



## Datenschutz im Bifang

Das Bifang erarbeitet ein neues Datenschutzkonzept



**Mit der Einführung des neuen Datenschutzgesetzes per 1. September 2023 wurde auch im Bifang ein neues Datenschutzkonzept erarbeitet.**

Monika Heri, Finanz- und Rechnungswesen

Das neue Datenschutzkonzept wurde vom Vorstand genehmigt und kann inzwischen auf unserer Homepage unter

[bifang.ch/kontakt/datenschutz/](https://bifang.ch/kontakt/datenschutz/) eingesehen werden. Zurzeit laufen noch die Arbeiten für die Erstellung der ergänzenden Reglemente, Richtlinien und Formulare. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, werden alle Mitarbeitenden informiert, wo die Unterlagen zu finden sind und welche Schritte im Falle einer Verletzung des Datenschutzes

einzuweisen sind. Bereits vor Inkraftsetzung des neuen Datenschutzkonzeptes wurde im Bifang grossen Wert darauf gelegt alles zu unternehmen, um unsere Daten bestmöglich zu schützen. Genauso wie unsere Mitarbeitenden sensibilisiert sind, dass keine personenbezogenen Daten an unbefugte Dritte weitergegeben werden dürfen.

## Vegetarisches Mittagsmenu

Vegetarische Option im Mittagsmenu



**Bei der Gestaltung unseres Speiseplans ist es uns wichtig, den Bedürfnissen und Wünschen unserer Bewohnenden sowie Gästen gerecht zu werden.**

Florian Becker, Küchenchef und Leiter Gastronomie

Deswegen bieten wir ab 8. Januar neu eine vegetarische Alternative in unserem Mittagsmenu an. Mit der Einführung der vegetarischen Option möch-

ten wir sicherstellen, dass jeder bei uns eine passende Mahlzeit findet, die seinen individuellen Vorlieben und Ernährungsbedürfnissen entspricht. Wir sind bestrebt, eine abwechslungsreiche Auswahl an köstlichen Gerichten anzubieten, die sowohl den Gaumen als auch den Körper zufriedenstellen. Unser Küchenteam arbeitet daran, eine Vielzahl von schmackhaften vegetarischen Gerichten zu entwickeln, die mit frischen Zutaten zubereitet werden. Wir sind überzeugt, dass diese neuen Optionen den Menüplan bereichern und Ihnen eine noch grössere Auswahl bieten wird. Wir hoffen, dass Sie sich auf diese Neuerung freuen und die vegetarische Alternative gerne ausprobieren. Ihr Feedback ist uns sehr wichtig, um sicherzustellen, dass wir Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllen können.

### KOMMENTAR



Marianne Piffaretti, Präsidentin

**Es gibt so viele Dinge, die man nicht mit Geld bezahlt, wohl aber mit einem Lächeln, einer Aufmerksamkeit, einem «Danke».**

Léon-Joseph Suenens (1904 - 1996)

Liebe Bifang-Familie

Ich bedanke mich herzlich für die geleistete Arbeit im Bifang im Jahr 2023. Ganz besonders für die investierte Zeit der Anteilnahme und Liebe in Beziehungen mit den Bewohnenden. Danke für die gute und tragende Gemeinschaft im Bifang und danke für das wertvolle Miteinander und Füreinander. Ich wünsche euch allen eine gute Advents- und Weihnachtszeit und ein gesegnetes Jahr 2024.

### BIFANG-TERMINE



Di	19.12.23	Weihnachtsfeier Wohn- und Pflegezentrum
Fr	29.12.23	Jahresendfeier
Mo	01.01.24	Neujahrsapero
Fr	09.02.24	Besuch Kammerherren
Mo	12.02.24	Fasnachtsmontag
Mi	20.03.24	Osterverkauf
Sa	04.05.24	Töffausfahrt mit Seitenwagen
Fr	10.05.24	Vereinsversammlung

### GEDICHT

Was verkürzt mir die Zeit?  
Tätigkeit!

Was macht sie unerträglich lang?  
Müssiggang!

Was bringt in Schulden?  
Harren und Dulden!

Was macht gewinnen?  
Nicht lange besinnen!

Was bringt zu Ehren?  
Sich wehren!

Johann Wolfgang von Goethe



# Berufe Wohlen plus 90-Jährigen Feier

## Schüler lernen im Bifang Berufsbilder kennen

«Berufe Wohlen+» hilft, den Kontakt zu Schülerinnen und Schülern der 2. Oberstufe aus der Region Wohlen herzustellen.

