


Kurzdepeschen aus ...

In dieser Rubrik finden Sie das Neuste aus den verschiedenen Domicil Häusern – kurz und unterhaltsam auf Seite 2


Kreative Küche

Grosser Erfolg für das Küchen-Team von Domicil. Welchen Platz sie an der Küchentrophy belegt haben, erfahren Sie auf Seite 3


Lehrabschluss

Ein wichtiger Schritt im Berufsleben junger Menschen. Wie nervös ist man vor dem Lehrabschluss? Lesen Sie auf Seite 3


Was ist Kelewele?

Der spezielle Sommersnack aus Kochbananen wird Ihnen empfohlen von Emmanuel Neequaye aus Ghana auf Seite 4

 Editorial

Informieren – schwierig und doch wichtig!

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Exakt vor einem Jahr erschien die Pilotausgabe von «imTeam» – Sie halten nun die dritte Ausgabe in den Händen.

Jedes Domicil hat eigene interne Informationswege. «imTeam» wiederum ist der Versuch, allen Domicil-Mitarbeitenden eine gemeinsame periodische Informationsplattform anzubieten. Denn alle Domicil-Standorte bilden schliesslich **ein Team**.

Dass dies nicht einfach würde, wusste das Redaktionsteam. Nicht weil es zu wenig «Stoff» gäbe, sondern weil wir uns bewusst auf vier Seiten beschränken wollen. Schwierig sind also die Auswahl der Themen und deren Präsentation – wie viel Text und Bild ist nötig, um Lesefreude zu wecken?

Auf Seite 2 finden Sie neu **Kurzdepeschen** aus mehreren Häusern und einen Bericht über die Vorteile des **Grade-Skillmix**.

Seite 3 steht im Zeichen des Gewinns! Wir berichten von der **SVG-Trophy**, an welcher sich auch ein Domicil-Team «aufs Podest kochte». Der diesjährige **Innovationspreis** geht an zwei Projekte, welche in der Pflege dementer Menschen aufsehenerregende Wege beschreiten. Gewinnen wollen auch unsere Lernenden: Die fürs Berufsleben so wichtigen **Abschlussdiplome** – wir schauen in ihre Prüfungsvorbereitungen.

Und auf Seite 4 serviert uns Emmanuel Neequaye eine **Spezialität** aus seiner Heimat Ghana.

Dies und mehr also im vorliegenden «imTeam». Wir hoffen es gefalle und freuen uns auf Rückmeldungen und Berichte.



Esther Flückiger
Direktorin Marketing und Kommunikation



Kurzdepeschen aus ...	2
Grade-Skillmix	2
Führungsaklausur	2
Teamportrait	3
Personalkommission	3
And the Winner is ...	3
Lehrabschluss	3
Personalkommission	3
Emmanuel Neequaye aus Ghana	4
Vergünstigungen	4
Gewinnspiel	4

Das Küchen-Profi-Team von Domicil für die Swiss SVG-Trophy: v.l.n.r. Regula Meister – Domicil Schönegg, René Bühlmann – Domicil Wyler, Marcel Spring – Domicil Spitalackerpark.

 News

Neue Mitarbeiterbroschüre


Das bietet Domicil seinen Mitarbeitenden: grosszügige Sozialleistungen, Flexibilität, Wertschätzung, aktiven Erfahrungs- und Wissensaustausch, Weiterbildung, Internationalität und berufliche Vielfalt. Deshalb erzielt Domicil bei Mitarbeitendumfragen als solide innovative Arbeitgeberin stets sehr gute Bewertungsergebnisse. Alle Infos sind in der neuen Broschüre gebündelt – zum Mitnehmen, Weitersagen und Weitergeben!

Domicil Selve Park – Eröffnung am 1. August


Am Schweizer Nationalfeiertag öffnet das Domicil Selve Park im malerischen Thun seine Pforten, unter der Leitung von Alexander Fiechter. Und fürs kulinarische Wohl der Gäste ist schon ab dem 27. Juli 2013 ein Team unter Küchenchef Jean Patrice Pédrone verantwortlich. Im neuen Domicil gibt es 44 Wohnungen, ein vielfältiges und reiches Gastronomie-, Hotellerie- und Serviceangebot sowie 24 Einzelzimmer für umfassende Pflege.

