



*Die Küche ist das  
Herz des Hauses*

## Inhaltsverzeichnis

- 3 Editorial
- 4 Neue Mitarbeitende
- 5 Dienstjubiläen
- 6 Pensionierung Annemarie Läng
- 7 Pensionierung Antje Seder
- 8 Die Küche ist das Herz des Hauses
- 11 Zukunftsweisende Bewegungstherapie mit MOTOmed
- 12 Portrait Stephan Riesen
- 13 Portrait Anita Jaggi
- 14 Veranstaltungen
- 15 Termine
- 16 Impressionen

## Impressum

UtzigerInfo ist die Zeitschrift des Wohn- und Pflegeheims Utzigen und erscheint zweimal jährlich im Frühjahr und Herbst.

Redaktion	Karin Jost, Assistentin Geschäftsführer Thomas Stettler, Geschäftsführer Gesamtbetrieb Ulrich Pagel, stv. Geschäftsführer
Realisation und Gestaltung	everett public relations
Fotos	© frederike asael photography
Druck	Vögeli AG, Langnau i.E.

## Liebe Leserinnen und Leser

*Essen und Trinken geniessen in unserem Leben einen hohen Stellenwert. Nicht umsonst hält sich das Sprichwort: «Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen». Essen kann ein Trost sein, mit einer Mahlzeit kann man jemandem eine Freude machen, im Essen können Fürsorge und Zuneigung ihren Ausdruck finden.*

Die Ernährung älterer Menschen bedarf besonderer Aufmerksamkeit. Sie haben aufgrund ihrer veränderten Körperzusammensetzung, altersbedingter Krankheiten und der damit zusammenhängenden Medikamenteneinnahme spezielle Ernährungsbedürfnisse.

Zu weiteren körperlichen Veränderungen im Alter zählen eine verlangsamte Verdauungstätigkeit, die verminderte Speichelbildung, ein reduzierter Geruchs- und Geschmacksinn sowie weniger Durstempfinden. Ausserdem leiden viele ältere Personen wegen fehlender Zähne oder schlecht sitzender Prothesen unter Kau- und Schluckbeschwerden und neigen zu erhöhter Infektanfälligkeit. Durch den vermehrten Abbau von Knochenmasse im Alter ist auch das Osteoporose-Risiko erhöht.

Aufgrund der veränderten Körperzusammensetzung sinkt der Energiebedarf mit steigendem Alter. Der Bedarf an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen bleibt allerdings unverändert hoch. Damit unsere Bewohnerinnen und Bewohner ihren Nährstoffbedarf trotz reduzierter Nahrungsmenge decken können, ist eine sorgfältige Auswahl an Lebensmitteln mit ho-

her Nährstoffdichte – Lebensmittel, die wenig Kalorien und gleichzeitig viele Nährstoffe enthalten – sehr wichtig, um eine Mangelernährung im Alter zu vermeiden.

Die Lebensmittelauswahl sollte sich an der Ernährungspyramide orientieren: Die Basis der Pyramide bilden Getränke. Unsere Bewohnenden sollten täglich mindestens 1,5 Liter ungesüsste Getränke trinken. Wegen des verminderten Durstempfindens kann eine ausreichende Flüssigkeitsaufnahme bei älteren Menschen schwierig sein.

Die zweite Stufe der Pyramide bilden Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte. Davon sollten täglich fünf Portionen – eine Portion entspricht einer geballten Faust – verzehrt werden. Eine unzureichende Zufuhr an lebensnotwendigen Nährstoffen wie Eiweiss und Vitaminen kann die Entstehung einer Protein-Energie-Mangelernährung, wie sie häufig bei alten Personen auftritt, verursachen.

Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Kartoffeln stellen die dritte Stufe der Pyramide dar, wobei täglich vier Portionen nötig sind, um den Tagesbedarf an Kohlenhydraten zu decken. Dabei sollte vor allem auf Vollkorngetreideprodukte zurückgegriffen werden, da diese sowohl wertvolle Vitamine als auch Ballaststoffe enthalten und länger sättigen als die «weisse» Variante.

