

bemerkenswert anders

SENIORENVILLA — GRÜNECK



Grüneck - News

2. Ausgabe Oktober 2025

Editorial



Daniela Messerli
Geschäftsführerin

Liebe Bewohnerin, Lieber Bewohner
Geschätzte Angehörige
Liebe Mitarbeitende, Liebe Nachbarn

Mit jeder Grüneck-News werfen wir einen Blick zurück – und zugleich nach vorn. Dafür braucht es keinen Jahreswechsel, sondern nur den Wunsch, gemeinsam innezuhalten, Vergangenes wertzuschätzen und mit Offenheit Neues zu entdecken.

In dieser Ausgabe nehmen uns zwei Bewohnerinnen mit in ihre Heimat: Einmal geht die Reise in den Kanton Aargau, einmal ins schöne Bündnerland. Zudem stellen wir Ihnen unsere vier neuen Lernenden vor, die im August mit viel Wissensdurst und Neugier ihre Ausbildung bei uns begonnen haben.

Wer arbeitet, darf auch feiern – und wir finden immer wieder Gelegenheiten dazu. Über zwei besonders schöne Personalanlässe berichten wir ausführlicher. Gleichzeitig hiess es aber auch Abschied nehmen: Unser langjähriger Mitarbeiter Zafar Malik hat sich nach 28 Jahren entschieden, vor der Pensionierung noch einmal etwas Neues zu wagen.

Ein weiteres Thema sind die Qualitätsprüfungen: Die jährlich vom BAG erhobenen Qualitätsindikatoren geben uns wertvolle Rückmeldungen, – ebenso wie die Bewohnerumfrage 2025. Viele Antworten haben uns in unserem Tun bestärkt. Konstruktive Hinweise helfen uns dabei, uns stetig weiterzuentwickeln und die richtigen Weichen für die Zukunft zu stellen.

Zum Schluss möchten wir Sie ganz herzlich zu einigen unserer Veranstaltungen zum Jahresende einladen. Wir freuen uns sehr darauf, diese besonderen Momente mit Ihnen zu teilen.

Mit besten Grüßen

D. Messerli



- 4 eine Nostalgiereise
- 5 Ferien in der Heimat
- 6 zwei Sonnenhüte
- 7 ein tierischer Besuch
- 8 Bewohnerumfrage
- 9 Anrede mit Haltung
- 10 Herzlich willkommen
- 11 Abschied & Neuanfang
- 12 Team im Fokus
- 14 neue Lernende
- 16 Lisa's Weltreise
- 18 Qualitätsindikatoren
- 20 Heimarzt
- 22 Willkommen Anna
- 23 Bewohnerwäsche
- 24 Ausblick
- 26 Weihnachtsmenüs
- 28 zu guter Letzt

Eine Nostalgiereise

Zwei Heidis – eine Heimat, viele Erinnerungen

Schon die Namen verraten es: Heidi Hug und Heidi Abbühl haben mehr gemeinsam als nur denselben Vornamen. Als bei einem Glas Wein die Sprache auf ihre Herkunft fällt, stellt sich heraus – beide stammen aus demselben Dorf. Sofort ist die Idee geboren: Ein gemeinsamer Ausflug in die alte Heimat soll Erinnerungen wecken. Heidi Abbühl organisiert kurzerhand ein Auto, und so machen sich die beiden, begleitet von Heidi Abbühls Sohn Remo, am Pfingstmontag bei strahlendem Sonnenschein auf den Weg nach Reinach AG. Heidi und Remo Abbühl sind beides langjährige Mitarbeitende in der Grüneck.

Eine Nostalgiereise – von Heidi Hug

Bereits am Dorfeingang beginnt das Staunen. Mehrere Industriebauten haben die Gegend, wo Heidi Hug als Bauerntochter einst «geheuet» hat



und wo Einfamilienhäuschen standen, total verändert. Und anstelle von ihrem Elternhaus im Unterdorf protzt jetzt ein mehrstöckiger Bau. Die Fahrt durch die Hauptstrasse zeigt hingegen viel Bekanntes.

«Die alten Strassen noch, die alten Häuser noch, die alten Freunde aber sind nicht mehr», rezitiert Heidi Hug. Beim Kaffee im einstigen Wynestübli, das völlig umgestaltet wurde und nun Wynehuus heisst, wird der «Schlachtplan» festgelegt. Wo soll zum Beispiel gegessen werden? Dabei stellt sich heraus, dass die Heidis in Wirtschaftskunde (sprich Restaurantkunde) sehr bewandert sind. Trotzdem ist es schwierig, ein Esslokal ausfindig zu machen, denn die meisten Restaurants haben an diesem Feiertag geschlossen. Schliesslich kann Remo im Restaurant auf dem Homberg – dem Hausberg – reservieren. Vorerst aber werden das Gemeindehaus, das Schulhaus, die Überbauung auf Heidi Hugs ehemaligen Wohngrunds und verschiedene Häuser, in denen sie einst wohnte, besichtigt. Erinnerungen werden wach und es gibt Gemeinsamkeiten, obwohl zwischen den beiden Heidis über 20 Jahre Altersunterschied liegen. Pikant ist auch, dass die 85-jährige Heidi Hug und der 30-jährige Remo im selben Spital

Ferien in der Heimat

das Licht der Welt erblickten. Das Mittagessen ist nostalgisch: Balchen, eine regionale Spezialität aus dem Hallwilersee. Der traditionelle «Balchen-Frass» war in der Jugend von Heidi Hug ein alljährliches und denkwürdiges Ereignis mit dem Turnverein.

