



Ökologisch und sozial wirtschaften 4 – 11 / 14 – 19

Nachhaltigkeit im Spital

Preisgekrönter Assistenzarzt

9

Interview mit Kaspar Kälin

Jubilarenfeier und Pensionierten-Treffen 22 – 23

Bildergalerie



Liebe Leserinnen und Leser

«Wer seinen Wohlstand vermehren möchte, der sollte sich an den Bienen ein Beispiel nehmen. Sie sammeln den Honig, ohne die Blumen zu zerstören. Sie sind sogar nützlich für die Blumen. Sammle deinen Reichtum, ohne seine Quellen zu zerstören, dann wird er beständig zunehmen.»

Siddhartha Gautama

Siddhartha Gautama plädiert mit seinem Zitat für einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen. Den Unternehmen, als Herstellern von Gütern und Dienstleistungen, kommt dabei eine besonders zentrale Rolle zu. Nachhaltiges Wirtschaften betrifft sämtliche Unternehmensbereiche mit unermesslich vielen Anknüpfungspunkten, auch bei uns im Spital Emmental.

Mitte des 20. Jahrhunderts hat die Gewinnmaximierung auf Kosten der Natur einen Keil zwischen Ökonomie und Ökologie getrieben. Längst ist es wieder zur Annäherung der beiden Gebiete gekommen. Man hat erkannt, dass der Begriff Zukunft nicht im Plural vorhanden ist, und somit die drei Begriffe Natur, Mensch und Wirtschaft unter demselben Hut betrachtet werden müssen. Drei Bereiche, die sich gegenseitig beeinflussen und die es gegeneinander abzuwägen gilt.

Viele nachhaltige Aktivitäten geschehen im Hintergrund und sind auf den ersten Blick nicht als solche ersichtlich. Im vorliegenden «mittendrin» würdigen wir dieses Engagement, ganz im Sinne von «Tue Gutes und rede darüber». In dieser Ausgabe wollen wir Ihnen exemplarisch aufzeigen, was das Spital Emmental, die verschiedenen Bereiche und einzelne Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für mehr Nachhaltigkeit tun.

Ich wünsche allen schöne Festtage und viel Vergnügen bei der Lektüre.

Mit besten Grüßen

Irene Aebersold, Mitarbeiterin Kommunikation

Inhalt

Das Editorial von CEO Tony Schmid	3
Neues Einweggeschirr im Spitalrestaurant	4/5
«Superfood»: ökologische Nachhaltigkeit in der Ernährungsberatung	6/7
Kampf gegen Food Waste	8
Preisgekrönter Assistenzarzt: Interview mit Kaspar Kälin	9
Erneuerbare Rohstoffe in der Haustechnik	10/11
Weihnachtliche Grüße aus dem Spital	12/13
Soziales Engagement der Mitarbeitenden: an Bord der «Africa Mercy»	14/15
Patientensicherheit: interaktives Lernen im «Room of Horrors»	16/17
Bildungsveranstaltung: «Düreschnufe» – Achtsamkeit im Berufsalltag	18/19
Nachhaltigkeit: moderne Bezeichnung, altes Prinzip	20/21
Bildergalerie: Jubilaren-Feier und Pensionierten-Treffen	22/23
Personelles: Pensionierungen, Jubiläen, neue Mitarbeitende	24/27
Mein Name ist Tony Schmid	28



Bild: zvg

Christine Ramseyer liess sich während ihrem Aufenthalt auf dem Spitalschiff in Afrika ein Kleid nähen. (Artikel zum Hilfsprojekt auf Seite 14/15)

Impressum

Herausgeber:
Regionalspital Emmental AG, 3400 Burgdorf

Redaktion:
Spital Emmental, Kommunikation,
034 421 19 78, irene.aebersold@spital-emmental.ch

Layout:
Andreas Schöni, 3326 Krauchthal,
034 411 16 26, info@atelier-schoeni.ch

Auflage:
2000 Exemplare

Druck:
Haller + Jenzer AG, 3401 Burgdorf, www.haller-jenzer.ch



Liebe aktuelle und ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Waren Sie auch im «Room of Horrors»? Das interaktive Lernspiel im Krankenzimmer wurde von einem Freiwilligen-Team eindrücklich inszeniert und hilft hoffentlich nachhaltig, den Blick für Risiken im klinischen Alltag zu schärfen. Womit wir beim Thema dieses «mittendrin» sind: der Nachhaltigkeit. Der Begriff ist in aller Munde und lässt sich vielseitig verwenden: im ökologischen Sinn, bei der Optimierung von Kosten und Nutzen, aber auch bei der Etablierung stabiler Beziehungen zwischen Spital und Bevölkerung oder zwischen Arbeitgeberin und Arbeitnehmern.

Alle diese Themen werden im vorliegenden Heft beleuchtet. Unter anderem die Lebensmittel-Gesundheit und Nachhaltigkeit in Ernährung und Gastronomie, die Rolle erneuerbarer Energien in unserer Haustechnik oder das Netzwerk, das durch Ärzte entsteht, die zum Teil bei uns ausgebildet werden

und sich dann im Emmental als Hausärzte engagieren. Die Nachhaltigkeit spielt bei uns eine wichtige Rolle. Als Institution geben wir uns einen langfristigen Auftrag, nämlich den Aufbau und die langfristige Sicherung einer wohnortsnahen Gesundheitsversorgung in

«Die Nachhaltigkeit spielt bei uns eine wichtige Rolle.»

guter Qualität und mit wirtschaftlichem Augenmass. Eine nachhaltige gute Basis haben wir uns die letzten Jahre geschaffen, sei dies infrastrukturell, personell oder angebotsseitig.

Obschon Nachhaltigkeit ein Megatrend ist, gibt es seit einiger Zeit auch Gegen-trends in Form verschärfter Sicherheitsvorschriften und gesundheitspolitischer Vorgaben. In der Summe er-

schweren sie das Energiesparen oder den haushälterischen Umgang mit Verbrauchsmaterial. Als Spital orientieren wir uns an möglichst nachhaltigen Lösungskonzepten, welche sich auch im Alltag rund um die Uhr bewähren.

Entsprechend geht mein besonderer Dank an jene, die über die Festtage arbeiten und dafür sorgen, dass unser Spital seinen Dienst an der Emmentaler Bevölkerung rund um die Uhr und in der gewohnten Qualität erbringen kann. Genau dies ist für unser Unternehmen absolut entscheidend und nachhaltig: Wer am Feiertag und oft in einer Ausnahmesituation von uns kompetent, professionell und menschlich betreut wird, wird uns auch in Zukunft vertrauen.

Bevor wir von den (nachhaltigen) Vorträgen fürs neue Jahr sprechen: Herzlichen Dank für das Geleistete im 2019 und besinnliche, schöne Feiertage!

Essen mit weniger Gewissensbissen



Ähnlicher Look, andere Rohstoffe: Das neue Einweggeschirr sieht zwar immer noch gleich aus, ist jedoch aus erneuerbaren Ressourcen.

Seit September 2019 ist das Einweggeschirr im Spitalrestaurant aus erneuerbaren Ressourcen und kann CO²-neutral verbrannt werden.

Irene Aebersold

Das Spital Emmental verzeichnete 2018 einen Verbrauch von 80 000 Einweg-Kaffeetassen und 500 000 Papierservietten. Der hohe Verbrauch an Einwegmaterial im Spital-Restaurant war für Marcel Holzer, Leiter Hotellerie Gastronomie, ausschlaggebend für die Suche nach einer ökologischeren Variante.

«Die Natur in Bestform»

So lautet der Slogan der neuen Produktlinie naturese®. Die Fabrikate bringen zwei wesentliche Vorteile mit sich, erklärt Marcel Holzer: «Sie sind entweder kompostierbar und CO²-neutral verbrennbar oder werden aus recyceltem PET hergestellt.» In ihrer Handhabung unterscheiden sich die naturese®-Produkte nicht von den herkömmlichen Plastik-Produkten. Das war Marcel Holzer wichtig: «Sie sind leicht, stabil, wasserresistent und zum Teil sogar hitze- beziehungsweise kältebeständig. Das heisst für Mikrowelle, Backofen und Tiefkühler geeignet.»

Milchsäure statt Erdöl

Plastik steht in der Kritik. Gemeint ist herkömmliches Plastik, das aus Erdöl beziehungsweise Polyethylen hergestellt wird und von der Natur nicht natürlich abgebaut werden kann. Einige der naturese®-Produkte sehen zwar aus wie Plastik, sind in Wirklichkeit aber aus natürlicher Milchsäure und Stärke. Das Geschirr ist damit zu 100 Prozent natürlich und zu 100 Prozent biologisch abbaubar, verspricht der Hersteller. Trinkbecher und Teller über Besteck und Servietten hin zu Take-away-Verpackungen und Tragtaschen: Das

Sortiment von naturesse® ist vielseitig. Entsprechend unterschiedlich sind auch die natürlichen Rohstoffe, aus denen die Produkte hergestellt werden. Die Take-away-Schalen zum Beispiel sind aus Pflanzenfasern der Zuckerrohrhalme. Bei der Entsaftung des Zuckerrohrs fällt eine grosse Menge an Fasern an. Eine Biomasse, die bislang ungenutzt blieb und nun zur Herstellung solcher Produkte verwendet werden kann.

Ökogeschirr ist nicht teurer

Die naturesse®-Produkte schneiden auch preislich gut ab. «Einige Produkte sind teurer, andere wiederum günstiger, sodass wir das Preisniveau letztendlich halten konnten», so Marcel Holzer. Die neuen Produkte verbrauchen im Herstellungsprozess gleich viel Energie wie die herkömmlichen Produkte, sind also auch in diesem Punkt nicht nachteilig. Das Sortiment wird nun schrittweise ausgetauscht, informiert Marcel Holzer: «Sobald die Bestände aufgebraucht sind, stattdessen wir auch die Kaffeeautomaten und die Wasserspender mit naturesse®-Produkten aus.»