Die vierte Stufe der Pyramide bilden Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier. Es sollten täglich drei Portionen verzehrt werden. Der regelmässige Verzehr von Milchpro-



Thomas Stettler

dukten ist besonders im Alter wichtig, da hier verstärkt Knochenmasse abgebaut wird. Das in Milch enthaltene Kalzium kann dem Abbau des Knochens entgegenwirken.

Die fünfte und sechste Stufe der Pyramide bilden Fette und Öle sowie Süssigkeiten. Letztere sollten auch bei Senioren nur selten auf dem Speiseplan stehen. Grundsätzlich sollte der Fettgehalt in der Nahrung reduziert werden. Besonders wichtig ist die Reduktion versteckter Fette, wie sie in Backwaren, Schokolade, Wurst und Käse vorkommen.

Alle diese Kriterien gilt es also bei unserer Menüplanung und Essenszubereitung zu erfüllen. Gleichzeitig wollen wir die Freude am Essen sowie das Ritual des Zusammenseins in einer angenehmen Atmosphäre hoch halten – denn für viele Bewohnende gehören die Mahlzeiten zu den Highlights des Tages.

*Thomas Stettler  
Geschäftsführer  
Gesamtbetrieb / Betriebs AG*

## Neue Mitarbeitende



**Adamus Katharina**  
BESA-Controllerin



**Brenzikofer Beatrice**  
Bäckerin-Konditorin



**Brönnimann  
Lara-Sophia**  
Fachfrau Betreuung



**Damar Kübra**  
Fachfrau Gesundheit



**Fahrni Heinz**  
Pflegehelfer SRK



**Jacober Chiara**  
Fachfrau Gesundheit



**Jaggi Anita**  
Bereichsleiterin  
Hotellerie



**Jäggi Markus**  
Pflegehelfer SRK



**Kadur Ingo**  
Fachmann Gesundheit



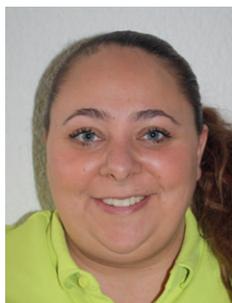
**Kropidlowski Kira**  
Abteilungsleiterin  
Haus E



**Martin Therese**  
Krankenpflegerin FA  
SRK



**Mateescu Alexandru**  
Pflegefachmann



**Murano Gianna**  
Assistentin Gesundheit  
und Soziales



**Niederhauser  
Elisabeth**  
Dipl. Arbeitsagogin



**Schmitter Barbara**  
Fachfrau Gesundheit



**Sivapatham Sivakaran**  
Mitarbeiter Küche



**Tanner Tanya**  
Fachfrau Betreuung

*«Wir begrüßen unsere neuen Mitarbeitenden ganz herzlich und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.»*

## Dienstjubiläen



### 30 Jahre

- **Lema Varela José Luis**  
Küche, Februar 2020
- **Martínez Castro María**  
Küche, Februar 2020
- **Kolasinac Sebiha**  
Nachtwache, Mai 2020

### 20 Jahre

- **Moser Margret**  
Abteilung Bildung,  
Januar 2020
- **Music Mevla**  
Haus D, Januar 2020

### 10 Jahre

- **Pauli Renate**  
Atelier Gemeinschaftshaus,  
Januar 2020
- **Wälti Helene**  
Café-Restaurant Schlosshof,  
April 2020

### 5 Jahre

- **Selemon Hosaena**  
Abteilung B1, Januar 2020
- **Murugesampillai Nirupan**  
Abteilung A1, Februar 2020
- **Heinzle-Haack Eva Maria**  
Abteilung Bildung,  
März 2020
- **Hubacher Barbara**  
Sozialberatung, März 2020
- **Kläy Gerhard**  
Bereich Dienste, Januar 2020
- **Oesch Naphaporn**  
Haus E, April 2020
- **Michel Karin**  
Fachbereich HR, April 2020
- **Zähner Regula**  
Atelier Gemeinschaftshaus,  
Mai 2020

## Pensionierung Annemarie Läng



Annemarie Läng – damals ...



