistungen aller andern. Das kann nur entstehen, wenn alle auf demselben Level kommunizieren und zusammenarbeiten.» All die Anregungen und Kommentare, die der Bewohner- und Angehörigenbefragung zu entnehmen sind, wird der Küchenchef mit seinem Team nun unter die Lupe nehmen und für die weitere Entwicklung ihrer Arbeit nutzen.

Das jährliche Sommerfest im Pflegezentrum Schwarzenburg entwickelt sich mehr und mehr zum Dorffest.

Nicht mehr wegzudenken: Der Bewohnerausflug auf den Thunersee.

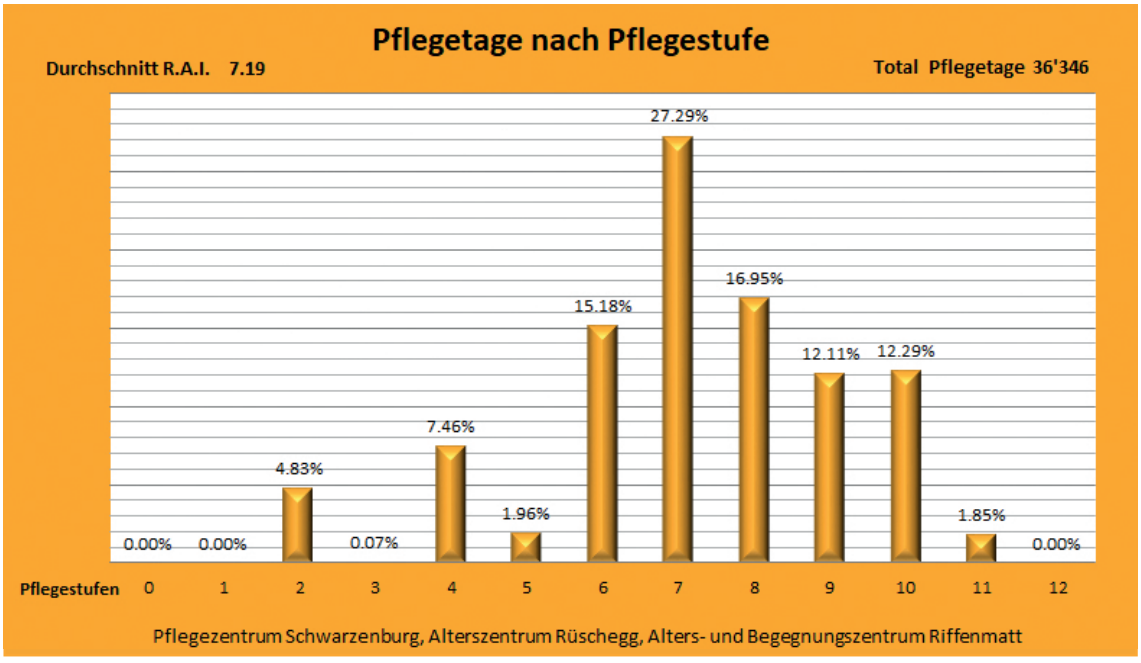
Chor von Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland am Heimfest im Alterszentrum Rüschegg.