Trennen wäre zu teuer

Ideal wäre natürlich eine minutiöse Abfalltrennung. Das bleibt in der Praxis leider Wunschdenken, wie das Beispiel Aluminium zeigt: «Wir haben verhältnismässig viel andersartigen Abfall in den Alu-Sammelstellen», sagt Marcel Holzer. «Das Kompostieren der neuen Produkte setzt einen sortenreinen Abfall zwingend voraus. Können wir das nicht garantieren, muss eine Firma den Abfall für uns sortieren. Das sind Kosten, die wir uns schlichtweg nicht leisten können.»

«Grünes» Einweggeschirr?

Auch die neuen, kompostierbaren Produkte werden in der Öffentlichkeit kontrovers diskutiert, denn Einweggeschirr ist und bleibt umweltbelastend. Marcel Holzer: «Am besten wäre es, ganz auf Einweggeschirr zu verzichten und beispielsweise den eigenen Kaffeebecher mit zur Arbeit zu nehmen.» Ganz auf Einweggeschirr zu verzichten, sei in einem Spitalbetrieb allerdings äusserst schwierig.

Marcel Holzer denkt dabei vor allem an die Mitarbeitenden mit unregelmässiger Arbeitszeit. Sie haben keine Zeit, am

Mittag ins Restaurant zu gehen. Auch die eigenen Ansprüche der Spital-Gastronomie spielen hierbei eine Rolle: «Wir wollen unseren Kunden zum Beispiel ein gesundes, hausgemachtes Birchermüsli anbieten. Dazu benötigen wir eine Verpackung, die es erlaubt, das Produkt auch im Büro, in einem Patientenzimmer oder zu Hause zu konsumieren.»

Mit Sicherheit schneidet das kompostierbare Einweggeschirr im Grossen und Ganzen besser ab als das herkömmliche Plastikgeschirr. Marcel Holzer ist überzeugt: «Es hat zwar noch viel Luft nach oben, dennoch ist die Einführung der naturesse®-Produkte ein Schritt in die richtige Richtung.»

Darum ist «mittendrin» in Plastikfolie verpackt

Es gibt mehrere Möglichkeiten, eine Zeitschrift zu verschicken: in Plastikfolie, im Couvert oder verpackungsfrei. Letzteres wäre umwelttechnisch zwar ideal, birgt aber ein paar Schwierigkeiten. «Das Sortieren und Etikettieren der offenen Zeitschriften ist heikel», so Rainer Sutter, Kundenberater bei Haller + Jenzer: «Nur mit einer Verpackung können wir dem Kunden garantieren, dass die Hefte keinen Schaden nehmen.»

Die Post verlangt zudem für den Versand von Zeitschriften über Format B5 eine Verpackung, die auf allen Seiten verschlossen sowie reissfest für die

maschinelle Verarbeitung sein muss. «Die technischen Einschränkungen und Versandvorschriften tragen massgeblich dazu bei, dass sich die Kunden grösstenteils für die Plastikfolie entscheiden», sagt Rainer Sutter. Es gibt aber einen viel besseren Grund fürs Plastik anstelle des Couverts: Gemäss einer Studie der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt Empa weisen Verpackungen in Kunststoffolie eine rund 20 Prozent bessere Ökobilanz auf als der Versand in Couverts. Die Plastikfolie ist überdies auch kostengünstiger als das Couvert.

(iae)



Gemäss Statista, einem Anbieter für Markt- und Konsumentendaten, gab es in der Schweiz im Jahr 2017 rund 1900 Printmedientitel.

«Superfoods» – die exotischen Alleskönner?

Acai-Beeren, Chia-Samen, Quinoa oder Goji-Beeren gelten als speziell gesund. Doch wie gesund und nachhaltig ist «Superfood» im Vergleich zu einheimischen Lebensmitteln?

*Livia Galli und Debora Roggli**

Im Netz kursieren unterschiedliche Definitionen für «Superfood». Das Europäische Informationszentrum für Lebensmittel beschreibt sie als «Lebensmittel, insbesondere Obst und Gemüse, die aufgrund ihres Nährstoffgehaltes einen höheren gesundheitlichen Nutzen als andere Nahrungsmittel haben».

Geschicktes Marketing

Bei den mit geschicktem Marketing angepriesenen Nährstoffen handelt es sich häufig um Vitamine, Aminosäuren,

Nahrungsfasern und Antioxidantien. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es jedoch nicht sinnvoll, nur einzelne Nährstoffe von einzelnen Lebensmitteln zu betrachten.

Grundsätzlich macht erst die Komposition von verschiedenen Nahrungsmitteln eine vollwertige Mahlzeit aus. «Vollwertig» bedeutet: mit Stärkebeilage, Eiweisskomponente sowie Gemüse oder Früchten.

Schlechte Ökobilanz

«Superfoods» sind oft exotisch und stammen aus fernen Ländern. Damit sie hierzulande angeboten werden können, werden in der Regel lange Reisewege in Kauf genommen. Die schlechte Ökobilanz der exotischen «Superfoods» beruht ausserdem auf landwirtschaftlichen und sozialen Veränderungen in den Anbauländern. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach diesen Nahrungsmitteln müssen die Anbauländer die Produktion aufstocken. Dadurch entstehen Monokulturen. Der Boden und die Artenvielfalt leiden darunter. Zudem werden künstliche Bewässerungssysteme benötigt. Oftmals werden angrenzende Flächen ausgetrocknet.

Einheimische Früchte benötigen bis zur Ernte wesentlich weniger Wasser als zum Beispiel Früchte aus Ägypten. Der Grundwasserverbrauch des Produktes aus der Schweiz beträgt nur circa zwei Prozent des Verbrauchs der importierten Früchte. Bei den Tomaten fällt ausserdem der wesentlich tiefere CO₂-Ausstoss ins Gewicht. Einheimische Saison-Tomaten verursachen im Anbau etwa ein (!) Prozent des CO₂-Ausstosses von eingeflogenen Tomaten aus den Kanaren.

Einheimische Alternativen

Wer seine Ernährung nachhaltiger gestalten möchte, wählt deshalb einheimische Alternativen. Diese stehen in ihren Nährwerten den exotischen «Superfoods» in nichts nach und sind zudem oft wesentlich preiswerter:



Heidelbeeren oder **Brombeeren** bieten mindestens ebenso viele Antioxidantien, Nahrungsfasern, Vitamine und Mineralstoffen wie Acai-Beeren, die hierzulande meistens nur in Pulverform erhältlich und entsprechend teurer sind.



Himbeeren haben teilweise höhere Konzentrationen an Antioxidantien und Nahrungsfasern als Goji-Beeren.

Beispiel Avocado

Um ein Kilo Avocado zu produzieren, braucht es rund 1000 Liter Wasser. Avocado wird in tropischen und subtropischen Gebieten angebaut, in denen zwar das Klima stimmt, aber das Wasser knapp ist. Im weltgrössten Anbauland Mexiko führt der Avocado-Hype nicht nur zu Wassermangel, sondern auch zu illegaler Abholzung: Jedes Jahr werden 1500 bis 4000 Hektaren Wald gerodet, um Platz für Avocado-Plantagen zu schaffen. Zusätzlich verschlechtert wird die Ökobilanz durch den aufwendigen, langen und energieintensiven Transport. Avocados überstehen den langen Transport nur gut gepolstert und in energiefressenden Kühlschiffen. (lg/dr)



Die in Europa heimischen **Leinsamen** sind im Nährstoffgehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Eiweiss mit den hochgepriesenen exotischen Chia-Samen vergleichbar und wirken auch gleich verdauungsfördernd. Die Leinsamen werden aus Flachs gewonnen, der jahrhundertlang als wichtige Nutzpflanze für Ernährung, Bekleidung und Haushalt diente.



Hirse (glutenfrei) oder **Dinkel** ersetzen Quinoa, ein glutenfreies Urgetreide aus Südamerika. Dort leidet die Bevölkerung unter der Verteuerung ihres Grundnahrungsmittels, da in kürzester Zeit die Nachfrage nach diesem «Superfood» extrem gestiegen ist.

* Livia Galli arbeitet seit Anfang Oktober 2019 bis Ende September 2020 als Praktikantin in der Ernährungsberatung. Debora Roggli ist dipl. Ernährungsberaterin.

Heimische Frühstücks-Bowl

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für 1 Person:
 100 g frische oder gefrorene Beeren
 (je nach Saison)
 1 EL Baumnüsse
 1 EL Leinsamen
 1 EL getrocknete Cassis-Beeren
 30 g Haferflocken
 180 g Joghurt nature

Gefrorene Beeren auftauen.
 Alle Zutaten gemeinsam
 in einer Schüssel anrichten
 und servieren.

(lg/dr)



Die Ernährungsberatung

Unser Spital verfügt in Burgdorf und Langnau über total sieben diplomierte Ernährungsberaterinnen. In Zusammenarbeit mit Ärztinnen und Ärzten sämtlicher Disziplinen legen sie für unsere Patientinnen und Patienten praxisnah und gezielt die richtige Ernährungstherapie fest. Die Fachfrauen erarbeiten mit den Patientinnen und Patienten gemeinsam Lösungsmöglichkeiten für eine nachhaltige Ernährungsumstellung und Verhaltensänderung. Betreut und beraten werden vor allem

Patientinnen und Patienten mit Stoffwechselkrankheiten wie beispielsweise Diabetes, Herzkrankheiten, Krankheiten des Magen-Darmtraktes, Nahrungsmittel-Intoleranzen und Allergien. Weitere Themen sind Übergewicht, Mangelernährung, Essstörungen und Nierenerkrankungen. Auch Personen, die sich in ihrer individuellen Lebenssituation ausgewogener ernähren möchten, werden bei ihrer Zielerreichung unterstützt. Die Beratungen erfolgen einzeln oder in Gruppen. (hac)



Ernährungsberaterin Ramona Stettler erklärt in einem Einzelgespräch, was eine ausgewogene Ernährung beinhaltet.

Kampf gegen den Food Waste

Tag für Tag müssen im Spital Emmental zahlreiche Lebensmittel wegge-
worfen werden. Im Rahmen einer Pro-
jektarbeit hat Elena Ryser, ehemalige
Praktikantin Hotellerie, zusammen
mit dem Gastronomie-Team Massnah-
men erarbeitet, um den Food Waste
zukünftig zu reduzieren.

