

Reichenbachstrasse 122
Postfach 699
3004 Bern 4

Bern, im Juni 2013

Tel. 031 300 02 02
Fax 031 300 02 99
PC 30-26521-6

www.rossfeld.ch
info@rossfeld.ch

Jahresbericht 2012 und Geschichten rund ums Essen

Sehr geehrte Damen und Herren

Heute überreichen wir Ihnen den Jahresbericht 2012.

Neben den bekannten Angaben zu den Finanzen, Angeboten und zum Personal finden Sie in diesem Jahresbericht diesmal Geschichten zum Thema: „Kochen und essen – Genuss pur“.

In unserer Institution leben, lernen und arbeiten Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit unterschiedlichsten Vorlieben und Esskulturen. Diese unterschiedlichen Erwartungen gilt es unter einen Hut zu bringen, „gewürzt“ mit unserem Anspruch, ein gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot zu bieten. Dazu mehr im vorliegenden Jahresbericht.

Gerne heissen wir Sie an der ersten schweizerischen Messe für Menschen mit Behinderung „Swiss Handicap“ in Luzern vom 29. – 30. November 2013 willkommen. Besuchen Sie uns am Messestand. Weitere Informationen finden Sie im beiliegenden Flyer oder auf www.swiss-handicap.ch.

„Das Auge trinkt mit“ – Kunst auf Wein. Benötigen Sie ein originelles Geschenk? Jede Flaschenetikette stellt ein hand- oder fussgemaltes Unikat dar, kreiert von Menschen mit Behinderung in der Stiftung Schulungs- und Wohnheime Rossfeld. Ist Ihr Interesse geweckt? Weitere Informationen finden Sie im beiliegenden Flyer. Ihre telefonischen Bestellungen nimmt Andreas Fanger, Leiter Wohnheim, Tel. +41 31 300 02 50 oder per Mail: andreas.fanger@rossfeld.ch, gerne entgegen.

Wiederum sind wir von zahlreichen Spenderinnen und Spendern unterstützt worden. Dank den großzügigen Zuwendungen sind z. B. attraktive Freizeitangebote für die Bewohnerinnen und Bewohner möglich geworden. Allen uns verbundenen Personen sowie den politischen und behördlichen Auftraggebern und Kunden danken wir an dieser Stelle herzlich für ihr Vertrauen und die Unterstützung unserer Stiftung.

Wir wünschen Ihnen viele interessante, vergnügliche Lesemomente!

Freundliche Grüsse

STIFTUNG SCHULUNGS- UND
WOHNHEIME ROSSFELD



Edith Bieri
Direktorin

2012

Jahresbericht



rossfeld

Stiftung Schulungs- und Wohnheime Rossfeld Bern

Die Tradition des Erzählens

*„Die Geschichten dieser Welt sind geschrieben...
und müssen trotzdem immer wieder geschrieben
werden, nicht weil wir neue Geschichten brau-
chen. Sie müssen geschrieben werden, damit die
Tradition des Erzählens, des Geschichtenschrei-
bens nicht ausstirbt.“*

(Peter Bichsel, März 2000)

Stiftung Schulungs- und
Wohnheime Rossfeld Bern

Reichenbachstrasse 122
Postfach 699
3004 Bern 4

Tel. 031 300 02 02
Fax 031 300 02 99
PC 30-26521-6

www.rossfeld.ch
info@rossfeld.ch

*Die im Jahresbericht verwen-
dete weibliche oder männ-
liche Form gilt analog auch
für das andere Geschlecht.*

rossfeld

*Für Menschen mit Sehbehin-
derung: Jahresbericht 2012
unter www.rossfeld.ch
SERVICES – Publikationen*

Liebe Leserinnen, liebe Leser



Vielleicht fragen Sie sich, was Sie in den Händen halten: Ist es eine Reklame für ein neues Restaurant oder einen neuen Fruchteladen im Rossfeld? Ja, beinahe, aber es ist der Jahresbericht 2012 der Stiftung Schulungs- und Wohnheime Rossfeld, mit dem Thema: „Kochen und essen – Genuss pur“.

Mit diesem Jahresbericht führen wir unsere Geschichtenreihe weiter, die mit dem Buch „Zeitreise – Menschen und ihre Geschichten“ im Jahr 2011 begonnen hatte, mit dem letztjährigen Jahresbericht „Grüne Geschichten“ eine fiktionale Fortsetzung erfuhrt und heute mit realen „Ess-Geschichten“ weitergeführt wird.

Der Apfel auf dem Titelbild begleitet den Menschen schon seit Urzeiten als Symbol für Leben. Bei uns rollt er durch unseren Lebens- und Arbeitsalltag und damit durch den Jahresbericht 2012 als Symbol für

- A** Ausdauer und Abwechslungsreichtum im Verpflegungsangebot
- P** Präsentieren, das Auge isst immer mit
- F** Freundlichkeit, der Mensch und der Gast stehen immer im Zentrum
- E** Empathie, die verschiedenen Ernährungsvorlieben zu berücksichtigen
- L** Leidenschaft, ein attraktives und ausgewogenes Angebot zu schaffen.

Neben dem Einblick in die Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie beleuchten wir weitere Aspekte wie Genuss, Wohlbefinden, soziale und emotionale Erlebnisse rund ums Essen.

In unserer Institution leben, lernen und arbeiten Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit verschiedenen Vorlieben und Esskulturen. Diese unterschiedlichen Erwartungen gilt es unter einen Hut zu bringen, „gewürzt“ mit unserem Anspruch ein gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot zu bieten. So finden die tollen Salatbuffets grossen Zuspruch bei den einen, während die Augen der anderen bei Pommes frites und Spaghetti leuchten.

Auch die Zubereitungsart sollte behindertengerecht sein und die Möglichkeit bieten, selbstständig essen zu können. In den verschiedensten Alltagssituationen rund ums Kochen und Essen kommen vielfältige Unterstützungs-Hilfsmittel zum Einsatz, um die Selbständigkeit erhalten zu können.

Planen, berechnen, einkaufen, zubereiten, essen, aufräumen mit allen zur Verfügung stehenden Hilfsmitteln dienen als lebenspraktische Vorbereitung auf ein selbstbestimmendes Leben. Sie erhalten unter anderem Einblick in die pädagogischen Hintergründe des Gruppenkochens im Schulheim.

Das Wichtigste aber ist: Essen soll Freude bereiten. Die Sinne sollen geweckt und die Genussfähigkeit gefördert werden. Lebensqualität geht auch durch den Magen.

Im Interview erfahren Sie von Marc Fürst, einem Bewohner im Wohnheim, auf die Frage nach dem schönsten Erlebnis rund ums Essen: „Als mir Franco Collenberg, der SCB Spieler, zum ersten Mal das Essen eingegeben hat, gab es Pasta, und das war etwas schwierig zum Eingeben, aber er hat es super gemacht.“ Diese und viele andere Essgeschichten erfahren Sie in diesem Jahresbericht.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lese Freude. Wenn wir Sie mit dieser Ausgabe „gluschtig“ gemacht haben, sind Sie jederzeit in unserem Restaurant an der Reichenbachstrasse 122 herzlich willkommen.

Freundliche Grüsse

J. Bieri
Edith Bieri, Direktorin



„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat darin zu wohnen“

Winston Churchill

Vorwort

Es ist Montagmorgen, einige Personen versammeln sich im Eingang an der Infotafel und sind eifrig am Diskutieren. Was haben die denn da zu besprechen? „Neugierig bin ich ja gar nicht!“, also nähere ich mich der Gruppe. Ich nehme Gesprächsfetzen auf:

„Mmh am Mittwoch gibt es Spätzli mit Rotkabis, lecker.“

„Schade, am Freitag bin ich nicht da, wenn es Pommes gibt – immer habe ich Pech!“

„Oh, toll, Suure Mocke mit Kartoffelstock gibt es dienstags, das habe ich schon lange nicht mehr gegessen.“

„Gut gibt es das Salatbuffet, dann esse ich das, weil es donnerstags Fisch gibt und ich kann Fisch nicht ausstehen.“

Na, da muss ich doch auch mal schnell einen Blick auf das Menü werfen. Ich will doch auch wissen, worauf ich mich freuen darf.

Im Rossfeld wohnen und arbeiten etwa 400 Menschen unterschiedlicher Nationen und Altersstufen. Die Lernenden der Kaufmännischen Berufsschule und die Schüler vom Schulheim essen gemeinsam auf ihren jeweiligen Wohngruppen. Viele Mitarbeiter und Bewohner speisen gemeinsam im Restaurant. Ausserdem finden im Rossfeld viele Veranstaltungen statt: Weiterbildungen, Feste, Seminare, Sitzungen, Kurse, und für all die hungrigen Menschen hat es Platz bei uns. Das gute Essen scheint sich herumgesprochen zu haben, denn mittlerweile kommen auch immer mehr auswärtige Personen zu uns essen.