Nummer 20 – Domicil Lindengarten Stettlen


Domicil Bern AG übernimmt ab Januar 2014 die Betriebsführung des Domicil Lindengarten im Dorfzentrum Stettlen. Das Zentrum wird neugebaut und neu gestaltet. Die Bauarbeiten sind auf Kurs, so dass Regula Meister, die neue Geschäftsleiterin, das Haus pünktlich zum Jahresbeginn 2014 eröffnen kann. Domicil Lindengarten verfügt über 26 Pflegeplätze und 19 komfortable altersgerechte Wohnungen. – Ein Grossteil ist bereits vermietet.

Herausgeberin

Domicil
Engehaldenstrasse 20
Postfach 7818
3001 Bern
Tel 031 307 20 20
Fax 031 307 20 21
imteam@domicilbern.ch


Produktion

Gesamtleitung: Esther Flückiger
Redaktionskommission: Franziska Honegger, Marion Oberlin, Pascal Studer, Susanne Schlatter
Redaktion und Grafik:
Fruitcake Werbung + Presse AG, Worbla
Druck: Ast + Fischer AG, Wabern

Copyright

Die Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwendung ohne Zustimmung der Herausgeberin ist unzulässig.

Distribution

«imTeam» erscheint 2 Mal jährlich.

Kurzdepeschen aus ...

dem Domicil Baumgarten



Vortrag der Senioren-Universität

Am 24. April fand im Domicil Baumgarten ein interessanter Vortrag über den «Klimawandel im Alpenraum» statt, an welchem 50 Zuhörerinnen und Zuhörer von uns, von anderen Domicil Betrieben und aus dem Quartier teilnahmen. Die Video-Aufzeichnung der sehr gut besuchten Vorlesung, welche Prof. Heinz Wanner zwei Wochen vorher an der Universität Bern gehalten hatte, brachte uns den komplexen Zusammenhang von Sonne, Meer, Atmosphäre, Festland / Vegetation und dem Meereis mit unserem Klima auf eine sehr eindrückliche Art und Weise illustriert mit aussagekräftigen Folien nahe. Das Pilotprojekt der Freiwilligenorganisation «innovage» will mit dieser neuen Art der Wissensvermittlung via Video-Aufzeichnung Seniorinnen, Senioren und weiteren Interessierten aktuelle Wissenschaftsthemen in Stadtquartiere bringen. *Kurt Wegmüller*

dem Domicil Lentulus

Kulinarische Entertainer

Wer bin ich? Braungebrannt, stadtbekannt, süß und verführerisch. Einmal in mich verliebt, bleibst Du mir treu! Ich bleibe immer jung und werde nie alt. Weisst Du wer ich bin? Nicht?



Nun gut, ich sag' es dir: Ein Brownie aus der Backstube des Domicil Lentulus. Wenn du mich sehen und geniessen willst, musst du mich besuchen. Ich werde täglich mit viel Liebe erschaffen. Mein Team und ich freuen uns schon heute, Sie bei uns auf dem Lentulus-Hügel begrüssen zu dürfen – denn wir sind Lentulus!

Eva Müller-Schütz

dem Domicil Selvepark

Keine Zeit zum Rasen mähen ...
Ganz praktisch so ein pflegeleichter Garten, wenn man alleine ist. Da kann ich neben



meinen Aufgaben als Telefonist, Sekretär, Putzmann, Hausführer, Vermarkter, Einkäufer, Personalchef, Hauswart, Kaffeeservierer und Leiter technischer Dienst auch schon mal das

Rasen mähen ein wenig vernachlässigen. Und zum Glück wird mir bald ein starkes Team zu Seite stehen.



Noch steht kein feiner Kuchen in der Patisserie-Vitrine. Das wird sich aber bald ändern, wenn der ganze Unrat weg ist und das Küchenteam mit Jean Patrice Pédrone seine Arbeit aufnimmt. Am 27. Juli 2013 werden hier unsere ersten Gäste essen. Bis dahin ist noch viel zu tun, alles ist bestellt und organisiert, und wir können bald mit Einrichten beginnen. Auf bald im Domicil Selve Park wünscht

Alexander Fiechter

dem Domicil Schwabgut

Neue Wohnungen

Das Schwabgut erweitert sein Angebot mit 22 Wohnungen. Sie werden zurzeit altersgerecht saniert und werden ab Juli 2013 mit dem Dienstleistungsangebot «Wohnen Plus» vermietet.