Irene Aebersold

Die Gründe für das Zustandekommen
der Lebensmittelabfälle sind unter-
schiedlich: «Einerseits ist die genaue
Bestellung der Lebensmittel nicht ganz
einfach, andererseits wird aber auch
(noch) zu oft falsch rezeptiert beziehungsweise produziert. Zu grosse Porti-
onen für die Patientinnen und Patienten
tragen beträchtlich zum Food Waste bei.
Und nicht zuletzt gibt es auch immer
wieder eine hohe Anzahl nicht verwen-
deter oder falsch bestellter Mahlzeiten,
die nicht mehr wiederverwertet werden
dürfen», so Marcel Holzer, Leiter Hotel-
lerie Gastronomie. Bei so vielen Fakto-
ren hilft nur eine genaue Analyse, um
die Lebensmittelabfälle langfristig zu
reduzieren: «Wir mussten zuerst her-
ausfinden, welcher Bereich welche Ab-
fälle generiert, um einen Aktionsplan
zu erarbeiten, der «verhät», ergänzt
Marcel Holzer.

Elena Ryser hat sich dieser Aufgabe an-
genommen. Sie war von Anfang April
bis Ende September als Praktikantin der
Hotelfachschule Thun in der Hotellerie
des Spitals Emmental tätig und hat im
Rahmen ihrer Ausbildung zur diplo-
mierten Hôtelière-Restauratrice HF eine
Projektarbeit durchgeführt. Marcel Hol-
zer erhofft sich viel von dem Projekt:
«Die gezielt erarbeiteten Massnahmen
sollen die Essensabfälle im Spital Em-
mental reduzieren, den ökologischen



Gemäss Bundesamt für Umwelt produzieren Schweizer Haushalte pro Jahr rund eine
Million Tonnen Lebensmittelabfälle.

Fussabdruck verbessern und gleichzei-
tig die Kosten senken.»

Flüssige Abfälle überwiegen

Im Mai 2019 hat Elena Ryser das Pro-
jekt gestartet. Nach intensiver Aus-
einandersetzung mit der Thematik hat
sie während einer Woche die Lebens-
mittelabfälle an den Standorten in

an Flüssigkeiten wie Kaffee, Milch und
Suppe besonders ins Gewicht. Dicht ge-
folgt vom Rüstabfall in der Küche und
den übrig gebliebenen Speisen des Res-
taurantbuffets. Wenig überraschend
waren die Süssspeisen, diese hinterlies-
sen weder im Patientenbereich noch im
Restaurant eine grosse Menge an Food
Waste.

Auswertung 2020

Aufgrund der Daten haben Elena Ryser,
Marcel Holzer, Markus von Känel und
Tibor Rakoczy einen Massnahmenkatalo-
g erarbeitet, der seit September 2019
rollend umgesetzt wird. Im Februar/
März 2020 findet eine zweite Daten-
erhebung statt. Auswertung und Ver-
gleich der Daten erfolgen im März/April
2020. «Aktuell können wir noch nicht
sagen, wie erfolgreich die Massnahmen
sind. Erst nach der zweiten Erhebung
ist nachweisbar, ob und um wie viel die
Lebensmittelabfälle reduziert werden
konnten», so Marcel Holzer. Das Resul-
tat teilen wir Ihnen im «mittendrin»
mit. «mittendrin» bleibt dran!

«Die Reduktion von
Essensabfällen ist gut
für die Umwelt und für
das Portemonnaie.»

Burgdorf registriert. Die Menge betrug
rund 1800 Kilogramm. Sie hat jeweils
gemessen, aus welchem Bereich (Sta-
tionen, Küche, Restaurants, Buchmatt,
Kita) der Abfall stammt und um wel-
che Komponente es sich handelt (Brot,
Kaffee, Milch, verpackte Lebensmittel,
Suppe, Dessert, Tellergericht, Sand-
wich, Buffetreste, Rüstabfall, andere).
Im Patientenbereich fielen die Mengen

«Lehrreicher Austausch»

Kaspar Kälin, ehemaliger Assistenzarzt des Spitals Emmental und angehender Hausarzt, hat an einem Kongress für Nachwuchsmediziner den ersten Preis für seine Fallpräsentation erhalten.

*Interview: Kerstin Wälti**

Bis vor einigen Monaten war der junge Assistenzarzt Kaspar Kälin noch regelmässig in den Gängen des Spitals Emmental in Burgdorf anzutreffen. Zwei Jahre seiner Assistenzzeit hatte er hier in der Medizinischen Klinik von PD Dr. med. Robert Escher verbracht. Vor einigen Monaten hat er an einem Kongress der European School of Internal Medicine (ESIM) für Assistenzärztinnen und -ärzte in den Niederlanden den ersten Preis für eine Fallpräsentation gewonnen, die er gemeinsam mit drei anderen Schweizer Assistenzärztinnen und Assistenzärzten erarbeitet hatte. Das letzte Jahr seiner Assistenzzeit arbeitet Kaspar Kälin nun im Notfallzentrum des Inselspitals und im Berner Institut für Hausarztmedizin. Seine Facharztprüfung in Allgemeiner Innerer Medizin will er im nächsten Juni ablegen.



Wie wichtig sind solche Kongresse für junge Ärzte und Ärztinnen?

Kaspar Kälin: Gerade als Assistenzarzt ist es sehr lehrreich, den Experten und ihren Vorträgen zuzuhören, neue Erkenntnisse zu gewinnen und neue Inputs zu erhalten. Auch der Austausch mit anderen Assistenzärzten der Inneren Medizin, auch aus anderen Ländern, ist spannend.

Ihre Fallpräsentation wurde mit dem ersten Preis ausgezeichnet. Was bedeutet Ihnen das?

Kaspar Kälin: Der Preis ist sicherlich eine Anerkennung unserer Arbeit. Wir haben den Fall eines jungen Patienten mit einer Tuberkuloseerkrankung in der Lunge vorgestellt. Der junge Mann hat Shisha geraucht – wir sind der Frage nachgegangen, ob das Shisha-Rauchen als Risikofaktor für eine Tuberkuloseerkrankung unterschätzt wird.

Was hat Ihnen persönlich die Teilnahme an diesem Kongress gebracht?

Kaspar Kälin: Die Zusammenarbeit mit den drei anderen Assistenzärztinnen und Assistenzärzten war interessant. Zudem hat mich die ganze Fallerarbeitung motiviert, wissenschaftliches Arbeiten vermehrt in den Alltag zu integrieren. Etwas, das ich jetzt auch bei meiner Doktorarbeit tun kann. Diese führe ich am Berner Institut für Hausarztmedizin unter Dr. med. Roman Hari durch. Er ist Leiter Lehre am Institut und Leiter der Hausarztpraxis HAP im Spital Emmental.

War Hausarzt schon immer Ihr Berufsziel?

Kaspar Kälin: Eigentlich nicht – ich liebäugelte mit einer Spezialfacharzt-ausbildung. Im Spital Emmental haben Assistenzärzte die Möglichkeit, einen Teil ihrer Ausbildung in einer Hausarztpraxis zu absolvieren. Dies habe ich gemacht – und das hat mir dann den «Ärmel reingenommen». Es ist schön, zu den Patienten ein Vertrauensverhältnis aufzubauen und sie beratend zu begleiten, auch in schwierigen Situationen. Der Kontakt ist vielschichtiger, intensiver und länger als im Spital. Dies habe ich auch im letzten Jahr gemerkt, als ich in einer Hausarztpraxis in Oberburg gearbeitet habe; in einer anderen Zeit war ich auch als Heimarzt zweimal die Woche im Wohn- und Pflegeheim St. Niklaus in Koppigen vor Ort und habe dort rund 60 Bewohnerinnen und Bewohner ärztlich betreut.

** Kerstin Wälti arbeitet seit Anfang August 2019 in der Kommunikation.*

Bild: Kerstin Wälti

Das medizinische Netzwerk stärken

Die Assistenzärztinnen und Assistenzärzte einen Teil ihrer Ausbildung in einer Hausarztpraxis absolvieren zu lassen, ist in vielerlei Hinsicht sinnvoll. Bedenke man, wie intensiv die Spitäler und die Hausärztinnen und Hausärzte zusammenarbeiten, erklärt PD Dr. med. Robert Escher, Leiter Medizinische Kliniken: «Ein Seitenwechsel fördert das gegenseitige Verständnis, baut Vorurteile ab, erweitert den Blickwinkel und ist deshalb eine Bereicherung für den beruflichen Alltag. Unabhängig davon, welche berufliche Laufbahn die Assistenzärztinnen und Assistenzärzte einschlagen.»

Wie das Beispiel von Kaspar Kälin zeigt, kommt es ab und zu vor, dass sich die

jungen Ärzte aufgrund dieser Erfahrung für eine Tätigkeit als Hausärztin/Hausarzt entscheiden. Das ist wünschenswert, meint Dr. Escher: «So können wir dem Hausärztemangel aktiv entgegenwirken, und wir stärken das medizinische Netzwerk in der Region.»

Dr. Escher ist stolz auf die preisgekrönte Leistung seines Assistenzarztes: «Wir alle kennen und schätzen die Qualitäten von Kaspar Kälin, und es freut mich, dass auch ein internationales Gremium ihm diese Anerkennung zuteil kommen lässt. Es zeugt von der ausgezeichneten Leistung, die hier tagtäglich vollbracht wird. Im Namen der Klinik gratuliere ich ihm ganz herzlich zu seinem Erfolg.» (iae)

Technik: «erneuerbar» ist nichts Neues

Strom aus Wasserkraft und Sonnenenergie, Wärme aus Holzschnitzeln: In der Haustechnik ist Nachhaltigkeit seit Jahren Tatsache.

Andreas Tschopp*

Beat Ruch, Leiter Technik, ist stolz: «Wir beziehen unseren Strom zu 100 Prozent aus erneuerbaren Quellen.» Das Spital verbraucht an beiden Standorten zusammen jährlich gut sechs Millionen Kilowattstunden (kWh) Strom, ausschliesslich mittels Wasserkraft und Sonnenenergie produziert.