Es bedarf einer guten Organisation und ausgewogenen Menüplanung, um allen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden. Während die jüngeren Personen Freudensprünge bei Pizza, Pasta und Co. machen, bevorzugen andere Altersgruppen eher ein feines Kalbsragout an einer Pilzrahmsosse mit Butternudeln. Und dann gibt es ja auch noch Personen, welche eine bestimmte Kostform zu sich nehmen,

sei es aus gesundheitlichen oder ethischen Gründen. Alle diese Faktoren wollen beachtet werden und das Auge isst ja bekanntlich auch mit. Dieser täglichen Herausforderung stellt sich das Team der Verpflegung immer wieder aufs Neue.

Eine grosse Herausforderung für das Team besteht darin, die Speisen pünktlich parat zu haben und auch für jede Person das richtige Menü zubereitet zu haben. Das Essen für das Schulheim wird vom internen Transportdienst in speziellen Wärmeboxen auf jede Gruppe geliefert. Das Essen der Berufsschüler kommt in Wärmewagen und wird von den Betreuungspersonen auf die verschiedenen Gruppen gebracht, wo es verzehrt wird. Viele Bewohner und Angestellte kommen ins Restaurant, um gemeinsam Mittag zu essen, zu plaudern und zu entspannen. Das Menüangebot wechselt täglich, und immer wird zum Tagesmenü auch eine fleischlose Alternative angeboten. Speziell über die warmen Monate gibt es ein reichhaltiges Salatbuffet.

Im Rossfeld finden viele Anlässe statt

Tagungen, private Feste, Weiterbildungen, Geschäftssitzungen..., im Schnitt haben wir etwa 110 Anlässe im Jahr mit zwischen 10 bis 200 Personen. Diese Anlässe sind immer eine organisatorische Herausforderung für die Küche, weil sie zum Tagessoll dazu kommen. Hier zeigt sich das ganze Können unseres Teams und wie viel Kreativität in den einzelnen Köchen steckt. Die Buffets im Rossfeld sind weit über das Quartier hinaus bekannt und beliebt.

Das Schöne hier im Rossfeld ist, dass wir alle miteinander und füreinander arbeiten. Der persönliche Austausch unter den Menschen im Rossfeld ist rege. Wenn ein Mitarbeiter vom Bürozentrum vom Küchenchef spricht, weiss jeder, dass damit Herr Daniel Ulmer gemeint ist. Während Sabine Keller einen Kollegen vom Schulheim fragt, ob er noch etwas Sosse möchte, wird diese Geste mit einem Lächeln begleitet. Der direkte Kontakt mit allen unseren





Das sind wir (v.l.n.r.)

Ilan Konrad, Sabine Keller,
Pascale Junker, Martina Limacher,
Hervé Laville, Edward Panchadcharam,
Daniel Ulmer, Küchenchef.
Es fehlen auf dem Foto Margrit Bühler
und Saantharoopan Yogarajah.



Unser Küchenteam

Gästen, ist etwas vom Schönsten für die Köche, weil sie sehen und auch hören, dass ihre Arbeit geschätzt wird. Was gibt es motivierenderes als: „Das hat mir gut geschmeckt!“

Die Mitarbeiter der Küche arbeiten immer im Team und doch trägt jeder mit seiner Eigenart zu einer grossen Vielfalt bei. Jeder einzelne Koch hat sein Lieblingsessen, sein Hobby, seine Geschichte. Davon möchte ich gerne berichten:

Ilan Konrad

Ilan Konrad, unser frisch gebackener Papa, ist fasziniert, dass durch die Zugabe von bestimmten Gewürzen die Gerichte eine ganz eigene Note bekommen können. Als gelernter und erfahrener Koch versteht er es, auf die speziellen Kostformen für unsere Bewohner Rücksicht zu nehmen.

Martina Limacher

Frau Limacher würde für Schoggi Kilometer weit laufen. Es verwundert daher nicht, dass eines ihrer Lieblingsrezepte „Baileys-Trüffel“ sind. Dieses Rezept findet man denn auch im „Kochbuch Rossfeld“, welches im Jahr 2014 erscheinen wird. Als kreativer und ruhiger Mensch dekoriert sie gerne. Ob mit Stoffen oder Papier, sie lässt sich immer gerne von schönen Eindrücken inspirieren.

Edward Panchadcharam

Am liebsten isst er Chicken Tandoori oder Birjam-Reis, Gerichte aus seiner Heimat Sri Lanka. Seit er

vor 23 Jahren in die Schweiz gekommen ist, hat er sich gut eingelebt und sich an die hiesigen Bräuche gewöhnt. Seine kleine Tochter ist hier geboren und kommt im nächsten Jahr in die Schule.

Sabine Keller

Sabine Keller hat eine Leidenschaft für die Pâtisserie, dort kann sie ihre Kreativität bei der Herstellung von Süßspeisen ausleben. Sie verbrachte einige Zeit im Welschland und hat anschliessend die Ausbildung zum Koch absolviert und seitdem viele Erfahrungen gesammelt. Für sie ist die gute Zusammenarbeit wichtig, denn jeder Einzelne im Team leistet seinen Beitrag für das Gelingen.

Hervé Laville

Seit August 2012 ist Herr Laville bei uns in der Ausbildung zum Koch. Ihm fiel schnell auf, dass ein grosser Unterschied besteht zwischen dem Kochen privat und dem in einer Grossküche. Schon alleine die ganzen Geräte sind anders, grösser. Daheim hat





man meistens ein bis zwei Schneidmesser, in einer professionellen Grossküche gibt es Messer in allen Variationen und Grössen. Ihm wurde bewusst, dass hier das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt parat sein muss, während Zuhause dann gegessen wird, wenn es fertig ist.

Pascale Junker

Um 6.30 Uhr beginnt ihr Arbeitstag. Am Morgen werden die gelieferten Waren kontrolliert und versorgt. Bei der gemeinsamen Menübesprechung werden die Aufgaben des Tages verteilt. Nun beginnt die Produktionsphase, denn alle Speisen müssen pünktlich fertig sein. Hier ist eine gute Absprache wichtig und Teamarbeit erforderlich. Pascale hat bereits ihre Ausbildung im Rossfeld erfolgreich absolviert und arbeitet nun, nach einer kurzen Unterbrechung, wieder bei uns. Der Arbeitstag endet um 15.30 Uhr und dann geht es für die Mama Zuhause weiter, wo ihre kleine Tochter bereits wartet.

Daniel Ulmer

Es gibt keinen Pilz im Walde, den er nicht findet. Seit 13 Jahren leitet er die Küche und kennt die Vorlieben fast aller Personen im Rossfeld. Jeden Morgen bespricht er die Tagesaufgaben mit seinem Team, denn aus Erfahrung weiss er, wie wichtig eine gute Organisation ist. Bei jedem Fest werden die Buffets gerühmt, nicht nur, weil die Speisen so fein sind, sondern auch, weil sie ein wahrer Augenschmaus sind. Er hat auch schon so hohe Persönlichkeiten wie Queen Elisabeth von England mit einem Sabayone „Don Giovanni“ begeistert.

Margrit Bühler

Die Mutter von zwei erwachsenen Töchtern arbeitet meist am Wochenende. Sie ist nicht nur gelernte Köchin, sondern auch diplomierte Pflegehelferin sowie Haushaltsleiterin. Von ihren vielen Erfahrungen profitieren alle in der Küche. In ihrer Freizeit reist sie sehr gerne in fremde Länder.

Saantharoopan Yogarajah

Jeden Tag schneidet er die gelieferten Lebensmittel für den Mittag zu. In all den Jahren hat er seine Fertigkeiten vertiefen können und bringt manchmal auch ein eigenes Rezept in den Menüplan ein. Den Köchen ist er eine grosse Hilfe und nimmt ihnen viele Arbeiten ab, welche sie neben dem Zubereiten der Mahlzeiten noch haben. Im Sommer hatte er sein 5-jähriges Jubiläum im Rossfeld.



Schlusswort

Seit jeher ist die Küche ein zentraler Mittelpunkt im Leben von uns Menschen. Die Küche ist nicht nur ein Treffpunkt, sondern auch ein Ort, an dem es herrlich nach verschiedenen Gewürzen und Kräutern duftet. Ein Ort, wo immer Menschen anzutreffen sind, wo ein geschäftiges Treiben herrscht, ein Ort, wo kreative Menschen tätig sind. Die Küche im Rossfeld zeichnet sich nicht nur durch gute Zutaten aus, sondern auch dadurch, dass engagierte Menschen Tag für Tag ihr Bestes geben, offen sind für Anregungen und Neuerungen und viel Freude und Liebe für das Kochen mitbringen.

Langsam gehe ich nun in Richtung Büro und freue mich schon auf den Dienstagmittag „Suure Mocke“, lecker ;-).