Stefanie Wyss, Leiterin Hauswirtschaft

An zwei Tagen im September erhalten Betriebe die Gelegenheit, interessierten Jugendlichen, die vor der Berufswahl stehen, die angebotenen Lehrberufe im Betrieb vorzustellen. Den Jugendlichen stehen verschiedene Besichtigungsblöcke mit der Dauer von 90 Minuten zur Auswahl um die Berufe kennen zu lernen. Bei uns im Bifang entscheiden die verschiedenen Bereiche selbst über die Anzahl der angebotenen Blöcke. Die Berufsbesichtigung wird individuell durch Fachkräfte und / oder Lernende des Bereichs gestaltet. An den zwei Tagen vom 26. und 27. September hatten wir in den Bereichen Pflege, Hauswirtschaft, Technischer Dienst und in der Küche jeweils Schülerinnen und Schüler, welche die Berufe kennenlernen konnten. Die Eckpunkte der Berufe Fachperson Gesundheit EFZ, Fachperson Hotel-



Schülerin lernt die Reinigungsmaschine kennen

lerie-Hauswirtschaft EFZ, Fachperson Betriebsunterhalt EFZ und Koch/Köchin EFZ wurden erklärt. Anschliessend hatten die insgesamt 54 Schülerinnen und Schüler jeweils noch die Möglichkeit, praktische Tätigkeiten des Berufs auszuführen. Aus den Berufsinfortagen können für uns Schnupperlehren entstehen oder wir gewinnen sogar zukünftige Lernende.

### WITZ

Wissenschaftler haben herausgefunden...  
und sind wieder hineingegangen.

## 2. Wettbewerbsrang

### 2. Rang im Berufswettbewerb «housekeeper 2023»



Julia Schuler, Stv. Leiterin Hauswirtschaft und Leiterin der Reinigung

Unsere Julia Schuler, Stv. Leiterin Hauswirtschaft und Leiterin der Reinigung, nahm am Berufswettbewerb «housekeeper 2023» teil.

Stefanie Wyss, Leiterin Hauswirtschaft

Der Wettbewerb ist schweizweit und soll den Beruf in der Hotellerie-Hauswirtschaft stärken und die Organisation und Planung in der Wäscherei / Reinigung präsentieren. Die Mitarbeiter der Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten meist im Hintergrund. Sie reinigen, pflegen und gestalten Räumlichkeiten und halten Gerätschaften und Materialien in Schuss.

Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft gibt der wertvollen Berufsgruppe ein Gesicht und veranstaltet den Fachwettbewerb «housekeeper». Mit dem «housekeeper» wird der Stellenwert unseres abwechslungsreichen Berufes gefördert und präsentiert diesen auch, damit das Image unseres Berufes für zukünftige Lernende noch attraktiver wird. Der Wettbewerb soll die Vielfalt unseres Berufes aufzeigen. Die Teilnehmerinnen des Wettbewerbs reichten im Juli 2023 eine schriftliche Arbeit ein. Julia hat sich auf die Reinigungsorganisation konzentriert. Im September besuchte uns die Fachjury im Betrieb, wo Julia ihr Konzept präsentierte und sich den Fragen der Jury stellte. Ein anschliessender Hausrundgang floss ebenfalls in die Bewertung mit ein. Nach der Bekanntgabe, dass Julia unter den ersten drei ist, kam ein Kamerateam ins Haus und nahm ein Video von Julia zu ihrer Arbeit auf. Das Kurzvideo wurde an der Fachmesse «IGEHO» in Basel vom 18. bis 22. November 2023 präsentiert und ist auf unserer Webseite [www.bifang.ch](http://www.bifang.ch) sichtbar. Die Gewinnerin des «goldenen Staubwedels» wurde am Donnerstag, 02.11.2023 im Hotel Einstein in St. Gallen gekürt. Julia erreichte den hervorragenden 2. Rang – herzliche Gratulation!

## Geburtstagsfeier mit 1170 Jahre Lebenserfahrung



Der Einladung zur traditionellen Geburtstagsfeier der 90-Jährigen Wohlerinnen und Wohler folgten 13 begeisterte Jubilarinnen und Jubilare.

Regina Grüniger, Leiterin Verwaltung

Sie kamen in den Genuss eines musikalischen Ständchens des Musikvereins Wohlen und durften aus den Händen der Musikantinnen und Musikanten einen Blumenstraus entgegennehmen. Marcel Lanz, Geschäftsleiter und Vizeammann Thomas Burkard beglückwünschten die Jubilarinnen und Jubilare zu ihrem hohen Fest. Für den kulinarischen Teil des Abends zeichnete sich die Bifang-Küchen-Crew mit einem genussvollen Nachtessen verantwortlich. Die muntere Schar der 90-Jährigen

genoss den Abend sichtlich, eine Jubilarin bedankte sich mit den Worten: «Bei euch kann man sich wohlfühlen». Herzlichen Dank an die Organisatoren für diesen unterhaltsamen Abend!