Zum Schluss der Nostalgiereise wird Heidi Hug mit dem Besuch des Schloss Hallwyl eine besondere Freude bereitet. In diesem historischen Gemäuer hat sie nämlich vor 55 Jahren ihre Hochzeit mit Paul gefeiert. Mit der Rückfahrt nach Bern geht für das Trio ein schöner Tag voller Eindrücke dem Ende entgegen.

Thusis – Ferienaufenthalt in der Heimat

Frau Müller trägt Thusis tief in ihrem Herzen. Die Verbundenheit zu ihrer Heimat ist so stark, dass sie immer wieder den Wunsch verspürt, dorthin zurückzukehren und



möglichst viel Zeit im Bündnerland zu verbringen.

Leider wird das Reisen zunehmend schwierig. Umso schöner, dass Frau Müller auch dieses Jahr dank der Unterstützung ihres treuen Freundes Herrn Lim ihre Heimat besuchen konnte - ein Herzenswunsch, der mit viel Engagement auch von unserem Pflegeteam möglich gemacht wurde.

Herr Lim übernahm die Planung der Reise und kümmerte sich während des Aufenthalts liebevoll um Frau Müller. Er kochte täglich, stellte ihr jeden Morgen frische Gartenblumen auf den Tisch und begleitete sie durch den Alltag. Ein besonderer Moment war der Besuch des Dorfplatzes. Dort entstand auch dieses schöne Foto – es zeigt Frau Müller an genau jenem Ort, an dem sie bereits als junges Mädchen einst sass. Ein Bild, das auf berührende Weise Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbindet.

Zwei Sonnenhüte auf dem Weg ins Glück

Fröhlich plaudernd und mit einem Lächeln im Gesicht schreiten die beiden Damen wie gewohnt am Empfang vorbei – natürlich nicht, ohne dem Team einen „Schönen Tag!“ zu wünschen. Ohne ihre Sonnenhüte verlassen sie das Haus aber nie. Die gehören einfach dazu - fast wie ein Markenzeichen. Ob Regen, Wind oder Sonnenschein: Der Hut sitzt und das mit Stil.



Ihr tägliches Ziel: der nahegelegene Egelsee – von Einheimischen liebevoll „Egelmösli“ genannt. Der kleine Moorsee mitten in der Stadt ist ihr Lieblingsort: ruhig, grün, eingebettet in ein Naturschutzgebiet, ideal zum Durchatmen und Seelebaumeln-Lassen.

Seit sich die beiden in der Seniorenvilla Grüneck kennengelernt haben, sind ihre Spaziergänge zu zweit ein tägliches Ritual. Es wird

gelacht, geschaut, geschwiegen – aber immer gemeinsam gegangen. Und wenn sie zurückkehren, weiß man: Das war wieder so ein schöner Spaziergang - einer von denen, die die Tage besonders machen.



Ein tierischer Besuch mit grosser Wirkung

Anfang Juli sorgten zwei freundliche Lamas für leuchtende Augen in der Seniorenvilla Grüneck. Mit ihrer ruhigen und sanften Art begeisterten sie die Bewohnenden – ob beim Streicheln, Beobachten oder einfach in ihrer Nähe verweilen.

Der Besuch war nicht nur eine schöne Abwechslung, sondern auch wohltuend für Körper und Seele. Selbst zurückhaltende Personen öffneten sich und schenkten den Tieren ein Lächeln.

Ein herzliches Dankeschön an das ama-Lama-Team für diesen besonderen Nachmittag – wir freuen uns auf ein Wiedersehen!



Bewohnerumfrage

Die diesjährige Bewohnerumfrage ergab eine erfreuliche Gesamtnote von 8,7 von 10 Punkten.

Besonders positiv hervorgehoben wurden:

- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Mitarbeitenden
- Gute Verständlichkeit und zeitnahe Weiterleitung wichtiger Informationen
- Kompetenz der Geschäftsleitung und respektvoller Umgang mit Kritik
- Einfühlsame Pflege und hohe Achtung der Persönlichkeit
- Klare Kommunikation sowie guter Kontakt zu Angehörigen
- Angebote wie Physiotherapie, Fußpflege und ärztliche Betreuung

Die Zufriedenheit mit den Mitarbeitenden erzielte mit 8,8 Punkten sogar einen Spitzenvwert. Alle Rückmeldungen lagen im Bereich hoch bis sehr hoch zufrieden – keine einzige Bewertung fiel negativ aus.

Auch Pflegeleistungen, Dienstleistungen und das Ambiente wurden mit 9,0 bis 9,1 Punkten bewertet. Die Wohnqualität und Essenversorgung wurden ebenfalls als sehr zufriedenstellend empfunden.