Anja Altenstein,
Leiterin Hotellerie

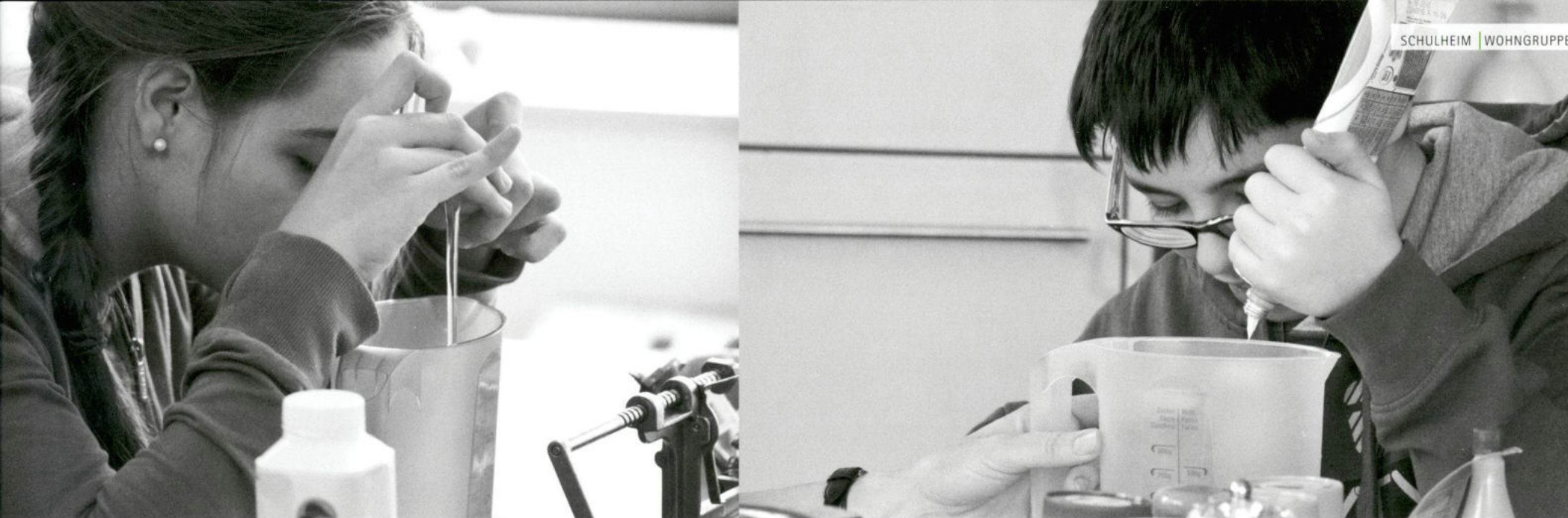


Dank an unsere Spender

Ein herzliches Dankeschön an alle, die mit ihren Spenden dazu beigetragen haben, dass die Angebote für unsere Menschen mit einer Behinderung vielfältig und attraktiv gestaltet werden können.







Kochen und Essen auf den Wohngruppen des Schulheimes

Kochen und Essen sind für die Kinder und Jugendlichen im Schulheim sehr wichtige Bereiche und haben verschiedene pädagogische Aspekte:

- Die Förderung der Selbständigkeit und der alltagspraktischen Fertigkeiten der Kinder und Jugendlichen ist für die Sozialpädagoginnen auf den Wohngruppen ein zentrales, übergeordnetes Ziel. Deshalb lernen die Jugendlichen auf den Internatsgruppen unter Anleitung der Sozialpädagoginnen einfache Menüs zum Abendessen zu kochen.
- Das Kochen hat einen sozialen Aspekt: Einerseits ist das Zubereiten der Mahlzeit – wenn man nicht alleine kocht – eine Gruppenaktivität, in der Zusammenarbeit und Kommunikation geübt werden können. Andererseits kocht der Jugendliche für die anderen Gruppenmitglieder und kann ihnen so eine Freude machen, von ihnen Anerkennung bekommen usw.
- Die jüngeren Kinder können sich zum Geburtstag ein einfaches Menü wünschen, welches ihnen von den Sozialpädagoginnen gekocht wird („Liebe geht durch den Magen!“).
- Die Tischsituation auf den Wohngruppen ist eine sozial „sehr dichte“ Situation: Die Kinder und Jugendlichen kommen aus den verschiedenen Klassen zusammen, erzählen einander vom Tag und führen persönliche Gespräche. Am Tisch erleben sie die Gemeinschaft mit den anderen. Das feine Essen ist für die meisten ein Genuss.
- Am Tisch und im Zusammenhang mit dem Essen müssen aber auch viele Regeln gelernt und eingehalten werden. Die Kinder müssen lernen zu warten. Man ist sich nahe, was auch zu Spannungen und Reibungsflächen führen kann.

Diese wenigen Aspekte zeigen, dass das Kochen und Essen nicht einfach der Ernährung dient, sondern mit grundlegenden Erfahrungen des Menschseins zusammenhängt.

*Rolf Hostettler,
Leiter Schulheim*





„In der Kochgruppe lerne ich Schritt für Schritt vorzugehen, ich lerne planen.“

Josias



„Wir lernen das Kochen auch in schwierigen Situationen zu beherrschen. Wir müssen überlegen, wenn ein Küchengerät nicht die Funktion

erbringt, die wir erwarten, welche Alternativen wir haben, z.B. mit welchem Gerät oder Messer schneiden wir Kartoffeln für eine rohe Rösti.“

Giorgina

Kochgruppen der Ergotherapie im Schulheim

In der Ergotherapie im Schulheim finden dreimal pro Woche Kochgruppen statt. Sie werden ab dem 7. Schuljahr angeboten. Pro Gruppe nehmen zwei bis vier Schüler teil.

Den Schwerpunkt der Kochgruppe bilden die Planung, Strukturierung und Durchführung von Handlungsabläufen anhand von einfachen Menüs. Dabei werden folgende Ziele verfolgt:

- Menüs auswählen, Rezepte lesen, Einkaufsliste erstellen.

- Selbständiges Bestellen oder Einkaufen der Zutaten. Sich zurechtfinden in einem Laden. Abschätzen der Preise. Einhalten der Budgetvorgabe.
- Berechnen, Umrechnen und Abmessen von Mengen, Umsetzen von schulischen Inhalten, Umgang mit Geld, Massen usw.
- Organisation und Einrichten des Arbeitsplatzes, Anwendung von einfachen Hilfsmitteln und Umgang mit verschiedenen Geräten.





„Mir gefällt das Kochen so gut, dass ich noch ein drittes Jahr kochen möchte.“

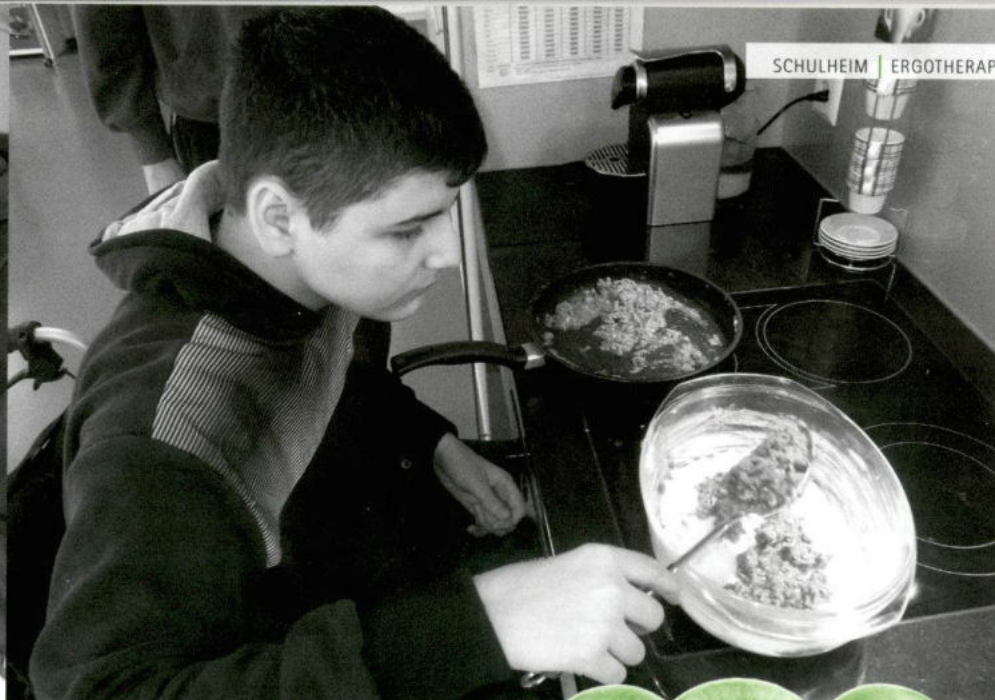
Gian



„Ich lerne den geschickten Umgang mit Küchengeräten.“

„Ich kann zu Hause für die Familie etwas kochen.“

Pascal



„Ich lerne für später einfache Menüs zu kochen.“

Gurbi



Wie ich zum Kochen kam

- Problemlösungsstrategien entwickeln und anwenden.
- Zubereitung der Speisen innerhalb eines realistischen Zeitrahmens (Zeitmanagement).
- Grundlagen des Kochens kennenlernen.
- Wahrung des Überblicks über verschiedene Handlungsabläufe.
- Fernziel: einfache Menüs selbständig zubereiten können.