Neue Kurse

In der zweiten Jahreshälfte werden alle mit Tagesverantwortung den zweitägigen Kurs «Einführung in die Tagesverantwortung – Die Kunst temporär Führungsaufgaben zu übernehmen» besuchen.



Neue Kleidung

Im Februar haben wir im ganzen Haus auf die neuen Berufskleider umgestellt. Als Ergänzung hat eine Imageberaterin Tipps und Tricks für einen professionellen Auftritt verraten.

Philip Kämpfer

dem Domicil Service Center

Im Service-Center sind wir seriös

Im Service-Center sind wir seriös – sagte meine Kollegin mit einem schelmischen Augenzwinkern, als ich sie fragte, ob sie für diese Rubrik einen Beitrag leisten könne. Selbstverständlich gäbe es viel zu erzählen, wenn auch nicht immer druckreif!

Mit viel Frauenpower versuchen wir hohe Anforderungen zu erfüllen. Und sei es auch nur, wenn versucht wird, Vermarktungsdossiers mit einem widerspenstigen Binder anzufer- tigen. Zugegeben: Es gäbe einfachere und modernere Methoden – und unter uns: ein neuer Binder wäre sicher auch mal fällig – aber ein Sprichwort sagt ja «wer will es schon einfach, wenn es auch kompliziert geht?». Verbuchen wir den Versuch unter Experimentalphysik (Hebel und Hebelgewicht). Die Dossiers kamen zu Stande – perfekt gelocht und gebunden – und zumindest die Lacher waren uns sicher und seriös blieben wir auch noch dabei.

Marion Oberlin

Der Kulturwandel in der Pflege

Grade-Skillmix im Betrieb und was es für die Pflege bedeutet

Seit August 2012 arbeite ich im Service Center als Projektleiterin und leite u.a. die zweite Etappe des Projekts «Grade-Skillmix». Nachfolgend schildere ich, was Domicil vor fast drei Jahren veranlasst hat, dieses Pilotprojekt an zwei Standorten durchzuführen und was die Umsetzung für die Mitarbeitenden bedeutet.

Das Gesundheitswesen ist in stetem Wandel, durch gesellschaftliche, gesundheitspoli-

litische und institutionelle Veränderungen. Etwa durch die wachsende Zahl betagter und hochbetagter Menschen, den drohenden Mangel an qualifiziertem Betreuungs- und Pflegepersonal, Veränderungen in der Ausbildung der Betreuungs- und Pflegeberufe und dem wachsenden Zeit- und Kostendruck. Diese Faktoren führen zu steigender Fallkomplexität und einem Ungleichgewicht zwischen Pflegenachfrage und Pflegeangebot.

Besonders betroffen ist der Langzeitbereich. Für Domicil Anlass genug, die Situation der

Betreuung und Pflege zu überprüfen. Es stellten sich Fragen zum Bedarf, den daraus entstehenden Pflegeaufträgen, den notwendigen Kompetenzen und der Verteilung der einzelnen Aufgaben und Verantwortlichkeiten auf die verschiedenen «Grades». Zur Beantwortung dieser Fragestellungen initiierte Domicil im Frühjahr 2010 zusammen mit der Berner Fachhochschule Gesundheit (BFH) das Projekt «Wohnen im Alter: Grade-Skillmix». In den Pilothäusern Alexandra und Bethlehemacker haben die Leiterinnen Betreuung und Pflege mit ihren Projektgruppen und der BFH Grundlagen und Instrumente für einen effizienten Grade-Skillmix erarbeitet und erfolgreich in der Praxis umgesetzt.

Eine der wichtigsten Veränderungen ist, dass nicht mehr alle Mitarbeitenden eines Betreuungs- und Pflegeteams alles machen, sondern gezielt eingesetzt werden. Sie übernehmen Aufgaben und Verantwortlichkeiten entsprechend ihren Kompetenzen. Diese neuen Zusammenarbeitsmodelle sind für die Teams eine Kulturveränderung.

