

Herzlichen Dank für Ihre Spende

• Bewohnerfonds

Zuwendungen zugunsten dieses Fonds werden zum Beispiel für Anlässe, Ausflüge, Weihnachtsgeschenke, Konzerte und Unterhaltungsprogramme eingesetzt. Zudem ermöglichen sie Anschaffungen für Bewohnerinnen und Bewohner in finanziell schwierigen Verhältnissen.

• Tageszentrumfonds

Diese Zuwendungen setzt das Tageszentrum für Ausflüge, Geschenke oder Veranstaltungen ein. Tagesgäste, die in einer finanziellen Notlage sind, können ebenfalls mit Mitteln aus diesem Fonds unterstützt werden.

• Kindertagesstättefonds

Dank Spenden kann die Kita Ausflüge organisieren oder besondere Spielsachen kaufen. Zudem werden die Spenden in Aus- und Weiterbildung der Kita-Mitarbeitenden investiert und kommen Kita-Kindern in finanzieller Not zugute.

• Personalfonds

Zuwendungen für diesen Fonds werden für Mitarbeitendenanlässe, Aus- und Weiterbildungskurse sowie für Mitarbeitende in finanziell schwierigen Situationen eingesetzt.

• Baufonds

Die Spenden in den Baufonds werden ausschliesslich für den Umbau des Zentrums Schlossmatt verwendet.

Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf

Einschlagweg 38, CH-3400 Burgdorf
Telefon 034 421 91 11, info@zsburgdorf.ch
www.zsburgdorf.ch

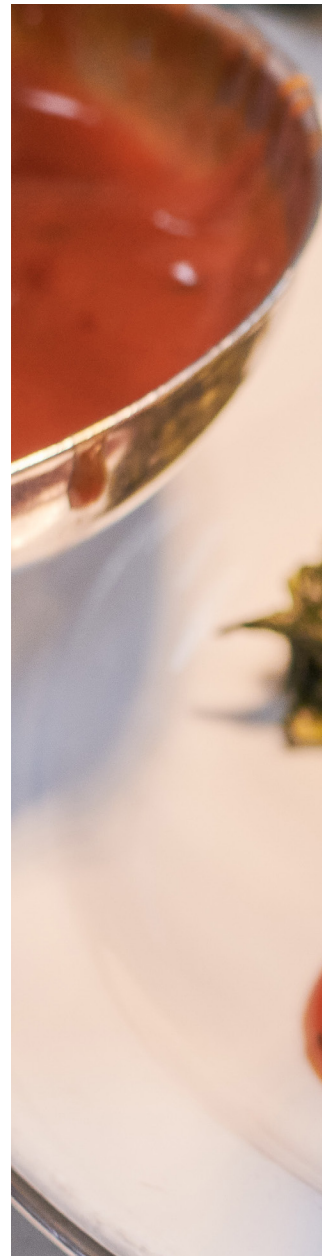
IBAN CH03 0900 0000 3400 0197 0

Spende via Bankkonto erfolgt - ohne Bemerkung - auf Bewohnerfonds (mit Verdankung)



Spende via TWINT

erfolgt auf Bewohnerfonds
(keine Verdankung)





Huusblick

Nr. 1/2024

«Bi üs läbt me guet»



Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf

Inhaltsverzeichnis

4 Editorial

Im Fokus

- 6 LogiMen - die professionelle Menüplanung
- 8 «Bi üs isst me guet...u gärn!»
- 11 Raclette auf den Stationen
- 12 Babyboomer im Emmental
- 14 Bewohner Porträt

Früecher

- 16 Unsere Lieferanten

Aktuell

- 18 Neues Team Bildung
- 20 Das neue Team P+T
- 22 Wir veranstalten...
- 23 Wir gratulieren...
- 24 Wir danken...

Tierisches

- 26 4 neue Freiwillige

Potpourri

- 28 Freitags-Jass
- 30 «Neue» Bilder im EG
- 32 Vernissage - «Ein letzter grosser Wunsch»
- 34 Gedächtnistraining «Wortsalat»
- 35 Rezept: Arabischer Honigkuchen
- 36 Einblick ins «Backen auf den Stationen»

Informationen

- 38 Ombudsstelle
- 38 Freiwillige gesucht
- 39 Parkplatzmöglichkeiten
- 39 Hunde im ZSB
- 39 Verloren & gefunden - Fundgegenstände im ZSB
- 39 Geschenke- & Blumenecke

Impressum

Hausblick

Nr. 1 / Juni 2024
erscheint 2 x pro Jahr
Auflage: 600 Exemplare

Herausgeber

Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf (ZSB)
Einschlagweg 38
3400 Burgdorf
www.zsburgdorf.ch



Redaktion

Doris Aeschlimann
David Wüthrich
Christina Keller
André Burger
Michaela Hänni

Freiwillige Mithilfe

Vielen Dank den freiwilligen
Schreiberinnen und Schrei-
bern für ihre Berichte.

Konzept und Gestaltung

Michaela Hänni

Layout und Druck

Haller + Jenzer AG
Druckzentrum
Buchmattstrasse 11
3401 Burgdorf

Editorial



Doris Iseli Schlegel
CO-Stiftungsratspräsidentin

«Bi üs läbt me guet»

Liebe Hausblick-Leserinnen und Leser

Was kommt Ihnen in den Sinn, wenn Sie den Titel dieses Beitrags lesen? Fragen Sie sich, ob und wie man in einem Alters- und Pflegezentrum gut leben kann? Mit einem Heimeintritt ist eine Situation plötzlich da, die man mitten im Leben gerne verdrängt. Es genügt, wenn man sich damit befasst, wenn es nicht mehr anders geht. So lautet die häufige, aber auch verständliche Meinung. Was sind die Bedürfnisse und Wünsche, um gut zu leben? Für jeden Menschen haben diese eine unterschiedliche Bedeutung je nach Alter, Lebensphase, beruflichem Hintergrund und privatem Umfeld.

Bei uns im Pflegezentrum legen wir grossen Wert darauf, die Ansprüche der Bewohnenden ernst zu nehmen und diesen soweit möglich individuell gerecht zu werden. Ein lebenswertes Leben bedeutet für Menschen mit Mehrfach-Einschränkungen und hoher Pflegebedürftigkeit, dass sie sich auf die Fachkompetenz und die Professionalität sowie die Menschlichkeit unserer Mitarbeitenden verlassen dürfen.

Unsere Therapie-Angebote, die bewohnerbezogenen Aktivitäten und Anlässe, unsere Kita mit ihren generationenübergreifenden Begegnungen versuchen, den Alltag unserer Bewohnenden bestmöglich zu unterstützen und zu bereichern. Dank unserer feinen Küche und dem einmaligen Restaurant kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Die Tagesstruktur, die die gemeinsamen Mahlzeiten ergeben, wird geschätzt. Die ruhige Lage am Stadtrand, nahe der Emme und mit Sicht auf die Berner Alpen bietet viele Annehmlichkeiten. Unsere bauliche Infrastruktur ist auf dem neusten Stand, Einbett-Zimmer mit eigener Dusche geben Privatsphäre, die gemeinsamen Wohn- und Esszimmer unterstützen die Gemeinschaft der Abteilungen. Grosse Terrassen, Spazierwege in wunderschönen Gärten und mit Sitzbänken laden ein, um in der warmen Jahreszeit auch draussen zu verweilen.

Was ist neben diesen Vorzügen ausschlaggebend, dass man bei uns im Zentrum Schlossmatt gut lebt? Es sind die engagierten Mitarbeitenden, die umsichtigen Kader und die geschätzte Geschäftsleitung, die den Erfolg unseres KMU-Betriebes ausmachen und entscheidend zu einem guten Leben unserer Bewohnenden beitragen! Das wissen wir sehr zu schätzen und wir bedanken uns herzlich für die vertrauensvolle Zusammenarbeit!

Wir alle setzen uns täglich ein für eine offene und klare Kommunikation auf allen Stufen, von der Geschäftsleitung, zu unseren Mitarbeitenden, Bewohnenden und deren Angehörigen. Reden miteinander und ein wertschätzender, ehrlicher Umgang tragen dazu bei, dass man bei uns gerne arbeitet, sich engagiert und mitdenkt.

Um erfolgreich zu bleiben, gilt es neugierig, positiv und flexibel zu sein für den Wandel und die sich daraus ergebenden Möglichkeiten und Veränderungen. So ist es uns auch im Stiftungsrat ein grosses Anliegen, neben all den strategischen Entscheiden den Faktor «Mensch» immer wieder in den Mittelpunkt zu stellen und zu hinterfragen, was unsere Bewohnenden, ihre Angehörigen und unsere Mitarbeitenden jetzt und in Zukunft brauchen! Damit wir weiterhin sagen dürfen: «Bi üs läbt me guet».



Gut gelaunte Bewohnende im ZSB

«Bi üs läbt me guet»

Michaela Hänni, Geschäftsleistungsassistentin

D`Chuchi verwöhnt üs mit feinem Ässe,
di schöni Lag darfme o nid vergässe

Begägnige mit Jung und Aut,
warmi Plätzli wes dusse isch chaut

Gmeinsam lache, singe und gstaute,
aui chöisech individuell entfaute

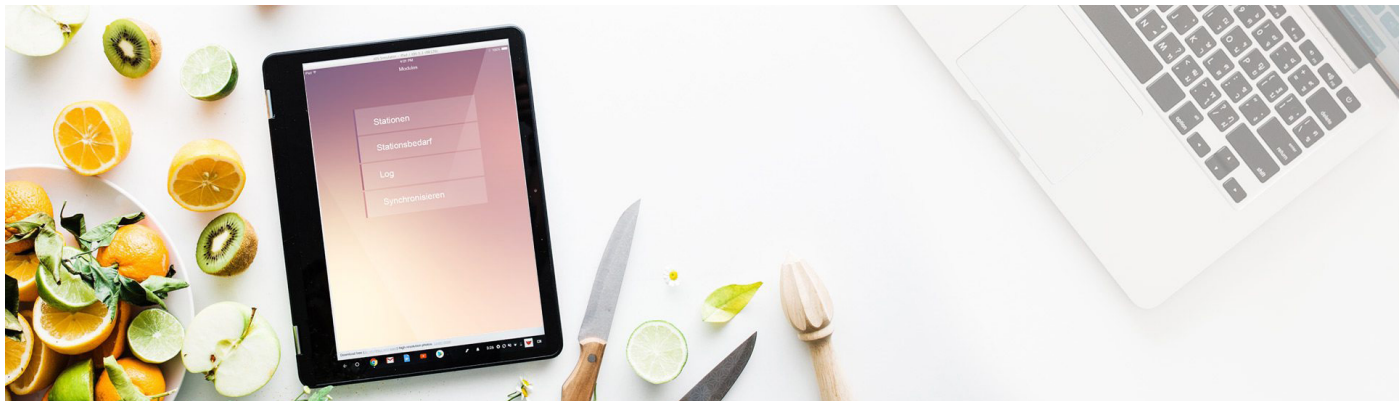
I jedem Ougeblick, siger o no so chly,
da wei mir fürenang da sy

Mög no so mänge Tag vergah,
öppis aber blibt bestah:

Bi üs da läbt me guet

LogiMen - die professionelle Menüplanung

Reto Zuberbühler, Leiter Gastronomie + Res Zaugg, Leiter Verpflegung



Modernste Speiseerfassungsmöglichkeit

Im Zentrum Schlossmatt wurde kürzlich das Programm LogiMen eingeführt, um den Bewohnenden eine noch bessere und individuellere Auswahl an Mahlzeiten anbieten zu können. Ebenso kann dadurch der Alltag der Pflegenden auf den Abteilungen vereinfacht werden.