Dorothea Gnägi,
Ergotherapeutin

Ich wurde praktisch in eine Kochfamilie hineingeboren: Mein Vater war Koch, ein Onkel ist Chefkoch, mein Götti ist Hobby-Koch und meine Gotte ist spanische Hobby-Köchin. Deshalb wurde ich schnell zu einem Feinschmecker, zugleich ein Vielfrass und ein begeisterter Hobby-Koch. Mit etwa zehn Jahren kochte ich das erste Mal allein: Spaghetti mit Lachssauce. In der Küche herrschte grosses Chaos, aber das Essen war lecker. Mit 14 Jahren ging ich als Koch schnuppern bei meinen Onkel im Altersheim Sunnhalde in Burgdorf. Es war anstren-

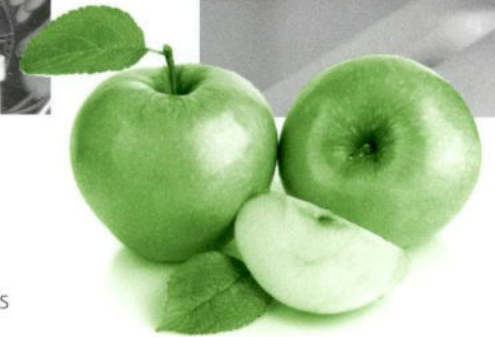
gend, weil man alles möglichst klein schneiden musste. Weil mir das Backen viel Spass machte, schnupperte ich 2011 für eine Woche in der Bäckerei Bohnenblust. Wegen den speziellen Arbeitszeiten gefiel es mir dort nicht so gut.

Als Letztes schnupperte ich zwei Wochen lang in der Stiftung Bächtelen. Dort wurde ich gut gefördert und so fühlte ich mich dort sehr schnell wohl. Noch arbeite ich zu langsam, deshalb arbeitete ich bis zu den Frühlingsferien an meinem Wochenplatz im Restaurant des

Altersheims Egghölzli an meiner Schnelligkeit. Im Sommer 2013 werde ich in der Stiftung Bächtelen meine Attestlehre als Koch beginnen.



Timon Roth



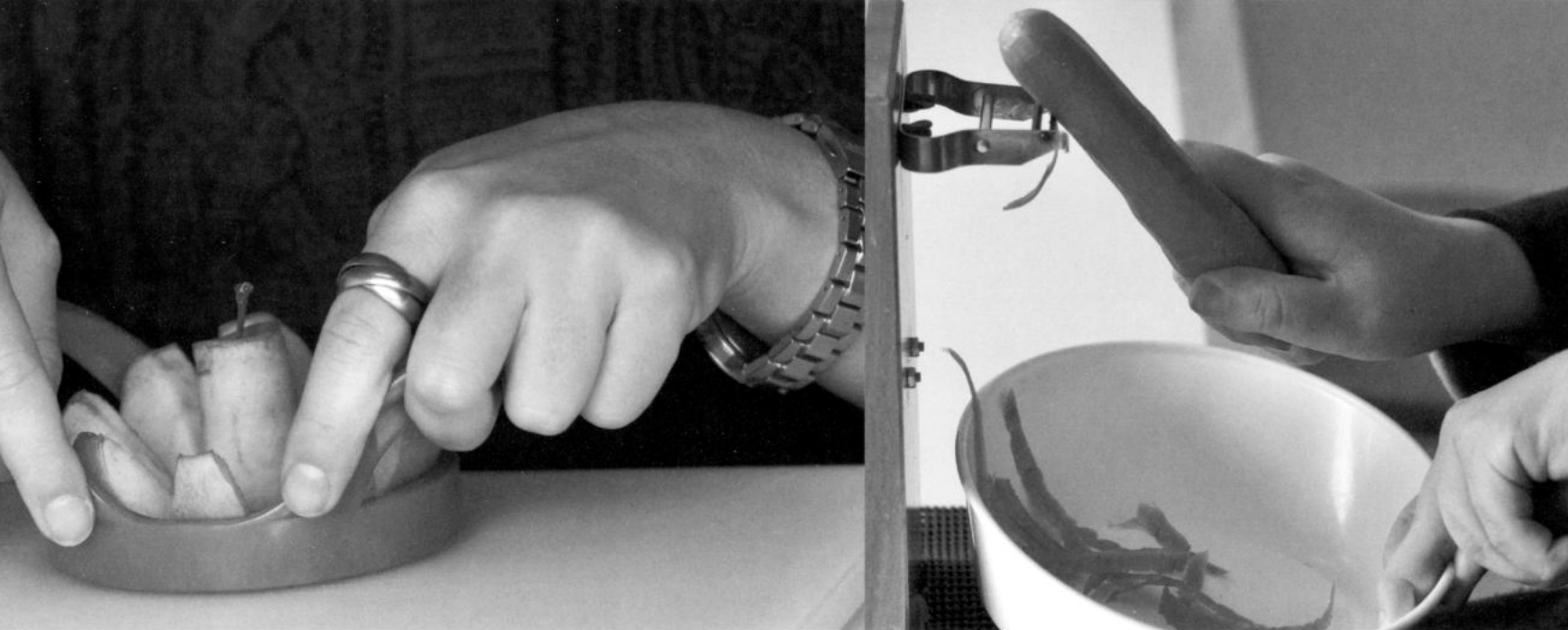
Ergotherapie Wohnheim

Essen ist für den Menschen von zentraler Bedeutung, so dass das Thema auch in der Ergotherapie seinen Platz hat. Wir beschäftigen uns mit den Tätigkeiten, die ein gutes Essen erst ermöglichen.

Aktivitäten. So ist das aktive Verfolgen der Pflanzen vom Aussäen, Einpflanzen, Pflegen bis zur Ernte und zum Verkauf eine ganzheitliche therapeutische Tätigkeit, die eigentlich jedem von uns gut täte.

Unsere Naturgruppe, bestehend aus fünf Bewohnern, hat sich zum Ziel gesetzt, Gemüse anzupflanzen und es dann im Hause weiterzuverkaufen. Dabei wird im Winter schon Vorarbeit geleistet, in dem man sich theoretisch mit dem Gemüseanbau beschäftigt. Im Frühjahr wird vorgezogen und ausgepflanzt, gehegt und gepflegt und im Sommer und Herbst geerntet. Bei all dem steht natürlich nicht das Produzieren von Gemüse im Vordergrund. Vielmehr ist es ein ideales Mittel für zahlreiche ergotherapeutische Aktivitäten auf verschiedenen Ebenen: Wahrnehmung, das sozial-partizipative Geschehen in der Gruppe sowie die körperlich-bewegungsbezogenen





Ähnlich therapeutisch wertvolle Aktivitäten sind das Kochen und Backen, die in unserer gut ausgestatteten und rollstuhlgängigen Ergoküche stattfinden. Auch hier sind es wieder ganzheitliche Tätigkeiten.

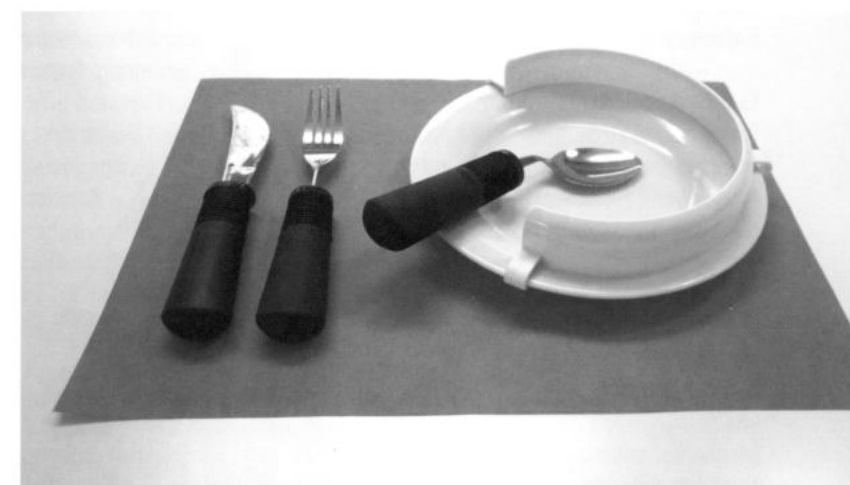
Von der Idee zum Einkaufen, zur Handlungsplanung, vom Kochen zum Abwaschen bis hin zum Geniessen des selbst Gekochten oder Gebackenen, was natürlich dann ausserhalb der Therapiestunden geschieht. Alle Sinne, Kognitionen, sozialen und motorischen Bereiche sind auch hier angesprochen.

