

Senevita Insights²⁰²²

Zu Tisch bei Senevita

Unsere Senevita-Restaurants
Clinica Holistica Engiadina
Seitenwechsel-Tag



Ballübungen und Wäschefalten statt Büroarbeit: Am Seitenwechsel-Tag wagten Hauptsitz-Mitarbeitende an den Standorten wertvolle Blicke über den eigenen Arbeits-Tellerrand hinaus. Eine Reportage.



Inhalt

THERAPIE

4 Seelenanker

SENEVITA

8 Unter einem Dach

PERSONAL

10 Seitenwechsel

BAU & ENTWICKLUNG

14 Begegnungsort

PUBLIC PRIVATE PARTNERSHIP

16 Hand in Hand

JAHRESRÜCKBLICK

18 2021 im Rückblick

FOKUS KULINARISCHER GENUSS

20 Offen für alle

Die öffentlichen Restaurants haben Konzept: Soziale Teilhabe ist für die Lebensqualität ebenso unabdingbar wie das Essen an sich.

Die Durchmischung von internen und externen Gästen wird bei Senevita darum aktiv gefördert.



Herausgeberin: Senevita Gruppe, Worbstrasse 46, Postfach 345, CH-3074 Muri b. Bern
Redaktion, Konzept und Gestaltung: Senevita Gruppe, Viviane Santschi, Céline Stofer, KOMET Werbeagentur AG LSA, www.komet.ch
Texte: Karin Hänzi, www.karinundkarin.ch
Bilder: Micha Riechsteiner, www.michariechsteiner.ch



Werte Leserinnen und Leser

Ganz gleich, worüber Sie im diesjährigen Insights lesen: Nichts davon wäre ohne unsere Mitarbeitenden möglich. Sie stehen tagtäglich im Einsatz für unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie Kundinnen und Kunden, planen ihre betreuten Wohnungen und Pflegezimmer ebenso wie ihre Menüs und Tagesabläufe, organisieren Partnerschaften für hilfreiche Extraleistungen, lassen ambulant und stationär Hand in Hand gehen, spannen standortübergreifend zusammen und blicken dabei immer wieder über den eigenen Tellerrand hinaus.

Beim Seitenwechsel-Tag beispielsweise packten Hauptsitz-Mitarbeitende an verschiedenen Standorten mit an. In der Rubrik Personal erzählen fünf von ihnen, was sie dabei erlebt haben und welche wertvollen Einsichten sie zurück ins Büro nehmen konnten. Näher zusammen rücken auch ambulante und stationäre Pflege: Wo es geografisch sinnvoll ist, sind Senevita und Senevita Casa künftig unter einem Dach zu finden. Ebenso rege ist der Austausch zwischen den 32 Standorten mit öffentlichen Restaurants. Rezepte, neue Zubereitungsarten, Learnings - alles wird geteilt. Interaktion, an der auch Sie sich beteiligen können: Neu sind zwölf unserer Restaurants auf www.thefork.ch zu finden, einer Plattform, die Tischreservation und Bewertung auf ein- und derselben Webseite vereint.

Ich wünsche Ihnen eine genussreiche und inspirierende Lektüre.

Daniel Braun

Daniel Braun
COO Senevita Gruppe

SEELEN- ANKER



Wenn das Hamsterrad derart aus den Fugen gerät, dass vor lauter Erschöpfung gar nichts mehr geht, ist die Clinica Holistica Engiadina die richtige Adresse. Inmitten der imposanten Engadiner Berglandschaft werden hier Körper, Seele und Geist zurück in die Ruhe geführt.

«Wir sind schweizweit die erste und bisher einzige voll spezialisierte psychiatrische Fachklinik für Stressfolgeerkrankungen. Unser Behandlungskonzept verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, der Körper, Seele und Geist im psychotherapeutischen Prozess gleichermaßen Rechnung trägt. Und: Menschliches psychisches Leiden betrachten wir als Ausdruck eines Reifungsprozesses.» Das sagt der ärztliche Direktor und Chefarzt Dr. med. Dipl. Theol. Michael Pfaff auf die Bitte, die Clinica Holistica Engiadina in drei Sätzen zu beschreiben. Am Anfang einer jeden Behandlung steht denn auch die Akzeptanz, denn, so Michael Pfaff, «eine Krankheit kann erst dann heilen, wenn ich mir ihr akzeptierend zuwende und ihr den

«Unser Behandlungskonzept verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, der Körper, Seele und Geist im psychotherapeutischen Prozess gleichermaßen Rechnung trägt.»

Dr. med. Dipl. Theol. Michael Pfaff, ärztlicher Direktor und Chefarzt

Raum gebe, den sie braucht». Er vergleicht diesen entscheidenden Moment im Heilungsprozess mit dem Verhalten bei einer aufkommenden Grippe: «Da habe ich auch die Wahl: Entweder renne ich mithilfe von Medikamenten weiter und weiter, muss dann aber ziemlich sicher mit einer Lungenentzündung rechnen. Oder ich lege mich ins Bett, weil ich anerkenne, dass da etwas im Gang ist und mein Körper nach Ruhe verlangt.»