Täglich können so die Bewohnenden – mit Hilfe der Hotellerie – aus einer Vielzahl von Gerichten auswählen, die individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Sei es das Tagesmenü, eine Schonkost oder auch eine Turmixkost – wir setzen uns für das Essen ein.



Bereit zum Verzehr

The screenshot displays the LogiMen software interface. On the left, a sidebar lists various menu categories and items, including 'Tagesmenü', 'Tageshit', 'Vegetarisch', 'Geburtsmenü', and 'Essen ins Restaurant liefern'. The main area shows a grid for selecting menu items for different days (F, M, A) and times (Frühstück, Mittag, Abend). The 'Mittag' column is currently selected, showing a list of items like 'Kressecremesuppe', 'Kalbsragout an Sauerrahmsauce', 'Muscheliteigwaren', 'Rotkraut', and 'Bayerische Creme'. The interface also includes tabs for 'Stammdaten', 'Menübestellung', 'Wochenblatt', 'Erweitert', 'Stationsbedarf', 'Listen/Pläne', 'Abmelden', and 'Informationen'. At the bottom, there are sections for 'Unverträglichkeiten', 'Abneigungen', and 'Extras'.

Programm-Ansicht

Die Küchenmitarbeitenden erhalten jeweils eine detaillierte Produktionsliste, die ihnen genau sagt, welche Gerichte sie zubereiten müssen. Alle Listen werden mittlerweile vollautomatisch ausgeführt, was die Arbeit in der Küche enorm erleichtert. Die Mitarbeitenden haben so mehr Zeit für eine optimale Essensqualität. Die gedruckten Tablettkarten weisen pro Bewohnenden die entsprechenden Mahlzeiten, Arten und Grössen aus und werden dann entsprechend liebevoll angerichtet und geliefert.

1/2 Mittag Normale Kost A 15.03.2024 Bewohner	
1/2 Risolée Kartoffeln 1/2 Blattspinat 1/2 Pangasius im Ei 1/2 Weissweinsauce	11.00 Uhr Di/Do/Sa Sauce sep. 1/2 Geröstete Hafersuppe Zwischenmahlzeiten :

15.10.2024 15:40 Uhr

Karte : 3 von 5

E-2

Zi: 0208 lfd.Nr.: 3

Das neue Programm bietet zudem viele zusätzliche Funktionen wie Statistiken, mit denen die Mahlzeiten und Kostformen ausgewertet werden können. Auf diese Weise kann die Küche noch individuellere und bedürfnisgerechtere Mahlzeiten anbieten. Neu bestellt auch die Kita ihre Menüs elektronisch. Das digitale Zeitalter findet so auch immer mehr den Weg in die gesamte Gastronomie.

Die Einführung von LogiMen im Zentrum Schlossmatt hat bereits positive Rückmeldungen von den Benutzenden erhalten, welche sich über die vielfältige Auswahl und die hohe Qualität der Mahlzeiten freuen. Wir sind gespannt darauf, wie sich das Programm weiterentwickeln wird und welche neuen Möglichkeiten es den Bewohnenden bieten wird – auch für die Zukunft.



7 | Huusblick Juni 2024

«Bi üs isst me guet...u gärn!»

Christina Keller, Teamleiterin Empfang

Ist es Ihnen schon einmal aufgefallen? Auf dem Wochenmenüplan für unsere Bewohnenden sind einige Menükomponenten hervorgehoben und fett gedruckt. Was dies zu bedeuten hat und wie es dazu kommt, hier ein kurzen Einblick.

Unsere Kernaussage – «Bi üs läbt me guet» – bedeutet weit mehr als Pflege, Aufenthalt und Tagesstruktur. So umfasst dies auch: «Bi üs isst me guet». Die richtige Ernährung im Alter nimmt einen hohen Stellenwert in puncto Gesundheit, Vitalität und Glückseligkeit ein.

Glücklich zu sein, in Form einer inneren Harmonie, hängt nämlich von vielen Faktoren ab. Ein wichtiger davon ist die Nahrungszufuhr. Der Körper nimmt beim Essen eine Vielzahl bedeutsamer Vitaminen, Mineralien und anderen Nährstoffen auf. Sie stimulieren den Gehirnstoffwechsel und die Hormonbildung. Diese Hormone haben einen direkten Einfluss auf die psychische Stimmung. Hierbei beeinflussen einige Stoffe, wie der Mensch Glück und Stress wahrnimmt und die Stimmung reguliert wird. Diese Erkenntnis macht deutlich, wie wichtig das Essen ist. Auch wenn sich der Geruchs- und Geschmackssinn im Alter verändert, das Kauen nicht mehr so einfach ist, die Verdauung nicht mehr optimal läuft, so bereitet das Essen immer noch Freude und es kommt doch noch so mancher «Gluscht» auf. Das Küchenteam des ZSB bemüht sich sehr, diesen Anforderungen und Wünschen gerecht zu werden.



Wünsche und Anregungen werden angehört...



... und notiert

Mit der «Menüwahlgruppe» hat unser Haus ein Angebot für Bewohnende geschaffen, sich aktiv an der Menüauswahl zu beteiligen. Jeden Dienstagvormittag trifft sich eine Gruppe Bewohnende, unter der Leitung der Aktivierungsfachfrau Anni Gygax, zum Gespräch. Ich durfte als Gast dabei sein und berichte gerne über diese interessante Gruppe.

An diesem Dienstagmorgen traf sich die Gruppe, bestehend üblicherweise aus ca. 10 Bewohnenden, in einer aussergewöhnlichen Zusammensetzung: Reto Zuberbühler, Leiter Gastronomie und Stephanie Stettler, Stellvertretende Küchenchefin, waren zum Austausch eingeladen. Unter der Leitung von Anni Gygax wurde rege ausgetauscht. Welche Rückmeldung und Fragen gibt es seitens der Bewohnenden?

- Frau G. rühmt das Essen, ein grosser Dank an die Küche
- Frau R. hat einen Wunsch: könnte die Küche das Fleisch für sie klein schneiden, das Kauen falle ihr schwer
- Die grosse Vielfalt der Suppen wird sehr geschätzt
- Die Spezialwochen mit Raclette auf den Abteilungen hat grossen Anklang gefunden (*mehr auf Seite 14*)
- Angebot an Fleischersatz sollte erklärt werden
- Die Deko mit Kresse sei schwierig zu essen
- Herr W. fragt, ob man das Personal besser schulen könnte, damit die Möglichkeiten der Menüwahl auf den Abteilungen besser erklärt und Empfehlungen gemacht werden könnten?



Die Anregungen werden von der Leitung Gastronomie und Küche aufgenommen und in der Gruppe zusammen diskutiert. Da fallen die nötigen Erklärungen zur Deko, den Gewürzen, Wunsch-Beilagen, Fleischersatz-Erzeugnissen. Auch die Schulung der Mitarbeitenden zu «Oberkellner» wird diskutiert und aufgenommen.

Und zu guter Letzt wird auch der Wunsch nach mehr Pommes Frites geäussert. Was bei den Jungen beliebt ist, bleibt anscheinend bis ins Alter bestehen! Leider sind Pommes Frites keine einfache Beilage, jeder weiss, dass die knusprigen Pommes unter dem Wärmedeckel weich werden und sie beim Empfänger nicht mehr die gewünschte Qualität aufweisen. Welch ein Dilemma, da ist guter Rat teuer! Doch auch auf diesen Wunsch findet unsere Küche eine kreative Lösung. «Wir könnten eine Spezialwoche auf den Abteilungen machen, nehmen eine mobile Fritteuse und frittieren die beliebten Kartoffeln unter den nötigen Vorsichtsvorkehrungen vor Ort auf den Abteilungen. So frisch schmecken sie am besten und zudem wird der Kontakt zwischen den Bewohnenden und dem Küchenpersonal sehr geschätzt».

So geht dieses aussergewöhnliche Treffen zu Ende und alle Beteiligten sind zufrieden und bedanken sich für die gute Zusammenarbeit, wie auch das gegenseitige Interesse.

Die Menüwahlgruppe trifft sich am darauffolgenden Dienstagvormittag in der klassischen Zusammensetzung wieder. Nun geht es an die Auswahl der Menüs, aber zuerst werden, rückblickend auf den Menüplan der vergangenen Woche, Verbesserungen gemeldet und Feedback gegeben; die zugut gesalzene Rösti, der Mangel an Muskatnuss im Kartoffelstock, alles darf gesagt werden. Man teilt Komplimente aus für die überaus feinen Menükomponenten, diesmal erhalten die «Öpfuchüechli» ein grosses Lob. Auch Fragen zu unbekannten Nahrungsmitteln treten wieder auf.



Der Menüplan wird durchgenommen



Auf Rezept-Suche

Danach geht's aktiv an die zukünftigen Menüvorschläge. Es liegen diverse Kochbücher bereit, sie werden durchgeblättert, nach speziellen Rezepten durchsucht und anschliessend zu Wunschmenüs zusammengestellt.

Was wird heute gewünscht? Herr W. berichtet, dass sein Tischnachbar aus Syrien stammt und er bei uns Dessert mit Honig vermisst. Diesem Wunsch wird sofort nachgegangen und Laptop und Kochbücher werden durchgekämmt und nach einem «gluschtigen» Dessert mit Honig gesucht. Schon bald steht das Rezept für einen «Arabischen Honigkuchen» fest. Aber auch traditionelle und «chüschtige» Rezepte sind gefragt, wie z. Bsp. Zimtkuchen nach alter Art, saftige Apfelrösti, Cholera oder gebackener Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffelsalat. Unter den Feinschmeckern fallen auch einige Bemerkungen betreffend unumstösslichen Beilagen, z.B. dass beim «Zürcher Gschnätzlets» kein Platz für Teigwaren sei, sondern eine feine Rösti dazugehöre.



Apropos Rösti...

Anni Gygax zückt zum Abschluss ein Buch mit Geschichten vom «Röschi-Köbu» und erzählt die Geschichte «chauti Röschi u heissi Liebi». Wer mag sich vorstellen, was Liebe mit Rösti zu tun hat? Eine heitere, leicht verdauliche Geschichte und damit ein gelungener Abschluss der Runde. Was bleibt, sind zufriedene Gesichter und der Gluscht nach einer feinen Rösti!



Voller Tisch bei der Menüwahlgruppe

Wussten Sie,

- dass unsere Bewohnenden die Menüs individuell anpassen können und insgesamt 70 Komponenten pro Mahlzeit zur Auswahl stehen?
- dass dies im ZSB mit dem Menüwahlsystem LogiMen ermöglicht wird?
- dass die Bestellung des Menüs am Vortag bis 14.30 Uhr aufgenommen wird?
- dass unsere Bewohnenden mit ihrem Besuch auch im Restaurant zu Mittag essen können? (nach vorheriger Abmeldung auf der Abt.)
- dass Jubilare und Jubilarinnen ein Wunschmenü zum Geburtstag auswählen können?
- dass unsere Küche täglich, inklusive der Mahlzeiten für unser Tageszentrum, für die Mitarbeitenden und externen Gäste, zwischen 300 - 350 Mittagsmenüs zubereitet?
- dass in unserer Küche 15 -20 Spezialkostformen zubereitet werden?