Es können auch Teilbereiche besonders intensiv angegangen werden, so zum Beispiel das koordinative bilaterale Hantieren oder das Zeitmanagement. Besonders intensiv wird das Kochen geübt, wenn es darum geht, jemanden vorzubereiten auf das selbständige Wohnen ausserhalb der Institution.

Oft sind wegen der körperlichen Behinderung zur Zubereitung der Speisen und besonders auch zum Essen einnehmen Hilfsmittel nötig. Die Ergotherapie kümmert sich um das Abklären, das Beraten, selber Herstellen/Anpassen oder Bestellen von kleineren und grösseren Hilfsmitteln.

Bei fast allen Besuchern der Ergotherapie ist das Essen irgendwann Thema und sei es nur eine am Schluss der Stunde geäusserte Frage: „Was gibt es eigentlich zu essen heute Mittag?“

Team Ergotherapie



Hilfsmittel zum Kochen und Essen



„Was ist richtig“

Heute ist Übergewicht eine der grössten Herausforderungen an das Gesellschafts- und Gesundheitssystem. Eine Gewichtsreduktion wie auch eine –stabilisierung können über verändertes **Aktivitäts- und Ernährungsverhalten** erreicht werden.

Es gibt derzeit keine wissenschaftlichen Informationen zu Schulungsprogrammen adipöser Erwachsener mit Behinderung. Aber eine gesunde Ernährung, die alle Nährstoffe in der richtigen Menge enthält, liefert einen wichtigen Beitrag für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit eines jeden Menschen.

Menschen mit motorischer Behinderung sollten nur

so viel Nahrung zu sich nehmen, wie sie verbrauchen. Eine ballaststoffreiche, energieadaptierte Kost bei hoher Flüssigkeitszufuhr (Tee, Wasser, ungesüsste Getränke) ist ein Ansatzpunkt. Besonderheiten sind bei Kau- und Schluckstörungen zu beachten. Ein besonderes Augenmerk sollte den Coffein-Kids und jungen Erwachsenen gelten: Durch die Energy-Drinks kann es bei übermässiger Zufuhr zu Herz-/Kreislauf-Störungen kommen, daher gilt wie überall: Allein die „Dosis“ macht's. Die wichtigste Säule ist jedoch die bewegungsorientierte Schulung. Im Rossfeld trainiert und coacht professionell Daniel Pulver das E-Hockey-Team



Rolling Thunder, daneben gibt er Sportunterricht an der Kaufmännischen Berufsschule im Rossfeld.

Bewegung als Lebensgefühl

Bewegung ist für den Menschen seit je her ein wichtiges Element, damit er sich wohl fühlen kann. Der unbändige Drang sich fortzubewegen, sich im Freien auszutoben, sich zu den Klängen von Musik tänzerisch zu vergessen, abzuschalten oder sich in einer Sportart mit Gleichgesinnten zu messen, ist weit bekannt und wissenschaftlich nachgewiesen. Für Herz, Kreislauf und das allgemeine positive Wohlbefinden sind Bewegungen wichtige, unerlässliche Bausteine.

Diese Tatsache trifft nicht nur auf den „gesunden“ Menschen zu; auch für Menschen

mit einer körperlichen Beeinträchtigung ist Bewegung und Sport elementar wichtig. Für viele steht dies jedoch in einem Widerspruch. Ein körperliches Defizit bedeutet für sie, keine Bewegungsmöglichkeit, keine Wettkämpfe, kein Sichmessen, keine Option siegen oder verlieren zu lernen. Dies ist jedoch ganz und gar nicht so! Anlässlich der Sportstunde der Berufsschüler oder an Trainingseinheiten der E-Hockeyspielerinnen und E-Hockeyspieler im Rossfeld sehe ich Woche für Woche, dass die jungen Menschen (im Elektro-Rollstuhl, im Handrolli oder Fussgänger) dieses grosse Bedürfnis verspüren und ausleben möchten.

All die bekannten Spielformen können Menschen mit einem Handicap ebenso spielen. Angepasste Regeln, kleine Abänderungen helfen, damit alle mitmachen können. Der Lärmpegel in der Halle zeigt mir, dass gelacht, sich gefreut, sich geärgert wird. Sport und



Bewegung ist für Menschen mit einer Behinderung (jeglichen Alters) also nicht anders, als für Menschen ohne Handicap: Bewegungsabläufe trainieren und sich bestätigt fühlen helfen, das Leben sowohl physiologisch als auch mental, positiv zu gestalten. Auch in Bezug auf die Essgewohnheiten. Man isst nicht einfach weil es Zeit dafür ist, der Körper hat was geleistet und braucht eine ausgewogene Ernährung. Sport ist für alle eine Lebensschule und ein Lebensgefühl.

Ernährung und Bewegung im Schulheim

Auch im Schulheim wird der gesunden Ernährung der Kinder und Jugendlichen grosse Beachtung geschenkt. In den Schulheimregeln steht: „Es wird auf eine gesunde Ernährung und speziell auf einen vernünftigen, individuell angepassten Konsum von Süssigkeiten, Energydrinks usw. geachtet. Dabei werden pädagogische und medizinische Gesichtspunkte

berücksichtigt. Ernährungsfragen werden auf den Wohngruppen, in der Therapie und im Unterricht mit den Kindern und Jugendlichen diskutiert, reflektiert und umgesetzt.“

So erhalten die Schüler beispielsweise in den grossen Pausen auf den Wohngruppen ein Znüni bzw. Zvieri, welches aus viel Gemüse, Früchten und ungesüssten Getränken besteht. Bei Bedarf werden individuell regelmässige Gewichtskontrollen gemacht und in Zusammenarbeit mit externer Ernährungsberatung an den Essgewohnheiten gearbeitet.

Bezüglich Bewegung und Sport gibt es für die Kinder und Jugendlichen Angebote im Rahmen der Schule und Therapie, zum Beispiel die an die motorischen Möglichkeiten der Schüler angepassten Sport- und Schwimmgruppen oder das Bogenschiessen. In der Freizeit stehen den Schülern verschiedene freiwillige Angebote

offen, welche ihnen Gelegenheit zu Spiel und Bewegung geben:

Das Judotraining wird wöchentlich von einem externen Judotrainer angeboten. Weiter gibt es in Zusammenarbeit mit dem Rollstuhlclub Bern ein Rollstuhltraining. Die jüngeren Schüler können am Dienstag in der Mittagspause das Unihockeytraining besuchen. Schliesslich werden die Kinder und Jugendlichen allgemein nach dem Mittagessen, bevor die Schule wieder beginnt, angehalten, sich draussen an der frischen Luft zu bewegen, beispielsweise mit Velos und anderen Fahrzeugen.

*Dr. Maria Regényi,
Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin
Waltrudis Schäfer,
Fachärztin für Neurologie und Psychiatrie
Daniel Pulver,
Trainer E-Hockey*







Einleitung zu persönlichen kulinarischen Geschichten (der Bewohnerinnen und Bewohner des Wohnheims)

Anfänglich plante ich für den aktuellen Jahresbericht zwei bis drei Interviews mit den Bewohnerinnen und den Bewohnern des Wohnheims zu führen. Einige Interviewfragen hatte ich mir zur Vorbereitung aufgeschrieben und ging ohne grosse Erwartungen zum ersten Bewohner.

Schon bald merkte ich, dass die Fragen rund ums Thema Essen und Trinken etwas ganz Besonderes auslösten. Es ging um viel mehr als nur um reine Nahrungsaufnahme, es ging um persönliche Geschichten, um besondere Erlebnisse und Begegnungen mit anderen Menschen. Ich durfte mir die tollsten kulinarischen Geschichten anhören. Das Strahlen in den Gesichtern der Erzählerinnen und Erzähler berührte und freute mich.

Genussvolle Geschichten über das Lieblingsessen bei Mama zu Hause, über Familienfeste,

Restaurantbesuche, über kulinarische Rossfeld-Highlights und vieles mehr. Alles Gemeinschaftserlebnisse rund ums Essen und Trinken.

Flow-Gefühle kamen in mir hoch und ich führte Interview um Interview – etliche mehr als ich ursprünglich geplant hatte. Ich erhielt auch den einen oder anderen Restauranttipp. Eines der besagten Lokale wurde in den letzten Monaten sogar zu einer Art Stammlokal für mich. Die meisten der in den Interviews erwähnten Restaurants sind barrierefrei, sie wurden von unseren Fachpersonen, den Direktbetroffenen, auf Herz und Nieren geprüft. Daraus ist die Idee entstanden, einen Restaurantführer mit rollstuhlgängigen Lokalen auf der Rossfeld-Homepage aufzuschalten. Sozusagen einen „Barrierefreien Tripadvisor“.