Organigramm 2019

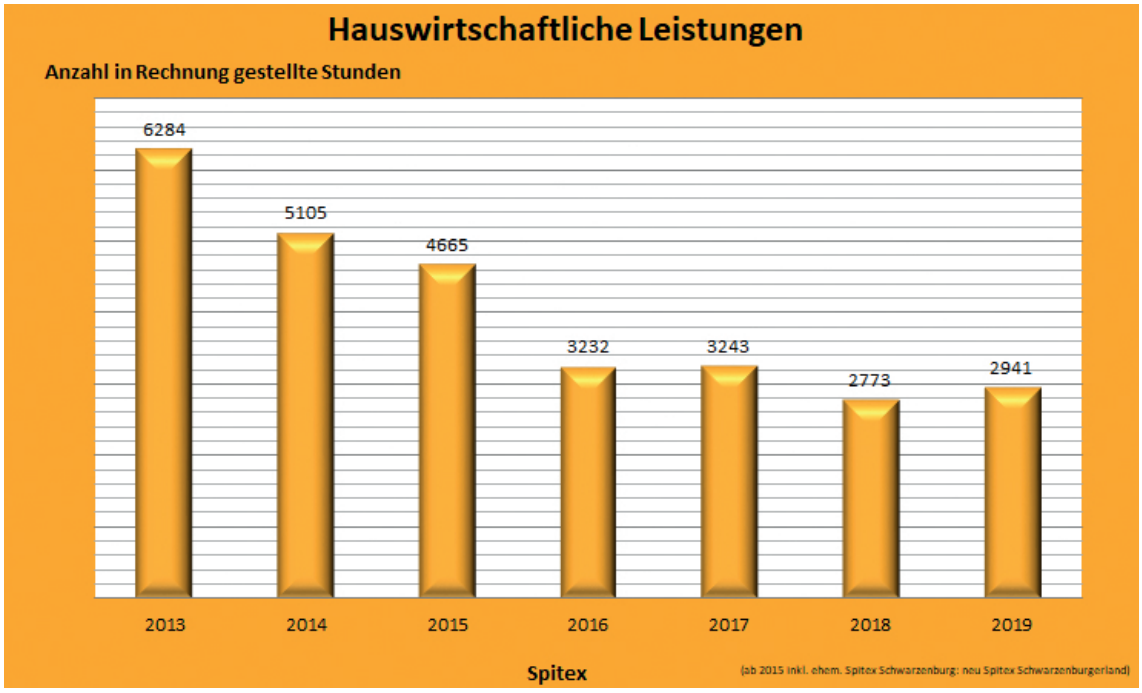


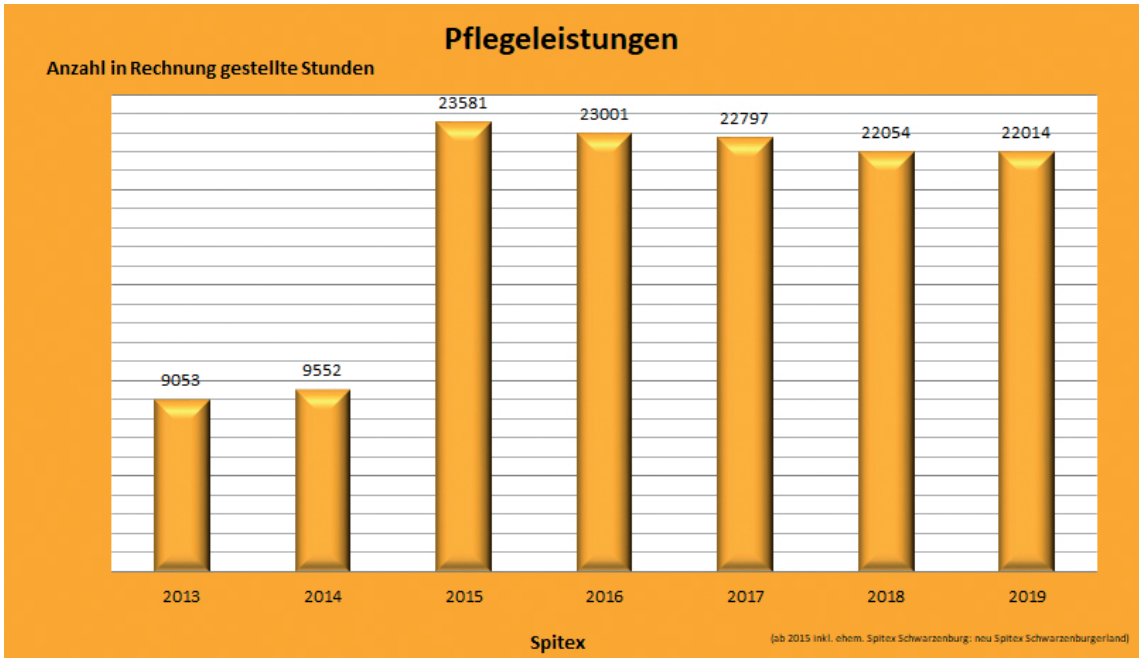
WG = Wohngruppen

Pflegestatistik



Leistungen der Spitex





Bilanz (in CHF)

	31.12.2019	31.12.2018
Flüssige Mittel	2 502 426.70	1 882 841.95
Forderungen	2 080 263.75	2 810 432.65
Vorräte	106 532.75	126 635.40
Aktive Rechnungsabgrenzungen	57 634.20	56 414.35
UMLAUFVERMÖGEN	**4 746 857.40**	**4 876 324.35**
Finanzanlagen	6 002.00	11 001.00
Betriebseinrichtungen	714 074.30	799 752.25
Immobilien	12 354 790.55	12 389 743.40
ANLAGEVERMÖGEN	**13 074 866.85**	**13 200 496.65**
Zweckgebundenes Fondsvermögen	**26 634.60**	**27 989.90**
TOTAL AKTIVEN	**17 848 358.85**	**18 104 810.90**
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	635 145.15	314 345.70
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	103 731.35	72 279.40
Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	0.00	0.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	164 144.10	92 775.50
Kurzfristiges Fremdkapital	**903 020.60**	**479 400.60**
Darlehen Oerk	6 900 000.00	7 800 000.00
Rückstellungen	693 858.00	792 943.00
Langfristiges Fremdkapital	**7 593 858.00**	**8 592 943.00**
FREMDKAPITAL	**8 496 878.60**	**9 072 343.60**
ORGANISATIONSKAPITAL	**9 351 480.25**	**9 032 467.30**
TOTAL PASSIVEN	**17 848 358.85**	**18 104 810.90**