Das Menüwahlsystem LogiMen ermöglicht eine individuelle Auswahl und Anpassung der Menüs.

Patienten-Transporte Europaweit



Hygienestandard
und Einsatzmaterial
analog Rettungsdienst



Rettungssanitäter HF
mit ärztlich delegierten
Kompetenzen



Höchstmass an
Patienten- und
Selbstschutz



Krankentransport-
Wagen nach EN 1789



365 Tage

Einsatzzentrale mit medizinischem
Fachpersonal: **031 302 35 40**

Verschlüsselte E-Mail Bestellungen: easycab@hin.ch

easyCab
medical

Raclette auf den Stationen

Lara Kilchenmann, Diätköchin

Im Februar haben wir im Zentrum Schlossmatt eine besondere Aktion gestartet: Raclette abstreichen auf den Stationen.

Es war eine willkommene Abwechslung für alle Beteiligten. Wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Küche konnten aus der gewohnten Umgebung herauskommen und direkt mit den Bewohnenden Kontakt aufnehmen.

Alle Zutaten, die zu einem guten Raclette gehören, haben wir auf einem Wagen mitgenommen: guter Käse aus dem Emmental, Gschwellti, selbstgemachtes Essiggemüse, Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas und hausgemachtes Raclette-Gewürz. Es war schön zu sehen, wie wir mit einem Lächeln in Empfang genommen wurden.



Lara an der Raclette-Station



Gute Stimmung auf den Stationen



Leckerer Käsefaden

Die Zusammenarbeit mit der Aktivierung hat diese Aktion ermöglicht. Auf jeder Abteilung wurde der Speisesaal anders hergerichtet. Die Tische wurden zusammengeschoben und festlich eingedeckt, im Hintergrund lief Ländlermusik und angestossen wurde mit einem Glas Weisswein. Das alles trug dazu bei, dass eine fröhliche Stimmung aufkam.

Die Bewohnenden waren begeistert von diesem besonderen Mittagessen. Sie haben das Raclette mit Freude genossen. Es war eine tolle Möglichkeit, in Zusammenarbeit mit der Aktivierung eine schöne Atmosphäre zu schaffen und damit den Bewohnenden eine Abwechslung zu bieten.

Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr, wenn wir die Abteilungen wieder mit unserem Raclette-Wagen besuchen dürfen und den Käsegeruch im ganzen Zentrum Schlossmatt verteilen dürfen – **«ä chly stinke muess es»**.

Babyboomer im Emmental

Tamara Aeschbacher, Aktivierungsfachfrau

In den schweizerischen Alters- und Pflegeinstitutionen sind momentan noch vorwiegend Angehörige der Kriegsgeneration anzutreffen. Die Ausgangslage wird sich in den nächsten Jahren jedoch schrittweise und grundlegend verändern.

Die geburtenstarken Jahrgänge der Nachkriegsjahre, die sogenannten Babyboomer, kommen nach und nach ins Rentenalter oder haben diese Transition bereits hinter sich. Damit tritt in der Schweiz ein struktureller Wandel mit gesellschaftlichen und ökonomischen Auswirkungen ein (Höpflinger, 2019, S.2). Das Berufsfeld einer dipl. Aktivierungsfachperson HF wird in Zukunft zwangsläufig von diesem Wandel betroffen sein. Denn die Babyboomer begünstigen nicht nur durch ihre schiere Anzahl, sondern wohl vor allem durch ihre besondere Generationenidentität einen Wandel in der Angebotsstruktur des Berufes.

Zielsetzung der Diplomarbeit

Die Diplomarbeit sollte in erster Linie neue Erkenntnisse über die Bedürfnisse der Babyboomer der Region Emmental in Bezug auf die zukünftigen Angebote einer dipl. Aktivierungsfachperson HF liefern sowie die diesbezügliche Rolle von Stadt-Land-Unterschieden aufzeigen. Wünsche und Vorstellungen für das hohe Alter, Wünsche für zukünftige Aktivitäten, Angebote und Möglichkeiten sowie deren Rahmenbedingungen wurden deshalb im Rahmen einer Umfrage bei den Emmentaler Babyboomern erfragt. Aufgrund der spezifischen regionalen Eingrenzung konnten ferner Rückschlüsse auf regionale Besonderheiten gezogen und potenzielle Stadt-Land-Unterschiede eruiert werden.

Ergebnisse der Umfragen

Emmentaler Babyboomer pflegen im sogenannten dritten Alter einen mehrheitlich aktiven Lebensstil. Durch die Umfrage konnten sowohl gewisse Schwerpunkte in den Interessen als auch eine grosse Vielfalt an Interessen festgestellt werden. Das Aktivitätsmuster der Emmentaler Babyboomer entspricht damit ebenfalls den Resultaten ähnlich gelagerter Untersuchungen (siehe Höpflinger, 2022, S. 60-74; Höpflinger, 2019, S. 9; Perrig-Chiello & Höpflinger, 2009, S. 51).



Babyboomer

Definition: Die geburtenstarken Jahrgänge der Nachkriegsjahre werden gemeinhin als «Babyboomer» bezeichnet. Gemäss Höpflinger (2019, S.1) gab es in der Schweiz zwei unterschiedliche Baby-Booms: Einerseits waren die Jahrgänge 1943-1950 besonders geburtenstark (Kriegs- und Nachkriegs-Babyboomer), andererseits auch die Jahrgänge 1957-1966 (Wohlstands-Babyboomer).

Sozio-psychologisches Porträt der Babyboomer

Im Vergleich mit den europäischen Nachbarländern blieb die Schweiz weitgehend von den Wirren des Zweiten Weltkriegs verschont und konnte zudem stark vom Neuaufbau Westeuropas profitieren. Die Schweizer Nachkriegsgenerationen konnten dementsprechend von einem raschen Wohlstandsgewinn in Kindheit und Jugend profitieren. Den Babyboomer attestiert man, andere Ansprüche zu haben als die duldsamen, dankbaren, mit wenig zufriedenen Alten, die wir bis anhin kannten. **Aber wieso attestiert man gerade den Babyboomern diesen transformativen Charakter?**

Die Babyboomer wurden durch eine globalisierte Jugend- und Musikkultur beeinflusst, und ein Teil der Generation war aktiv an der Jugend- und Studentenrebellion beteiligt (sog. 68-Studentenunruhen). Es haben sich insgesamt häufiger alternative Lebensformen durchgesetzt, Scheidungen wurden salonfähig. Diese Entwicklungen stehen im direkten Zusammenhang mit einer raschen Auflösung traditioneller Wertehaltungen in Bezug auf voreheliche Sexualität und voreheliches Zusammenleben. Während ihrer Jugend und ihres jungen Erwachsenenalters erlebte die Babyboomer-Generation zudem einen Wandel in Bezug auf die Vorstellungen zur Rolle der Familie, Beruf und Politik. Viele Angehörige der Generation profitierten von einer raschen Expansion des Bildungssystems und erfuhren eine berufliche Aufwärtsmobilität mit besseren beruflichen Positionen und höherem Einkommen als etwa ihre Eltern oder Grosseltern. Die Babyboomer erreichen das Rentenalter dementsprechend mit einer guten wirtschaftlichen Absicherung und in besserer Gesundheit als ihre Eltern, wobei namentlich vor allem die Frauen der ersten Nachkriegsgeneration selbstbewusster und eigenständiger sind als ihre Mütter (Höpflinger, 2019, S. 2-3; Höpflinger, 2010, S. 10-11).





Die Emmentaler Babyboomer, das wird aus der Umfrage ersichtlich, treffen jedenfalls besonders gerne ihre Freunde (auswärts und zu Hause) und haben häufig Kontakt zu ihren Kindern und Enkelkindern. Zudem verbringen sie gerne Zeit in der Natur, sei es bei einem Spaziergang oder im eigenen Garten bei der Gartenarbeit. Zur Unterhaltung schauen sie fern, lesen oder hören Musik.

Vergleicht man den Ist-Zustand mit den Wunsch-Vorstellungen für das höhere Alter, lassen sich ähnliche Interessenschwerpunkte eruieren. Viele Befragte haben, nicht weiter verwunderlich, ein grosses Interesse an Kontinuität und geben etwa an, dass sie möglichst viele der aktuell ausgeübten Tätigkeiten auch später im höheren Alter noch ausüben möchten. Dieser Befund entspricht einerseits der Tatsache, dass das individuelle Freizeitverhalten über die Jahre hinweg eine hohe biografische Kontinuität aufweist. Diese Tatsache gilt auch für hilfs- und pflegebedürftige Personen (Perrig-Chiello & Höpflinger, 2009, S. 50). Andererseits gilt bei den Befragten zudem offenbar folgende Maxime: «Solange wie möglich möglichst aktiv bleiben». Hierbei wird deutlich, dass sich der Grundsatz eines aktiven Alterns (lebenslanges Lernen, möglichst langer Erhalt der körperlichen Gesundheit und Fitness, u.a.) wohl auch bei den Emmentaler Babyboomern zur Normvorstellung entwickelt hat.

Die Umfrageergebnisse zeigen ferner, dass die meisten Emmentaler Babyboomer aktuell noch mehrheitlich in ihrem Eigenheim leben. Der Umzug in eine Alters- und Pflegeinstitution gehört bei einer absoluten Mehrheit der Befragten nicht zu einem wünschenswerten Zukunftsszenario. Für das vierte Alter wünschen sie sich dementsprechend vor allem ambulante Versorgungsstrukturen für Pflege, Betreuung und Aktivierung.



Die Ergebnisse der Umfrage verdeutlichen des Weiteren, dass kaum Stadt- Land-Unterschiede bezüglich der Aktivitätsmuster der Emmentaler Babyboomer feststellbar sind. Dasselbe gilt überdies auch in Bezug auf die Bedürfnisse der Emmentaler.

Diskussion und Schlussfolgerungen

Die Resultate für die Region Emmental stimmen weitestgehend mit aktuellen Forschungsergebnissen zum Thema überein. Die grösste Änderung zeichnet sich bei den ambulanten Angeboten ab: Bei den (Emmentaler) Babyboomern wird es zukünftig wohl ein grosses Nachfragepotential für ambulante Aktivierungsangebote geben. Ein Paradigmenwechsel in der Finanzierung von Betreuungs- und Begleitungsdienstleistungen ist langfristig jedoch notwendig, damit durch dipl. Aktivierungsfachpersonen HF zukünftig alle Angebotszugänge abgedeckt werden können.





Herr Probst in der Hausstrasse

Bewohner Porträt: Fritz Probst

Laura Hefti, Aktivierungsfachfrau

Wenn man auf der Hausstrasse unterwegs ist, ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass man Herrn Probst begegnet. Oft sitzt er auf einem Stuhl und man hat das Gefühl, er schlafe. Doch wenn man mit ihm redet, sagt er: «Ich merke schon, dass jemand an mir vorbeigeht. Die Leute denken nur, dass ich schlafe.»