Das Spital Langnau bezieht einen kleinen Anteil zertifizierten «natura-made»-Strom. Der Aufpreis wird für ökologische Projekte wie eine Biber-



Bild: Corinne Futterlieb

Freut sich über erneuerbare Energie: Beat Ruch in der Technikzentrale des Spitals Burgdorf.

Energie in Zahlen

Strom: 6 100 000 kWh, wovon 80 000 kWh Solarstrom vom Dach des Parkhauses. Der Rest stammt aus Wasserkraft. Das Spital verfügt zudem an jedem Standort über eine Diesel-Notstromanlage, um die Stromversorgung bis zu zwölf Tage (Burgdorf) bzw. zehn Tage (Langnau) zu garantieren und für Sicherheit und Stabilität im gesamten Stromnetz zu sorgen (siehe «mitten-drin» 5/18).

Wärme: 3 900 000 kWh aus den Wärmeverbänden in Langnau und Burgdorf.

Wasser: Jahresverbrauch an beiden Standorten total 40 000 m³.

Gebäudefläche: total 66 000 m², verteilt auf 16 Gebäude mit 3 100 Räumen, die alle nach Bedarf beheizt oder gekühlt werden müssen. (atp)

terre beim Wasserkraftwerk Aarberg eingesetzt. Die Stromlieferanten sind in Langnau die BKW Energie AG und in Burgdorf die Localnet AG – ein regionales Versorgungsunternehmen, zu 100 Prozent im Besitz der Stadt Burgdorf.

Solarstrom ab Parkhaus

Die Stadt Burgdorf gründete 2014 mit der Localnet AG und drei privaten Investoren die Solarstadt Burgdorf AG. Als eines ihrer ersten Projekte hat die Aktiengesellschaft auf dem Dach des damals brandneuen Spital-Parkhauses eine Solaranlage installiert. Das Spital stellt die Dachfläche günstig zur Verfügung. Die Solaranlage produziert im Durchschnitt 80 000 kWh Strom pro Jahr, welcher direkt ins öffentliche Netz ein-

gespeist wird. Die alte Solaranlage auf dem Dach von Haus 2 wurde stillgelegt. Sie war seit 1998 in Betrieb und arbeitete nicht mehr effizient genug.

Starthilfe für Fernwärme

In Burgdorf hat das Spital Emmental 2006 massgeblich beim Aufbau des Localnet-Wärmeverbands mitgeholfen. Zu Beginn war das Spital der grösste von fünf Abnehmern: Es bezog mit 50 % gleich viel Wärme für die Raumheizung und Warmwasseraufbereitung wie die übrigen Grosskunden (Bildungszentrum Emme, Kaufmännische Berufsschule, Schulhaus Lindenfeld, Sporthalle Lindenfeld mit Tennishalle sowie Überbauung Oberfeld).

Die Heizzentrale befindet sich im markanten orangen Gebäude mit den Zwillingsskaminen beim Spital-Parkhaus. Die Leistung beträgt 5,5 Megawatt (MW), wobei noch Ausbaupotenzial besteht. Geheizt wird mit Holzschnitzeln aus dem Burgdorfer Bürgerwald und mit Erdgas. Letzteres kommt im Sommer und in Spitzenzeiten zum Einsatz.

Neu: Heisswasser-Speicher

Eine Holzschnitzelfeuerung benötigt im Betrieb eine gewisse Grundlast. Um diese erreichen zu können, baute die Localnet AG direkt neben dem Parkhaus Burgdorf einen zusätzlichen Energiespeicher. Dieser fasst 100 000 Liter Wasser, das auf 90 bis 95 Grad aufgeheizt wird.

Der 10 Meter hohe, im Emmental gefertigte Stahltank mit 4,2 Meter Durchmesser ist seit November 2019 in Betrieb. Der neue Speicher ermöglicht es, die emissionsreichen Anfeuerungsphasen des Holzkessels stark zu reduzieren. So senkt er die bereits tiefen Emissionswerte der Anlage nochmals deutlich.

Abwärme hilft kühlen

Die zwischengespeicherte Wärme geht vom Localnet-Speicher zu zwei Wärmetauschern mit je 1800 Kilowatt Leistung in der Technikzentrale des Spitals Burgdorf unter dem Parkhaus. Über diese und zwei nachgelagerte Hochleistungsmodulare wird warmes Brauchwasser produziert – stets frisch ohne Boiler. «Aus hygienischen Gründen», wie Beat Ruch betont. Neben Strom und Wärme benötigt ein Spital auch viel Kühlwasser und produziert somit selber Abwärme. Diese wird



Bild: Irene Aebersold

Dank dem neuen Energiespeicher kann die Anzahl der emissionsreichen Anfeuerungsphasen des Holzkessels stark reduziert werden.

in einem weitläufigen Rohrleitungsnetz gesammelt und zur Wärmepumpe in der Technikzentrale geführt. Dort wird die Temperatur der Abwärme auf 55°C angehoben und so wieder zu Heizzwecken weiterverwendet. Die dabei entstehende Kälte wird ins Kühlnetz eingespeist.

Ein ausgeklügeltes System zur Wärmerückgewinnung sorgt dafür, dass nur in Ausnahmefällen überschüssige Abwärme ins Grundwasser oder über die Kondensatoren auf dem Dach vom Parkhaus an die Umgebungsluft abgeführt wird. Das System ist vollautomatisch. Via Computer können die Mitarbeiter der Abteilung Technik im Bedarfsfall aber korrigierend eingreifen.

* Andreas Tschopp ist Journalist in Thun.

Neubau gut isoliert

Der Neubau in Burgdorf verursacht im Betrieb trotz deutlich vergrössertem Raumangebot keinen massiv erhöhten Energieverbrauch. Der Grund: die gute Isolation. Die Beleuchtung wird sukzessive auf LED umgestellt. Bei den älteren Gebäuden besteht noch Verbesserungsbedarf, vorab beim Personalhaus und dem Haus 3 in Burgdorf. Aus finanziellen Gründen müssen die Sanierungen aber noch warten. (atp)

Langnau: lange Leitung

Auch das Spital Langnau nutzt Fernwärme für Heizung und Warmwasser. Die Heizzentrale liegt beim Werkhof an der Ilfis. Von dort wird die Wärme über eine relativ lange Leitung zum Spital Langnau geführt. Mit zehn Prozent ist das Spital ein kleiner Abnehmer unter den rund 100 Kunden. Der Langnauer Wärmeverbund, gegründet 2010, verarbeitet pro Jahr 16 000 Kubikmeter Holz und erbringt eine Leistung von 6,44 Megawatt. Um den Betrieb stets aufrechterhalten zu können, steht ein Ölbrenner zur Verfügung. (atp)

Weihnachtliche Grüsse

Eine Fünf, eine Sieben, eine Acht und eine Zwei, das Würfeln führte die Stichprobe herbei. Diese sieben Mitarbeitenden waren bereit, eine Kleinigkeit zu sagen zum Thema Weihnachtszeit. Das Spital Emmental wünscht allen ein frohes Fest, mit viel Freud und ganz ohne Stress.

Bilder: Daniela Bärtschi und Irene Aebersold



«Die Welt für einmal wieder durch Kinderaugen sehen, Innehalten und sich Zeit nehmen für «das Kleine», das verbinde ich mit der Weihnachtszeit.»

Dr. med. Katrin Lindner Rüdts
Oberärztin Anästhesie und Schmerztherapie



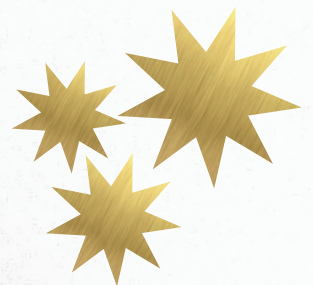
«Ich sende sommerliche Weihnachtsgrüsse aus Panama, aus der Provinz Bocas del Toro.»

Michèle von Atzigen
Berufsbildnerin und
diplomierte Pflegefachfrau A2



«Das Anästhesie-Team wünscht einen unfallfreien Rutsch ins neue Jahr.»

Olaf Madsen
Mitarbeiter Anästhesiepflege





«I wünsche aune ganz schöni Wiehnachte. Häbet Sorg zuenech.»

Claudia Burkhardt-Fankhauser
Mitarbeiterin Aufwachraum



«Ich habe zwei Schwiegertöchter, eine aus Schottland und eine aus Sizilien. So feiern wir abwechslungsweise schottisches oder sizilianisches Weihnachten.»

Katharina von Gunten
Mitarbeiterin Restaurant



«Weihnachten feiere ich jeweils mit meiner Familie. Mit uns am Tisch sitzen auch immer Menschen, die an Weihnachten alleine zu Hause wären. Gemeinsam essen wir Poulet an einer Rotweinsauce mit Reis. Kein typisches Weihnachtsmenu, für uns aber eine Tradition.»

Gian Liechti
Mitarbeiter Transportdienst



«In einem Spitalbetrieb ist es nicht selbstverständlich, zu Hause im Kreise der Familie Weihnachten zu feiern. In diesem Jahr gehöre ich zu den Glücklichen. Herzlichen Dank an all diejenigen, die an den Feiertagen arbeiten.»

Melanie Röthlisberger
dipl. Pflegefachfrau Nephrologie



Vanillekipferl

Passend zur Weihnachtszeit ein Güzzi-Rezept von Elisabeth Stucki. Sie ist gebürtige Südtirolerin und hat von 1982 bis 1985 als technische Operationsassistentin im Spital Emmental in Burgdorf gearbeitet.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Zutaten | 2 Eigelb |
| 280g Mehl | 3-5 Briefli Vanillezucker |
| 200g Butter | (je nach gewünschter Intensität) |
| 100g Mandeln weiss, gemahlen | Puderzucker |
| 70g Zucker | |

Mehl, Butter, Mandeln, Zucker, Eigelb und ein Briefli Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten. Teig für mindestens eine Stunde kühl stellen. Den Teig kühl halten und portionenweise in fingerdicke Rollen formen. Die Rolle in ca. 2cm lange Stücke schneiden und noch einmal zu etwas dünneren Röllchen drehen. Das Röllchen danach zu einem Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.