Als Allererstes kriegen die Patientinnen und Patienten in der Clinica Holistica darum zu hören, dass sie nicht länger Theater spielen müssen und sich stattdessen genau so krank zeigen dürfen, wie sie wirklich sind. Weiterlich, erschöpft, kompliziert, hier hat jedes Gefühl und jeder Zustand Platz. Damit befinden sie sich bereits mittendrin in der Behandlung, die auf fünf Säulen beruht: 1. Distanz finden und akzeptieren, 2. Regeneration und Wiederherstellen der Belastbarkeit, 3. psychotherapeutische Bearbeitung der Konflikt- und Belastungsfaktoren, 4. Sinn- und Wertefindung/Selbstfürsorge stärken und 5. Umfeld miteinbeziehen. Der Standort der Klinik zieht sich dabei wie ein roter Faden durch die verschiedenen Abschnitte. Auf Punkt eins gemünzt heisst das: «Raus aus dem beruflichen und privaten Umfeld, rein in die ferne und abgelegene Bergwelt.» Dieser Tapetenwechsel sei ein sehr wichtiger Schritt, hält Michael Pfaff fest. «Anders als immer noch zu oft angenommen handelt es sich bei einem Burn-out nicht um eine Modeerkrankung. Vielmehr steckt dahinter der Anfahrtsweg zu Folgeerkrankungen wie Depressionen, Angstzuständen und psychosomatischen Störungen. Sind diese bereits manifest, ist eine stationäre Behandlung, am besten fernab vom gewohnten örtlichen Umfeld, unabdingbar.»

Raus aus dem Kopf

Ebendiesem Anfahrtsweg respektive der daraus resultierenden Erschöpfung wird in einem zweiten Schritt zu Leibe gerückt. «Regeneration schreiben wir in der Clinica Holistica auch deshalb so gross, weil der Körper bei der Erschöpfung eine zentrale Rolle spielt und für die Erholung mitunter am längsten braucht.» Also werden die Patientinnen und Patienten mit verschiedenen passiven Methoden wie Wassershiatsu, Massagen oder Akupunktur sowie Erlebnis- und Kreativtherapien in der Wiederherstellung ihrer Erholungsfähigkeit unterstützt und gleichzeitig eingeladen, im Spiel und mit Spass Neues auszuprobieren. «Ziel ist es, kleine Erfolgserlebnisse zu schaffen und möglichst aus dem Kopf zu kommen, bevor wir dann richtig darin eintauchen.» Der psychotherapeutische Prozess wiederum, Säule 3 der Behandlung, habe oft einen rückblickenden Charakter, so Michael Pfaff: «Wir gehen in einem Wechsel aus Einzel- und Gruppentherapien sowie in verbaler und nonverbaler Form die inneren und äusseren Stressoren an, beleuchten Prägungen und Antreiber und jenen Stress, der von aussen wahrgenommen wird.» Stets an der Seite der Psychotherapeutinnen und -therapeuten ist der Sozialdienst, «für die handfeste Unterstützung», etwa in Arbeits- oder Finanzfragen.

Selbstfürsorge statt Dauerlauf

Danach kommt die Beschäftigung mit den eigenen Werten und dem Thema Selbstfürsorge. «Eine Burn-out-Krise ist eigentlich fast immer auch eine Sinnkrise», sagt Michael Pfaff dazu. Im Zentrum dieses Behandlungsschrittes stehen die Tatsachen, dass der

Teil der Senevita Gruppe

Die Clinica Holistica Engiadina eröffnete im Oktober 2010 und hat sich in der schweizerischen Gesundheitslandschaft rasch etabliert.

Seit Juli 2018 hält die Senevita Gruppe 100 Prozent der Klinik-Aktien. Mit diesem Schritt regelte Mattias Bulfoni, Gründer und damaliger Inhaber der Clinica Holistica, seine Nachfolge und sicherte gleichzeitig die Weiterführung seines Lebenswerkes.

Die Senevita wiederum erweiterte ihr Portfolio mit der Übernahme um ein zur Gruppe passendes Tätigkeitsfeld.

Mensch nicht für den Dauerlauf gemacht ist, Selbstliebe vor der Nächstenliebe kommt und Fürsorge für andere immer Fürsorge für sich selbst voraussetzt. «Wir wollen unseren Patientinnen und Patienten vermitteln, dass es wichtig ist, die eigene Basis zu kennen und zu wissen, wie weit sie einen tragen kann. Dass sich An- und Entspannung die Waage halten sollten, soll das Leben nach dem Aufenthalt bei uns anders, gesünder weitergehen, und ihnen passende Instrumente an die Hand geben.» Womit der Behandlungskreis sich, zumindest auf die Clinica Holistica bezogen, schliesst und es an den Einbezug des Umfeldes geht. «Soll eine Burn-out-Behandlung nachhaltig sein, kann sie nie allein auf den Patienten abzielen», so Michael Pfaff. «Der Transfer vom stationären ins ambulante Setting ist darum einer der wichtigsten und gleichzeitig schwierigsten Punkte



«Die Natur ist eine grosse Ressource, ganz besonders, wenn sie wie bei uns direkt vor der Kliniktür liegt.»

Dr. med. Dipl. Theol. Michael Pfaff, ärztlicher Direktor und Chefarzt



im Heilungsprozess.» Um die Reintegration möglichst gut vorzubereiten, bietet die Clinica Holistica Paar- und Arbeitgebergespräche an und beschliesst den Aufenthalt mit einer entsprechenden Veranstaltung, die für alle Austretenden Pflichtprogramm ist. Es besteht zudem die Möglichkeit einer nachsorgenden ambulanten Kleinstgruppentherapie, die während sechs Wochen die Inhalte aus der Klinik vertieft.

Heilsame Natur

Als verbindendes Element aller Säulen kommt Michael Pfaff zum Schluss des Gesprächs auf die Lage der Clinica Holistica zurück. «Die Natur ist eine grosse Ressource, ganz besonders, wenn sie wie bei uns direkt vor der Kliniktür liegt. Fauna und Flora können einen ganz eigenen Heilungseffekt auslösen. Und der wohl wichtigste Punkt: Umgeben von hohen Berggipfeln relativiert sich vieles, allen voran die Kleinheit des menschlichen Daseins.»