Ich finde es bemerkenswert, wie Herr Probst sich im Haus zurechtfindet denn er hat sein Augenlicht grösstenteils verloren. Wie das ist, kann kaum jemand nachvollziehen, denn er sieht meist einfach eine weisse Fläche, so sagt er. Er ist froh über die Handläufe im Haus, denn diese helfen ihm enorm, sich zu orientieren. Und doch kann es mal sein, dass er an einem Ort falsch abbiegt. Dann ist er sehr dankbar um Hilfe. Obschon er sich oft selbst zu helfen weiss und sich nicht scheut, auch mal ein Hilfsmittel selbst zu kreieren. Denn seine Kreativität hat ihm im Leben schon oft geholfen.

Herr Probst ist 1931 in Bern geboren. Der Beginn seiner Kindheit hat er in Hindelbank mit seinen zwei Brüdern und seinen Eltern verbracht. Bis er eines Tages verdingt wurde. Er kam ins Seeland zu einer Familie, die eine Wagnerei und einen Hof hatte. Glücklicherweise durfte er die Primarschule besuchen, mehr jedoch nicht. Zu seinen Aufgaben gehörten zum Beispiel Baumstämme «schinten» und Holzspäne liefern. Ich denke, diese Zeit war es auch, die Herrn Probst's Erfindergeist geweckt hat. Er erzählte mir, wie er beispielsweise selbst Ski oder Schlitten für den Eigengebrauch konstruiert hatte. Ich konnte seinen Stolz spüren, obwohl er lachend erzählte, dass seine Konstruktionen nicht immer gehalten hätten. Man konnte heraushören, dass es Herrn Probst den Verhältnissen entsprechend gut ging. Dies änderte sich jedoch, als der Pflegevater starb und dessen Sohn übernahm.



Die Firma Alpina war 40 Jahre lang der Arbeitgeber von Herrn Probst

Bürgerarchiv Burgdorf, Fotoatelier Bechstein, Foto Bech 1698

Nach seiner Konfirmation 1947 ging Herr Probst in den Kanton Waadt, wo er für zwei Jahre als Knecht arbeitete. Entlohnt wurde er nicht, er arbeitete für Kost und Logis. Als die Zeit vorbei war, zog es ihn ins Berner Oberland, wo er nochmals ein Jahr bei einem Bauern arbeitete. 1950 begann ein neuer Abschnitt im Leben von Herrn Probst. Er ging nach Zweilütschlenen ins Hotel Bären, dort half er in der Küche. Der damalige Küchenchef hat sich so gefreut, als er sah, dass Herr Probst, einfallsreich wie er war, sich ein Hilfsmittel konstruierte, um einfacher Pommes frites zu schneiden, dass er ihm die Chance bot, die Lehre als Koch zu absolvieren. Wie es bei den Köchen manchmal so ist, folgten verschiedene Stellen, die er antrat. Unter anderem eine Saisonstelle auf dem Sarner Möser.

Nach ein paar Jahren zog ihn die «Längi Ziiti» wieder zurück ins Berner Mittelland in die Nähe seiner Familie. Erst half er auf dem Bau, bis er eine Stelle bei der Firma Alpina in Burgdorf erhielt. Die Firma Alpina stellte Schmelzkäsli aus Käseresten her. Dort lernte er seine Frau kennen. Der Alpina blieb Herr Probst ungefähr 40 Jahre, bis zu seiner Pensionierung, treu. Das Zentrum Schlossmatt kennt Herr Probst gut. Er war schon da, als es noch Vierer-Zimmer gab. 2015 kam er auf die Abteilung A2, die es heute so nicht mehr gibt. Heute wohnt er auf der Abteilung B2. Wenn man etwas Zeit hat, freut sich Herr Probst über einen Schwatz im Gang.



Im Hotel Bären erhielt er die Chance, die Lehre zum Koch zu absolvieren

**Für Sie in der Region unterwegs –
erfahren und kompetent.**



www.youtube.com

ETAVIS Bern-Mittelland AG
Buchmattstrasse 5
3400 Burgdorf
T +41 34 421 44 44, burgdorf@etavis.ch

ETAVIS 
BEUTLER

Unsere Lieferanten

Doris Aeschlimann, Sachbearbeiterin Finanzen

Vieles was im ZSB reibungslos läuft, wäre ohne unsere vielen Lieferanten nicht möglich. Die meisten sind aus der Region und viele haben bereits eine lange Tradition. Gerne stellen wir von 3 Lieferanten das «Früecher u hüt» vor.



Ramseier Suisse AG

Die Emmentalische Obstweingenossenschaft Ramsei wird 1910 mit dem Ziel, gute und gesunde Obstsaftgetränke herzustellen, gegründet. Das erste Produkt ist ein alkoholhaltiger Apfelwein. Nur zwei Jahre später entwickelt Ramseier ein Verfahren, mit dem der Gärprozess unterdrückt werden kann, so dass der Apfelwein alkoholfrei haltbar wird. Mit dieser Pioniertat wird Ramseier zu einem Inbegriff für Süessmost. Während des Ersten Weltkrieges steigt der Bekanntheitsgrad, insbesondere durch die Belieferung von Soldatenstuben. Gleichzeitig nimmt auch in der Bevölkerung die Nachfrage nach alkoholfreiem Obstwein zu, da er billiger als Bier oder Wein ist. Der ganz grosse Durchbruch gelingt 1940 während des Zweiten Weltkrieges. Für Ramseier entwickeln sich die Produkte zu flüssigem Gold. Grund dafür ist vor allem die Rationierung des Zuckers. Dadurch kommt es zu einer grossen Steigerung der Nachfrage nach Süessmost und Konzentraten aus Äpfeln und Birnen mit viel natürlichem Fruchtzucker.



Die heutige Ramseier Suisse AG hat mit der damaligen Genossenschaft in Ramsei kaum mehr etwas zu tun. Nach Zusammenschlüssen, Übernahmen, Umbenennungen, etc. gibt es die Ramseier Suisse AG seit 2008 mit Sitz in Oberkirch. Die Mostereien sind in Sursee und Oberaach. Daneben ist die Ramseier Suisse AG eine der grössten Brauereien für Eigenmarken-Bier. Und neben Ramseier-Getränken stellt sie auch Sinalco und Elmer-Produkte her. Das ZSB bezieht Ramseier-Artikel vor allem über Kummer Getränke AG, Burgdorf.



Ramseier - Tradition seit 1910

pistor

Pistor AG, Rothenburg

1916 gründen die Mitglieder des Schweizerischen Bäckermeisterverbandes eine nationale Einkaufsgenossenschaft in Luzern; unter dem Namen «Pistor» (lateinisch für Bäcker/Müller). Die Anfangsbelegschaft sind 8 Mitarbeiter/innen inklusive dem Direktor. Nach einigen Widerständen beginnt die Genossenschaft schnell zu wachsen, sich zu entwickeln und sich laufend zu modernisieren; zum Beispiel 1948 mit der Anschaffung von fünf elektrischen «National-Buchungsmaschinen». Bis 1955 nimmt die Zahl der Bäckereien in der Schweiz stetig zu und erreicht mit 8'500 den Höchststand. Seither sinkt die Zahl kontinuierlich. Die weiteren Standbeine für Pistor sind die Gastronomie und Heime/Spitäler. 1979 wird es in Luzern zu eng und es fällt der Entscheid, den Sitz nach Rothenburg zu verlegen.



Erster Firmensitz in Luzern

Auch heute beliefert Pistor die weiterverarbeitenden Betriebe aus den Branchen Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Gastronomie sowie Heime und Spitäler mit Rohstoffen, Halb- und Fertigfabrikaten sowie Non-Food-Artikeln. Inzwischen bietet Pistor ergänzend medizinisches Verbrauchsmaterial an. Das Sortiment umfasst über 27'000 Artikel. Für das ZSB ist Pistor ein wichtiger und verlässlicher Partner.



Pistor-Lieferung

Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh

Die Metzgerei kann 2024 das 25-jährige Jubiläum feiern, denn 1999 hat Adrian Gygax die Metzgerei übernommen. Zuerst war er Pächter, aber schon 2001 hat er die Metzgerei gekauft.

Diese Metzgerei bestand schon seit den späten 30-er Jahren des letzten Jahrhunderts und gehörte Fritz Kirchhofer sen. und ab 1978 Fritz Kirchhofer jun. Adrian Gygax hat dort 1990 – 1993 seine Metzgerlehre gemacht und sich später auf einer höheren Fachschule weitergebildet.

Mit 25 Angestellten bzw. 15 Vollzeitstellen ist es eine grosse Metzgerei, die noch selbst schlachtet und produziert. Der Verkaufsladen in Lützelflüh macht 60 % seines Umsatzes aus, da auch die Menschen aus den Dörfern um Lützelflüh herum die Qualität schätzen. Die Lieferungen an Altersheime, Restaurants, Coop-mini Region und Protega-Originale sind das zweite Standbein.



Wenn man mit Adrian Gygax spricht, fällt sofort sein Engagement auf. Er spricht mit Begeisterung von seinem Betrieb und von seinen Produkten und der Qualität. Er kennt alle Bauern, die ihn beliefern und diese wissen, dass er ihnen einen guten Preis macht. Da es Adrian Gygax auch wichtig ist, dass die Angestellten einen gerechten Lohn verdienen, ist ihm auch klar, dass seine Preise nicht die tiefsten sind. Aber sein Erfolg gibt ihm recht. Seit vielen Jahren ist die Metzgerei Gygax AG ein zuverlässiger, flexibler und äusserst geschätzter Lieferant des ZSB.

Unser zweiter Fleischlieferant ist Stauffers Landmetz AG in Kernenried. Auch diese Metzgerei hat eine lange Tradition und überzeugt mit Qualität.



Leckere Fleischplatte von Gygax

Neues Team Bildung

Martina Ugolini, Corina Loosli, Selina Flück, Team Bildung

Unser Team Bildung freut sich, drei neue Mitglieder begrüßen zu dürfen. Diese Neuzugänge bringen nicht nur Fachkenntnisse und Erfahrungen mit, sondern auch Begeisterung für Bildung und Entwicklung. Diese drei können sich am besten gleich selber vorstellen:



Selina

Martina

Corina



Mein Name ist **Selina Flück**.

Ich arbeite seit fast sieben Jahren hier im Zentrum Schlossmatt Burgdorf. Seit anfangs Februar 2024 habe ich die Stelle als Lernberaterin angenommen und bin somit ein neues Mitglied vom Bildungsteam der Pflege. Nebst meinem Bürojob arbeite ich immer noch auf der Abteilung B2/3. Somit habe ich immer noch einen regelmässigen Austausch mit den Bewohnenden, was mir sehr am Herzen liegt.

Als Lernberaterin habe ich immer wieder spannende und vielfältige Lernbegleitungen. Durch diese Zusammenarbeit mit den Lernenden kann ich mein Wissen und Können an die motivierten Lernenden weitergeben. Ich freue mich sehr über die Fortschritte, die ich wahrnehmen kann. Ich bin sehr engagiert, die Lernenden zu einem erfolgreichen Lehrabschluss zu begleiten.

In meiner Freizeit gehe ich regelmässig zu den Proben beim Jodlerklub. Im Sommer bin ich während meiner Freizeit gerne draussen im Garten oder in den Bergen. Im Winter gehe ich so oft als möglich und wenn es das Wetter zulässt, in die Berge Ski fahren.