... und heute

*Vor fast 24 Jahren, am 1. August 1996, nahm Annemarie Läng ihre Tätigkeit als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin im damaligen Oberländischen Pflege- und Altersheim Utzigen auf. Seither hat sich so Vieles verändert, dass Annemarie Läng mit Sicherheit Bücher darüber schreiben könnte. Per Ende März 2020 war es soweit: Annemarie Läng trat nach sehr langem, engagiertem Einsatz für den Bereich Hauswirtschaft des Wohn- und Pflegeheims Utzigen in den wohlverdienten, beruflichen Ruhestand.*

Nach einer sehr fundierten, fachlich breit abgestützten Ausbildung und vertieften Weiterbildungen in den Bereichen Hauswirtschaft und Gastwirtschaft sowie einem vollen «Rucksack» an Erfahrungen aus verschiedenen Anstellungen, setzte sich Annemarie Läng im Jahr 1996 bewusst das Ziel, die Führungsverantwortung in einem Betrieb des Sozialbereichs übernehmen zu wollen. Diese Gelegenheit bot sich im damaligen Oberländischen Pflege- und Altersheim Utzigen respektive dem heutigen Wohn- und Pflegeheim Utzigen.

In der vergangenen mehr als zwanzigjährigen Wirkungszeit von Annemarie Läng haben nicht nur der Name und die Rechtsform unseres Betriebes sondern auch Aufbaustrukturen, die Anforderungen und Bedürfnisse geändert, um nur einige Veränderungen zu nennen. Gerade im Fachbereich der Hauswirtschaft fand eine immense Entwicklung statt hin zur klassischen Hotellerie. All diese Entwicklungen hat Annemarie Läng durch ihr brei-

tes, stets aktuell gehaltenes Fachwissen und mit sehr grossem Engagement mitgeprägt.

Die Betreuung unserer Bewohnenden lag Annemarie Läng ganz besonders am Herzen. So hat sie sich massgeblich für den Aufbau des heutigen, sehr vielfältigen hauswirtschaftlichen und gastronomischen Angebots eingesetzt. Bei all den Veränderungen war es für Annemarie Läng stets zentral, praktikable, einfache Lösungen, bei denen unsere Bewohnenden im Zentrum stehen, zu finden. War irgendwann, irgendwo Unterstützung gefragt oder erwünscht – Annemarie war jederzeit zur Stelle, bereit, Hand anzulegen!

Annemarie Läng war es stets ein grosses Anliegen, dass wir mit unseren Angeboten zu den führenden Langzeitpflegeinstitutionen im Kanton Bern zählen.

Für deinen Einsatz und dein Engagement danken wir dir ganz, ganz herzlich! Liebe Annemarie, für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir nur das Allerbeste!

*Thomas Stettler  
Geschäftsführer  
Gesamtbetrieb / Betriebs AG*

## Pensionierung Antje Seder

*Liebe Antje*

*Du verlässt das Wohn- und Pflegeheim Utzigen Ende April nach fast 15 Jahren und freust dich bestimmt darauf, im vorgezogenen Ruhestand einen neuen Lebensabschnitt zu beginnen.*

Wir freuen uns mit dir, werden dich aber vermissen! Während den vergangenen 15 Jahren haben wir dich in den verschiedensten Rollen – die du allesamt mit Leib und Seele wahrgenommen hast, z.B. als Pflegefachfrau, Abteilungsleiterin oder im SOVORT Dienst – kennen und schätzen gelernt. Du hast viele Veränderungen im Gesundheitswesen und insbesondere auch im Wohn- und Pflegeheim Utzigen erlebt und mitgetragen; und du hast dich immer wieder engagiert. Du hast den Grundsatz gelebt, gemäss dem Menschen, die miteinander arbeiten, ihr Potenzial addieren, Menschen jedoch, die füreinander arbeiten, ihr Potenzial multiplizieren. Dein pflegerisches Fachwissen hast du deinen Kolleginnen und Kollegen stets uneigennützig zur Verfügung gestellt. Dein Engagement und deine gewissenhafte Art wurden im Team ebenso geschätzt wie

bei den Bewohnenden. Deren Wohllag dir immer ganz besonders am Herzen.