Beim Formen der Kipferl darauf achten, dass die Spitzen nicht zu dünn werden. Die Kipferl bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen, nicht zu braun werden lassen. Puderzucker mit Vanillepulver mischen und die noch heissen Kipferl ganz vorsichtig in der Zuckermischung wenden. Beim ersten Wenden im Puderzucker-Gemisch kann es gut sein, dass der Zucker nicht gleichmässig haftet. Deshalb werden die Vanillekipferl danach noch bestäubt.



Willkommen an Bord der «Africa Mercy»



Bild: zvg

Die Patientinnen feiern auf dem Spitalschiff die gelungenen gynäkologischen Eingriffe.

Die «Africa Mercy» ist das grösste zivile Spitalschiff der Welt. Christine Ramseyer, diplomierte Pflegefachfrau im Spital Emental, war zwei Monate in Kamerun an Bord und pflegte dort ehrenamtlich Kinder, Jugendliche wie auch Erwachsene nach einem chirurgischen Eingriff.

*Deborah Feller**

Fünf Milliarden Menschen weltweit haben keinen Zugang zu chirurgischen Leistungen. Entweder fehlen die finanziellen Mittel oder sie leben zu weit weg von den Einrichtungen. Seit den 90er-Jahren hat sich die Organisation «Mercy Ships» deshalb zum Ziel gesetzt, der weltweit ärmsten Bevölkerung in Afrika zu helfen. Dafür bauten sie unter anderem eine Eisenbahnfähre in ein Spitalschiff um, das sie «Africa Mercy» nannten. Seither ist das Schiff ein reisendes Krankenhaus. Jahr für

Jahr bereist eine 450-köpfige Crew für circa zehn Monate ein afrikanisches Land und bietet dort bedürftigen Menschen kostenlos chirurgische Hilfe an.

Medizinische Versorgung an Bord

In fünf Operationssälen werden jährlich mehr als 2000 chirurgische Eingriffe

durchgeführt. Operiert werden zum Beispiel Leistenbrüche, Tumore, Missbildungen oder Wundbrand. Aber auch gynäkologische, opthalmologische und orthopädische Operationen werden vorgenommen. Die Patientinnen und Patienten werden auf unterschiedlichen Pflegestationen mit total 82 Betten betreut.

Zahlen und Fakten

«Mercy Ships» wurde 1978 von Don Stephens in Lausanne gegründet und 1995 als nicht gewinnorientierter Verein nach schweizerischem Recht etabliert. Weltweit hat «Mercy Ships» 17 Standorte, zwei davon in Lausanne und in Belp. Das Hilfsprojekt ist durch Sach- und Geldspenden zu 100% spendenfinanziert. Sämtliches Fachpersonal arbeitet ehrenamtlich.

Weitere Informationen zum Hilfsprojekt gibts auf der Website von Mercy Ships Schweiz:

<https://mercyships.ch/de/> (dfe/iae)



An Bord gibt es zudem einen Computertomografen, ein Labor und ein Nikon Coolscope, um Ferndiagnosen zu stellen. An Land bauen die Ärztinnen und Ärzte mobile Zahnkliniken auf, in denen mehr als 8000 Eingriffe pro Jahr vorgenommen werden. Die Einrichtungen entsprechen dem westlichen Standard, die Medikamente kommen mehrheitlich aus Holland und den USA. Für die Patientinnen und Patienten ist die komplette Versorgung kostenlos.

Nachhaltige Entwicklungshilfe

Im Jahr, bevor das Spitalschiff jeweils in See sticht, besuchen die Mitglieder der Organisation das Gastgeberland, um das Spitalschiff voranzukündigen. Ehrenamtliche Spezialisten schulen die einheimischen Ärzte, sodass sie die chirurgischen Eingriffe nach Ablegen des Spitalschiffes selbstständig durchführen können.

Weitere Anliegen der Organisation sind die Mithilfe beim Bau beziehungsweise Wiederaufbau von Spitälern sowie die landwirtschaftliche Ausbildung der Landesbewohnerinnen und -bewohner, damit der Zugang zu sauberem Wasser und gesundem Essen gewährleistet werden kann. Lücken in den Gesundheitssystemen Afrikas sollen so gezielt und nachhaltig geschlossen werden.

* Deborah Feller ist Sachbearbeiterin Patientendisposition.

Ein kleines Dorf an Deck

Es ist der 25. Februar 2018, als sich Christine Ramseyer, Mitarbeiterin der Pflegeabteilung B1 in Burgdorf, nach einem knapp einjährigen Bewerbungsprozess in den Flieger nach Kamerun setzt. Dort wird sie für zwei Monate Teil der Besatzung der «Africa Mercy». Sie wird als Pflegefachfrau in der Kinderstation des Spitalschiffes eingesetzt. Ihre Kabine teilt sie sich mit fünf weiteren ehrenamtlichen Helferinnen.

Wie kam es zu deinem Einsatz?

Durch eine Kollegin habe ich von dem Projekt erfahren. Als mir das Spital Emmental zu meinem 20-jährigen Dienstjubiläum vier zusätzliche Wochen Ferien geschenkt hat, habe ich mir vorgenommen, die gewonnene Zeit sinnvoll einzusetzen.

Wie kann man sich das Leben an Bord vorstellen?

Die «Africa Mercy» ist wie ein kleines Dorf. Nebst der Spital-Infrastruktur gibt es an Deck eine Bibliothek, eine Bank, einen Coiffeur, eine Schneiderin, einen Secondhandshop, einen Fitnessraum und sogar einen «Starbucks». Gessen wird in einer grossen Kantine. Man lebt auf engem Raum und kommt sich sehr nahe, teilt sozusagen das ganze Leben mit seinen Kolleginnen und Kollegen. Es entstehen enge Freundschaften, sowohl unter den Mit-

arbeitenden wie auch unter den Patientinnen und Patienten.

Wie wurde dein Aufenthalt finanziert?

Für die Kosten müssen die Helferinnen und Helfer selbst aufkommen. Dazu gehören die An- und Rückreise sowie eine Pauschale für Unterkunft und Verpflegung. Die Pauschale ergibt sich aus Aufenthaltsdauer und Anzahl Einsätzen, die man auf dem Schiff bisher geleistet hat. Mich kostete der Aufenthalt 700 Franken pro Monat. Insgesamt nicht gerade wenig, die Erfahrungen und Begegnungen waren jedoch jeden Rappen wert. (dfe)



Glückliche Gesichter nach chirurgischem Eingriff: Christine Ramseyer am Patientenbett.

Bild: zvg

Auch unser Spital unterstützt Sozialinstitutionen

Das Zentrallager im Spital Emmental umfasst 1600 Artikel, produziert und abgepackt von 170 Lieferanten. Bei der Wahl eines Auftragnehmers spielen verschiedene Faktoren eine Rolle, so Marc Fahrni, Leiter Einkauf und Materialwirtschaft: «Klar, ein Produkt muss preislich attraktiv sein und das Preis-Leistungs-Verhältnis muss stimmen. Nebst dem Preis achten wir jedoch auch darauf, wo ein Produkt hergestellt beziehungsweise abgepackt wird. Wann immer möglich, versuchen wir beim Einkauf Sozialinstitutionen zu berücksichtigen.»

Ein Beispiel dafür ist das Radiologie-Set, das den Patientinnen und Patienten vor sämtlichen MRI-Untersuchungen ausgehändigt wird. Es beinhaltet eine Einweg-Hose und ein Einweg-Hemd. Das Set wird in einer geschützten Werkstatt der Stiftung Solvita abgepackt, einer Institution für Menschen mit Behinderung. Die Stiftung bietet rund 300 Arbeitsplätze und will mit einer sinnvollen Tätigkeit das Selbstvertrauen der Menschen mit geistiger, körperlicher und/oder psychischer Beeinträchtigung stärken. Denn für ein selbstbestimmtes Leben hat die Arbeit ei-

nen zentralen Stellenwert, so die Stiftung. Es handelt sich dabei nicht um den einzigen Kooperationspartner: «Wir arbeiten auch mit der BEWO Genossenschaft Oberburg und via Institut für Rechtsmedizin indirekt auch mit der Stiftung des Seebezirks für erwachsene Behinderte zusammen.» Die Zusammenarbeit mit Sozialinstitutionen ist lohnenswert, so Marc Fahrni: «Grösster Pluspunkt ist klar die Förderung der beruflichen Integration, überdies arbeiten Sozialinstitutionen stets zuverlässig, überaus gewissenhaft und leisten «1a-Büez.» (iae)

Lernen in der Schreckenskammer



«Pfleger» und Patientin «Frau Schreck»: Was stimmt hier nicht?



«Madame Horror», liebevoll ausgestattet.

Interaktives Lernen im «Room of Horrors»: Im fingierten Krankenzimmer suchten Mitarbeitende nach 32 Sicherheits-Fehlern. Nächstes Jahr gibt's eine Fortsetzung.

Markus Hächler

Im Rahmen der alljährlichen «Aktionswoche der Patientensicherheit» galt es dieses Jahr, in einem als Trainingsraum eingerichteten Patientenzimmer anhand einer gestellten Szene 32 Fehler und Risiken für die Patienten- und Mitarbeiter-Sicherheit zu entdecken. Den «Room of Horrors» in der ehemaligen Burgdorfer Tagesklinik hatte ein Team aus Pflege, Ärzten, Bildung, Qualitätsmanagement und Technik mit viel Phantasie gestaltet.

