

imTeam

Unsere Zeitung

imWandel



imPorträt



imServiceCenter



imBesonderen



imFokus

Bei Domicil haben wir alle etwas zu sagen

Domicil ist beste Arbeitgeberin im Gesundheits- und Sozialwesen. Diese Auszeichnung ehrt uns – und wir haben sie ausgiebig gefeiert. Der Preis verpflichtet aber auch, denn wir wollen bleiben, was wir sind: Gut, besser, am besten! Warum aber sind wir eigentlich so gut, wie wir sind? Was zeichnet uns aus? Und was spornt uns an? Diesen Fragen sind wir nachgegangen. Das Resultat einer kleinen Umfrage.



«Wir begegnen uns auf Augenhöhe. Bei Domicil wird man als Mitarbeiterin ernst genommen.»

Elsbeth Hofstettler, Betreuerin Nacht,
Domicil Monbijou und Spitalackerpark



«Die Leute im Team und meine Berufsbildnerin nehmen sich Zeit für mich und sind für mich da, wenn ich Fragen habe. Dass ich meine Lehre bei der besten Arbeitgeberin machen kann, finde ich cool!»

Servirine Burri,
Lernende Fachfrau Hauswirtschaft,
Domicil Alexandra



«Es sind verschiedene Aspekte, die Domicil auszeichnen. Schliesslich aber zählt die Summe des Ganzen: Der Spirit macht es aus!»

Reto Wermuth, Leiter Facility Management,
Domicil Baumgarten

«Ich liebe meine Arbeit. Alle Leute sind nett, egal aus welchem Land, aus welcher Religion oder Kultur sie kommen. Ich fühle mich als Teil der Domicil Familie.»

Rania Amin, Schlafnachtwache,
Domicil Lentulus



«Domicil hat im Langzeitbereich einen sehr guten Ruf. Die Atmosphäre ist herzlich und offen. Ausserdem sind wir ein top Kaderteam.»

Daniela Rosa, Teamleiterin Pflege,
Domicil Schwabgut





«Ich bin ursprünglich zu Domicil gekommen, weil ich in einer Institution arbeiten wollte, die den Fachaustausch in der Pflege ermöglicht. Inzwischen habe ich hier meine Traumstelle gefunden.»

Maria Graf,
Kunden- und Angehörigenbegleitung,
Domicil Schwabgut



«Alterspflege ist an sich schon eine spannende Tätigkeit. Bei Domicil gefällt mir, dass man bei Fragen oder Problemen immer auf ein offenes Ohr stösst. Alle sind an einer guten Lösung interessiert.»

Esther Dubach, Pflegefachfrau,
Domicil Schöneegg

«Domicil ist eine Firma mit Innovationsgeist. Besonders schön finde ich, dass so viele verschiedene Personen mit unterschiedlicher Herkunft und Sichtweise in unserem Unternehmen verankert sind.»

Andrea Hornung, CEO Domicil,
Domicil Service Center



«Ich schätze den gemeinnützigen Charakter von Domicil. Wir investieren den Gewinn in unser Unternehmen. Davon profitieren in erster Linie die Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch wir Mitarbeitenden.»

Federica Castellano,
Verantwortliche Kommunikation,
Domicil Service Center



«Ich erfahre eine grosse Wertschätzung – auch von den Bewohnerinnen und Bewohnern. Selbst kleinste Dienstleistungen lösen bei ihnen grösste Freude aus.»

Roger Küffer, Technischer Hausdienst,
Domicil Lentulus



«Wir pflegen einen respektvollen Umgang und ich kann mir Zeit nehmen für die Bewohnerinnen und Bewohner. Dass die Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz ein Thema ist und wir einen Ruheraum für Mitarbeitende erhalten haben, finde ich super.»

Nadine Krähenbühl,
Aktivierungsfachfrau und Fachfrau Gesundheit,
Domicil Egelmoss



Neuer Geschäftsleiter im Domicil Mon Bijou

Pascal Studer hat am 1. Januar 2018 die Geschäftsleitung im Domicil Mon Bijou übernommen. Der Vater von drei Töchtern hatte zuvor rund sieben Jahre lang leitende Positionen im Domicil Schwabgut inne: zuerst als Leiter Soziokultur und seit 2014 als Leiter Wohnen und Technik. Zudem war er in den letzten drei Jahren stellvertretender Geschäftsleiter. Der Quereinsteiger begann seinen Berufsweg als Elektroniker. Danach absolvierte Pascal Studer die Berufsmaturität, schloss ein Bachelor-Studium in soziokultureller Animation ab und erlangte schliesslich 2015 den Executive Master of Business Administration an der PHW Bern.