Die Evaluation der BFH ergab, dass die klare Rollen- und Kompetenzen-Zuteilung die Kommunikation und Zusammenarbeit der verschiedenen Berufsgruppen erleichtert. Betreuungs- und Pflegequalität werden verbessert und die Mitarbeitenden-Zufriedenheit gesteigert. Aufgrund der positiven Ergebnisse wird «Grade-Skillmix» schrittweise an allen Domicil Standorten eingeführt.

Marianne Hutmacher



Mitarbeitende der Pflege beim Ausfüllen der Pflegedokumentationen

«Grade» bezeichnet die unterschiedlichen Aus- und Zusatzausbildungen der Mitarbeitenden Betreuung und Pflege, z.B. den Abschluss als Pflegefachperson HF oder Fachangestellte Gesundheit.

Unter «Skills» werden berufliche Fähigkeiten und Erfahrungen verstanden, wie z.B. Fachvertiefungskurse oder Fachspezialisierungen, aber auch persönlich individuelle Erfahrungen und Fähigkeiten, so z.B. Sprachkenntnisse, Aspekte der Religion und der Kultur, aber auch Ressourcen aus Hobbies wie Garten, Nähen, Singen und Vorlesen etc.

Der Begriff «Grade-Skillmix» beschreibt somit den «Mix», die Zusammensetzung von Betreuungs- und Pflegeteams in Bezug auf Ausbildung, Berufserfahrung und individuellen Fähigkeiten der einzelnen Teammitglieder.

Führungs klausur 13. Mai 2013



Was ist die Führungs klausur?

Sie findet einmal im Jahr im Mai statt. Teilnehmende sind die Geschäftsleitungen aller Domicil Häuser und die Kadermitarbeitenden vom Domicil Service Center. Dabei werden bestimmte Themenbereiche besprochen und Lösungsansätze erarbeitet.

Wirtschaftlichkeit und Ethik

Der neue RAI-CH-Index und die neuen Finanzierungsvorgaben der Ergänzungsleistungen im «Wohnen mit Dienstleistungen» üben hohen Kostendruck aus. Die Teilnehmenden erarbeiteten in Gruppen für die betroffenen Bereiche Vorschläge zur Kostenoptimierungen, welche – nicht ohne kontroverse Debatten – präsentiert wurden. Im zweiten Teil wurde der Leitsatz «Ethische Relevanz des Menschenbildes in einer Organisation» analysiert. Die damit verbundenen ethischen Dilemmasituationen gaben viel Gesprächsstoff in den Teams und in der anschliessenden Diskussionsrunde.

Marion Oberlin

 Teamportrait

Mit kreativer Küche aufs Podest der SVG-Trophy



Die besten Köche aus der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie werden jährlich im Wettbewerb Swiss SVG-Trophy ausgezeichnet. Im Final dieses Jahr: ein Team von Domicil.

365 Mal pro Jahr drei Mahlzeiten pro Tag für hunderte Seniorinnen und Senioren, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter! Die Küchenchefs der Domicil Häuser sind Multitalente der Gastronomie und Experten der Ernährungskunde.

Als die Einladung zum Wettbewerb in die Domicil Küchen flatterte, fühlte sich Marcel Spring sofort angesprochen. Ein Anruf, und er begeisterte René Bühlmann als Teamchef. Drei Anrufe und etwas Bedenkzeit: die Zusage von Regula Meister. Mit der

Unterstützung von Domicil konnte das Dream-Team loslegen.

Gerichte der Heimgastronomie müssen in grossen Mengen, gesund, schnell und preisbewusst hergestellt werden können. Diese Grundsätze plus eine Prise Luxus fürs Auge galt es nun überzeugend umzusetzen. Bedingung unter anderem: Budget pro Person 10 Franken.

Ein kulinarisches Fest für 80 Personen – in 5.5 Stunden zubereitet und serviert – ist entstanden, mit Spargelcappuccino, Hofkaninchen mit Olivenschaum, Getreidetriangel und Schokoladenparfait mit Lavendelnote – und dies sind nur einige der leckeren Gerichte. Kostenberechnung, Auswahl der Gerichte, Zubereitung und Darstellung haben überzeugt, und wir gratulieren dem Team Domicil zum dritten Platz.



Was ist die Swiss SVG-Trophy?