Unter einem Dach

Alles aus einer Hand bietet die Senevita Gruppe schon seit 2016. Nun wird das nahtlose Ineinanderübergehen von ambulanter und stationärer Pflege auch örtlich zusammengefasst: Wo es geografisch Sinn macht, sind Senevita und Senevita Casa künftig an gleicher Adresse zu finden.

Nach dem neuen Auftritt ist vor der neuen Adresse: Um das Hand-in-Hand von ambulanter und stationärer Pflege noch stärker in den Fokus zu rücken, spannen Senevita und Senevita Casa neu auch örtlich zusammen. Bereits in ein bestehendes oder neu eröffnetes Haus integriert sind die Senevita Casa Luzern, Bern-Stadt, Muri-Gümligen, Region Solothurn, Zürich Unterland und Aargau, weitere sollen im Laufe des Jahres folgen. Damit wird «alles aus einer Hand» um «unter einem Dach» ergänzt.

Ein örtliches Zusammenrücken, das zahlreiche Vorteile mit sich bringt (siehe dazu auch das Interview auf der nächsten Seite), sowohl für die Kundinnen und Kunden sowie Bewohnerinnen und Bewohner als auch für die Mitarbeitenden. Die Kommunikationswege verkürzen und vereinfachen sich in alle Richtungen, wichtige Ansprechpersonen sind alle am gleichen Ort zu finden, und wird zum Tag der offenen Tür und anderen

Anlässen geladen, lässt sich das Ineinanderübergehen von ambulanter und stationärer Pflege zusätzlich verdeutlichen.

Diesen Punkt hebt denn Thomas Zimmerli auf Nachfrage auch besonders hervor. Er ist Standortleiter der Senevita Casa Aargau und mit seinem Team kürzlich in die Senevita Güpf in Wohlen umgezogen, «ebenfalls eine gute Sache, weil wir so von nahezu überall im Aargau in 30 bis 35 Minuten erreichbar sind». Dass ambulant und stationär durch die örtliche Integration wortwörtlich unter einem Dach vereint sind, sei allen voran für die Kundinnen und Kunden sowie Bewohnerinnen und Bewohner ein grosser Gewinn. «Egal, in welcher Betreuungs- und Pflegestufe sie sich gerade befinden, sie treffen überall auf bekannte Gesichter. Das macht den Wechsel von ambulanter zu stationärer Pflege noch flüssiger und einfacher.»



«Das Zusammenrücken fördert das Verständnis für die Tatsache, dass wir ein geeintes Unternehmen mit gemeinsamen Zielen sind.»

Nach dem neuen Auftritt folgt für Senevita Casa die örtliche Neuausrichtung.

Was sind die Vorteile der Integration?

Felix Wintsch: Diese sind zahlreich. Zum einen lassen sich verschiedenste Synergien nutzen, etwa in der Pflege und Betreuung, aber auch im Zuweisermanagement. Personelle Engpässe können wir durch die örtliche Nähe viel unkomplizierter und vor allem zugunsten der jeweiligen Teams auffangen. Statt dass Mitarbeitende bei Ausfällen aus ihren Frei-Tagen geholt werden müssen, können sich ambulante und stationäre Pflege gegenseitig aushelfen. Zum anderen sind die Kommunikationswege in alle Richtungen viel kürzer und dadurch einfacher. Und: Das Zusammenrücken fördert das Verständnis für die Tatsache, dass wir ein geeintes Unternehmen mit gemeinsamen Zielen sind.

Wie geht die Integration organisatorisch vonstatten?

Neu sind die Standortleitenden von Senevita Casa den Geschäftsführenden der jeweiligen Standorte

unterstellt. Somit erweitert sich deren Verantwortung um die ambulante Pflege, was spannende neue Aufgaben mit sich bringt. Zudem wird die Kommunikation durch diese organisatorische Bündelung auch in Richtung Hauptsitz fokussierter: Neu werde ich jeweils nur noch mit einer statt zwei Personen ein Reporting haben, das ambulant und stationär gleichermassen abdeckt.

Gibt es weitere Situationen, die durch die Integration vereinfacht werden?

Ja, allen voran in der Berufsbildung: Weil alles unter einem Dach vereint ist, können Lernende ohne grossen Aufwand im jeweils anderen Bereich schnuppern, zum Beispiel in Form eines Stages, und so die Vielfalt ihres Berufsbildes an Ort und Stelle erleben. Die Integration ist dadurch auch in dieser Hinsicht sehr zukunftsgerichtet.



ZUR PERSON

Am Anfang der Laufbahn von Felix Wintsch, ursprünglich aus Köln stammend, stand die Ausbildung zum psychogeriatrischen Pflegefachmann. Es folgten verschiedene Fort- und Weiterbildungen, unter anderem ein Master in Management Health Care Institutions, 2005 der Umzug in die Schweiz und 2019 schliesslich der Wechsel zur Senevita. Hier war Felix Wintsch zuerst als Geschäftsführer der Senevita Obstgarten tätig, seit Dezember 2021 ist er Regionalleiter.

SEITENWECHSEL

Hauptsitz on Tour: Im April 2022 wechselten Mitarbeitende des Hauptsitzes einen Tag lang die Seite und packten an verschiedenen Standorten im Tagesgeschäft mit an. Ein Rückblick in Wort und Bild.



Am Hauptsitz laufen zahlreiche Fäden zusammen, wird das Operative auf das Strategische ausgerichtet und in die Zukunft gedacht. Hin und wieder ganz und gar in der Gegenwart tätig zu sein und einzelne der Fäden mit eigenen Händen und Augen zu erleben, fördert das gegenseitige Verständnis. Genau darum organisierte Senevita im Frühling 2022 den Seitenwechsel-Tag: Hauptsitz-Mitarbeitende liessen ihren eigentlichen Arbeitsplatz für einen Tag links liegen und arbeiteten stattdessen an den Standorten mit. Ziel war es, ihnen einen umfassenden Einblick ins Tagesgeschäft zu verschaffen. Ob Pflege, Aktivierung, Hauswirtschaft oder Gastronomie: Wertvolle Einblicke und Einsichten, berührende Begegnungen, herzliches Lachen und angeregte Diskussionen standen überall auf dem Programm. Aber sehen und lesen Sie selbst.