Etwas geringer, aber weiterhin auf gutem Niveau, wurden die altersgerechte Infrastruktur und die Förderung sozialer Kontakte bewertet.

96 % der Befragten würden die Seniorenvilla weiterempfehlen – bei einer starken Beteiligung von 76 %.

Fazit: Ein rundum positives Ergebnis, das die hohe Qualität und das grosse Engagement des gesamten Teams widerspiegelt. Wir sind stolz auf uns!



Mit Respekt begegnen - wie wir unsere Bewohnenden ansprechen

In der Seniorenvilla Grüneck stehen wir aktuell vor der wichtigen Frage, wie wir unsere Bewohnenden gerne ansprechen möchten - respektvoll, einfühlsam und professionell zugleich. Eine einfach Antwort gibt es nicht.

Einige Bewohnende wünschen sich das Du, andere bevorzugen weiterhin das Sie. Beides verdient Respekt. Uns ist bewusst, dass jede Form der Ansprache etwas über Nähe, Vertrauen und Professionalität ausdrückt.

In vielen Branchen hat sich das Du etabliert - es steht für Offenheit, Vertrauen, ein modernes Miteinander. Auch in sozialen und pflegerischen Berufen wird zunehmend darüber diskutiert, welche Anredeform zwischen Menschlichkeit und Professionalität am besten verbindet.

Wir möchten eine Haltung zur Anredeform entwickeln, die Professionalität mit Menschlichkeit verbindet - und die zu uns als Team, zu unserem Haus und zu den Menschen passt, die hier leben.

Noch sind wir auf dem Weg. Aber wir gehen ihn gemeinsam - mit Offenheit, Achtsamkeit und dem Wunsch, ein Miteinander zu gestalten, in dem sich alle wohl und wertgeschätzt fühlen.



Herzlich willkommen!

Neue Bewohnerinnen & Bewohner:

- 11.04.2025 Monika Walcher
- 03.06.2025 Margrit Huguenin
- 26.06.2025 Dora Lina Mayer
- 08.07.2025 Valeria Roten
- 17.07.2025 Hedwig Grünenwald
- 01.09.2025 Katharina Kuske
- 10.09.2025 Verena Hauser

Neue Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter:

- 01.04.2025 Nicole Müller, Nachtwache
- 01.05.2025 Anna Rytz, Pflegehelferin
- 01.06.2025 Muad Amiin, Pflegefachmann
- 14.07.2025 David Brasnarov, Lernender FaGe
- 01.08.2025 Nazmi Vejseloski, Vorlehre Pflege & Betreuung
- 01.08.2025 Usama Almohamed, Vorlehre Pflege & Betreuung
- 01.08.2025 Anna Sofia Bauer, Lernende Koch, EFZ
- 01.08.2025 Beatrice Sixer, Pflegehelferin
- 20.09.2025 Sarah Saqe, Koch EFZ
- 01.10.2025 Mithusha Selvanathan, Pflegefachfrau



Coiffeuse: ein Abschied und ein Neuanfang

Mit einem wehmütigen Herzen verabschieden wir uns von Patrizia Stulz, die während dem letzten Jahr mit viel Herz, Feingefühl und Können die Haare unserer Bewohnenden frisiert hat. Neben ihrem eigenen Geschäft hat sie sich stets Zeit genommen, auch in der Seniorenvilla Grüneck für gepflegte Frisuren und zufriedene Gesichter zu sorgen.

Nun hat sie sich entschieden, diesen zusätzlichen Auftrag abzugeben – ein Schritt, der ihr nicht leichtfiel. Wir danken ihr von Herzen für ihr grosses Engagement und wünschen ihr auf ihrem weiteren Weg nur das Beste.

Doch auf jedes Ende folgt auch ein neuer Anfang – und so dürfen wir seit diesem Sommer mit Andrea Bhend eine neue, engagierte Coiffeuse bei uns begrüssen. Sie bringt nicht nur fachliches Können mit, sondern auch spürbare Freude an ihrem Beruf. Einmal pro Woche verwandelt sie nun unser kleiner Coiffeursalon in einen Ort des Verwöhnens, Zuhörens und Wohlfühlens.

Mit ihrer aufgestellten Art und ihrer ruhigen Hand hat sie bereits viele Herzen – und Frisuren – gewonnen. Übrigens hat Andrea Bhend ihr Handwerk bei Patricia Stulz gelernt. Wir danken Patricia für die kompetente Vermittlung Ihrer Nachfolgerin. Wir freuen uns sehr, Andrea Bhend im Team der Grüneck willkommen zu heissen und sind dankbar, dass sie ihren Platz bei uns gefunden hat.



Teamevents

Bühne frei für einen gelungenen Team-Abend

Der diesjährige Mitarbeiterausflug führte uns in den Steinbruch Steigrüebli nach Ostermundigen wo wir das Theater von Madame Bisseg-



ger besuchten. Gespielt wurde das Stück ALP, welches ein abgelegenes Hüttli im Berner Oberland zum Schauplatz machte.

Wir genossen ein feines Abendessen in gemütlicher Atmosphäre – begleitet von einem humorvollen, mitreissenden und spannenden Programm. Ein rundum gelungener Abend, der noch lange in Erinnerung bleiben wird!