Wir wünschen dir für deinen wohlverdienten Ruhestand alles Liebe und Gute und vor allem gute Gesundheit. Dein Wunsch, in deine Heimat zurückzukehren, deine Kinder und Enkelkinder um dich zu haben, sie zu geniessen und aufwachsen zu sehen, geht nun in Erfüllung. Für deinen Einsatz zugunsten unseres Betriebs danken wir dir ganz herzlich!

*Brigitte Röthl  
Bereichsleiterin Pflege*



Antje Seder

## Die Küche ist das Herz des Hauses



Kanagarajah Surenthirarajah und Senathirajah Uthayakumar am Band

**«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»**

Winston Churchill

*Die Menschen lieben es, möglichst lange in ihrem privaten, oftmals über viele Jahre bekannten Umfeld älter zu werden. Trotzdem sind viele Menschen im hohen Alter aufgrund ihrer Gesundheit darauf angewiesen, zu einem gewissen Zeitpunkt in eine Langzeitpflegeinstitution zu ziehen. Mit dem neuen Lebensabschnitt, der aufgrund der zahlreichen Veränderungen als kritische Lebensphase umschrieben wird, tauchen oftmals auch das Ungewisse und viele Unsicherheiten auf. Die altern-*

*den Menschen sind gefordert, sich in ihrem neuen Alltag zurechtzufinden. Das Einleben, die neue Umgebung und der teilweise neu gestaltete Tagesablauf erfordern viel Geduld. Da ist es umso wichtiger, dass nebst den zahlreichen neuen Herausforderungen wenigstens etwas Vertrautes, Alltägliches oder gar ein liebgewonnes Ritual möglichst unverändert erhalten bleiben: das Essen.*

Das Essen, Trinken und Geniessen stellen, wie Thomas Stettler dies im

Editorial betont, einen zentralen Aspekt unseres Lebens dar. Für Rolf Ursenbacher, unseren Leiter Küche, ist es eine Herzensangelegenheit, die Bewohnenden im Wohn- und Pflegeheim Utzigen täglich mit einer gesunden, ausgewogenen Ernährung aus hochwertigen Zutaten vereint mit kulinarischem Können zu verwöhnen.

Er und sein Team legen besonderen Wert darauf, frische, saisonale Produkte aus der Region zu servieren. «Es erfüllt mich immer wieder mit Zufriedenheit, wirklich frisches Essen zubereiten zu können. Zahlreiche Betriebe greifen öfters zu vorgefertigten oder sogenannten Convenience-Produkten. Das finde ich sehr schade», so Rolf Ursenbacher. Zu jedem Menü servieren wir eine hausgemachte Suppe und auf Wunsch einen frischen Salat; dreimal pro Woche versüssen wir das Menü mit einem Tagesdessert. Selbstverständlich servieren wir auch Spezial- und Schonkost. Geniesserinnen der gehaltvolleren Küche kommen ebenso auf ihre Kosten wie Liebhaber der vegetarischen Kost.

Unsere Gäste geben bereits vor ihrem Einzug bekannt, welche Speisen sie besonders mögen und was sie gar nicht gerne serviert bekommen möchten, beziehungsweise ob allfällige Unverträglichkeiten bestehen. Die Portionengrösse ist ebenfalls frei wählbar. Für alle Bewohnenden erstellt Rolf Ursenbacher eine individuelle Essenskarte. Auf der Karte notiert er alle Informationen zu Vorlieben, Allergien, etc. Die Karte wird in einer Box im Küchenbüro aufbewahrt und nachgeführt.