## Kochduellgewinner

### Gino Bruder gewinnt das Kochduell an der IGEHO



Unser Lernender Gino Bruder gewinnt das Kochduell an der IGEHO

Florian Becker, Küchenchef und Leiter Gastronomie

Wir freuen uns sehr, dass unser talentierter Lernender Gino Bruder kürzlich an der renommierten Gastronomie und Hotellerie Messe IGEHO an einem Kochwettbewerb teilgenommen hat

und dabei einen beeindruckenden Erfolg erzielt hat. In einem spannenden Kochduell konnte er die Jury mit seiner Kreation überzeugen und den Tagessieg erringen. Ginos Gericht, bestehend aus Zander, Crevette, Hummersauce, Buchweizen und Babykarotte, begeisterte die Jury durch seine kreative Zusammenstellung und den harmonischen Geschmack. Seine Fähigkeiten und sein Talent als Koch wurden durch diesen Erfolg eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Wir sind unglaublich stolz auf Gino und seine Leistung. Sein Engagement und seine Kreativität sind bewundernswert. Als Küchenchef im Bifang Wohn- und Pflegezentrum bin ich persönlich begeistert von Ginos Erfolg und freue mich, dass wir solch talentierte Nachwuchskräfte in unserem Team haben. Wir gratulieren Gino herzlich zu seinem Erfolg und danken ihm für seinen Einsatz und seine Leidenschaft. Seine Kreativität wird auch in Zukunft unseren Menüplan bereichern und Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten.



# Christen Gustav

## Zwischenhalt im Bifang



**Es ist jetzt, da ich dies schreibe, ein Jahr her, seit meine Odyssee begann.**

Christen Gustav, ehem. Bewohner

Nach einer Knieoperation ist oberhalb des Knies die Sehne gerissen. Ich bin auf fremde Hilfe und Pflege angewiesen. Es ist nicht möglich, dass ich nach Hause zurückkehren kann. Meine Angehörigen finden für mich einen «Ferienplatz auf Zeit» im Wohn- und Pflegezentrum Bifang. Mein Zimmer wurde von meinen Töchtern mit viel Liebe und zweckmässig möbliert. Es ist hell und freundlich. Eine Fensterfront, welche die ganze Breite des Zimmers einnimmt, ermöglicht eine wundervolle Aussicht. Ich bin allein in meinem Zimmer. Es ist ein strahlender Wintertag. Ich sitze an der Fensterfront und geniesse die Aussicht. Vor mir erstreckt sich das wintergrüne Bünztal. In der Ferne erhebt sich der schneebedeckte Alpenkranz vom Glärnisch bis zum Titlis, dazwischen Drusberg, Tödi, Scherhorn, Clariden ... Den hohen Bergen vorgelagert die Voralpen: Zugerberg, Rigi, um nur die bekanntesten zu nennen. Im Laufe meines Aufenthaltes im Bifang hat mich diese Aussicht gefreut und erbaut. Hie und da habe ich das Bett hochgefahren, damit ich im Liegen dieses Panorama in mich aufnehmen konnte. Vom ersten Tag an habe ich mich im Bifang wohlfühlt! Ich erhalte von allen viel Hilfe, Aufmunterung und Freundlichkeit. Ich erlebe und sehe während meines Aufenthalts, wie mit viel Verständnis, Taktgefühl und Geduld den Bewohnerinnen und Bewohnern begegnet wird. Fröhlichkeit, Humor und Lachen wird nicht vergessen. Die Therapien bringen gute Fortschritte, aber am Ende einer zwischenzeitlichen Reha in Schinznach reisst die Sehne wieder. Eine erneute Operation kommt nicht in Frage. Mitte Mai ist meine Situation schlimmer als im Januar beim Eintritt ins Bifang. Was nun? Wie soll es weitergehen? Ist eine Rückkehr ins eigene Haus überhaupt noch möglich? Auf eine gewisse Art «geniesse» ich das bequeme und umsorgte Dasein im Bifang. Eine rüstige Bewohnerin meinte einmal zu mir: «Es ist schöner und besser als in einem Hotel. Hier hat man auch noch

