

Pensionierungen

(März bis Juni 2018)

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

Hasler-Lienhard Prisca

Dipl. Hebamme, Burgdorf, 31. März 2018

Röthlisberger Katharina

Mitarbeiterin Hauswirtschaft, Burgdorf, 31. März 2018

Wittwer Susann

Mitarbeiterin Küche, Burgdorf, 31. Mai 2018

Reinhard-Leuenberger Maria

Dipl. Pflegefachfrau, Langnau, 31. Mai 2018

Dienstjubiläen

(März bis Juni 2018)

Herzliche Gratulation zum Dienstjubiläum und danke für Ihre Treue!

40 Jahre

Räz Andreas

Mitarbeiter Abwaschküche, Hotellerie – Küche, Burgdorf

30 Jahre

Portmann Brigitte

Pflegehelferin, Pflegeabteilung B, Langnau

Zihlmann-Van Den Hengst Yvonne

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung A, Langnau

Burkhalter Eduard

Betriebselektriker, Technik, Burgdorf

25 Jahre

Schär-Scholer Nicole

Teamleiterin Pflege, Pflegeabteilung A2, Burgdorf

Sieber Adrian

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

Petrovic-Nikodijevic Danijela

Dipl. Fachfrau Operationstechnik, Operationssäle, Burgdorf

20 Jahre

Wyss-Berger Verena

Leiterin Ernährungsberatung, Ernährungsberatung, Burgdorf

Schwarb-Kadar Piroška

Dipl. Rettungssanitäterin, Rettungsdienst Langnau (EKST), Langnau

15 Jahre

Brügger Silvia

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung B1, Burgdorf

Kanakasabai Arunthavanathan

Mitarbeiter Abwaschküche, Hotellerie-Küche, Langnau

Christen Verena

Standortleiterin Psychiatrie, Ambulante Psychiatrie, Burgdorf

Schneeberger Sandra

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung A1, Burgdorf

10 Jahre

Capelli-Weber Andrea

Leiterin Empfang und Patientendisposition, Empfang – Patientenaufnahme, Burgdorf und Langnau

Kühni Jacqueline

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung B, Langnau

Gysi Pavla

Sozialarbeiterin, Station Psychiatrie, Langnau

Gerber Beatrice

Dipl. Radiologiefachfrau, Radiologie, Langnau

Krause Thomas

Dipl. Experte Anästhesiepflege, Anästhesiologie, Burgdorf

Arni Veronika

Stv. Abteilungsleiterin, Station Psychiatrie, Langnau

Stettler-Gorgieva Violeta

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung A, Langnau

Röthlisberger Andrea

Sachbearbeiterin Fakturierung, LEFA (Leistungserfassung – Fakturierung), Langnau

Schmid Corinne

Fachfrau Gesundheit, Notfall, Burgdorf

Berger Claudia

Dipl. Ernährungsberaterin, Ernährungsberatung, Langnau

Escher Robert

PD Dr. med., Chefarzt Medizin, Medizin, Burgdorf

Haas Regula

Dipl. Pflegefachfrau, Pflegeabteilung B, Langnau

Schweizer-Serafini Marina

Sachbearbeiterin Empfang, Empfang – Patientenaufnahme, Burgdorf

Personalanlässe 2018

Rennradtag: 21. Juni 2018

Töfftag: 4. August 2018

Wandertag: 17. August 2018

Dienstjubilarenfeier: 26. Oktober 2018

Pensioniertenanlass: 7. November 2018

Weihnachtsmarktausflug: 4. Dezember 2018

Neue Kadermitarbeitende

(März bis Juni 2018)

Wir wünschen viel Freude und Erfolg in der neuen Aufgabe!

Bärtschi Catrina

Dr. med., Oberärztin Gynäkologie/Geburtshilfe, Burgdorf

Dusch Herbert

Dr. med., Oberarzt Medizin, Burgdorf

Fessler Gaby

Leitende MPA Diabetologie/Endokrinologie, Burgdorf

Friedli Bernhard

Stv. Leitender Arzt Medizin, Burgdorf

Irani Farida

Leitende Ärztin Psychiatrie, Langnau

Vuilleumier Susanne

Dr. med., Leitende Ärztin IPS, Burgdorf

Zimmermann-Tereo Patrizia

Abteilungsleiterin Pflege, A2 Burgdorf

Käsemuffin im Speckmantel mit Olivenkern

Das Rezept stammt von Nicole Lüthi, Lernende Köchin/Koch EFZ im 3. Lehrjahr. Sie hat damit für die eintägige praktische Lehrabschlussprüfung trainiert. Die Zutaten waren Teil eines vorgegebenen Warenkorbs.

Zutaten für 4 Personen:

62 g Parmesan
62 g Mehl
4 g Backpulver
4 Oliven schwarz
30 g Ei
50 g Vollmilch
37 g Rapsöl
8 Specktranchen
5 g Rosmarin
etwas Paprika

Vorbereitung:

- Rosmarin fein hacken

Zubereitung:

- Muffinformen einfetten und mit den Specktranchen auslegen
- Ei, Vollmilch, Parmesan und Rosmarin mischen
- Mehl, Backpulver und Paprika unter die Milch-Käsemischung geben und abschmecken
- Teig bis zur Hälfte in die Formen geben. 1 Olive in die Mitte legen und den restlichen Teig darüber verteilen

- Bei 180° C ca. 15 Minuten backen
- Stürzen und noch lauwarm servieren

Zu dieser megafeinen Vorspeise wurden ausserdem Tomaten-Chutney, Minzen-Basilikum-Pesto und Apfel-Thymian-Sorbet gereicht.

Die Rezepte gibt's bei Küchenchef Markus von Känel, markus.von-kaenel@spital-emmental.ch.



Die Übungsvorspeise ...



... und die angehende Köchin Nicole Lüthi im Training.