Nachweis des Organisationskapitals (in TCHF)	Anfangsbestand 01.01.2019	Zuweisung	Verwendung	Interne Transfers	Schlussbestand 31.12.2019
Fonds Pflegezentrum Schwarzenburg	143 904	9 452	-14 169		139 187
Fonds Spitex	176 697	11 936	-1 092		187 541
Fondskapitalien	**320 601**	**21 388**	**-15 261**	**0**	**326 728**
Erarbeitetes freies Kapital	2 234 857			-321 663	1 913 194
Freie Fonds					
– Personalvorsorgefonds	835 230	23 600	-48 110	0	810 720
– Infrastrukturfonds	5 409 000	267 000		0	5 676 000
– Immobilienfonds	554 442	1 869	-13 678	0	542 633
Jahresergebnis	-321 663	82 204		321 663	82 204
Eigenkapital	**8 711 866**	**374 673**	**-61 787**	0	**9 024 752**
Organisationskapital	**9 032 467**	**396 061**	**-77 048**	**0**	**9 351 480**

Erfolgsrechnung (in CHF)

	2019	2018
Erlöse aus Leistungen	15 457 559.60	15 439 645.45
Mietzinserträge	63 127.65	49 188.95
Spenden	17 978.15	16 182.35
Finanzerträge	3 452.95	2 981.20
a.o. Ertrag	136 654.43	859 382.45
Total Ertrag	**15 678 772.78**	**16 367 380.40**
Personalaufwand	11 769 057.60	11 965 588.70
Medizinischer Bedarf	507 259.10	532 792.35
Lebensmittel	569 252.35	555 848.05
Hotellerie und Hauswirtschaft	375 489.20	379 211.20
Unterhalt und Reparatur Immobilien	94 514.93	81 921.85
Unterhalt und Reparatur Mobilien	90 066.95	121 319.35
Transportaufwand	133 509.55	141 332.45
Mietaufwand	311 004.25	302 986.95
Abschreibungen	617 276.00	411 731.80
Energie und Wasser	220 027.10	181 917.40
Kapitalzinsaufwand	72 950.90	79 601.92
Büro- und Verwaltungsaufwand	428 012.05	481 139.50
Entsorgung	12 314.40	25 210.40
Versicherungen, Gebühren, Abgaben und übriger Sachaufwand	147 216.60	173 911.30
Total Aufwand	**15 347 950.98**	**15 434 513.22**
BETRIEBSERGEBNIS	**330 821.80**	**932 867.18**
Liegenschaftserfolg	-11 808.85	92 185.65
JAHRESERGEBNIS VOR FONDSERGEBNIS	**319 012.95**	**1 025 052.83**
Veränderung Fondskapitalien (Zuweisung [-] / Entnahme [+])		
Spendenfonds Kleintierpark	0.00	-50.00
Bewohnerfonds	8 127.05	9 573.90
Erbschaft Hostettler	-3 409.80	-2 940.05
Freie Fonds Spitex	-10 844.35	-9 884.20
Fondsergebnis Fondskapitalien	**-6 127.10**	**-3 300.35**
Freie Fonds (Zuweisung [-] / Entnahme [+])		
Personalvorsorgefonds	24 509.65	-835 230.00
Infrastrukturfonds – Rückstellungen Investitionsrecnung	-267 000.00	-416 000.00
Immobilienfonds	11 808.85	-92 185.65
Fondsergebnis freie Fonds	**-230 681.50**	**-1 343 415.65**
JAHRESERGEBNIS	**82 204.35**	**-321 663.17**

Der Revisionsbericht mit sämtlichen Rechnungsanhängen kann auf der Homepage des Gemeindeverbandes unter *www.pbsl.ch* eingesehen werden.

« Kompetenz darf menschlich sein »

Pflege und Betreuung Schwarzenburgerland

Gemeindeverband Pflege- und Betreuung
Schwarzenburgerland · Mitglied der dedica Gruppe
Guggisbergstrasse 7 · 3150 Schwarzenburg
Telefon 031 734 35 35 · Fax 031 734 35 36
info@pbsl.ch · www.pbsl.ch

Konzept und Text: ComTex