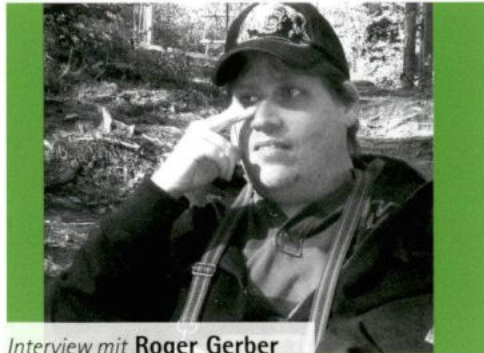
Diese Idee werden wir in nächster Zeit verfolgen und sind gespannt, was daraus entsteht.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen der kulinarischen Interviews!

Genussreiche Grüsse

*Andreas Fanger,
Leiter Wohnheim*





Interview mit **Roger Gerber**

Gibt es ein Lieblingsgericht für dich?

Die Spezialität meiner Mutter: Ofenpoulet mit Pommes und Ketchup. Ich mag das Nagen am Knochen. Dieses Gericht könnte ich täglich essen.

Was ist die absolute Spezialität im Rossfeld?

Spaghetti Bolognese und Lasagne

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Das Restaurant meines Göttis. Der Bären in Frauenkappelen. Vor einiger Zeit hatten wir dort ein Familienfest. Das Essen war wunderbar.

Dein Lieblingsgetränk?

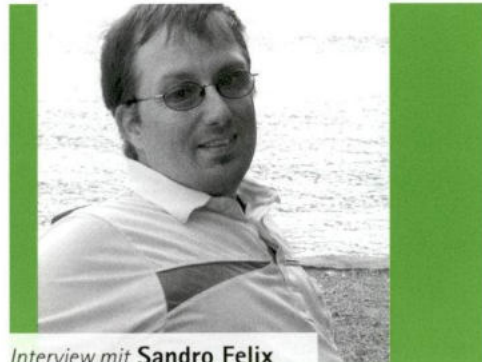
Rivella, Eistee und Sinalco

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

Thailand und China

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?

Kalte Randensuppe. Das war grusig.



Interview mit **Sandro Felix**

Gibt es ein Lieblingsgericht für dich?

Spaghetti Bolognese. Dieses Gericht wird im Rossfeld besonders gut gekocht. Für mich könnte das wöchentlich auf dem Menüplan stehen.

Dein schönstes Erlebnis rund ums Essen?

Das Personalesen von diesem Jahr. Eine liebe Frau vom Quartier war meine Begleitung. Wir hatten es an unserem Tisch sehr lustig. Das Dessertbuffet war sehr gut. Süsses ist sowieso meine Leidenschaft! Vor allem weisse Schokolade mag ich am liebsten.

Dein Lieblingsgetränk?

Cola Zero mit Sinalco gemischt

Was wolltest du der Küchencrew vom Rossfeld schon immer mal sagen?

Ich bin froh, dass ihr für mich kocht. Weil ich koche gar nicht gerne. Ich esse viel lieber, als dass ich koche.



Interview mit **Nina Wirz**

Dein Lieblingsessen im Rossfeld?

Spaghetti Bolognese

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Das Restaurant Falken in der Berner Altstadt. Am liebsten esse ich dort gebratene Crevetten. (www.falkenbern.ch)

Dein Lieblingsgetränk?

Himbeersirup

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

Irgendwo am Meer, wo es frische Meeresfrüchte gibt.



Interview mit **Marc Fürst**

Dein Lieblingsessen im Rossfeld?

Pasta und Pizza

Was ist die absolute Spezialität im Rossfeld?

Pizokel

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Restaurant Mama! Von ihr wünsche ich mir öfters Schnipo! Sie ist die beste Köchin! Ich esse auch gerne im Restaurant Biberenbad in Bibern. Da gibt es ein Fleischgericht, das heisst Elefantenohr: Paniertes Riesenschweinschnitzel (ca. 400 g) mit Pommes frites. Da musst du richtig Hunger mitbringen! (www.biberenbad.ch)

Dein schönstes Erlebnis rund ums Essen?

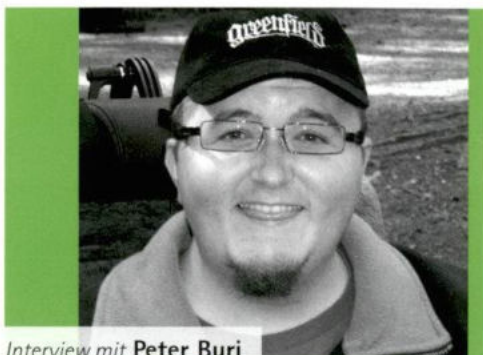
Als mir Franco Collenberg der SCB Spieler zum ersten Mal das Essen eingegeben hat. Es gab Pasta und das war etwas schwierig zum Eingeben, aber er hat es super gemacht!

Dein Lieblingsgetränk?

Das Frauenbier EVE

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Kanada in einer XXL-Beiz, zum Beispiel einen XXL-Hamburger.

Interview mit **Peter Buri**

Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Spaghetti Bolognese

Dein Lieblingessen von deiner Mutter:
Grillade mit verschiedenen Salaten oder Kartoffelsuppe.

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Aarbergerhof in Bern: Dort esse ich am liebsten Cordon bleu XXL, da ist richtig rezenter Greyerzer Käse drin. (www.aarbergerhof.ch)

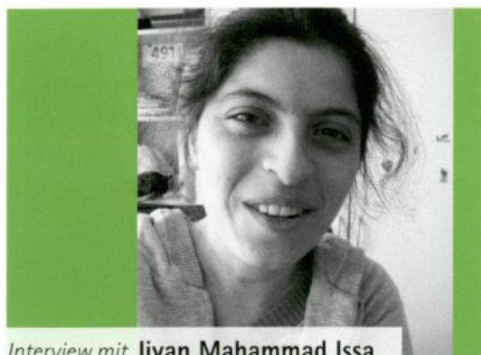
Krone in Hindelbank. Dort esse ich am liebsten Rossfilet vom Speckstein, 600 Gramm. (www.specksteinhit.ch)

Dein Lieblingsgetränk?
Mineralwasser mit Kohlensäure

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Argentinien. Dort möchte ich am liebsten das Fleisch einer speziellen Rinderrasse probieren. In Argentinien gibt es sowieso sehr viel Fleisch. So nach dem Motto „Hauptsache Fleisch.“

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?
Ratatouille

Interview mit **Jiyan Mahammad Issa**

Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Chicken Nuggets und Pommes

Dein Lieblingessen aus deiner Heimat:
Briani. Das ist ein Reisgericht mit Rosinen, Mandeln, speziellen Gewürzen, Poulet, kleinen Nudeln und kleinen Kartoffelstückchen.

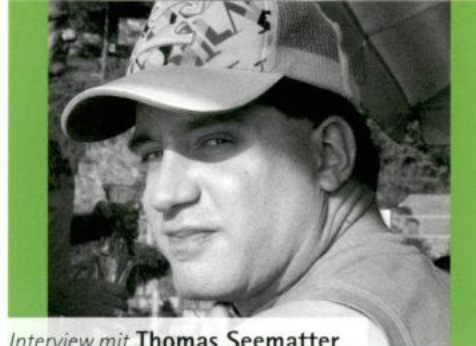
Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Burger King und das Dönerrestaurant im Schlossmattequartier. Dort gibt es kurdisches Essen und die besten Döner Kebab mit Fleisch aus der eigenen Metzgerei. Leider kann ich nur draussen essen, weil das Restaurant nicht rollstuhlgängig ist.

Dein Lieblingsgetränk?
Kaffee

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Indien. Diese Küche mit den verschiedenen Gewürzen fasziniert mich. Ich kenne die kurdische und arabische Küche und die Schweizer Küche. Die indische Küche kenne ich nicht.

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?
Crevetten. Die mag ich überhaupt nicht!

Interview mit **Thomas Seematter**

Gibt es eine kulinarische Geschichte, an die du dich besonders erinnerst?

Im 2007 war ich mehrere Wochen in Irland. Bei meiner Gastfamilie gab es öfters Reis. Als ich dann wieder in der Schweiz war, hatte ich anfangs den Eindruck, hier gibt es auch andauernd Reis. Reis hing mir dann eine Zeitlang zum Hals heraus.

Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Spaghetti Bolognese

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Restaurant Côté Sud im Bahnhof Bern. Dort gehe ich öfters am Freitagmittag essen, bevor ich fürs Wochenende heim fahre. Oder im Sommer die Spaghetti Factory vis-à-vis vom Kornhaus. Dort kann ich leider nur draussen essen.

Wie sieht dein perfektes Festessen aus?
Ein mehrgängiges Essen mit meinen Bürokollegen und meinen Geschwistern im Restaurant Tre Fratelli in Bern beim Hirschengraben. (www.tre-fratelli-bern.ch)

Dein Lieblingsgetränk?
Cola

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Asien. Ich mag asiatisch sehr gerne. Vor allem die Nudelgerichte und die speziellen Gemüsesorten.