Kulinarische Weltreise beim Team-Event: Internationales Buffet der Mitarbeitenden

Unser jüngstes Team-Event vom August stand ganz im Zeichen von Vielfalt, Gemeinschaft und Genuss: Beim Internationalen Buffet haben Kolleginnen und Kollegen kulinarische Spezialitäten aus ihren Herkunftsländern mitgebracht und uns damit auf eine kleine Weltreise geschickt – ganz ohne den Arbeitsplatz zu verlassen!

Ob herzhafte Klassiker, süsse Leckereien oder landestypische Getränke – die Vielfalt war beeindruckend, und das Engagement der Teilnehmenden hat den Abend zu etwas ganz Besonderem gemacht. Neben dem Genuss stand vor allem das gesellige Miteinander im Mittelpunkt: Es wurde viel gelacht, erzählt und neugierig nach den Geschichten hinter den Gerichten gefragt.

Solche Momente zeigen einmal mehr, wie wertvoll die kulturelle Vielfalt und der persönliche Austausch im Arbeitsalltag sind. Das Buffet war nicht nur eine kulinarische Bereicherung, sondern auch ein echtes Gemeinschaftserlebnis.



Ein herzliches Dankeschön an alle, die gekocht, gebacken, vorbereitet – und natürlich mit uns gemeinsam gefeiert haben!



Willkommen an Bord Neue Lernende starten ihre Ausbildung

Wir freuen uns sehr, unsere offenen Lehrstellen mit motivierten Schulabgänger besetzt zu haben und heissen unsere neuen Lernenden herzlich willkommen.

In der Pflege durften wir David Brasnarov, Usama Almohamed und Nazmi Vejseloski begrüssen. Besonders freuen wir uns auch über eine Premiere: mit Anna Bauer startet unsere erste Auszubildende in der Gastronomie.

Ein grosser Dank gilt Evelyne Berg, Lara Scholl, Olga Buncic und Franziska Leutwiler, die unsere Lernenden mit viel Engagement und Fachkompetenz durch ihre Ausbildung begleiten werden. Dabei werden sie vom ganzen Fachteam der Grüneck unterstützt.

Die Förderung junger Talente liegt uns am Herzen. Wir sind überzeugt, dass unsere neuen Lernenden eine bereichernde und erfolgreiche Ausbildungszeit bei uns erleben werden.

Wir wünschen allen einen tollen Start und viel Freude auf ihrem Weg!



Anna Bauer



David Brasnarov



Nazmi Vejseloski



Usama Almohamed

Eltern- und Infoabend für unsere neuen Lernenden

Am 7. August durften wir die Eltern unserer neuen Lernenden zu einem informativen und persönlichen Abend mit anschliessendem Apéro begrüssen.

Der Anlass bot die Gelegenheit, sich gegenseitig kennenzulernen und einen ersten Einblick in den Ausbildungsalltag sowie die Lernumgebung ihrer Kinder zu gewinnen.

Wir danken allen Teilnehmenden für das Interesse und die angenehmen Gespräche!

Lisa auf Weltreise – Einblick in eine besondere Auszeit

Lisa Wüthrich arbeitet seit fünf Jahren als Pflegefachfrau HF in der Seniorenvilla Grüneck. Im Jahr 2025 hat sie sich entschieden, eine wohlverdiente Auszeit zu nehmen.

Von Januar bis August war sie als Weltenbummlerin unterwegs und hat dabei viele Länder, Kulturen und Eindrücke erlebt.

Ihre Reise hielt sie in zwei spannenden Berichten fest, begleitet von farbenfrohen und eindrucksvollen Bildern. Wir freuen uns, Ihnen hier eine Zusammenfassung zu präsentieren – lassen Sie sich inspirieren und tauchen Sie mit Lisa in ferne Länder und Kulturen ein.

04.04.2025 - Hallo zusammen

Gerne schicke ich Euch auf diesem Wege ganz liebe Grüsse aus meinem aktuellen Standort: Penang, Malaysia. Ich bin nun seit 2,5 Monaten unterwegs und es geht mir sehr gut. Auch wenn die Schweiz weit weg ist, denke ich oft an Euch! Unsere Reise startete in Uganda – wilde Strassen, herzliche Menschen und atemberaubende Tierbeobachtungen. In den Nationalparks schlief ich teilweise sogar im Dachzelt – Safaris selbst zu fahren war ein echtes Abenteuer!

Weiter führte uns unsere Reise nach Indien, ein Land voller Kontraste – intensiv, fordernd und lehrreich. Armut und Reichtum prallen hart aufeinander, aber auch Kultur, Architektur und Kulinarik beeindruckten mich tief.

5 Tage im Dschungel von Sumatra, ohne Strom oder Netz – jeden Tag ein neues Camp, wilde Orang-Utans, Blutegel und unglaubliche Natur. Später fanden wir das Paradies auf einer kleinen Insel.

Ein spontaner Zwischenstopp in Malaysia, der sich lohnte. Multikulturell, künstlerisch und friedlich – besonders in Penang, wo Tempel aller Religionen nebeneinanderstehen. Einfach schön!