Ein Wettbewerb für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Die Teilnahme erfolgt in Dreierteams, mit einer schriftlichen und praktischen Aufgabe. Sechs Teams werden fürs Finalkochen im eigenen Betrieb ausgewählt. Das Gewinner-Team vertritt die Schweiz an der Kochweltmeisterschaft.

Der Wettbewerb kostete viel Zeit – über 80 Stunden pro Person, der grösste Teil davon in der Freizeit. Doch es geht ums Prestige eines weit über die Region hinaus renommierten Betriebs und den Berufsstolz der Teammitglieder. Die manifestierte Freude am Kochen und die Vielseitigkeit der Heimgastronomie sollen auch den Nachwuchs ansprechen – Domicil bildet aktuell 18 Köche aus.



v.l.n.r. Regula Meister, René Bühlmann, Marcel Spring

 Aus der Direktion

And the Winner is ...

Bereits zum dritten Mal vergab Domicil den Innovationspreis für besonders nachhaltige und innovative Projekte in den Domicil Betrieben.

The winners are ... Das Domicil Kompetenzzentrum Demenz Bethlehemacker und das Domicil Kompetenzzentrum Demenz Oberried!

Demenz – Alterserkrankung Nummer Eins
Zunehmende Lebenserwartung stellt die Gesellschaft vor neue Aufgaben. Eine Herausforderung besteht in der starken Zunahme von Demenzerkrankungen. Sie fordern einen angemessenen Umgang mit Betroffenen und Angehörigen und neue Wege bei der Pflege von Seniorinnen und Senioren.

Herausforderung angenommen

Die neue Geschäftsstrategie «Demenz» mit dem umfassenden Umbau des Domicil Bethlehemacker in ein «Haus der Emotionen» und Kompetenzzentrum Demenz unter Federführung von Edgar Studer wagte diesen neuen Weg – mit Riesenerfolg und sogar einer Ausstrahlung im «10VOR10». Das Domicil Kompetenzzentrum Demenz Oberried unter Leitung von Rosemarie Habegger ging einen leiseren nicht minder erfolgreichen Weg mit dem Projekt der internen Angehörigengruppe. Es haben 34 Angehörige – auf 57 BewohnerInnen hochgerechnet ein eindrücklicher Erfolg dieser Idee – teilgenommen.

Wir gratulieren und freuen uns auch dieses Jahr auf viele kleine und grosse Innovationen. *Franziska Honegger*

Der Innovationspreis wird auch im nächsten Jahr vergeben. Projekte können bis Ende 2013 bei der Direktion eingereicht werden, per Post, Mail oder Kurier.

 Personalkommission

Die Aufgaben der Personalkommission

Das Hauptanliegen der «PeKo» ist die gute erfolgreiche Zusammenarbeit von Mitarbeitenden und Direktion, und sie setzt sich für sichere und attraktive Arbeitsplätze ein.

Die PeKo kann zu Themen von allgemeinem Interesse Stellung nehmen oder Vorschläge unterbreiten – etwa zu Personal-, Organisations- oder Betriebsfragen, zur Arbeitsplatzgestaltung oder Aus- und Weiterbildung. Bei Fragen zur Arbeitssicherheit oder zum Gesundheitsschutz hat die PeKo ein Mitwirkungsrecht. Auf personelle Entscheide in Zusammenhang mit Arbeitsverträgen und Anstellungsverhältnissen hat die Kommission keinen Einfluss.

Aktuell ist das Thema Pensionskasse im Vordergrund. Im Zusammenhang mit den Veränderungen bei der Pensionskasse «Previs» wurde eine Vorsorgekommission gebildet, wo zwei Mitglieder der PeKo die Interessen der Arbeitnehmenden vertreten. Hier mitzuwirken und eine gute neue Lösung zu finden, ist sehr wichtig.

Habt ihr, liebe Mitarbeitende, Anregungen oder Fragen?