Beim Bereitstellen der Speisen am Band steht die Karte zur Einsicht auf jedem Serviervorbereitet. Für die Mitarbeitenden ist auf diese Weise sofort ersichtlich, ob allenfalls eine alternative Beilage, eine weitere Gemüsesorte, kein Fleisch oder eine spezielle Kostform angerichtet werden muss. Am Band stehen je nach Mahlzeit und Komponenten bis zu zehn Mitarbeitende im Einsatz.

Mehrmals jährlich setzt sich Rolf Ursenbacher mit den Bewohnenden zusammen und lässt sich zum Verpflegungsangebot Rückmeldung geben. Er nimmt auch Menü- und Dessertwünsche auf. «Ich setze alles daran, dass die Lieblingsmenüs der Bewohnenden möglichst oft und vor allem umfassend serviert werden können. Ganz getreu der Aussage «Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen»», so Rolf Ursenbacher. Er stellt fest, dass die Herkunft oder auch das Ursprungsland der Bewohnenden eine Rolle spielen können; so mögen Menschen, die auf dem Land aufgewachsen sind, öfters Fleisch und herzhaftere Beilagen, hingegen lassen Fisch oder mediterrane Menüs die Herzen jener Bewohnenden höher schlagen, die am Wasser aufgewachsen sind.

Nebst der täglichen Verpflegung der Bewohnenden, Mitarbeitenden und externen Gäste des Café-Restaurants Schlosshof wird das Küchenteam zusätzlich gefordert, wenn im Wohn- und Pflegeheim Utzigen grössere Festessen, Jubiläen, Seminare oder Bankette stattfinden. «Die Veranstaltungen wer-



Anrichten am Band

den ja stets angemeldet. Dank frühzeitiger und vorausschauender Planung meistern wir diese willkommenen und gleichzeitig herausfordernden Abwechslungen jeweils mit vereinten Kräften», so Rolf Ursenbacher.

Seit gut fünf Jahren finden im Wohn- und Pflegeheim Utzigen die beliebten und mittlerweile bereits traditionellen Publikumsanlässe statt. Es sind

dies der Raclette-Abend im Februar, der Muttertags-Brunch im Mai, das Sommerfest jeweils am dritten Samstag im Juni und der Wild-Abend im November. Alle Anlässe erfreuen sich zunehmender Beliebtheit bei Bewohnenden, Angehörigen und zahlreichen Gästen aus der nahen und fernen Umgebung.

Wie bei einem feinen Essen, wollen wir noch auf den krönenden Ab-

schluss eines Menüs zu sprechen kommen: das Dessert. Unser Pâtissier überrascht Sie täglich mit feinen, sorgfältig zubereiteten Süßigkeiten wie Trockengebäck, Torten oder saisonalen Spezialitäten. Alle sind sie eine Sünde wert!

*Karin Jost*  
*Assistentin Geschäftsführer*

## «Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.»

Le Rochefoucauld



Frische, hausgemachte Berliner

## Zukunftsweisende Bewegungstherapie mit MOTomed

Im Rahmen der Einzel- oder Gruppentherapie bietet unser Physiotherapie-Team, Irina Bierfreund und Thomas Schüpbach, die Bewegungstherapie mit MOTomed an. Das Gerät ähnelt einem Velo und ergänzt speziell für Menschen mit Bewegungseinschränkungen physio- und ergotherapeutische Massnahmen. Sitzhöhe sowie Arm- und Fusslänge können passgenau für die Nutzerinnen und Nutzer eingestellt werden. Zudem sind Patientinnen und Patienten, die bereits erste Rehabilitationstherapien hinter sich haben, mit dem Gerät vertraut. Sie sind jeweils besonders motiviert, ihre Bewegungstherapie mit MOTomed fortführen zu können. Am Gerät kann sitzend trainiert werden. Es stehen drei verschiedene Therapie-Modi zur Verfügung:

Im passiven Modus (motorbetriebene Unterstützung) können Bewegungsabläufe ohne Kraftaufwand ausgeführt werden. Dies ist vor allem für Patienten ideal, die aufgrund ihrer Einschränkung, Verletzung oder infolge Schmerzen, kaum oder keinen Druck auf die Pedale ausüben können. Arme und/oder Beine können gezielt «durchbewegt» werden, die Durchblutung wird gefördert und die Gelenkbeweglichkeit wird aufrechterhalten.