Intensiv genutzt

Vom 16. bis 26. September hatten die Mitarbeitenden des Spitals rund um die Uhr freien Zutritt zum «Room of Hor-

rors» und nutzten die interaktive Fortbildungsmöglichkeit rege. Über 100 Mitarbeitende und zahlreiche Lernende testeten dort ihr Wissen. Der erhoffte Erfolg führte dazu, dass das interakti-

ve Training 2020 und in den darauffolgenden Jahren fortgesetzt werden soll, wenn möglich an beiden Standorten. Unter den 32 Fehlern befanden sich etwa ein defekter Sauerstoffspender, ein trotz bekannter Allergie verordnetes Medikament oder eine falsch eingestellte Spezialmatratze, die dadurch Druckgeschwüre der Haut gefördert statt verhindert hätte. Die Teilnehmenden dokumentierten die erkannten Gefährdungen auf einem Auswertungsbogen. An der Mitarbeiter-Info vom 4. Dezember in Burgdorf kam aus, welche Fehler im Raum versteckt waren. Als Preisgewinner ausgelost wurden Julia Brunner von der Diabetologie und Endokrinologie, Beatrice Bracher von der Akutpsychiatrie Langnau sowie Melanie Röthlisberger von der Nephrologie.

Konzept der U.S. Air Force

Das Konzept des «Room of Horrors» stammt ursprünglich aus der amerikanischen Militärluftfahrt und wurde in der Schweiz durch die Stiftung Patientensicherheit Schweiz eingeführt. Sie stellte den Spitälern im Rahmen eines Forschungsprojekts ein Handbuch mit sechs Szenarien sowie Informationsmaterial zur Verfügung. Die gesamtschweizerische Publikation der Testresultate ist für Ende Mai 2020 vorgesehen. Das Projekt wird vom Bundesamt für Gesundheit BAG finanziell unterstützt.

(hac)

Offene Ohren

Als die Stiftung Patientensicherheit vorschlug, die alljährliche Aktionswo-



che der Patientensicherheit diesmal als interne Fortbildungsaktion «Room of Horrors» durchzuführen, stiess sie damit in der Qualitätskommission auf offene Ohren. «Interaktives Lernen ist immer eine gute andere Herangehensweise an verschiedenste Themen», erklärt Ruth Schneider, Leiterin Qualitätsmanagement.

Aus dem Vollen geschöpft

Eine interdisziplinäre Projektgruppe sammelte im Juli und August Fehler-Ideen. «Da konnten wir aufgrund unserer Erfahrung aus dem Vollen schöpfen», sagt Heidi Friedli-Wüthrich. Der Vorrat reiche noch «für die nächsten Jahre», bestätigt Beat Ruch, Leiter

Technik und Sicherheit. Heidi Friedli-Wüthrich betont, das Erkennen aller Fehler sei wichtig, auch vermeintlich kleiner: Jeder Fehler könne im Bezug zur Gesamtsituation und mit dem Eintreffen unterschiedlichster Einflüsse «mehr oder weniger gravierende Folgen haben».

Das konkrete Szenario rund um die Fehler-Ideen hat die Leiterin Pflegeentwicklung zusammen mit Christine Morger, stellvertretende Bereichsleiterin Bildung, gestaltet. Dabei haben sie allzu phantastische Fehler wieder verworfen, «da wir fachlich eine korrekte und realistische Situation darstellen wollten».

Die Projektgruppe

Im Projekt «Room of Horrors» engagierten sich folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Ruth Schneider, Leiterin Qualitätsmanagement
- Heidi Friedli-Wüthrich, Leiterin Pflegeentwicklung
- Beat Ruch, Leiter Technik und Sicherheit
- Christine Morger, stellvertretende Bereichsleiterin Bildung
- Birgit Kressner, Oberärztin Chirurgie
- Linda Blum, Pflegeexpertin
- Maria Häni, Pflegeexpertin
- Irene Aebersold, Mitarbeiterin Kommunikation
- Sandra Kramer, Sachbearbeiterin Qualitätsmanagement

(hac)

Support durch Technik

Der Room of Horrors wurde mit Unterstützung der Technik eingerichtet. Zentrale Herausforderung: den Übungsraum zur Verfügung zu stellen. Beat Ruch, Leiter Technik und Sicherheit: «Durch den Auszug der Tagesklinik hat sich glücklicherweise eine Lücke aufgetan». Als knifflig erwies sich auch der «Isolationsdefekt» am Bettenkabel. Beat Ruch: «Er musste echt aussehen, trotzdem durfte keine Gefahr für Personen vorhanden sein». Die Technik versteckte weitere eigene Sicherheitsfragen im Szenario. (hac)

«Sensibilisierung fand statt»

Pflegeexpertin **Maria Häni** hat gemeinsam mit Kollegin Linda Blum täglich den Raum kontrolliert, «Urin» (Schorle) aufgefüllt und «Frau Schreck» begrüsst. «Im Alltag war es spannend zu beobachten, wie Gruppen im Raum über Fehler diskutierten. Der Austausch zeigt, dass eine Sensibilisierung für Fehler stattgefunden hat. Ich wurde auch von anderen Berufsgruppen wie Transportdienst und Hotellerie auf den Raum angesprochen: Sie hätten auch Fehler gesehen. Das hat mich gefreut, weil im und vor dem Raum nicht allein pflegerische und medizinische Fehler versteckt waren.»

Pflegeexpertin **Linda Blum** fand es «interessant, wie viele Fehler sich in einer normalen, alltäglichen Patientensituation verstecken können. Zudem macht es Sinn, die verschiedenen Sin-

ne möglichst realitätsnah zu trainieren. Auch das interaktive Lernen finde ich toll.» (hac)

Heidi Friedli-Wüthrich, Leiterin Pflegeentwicklung, sieht als Erfolgsfaktor des «Rooms» «die andere Art, mit einem ernsthaften und relevanten Thema auf spielerische Art umzugehen». In Gesprächen mit Kolleginnen sei zum Ausdruck gekommen, «dass die praxisnahe Szene im «Room of Horrors» den Rundumblick im Alltag schärft und einem darin stärken kann, bewusster ein Zimmer zu betreten und im eigenen Verantwortungsbereich Fehler zu erkennen». Als Beispiel nennt Heidi Friedli-Wüthrich die Rückmeldung einer Kollegin: «Ich lese Erdbeeralergie auf dem Esszettel und ich streiche gleichzeitig Erdbeerkonfitüre aufs Brot der mir zuge teilten Patientin.»



Trägt keine Sicherheitsschuhe: Technik-Freelancer «Ken».

Kleine Auszeiten für mehr Gelassenheit

«Düreschnuufe» – Achtsamkeit im Berufsalltag» lautete das Thema der letzten Bildungsveranstaltung, die die Personalkommission des Spitals Emmental gemeinsam mit Berner Personalverbänden im Spital in Langnau organisiert hat. Als Co-Leiterin der Personalkommission war ich selbst dabei und blicke auf einen spannenden und lehrreichen Abend zurück.

Gaby Fessler*

Der Berufsalltag ist oft hektisch und herausfordernd. Der Druck steigt stetig und die angespannte wirtschaftliche Situation im Gesundheitswesen wirkt sich negativ auf die körperliche und psychische Verfassung des Personals aus. Mit der Bildungsveranstaltung wollen wir unseren Mitarbeitenden ein Werkzeug mit auf den Weg geben, um mit dieser Belastung wirksam umzugehen. Die Veranstaltung hat vor einem halben Jahr bereits in Burgdorf stattgefunden. Als Referentin haben wir Silvia Wiesmann aus Bern eingeladen. Sie kommt aus der Pflege, ihr ist der Spitalalltag daher bestens bekannt.

Erwartungen der Kursteilnehmenden

Wir starten mit einer kleinen Übung und fahren den – für viele der Teilnehmenden – hektischen Tag herunter, bevor wir die Erwartungen an diesen Bildungsabend sammeln. Wir sind uns einig, alle möchten für sich etwas mitnehmen, das im Alltag einfach anzuwenden ist: «Es geht hier für einmal nur um mich persönlich, und ich möchte etwas für den Arbeitsalltag gewinnen», sagt ein Mitarbeiter Technik. «Ich möchte erfahren, wie ich im hektischen Berufsalltag «Stopp» einbauen kann.



Bild: Simon Wüthrich

Zum Auftakt der Bildungsveranstaltung machten die Teilnehmenden eine Entspannungsübung.

Einerseits für mich, andererseits aber auch, um eine qualitativ gute Arbeit am Patienten zu verrichten», ergänzt eine Pflegefachfrau.

Kleine Übungen zeigen grosse Wirkung

Während des Vortrages machen wir immer wieder kleine Übungen. Dazu brauchen wir keine Yogamatten, sondern

sitzen lediglich auf dem Stuhl oder stehen zur Abwechslung auch mal auf. Es fühlt sich an wie ein Kurzurlaub. Meine Bedenken, ob ich etwas in dieser Art tatsächlich im hektischen Berufsalltag umsetzen kann, verschwinden. Es ist durchaus möglich, wenn wir es trainieren.

Unsere Aufmerksamkeit ist stets auf etwas ausserhalb von uns gerichtet – auf Patienten, die Mitarbeitenden, unsere

Empfohlenes Infomaterial

- www.achtsamsein.ch
- Meditations-App: www.themindfulnessapp.com/get
- Youtube: www.youtube.com/watch?v=tfetFVePgWo
- Buchtipps: Jon Kabat-Zinn: Im Alltag Ruhe finden, Herder Verlag 1998.
Jon Kabat-Zinn und Ulrike Kesper-Grossmann:
Die heilende Kraft der Achtsamkeit.
Buch & zwei CDs, Arbor Verlag 2004.

(gfe)

Arbeit – und viel zu wenig auf uns selber. Es ist einfach, sich mit den Angelegenheiten anderer zu beschäftigen, die Auseinandersetzung mit sich selber hingegen erfordert manchmal Mut. Doch wenn wir immer wieder zu uns selber zurückkommen, kurz aus dem Multitasking ausbrechen, das Hamsterrad stoppen und innerlich Ruhe finden, werden wir effizienter und konzentrierter arbeiten, versichert uns die Kursleiterin.

Die kleinen Momente nutzen

Die grosse Frage ist: Wo finden wir solche kleinen Momente, die nur uns gehören? Beim Aufstehen am Morgen, beim Duschen, beim Essen oder auf dem Weg zur Arbeit. Auch Wartezeiten können genutzt werden, um innezuhalten. So können wir zum Beispiel während dem Warten auf den Lift einfach mal tief durchatmen und an uns selber denken, anstatt in Gedanken die vielen nächsten Aufträge durchzugehen. Wir nehmen das Umfeld besser wahr und können die Gedanken schweifen lassen. Lassen wir zur Abwechslung das Handy weg, kommt es zu Begegnungen und vielleicht auch mal zu einem netten kurzen Gespräch.