Die PeKo steht euch zur Verfügung – persönlich, telefonisch Beatrix Rolli-Hürzeler, Präsidentin PeKo, 031 370 95 11, Urs Indermühle, Vize-Präsident PeKo, 031 307 20 27 oder per Mail an personalkommission@domicilbern.ch

 Unsere Lernenden

Lehrabschluss – Freude und Stress zugleich

Im Sommer 2013 ist es für 31 Lernende soweit: Sie schliessen ihre Ausbildung bei Domicil ab – unter ihnen angehende Fachfrauen und -männer Gesundheit, eine Assistentin Gesundheit und Soziales, Köchinnen und Köche, Fachfrauen Haushirtschaft, ein Fachmann Betriebsunterhalt und eine Kauffrau. Wir haben uns mit zwei von ihnen getroffen und sie gefragt, wie sie die Zeit der Prüfungsvorbereitungen erleben und wie es sich anfühlt, so kurz vor dem Lehrabschluss zu stehen.



Jonas Dürst, abschliessender Koch im Domicil Wyler, war drei Wochen vor Beginn des Qualifikationsverfahrens noch nicht aufgeregt. Dies werde sich vermutlich noch ändern, meinte er damals, und wusste zugleich, dass er dank disziplinierter Vorbereitung unbesorgt sein kann. Im Anschluss an die Lehre absolviert Jonas die Rekrutenschule. An seiner Lehrzeit wird er

am meisten «die super Leute» vom Domicil Wyler, «angefangen beim Chef und übers ganze Haus verteilt», vermissen. Auf die Frage, ob er sich nochmals für diesen Beruf entscheiden würde, antwortet Jonas mit einem klaren Ja – er habe, «den besten Beruf überhaupt» gewählt.



Tanja Kohler, angehende Fachfrau Gesundheit im Domicil Ahornweg, blickte den Prüfungen mit Sicherheit entgegen. Sie habe sich sehr strukturiert vorbereitet. Eine Prise Nervosität verspüre sie schon, aber das gehöre dazu, und sie freut sich enorm auf den «Moment der Erleichterung, wenn das Ziel erreicht ist». Tanja wird weiterhin im Domicil Ahornweg tätig sein; das freut auch die Bewohnerinnen und Bewohner, denn Tanja ist mit ihrer gewinnenden Art wie geschaffen für den Beruf. Die Lehrzeit wird sie in positiver Erinnerung behalten: Das neue Wissen und die tollen Bekanntschaften seien unglaublich bereichernd gewesen, sagte sie. *Lena Maibach*

Gesundheit – mein Ausgleich



«Die Natur bestimmt mein Leben. Das Wissen über die Heilkraft der Kräuter und Blumen haben mir meine Mutter und Grossmutter geschenkt, und ich gebe es wiederum an meine Nichten und Neffen weiter. Das Kräutersammeln bringt mich in Einklang mit der Natur und lehrt Geduld. Jede Pflanze wächst in einer bestimmten Zeit. Ich kann nicht in einem Tag alle Kräuter für meinen Hustentee sammeln. Die Erfahrung, dass eine Sache längere Zeit dauert, bis sie vollkommen ist, tut unserer Zeit gut.»

Ringelblumensalbe – bei Wunden, Blutergüssen, Quetschungen und rissigen Händen



Ringelblumenblüten, Mandelöl und Bienenwachs in einem Glaskolben erhitzen. 5 Minuten ziehen lassen und danach durch ein Sieb in ein Töpfli gießen. Tipp: Kleine Portionen zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Hustentee aus natürlichen Kräutern



Lungenkraut
festigt das Lungengewebe



Spitzwege-
richblätter
schleimlösend



Huflattich
reizmildend



Königskerzen-
blüten
entzündungs-
hemmend



Schlüsselblume
beruhigend



Holunderblüten
stärkt die Abwehrkräfte

in gleichen Mengen sammeln und an der Luft trocknen. Portionenweise luftdicht verpacken.

Machen Sie mit!

Wir suchen Sie und Ihre Art des Ausgleichs oder Ihr spezielles Hobby! Haben Sie Lust mitzumachen, dann stellen Sie uns Ihren persönlichen Ausgleich vor, per Post an: Domicil, Redaktion «imTeam», Engehaldenstrasse 20, Postfach 7818, 3001 Bern oder per Mail imteam@domicilbern.ch. Wir freuen uns!

Teilnahme per
Domicil Kurier
möglich!

