



Ahornweg News

Dezember 2024

Guten Tag

Nach einer prächtigen Portion Schnee stehen wir bereits wieder im letzten Monat des Jahres. Gemeinsam blicken wir auf ein spannendes Jahr zurück. Wir konnten Feste feiern, Momente geniessen, aber auch Herausforderungen meistern. Ich finde es schön zu sehen mit welcher Leidenschaft und Engagement die Mitarbeitenden ihre tägliche Arbeit verrichten und so einen Beitrag zur Lebensqualität und Lebensfreude unserer Bewohnenden leisten. Von unseren rund 35 freiwilligen Helfenden wurden wir auf unserem Weg stets unterstützt. Am Freiwilligentreffen im Landhaus (siehe Bild) wurde bei einem leckeren Essen auf die erfolgreiche Zusammenarbeit angestossen. Vielen herzlichen Dank allen Freiwilligen für euren wertvollen Beitrag. Nun wünsche ich Ihnen allen eine schöne Adventszeit und dann einen guten Start ins 2025.

Freundlich grüsst Sie


Pascal Studer
Geschäftsleiter

- Duz-Kultur
- Adventsaktivitäten
- Weiterbildung
- Die Geschichte vom Mailänderli
- Bewohnerportrait
- Kaffeebon

Duz-Kutlur bei der Concara Gruppe

Vor etwa einem Jahr haben wir die Duz-Kultur innerhalb der Concara Gruppe eingeführt. Das bedeutet: Alle Mitarbeitenden, ob bei Domicil Bern oder Spitex Bern, ob in der Pflege, Küche oder im Verwaltungsrat, duzen sich untereinander. Dies bringt uns näher, stärkt unseren Teamgeist und die Zusammenarbeit. Mit Kundinnen, Kunden und Angehörigen bleibt es jedoch bei der bewährten Sie-Ansprache, um die professionelle Distanz und respektvolle Haltung zu wahren – ausser, man kennt sich bereits persönlich und war zuvor schon per Du. Sollte jemand also einen Kunden duzen, keine Sorge: Es liegt an einer früheren persönlichen Verbindung.



Adventskalender

Die Adventszeit im Mon Bijou ist gespickt mit zahlreichen Elementen, die der Vorfreude auf Weihnachten zuträglich sind: Der Chlousebesuch, das Gùezele, Musik und Dekorationen. Auch einen Adventskalender gibt es zu bestaunen. Erstmals ist dieser aber, in gutschweizerischer Art, dezentral, also sozusagen föderal. Er besteht nämlich aus kleinen Adventsfenstern, welche über die gesamte Fensterfront des Speisesaals und der Fernsehcke verteilt sind. Die Herausforderung für unsere Bewohnenden besteht also darin, das aktuelle "Türlein" zu finden, um es dann öffnen zu können. Gemeinsam wird uns das bestimmt gelingen...



HF-Weiterbildung durch Domicil ermöglicht

Luca Turchi, Fachmann im Domicil Mon Bijou arbeitet seit drei Jahren bei uns und begann im März 2023 die berufsbegleitende Weiterbildung zum diplomierten Pflegefachmann HF. Wir unterstützen Luca, indem wir zweieinhalb Tage auf seine Anwesenheit verzichten und in seine Weiterentwicklung investieren. Er erzählt, dass er in der Ausbildung vor allem sein Fachwissen in allen Bereichen vertieft und lernt dieses verknüpft anzuwenden. Insbesondere durch konkrete Fallbeispiele lernen sie die verschiedenen Krankheitsbilder kennen und einschätzen, was in der Praxis sehr hilfreich ist. Die Ausbildung mit dem Alltag zu vereinen ist anspruchsvoll und anstrengend. Luca betont jedoch, dass er sehr dankbar ist, diese Chance zu erhalten. Wir wünschen ihm weiterhin alles Gute und viel Energie für die Ausbildung.



Kommt eigentlich das Mailänderli aus Mailand?

Das Mailänderli kann bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgt werden. In einem Basler Rezeptbuch von 1780, findet sich das Rezept und der Name mit «Gâteaux de Milan» erstmals. In Basel wird das Mailänderli auch Gaatoodemyylängli (Kuchen aus Mailand) genannt. Es handelt sich um das Weihnachtsgebäck aus Mehl, Zucker und Butter, im Verhältnis 2:1:1 mit leichtem Zitronengeschmack. Zu einem Teig verarbeitet und wenigen Millimeter ausgerollt, ausgestochen und einem Eigelbbestrich, im Allgemeinen nicht verziert. Der Name könnte auch im Bezug zu Norditalien stehen, wo es ähnliche Buttergebäcke gibt. So kennt man in Mailand eine Biskuitspezialität aus Mürbteig und kandierten Früchten.



Viele spannende Geschichten...

Mit ihren 85 Jahren hat Frau Christine Ann Orlandazzi-Robinson viele Geschichten zu erzählen. Aufgewachsen ist sie in London. An den Weihnachtsfeiern wurde der beliebte englische Truthahn in zwei Abschnitten serviert, da die Familie so gross war und das Esszimmer zu klein. 1957 kam sie nach Zürich, wo sie 18 Jahre lebte und vier Kinder geboren hat, darunter auch eineiige Zwillinge. In einem Restaurant lernte sie ihren zweiten Ehemann, einen hübschen italienischen Kellner Ireneo Orlandazzi,



kennen. Mit ihm ist sie 1975 nach Utzigen gezogen, wo sie die Leitung in einem Café übernommen hat. Später hat sie als Bereichsleiterin im Café-Restaurant Plus Vite am Bahnhof Bern gearbeitet. Nach der Pensionierung waren die beiden sechs Jahre in Italien und Frankreich unterwegs und haben die Zeit zusammen genossen. Seit nun 30 Jahren wohnt das Ehepaar Orlandazzi in der Länggasse und seit März 2023 im Domicil Ahornweg. Sie ist viel mit Menschen zusammen und nimmt an allen Aktivierungen teil. Sie strickt und spielt nicht nur gerne, sondern schreibt auch Gedichte und viele Briefe an ihre Familie und Freunde. Auch schreibt sie an ihrer Lebensreise. Sie selbst weiss nicht viel über ihre Mutter und deshalb möchte sie ihren Kindern ihre eigene Geschichte mitgeben. Im Moment ist sie in den 70ern und der Rest folgt noch. Nicht nur um ihren Mann kümmert sie sich liebevoll, sondern auch um ihre Mitbewohnenden. Sie möchte, dass es immer allen gut geht.

Kalte Tage laden zum Verweilen ein...

Wir laden Sie herzlich auf einen Besuch in unser Haus ein. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie gemütliche Momente.

✂.....