Michael Fleischhacker, F&B-Direktor

«Ursprünglich komme ich aus dem Operativen, weiss also in der Theorie um dessen Wichtigkeit. Diese einen Tag lang in der Praxis erleben zu können, ist trotzdem noch einmal etwas ganz anderes. Allein dafür waren der Seitenwechsel-Tag und der damit verbundene Rollen-



«Ursprünglich komme ich aus dem Operativen, weiss also in der Theorie um dessen Wichtigkeit. Diese einen Tag lang in der Praxis erleben zu können, ist trotzdem noch einmal etwas ganz anderes.»

Michael Fleischhacker, F&B-Direktor

wechsel Gold wert. Nur schon, was es im Hintergrund alles braucht, um den Bewohnenden die Freude an und mit den Tieren weiterzugeben, so wie es Stefan in der Senevita Burgdorf macht. Das ist immens. Ihm unter die Arme greifen zu dürfen, war eine grosse Bereicherung. Ebenso die Mitarbeit auf der Demenzabteilung: ein Ort, an dem das Stichwort Pflegefachmangel noch einmal eine ganz andere Bedeutung bekommt. Am Nachmittag dann stand Lotto mit den Bewohnenden auf dem Programm. Wie zuvor der Austausch mit den Mitarbeitenden war auch dieser Austausch wichtig und bereichernd. Fazit: Damit wir an den Standorten die Performance haben, die wir uns vorstellen, muss der Hauptsitz als Dienstleister operieren.»

Kathrin Liegl, HR-Beraterin

«Gestartet bin ich auf der Pflegeabteilung der Senevita Residenz Multengut, mit Wecken, Aufnehmen und Anziehen der Bewohnenden. Diese Nähe zu Menschen, die ich überhaupt nicht kenne, war ungewohnt. Umso schöner war es, am Nachmittag einige davon in der Aktivierung wieder zu treffen und in einem ganz anderen Zusammenhang zu erleben. Hier war es sehr berührend zu sehen, dass alle interessierten Bewohnenden miteinbezogen werden und diese Aktivitäten sehr schätzen. Dazwischen arbeitete ich im Hausdienst mit und staunte, wie effizient die Wohnungen geputzt werden. Privat brauche ich dafür länger. Auch der Mittagsservice war top vorbereitet und strukturiert. Da war es mehr ich, die mangels Erfahrung im Weg gestanden ist. Darum: So spannend und lehrreich die Eindrücke waren, ich fühle mich wohler im Büro.»



«Dass ein an sich trockener Dokumentarfilm diese Wirkung entfalten kann, fand ich sehr eindrücklich.»

Madlaina Campell, HR-Beraterin

Madlaina Campell, HR-Beraterin

«Mein Tag in der Senevita Bernerrose nahm seinen Lauf im Roomservice, wo ich den Bewohnenden Kaffee, Tee und Milch zu ihrem Frühstück reichte. Danach ging es in der Aktivierung mit dem Thema Reisebüro nach Turin, zumindest auf dem Bildschirm: Ein Dokumentarfilm führte uns durch die Stadt, über Märkte und Plätze und oft war es, als seien wir selbst dort, so haben sich die Bewohnenden in den Film eingefühlt. Dass ein an sich trockener Dokumentarfilm diese Wirkung entfalten kann, fand ich sehr eindrücklich. In der Hauswirtschaft staunte ich über die Riesenmenge an Wäsche, die hier zusammenkommt sowie die klare Struktur, die alles zusammenhält. Mein Highlight war aber ganz klar der Nachmittag in der Pflege: Ich durfte einen Bewohner begleiten, der die ersten 14 Jahre seines Lebens in Davos verbracht hatte. Er war von meinem Bündner Dialekt so angetan, dass er der Pflegefachfrau mitteilte, dass Frau Campell nun zu ihm schauen würde und sie sich um andere kümmern könne.»

Pirmin Köhl, Fachspezialist Payroll

«Ich durfte 2019 bereits am Seitenwechsel-Tag in der Senevita Wydenpark hinter die Kulissen blicken und war nun sehr gespannt, wie das Ganze in einem grösseren Haus wie der Senevita Bernerrose vonstattengeht. Nach dem Start im Roomservice wurde ich in der Aktivierung eingeteilt, worauf ich fast am neugierigsten war.

In diesem Wort stecken so viele Begriffe und Möglichkeiten. Dass ich Kartoffeln rüsten sollte, machte mir zu Beginn etwas Langweiligkeitssorgen. Aber das Gegenteil war der Fall: Ich kam dabei wie von allein mit den Bewohnenden ins Gespräch und erfuhr viel über früher. Gleichzeitig fand ich es sehr bereichernd, aus nächster Nähe eine ganz andere Art des Arbeitens mitzuerleben. In meinem Job gehören Deadlines und Stress zum Alltag. In der Aktivierung dagegen nehmen sich die Mitarbeitenden Zeit. Eine Entschleunigung, die auch mir guttut. Ebenso der Austausch mit den verschiedenen Mitarbeitenden. Solche Gespräche fördern das Verständnis in beide Richtungen.»