Tabea Minder wird im November 2024, nach ihrem Mutterschaftsurlaub, ebenfalls wieder ins Team Bildung zurückkehren, worauf wir uns sehr freuen!



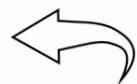
Mein Name ist **Martina Ugolini**.

Seit Februar 2024 bin ich im Zentrum Schlossmatt als Leiterin Bildung tätig. Zusammen mit den Lernberaterinnen Corina Loosli und Selina Flück bin ich für die Ausbildung der Lernenden im Gesundheitswesen zuständig. Wir begleiten die Lernenden Assistenz Gesundheit und Soziales, Fachfrau /-mann Gesundheit und Studierende Diplomierten Pflegefachfrau /-mann während ihrer Ausbildung im ZSB.

Wir führen regelmässig Lernbegleitungen durch, bei denen wir mit den Lernenden und Studierenden auf den Abteilungen unterwegs sind. So erhalte auch ich neben meinen Tätigkeiten im Büro einen Einblick auf die Abteilungen und bin im Kontakt mit unseren Bewohnenden.

Als Leiterin Bildung bin ich in Verbindung mit anderen Ausbildungsbetrieben und Bildungsinstitutionen. Diese Austausche sind immer sehr spannend und vielseitig. Durch diese Netzwerke können wir einen Erfahrungsaustausch und Wissenszuwachs in der Gestaltung der Bildung generieren. In der Zusammenarbeit mit den Lernenden und Studierenden finde ich es immer bereichernd, ihre Ausbildung gemeinsam gestalten zu können, sie beim Wissenszuwachs und Erlernen der berufsspezifischen Fertigkeiten und Fähigkeiten unterstützen zu können. Durch dies kann auch ich mein Wissen immer wieder überprüfen und Neues dazu lernen. Es ist immer wieder eine Freude, die Weiterentwicklung miterleben und sehen zu können und zu wissen, dass man dazu beigetragen hat neue gute Fachpersonen ausgebildet zu haben.

Ausgleich zu meiner Tätigkeit im ZSB finde ich im Sport oder in der Natur. Schon seit meiner Lehrzeit war ich in einem Unihockey-Verein und führte diesen Sport bis vor Kurzem aus. Nun gestalte ich meine Freizeit mit saisonalen Aktivitäten wie Velofahren, Schwimmen, Ski- oder Snowboard fahren und Yoga. So kann ich meine Batterien wieder aufladen und Energie tanken.



Mein Name ist **Corina Loosli**.

Ich bin verheiratet und habe einen einjährigen Sohn, der mich Tag für Tag mit seinen Fortschritten beeindruckt. Nach meiner Lehre als Fachfrau Gesundheit habe ich 2018 meine Weiterbildung zur dipl. Pflegefachfrau HF abgeschlossen. Am 08. Januar 2024 durfte ich in meiner neuen Funktion als Lernberaterin hier im ZSB starten.

In meiner vorherigen Funktion als Stationsleitung durfte ich bereits mit angehenden Fachkräften zusammenarbeiten und sie in ihrer Entwicklung unterstützen. Diese Arbeit hat mir sehr viel Vergnügen bereitet, weshalb ich mich umso mehr freue, dass ich dies nun als primäre Aufgabe machen kann.

Jungen Berufsleuten das nötige Knowhow für eine qualitative und einfühlsame Pflege mitzugeben, ohne dass dabei der Spass an der Arbeit verloren geht, erachte ich als eine der zentralen Aufgaben.

Der Abschluss einer Aus-/Weiterbildung einer/-s Lernenden ist für mich immer ein besonders schönes Ereignis.

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten in der Natur. Besonders Wanderungen in unseren schönen Bergen reizen mich stets. Vor einigen Jahren habe ich ausserdem das Alphorn für mich entdeckt – hier lässt sich Natur und Musik ideal verbinden.



Unser Pflegezentrum ist der Ausbildungsbetrieb für Fachfrauen und Fachmänner Gesundheit sowie für Pflegefachfrauen und Pflegefachmänner HF im Langzeitbereich in der Region Burgdorf. Wir bieten in Kooperation mit den Höheren Fachschulen des BZ Pflege Bern, Medi Bern sowie der Berner Fachhochschule Ausbildungs- und Praktikumsplätze an.

Daneben bilden wir im kaufmännischen Bereich sowie in den Bereichen Kinderbetreuung, Küche, Hauswirtschaft und Betriebsunterhalt aus.

Ausbildung Pflege: 034 421 93 57 / **Alle anderen Bereiche:** 034 421 91 15

Das neue Team P+T

André Burger, Geschäftsleiter

Mit grosser Freude stellen wir die neuen Leitungspersonen unseres Pflege + Therapie-Teams vor. Die dynamische Ergänzung bringt eine Fülle von Erfahrungen und Fachwissen mit, die unser Zentrum bereichern und die Qualität der Versorgung weiter verbessern werden.

Gerne informieren wir Sie, dass Lucia Schenk die Leitung Pflege und Therapie am 8. März 2024 offiziell ihrer Nachfolgerin Carla Jordi übergeben hat.

Wir danken Lucia Schenk für ihre langjährige Tätigkeit als Pflegedienstleiterin und ihr damit verbundenes Engagement für unsere Institution. Das Wohl unserer Bewohnenden und Mitarbeitenden war Lucia Schenk immer ein sehr grosses Anliegen und sie hat stets ihr ganzes Herzblut in ihre Arbeit gesteckt. Im Zentrum Schlossmatt hat Lucia sehr viel und nachhaltig bewegt. Wir freuen uns sehr, dass sie uns als wissenschaftliche Mitarbeiterin Pflege und Therapie sowie als Mitglied der Geschäftsleitung im ZSB weiterhin tatkräftig unterstützen wird und wünschen ihr in ihrer neuen Funktion viel Freude und Erfolg.



Lucia bedankt sich herzlich und...



...übergibt das P+T-Zepter an Carla

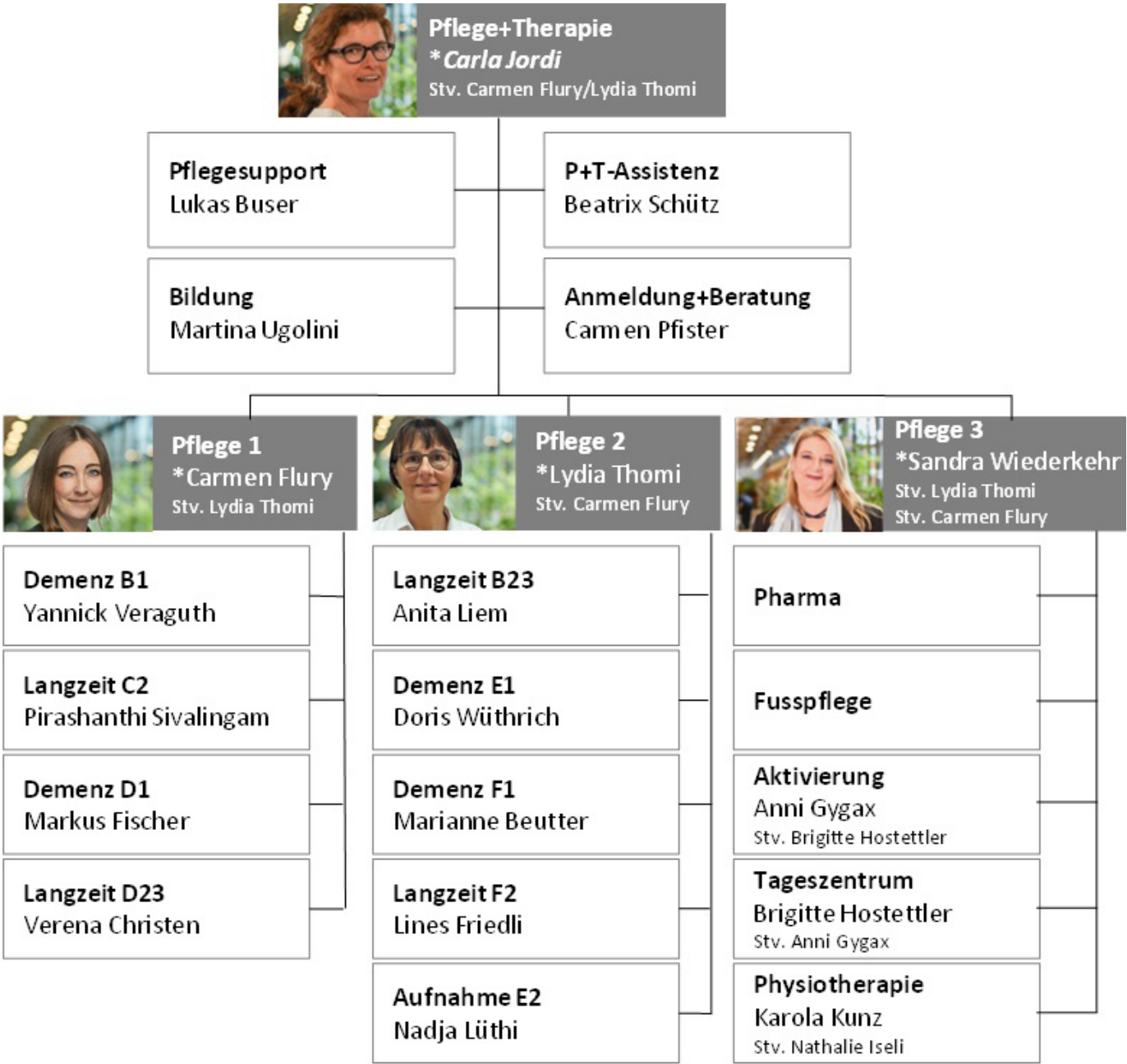
Carla Jordi war rund 16 Jahre als Klinikmanagerin, Leitung Pflegedienst, Qualitätsverantwortliche und Mitglied der Geschäftsleitung im Spital STS AG Thun tätig. Wir freuen uns sehr, dass wir sie als Nachfolgerin von Lucia Schenk gewinnen konnten. Sie ist bereits seit dem 4. Februar 2024 im Zentrum Schlossmatt tätig, wo sie seither in die verschiedenen Bereiche, insbesondere von Lucia Schenk in die Rolle der Pflegedienstleitung (PDL), eingeführt wurde.

Lydia Thomi hat am 1. September 2023 bei uns als Leiterin Bereich Pflege 2 gestartet. Sie hat eine breite Führungserfahrung und war in diversen leitenden Funktionen im Akut- und Langzeitbereich tätig.

Auf den 1. November 2023 hat Carmen Flury die Funktion als Leiterin Pflege 1 übernommen. Rund 19 Jahre hat sie diverse Funktionen im Spitalzentrum Biel ausgeübt.

Am 1. Mai 2024 startet ein bekanntes Gesicht als Leiterin Pflege 3. Nach einem kurzen Unterbruch von 4 Monaten übernimmt Sandra Wiederkehr wieder die Leitung Pflege 3.

Wir heissen Carla Jordi, Lydia Thomi, Carmen Flury und Sandra Wiederkehr im ZSB ganz herzlich willkommen!



**Garage
Bauder AG**
in Oberburg

www.bauder-ag.ch
T. 034 427 34 34







Wir veranstalten...