Welches Essen hattest du gar nicht gerne?
Kartoffelstock mit Kapernsauce. Ich finde, das passt überhaupt nicht zusammen.

Interview mit **Mauro Pool**

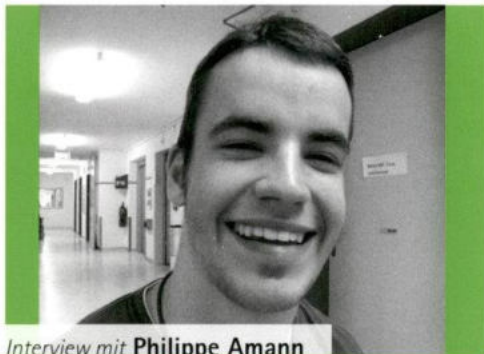
Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Spaghetti Bolognese

Dein Lieblingessen von deiner Mutter?
Filet oder Pfeffer vom Hirsch und Reh mit Spätzli und karamellisierten Marronen.

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Aarbergerhof in Bern. Dort esse ich am liebsten Cordon bleu XXL. (www.aarbergerhof.ch)

Wie sieht dein perfektes Festessen aus?
Im kleinen Kreis meiner Familie. Ein Essen, das ich gerne habe, und das schön angerichtet ist.

Dein Lieblingsgetränk?
Eistee



Interview mit **Philippe Amann**

Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Pasta mit Cinque-P-Sauce

Dein Lieblingessen von deiner Mutter?
Kaiserschmarrn, eine traditionelle österreichische Süßspeise. Bei meiner Mutter ist er richtig luftig! Der Beste!

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Das Restaurant Tiefenau. Am liebsten esse ich dort Holzofen-Pizza oder Fleischspiesse. Das Restaurant ist rollstuhlgängig. (www.gasthof-tiefenau.ch)

Oder der Gasthof Ochsen in Sulzberg, Vorarlberg, Österreich. Dort gibt es sehr gute Käsespätzle. Das Restaurant ist rollstuhlgängig. (www.ochsen.at)

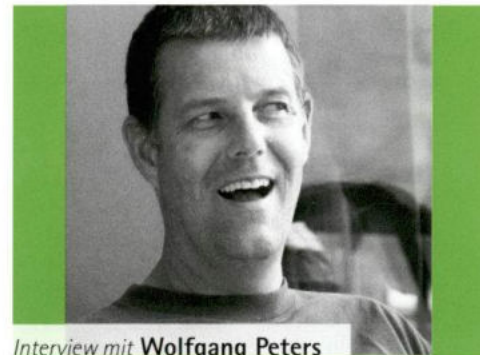
Wie stellst du dir das perfekte Festessen vor?
Mit meinen besten Freunden in Bregenz direkt am See an einem warmen Sommerabend.

Zum Essen gibt es eine Unmenge von Lachsbrötchen mit Kapern und Zwiebeln. Zum Trinken eisgekühltes Aperol.

Dein Lieblingsgetränk?
Almdudler

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?
In Schottland. Dort würde ich Haggis essen. Diese Spezialität besteht aus dem Magen eines Schafes, *paunch* genannt, der mit Herz, Leber, Lunge, Nierenfett vom Schaf, Zwiebeln und Hafermehl gefüllt wird.

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?
Kalte Tintenfischringe in einem griechischen Restaurant. Die Konsistenz war etwas komisch.



Interview mit **Wolfgang Peters**

Was wolltest du über das Essen im Rossfeld schon lange mal sagen?
Wir haben im Rossfeld eine grossartige Küche! Das schätze ich sehr! Meiner Meinung nach muss man lange suchen, um eine Institution zu finden, in der man ähnlich gut essen kann. Die Qualität ist konstant auf hohem Niveau. Ich erlebte in all den Jahren noch nie, dass ein Essen wirklich nicht gelungen war.

Vor einiger Zeit probierte ich einfach mal aus Spass, einen Menüplan zu erstellen. Ich merkte nach kurzer Zeit, dass das gar nicht so leicht ist. Manchmal regt mich ein bisschen auf, dass es viele Bewohner gibt, die, wenn sie etwas nicht kennen, automatisch sagen, das mag ich nicht, bevor sie es überhaupt versuchen. Wenn ich nach der Arbeit an den Tisch komme und mich auf das Essen freue, dann verdirbt mir diese Haltung ab und zu den Appetit.

Ich schätze das vielfältige Essen im Rossfeld und dass es ab und zu auch mal was Neues gibt, was ich noch nicht kenne. Das finde ich sehr spannend! Ich lasse mich manchmal gerne überraschen! Ich nehme wahr, dass jede Köchin, jeder Koch in der Rossfeldküche einen eigenen Stil hat. Alle machen es gut, aber sie haben alle ihren eigenen Stil.

Manchmal denke ich, meine MitbewohnerInnen könnten dem Küchenteam etwas mehr Rückmeldungen geben über das Essen. Das Küchenteam würde das sicher schätzen.

Dein Lieblingessen im Rossfeld?
Cholera – das ist ein Walliser Käse-Kartoffel-Lauchkuchen mit Birnen und Äpfel. Das mag ich als Walliser sehr!

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?
Das Restaurant Cavallo Star am Bubenbergrplatz in Bern. Ich schätze das freundliche Personal in diesem Restaurant. Das Restaurant ist rollstuhlgängig. (www.cavallostar.ch)

Dein schönstes Erlebnis rund ums Essen?
Ich schätze das Personalessen und den Neujahrsbrunch im Rossfeld. Das sind für mich zwei kulinarische Highlights!

Dein Lieblingsgetränk?
Sinalco und spanischer Rotwein, am liebsten Rioja.

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?
In Russland. Die russische Küche fasziniert mich.

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?
Eine Salami aus Katzen- oder Hundefleisch. Als ich sie probierte, wusste ich noch nicht, dass sie aus Katzen- oder Hundefleisch gemacht ist. Das hat mir mein Kollege erst später gesagt. Die Salami schmeckte wie eine gewöhnliche Salami.

Interview mit **Marco Wyss***Dein Lieblingsessen im Rossfeld?*

Berner Platte

Dein Lieblingsessen von deiner Mutter?

Fondue Chinoise. Meine Mutter macht ganz feine Saucen dazu und Berner Platte.

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Den Kornhauskeller in Bern. Wir waren letztes Jahr mit unserer Gruppe dort: Sehr gutes Essen, freundliche, aufmerksame, hilfsbereite Bedienung, eine eindrückliche Kulisse und rollstuhlgängig. (www.kornhauskeller.ch)

Wie stellst du dir das perfekte Festessen vor?

Fondue Chinoise mit meiner Familie und meinen besten Freunden. Dazu Rotwein, und es sollte irgendwo am Wasser sein: See oder Meer.

Dein Lieblingsgetränk?

Frisch gepresster Apfelsaft, Egger Bier, schwerer Rotwein.

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Italien am Meer am liebsten Pasta und Wein!!

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?

Hummer

Interview mit **Sandra Imbaumgarten***Dein Lieblingsessen im Rossfeld?*

Pouletgeschnetzeltes und Fondue Chinoise

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Restaurant Brasserie Steffisburg (www.king-of-pop-museum.ch)

Wie stellst du dir das perfekte Festessen vor?

Am Thunersee, ein gemütliches romantisches Nachtessen. Rotwein in grossen Kelchen und richtig lange essen.

Dein Lieblingsgetränk?

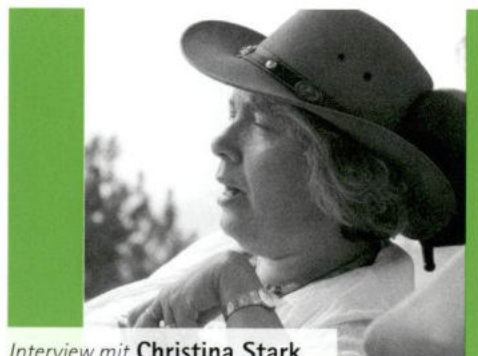
Pinot Noir Rotwein und Prosecco

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Italien. Alle Arten von frischer Pasta, vor allem Tortellini; und Insalata Caprese.

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?

Kutteln. Das war schlimm.

Interview mit **Christina Stark***Dein Lieblingsessen im Rossfeld?*

Riz Casimir und der Sonntagsbrunch

Dein Lieblingsessen von deiner Mutter?

Fondue Chinoise

Gibt es ein Lieblingsrestaurant für dich?

Ja mehrere:

Restaurant innere Enge (www.innere-enge.ch)
Restaurant Sternen in Murzelen, www.restaurantsuche.ch/informationen (restaurant-sternen-murzelen)
Hotel Beatus in Merligen (www.beatus.ch)
Eine Topadresse. Da stimmt einfach alles!
Restaurant Schiff in Mammern (www.schiff-mammern.ch)

Wie stellst du dir das perfekte Festessen vor?