Diana Fuhrer, Applikationssupport

«Ich habe mich auch darum sehr auf den Seitenwechsel-Tag gefreut, weil ich während des Lockdowns bei Senevita angefangen habe und bisher kaum an den

Standorten unterwegs gewesen bin. Der Vormittag startete gleich mit Familienerinnerungen, auf der Demenzabteilung der Senevita Burgdorf. Eine Erkrankung, von der auch mein Grossvater betroffen war. Wie die Mitarbeitenden diesen alles andere als planbaren Alltag meistern, hat mich sehr beeindruckt. Auch die grosse Geduld und Herzlichkeit, mit der sie ans Werk gehen, selbst dann, wenn eine Frage zum zehnten Mal gestellt wird. Am Mittag dann hat mich der Mittagsservice umgehauen. So viele Details und Extras, an die man denken muss. Faszinierend, was die Restaurant-Mitarbeitenden in so kurzer Zeit alles leisten und welchen persönlichen Bezug sie zu den Bewohnenden haben. Zu wissen, dass wir am Hauptsitz für genau diese Menschen arbeiten, ist sehr schön und motivierend.»



Begegnungsort

Im Mai eröffnete in Münsingen die Senevita Dorfmatte und lockte auf Anhieb rund 3'000 Besucherinnen und Besucher an. Ein Blick hinter die Kulissen des neuesten Senevita-Standorts.

Es war ein Auftakt mit Trommelwirbel: Wo zu Senevita-Eröffnungen üblicherweise zwischen 300 und 400 Menschen kommen, waren es in der Senevita Dorfmatte deren fulminante 3'000. Eine Menge, die wunderbar zum Wesen des Münsinger Senevita-Standorts passt: Auf vier beziehungsweise sechs Etagen vereint der Bau am Bahnhofplatz 80 Wohnungen und 50 Pflegezimmer, hinzu kommen ein Restaurant mit Innenhof-Terrasse, ein Café mit vielfältigem Take-away-Angebot sowie verschiedene Dienstleistungen wie Coiffeur, Podologie, Feldenkrais-Praxis, Maltherapie und Kosmetikerin. Ein Ort also, der den Bewohnenden mitten im Münsinger Gemeindegeschehen alles bietet, was sie für einen selbstständigen und sozial eingebundenen Alltag brauchen.

«Begegnungen werden dabei in jeder Hinsicht gewünscht und gefördert», sagt Michael Winkler, der bei Senevita den Bereich Bauprojekte verantwortet. Das Café ist darum über den Bahnhofplatz erreichbar, das Restaurant verfügt via öffentliche Einstellhalle über einen direkten Zugang, die Elektrovelos, das Mobility-Auto und die Auto-Ladestationen stehen ebenfalls jederfrau und jedermann zur Verfügung und bei den Dienstleistenden handelt es sich um externe und öffentliche Angebote. Entsprechend hell und offen sind auch die Räumlichkeiten gestaltet: «Pate stand diesmal Bauhaus aus den 1920er-Jahren», erklärt Michael Winkler, «allen voran die für die damalige Zeit sehr fortschrittlichen Formen und Farben.» Sie zeigen sich in der Senevita Dorfmatte in Tapeten ebenso wie in Möbeln und Bildern. Für den lokalen Bezug sorgen Postkarten aus der riesigen Sammlung des Münsingers Roland Kohler und seines Zwillingbruders. «Abgebildet ist Münsingen vor teils 120 Jahren. In vergrößerter Form sind die Motive sowohl im Restaurant als auch in den Gängen zu sehen.»

Auf dem Dach wiederum thront eine Solaranlage, «welche uns im Sommer tagsüber nahezu 95 Prozent der benötigten Energie generiert», so Michael



«Begegnungen werden in der Senevita Dorfmatte in jeder Hinsicht gewünscht und gefördert.»

Michael Winkler, Leiter Bauprojekte und Immobilien



Winkler. Dass sie dort steht, hängt auch mit dem Label «2'000 Watt-Areal» zusammen, das in der und um die Senevita Dorfmatte als Anforderung der Energiestadt Münsingen gilt. Münsingen war 1998 als erste Berner Gemeinde als solche ausgezeichnet worden, 2009 folgte der «European Energy Award Gold». Ein Label, das regelmässig bestätigt wird, letztmals 2018 mit einem Erfüllungsgrad von 83.2 Prozent. Das «2'000 Watt-Areal» soll diese Bemühungen weiter vorantreiben. «Unser Bau war der Auftakt dazu.» In den kommenden Jahren werden sich weitere Gebäude dazugesellen und in ihrer Gesamtheit zertifiziert werden. Derweil kann bei Senevita schon mal das Mobilitäts-Sharing geübt werden.

Von der Theorie in die Praxis

So Feuer und Flamme Michael Winkler für die Themen Bauen und Einrichten ist, so klar sagt er: «Alle Konzeptarbeit nützt nichts, wenn die Idee des Hauses nach Fertigstellung nicht nach aussen getragen und gelebt wird.» Die Senevita Dorfmatte sei auch diesbezüglich ein Glücksfall: «Was das Team um Geschäftsführerin Sarah Weishaupt, Pflegedienstleiterin Sibylle Kathriner, Leiter Hotellerie Roman Josi und Küchenchefin Nathalie Hänni-Stupf seit der Eröffnung leistet, ist schlicht grossartig.» Denn: «Egal, wie gut die Inbetriebnahme eines solchen Neubaus vorbereitet wird, am Ende läuft immer irgendetwas nicht nach Plan. Diese Hürden haben sie im Sinne unserer Bewohner- und Kundschaft toll gemeistert.»

HAND IN HAND

Um den Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Kundinnen und Kunden in jeder Hinsicht die fortschrittlichste Unterstützung bieten zu können, pflegt Senevita ausgewählte Partnerschaften.