Ich wünsche Euch weiterhin alles Gute und einen schönen Frühling. Bis ganz bald. Herzlich, Lisa

25.07.2025 - Hallo zusammen

Gerne schicke ich euch nochmals ein paar Reisegrüsse: Wir setzten unsere Reise zur Kirschblütenzeit in Japan fort, wo uns die Kultur, die Gastfreundschaft und das Reisen per Zug in eine völlig neue Welt eintauchen ließen.

Weiter ging es in die USA, wo wir mit dem Mietwagen Nationalparks erkundeten. Besonders der Yellowstone Nationalpark mit seiner Tierwelt und den Geysiren blieb unvergesslich – inklusive Bärenbegegnung! Nach einer Woche in New York flogen wir weiter nach Südamerika. Auf den Galapa-

gos-Inseln (Ecuador) erlebten wir spektakuläre Tierbegegnungen – von Meeresschildkröten über Seelöwen bis zu Hammerhaien – ein absolutes Highlight. In Peru wanderten wir auf über 4.600 m Höhe bis nach Machu Picchu. Ein kurzer Zwischenstopp in Lima beinhaltete sogar ein Erdbeben. Anschliessend ging es nach Bolivien, wo wir den 6.088 m hohen Huayna Potosí bestiegen – eine enorme Herausforderung. Auch die Salzwüste Salar de Uyuni beeindruckte uns tief. In Brasilien starteten wir abenteuerlich mit mehreren Nächten im Amazonas-Dschungel, gefolgt von einer Woche in Rio de Janeiro, dem Besuch der Iguazu-Wasserfälle und einer Küstenreise per Nachtbus bis São Paulo.

Von dort treten wir nun den Heimweg via Spanien in die Schweiz an – erfüllt mit Erinnerungen an eine intensive, vielfältige und faszinierende Reise.

Ich freue mich sehr auf Bern, die Arbeit und euch alle!
Ganz viele liebe Grüsse, Lisa



Medizinische Qualitätsindikatoren

Die medizinischen Qualitätsindikatoren in Pflegeheimen geben Aufschluss über die Qualität der KVG-Pflegeleistungen in bestimmten Bereichen und fördern dadurch Transparenz und Qualitätssicherung. Die Daten für diese Indikatoren werden regelmäßig durch Routinemessungen bei Bewohnerinnen und Bewohnern erhoben. Einmal jährlich übermitteln die Pflegeheime diese Daten verschlüsselt an das Bundesamt für Statistik (BFS).

Aktuelle Beobachtungen und Entwicklungen

Unsere aktuellen Pflegeindikatoren liegen insgesamt im optimalen Bereich – mit Ausnahme des Messwerte „Schmerzen“ und „Malnutrition“.

Der erhöhte „Schmerz“-Wert lässt sich unter anderem dadurch erklären, dass derzeit überdurchschnittlich viele multimorbide Bewohnerinnen und Bewohner bei uns leben. Diese komplexen Krankheitsbilder gehen häufig mit einem erhöhten Schmerzempfinden einher. Auffällig ist zudem, dass in den Herbst- und Wintermonaten vermehrt Rückmeldungen eingehen, wonach Schmerzen den Alltag stärker beeinflussen. Die medikamentöse Schmerztherapie (Analgesie) wird fortlaufend durch unseren Heimarzt in enger Zusammenarbeit mit dem Pflegeteam überprüft und bei Bedarf individuell angepasst.

Bezüglich des Indikators Malnutrition beobachten wir verschiedene Einflussfaktoren. Einerseits spielt bei einzelnen Bewohnenden ein ausgeprägtes Körperbewusstsein eine Rolle – der Wunsch, schlank zu bleiben, kann das Essverhalten beeinflussen. Andererseits betrifft dieser Wert auch terminal erkrankte oder psychisch erkrankte Bewohnende, bei denen der Ernährungszustand durch die Grunderkrankung beeinträchtigt ist.

Fazit:

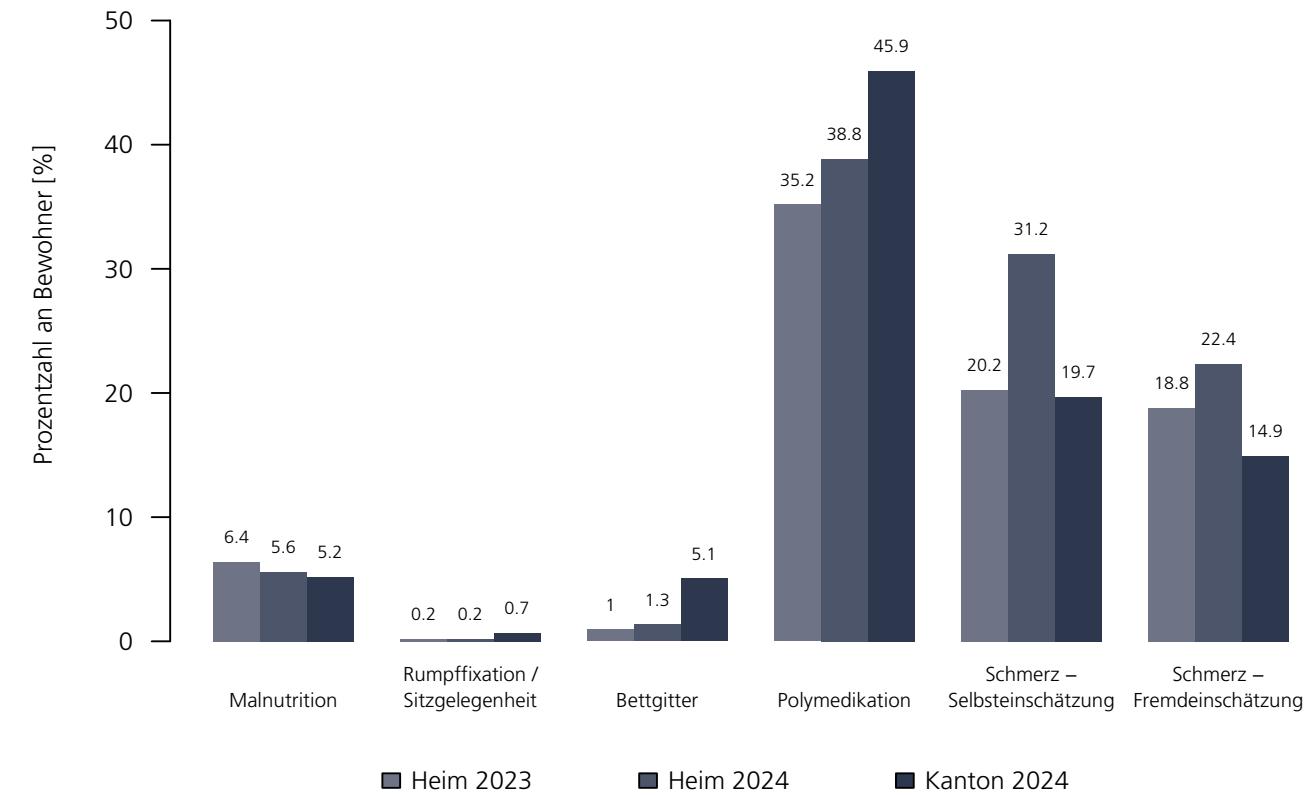
Die Auswertung unserer Pflegeindikatoren zeigt, dass wir insgesamt auf einem sehr guten Niveau arbeiten. Gleichzeitig nehmen wir die erkennbaren Abweichungen ernst und leiten gezielte Massnahmen ein, um die Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner weiterhin bestmöglich zu sichern.

Für weiterführende Auskünfte steht Ihnen Olga Buncic, Pflegedienstleiterin, gerne zur Verfügung.

Indikatoren	2023	2024	Differenz	NBew _{Heim}	BE	NBew _{2024 BE}
Malnutrition	6.4 %	5.6 %	-0.8 Pp	44	5.2 %	14'576
Rumpffixation / Sitzgelegenheit	0.2 %	0.2 %	0.0 Pp	63	0.7 %	19'297
Bettgitter	1.0 %	1.3 %	0.4 Pp	62	5.1 %	18'714
Polymedikation	35.2 %	38.8 %	3.7 Pp	63	45.9 %	19'300
Schmerz – Selbsteinschätzung	20.2 %	31.2 %	10.9 Pp	36	19.7 %	14'020
Schmerz – Fremdeinschätzung	18.8 %	22.4 %	3.6 Pp	63	14.9 %	19'300

Heime und BewohnerInnen	
Anzahl Heime im Kanton:	232
Total Bewohner im Heim:	63
Total Bewohner im Kanton:	19300

Medizinische Qualitätsindikatoren 2024 – Grafische Darstellung



Pflegeheime – Medizinische Qualitätsindikatoren 2024 – Bundesamt für Gesundheit | 307

© Bundesamt für Gesundheit (BAG), Abteilung Tarife und Grundlagen im Bereich der Pflegeheime

Heimarzt Dr. med. Niederhäuser

Unser Heimarzt ist nun bereits seit einigen Monaten bei uns tätig und hat sich in dieser Zeit sehr gut in unser Team sowie in den Alltag im Haus eingelebt.

Mit seiner offenen Art, seinem fachlichen Know-how und seinem engagierten Einsatz hat er sich schnell ins Team eingefunden.

Die Kolleginnen und Kollegen aus der Pflege schätzen die Zusammenarbeit mit ihm sehr, und auch bei unseren Bewohnenden ist er mit seiner ruhigen und einfühlsamen Art sehr beliebt.



Dr. med. Thomas Niederhäuser

Kunterbunter Grüneckalltag



Willkommen in der Küche - unsere neue Lernende stellt sich vor

Mit Anna Bauer durften wir eine junge, engagierte Frau für unser Team gewinnen, die mit viel Elan und Freude ihre Ausbildung in der Grüneck-Küche begonnen hat. Sie überzeugt nicht nur mit ihrem grossen Interesse an der Gastronomie, sondern auch durch ihre Zuverlässigkeit, ihr Verantwortungsbewusstsein und ihren feinen Sinn für Geschmack und Qualität.