... Aktivitäten für unsere Bewohnenden bis Dezember 2024

10.-14.06.2024	10:00-11:00/14:30-16:00 Uhr	Themenwoche: ZSB-Postenlauf
18.06.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
16.07.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
17.07.2024	15:00 - 16:30 Uhr	Kinonachmittag
01.08.2024	individuell Abteilung	1. Augustfeier
13.08.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
21.08.2024	15:00 - 16:00 Uhr	Alpakas zu Besuch
24.09.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
08.+09.10.2024	individuell Abteilung	Blumenkistli bepflanzen
12.10.2024	13:00 - 17:00 Uhr	Lionsausflug
15.10.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
23.+24.10.2024	individuell Abteilung	Marroni «brätle»
30.10.2024	15:00 - 16:30 Uhr	Kinonachmittag
12.11.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
26.11.2024	individuell Abteilung	Deko-Tag
01.-22.12.2024	individuell Abteilung	Adventsnachmittage / Sternstunden / Gützele
17.12.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«zäme brichte»
23.+24.12.2024	individuell Abteilung	Weihnachtsfeier
31.12.2024	individuell Abteilung	Silvesterfeier

Wöchentlich finden im ZSB weitere Bewohneraktivitäten statt. Weitere Informationen zu den Aktivitäten entnehmen Sie dem Whiteboard auf der jeweiligen Pflegeabteilung oder fragen Sie direkt dort nach. Um über laufende Aktualisierungen unseres Anlass- und Aktivitätenprogramms informiert zu bleiben, bitten wir Sie, unsere Webseite unter der Rubrik «Anlässe + Aktivitäten» zu besuchen: <http://www.zsburgdorf.ch/anlaesse-aktivitaeten>



Wir veranstalten...

... öffentliche Veranstaltungen bis Dezember 2024

26.06.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst
24.07.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst
28.08.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst
12.09.2024	14:30 - 15.30 Uhr	Tanznachmittag
25.09.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst
02.10.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst
27.10.2024	09:45 - 10:45 Uhr	Jodlergruppe Schaffhausen
07.11.2024	14:30 - 15.30 Uhr	«Beriska» ukrainisches Ensemble
19.11.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gedenkfeier
20.11.2024	17:00 – 19:00 Uhr	Lichterweg
26.11.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gedenkfeier
06.12.2024	individuell Abteilung	«Samichlausetag»
18.12.2024	15:00 – 16:00 Uhr	Gottesdienst



Wir gratulieren...

... folgenden Bewohnenden zum runden Geburtstag & allen ab 90 Jahren (Januar - Juni 2024)

60 Jahre

- Freckmann Thomas

65 Jahre

- Bähler Ulrich

70 Jahre

- Heussi Georg
- Hulliger-Capelli Beatrix

75 Jahre

- Wüthrich Georges
- Cesaratti-Claude Annemarie
- Wiedmer-Rizza Cristina
- Nil-Hofstetter Marianne
- Gilgen Werner

80 Jahre

- Oberli-Brügger Katharina
- Peichel Ingrid

85 Jahre

- Karrer-Aeschbacher Margrit
- Heimberg-Jost Elisabeth
- Reist-Janz Hannelore

90 Jahre

- Hügi-Plüss Gertrud
- Rindlisbacher Hans
- Bosshard-Duss Anny
- Schibler-Beer Annemarie

91 Jahre

- Roth Johann
- Neuhaus-Lanz Katharina
- Dennler-Kissling Rosmarie

92 Jahre

- Flückiger-Rohrbach Hermine
- Barth Heinrich
- Kienast-Wirth Verena

93 Jahre

- Baumgartner-Salzman Marianne
- Aegerter Irma
- Bracher-Eichenberger Henny
- Nydegger Walter
- Probst Fritz

94 Jahre

- Stupnicki-Scheirle Elisabeth
- Stauffer-Beyeler Hedwig
- Röthlisberger-Sterchi Ella

95 Jahre

- Sommer-Jauner Ida
- Conrad-Röthlisberger Heidi
- Müller Heinz Robert

96 Jahre

- Locher-Grundbacher Lisbeth
- Wederich Bruno

97 Jahre

- Jakob-Baumann Gertrud

98 Jahre

- Fäh-Oehrli Alice

101 Jahre

- Wegmüller Hans

105 Jahre

- Urfer-Weibel Hedwig



Wir gratulieren...

... unseren Mitarbeitenden zu ihren erfolgreich absolvierten Aus- & Weiterbildungen

Marianne Beutter, Leiterin Pflege team FS3b

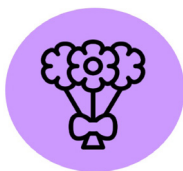
> Eidg. Berufsprüfung Fachfrau Langzeitpflege und -betreuung

Stephanie Stettler, Stv. Leiterin Küche

> Eidg. Dipl. Küchenchefin

Carmen Flury, Leiterin Pflegebereich

> CAS Studiengang Projektmanagement



Wir gratulieren und danken...

... unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihre Beständigkeit und ihren Einsatz

5 Dienstjahre

Anna Baumann, Diätköchin

Saskja Buri, Lernende Fachfrau Gesundheit

Vesna Klix, Mitarbeiterin Hausdienst

Sibylle Wagenbach, Leiterin Wäscherei

15 Dienstjahre

Venera Krasniqi, Mitarbeiterin Physiotherapie

20 Dienstjahre

Ali Ali, Pflegehelfer SRK

10 Dienstjahre

Sven Maag, Mitarbeiter Informatik

Chantal Welsch, Fachfrau Betreuung I

Nicole Widmer-Burkhalter, Sachbearbeiterin F+P

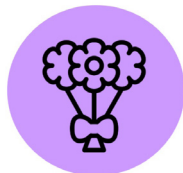
Melanie Wittwer, Leiterin Hausdienst

25 Dienstjahre

Marlène Zwahlen-Richard, Pflegehelferin SRK

35 Dienstjahre

Margrit Liechti, Pflegeassistentin



Wir danken...

... unseren Pensionärinnen für ihre Treue und ihren unermüdlichen Einsatz

Verena Gerber Lehmann, Mitarbeiterin Fusspflege

> die am 29. Februar 2024 in Pension gegangen ist

Marlène Zwahlen-Richard, Pflegehelferin SRK

> die am 31. Mai 2024 in Pension gegangen ist

Wir wünschen beiden nur das Beste, Gesundheit, Freude und alles Gute für die Zukunft!

**Das Zentrum Schlossmatt ist einer der grössten Arbeitgeber
sowie Aus- und Weiterbildungsbetriebe der Region.**

Deine Vorteile bei uns:

Einfache Kontaktaufnahme – ohne Motivationsschreiben, top Weiterbildungsmöglichkeiten,
täglich gratis Früchte, Zustupf Fitnessabonnement, interne Kita,
Zulage Nacht ab 20 Uhr und Wochenende CHF 7 pro Stunde anstatt CHF 5,
Zeitzuschlag Nacht 20% anstatt 10%, breites Verpflegungsangebot, 30 Minuten bezahlte Pause pro Tag,
... und mehr!

«Zäme witercho» - wir suchen Dich: <https://jobs.zsburgdorf.ch/>



Wir sind Ihr Elektro- Partner in Burgdorf

Pauli Elektro AG

Einschlagweg 71, 3400 Burgdorf
+41 34 420 70 70, www.paulielektro.ch

Gebäudetechnik, die verbindet

Burkhalter
Group



4 neue Freiwillige: Ursula Wyss & Diro, Brigitte Hari & Cooper

Doris Aeschlimann, Sachbearbeiterin Finanzen

Gerne stellen wir neue Freiwillige vor und danken allen Freiwilligen für ihr Engagement.

Steckbrief

Name	Diro
Alter	4 ½ Jahre
Rasse	Labrador
Herkunft	Stiftung Schw. Schule für Blindenführhunde, Allschwil
Charakter	ausgesprochen freundlich, ruhig, aggressionsfrei



Ruhephase nach dem Spaziergang



Ursula und Diro

Diro und Ursula wurden in Allschwil ausgebildet. Aufgrund seines Wesens wurde für Diro die Ausbildung zum Sozialhund und Mantrailing gewählt. Ursula kennt von der langjährigen Tätigkeit als Coiffeuse im ZSB noch viele Bewohnende und so freute sie sich, dass sie mit Diro ins ZSB kommen kann. Anni Gygax, die Leiterin der Aktivierung, kennt die Vorlieben der Bewohnenden und wusste, für wen Diro eine positive Wirkung haben kann.

So kamen Ursula und Diro mit Frau Lisbeth Locher zusammen und es hat auf Anhieb super gepasst und funktioniert hervorragend.

Die Bewohnenden können natürlich mitbestimmen, was sie mit dem Hund machen möchten. Frau Locher will vor allem zwischendurch rauskommen und daher gehen sie zu dritt häufig spazieren. Diro ist dabei die meiste Zeit in Kontakt mit Frau Locher.

Wenn man sich fragt, was so ein Hund bringt, dann hat es Frau Locher auf einen einfachen Nenner gebracht:

«Ig ha jetz ä Fründ».



Frau Locher und Diro

Steckbrief



Name	Cooper
Alter	4 ½ Jahre
Rasse	Labrador
Herkunft	Stiftung Schw. Schule für Blindenführhunde, Allschwil
Charakter	extrem ruhig, freundlich, etwas verspielt



Cooper beim «Sünnelen»



Brigitte und Cooper

Während der Sozialhundeausbildung in Allschwil waren Brigitte und Cooper bereits im ZSB, um die Infrastruktur fürs Training zu nutzen. Anny Gygax hat sie gebeten, ihren Hund bei uns einzusetzen und obwohl Brigitte sehr viele Anfragen von Heimen hatte, hat sie sich für das ZSB entschieden und sie fühlt sich hier sehr wohl.

Anni Gygax hat den Bewohnenden zugeteilt und den ersten Kontakt begleitet. Herr B. soll durch Cooper seine Motorik verbessern, offener werden und auch seine mentalen Fähigkeiten wieder vermehrt nutzen.

Mit spielerischen Übungen weckt Cooper beim Bewohnen das Interesse. Nach der Beobachtungsphase möchte der Bewohnende dann auch aktiv teilnehmen. Beim Kontakt-Liegen wird eine Bindung aufgebaut. Dabei kam es vor, dass der Bewohnende zusammen mit dem Hund einschlief. Das Problem des Bewohnenden, herunterfahren zu können, konnte er zusammen mit Cooper lösen.

Für Herrn B. war es anfangs etwas schwierig, aber inzwischen ist seine Einstellung zu Cooper die Folgende:
«Cooper ist mein bester Freund».



Coopers Spiel- und Erholungsparadies

Freitags-Jass

Hansruedi Sägesser, Freiwilliger Mitarbeiter

*Mein Name ist Hansruedi Sägesser und ich bin seit Oktober 2021 frühpensio-
niert. Mein grösstes Hobby ist das Entdecken der näheren und weiteren Regi-
on mit meinem E-Bike. Auch jasse ich sehr gerne live oder auf meinem iPad.*

Während des Heimaufenthalts unserer Mutter habe ich alle administrati-
ven Aufgaben für sie erledigt und so auch schon etwas «Alters- und Pflege-
heimluft» schnuppern können. Auch während meiner politischen Tätigkeit
wurde mir immer wieder bewusst, wie wichtig diese Heime für die Bewoh-
ner und unsere Gesellschaft sind.