Im assistiven Modus hilft die Motorunterstützung mit, bei der Bewegungstherapie einen leichten Übergang vom passiven zum aktiven Training zu ermöglichen. Die assistive Bewegung fördert Kraft und Ausdauer schon bei geringen Eigenkräften.

Das aktive Training mit eigener Muskelkraft gegen fein dosierbare Bremswiderstände kräftigt die Bein-, Arm- und Oberkörpermuskulatur und stärkt das Herz-/Kreislaufsystem. Anhand abwechselnder Belastungs- und Erholungsphasen wird gezielt ein höherer Trainingsreiz gesetzt, der zu einem grösseren Therapieerfolg führt.

Weiterführend wird das aktive Training mit zunehmendem Widerstand an den klassischen Hometrainern respektive Fahrradergometern durchgeführt.

*Thomas Schüpbach*  
Physiotherapeut



Werner Brenzikofer, Bewohner und Irina Bierfreund, Physiotherapeutin

## Portrait Stephan Riesen



Stephan Riesen

Fernab der Grossstadt wuchs ich – als Zweitjüngster von fünf Kindern – im beschaulichen St. Stephan im Simmental auf.

Nach der obligatorischen Schulzeit, einer Handelsschule, diversen Praktika und Anstellungen in Institutionen, temporärer Landschaftsgartenarbeit, mehreren Jahren im Zimmerbrunnenbau mit Tätigkeiten bei einem Maler und einem Bildhauer (Grabsteine setzen) entschied ich mich, Aktivierungstherapeut zu werden. Später absolvierte ich zudem die verkürzte Ausbildung zum Sozialpädagogen HF.

Seit dem 1. August 2012 arbeite ich im Wohn- und Pflegeheim Utzigen im sogenannten «IV-Wohnheim». Zuerst als Ansprechperson für den 3. Stock im «alten» E-Haus, danach als Gruppenleiter und nun seit über einem Jahr als Abteilungsleiter.

Meine Rollen sind vielfältig: Mal bin ich Arbeitskollege, mal Vorgesetzter, mal Betreuer, mal Praxisausbildner, mal ordne ich mich unter, mal übernehme ich. Alle diese Aufgaben in meinen Alltag zu integrieren, erfüllt mich. Mal mit Respekt der Leistung meiner Arbeitskolleginnen gegenüber; mal mit Verunsicherung, schaffe ich das; mal mit Zuversicht, das Richtige zu tun; mal mit Freude und Humor in den Begegnungen mit den Menschen; mal mit tiefem Durchatmen und Augenrollen hinsichtlich den vielseitigen Ansprüchen; mal mit Anerkennung und Achtung bezüglich den Biografien der Bewohnenden.

Ich bin verheiratet, meine Frau und ich leben aber seit Jahren getrennt, jedoch im selben Haus auf verschiedenen Stockwerken. Wir haben einen 19-jährigen Sohn, der nach zwölf Jahren Rudolf Steiner Schule nun das Gymnasium in Biel besucht. Ein weiteres wichtiges Familienmitglied ist mein Hund, der mich – natürlich mit treuem Hundeblick – auch bei Regen und Glätte nach draussen bringt. Viel und gerne verbringe ich Zeit mit Lesen. Besonders schätze ich die nordischen Krimis aber auch die Online Zeitung «Republik».

Bezüglich meiner Lebensphilosophie versuche ich, je älter ich werde, Pooh dem Bären zu folgen:

*«Welchen Tag haben wir heute?», fragte Pooh der Bär.*

*«Es ist heute», quiekte Ferkel.*

*«Mein Lieblingstag!», sagte Pooh.*

*Stephan Riesen  
Abteilungsleiter IV Wohnheim  
(Haus C)*

## Portrait Anita Jaggi

Ich wuchs als Älteste von vier Kindern auf einem Bauernhof im Emmental auf. Meine unbeschwerter Kindheit genoss ich sehr. Bei uns lebten drei Generationen unter einem Dach. Unser Grosi hatte immer irgendwo im Schrank einen Vorrat an Süssigkeiten parat, an dem wir uns bedienen durften.