Anna Bauer hat drei Brüder – zwei ältere und einen jüngeren. Besonders mit ihrem kleinen Bruder verbringt sie gerne ihre Freizeit mit Ballspielen. Zu Hause kocht Anna leidenschaftlich gern. Ihre Kochkünste hat sie sich mit der Zeit selbst angeeignet, unter anderem durch das Nachkochen von Gerichten, die ihre Mutter, eine Kochlehrerin, mit nach Hause brachte. Oft experimentiert Anna auch mit neuen Rezepten und probiert kreative Ideen in der Küche aus.

In ihrer Freizeit geht Anna ausserdem gerne mit ihrem Hund im Wald spazieren. Am Wochenende trifft sie sich häufig mit Freunden in der Stadt. Auf die Frage, warum sie sich für den Beruf der Köchin entschieden hat, antwortet Anna: „Meine Mutter hat mir viel aus ihrem Berufsalltag erzählt und oft leckeres Essen mitgebracht. Das hat mich inspiriert. Ich habe es dann selbst ausprobiert und gemerkt, wie viel Spass mir das Kochen macht.“ Als das Thema Berufswahl



aktuell wurde, war Anna schnell klar, dass sie den Beruf der Köchin näher kennenlernen möchte. Sie entschied sich für eine Schnupperlehre bei uns – und diese hat ihr so gut gefallen, dass sie sich definitiv für diesen wunderbaren Beruf und unseren Betrieb entschieden hat.



Bewohnerwäsche neu hausintern organisiert

Seit April 2025 wird die private Wäsche unserer Bewohnenden nicht mehr extern durch die Wäscherei Elis, sondern vollständig hausintern aufbereitet. Diese Umstellung erfolgte zunächst im Rahmen einer Testphase, die erfolgreich verlief. Dank einer sorgfältigen Einsatzplanung, ausreichenden personellen Ressourcen und einer guten internen Organisation konnten die täglichen Wäschemengen zuverlässig und effizient bewältigt werden.

Basierend auf den positiven Erfahrungen haben wir entschieden, die Bewohnerwäsche dauerhaft in unserer internen Wäscherei zu führen – auf Wunsch und gegen entsprechende Verrechnung. Der Ablauf ist wie folgt organisiert: Einmal wöchentlich werden die Wäschekörbe direkt in den Appartements der Bewohnenden geleert.

Sämtliche Kleidungsstücke werden individuell erfasst und auf einer Wäscheliste dokumentiert. Anschliessend wird die Wäsche sortiert und je nach Waschprogramm getrennt in geeigneten Waschsäcken gewaschen. Bei Bedarf wird die Wäsche sorgfältig gebügelt. Danach wird sie gefaltet und anhand der Wäscheliste kontrolliert, um sicherzustellen, dass alle Stücke vollständig vorhanden sind.

Abschliessend wird die saubere Wäsche direkt in die Kleiderschränke der jeweiligen Bewohnenden eingeräumt.

Durch diese interne Lösung gewährleisten wir nicht nur mehr Transparenz und Kontrolle, sondern konnten die Preise sogar leicht senken und wir können auch individueller auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Bewohnenden eingehen.



Ausblick

«der Samichlous chunnt»

Ein ganz besonderer Guest hat sich angekündigt:

Der Samichlous wird uns am Mittwoch, 3. Dezember 2025 besuchen. Der Besuch des Samichlous ist eine schöne Gelegenheit, in festlicher Stimmung zusammenzukommen, Geschichten zu hören und vielleicht auch das eine oder andere „Versli“ aufzusagen. Natürlich bringt er auch etwas für alle mit – ob Lob oder ein kleiner Tadel, der Samichlous sieht alles mit einem Augenzwinkern.

Wir freuen uns auf einen gemütlichen, stimmungsvollen Anlass mit Ihnen allen!



Wunschmenü

Ab 2026 haben die Bewohnerinnen die Möglichkeit, ihr persönliches Lieblingsmenü mitzuteilen. Diese Rückmeldungen werden gesammelt und bei der zukünftigen Menüplanung berücksichtigt. So möchten wir sicherstellen, dass individuelle Wünsche und Vorlieben vermehrt in den Speiseplan integriert werden – für noch mehr Abwechslung und Genuss im Alltag.



Adventskonzerte und Feierlichkeiten zum Jahresende

Die besinnlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür - und mit ihr zauberhafte Klänge, festliche Momente und kulinarische Genüsse.

Wir laden unsere Bewohnenden und ihre Angehörigen herzlich ein, gemeinsam mit uns die Adventszeit zu feiern: bei stimmungsvollen Konzerten, festlichen Anlässen und liebevoll zubereiteten Weihnachtsmännern.

Sonntag, 30. November 2025 um 15.00 Uhr
Konzert mit Isabella Klim & Piotr Plawner

Sonntag, 7. Dezember 2025 um 15.00 Uhr
Konzert mit Heinzzz Wilhelm

Sonntag, 14. Dezember 2025 um 15.00 Uhr
Konzert mit dem DUO Papillon

Donnerstag, 18. Dezember 2025 um 17.30 Uhr
Weihnachtsfeier mit Festmenü für Bewohnende, Angehörige und Freunde

Sonntag, 21. Dezember 2025 um 15.00 Uhr
Weihnachts-Überraschungskonzert

Mittwoch, 24. Dezember 2025 um 17.30 Uhr
Traditioneller Pastetli-Schmaus

Donnerstag, 25. und Freitag, 26. Dezember 2025
Weihnachtliche Mittagmenüs



Weihnachtliche Fest-Menüs



Menü

18.12.2025

Gruss aus dem Wald

Ein Arrangement aus Kürbis mit feinem Käsemousse, begleitet von einer * Joghurtcreme, einem Wachtelei und süß sauren Pfifferlingen.