die nötige Pflege und Unterstützung!» Ich schätze das Essen. Die gedeckten Tische, die Blumen und die sorgfältig zusammengestellten Gestecke! Es sind oft Kleinigkeiten, die die Grundlage zu einer angenehmen Atmosphäre bilden. Im Bifang sehe ich auch die verschiedenen Facetten des Alterns. Körperliche Abnutzung, geistige Beeinträchtigungen. Auch bei mir hat das Altern etliche Spuren hinterlassen! Das Altern ist unausweichlich. Man denkt immer, es ist weit weg, und plötzlich ist es da. Es ist Anfang August 2023. Wie soll es weitergehen? Der Wunsch, nach Hause zurückzukehren, ist immer noch da. Fast verbissen trainiere ich oft mehrmals pro Tag die Übungen der Physiotherapeutin. Deshalb beteilige ich mich kaum an den verschiedenen Aktivitäten, welche im Bifang angeboten werden. Schade! Mein Sohn konstruiert eine bewegliche Beinschiene, welche es mir ermöglicht, sicherer zu stehen. Ich mache beim Gehen kleine Fortschritte. Die Ermunterung von Mitarbeitenden und Bewohnern tun gut. Das Vertrauen in meine Mobilität kehrt langsam zurück. Zuhause hat meine Familie den Wohnbereich eingerichtet und umgebaut, damit ich mich ungehindert überall bewegen kann. Soll ich es wagen? Im August wohne ich drei Wochen «zur Probe» in meinem Haus und finde mich bald gut zurecht. Mit Hilfe meiner Angehörigen und der Spitex sollte es mir möglich sein wieder alleine in meinem Zuhause zu leben. Ende September 2023 werde ich das Bifang verlassen. Einen ganzen Monat noch kann ich die Annehmlichkeiten des Bifangs auskosten. Die Zeit vergeht im Nu... Es ist der letzte Tag. Von vielen Mitarbeitenden und Bewohnern habe ich mich verabschiedet. Ich bin allein im Zimmer. Meine Töchter und mein Sohn haben es geräumt. Es ist leer und kahl. Nur das Bett ist da. Ich sitze am Betttrand (nieder), schaue zum Fenster hinaus und schliesse für einen Augenblick die Augen. (...) Wie im Zeitraffer sehe ich die Bilder meines Aufenthaltes im Bifang: Fasnacht, Brunch am ersten August, Spaziergänge im gepflegten Park, ein aufmunterndes Wort da, ein Lächeln dort ... Es ist Zeit aufzubrechen. Nach mehr als achteinhalb Monaten verlasse ich das Bifang. Mit Hilfe meines Rollators hinke ich behutsam zu meinem Kyburz-Wägeli und fahre mit ihm durch Wohlen meinem Heim entgegen.

### GEDICHT

Freudvoll und leidvoll,  
Gedankenvoll sein,  
Langen und bangen  
In schwebender Pein,  
Himmelhoch jauchzend,  
Zum Tode betrübt;  
Glücklich allein  
Ist die Seele, die liebt.

Johann Wolfgang von Goethe

# Gedenkfeier

## Gedenkfeier an unsere Verstorbenen



**«Lange stand ich vor der schmalen Holzbrücke, die sich mit ihrem sanften Bogen spiegelte. Es war eine Brücke zum Hin- und Hergehen.» So beginnt das Gedicht von Jörg Zink «Die Brücke der Trauer».**

Nadine Karnitz, Seelsorge

Brücken verbinden die eine Seite mit der anderen und führen auf einen neuen Weg. In der Gedenkfeier haben wir an unsere Verstorbenen gedacht und innerlich eine Brücke zu ihnen gebaut. Für jede und jeden Verstorbenen aus diesem Jahr wurde eine Kerze angezündet. Es war ein heller Schein, der von den Kerzen ausging, denn insgesamt sind 41 Personen aus unserer Mitte verstorben. Bewegend und berührend

war es, alle ihre Namen noch einmal zu hören. Das friedlich brennende Kerzenlicht erinnerte an jedes einzelne Leben, das hier auf Erden zu Ende gegangen ist und das Spuren hinterlassen hat. In der Predigt hörten wir die Worte Jesu: «Ich werde ihnen von dir erzählen, damit die Liebe, mit der du mich liebst, in ihnen sei und ich in ihnen» (Johannes 17, 26). Die Brücke, die zwischen uns und den Verstorbenen entsteht, wird getragen und umhüllt von Gottes Liebe. Seine unendliche Liebe begleitet uns durch die Trauer hin auf einen neuen Weg, und in ihr sind unsere Verstorbenen auf ewig geborgen. Musikalisch begleitet wurde der Gottesdienst von Ruth Dettwyler am Klavier und von Margrit Sachs mit der Flöte.