Nach der obligatorischen Schulzeit entschied ich mich für den Beruf «Koch». Die Berufslehre absolvierte ich in einem Restaurant bei uns im Dorf. Die Ausbildungszeit empfand ich als sehr schön; ich verlängerte diese um ein Jahr Zusatzausbildung als Diätkoch im Inselhospital Bern. Danach arbeitete ich während zwei Jahren als Diätkoch in der Insel. Das war eine «mega coole» Zeit! Im Alter von 20 Jahren bezog ich meine erste eigene Wohnung mitten in der Stadt Bern. Ich genoss meine Freizeit und Freiheit mit vielen jungen Arbeitskolleginnen und -kollegen in vollen Zügen.

Um meine Berufserfahrung erweitern zu können, entschloss ich mich, in der gehobenen Gastronomie eine Stelle anzunehmen. Während zwei Jahren sammelte ich andere, spannende und vor allem lehrreiche Erfahrungen.

Ich bin auch ein «Reisefüßli». Im Alter von 24 Jahren nahm ich eine sechsmonatige Auszeit und bereiste Mittelamerika; dabei verbrachte ich die meiste Zeit in Costa Rica. Das war eine tolle und unbeschwerter Zeit.

Im Jahr 2000 startete ich im Dienstleistungszentrum in Sumiswald als

Sous-Chef; während zehn Jahren entwickelte ich mich stetig weiter – bis zur Leiterin der Hotellerie. Mir ist Weiterbildung sehr wichtig, und ich lege grossen Wert darauf, mir regelmässig neues Wissen anzueignen. Von 2010 bis 2019 leitete ich die Patientenverpflegung des Inselhospitals Bern. Ich fühlte mich sehr wohl in diesem Grossbetrieb. Während dieser intensiven Zeit entwickelte ich mich sowohl beruflich als auch persönlich stets weiter; ich konnte viele und vielseitige Erfahrungen in meinen «Rucksack» packen. 2015 wurde ich Mutter und ich konnte meine Leitungsfunktion im Teilpensum weiterführen.

Hier im Wohn- und Pflegeheim Utzigen bin ich sehr gut angekommen. Es gefällt mir gut und ich fühle mich hier wohl. Ich freue mich auf die Herausforderungen, die sich meinem Bereich stellen, und werde gerne meinen Teil dazu beitragen, diese zu meistern. Das Mutter-Sein mit einer Kaderfunktion unter einem Hut zu bringen, ist eine Aufgabe, die ich sehr mag.

Ab und zu spüre ich, wie meine Reiselust wieder erwacht und ich freue mich, mit meiner Tochter die grosse weite Welt zu entdecken.

*Anita Jaggi*  
*Bereichsleiterin Hotellerie*



Anita Jaggi

## Veranstaltungen

### «Kunstaussstellung im Areal» mit Alois Herger



Unser Ziel ist es, auch in diesem Jahr eine Kunstaussstellung im Innen- und Aussenareal durchführen zu können. Alois Herger, Steinbildhauermeister, wird uns dabei eine Auswahl seiner Werke präsentieren. Aufgrund der aktuellen Situation können wir die Termine jedoch noch nicht definitiv festlegen.

Bitte beachten Sie dazu die Angaben auf unserer Website [www.schlossutzigen.ch](http://www.schlossutzigen.ch). Wir werden so bald wie möglich über die Durchführung informieren.

### Sommerfest «Sport&Spiele» vom Samstag, 20. Juni 2020



Aufgrund der aktuellen Situation haben wir uns dazu entschlossen, das diesjährige Sommerfest abzusagen. Wir bedauern diesen Entschluss sehr. Es freut uns aber, Ihnen bereits heute mitteilen zu können, dass unser nächstes Sommerfest am **Samstag, 12. Juni 2021** stattfinden wird.