Letzten Sommer entdeckte ich in der Region einen Bericht über das Zent-
rum Schlossmatt, wo auch die Rolle der freiwillig Helfenden beschrieben
war. Nach einem langen Gespräch mit einer guten Bekannten habe ich mich
dann «spontan» beim ZSB gemeldet und sofort einen Termin bei Anni
Gygax erhalten. Da haben wir die Möglichkeiten, meine Interessen und
meine Zeitfenster besprochen. Für mich stand das Jassen im Vordergrund,
ich hätte aber auch etwas Anderes gemacht, wenn keine Nachfrage nach
Jassen vorhanden gewesen wäre.

Bald darauf erhielt ich die Vereinbarung, dass jeweils am Freitagnachmit-
tag ab 14.30 Uhr interessierte Jasser auf mich warten würden. Beim ersten
Jass wurde mir genau gezeigt, wo die entsprechenden Utensilien sind und
wo gejasst werden kann.

Von den Jassern wurde ich sehr freundlich empfangen und so wagten wir
das erste Spiel. Im Gespräch haben wir uns auch besser kennengelernt.
Diese zwei Stunden waren rasch vorüber und wir freuten uns gegenseitig
auf eine Wiederholung am nächsten Freitag. Inzwischen habe ich schon
mehr als 30 Jass-Nachmittage erlebt.



**Fleisch • Wurst • Traiteur • Fisch
Partydienst • Lohnschlachtungen**

**Dorfstrasse 14
3432 Lützelflüh
Tel. 034 461 13 80
Fax 034 461 32 81**



metzgerei.gygax@gmx.ch • www.metzgerei-gygax.ch



Die Stimmung beim Jassen ist immer sehr locker. Es geht nicht so «stur» zu wie bei einer Jass-Meisterschaft. Die realisierten Punkte sind schon wichtig, nicht für alle Spieler im selben Ausmass. Aber sehr geschätzt wird ja, dass man während diesen rund zwei Stunden eine Abwechslung hat und der «Heimalltag» in den Hintergrund rückt. Für die Jassenden ist die Teilnahme freiwillig. Daher kommt es oft vor, dass wegen Besuch oder auch wegen gesundheitlichen Problemen jemand nicht teilnehmen kann. So kann es vorkommen, dass wir halt nur zu dritt oder gar nur zu zweit am Spielen sind. Manchmal hilft ein Telefonanruf auf der Abteilung und es findet sich noch ein Jasser oder eine Jasserin. Aber auch das Gegenteil war schon der Fall, dass vier oder gar mehr Personen jassen möchten. Da spiele ich dann einfach selber nicht mit, sondern zähle die Punkte, führe die Tafel für beide Parteien und schaue einfach, dass alles korrekt läuft. Manchmal muss ich auch die Karten verteilen, da dies nicht mehr allen möglich ist. Auf jeden Fall haben wir es immer gut zusammen und meine Entscheide werden nicht angezweifelt! Die Nachmittage verfliegen auch für mich immer sehr schnell.

Auch möchte ich mich sehr für die grosse Unterstützung durch das Restaurantteam bedanken. Wenn es neue Jasskarten braucht, die Kreiden nicht mehr spitz genug sind etc., das Team des Restaurants hilft immer weiter. Auf jeden Fall fahre ich jeden Freitag mit neuen Erfahrungen nach Hause. Ich spüre auch eine Dankbarkeit vonseiten der Jasser und freue mich, wenn ich ihnen etwas Abwechslung in den Heimalltag bringen kann. So hoffe ich, dass noch viele Jass-Nachmittage folgen werden und es immer wieder neue Bekanntschaften geben wird. Es ist halt auch möglich, dass jemand wegen Verschlechterung des Gesundheitszustandes oder gar infolge Todesfall nicht mehr Jassen kommen kann. Daher nicht daran denken, was nächste Woche ist, sondern: Heute Nachmittag jassen wir! Da am Freitag immer die feinen Züpfen im Angebot sind, kaufe ich mir immer einen Zopf. So bleibt die Verbindung zum ZSB auch in den folgenden Tagen bestehen!

«die bescht Züpfen»

aus unserer Hausbäckerei - Freitag bis Sonntag oder auf Bestellung

300g Züpfen CHF 5.00

500g Züpfen CHF 6.50

700g Züpfen CHF 8.50

auf Vorbestellung:

1kg Züpfen CHF 11.00

1kg Speckzüpfen CHF 14.00

Preis inkl. MwSt.



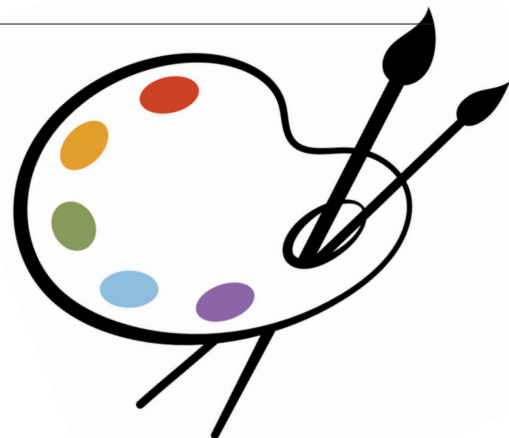
«Neue» Bilder im EG

André Burger, Geschäftsleiter

Lange Zeit waren zwei Bilder bei uns im ZSB sehr unbekannt. Sie hingen oder standen da und niemand hat sie so richtig wahrgenommen. Erhalten sie einen definitiven Platz im Lager oder bekommen sie einen würdigen Platz bei uns im Pflegezentrum? Diese Frage haben wir mit dem Museumsdirektor Arno Stein vom Gertsch Museum geklärt.

Hans Gartmeier (27.03.1910-04.05.1986)

war ein Kunstmaler aus dem Emmental. Er wurde in Langnau im Emmental als Sohn des Möbelschreiners Gartmeier Mathias & Bertha, geb. Mühlemann geboren. Die Schulen hat er in Konolfingen und Grosshöchstetten besucht und eine Lehre als Bauzeichner in Langnau begonnen. Die Ausbildung am Technikum Burgdorf und anschl. Weiterbildung zum Kunstmaler haben die Grundlage für sein künstlerisches Wirken geschaffen. Sein reiches Werk sind Ölbilder, Zeichnungen, Lithographien, Radierungen etc. mit seinen Lieblingsthemen wie: Stimmungsvolle Landschaften, urchige Charakterköpfe, Bauern bei der Arbeit, Pferde und Kühe, Portraits und Akte. Er ist für seine realistischen Porträts und Landschaftsbilder berühmt. Seine Werke zeichnen sich durch ihre feine Detailarbeit und ihre präzise Darstellung aus. Gartmeier wurde für seine meisterhafte Beherrschung der Malerei und seine einfühlsame Herangehensweise an seine Motive geschätzt. Nun zu unserem Bild, das in die Kategorie Portrait geht.



Das Werk

Lismete

ist ein sehr schönes Beispiel für sein künstlerisches Schaffen.

Es hat nun seinen definitiven Platz im ZSB gefunden.

Willy Meister 08.06.1918 – 14.11.2012

Wurde 1918 in Olten geboren. Nach der Schule begann er die Lehre als Schaufensterdekorateur und hat 3 Jahre in diesem Beruf gearbeitet. Das Studium der freien Kunst hat er in der Freizeit absolviert. Der Entschluss, Künstler zu werden, fiel dann in Basel, wo Porträt- und Aktzeichnen den jungen Künstler in ihren Bann zogen.

Willi Meister lebte zwischen 1944 und 1989 mit seiner Familie in Heimiswil (seine Frau war dort Lehrerin) und bewohnte das ehemalige Schulhaus im Oberdorf. So hat er auch die emmentalische Landschaft liebgewonnen.

Die Motive des Malers, Zeichners und Lithografen Willi Meister bewegen sich zwischen drei Themenkreisen: der Landschaft des Emmentals, der Welt der Technik und dem Wesen des Menschen. Willi Meisters Landschaftsmalerei zeichnet sich durch grosszügige Linienführung und Detailverknappung aus. Diese unauffällige Klarheit spiegelt sich auch in seinen linear betonten Wiedergaben technisch-industrieller Objekte.

Seine Werke zeichneten sich durch ihre lebendigen Farben und dynamischen Formen aus. Meister wurde für seine innovativen Techniken und seinen einzigartigen Stil gefeiert.

Die **Emmentaler Landschaft** ist ein Werk, das seinen Stil sehr treffend wiedergibt.



Beide Künstler haben mit ihren Werken einen Ehrenplatz im ZSB gefunden. Freuen wir uns an diesen Werken und lassen wir uns vom Emmental mit seinen Menschen und Landschaften verzaubern.

Vernissage - «Ein letzter grosser Wunsch»

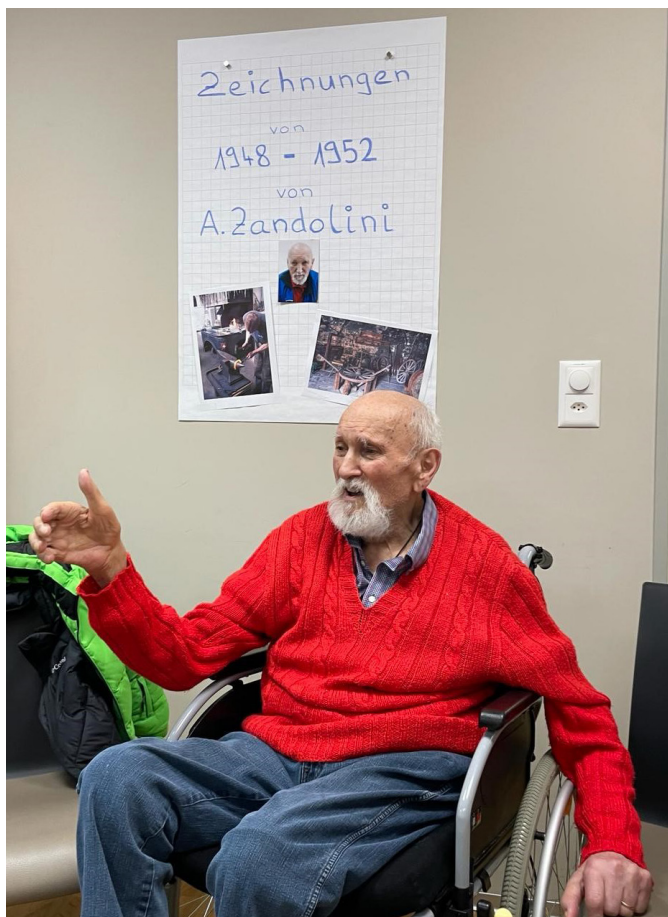
Maja Spiess, Aktivierungsfachfrau

Am 07.02.2024 fand auf der Abteilung D1 des ZSB eine besondere Veranstaltung statt: Eine Bilderausstellung mit Vernissage, die Herrn Andreas Zandolini mit Jg 1933 gewidmet war. Die Ausstellung präsentierte eine Auswahl seiner Zeichnungen aus den Jahren 1948 bis 1952, die seine Jugend- und Lehrjahre als Huf- und Wagenschmied widerspiegeln.