Domicil setzt neu auf «Abacus»

Seit Beginn dieses Jahres organisiert Domicil die Geschäftsprozesse über das webbasierte Enterprise-Resource-Planning-System (ERP) «Abacus». Diese moderne Lösung vereinfacht die Ressourcenplanung und ermöglicht eine effiziente Zusammenarbeit. Zurzeit werden die betroffenen Mitarbeitenden geschult. Sollten Sie noch Fragen zu «Abacus» haben, helfen Ihnen unsere Ansprechpersonen gerne weiter:

- Bewohneradministration und Rechnungswesen: Kathrin Hänni, Leiterin Rechnungswesen
- CRM-Interessenten: Regula Roth, Leiterin Infocenter
- Lohnbuchhaltung: Corinne Schütz, Leiterin HR-Services

«Ich bin am richtigen Ort»

Verena Dietrich, Fachfrau Gesundheit,
Domicil Kompetenzzentrum Demenz Wildermettpark

Mit 52 Jahren absolvierte Verena Dietrich eine Ausbildung als Fachfrau Gesundheit – und kam endlich dort an, wo sie hingehört.

Verena Dietrich hat im Leben bereits verschiedene Etappen zurückgelegt, als sie vor dreieinhalb Jahren bei Domicil ihre Arbeit aufnimmt: «Ich war im Service und im Verkauf tätig und habe zwei Kinder grossgezogen», erklärt sie. Vor sechs Jahren arbeitete sie im Wallis erstmals in der Pflege – und hatte eine Erkenntnis: «Hier bin ich am richtigen Ort.» Sie schliesst den Pflegehelferkurs SRK ab und zügelt später nach Bern, wo ihre Töchter wohnen. «Beide sind als Pflegefachfrau HF tätig», sagt Verena Dietrich mit einem Augenzwinkern. Das habe ihr möglicherweise den nötigen Schub verliehen, um sich im Alter von 52 Jahren zur Fachfrau Gesundheit auszubilden.



Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit

Das lernte ich in meiner Ausbildung

Ich habe mir medizinisches Wissen angeeignet und kenne mich nun bestens mit der Grundpflege aus. Im Umgang mit älteren und an Demenz erkrankten Menschen fühle ich mich sicher.

Das hat mich überrascht

Obwohl ich ein optimistischer Mensch bin, glaubte ich am Anfang nicht, dass man in meinem Alter noch eine Ausbildung abschliessen kann.

Diese Möglichkeiten habe ich mit der Ausbildung

Ich übernehme im Berufsalltag mehr Verantwortung und habe erweiterte Kompetenzen. Theoretisch könnte ich noch die Ausbildung zur Pflegefachfrau HF anhängen.

Das wünsche ich mir für meine berufliche Zukunft

Ich habe in der Pflege meine Berufung gefunden und hoffe, dass ich diese Tätigkeit mit Freude bis zur Pensionierung ausüben kann.

Sie lebt ihren Traum

Charity Twumasi reist regelmässig in ihr Heimatland Ghana, um behinderten Menschen zu helfen. «Ich mag es, den Leuten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern», sagt die angehende Fachfrau Gesundheit, die im Domicil Schwabgut arbeitet.

Ihr wohlütiges Wesen wurde Charity Twumasi in die Wiege gelegt. Als ihre Mutter damals in Ghana mit ihr schwanger war, gab es keinen Vater, auf den diese zählen konnte. «Eine behinderte Frau bot meiner Mutter Unterstützung an», erzählt sie. «Deshalb nannten sie mich Charity.» Ein Name, der offensichtlich prägend war: «Ich liebe es, Menschen zu helfen», sagt die heute 22-Jährige.

Ein neues Zuhause

Im Alter von zehn Jahren wanderte sie mit ihrer Mutter in die Schweiz ein. «Ich habe hier ein gutes Leben», sagt sie. Es sei ihr deshalb wichtig, anderen Leuten zur Seite zu stehen. Das gilt besonders für ihr Heimatland, wo behinderte Menschen häufig in unmenschlichen Verhältnissen auf der Strasse leben. Verwandte ihres Ehemannes haben in der Stadt Kumasi ein Heim aufgebaut, das 55 Kindern und 15 körperlich behinderten Erwachsenen ein Dach über dem Kopf bietet.

Hilfe vor Ort

Während der Ferien reist sie wenn immer möglich nach Ghana, um Kleider und Geschenke zu bringen. «Demnächst werde ich alte Rollstühle vom Domicil Schwabgut nach Ghana schicken können», sagt sie voller Freude. Charity Twumasi überweist auch regelmässig Geld: «Ich habe einer Frau geholfen, die dringend eine Prothese benötigte», erklärt sie. Das Credo für ihre wohlütige Arbeit lautet: «Ich behandle die Leute so, wie auch ich behandelt werden möchte.»



Charity Twumasi, 22 Jahre alt, seit 2005 in der Schweiz.



«Ich behandle die Leute so, wie auch ich behandelt werden möchte.»