Vergünstigungen

Damit Sie von diesen Vergünstigungen profitieren können, benötigen Sie eine Bestätigung, dass Sie bei Domicil arbeiten. Diese geben Sie bei Ihrem nächsten Besuch an einem der Orte ab. Verlangen Sie die Bestätigung bitte bei personalkommission@domicilbern.ch oder Tel. 031 370 95 00 (Domicil Schönenegg).

Kurse im Kletterzentrum MAGNET



Das Kletterzentrum MAGNET in Niederwangen bietet für Domicil Mitarbeitende Kurse mit **10% Ermässigung** an. Einzelneintritte kosten nur **Fr. 20.–** statt Fr. 24.–, 10-er Abonnemente sind für **Fr. 180.–** statt Fr. 216.– erhältlich.

Mit 10 % Rabatt aufs Wiriehorn



Das perfekte Ausflugsziel für Gross und Klein! Spazieren, Wandern, Bikeln und Trottinettenfahren nur 45Min. von Bern entfernt. Familiär – nah – kundenbewusst. Mitarbeitende von Domicil erhalten während den Sommermonaten 10 % Rabatt auf Einzelfahrten, Tagessportpässe und Stundenkarten der Wiriehornbahnen AG (Mitarbeitendenausweis bei der Kasse an der Talstation vorweisen).

Mehr Infos unter www.wiriehorn.ch

Porträt

Emmanuel Neequaye (52) aus Ghana

Er lebt seit 25 Jahren in der Schweiz und arbeitet seit Zwölf Jahren bei Domicil in der Küche. Vor der Flucht aus seiner Heimat wegen eines Völkerkriegs war er in der Hauptstadtrektion Accra Bauer. Emmanuel Neequaye ist verheiratet und Vater eines Sohnes (23) und einer Tochter (10). Er wünscht sich, nach der Pensionierung in die Heimat zurückkehren zu können.

Hallo

Hi! / Hello!

Wie geht es?

Etisen?

Es geht gut?

Eje

Danke

Meda wase



Gastland-Rezept

Kelewele – Snack aus Ghana



Zutaten

- 4–6 Kochbananen (reif aber nicht überreif)
- ½ Teelöffel Cayenne Pfeffer oder roter Pfeffer
- ½ Teelöffel frischer Ingwer, geschält und geraffelt
- 1 Prise Salz
- 2 Suppenlöffel Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Bratpfanne mit pflanzlichem Öl oder Bratfett braten bis der Zucker in den Bananen karamellisiert und die Stücke dunkelbraun werden. Als Beilage oder Snack servieren. Als Variante können die Bananen auch mit Zimt, Anis, Muskatnuss, Nelken oder Zwiebeln gewürzt werden.

Die Kochbanane oder Gemüsebanane ist eine Bananenart, die besonders in Ghana ein Grundnahrungsmittel darstellt – ähnlich wie die Kartoffel in Europa. Sie ist mittlerweile überall erhältlich.

Gewinnen Sie 3x ein Victorinox Taschenmesser mit USB-Stick von Domicil

1. Frage

Von welcher Seite stammt dieser Bildausschnitt?



1 Seite 1 2 Seite 3 3 Seite 2

2. Frage

Welchen Platz erreichte Domicil bei der SVG-Trophy?

1 Platz 4 2 Platz 1 3 Platz 3

3. Frage

Wo wird das 20. Domicil eröffnet?

1 in Stettlen 2 in Murten 3 in Worb

Und so geht's ...

Beantworten Sie die Fragen. Tragen Sie die Zahlen in die Felder ein und senden Sie den Lösungscode mit Ihrem Namen und Adresse auf einer Postkarte per Post, Kurier oder Mail. Viel Glück!

Domicil Service Center
Engehaldenstrasse 22
3001 Bern

imteam@domicilbern.ch

Wir gratulieren

Sara Studer, Domicil Kompetenzzentrum Demenz Wildermettpark, der Gewinnerin aus der letzten Ausgabe zum RailAway-Gutschein.

Teilnahme per
Domicil Kurier
möglich!



Lösungscode:



Name, Vorname:

Strasse, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Tel. (für ev. Rückfragen):

Einsendeschluss ist der 30. August 2013. Teilnahmeberechtigt sind Mitarbeitende und freiwillige Mitarbeitende von Domicil Bern AG. Die Gewinner werden ausgelost und schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.