Lauch küsst Kaffee

Eine samtige Lauchsuppe mit überraschendem Aroma-Twist.

Rinderklassiker, modern interpretiert

Zart rosa gegarter Rücken vom Rind, am Stück vollendet, an einem aromatischen Kräuterjus. Dazu servieren wir eine Kartoffelterrine und eine Karottenvariation in Farbe, Form und Geschmack.

Vegetarische Alternative

Blumenkohl mit Charakter

* Geröstetes Blumenkohlsteak, begleitet von einer Miso-Mayonnaise, serviert mit der Kartoffelterrine und unserer Karottenvariation.

Birne & Schokolade mit winterlichem Finale

* Schokoladen-Brownie trifft auf luftig-cremiges Birnenmousse und eingelegte Büschelbirne. Begleitet wird das Dessert von einem zarten Nuss-Macaron und einem erfrischenden Birnensorbet.

CHF 75.00 * Vegi CHF 70.00 * inkl. Wein & Getränke

Wünschen Sie das vegetarische Menü, benötigen Sie Auskünfte zu Inhaltsstoffen oder bestehen spezielle Wünsche aufgrund von Unverträglichkeiten? Bitte informieren Sie uns frühzeitig, damit wir Ihre Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigen können.

Menü

25.12.2025

Emmental trifft auf Antipasti

Schangnauer Büffelmozzarella in Begleitung von bunten Randenkompositionen und Basilikum-Sauerrahm-Glace

Samt & Schokolade

Cremige Topinambur-Suppe veredelt mit einem Hauch weisser Schokolade

Kalb in Saucen-Sinfonie

Zweierlei vom Kalb – zart geschmort und gezupft an herzhafter Pilzrahmsauce & rauchigem BBQ-Jus.

Dazu hausgemachte Nudeln und Rahmwirsing

Cassis küsst Pistazie

Feines Cassis-Biskuit trifft auf luftige Cassis-Mousse mit einem Herz aus Pistaziennern

26.12.2025

Auftakt mit Tiefgang

Gebezte Lachsroundellen – sanft veredelt mit Vanille, Limette und einer Peperoni-Variation

Zwischenklang aus dem Suppentopf

Feine Weissweissuppe mit aromatischem Gewürzschaum

Hauptakt der Aromen

Duo von Gans & Ente – begleitet von einer sinnlichen Orangen-Zimtsauce, dazu ein goldbraunes Kartoffelgratin und klassisches Rotkraut

Finale in Blüten und Frucht

Litschi-Sorbet trifft auf zartschmelzenden Ruby-Schokoladenkuchen und eine luftige Litschi-Mousse mit Rosen-Gel-Kern

CHF 45.00 exkl. Wein & Getränke

Wünschen Sie das vegetarische Menü, benötigen Sie Auskünfte zu Inhaltsstoffen oder bestehen spezielle Wünsche aufgrund von Unverträglichkeiten? Bitte informieren Sie uns frühzeitig, damit wir Ihre Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigen können.

Zu guter Letzt

Danke, Zafar! – 28 Jahre voller Geschmack, Herz und Teamgeist!



Nach unglaublichen 28 Jahren sagen wir Danke – von Herzen, mit einem lachenden und einem weinenden Auge.

Zafar, du warst viel mehr als ein Koch: Ob beim Schnippeln, Kochen, Anrichten oder einfach mit einer lustigen Anektote zwischendurch.

Jetzt hast du dich entschieden, etwas Neues zu wagen – nach so vielen Jahren einen neuen Weg einzuschlagen, das ist mutig und verdient unseren grössten Respekt.

Wir wünschen dir von Herzen viel Glück, Erfolg und Freude auf deinem weiteren Weg!

Danke, Zafar – für alles. Du bleibst ein Teil unserer Geschichte.

Ein herzliches Dankeschön an all unsere Dienstjubilare !

Glückwunsch zum Jubiläum:
Lisa Wüthrich 5 Jahre
Silvia Wiah 15 Jahre

Besonders gratulieren wir Rosario Irarica und Zumreta Bajramovic zu ihrem 30-jährigen Jubiläum. Eure Jahre bei uns bedeuten weit mehr als nur eine Zahl: sie stehen für unzählige Begegnungen, für Früh- und Spätschichten, für Lachen am Buffet, helfende Hände, mitführende Worte und stille Stärke. Danke für Euren Einsatz!



Impressum

Seniorenpark Grüneck -Pflegeresidenz-
Grüneckweg 14 · 3006 Bern

Tel. 031 357 17 17

info@grueneck.ch · www.grueneck.ch

Umsetzung: Seniorenpark Grüneck