Team Rechnungswesen



Marco Mattli, (im Uhrzeigersinn) Astrid Woodtli, Stephanie Rosa, Eveline Gutknecht, Beatrice Tschanz, Daniela Siegenthaler, Kathrin Hänni, Anita Schneider und Simone Brühlhart

Was wir tun:

Tanz mit den Zahlen

Das macht uns besonders:

Anita: Ist am Morgen die Erste im Büro

Astrid: Liebt «Huduwätter»

Beatrice: Die Kleinste mit dem grössten Herzen

Daniela: Gewinnt jeden Wettbewerb

Eveline: Unsere kreative Werkerin

Kathrin: Unsere Dino-Alpha-Routinierin

Marco: Unser Hahn im Korb

Simone: Unsere Dessertspezialistin

Stephanie: Ihr Lachen steckt alle an

Unsere Botschaft:

- Wer allein arbeitet, summiert, wer zusammen arbeitet, multipliziert

- Wir machen aus einer «To-do-Liste» keine «Tu Du Liste»

- Wenn du denkst, es geht nicht mehr, muss eine Tafel Schokolade her

«Meine Enkelkinder lieben dieses süsse Gebäck»

Baklava – ein Stück Heimat

Als gebürtige Kroatin aus Bosnien-Herzegowina lebt Anica Vukadin seit dreissig Jahren in der Schweiz. Fast genauso lange – nämlich seit 27 Jahren – kocht und backt sie in der Küche von Domicil Weiermatt.

Auch privat zaubert sie gerne Köstlichkeiten, insbesondere ihr Lieblingsdessert Baklava: ein mit Zuckersirup getränktes Gebäck aus Yufkateig gefüllt mit gehackten Baumnüssen. Baklava gehört im Nahen Osten und auf der Balkanhalbinsel zu den traditionellen Gebäcken.

Die genaue Zubereitung variiert je nach Region – Anica teilt mit uns ihre eigene kroatische Version dieser feinen Spezialität.



«Jetzt bist du dran. Was beschäftigt dich in deiner Freizeit?»

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und Vorschläge für einen Beitrag an imteam@domicilbern.ch

Kroatische Baklava Rezept für 24 Stück

Zutaten

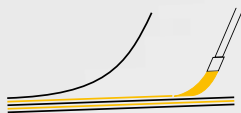
Teig	Füllung	Guss
500 g Yufka-Teigblätter (Filoteig: sehr dünner Teig, erhältlich in türkischen Geschäften)	250 g Zucker	1 l Wasser
250 g Butter	250 g Baumnüsse, grob gehackt	750 g Zucker
	3 EL Paniermehl	1 Zitrone

Vorbereitung

Füllung: Alle Zutaten gut mischen
Guss: Wasser, Zucker und Zitronenscheiben aufkochen

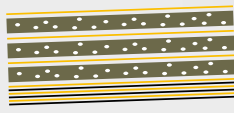
Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen. Einfettetes Backblech von unten nach oben belegen:



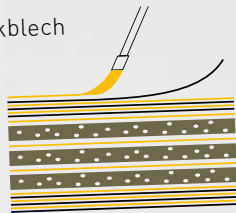
1. Unten:

Teigblätter und flüssige Butter abwechselnd schichten (3-lagig)



2. Mitte:

Füllung und flüssige Butter abwechselnd schichten (3-lagig)



3. Oben:

Füllung schichtweise decken mit restlichen Teigblättern und flüssiger Butter

4. Zuschneiden



5. Backen

- Ofen vorgeheizt
- Mittlere Rille
- 180° C
- Backzeit 35 min.

6. Abschluss

- Mit Zuckerwasser übergossen (ohne Zitronenscheiben)
- Zugedeckt (Tuch) für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Anica Vukadin, Mitarbeiterin Küche, Domicil Weiermatt



imAngebot



Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter von Domicil profitieren Sie von zahlreichen Vergünstigungen. Alles, was Sie dazu brauchen, ist Ihr Mitarbeitenden-Ausweis.



Online-Mitarbeitershop unter www.mashop.ch

Attraktive Markenprodukte aus den Bereichen IT, Haushalt, Beauty, Healthcare, Freizeit und Sport. Zugangsdaten und Infos im Intranet unter Personal-kommission.

Weitere attraktive Vergünstigungen im Intranet unter Personalkommission.



Aaretal-Reisen ab Belp

5% auf allen Arrangements (mindestens Flug und Hotel) aus den Katalogen «Städtereisen» und «Badeferien» der Aaretal Reisen AG für Mitarbeitende von Domicil mit Begleitperson plus Kinder. Erlass der Dossiergebühr von CHF 60.00 bei Buchungen von allen anderen Veranstaltern. Infos unter www.aaretalreisen.com/de



Pathé Westside Kino-Tickets

Tickets für CHF 16.00 (3D-Zuschlag inbegriffen – ohne 3D-Brille) anstelle von CHF 19.50 respektive CHF 22.50 für 3D-Filme sowie 15% Rabatt auf das gesamte Kino-Kiosksortiment. Infos unter www.pathe.ch

imBild

Wettbewerb: Finden Sie die 5 Fehler im rechten Bild.

Teilnahme per Mail: Fehler markieren, Bilder fotografieren und mit dem Betreff «Wettbewerb» senden an: imteam@domicilbern.ch

Teilnahme per Post: Fehler markieren, Wettbewerb ausschneiden, mit Name und Adresse ergänzen und einsenden an: Domicil, imTeam, Postfach, 3001 Bern
Teilnahmeschluss: 12. Februar 2018

2x

Migros Geschenkkarte im Wert von CHF 100.– zu gewinnen.



Original



5 Fehler