Die Vorbereitungen begannen Wochen im Voraus. Zusammen mit der Aktivierung-Mitarbeiterin Maja Spiess arbeitete Herr Zandolini engagiert daran, die Zeichnungen einzurahmen. Während dieser Arbeit kamen oft andere Bewohner und Besucher dazu, um über Herrn Zandolinis Berufsjahre zu sprechen. Er erzählte von seinem Handwerk und bewahrte die Zeichnungen auf, damit auch seine Nachkommen von dieser Zeit erfahren können.

Die Auswahl der Bilder war entscheidend. Neben Zeichnungen aus seiner Schulzeit umfassten Herrn Zandolinis Werke auch detaillierte Pläne von Wagenanhänger-Kupplungen und Wagengetrieben für Pferdeanhänger, ein lebendiges Zeugnis vergangener Zeiten.

Die Ausstellungsräume wurden sorgfältig dekoriert, um eine nostalgische Atmosphäre zu schaffen. Alte Werkzeuge und Fotos aus der Zeit wurden liebevoll arrangiert.

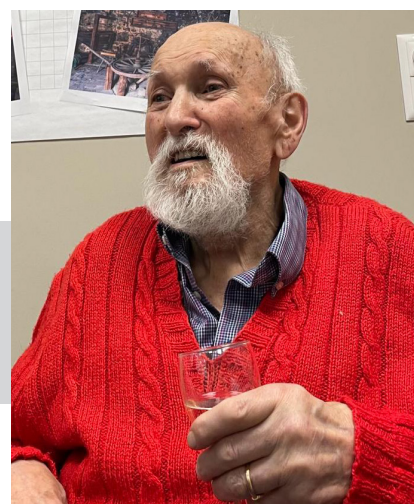
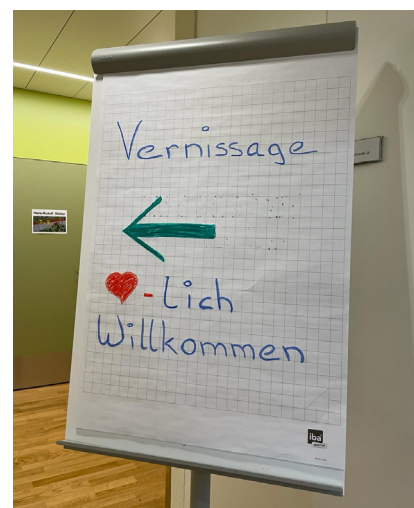




Die Vernissage war ein bewegender Moment für Herrn Zandolini und alle Beteiligten. Familie, Freunde, Mitbewohner und Mitarbeiter des ZSB versammelten sich, um seine Werke zu bewundern. Herr Zandolini strahlte vor Stolz, als er die Ausstellung präsentierte und seine Erinnerungen teilte.

Die Veranstaltung wurde von Herrn Zandolinis Lieblingsmusik begleitet und mit Leckerbissen bereichert. Es war eine Zeit des Feierns, des Erinnerns und des Austauschs über vergangene Zeiten und traditionelle Handwerkskunst.

Die Bilderausstellung mit Vernissage war ein voller Erfolg und eine würdige Hommage an das Leben von Herrn Zandolini. Sie zeigte nicht nur seine künstlerische Begabung, sondern auch die Bedeutung seiner Berufung als Huf- und Wagenschmied.



Leider ist Herr Andreas Zandolini verstorben. Seine Familie erlaubte die Veröffentlichung dieses Artikels als wertschätzendes Andenken an ihn.

Gedächtnistraining «Wortsalat»

Laura Hefti, Aktivierungsfachfrau

Werden die Worte richtig zusammengesetzt, ergeben sie eine Redewendung.
Den Anfang macht jeweils das Wort im grünen Kästchen:

EINFACH:

Mit Mäuse Speck
man fängt

Lösung: _____

geht Liebe den durch Magen

Lösung: _____

SCHWER:

Glück ins wo Laune tritt
Haus, herrscht. gute gerne

Lösung: _____

Essen ist
Bedürfnis, ist geniessen eine
Kunst ein

Lösung: _____

Rezept: Arabischer Honigkuchen

Christina Keller, Teamleitung Empfang

Menge Zutat

1/2 Päckli	Backpulver
80g	Butter
3 Stk.	Eier
150g	Mehl
3 EL	Rahm
1 Päckli	Vanillezucker
150g	Zucker

Belag

120g	Butter
100g	Honig
150g	Mandelblättchen
2 EL	Orangenschale
2 EL	Rahm
0.5 TL	Zimtpulver
100g	Zucker



Zubereitung:

1. Für den Teig die frische Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen und danach abkühlen lassen
2. Dann die frischen Eier in eine Schüssel klopfen und mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bevor die flüssige Butter und der Rahm untergerührt werden
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver in einem Schälchen vermischen und gründlich unter die Mischung zu einem Teig rühren
4. Anschliessend den Teig in eine mit Butter eingefettete Springform füllen und bei 200°C (Umluft 180°C) für ca. 15 Min. backen
5. Unterdessen die frische Butter für den Belag in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dann den Rahm, Zucker, Honig, Mandelblättchen und Gewürze unterrühren und kurz unter Rühren aufkochen lassen
6. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, den Belag auf den Kuchen streichen und für weitere ca. 15 Min. bei gleicher Temperatur fertig backen



Einblick ins «Backen auf den Stationen»

David Wüthrich, Aktivierungsfachmann







Ombudsstelle

Stiftung Bernische Ombudsstelle für Alters- und Heimfragen

Frau Dr. Kathrin Kummer, Ombudsfrau/Fürsprecherin

Zinggstrasse 16

3007 Bern

Telefon 031 372 27 27

Telefax 031 372 27 37

E-Mail info@ombudsstellebern.ch

www.ombudsstellebern.ch

Die Ombudsstelle berät, vermittelt und schlichtet in Konflikten im Altersbereich im Kanton Bern.



Freiwillige gesucht!

«Lassen Sie sich engagieren...»

und schenken Sie unseren Bewohnenden Zeit.

Als freiwillige Mitarbeiterin / freiwilliger Mitarbeiter unterstützen Sie uns tagtäglich dabei, das Wohl unserer Bewohnenden zu verbessern. Wir bieten vielfältige Möglichkeiten für Freiwilligeneinsätze. Diese werden entsprechend den persönlichen Fähigkeiten und Talenten gemeinsam festgelegt. Einsatzmöglichkeiten sind beispielsweise:

Besuche, Gespräche, Vorlesen, Singen, Spielen, Spazieren, Mithilfe bei speziellen Anlässen, Unterstützung bei Mahlzeiten oder einfach «Da sein» und Zuhören. Dabei können Sie wertvolle Kontakte mit unseren Bewohnenden knüpfen und Freundschaften aufbauen.

Als freiwillige Mitarbeiterin / freiwilliger Mitarbeiter werden Sie bei uns sorgfältig in Ihre Aufgaben und Tätigkeit eingeführt und darin begleitet. Wir orientieren uns an den Standards von BENEVOL Schweiz und verdanken Ihren Freiwilligeneinsatz mit verschiedenen Angeboten.

Sie sind interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Kontakt: Anni Gygax, Leiterin Aktivierung, 034 421 91 70, anni.gygax@zsburgdorf.ch





Parkplatzmöglichkeiten ZSB

Beim ZSB steht eine Anzahl kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung. Das Parkticket ist an der zentralen Parkuhr zu beziehen. Für unsere Angehörigen und Freiwilligen bestehen zudem folgende weitere Möglichkeiten zu parkieren:

Angehörige von Bewohnenden können eine Parkkarte für 30 Franken pro Monat kaufen. Die Monatskarte ist für bis zu vier Familienmitglieder duplizierbar bzw. nutzbar, auch wenn diese nicht im selben Haushalt leben. Die Monatskarte kann am Empfang des ZSB bezogen werden. Sollen pro Familie mehrere Parkkarten ausgestellt werden, so sind diese alle auf einmal zu beziehen. Dafür benötigen wir die Familiennamen sowie die jeweiligen Kontrollschilder. Die Parkkarte muss gut sichtbar hinter der Windschutzscheibe platziert werden. Angehörige von palliativen Bewohnenden erhalten eine kostenlose Parkkarte, gültig für den ganzen Tag. Die Parkkarten können während den Bürozeiten am Empfang bezogen werden, ausserhalb der Bürozeiten auf der Pflegeabteilung E2. Dasselbe gilt, wenn ein Todesfall vorliegt. Palliative-Parkkarten haben eine Gültigkeit von 3 Tagen und können nach Ablauf der Gültigkeit bei Bedarf am Empfang verlängert werden. Unsere freiwillig Engagierten erhalten jährlich eine kostenlose Parkkarte ausgestellt. Wer auf dem Besucherparkplatz des ZSB keinen freien Parkplatz mehr vorfindet, darf auf dem Mitarbeiter-Parkplatz parkieren. Bisher musste man hierfür ein Ticket beim Empfang lösen und es beim Auto deponieren. Das ist ab sofort Vergangenheit! Die Parkzone 38 wurde erweitert und schliesst den Mitarbeiterparkplatz ein. Diese Neuerung erspart Ihnen einen Gang zurück zum Auto und bietet ein bequemes Lösen des Tickets per Handy über ein App wie Easypark, Paybyphone oder Parkingpay oder am Ticketautomat. Mit der Bezahlung über TWINT ist auch gesorgt, falls Kleingeld fehlen sollte. Wir wünschen Ihnen ein sorgloses Parkieren!



Hunde im ZSB

Hunde sind im ZSB grundsätzlich erlaubt, sofern sie an der Leine gehalten werden. Diese Regelung gilt für alle Innenbereiche sowie für den gesamten Restaurantbereich des ZSB. Im Aussenbereich des ZSB (Ausnahme: Restaurantbereich) müssen Hunde nicht zwingend an der Leine gehalten werden, sofern sie andere Menschen oder Tiere nicht belästigen oder gefährden.



Verloren & gefunden - Fundgegenstände im ZSB

Schnell ist es passiert – ein Schirm bleibt liegen, die Sonnenbrille ist vergessen! Der Fundus solcher Gegenstände im Zentrum Schlossmatt ist vielfältig. Unzählige Brillen, Sonnenbrillen, Schlüssel, Schmuckgegenstände und sogar Hörgeräte finden den Weg in unsere Fundkiste beim Empfang. Leider finden viele dieser Gegenstände ihren Besitzer oder ihre Besitzerin nicht mehr. Vermissen Sie etwas oder haben Sie etwas verloren? Dann melden Sie sich beim Empfang, damit wir Ihnen beim Auffinden Ihres vermissten Gegenstandes behilflich sein können. Tel. 034 421 91 11.



Geschenke & Blumenecke

Möchten Sie Ihre Angehörigen mit einer kleinen Aufmerksamkeit überraschen? In unserem Restaurant gibt es eine kleine Geschenk-Ecke mit Blumen. In Zusammenarbeit mit dem Blütenatelier Oberburg, bieten wir hübsche, kleine Blumengestecke zum Kauf an. Die Gestecke sind aus stabilisierten / gefriergetrockneten Blumen und sind daher pflegeleicht und schenken Freude über lange Zeit.

Damit «Schleckmäuler» nicht zu kurz kommen, sorgt unsere Patisserie mit hausgemachten Stückli und limitierten, saisonalen Köstlichkeiten. Und zu guter Letzt finden auch Unentschlossene z.B. mit dem Kauf eines Restaurant-Gutscheines das Richtige, um jemandem eine kleine Freude zu bereiten.