Mit meinen besten Freunden. Der Koch sollte unbedingt Stefan Rätz sein. Dazu gäbe es Wein aus der Toskana: Antinori Santa Cristina Toscana Rosso IGT.

Dein Lieblingsgetränk?

Weisswein aus Frankreich und Rotwein aus Italien.

In welchem Land würdest du mal am liebsten essen?

In Italien und Frankreich; an Orten, wo die Einheimischen essen.

Was ist das Kurioseste, das du je gegessen hast?

Kutteln, das war widerlich.





Bilanz per 31. Dezember 2012

	31.12.2012	31.12.2011
AKTIVEN	CHF	CHF
Umlaufvermögen		
Flüssige Mittel	5'383'240.47	5'182'431.53
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	2'905'666.85	3'282'007.05
Andere Forderungen	63'806.35	60'587.43
Vorräte	139'243.50	103'844.50
Aktive Rechnungsabgrenzungsposten	40'830.20	140'872.45
Anlagevermögen		
Immobilien	16'175'364.90	17'499'411.45
Mobilien, Informatik und Fahrzeuge	491'975.65	450'353.65
Aktive Berichtigungsposten		
Defizit 2010	0.00	7'805'632.75
Defizit 2011	0.00	8'930'031.07
Defizit 2012	8'670'307.51	0.00
Total AKTIVEN	33'870'435.43	43'455'171.88

	31.12.2012	31.12.2011
PASSIVEN	CHF	CHF
Fremdkapital		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	440'618.00	1'314'889.10
Andere Verbindlichkeiten	58'857.26	117'639.76
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	284'611.45	220'905.05
Betriebsbeiträge Kanton Bern	9'197'059.00	17'446'537.05
Hypotheken und Darlehen	14'706'500.00	15'006'500.00
Eigenkapital		
Stiftungskapital	5'222'000.00	5'222'000.00
Betriebsreserven	288'681.79	390'775.16
Baureserven	1'776'644.74	1'776'644.74
Übrige zweckgebundene Reserven	723'233.45	788'978.30
Rücklage Informatik-Software	120'000.00	180'000.00
Rücklagen Liegenschaften	1'052'229.74	990'302.72
Total PASSIVEN	33'870'435.43	43'455'171.88

Erfolgsrechnung 2012

AUFWAND	2012 CHF	2011 CHF
Besoldungen und Sozialleistungen	15'938'958.67	15'962'192.50
Medizinischer und therapeutischer Bedarf	43'285.35	49'576.55
Lebensmittelaufwand	411'464.15	411'774.00
Haushaltsaufwand	262'636.76	275'373.12
Unterhalt und Reparaturen Immobilien, Mobilen und Fahrzeuge	598'232.70	555'623.10
Mietaufwand	7'530.00	9'240.00
Abschreibungen	656'641.65	640'166.90
Finanzaufwand	235'105.33	234'487.63
Aufwand für Energie und Wasser	272'751.15	261'418.60
Schulung und Ausbildung	216'497.40	211'474.55
Büro- und Verwaltungsspesen	425'765.06	436'213.82
Werkzeug- und Materialaufwand	9'513.35	7'935.40
Übriger Sachaufwand	1'019'499.65	945'191.40
Total AUFWAND	20'097'881.22	20'000'667.57

ERTRAG	2012 CHF	2011 CHF
Ertrag Sonderschule	1'952'231.10	2'109'096.85
Ertrag erstmalige berufliche Ausbildung	3'940'754.50	3'947'878.50
Selbstzahler	3'838'635.60	3'466'076.30
Ertrag aus Produktion	1'230'187.70	1'085'235.20
Übrige Erträge aus Leistungen für Betreute	120'074.95	126'998.45
Mietertrag	26'615.40	25'103.85
Finanzertrag	11'249.36	16'524.70
Erlös aus Leistungen an Personal	302'172.05	285'393.25
Übriger betriebsfremder Ertrag	5'653.05	8'329.40
Total ERTRAG	11'427'573.71	11'070'636.50
Defizit	8'670'307.51	8'930'031.07
	20'097'881.22	20'000'667.57



Behörden und Personal

Behörden der Stiftung Schulungs- und Wohnheime Rossfeld

Stiftungsrat	Präsident	Peter Jäggi
	Vizepräsident	Daniel Haldemann
	Kassier	Daniel Haldemann
	Mitglieder	Philipp Beck
		Rudolf Flüeli
		Roland Künzler
		Barbara Lüps
		Rosmarie Rothacher
	Sekretär	Urs Scheidegger, Fürsprecher
Büro des Stiftungsrates	Präsident	Peter Jäggi
	Kassier	Daniel Haldemann
	Sekretär	Urs Scheidegger, Fürsprecher
	Direktorin	Edith Bieri



Zahl der Menschen mit Behinderung (Stand: 31.12.2012)

	Effektive Personen	Total IST	Effektive Plätze	Total SOLL
Schulheim	4 Interne Kinder 15 Teilinterne Kinder 33 Externe Kinder	52 Kinder	5 15 30	50
Kaufmännische Berufsschule	26 Interne Lernende 7 Externe Lernende	33 Lernende	30 5	35
Wohnheim	48 Bewohner	48 Bewohner	48	48
Bürozentrum/ Beschäftigung	73 Mitarbeitende -48 Interne Mitarbeitende	25 Externe Mitarbeitende	70 -45	25
		158 Menschen mit Behinderung		158

Ambulanter Dienst 87 Betreute Kinder

Zahl der Aufenthaltstage (01.01.-31.12.2012)

Abteilung Schulheim	9'372
Abteilung Kaufmännische Berufsschule	7'884
Abteilung Wohnheim	14'266
Abteilung Wohnheim (Beschäftigungstage)	2'552
Abteilung Bürozentrum (Arbeitstage)	10'936





Personalangaben

Leitendes Personal

Direktorin		Edith Bieri
Leitende Ärztinnen		Waltrudis Schäfer, Ärztin für Neurologie und Psychiatrie Dr. med. Maria Regenyi, Pädiaterin
Abteilung Schulheim	Schulheimleiter	Rolf Hostettler-Vitello
	Schulleiterin	Christine Little-Lüthi (bis 31.07.2012)
	Schulleiter	Michael Kläy (ab 01.08.2012)
	Internatsleiterin	Susanne Wüthrich
	Leiterin Therapie SH	Marianne Fehr
	Leiterin Ambul. Dienst	Janine Dasen
Abteilung Kaufm. Berufsschule	Leiter	Norbert Forster
Abteilung Wohnheim	Leiter	Andreas Fanger
Abteilung Bürozentrum	Leiter	Urs Haller
Fachgruppe Therapie WH/BS	Leiterin	Isabelle Pulver
Dienstgruppe Administration	Leiterin	Silvia Grünenwald
Dienstgruppe Hotellerie	Leiterin	Cécile Keller (bis 29.02.2012)
Dienstgruppe Hotellerie	Leiterin	Anja Altenstein-Fricke (ab 01.04.2012)
Dienstgruppe Techn. Dienst	Leiter	Kurt Spycher
Dienstgruppe Informatik	Leiter	Martin Vonderach

Personalbestand

Administration	12 Personen	=	6.61	Stellen
Gebäude	4 Personen	=	3.50	Stellen
Transport	1 Person	=	1.00	Stellen
Küche	8 Personen	=	6.01	Stellen
Hauswirtschaft	11 Personen	=	8.02	Stellen
Therapie Wohnheim und Berufsschule	14 Personen	=	8.01	Stellen
Informatik	4 Personen	=	1.66	Stellen
Bürozentrum	6 Personen	=	4.80	Stellen
Wohnheim/Betreuung	71 Personen	=	35.71	Stellen
Schulheim/Schule	26 Personen	=	12.02	Stellen
Schulheim/Internat	21 Personen	=	10.95	Stellen
Ambulanter Dienst	13 Personen	=	7.01	Stellen
Schulheim/Therapie	11 Personen	=	6.28	Stellen
Berufsschule/Schule	25 Personen	=	13.50	Stellen
Berufsschule/Internat	20 Personen	=	10.75	Stellen
	247 Personen	=	135.83	Stellen



Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision

an den Stiftungsrat der
Stiftung Schulungs- und Wohnheime
Rossfeld, Bern

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Schulungs- und Wohnheime Rossfeld für das am 31. Dezember 2012 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit

vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Stiftungsurkunde entspricht.

Bern, 13. März 2013

Thomas Stutz
Zugelassener
Revisionsexperte

BDO AG
Bernhard Remund
Leitender Revisor
Zugelassener
Revisionsexperte



rossfeld

Stiftung Schulungs- und
Wohnheime Rossfeld Bern

Reichenbachstrasse 122
Postfach 699
3004 Bern 4
Tel. 031 300 02 02
Fax 031 300 02 99
PC 30-26521-6
www.rossfeld.ch
info@rossfeld.ch