* Gaby Fessler ist Co-Präsidentin der Personalkommission und Leitende MPA Diabetologie/Endokrinologie.

Stimmen aus dem Kurs in Burgdorf

Ich habe gelernt, dazu zu stehen, wenn ich an meine Grenzen komme.

Bin ich am Morgen in Eile, versuche ich mit meinen Gedanken nicht schon bei der Arbeit zu sein und die morgendliche Dusche bewusst zu geniessen. Dafür brauche ich überhaupt nicht mehr Zeit, und es tut einfach gut.

Ich war nach dem Bildungsabend voller Euphorie und wollte das Gelernte so oft wie möglich umsetzen. Wenige Tage später habe ich gemerkt, dass die Umsetzung in einem ausgefüllten, hektischen Alltag nicht ganz einfach ist.

Ich versuche, mir über die Mittagszeit zehn Minuten für mich herauszunehmen. Zum Beispiel mit einem Spaziergang an der frischen Luft.

Seit dem Bildungsabend bedeutet Achtsamkeit für mich, «sich selber BEWUSST-SEIN» oder einfach ausgedrückt: «Ich bin mir wichtig».

Sich selber gegenüber achtsam sein ist kein Wellnessakt. Es braucht Mut und ein strenges Durchsetzungsvermögen, um auch mal das Tempo herunterzufahren, damit man anschliessend wieder konzentriert arbeiten kann.

Achtsamkeit trainieren

Silvia Wiesmann ist Körperwahrnehmungstherapeutin, MBSR-Ausbildnerin und Kursleiterin. Sie hat sich auf das Thema «Achtsamkeit» spezialisiert. Der Begriff bedeutet für sie, im gegenwärtigen Moment präsent, offen, interessiert, zugewandt und wohlwollend zu sein.

Weshalb ist Achtsamkeit im Berufsalltag so wichtig?

Silvia Wiesmann: Es geht darum, uns gegenüber fürsorglich zu sein und einem Burn-out vorzubeugen. Wir sollten unsere Grenzen kennen. Achtsam sein ist nicht nur im Berufsalltag, sondern auch im Privatleben mit der Familie

und in der Beziehung ausgesprochen wichtig.

Wo kann man etwas über Achtsamkeit erfahren?

Silvia Wiesmann: Es gibt verschiedene Wege. Wer sich mit dem Thema intensiv auseinandersetzen möchte, kann einen achtwöchigen Kurs besuchen. Es gibt auch gute Bücher zum Thema. Sogar bei Youtube findet man gute Anleitungen. Oder man lässt sich von Personen inspirieren, die souverän durch den hektischen Alltag gehen und dabei ruhig wirken. Diese Anstösse gilt es im Alltag immer wieder zu üben.

Wie setzt man das im hektischen Arbeitsalltag um?

Silvia Wiesmann: Wir sind immer wieder am Warten. Sei es im Bus, an der Ampel, vor dem Lift, vor dem PC. Vielleicht nehmen wir einmal weniger das Handy zur Hand und machen uns dafür bewusst Gedanken zum Moment. Oder wir sagen uns, «ich mache jetzt eines nach dem Anderen» und verzichten auf übertriebenes Multitasking. Das sind solch kleine aber effektive Augenblicke, in denen man Achtsamkeit trainieren kann.

(gfe)

Nachhaltigkeit: moderne Bezeichnung, altes Prinzip

Gegen die «Wegwerfmentalität» kämpften schon unsere Spital-Vorfahren.

*Peter Schär**

«Ich blicke auf eine schöne Zeit am Spital Langnau zurück. Heute bin ich froh, in den Ruhestand zu treten. Die Wegwerfmentalität der letzten Jahre hat mir zunehmend Mühe bereitet.» So äusserte sich Max Graf 1984 in der «Berner Zeitung». Nach 40 Jahren als Anästhesiepfleger, Begleitfahrer im Rettungsdienst und weitherum anerkannter Spezialist für das Anlegen von Gipsverbänden widmete ihm die Zeitung ein Abschiedsportrait.

Max Graf schilderte darin, wie er gelernt habe, sorgfältig und sparsam mit Material und Mobiliar umzugehen. Einwegspritzen waren zu seiner Zeit unbekannt. Alles wurde nach Gebrauch sterilisiert und wiederverwendet. Defekte Gebrauchsgegenstände wurden entweder durch den technischen Dienst oder durch die vielseitigen Anästhesiepfleger Max Graf und Hans Kipfer wenn immer möglich repariert. Mobiliar, das von der Konstruktion her den Ansprüchen nicht mehr genügte, wurde nicht entsorgt, sondern umgebaut, angepasst und für andere Zwecke verwendet.

Mehrweg-Handschuhe

In den späteren 50er-Jahren durfte ich meine ersten Einsätze als «freier Mitarbeiter» am Spital Langnau leisten. Wenn der Vater am Mittwochnach-

mittag Sprechstunde hatte und meine Mutter ihm in der Praxis zur Hand ging, haben mich meine Eltern oft ins Spital mitgenommen und der leitenden Operationsschwester übergeben. Sie setzte mich dann zum Einpudern der Operationshandschuhe ein. Die Handschuhe wurden nach Gebrauch eingesammelt, ausgekocht und anschliessend mit einem speziellen Puder bestreut. So standen sie für die weitere Verwendung wieder zur Verfügung.

Kein Food Waste im Spital

Auch in Hausdienst und Küche war Sparsamkeit oberstes Gebot. So wur-

den Essensportionen für Patienten, die von den Abteilungen unberührt in die Küche zurückkamen, entweder gekühlt und im Sinne einer effizienten Restenverwertung in andere Mahlzeiten eingebaut. Oder die Mägde sowie der Hausbursche (so lauteten die offiziellen Berufsbezeichnungen) kamen in den Genuss eines Gratismittagessens. Spitäler waren früher Selbstversorger und betrieben grosse Gärten zum Anpflanzen von Gemüse und Kartoffeln. Die Ernte wurde zu einem grossen Teil in Einmachgläser abgefüllt, um auch im Winter über Lebensmittel aus eigener Produktion zu verfügen. Zum



Hühner, Schweine und Gemüseärten: Früher waren die Spitäler Selbstversorger.



Bild: zvg

Autor Peter Schär (rechts) und seine Schwester 1960 beim Glückspäckli-Basareinsatz für das Spital Langnau. Der mittlerweile hundertjährige Kinderwagen ist immer noch im Familienbesitz und für «allergattig» Zwecke im Einsatz.

Spital gehörten auch ein Hühner- und Schweinestall zur Versorgung mit Eiern, Suppenhühnern und Poulets sowie Schweinefleisch. Gefüttert wurden die Schweine mit Speise- und Lebensmittelresten, die nicht mehr für Personen verwendet werden konnten.

Putzlappen aus Bettwäsche

Die hauseigene Wäscherei verfügte über eine eigene Einrichtung zur Reinigung des Federzeugs in den Bettdecken und Kopfkissen. Leintücher und Frottéwäsche wurden bei Beschädigung geflickt und weiterverwendet. Aus dem Verkehr gezogen wurden sie erst, wenn sie wirklich so dünn waren, dass eine Abgabe an Patienten nicht mehr verantwortet werden konnte. Die Hausbeamtinnen haben jeweils solche Stücke mit strengem Blick gemustert und entschieden, dass der Grossteil davon als Putzlappen weiter in Gebrauch zu verbleiben habe.

Immer strenger werdende Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, aber auch

der Zwang zu Kosteneinsparungen haben dem nachhaltigen Umgang mit Waren und Gegenständen ein Ende gesetzt und der von Max Graf kritisierten «Wegwerfmentalität» zum Durchbruch verholfen.

Im Patientenbereich hat überall Einwegmaterial Einzug gehalten. Auch Essensreste dürfen nicht mehr an

Schweine verfüttert werden, wenn sie nicht vorher in Spezialeinrichtungen vorschriftsgemäss aufgekocht und gelagert wurden.

**Archiv-Autor Peter Schär (72) arbeitete von 1982 bis 2013 in leitender Funktion für das heutige Spital Emmental.*

Nachhaltiges am Spitalbasar

Oberschwester Diakonisse Berta Lehmann war 1960 OK-Vorsitzende für den Spitalbasar. Sie achtete sehr darauf, dass alles, was an den Ständen angeboten wurde, nützlich und von bleibendem Wert war. Gestricktes, Genähtes, Holzspielwaren, gesunde Lebensmittel, auch eingemachtes Gemüse oder eingemachte Früchte aus der Spitalküche entsprachen ihren strengen Vorgaben. Es wurden auch sehr viele Klein- und Kleinstwaren ge-

spendet, die an den Ständen kaum Abnehmer gefunden hätten. Schwester Berta entschied, diese als Glückspäckli für einen Franken anzubieten.

So kam ich, zusammen mit meiner Schwester, zu einem weiteren Einsatz als «freier Mitarbeiter» des Spitals. An zwei Tagen haben die Glückspäckli grossen Absatz gefunden und der Vorrat ging noch vor Ende des Basars zur Neige.

(ps)

Grund zum Feiern

76 Jubilare und 120 Pensionierte:
Im Gasthof Kreuz in Sumiswald wurden am 1. November 2019 insgesamt 1280 Dienstjahre geehrt und in der Tennishalle in Burgdorf feierten am 6. November 2019 die Pensionierten ihren wohlverdienten Ruhestand.

Bilder:

Daniela Bärtschi und Irene Aebersold





Pensionierungen

(Juli bis November 2019)

Herzlichen Dank für Ihr Engagement und beste Wünsche für die Zukunft!