Vorfreude ist die schönste Freude: Wir freuen uns heute schon, mit Ihnen feiern zu können!

## Termine

### Mai

- 06. Fachgruppe easyDOK
- 07. Workshops Hospitality
- 11. Workshops Hospitality
- 17. Gottesdienst
- 18. CPR Refresher
- 19. CPR Refresher
- 19. Workshops Hospitality
- 20. Fachgruppe Schmerzmanagement
- 26. Sitzung Ethik-Kommission
- 27. Fachgruppe Palliativ Care
- 28. Hörberatung und Hörgeräteservice
- 29. Workshops Hospitality
- 31. Gottesdienst mit Abendmahl zu Pfingsten

### Juni

- 02. Workshops Hospitality
- 05. Kino im Grossen Saal
- 07. Gottesdienst
- 10. Sitzungen Stiftungs- und Verwaltungsräte
- 16. Versammlung Mitarbeitende 1.1/2020
- 17. Fachgruppe Kinaesthetics
- 19. Versammlung Mitarbeitende 1.2/2020
- 22. Fachgruppe Kontinenz
- 23. Versammlung Mitarbeitende 1.3/2020
- 24. Pizza Sommerbrise im Atelier Schlosshof
- 25. Versammlung Mitarbeitende 1.4/2020
- 29. Einführung neue Mitarbeitende 1/2020

### Juli

- 01. Fachgruppe Wundmanagement
- 03. Kino im Grossen Saal
- 05. Gottesdienst
- 06. Mittagessen Lernende mit Berufsabschlüssen
- 20. CPR Refresher
- 21. CPR Refresher
- 26. Gottesdienst

### August

- 01. 1.-August-Feier
- 07. Kino im Grossen Saal
- 09. Gottesdienst
- 11. Fachgruppe Kinaesthetics
- 11. Be2run – Firmenlauf
- 16. Sonntagsbrunch Abteilungen A, D und E
- 18. Sitzung Berufsbildner/-innen
- 19. Sitzungen Stiftungs- und Verwaltungsräte
- 19. Zvieri Freiwillige Helfende
- 20. Hörberatung und Hörgeräteservice
- 20. Ausflug Mitarbeitende I
- 23. Sonntagsbrunch Abteilungen A1, B und IV-Wohnheim
- 25. Ausflug Mitarbeitende II
- 28. Kulturkommission Gemeinde Vechigen: Jazzkonzert
- 30. Gottesdienst

### September

- 01. bis 30.09.2020: Aktion «Bike to work»
- 01. Sitzung Ethik-Kommission
- 01. Schulungen polypoint PEP
- 01. Schulung und Handhabung Inkontinenz-Produkte
- 02. Ausflug Mitarbeitende III
- 02. Fachgruppe easyDOK
- 04. Kino im Grossen Saal
- 07. Versammlung Mitarbeitende 2.1/2020
- 08. Aufrechterhaltungs-Audit SQS
- 09. Aufrechterhaltungs-Audit SQS
- 11. bis 13.09: Vechiger Gewerbeausstellung (VEGA)
- 13. Gottesdienst
- 14. Schuh- und Kleiderverkauf
- 15. Grundkurs Kinaesthetics
- 16. Grundkurs Kinaesthetics
- 16. Führungsworkshop Erweiterte Geschäftsleitung
- 17. Versammlung Mitarbeitende 2.2/2020
- 21. Fachgruppe Kontinenz
- 23. Fachgruppe Schmerzmanagement
- 27. Gottesdienst
- 30. Fachgruppe Palliativ Care

Aufgrund der aktuellen Situation müssen wir davon ausgehen, dass nicht alle Termine gemäss Planung stattfinden können. **Bitte beachten Sie unsere Website [www.schlossutzigen.ch](http://www.schlossutzigen.ch).** Besten Dank!

## Impressionen



Wohn- und Pflegeheim Utzigen  
Wuhlstrasse 110a  
3068 Utzigen  
031 838 21 11  
info@schlossutzigen.ch  
www.schlossutzigen.ch