«Zäme geits besser» - eine Maxime, nach der bei Senevita intern und extern gleichermassen gelebt wird, gegen aussen unter anderem in Form von Partnerschaften. Eine solche langjährige Partnerin ist die Rheumaliga Schweiz. Bereits seit zehn Jahren spannen die beiden Institutionen zusammen, mal in losen, mal in engem Kontakt, immer aber mit dem Ziel, die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner sowie Kundinnen und Kunden hoch zu halten und sie in ihrer Selbstständigkeit zu fördern.

Ein Miteinander, das für Senevita sehr wertvoll ist, wie Urs Hirsig, Direktor Public Affairs, sagt. «Einerseits stärkt uns die Anerkennung und Unterstützung der Rheumaliga in unserer Position als Anbieterin stationärer und ambulanter Pflege, andererseits können wir in Bezug auf Ausbildung von ihrem spezifischen Know-how profitieren, etwa im Rahmen von Vorträgen an Tagungen.» Valérie Krafft, Geschäftsleiterin der Rheumaliga

«Wir bieten für ältere Menschen viele Dienstleistungen an. Diesen verhilft die Partnerschaft zu mehr Reichweite und Aufmerksamkeit.»

Valérie Krafft
Geschäftsleiterin der Rheumaliga Schweiz

Schweiz, stimmt in die Begeisterung mit ein: «Wir bieten für ältere Menschen viele Dienstleistungen an. Diesen verhilft die Partnerschaft zu mehr Reichweite und Aufmerksamkeit.» So habe die Rheumaliga beispielsweise vielfältige Informations- und Schulungsangebote zur Hand und betreibe einen Shop mit zahlreichen Hilfsmitteln zur Erleichterung des Alltags. «Immer wieder eine Bereicherung sind zudem die massgeschneiderten Projekte, die wir gemeinsam für die Bewohnenden und Kundinnen und Kunden von Senevita entwickeln. Und: Als gemeinnütziger Verein werden wir nur zu 18 Prozent von der öffentlichen Hand finanziert. Langfristige Partnerschaften wie jene mit Senevita spielen auch diesbezüglich eine wichtige Rolle.»

Ganz neu zählt auch der Hörgeräte-Spezialist Amplifon zu den Senevita-Partnern. «Ein Zusammengehen, das uns die flächendeckende Durchführung von Hörtests an unseren Standorten ermöglicht und gleichzeitig vorteilhafte Einkaufs-Konditionen mit sich bringt, die wir

direkt an unsere Bewohnenden weitergeben», so Daniel Braun, COO der Senevita Gruppe. «Die Partnerschaft ist also gewissermassen ein Goodie für sie und für uns zudem eine Rückversicherung, Zugang zur jeweils aktuellsten Expertise zu haben.»

Die Nähe zum Know-how hebt auch Désirée von Allmen, Marketing-Manager von Amplifon, hervor: «Beide Unternehmen verschreiben sich einer guten Lebensqualität und wissen um die hohe Relevanz, die sie für ältere Menschen und deren Angehörigen hat. Mittels fortlaufendem Dialog und aktiver Zusammenarbeit engagieren sie sich dafür, dass ebendiese Menschen einen optimalen Zugang zu einer qualitativ hochwertigen, bedarfs- und bedürfnisgerechten Versorgung mit notwendigen Hilfsmitteln und Informationen sowie die entsprechende Betreuung und Beratung erhalten, welche die altersspezifischen Besonderheiten berücksichtigt.»



2021 im Rückblick

Ob in Auftritt, Ausbildung, Teamspirit oder zu Tisch:
Auch 2021 bewegte sich die Senevita konsequent näher
am Menschen.



1.7.

Aus «Spitex für Stadt und Land» wird
«Senevita Casa»: Ab sofort tritt das ambulante
Angebot unter neuem Namen und Logo auf
und holt den Zusammenschluss von ambulant
und stationär damit auch in Wort und Bild
unter ein Dach.

Am gleichen Tag eröffnet in Bätterkinden die
Senevita Ahornpark. Hier führen die Bewoh-
nenden in 54 Wohnungen und 40 Pflege-
zimmern ein selbstständiges Leben mit
vielfältiger sozialer Einbindung.

17.9.

Bereits zum achten Mal vergeben die Senevita Stiftung und das Institut
Alter der Berner Fachhochschule (BFH) den Förderpreis «Lebensgestal-
tung im Alter». Sie wollen damit die Erforschung und Diskussion von
Themen rund ums Alter fördern und das Interesse von Studierenden
daran wecken. 2021 erküren sie zwei Hauptpreisträgerinnen: Karin
Hardmeier untersucht in ihrer Arbeit, wie Spitexorganisationen mit
demenzspezialisierten Teams besser auf die Bedürfnisse von Menschen
mit Demenz eingehen können, und Agnes Leukens widmet sich der
Frage, wie das Verfahren der Gefährdungsmeldung bei demenzkranken
Menschen bedürfnisgerechter und unter Einbezug der Betroffenen statt
über die Betroffenen hinweg gestaltet werden könnte.



18./19.9.

Messeteilnahme mit Auszeichnung:
An der Ämtler Berufsmesse erreichen
die Lernenden der Senevita Obstgarten
den zweiten Platz. Während zwei Tagen
sind sie mit dem Spital Affoltern, der
Spitex Knonauer-amt, dem Pflegezentrum
Sonnenberg und dem Kinderspital Reha
an einem gemeinsamen Stand präsent.

22.9.

Neu steht den Mitarbeitenden neben der Senevita Akademie überdies der Senevita Campus
zur Verfügung: eine Online-Lernplattform, die eine Fülle an bedarfs- und bedürfnisorientierten
Bildungsangeboten bietet, die orts- und zeitunabhängig absolviert werden können. Nach erfolg-
reicher Lernkontrolle erhalten die Mitarbeitenden ein personalisiertes Zertifikat. Eine flexible und
zeitgemässe Form der Aus- und Weiterbildung, die in Kooperation mit dem Institut für Pflegewis-
senschaft und -praxis der Salzburger Paracelsus Medizinischen Privatuniversität (PMU) geschieht.