Haldemann-Trüssel Margrit

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung A, Langnau,
31. August 2019

Scholz Wolfgang

Stv. Leiter Sozialdienst/Sozialarbeiter, Sozialdienst,
Langnau, 30. September 2019

Krause Thomas

Dipl. Experte Anästhesiepflege, Anästhesiologie,
Burgdorf, 30. September 2019 (arbeitet weiter)

Leuenberger-Baumann Rosmarie

Arztsekretärin, Radiologie, Burgdorf, 30. September 2019
(arbeitet weiter)

Bieri Brigitte

Praxisassistentin präoperative Sprechstunde,
Anästhesiologie, Burgdorf, 31. Oktober 2019

Tobler-Künzi Kathrin

Dipl. Pflegefachfrau, Nephrologie/Dialyse,
Burgdorf, 30. November 2019

Dienstjubiläen

(Juli bis November 2019)

Herzliche Gratulation zum Dienstjubiläum und danke für Ihre Treue!

35 Jahre

Schürch Rosmarie

Lehrerin Praxis, Pflegeausbildung, Burgdorf

30 Jahre

Gerber-Graf Marianne

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung A, Langnau

Liechti-Lanz Esther

Dipl. Pflegefachfrau, Intensivstation, Burgdorf

Thijs Scholz Ilse

Teamleiterin Intensivstation, Intensivstation, Burgdorf

20 Jahre

Klötzli Stephan

Dipl. Biomedizinischer Analytiker, Labor, Burgdorf

Pippert-Schmöller Kristin

Dipl. Radiologiefachfrau, Radiologie, Burgdorf

Stalder-Hofstetter Marianna

Mitarbeiterin Restaurant, Restaurant, Langnau

15 Jahre

Raab Eveline

Abteilungsleiterin Pflege, Pflegeabteilung Onkologie, Burgdorf

Sebel Marc

Abteilungsleiter Rettungsdienst + Notfallstation,
Notfall, Langnau

Waldspurger Pia

Stv. Abteilungsleiterin, Labor, Burgdorf

10 Jahre

Beck Barbara

Dipl. Biomedizinische Analytikerin, Labor, Burgdorf

Biedermann Claudia

Leiterin Pflege, Pflegedienstleitung, Burgdorf

Corcoran Daniela

Dipl. Pflegefachfrau, Notfall, Burgdorf

Dolder Jürg

Dipl. Pflegefachmann, Pflege Ambulante Psychiatrie, Langnau

Glauser Fabienne

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung B1, Burgdorf

Gruber Viviane

Arztsekretärin, AD Radiologie, Langnau

Jenzer Achat

Dr. med., Leitender Arzt, AD Orthopädie, Burgdorf

Klimek-Kägi Miriam

Dr. med., Leitende Ärztin, AD Gynäkologie, Langnau

Martinet Yves

Dipl. Rettungssanitäter, Rettungsdienst Burgdorf (EKST),
Burgdorf

May Monika

Mitarbeiterin Restaurant, Restaurant, Burgdorf

Richter Patricia

Arztsekretärin, AD Onkologie, Burgdorf

Scheller Jeannette

Dipl. Radiologiefachfrau, Radiologie, Burgdorf

Thoss Tobias

Projektleiter, Informatik, Burgdorf

Arbeitgeberattraktivität

Fit durch den Winter

Im M-Fitnessclub Burgdorf (ehemals Flower Power)
erhalten Mitarbeitende des Spitals Emmental
gegen Vorweisung ihres Personalausweises
vom 1. Dezember 2019 bis 31. Dezember 2020

20% Rabatt auf dem Jahresabo.

Das Abo muss in Burgdorf gelöst werden,
gilt aber für alle zwölf Standorte.

Ihre Meinung ist gefragt



Gibt es ein Thema, das Sie brennend interessiert? Teilen Sie uns Ihre Anregungen und Wünsche mit, indem Sie das Formular ausfüllen, ausschneiden und an uns retournieren – per Mail an irene.aebersold@spital-emmental.ch, per Post oder Sie geben das Formular am Empfang in Burgdorf oder Langnau zuhänden der Kommunikation ab.



Kontaktangaben sind freiwillig und dienen lediglich für allfällige Rückfragen:

E-Mail / Telefonnummer:

Herzlichen Dank und freundliche Grüsse
Das «mittendrin»-Redaktionsteam



Bitte
frankieren

Spital Emmental
Kommunikation
Oberburgstrasse 54
3400 Burgdorf

Vorschau

Personalanlässe 2020

Pensioniertenvorbereitungskurse:

12. März und 21. April 2020

Dienstjubilarenfeier:

Freitag, 6. November 2020

Pensioniertenanlass:

Mittwoch, 4. November 2020

Neue Kadermitarbeitende

(Juli bis November 2019)

Wir wünschen viel Freude und Erfolg in der neuen Aufgabe!

Affolter Alina

Abteilungsleiterin Alterspsychiatrie, Burgdorf

Balsiger Nelli

Teamleiterin Pflege, Langnau

Begcevic Marina

Leitende MPA Chirurgie, Burgdorf

Bloch Andreas Martin

Dr. med., Leitender Arzt Intensivstation, Burgdorf

Brechbühl Dana

tacs-Beauftragte, Burgdorf

Durot Isabelle

Dr. med., Leitende Ärztin Radiologie, Burgdorf

Eyrikh Alexey

Oberarzt Radiologie, Burgdorf

Frasca Francesco

Dr. med., Stv. Leitender Arzt Radiologie, Burgdorf

Gallo Andreas

Abteilungsleiter Anästhesiepflege, Burgdorf

Gnägi Johannes

Leiter Applikationen, Burgdorf

Hari Roman

Dr. med., Leitender Arzt HAP, Burgdorf

Kunz Sabrina

Teamleiterin Anästhesiepflege, Burgdorf

Marti Nadine

Dr. med., Oberärztin Medizin, Burgdorf

Martin Hernández Natalia

Oberärztin Anästhesie, Burgdorf

Moutzouri Elisavet

Oberärztin HAP, Burgdorf

Perrucci Liliane

Teamleiterin Pflege, Burgdorf

Petkov Stoyan

Dr. med., Oberarzt Orthopädie, Burgdorf

Sägesser Dina

Leiterin Patientengastronomie/Sachbearbeiterin Hotellerie, Burgdorf

Wälti Simon

Leiter Systemtechnik, Burgdorf

Zaugg Rebekka

Teamleiterin Intensivstation, Burgdorf

Herzliche Gratulation!



Celine Gerber, Fachfrau Gesundheit in der Chirurgie in Langnau, ist die Siegerin der diesjährigen kantonalen Berufsmeisterschaften FaGe. Das Spital Emmental gratuliert Celine Gerber zu ihrem grossartigen Erfolg und drückt ihr schon jetzt die Daumen für die Schweizer Berufsmeisterschaften «SwissSkills» 2020.

Bild: OdA Gesundheit Bern

55, CEO

In einer ländlichen Gegend im Fricktal bin ich mit der Landwirtschaft gross geworden. Die Natur ist für mich stets wichtig geblieben. Im Garten arbeiten, Holz hacken, eine Velotour machen mit Rucksack und einem Zelt auf dem Gepäckträger, das ist für mich der Inbegriff von Erholung. Nach einem körperlich anstrengenden Wochenende draussen in der Natur fühle ich mich geerdet. Es gelingt mir dadurch, schwierige und komplexe Themen mit einem distanzierten Blick neu zu beurteilen.

Vom klassischen Gemüsegarten

über wilde Blumen hin zu Obstbäumen und Tieren – unser Garten ist grösstenteils naturbelassen. Wir haben Hühner und neun Bienenvölker. Obstbäume und Bienen gehören automatisch zusammen. Mein Drang, eine intakte Umgebung zu erhalten, mein Interesse an Obstbäumen und mein Wunsch, ein eigenes tolles Naturprodukt herzustellen, haben mich letztendlich dazu veranlasst, Bienenhalter zu werden.

Obstbäume, insbesondere Kirschbäume, begleiteten mich durch die Kindheit. «Wer Bäume pflanzt, glaubt an die Zukunft», ein Zitat, das uns unsere Eltern mit auf den Weg gegeben haben. Investieren, pflegen, aufbauen und eines Tages ernten, diese Symbolik verbinde ich damit. Meine Eltern waren bescheidene Leute, die sich selbst nie zu wichtig genommen haben. Diese Eigenschaft habe ich mir bis heute zu Herzen genommen.

Ich bin mir meiner Funktion und meiner Verantwortung den Arbeitskollegen und -kolleginnen sowie der Emmentaler Bevölkerung gegenüber bewusst.

Wir sind nicht alle gleich, jedoch alle gleich wichtig. Vor allem das Ziel, eine gute, wohnortsnahe Gesundheitsversorgung aufzubauen und langfristig zu erhalten, braucht den engagierten und cleveren Beitrag aller. Nur so können wir der nächsten Generation ein gutes Werk übergeben, mit dem sie erfolgreich weiterarbeiten kann.

Nachhaltigkeit ist für mich ein grosser und mächtiger Begriff – ob beruflich oder privat. Beruflich will ich langfristig beweisen können, dass eine wohnortsnahe Versorgung qualitativ und wirtschaftlich der beste Weg im Gesundheitswesen ist. Privat versuchen wir, als Familie einen kleinen Beitrag zu leisten. Wir heizen mit Holz, haben Sonnenkollektoren auf dem Dach, versuchen, möglichst saisonal und mit dem eigenen Gemüse zu kochen und dennoch ist es unheimlich schwierig, beispielsweise schon nur den köstlichen Lebensmitteln aus den Regalen im Supermarkt zu widerstehen. Nachhaltigkeit stellt hohe Anforderungen an uns Menschen und ich bewundere diejenigen, die es schaffen, ihr Leben durch und durch nachhaltig zu gestalten.

Bald ist Weihnachten, für mich eine besondere Zeit. Ich geniesse es, die Tage zu Hause im Kreise meiner Grossfamilie zu verbringen, interessante Gespräche zu führen, zu lachen, innezuhalten und die Ruhe zu geniessen. Drinnen in der warmen Stube halte ich mich allerdings nicht tagelang auf,

kurzum zieht es mich wieder nach draussen. Um die Weihnachtszeit starte ich immer ein neues Projekt.

Im letzten Jahr war es beispielsweise der renovationsbedürftige Hühnerstall, den ich zusammen mit meiner Familie zu einem Atelier umgebaut habe. (iae)



Bild: zvg