25.10.

Weil besondere Leistungen besonders gewürdigt gehören, wird erstmals
der Senevita-Award verliehen. Für diesen Award konnten alle Mitarbei-
tenden eine Team-Kollegin oder einen Team-Kollegen nominieren, die
oder der Aussergewöhnliches geleistet hat, insbesondere in den beiden
Pandemiejahren. Den ersten Preis, ein Wochenende in Prag, nimmt Erika
von Niederhäusern mit nach Hause. Als Pflegeassistentin SRK in der
Senevita Casa Muri-Gümligen ist sie ein leuchtendes Beispiel dafür, was
«Näher am Menschen» in der Praxis bedeutet. Der zweite Preis geht an
Emanuela Beck, Mitarbeiterin Administration in der Senevita Erlenmatt,
der dritte an Roman Bär, Koch in der Senevita Mülibach.



4.10.

Zweiter Platz zum zweiten: Am diesjährigen
Swiss Culinary Cup kocht sich Nathalie
Hänni-Stupf, Küchenchefin der Senevita
Burgdorf, aufs Podest und gewinnt die
Silbermedaille. Organisiert wird der
Wettbewerb vom Schweizer Kochverband.



30.11.

Das Konzept «Smooth Food» ist in nahezu allen Standorten
ausgerollt und Teil des täglichen Menüplans. Dank Techniken
der Molekularküche und verschiedensten Silikonformen
kommen auch Menschen mit Kau- und Schluckstörungen in den
Genuss von schmackhaften und ansprechend angerichteten
Speisen und gewinnen so Freude und Genuss am Essen zurück.
Entwickelt hat die Rezepte «Smooth Food»-Pionier Sandro Koch,
der in der Senevita Pilatusblick als Souschef tätig ist.

OFFEN FÜR ALLE

Soziale Teilhabe fördert die Lebensqualität ebenso wie Essen, Genuss und Selbstbestimmtheit. Die Restaurants der Senevita-Standorte sind darum nahezu alle öffentlich zugänglich und für interne und externe Gäste gleichermassen da.



«Wir wollen die Generationen durchmischen und Leben in unsere Standorte bringen.»

Michael Fleischhacker,
F&B-Direktor

Jung und Alt vereint, manchmal am gleichen Tisch, sicher aber im gleichen Restaurant, mal in regem Gespräch, mal neugierig beobachtend, einander stets willkommen heissend - dieses Bild trifft an, wer ein Restaurant der Senevita betritt. Im Bestreben, Türen und Herzen offen zu halten und den Bewohnenden barrierefreie und unkompliziert zugängliche soziale Teilhabe zu ermöglichen, werden die Restaurants an den allermeisten Standorten öffentlich betrieben. «Wir wollen die Generationen durchmischen und Leben in unsere Standorte bringen», erklärt Food&Beverage-Direktor Michael Fleischhacker die Idee hinter der öffentlichen Zugänglichkeit. Bewohnende, Nachbarinnen und Nachbarn, Geschäftsleute, Freundinnen, Freunde und Bekannte, Vereine, zufällig Vorbeispazierende und langjährige Stammgäste sollen gleichermassen zu Tisch sitzen und sich an fri-

schen, regionalen und saisonalen Menüs erfreuen, so das Ziel. Denn, davon ist der oberste Senevita-Gastronom überzeugt: «Verstaubt sind Restaurants wie unsere höchstens in den Köpfen, im richtigen Leben nicht.»

Diesbezügliches Paradebeispiel ist die im Mai 2022 eröffnete Senevita Dorfmat in Münsingen. Das Haus liegt direkt am Bahnhofplatz und verfügt neben einem Restaurant überdies über ein Café mit vielfältigen Take-away-Möglichkeiten. «Ein Angebot, das dank der superzentralen Lage rege genutzt wird», sagt Michael Fleischhacker. Auch Dorfmat-Küchenchefin Nathalie Hänni-Stupf spürt den Unterschied zu ihrem vorherigen Standort. «Hier sind wir im wahrsten Sinne des Wortes mittendrin im Geschehen, was sich merklich auf die Anzahl externer Gäste auswirkt.» Dass die

Senevita-Restaurants öffentlich sind, begrüsst sie sehr. «Einerseits können sich Seniorenheime und Restaurants dadurch gegenseitig bewerben, andererseits ist es eine schöne Herausforderung, mit unserer Arbeit verschiedenste Gäste zufrieden machen zu dürfen.» Wie alle Standorte orientiert sich auch die Senevita Dorfmat am übergeordneten Gastronomie-Konzept, «einem Leitfaden, der sich individuell auf das jeweilige Restaurant ausrichten lässt», wie Michael Fleischhacker sagt. So finden lokale Gegebenheiten und Spezialitäten jederzeit Platz, ebenso allfällige Menüwünsche von Bewohnenden. «Solange die Zusammenstellungen abwechslungsreich, ausgewogen und lustvoll sind, ist fast alles möglich.»

Geschätzt und genutzt

Dass das Konzept funktioniert und auch bei Aussenstehenden Anklang findet, zeigt die Nachfrage an verschiedenen Standorten. In der Senevita Residenz Nordlicht in Zürich etwa «kehren mittags regelmässig Businessleute aus der Umgebung ein», erzählt Andrea Meyer, Leiterin

Gastronomie. «Zudem findet immer samstags ein Kaffeestamm statt.» Ins Leben gerufen hat ebendiesen die Zürcherin Regula Rau. «Anfangs haben wir uns im Coop-Restaurant getroffen, was uns aber nur bedingt zusagte.» Also hat sie sich nach Alternativen umgeschaut und bei einem Spaziergang über den Max-Bill-Platz die Senevita Residenz Nordlicht entdeckt. «Meine Frage, ob das Restaurant öffentlich sei und es Platz für einen wöchentlichen Kaffeestamm gäbe, wurde sehr herzlich und wohlwollend bejaht. Und so treffen wir uns schon seit vielen Jahren jeden Samstag hier und freuen uns inzwischen über mehrere Bewohnende, die sich uns angeschlossen haben.» Bestens mit dem Quartier vernetzt ist auch die Senevita Wangenmatt in Bern. «Am zahlreichsten vertreten sind im Restaurant Rosso die Mitarbeitenden der Firma Graeub, deren Büros bei uns um die Ecke liegen», sagt Monika Gerber, Leiterin Service. «Ihnen schicke ich jeden Freitag das Menü für die kommende Woche.» Ein Service, der sehr geschätzt werde, so Sabrina Riedo, die bei Graeub im Kundenservice arbeitet. «Abgesehen vom kurzen Weg überzeugen





mich auch die Bedienung und die Küche. Immer freundlich, immer abwechslungsreich und dann sind da noch die Bewohnenden, die sich immer sehr über unser Kommen freuen. Das ist ein zusätzlicher Aufsteller.»

Ähnlich begeistert klingt es in der Senevita Giesserei in Arbon. «Ich komme gerne in die Giesserei, da ich mit einem Rollator unterwegs bin und alles so schön begehbar und barrierefrei ist. Mit der Qualität bin ich immer zufrieden und es ist schön, dass man hier stets sehr freundlich willkommen geheissen wird», sagt die 97-jährige Anna Lechleitner, die in der Nachbarschaft wohnt. Familie Hartmann mit ihrem eineinhalbjährigen Sohn ergänzt: «Wir mögen die Giesserei vor allem darum, weil unser Sohn Johannes sich bei den freundlichen Heimbewohnern, dem liebevollen und aufmerksamen Servicepersonal und im tollen Lokal wohlfühlt. So können wir das vorzügliche Mittagessen regelmässig gemeinsam als Familie geniessen und dank der fairen Preise manchmal sogar die Oma dazu einladen.» Weinhändler Guido Walliser wiederum hebt die saisonale und frische Küche sowie das gute Preis-Leistungs-

Verhältnis hervor und freut sich ob der Tatsache, «dass der Chef de Service etwas von Wein versteht».

Zulauf, der künftig noch zunehmen soll. In einem Pilotprojekt sind neu 12 der Senevita-Restaurants auf www.thefork.ch registriert, dem digitalen Reservierungssystem von Tripadvisor. «Dadurch sind wir noch präsenter im Markt, auf Reservations- ebenso wie auf Bewertungsseite, zudem lassen sich die internen und externen Reservationen so automatisch abgleichen», so Michael Fleischhacker. In Planung ist zudem eine Webseite, auf welcher die Restaurants losgelöst von ihren Standorten aufgelistet und so auf einen Blick einsehbar sein werden, «wovon wir uns noch einmal Extra-Sichtbarkeit erhoffen». Einen ähnlichen Effekt haben Bankette, die an allen Standorten angeboten und seit neustem je mit einer eigenen Broschüre beworben werden. «Haben wir die Gäste einmal im Haus, haben wir fast immer gewonnen. Bankette sind darum diesbezüglich wie ein Sechser im Lotto.» Auf bald und e Guete!



«Haben wir die Gäste einmal im Haus, haben wir fast immer gewonnen. Bankette sind darum diesbezüglich wie ein Sechser im Lotto.»

Michael Fleischhacker, F&B-Direktor



Mit intelligentem Abfalleimer gegen Food Waste

Installieren, messen, analysieren, Lebensmittelabfälle vermeiden: Dass die Bekämpfung von Food Waste tatsächlich so einfach gehen kann, beweist das Schweizer Start-up Kitro. Das gleichnamige Produkt wird über dem Abfallbehälter installiert und erfasst von dort aus sämtliche Lebensmittelabfälle, einschliesslich des Gewichts. Eine durch künstliche Intelligenz generierte Datensammlung, die in Echtzeit Einsparmöglichkeiten aufzeigt und Food Waste damit an der Wurzel bekämpft. Aktuell läuft Kitro in der Senevita Bernerrose als Pilot und wird bei gewünschtem Erfolg auf weitere Standorte ausgerollt. Diese messen ihre Lebensmittelabfälle in der Zwischenzeit mit der Waste-Tracker-App von Foodways.

Eine Ausstellung bei der Senevita loht sich

Näher am Menschen - ein Versprechen, das sich nur einhalten lässt, wenn wir unser Credo auch gegenüber unseren Mitarbeitenden leben. Sie können darum auf zahlreiche Vorteile und Vergünstigungen zählen: Ob Übernahme des Halbtax-Abos, kostenlose Zwischenverpflegung, Weiterbildung zum Nulltarif dank der Senevita Akademie, flexible Jahresarbeitszeit, Rabatt-Angebote bei verschiedensten Partnern oder aktive Einflussnahme in der Personalkommission, wir hören ihnen zu und lassen es ihnen gut gehen. Weil wir unserem Qualitätsanspruch nur dann gerecht werden können, wenn wir uns überall am Puls der Bedürfnisse bewegen.



senevita
Gruppe

Senevita Gruppe, Worbstrasse 46, Postfach 345, CH-3074 Muri b. Bern
Telefon +41 31 960 99 99, Fax +41 31 960 99 90, info@senevita.ch, www.senevita.ch

ORPEA
GROUP