# Weihnachtsandacht

**«... und die Klarheit Gottes leuchtete um sie» (Lukas 2,9)**

**Der neugierige Blick auf den Weihnachtsbaum durch die Milchglasscheibe der noch geschlossenen Wohnzimmertür: Diese Erinnerung an Heiligabend aus Kindertagen habe ich mir bewahrt.**

Jan Karnitz, Seelsorger im Bifang

Alles ist bereit – und doch darf ich noch nicht hinein. Die Kerzen brennen – und ich sehe sie nur verschwommen. Es riecht schon nach festlichem Essen – und es heisst «warte noch!». Die Geschenke liegen bereits unterm Baum – und sind noch unerreichbar... Diese Erinnerung ist mir ein Bild für Weihnachten: Die wundervollen Geschichten in und um Bethlehem. Die Engel, Hirten und die Waisen aus dem Morgenland. Das Kind in der Krippe. Der Stern, der den Weg weist. Träume, Prophezeiungen und das langersehnte Ende des Wartens: Jetzt ist es geboren, das Gotteskind. Diese geheimnisvollen Erzählungen sind für mich wie der Blick durch die Milchglasscheibe. Ich sehe nicht klar und deutlich. Als ob das Geheimnis der Weihnacht ein Geheimnis



bleiben will. Gott kommt in die Welt... Klar wird es für mich erst, wenn ich den Geschichten ihr Geheimnis lasse. Klar wird es für mich, wenn ich den Zauber der Weihnacht als Zauber begreife. Und wenn ich mich hinter die Geschichten taste, um das Wesentliche zu entdecken. Klar wird es für mich, wenn ich nicht mehr verstehen will, sondern zu vertrauen beginne. Klar wird es, wenn ich neugierig nachspüre: Die Kraft der Liebe will mich erreichen und erfüllen.



## BEWOHNER/INNEN

Seit September 2023 durften wir im Bifang herzlich willkommen heissen:

18. Sept. 23	Bächer-Bättig Margrit
19. Sept. 23	Saxer Karl
09. Okt. 23	Papis Peter
10. Okt. 23	Notter-Breitschmid Adelheid
26. Okt. 23	Eggenberger Regina
07. Nov. 23	Brotzer Hedwig
07. Nov. 23	Meyer-Müller Barbara
08. Nov. 23	Räber Annemarie
09. Nov. 23	Künzi Ruth
20. Nov. 23	Lotti Ines
22. Nov. 23	Meier Albert
29. Nov. 23	Stutz-Allgeier Irene

Sowie Gäste mit temporärem Aufenthalt.

Seit September 2023 haben wir Abschied genommen von:

22. Sept. 23	Krummenacher Martha
07. Okt. 23	Hagmann-Haas Louise
18. Okt. 23	Bezzola Carlo
20. Okt. 23	Bachmann Hans
20. Okt. 23	Müller Gertrud
28. Okt. 23	Hufschmid Guido
03. Nov. 23	Ferrara Elisabeth
14. Nov. 23	Nietlisbach Marie

Austritte in andere Institution

17. Okt. 23	Hegnauer Rosmarie
27. Okt. 23	Bucher Beatrix

Austritte nach Hause

30. Sept. 23	Christen Gustav
30. Sept. 23	Kötting Lilly

## MITARBEITER/INNEN

Austritte

30. Sept. 23	Qaili Ariana Fachfrau Gesundheit EFZ
30. Sept. 23	Dössegger Reza Rotkreuzpflegehelfer
17. Okt. 23	Mastria Michelle Lernende Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
31. Okt. 23	Godel Manuela Mitarbeiterin Hauswirtschaft
31. Okt. 23	Suter Jonathan Fachmann Gesundheit EFZ
31. Okt. 23	Prust Tamara Pflegeassistentin
30. Nov. 23	Aebischer Chantal Hauswirtschaftspraktikerin EBA

## RÄTSEL (von Mariann Gähwiler)

Am Weihnachtsmarkt

Ihre Fantasie ist gefragt!

Anna kauft Andrea einen aermellosen Anorak

Benno kauft Bernhard bunte Bleistifte

Bitte weiterkaufen:

C	.....	kauft	C	.....	c	.....	C	.....
D	.....	kauft	D	.....	d	.....	D	.....
E	.....	kauft	E	.....	e	.....	E	.....
F	.....	kauft	F	.....	f	.....	F	.....
G	.....	kauft	G	.....	g	.....	G	.....
H	.....	kauft	H	.....	h	.....	H	.....

## MITARBEITER/INNEN

Eintritte



**Amrhein Erika**  
Fachfrau Gesundheit EFZ  
Stellenantritt: 01. Oktober



**Hartmann Claudia**  
Rotkreuzpflegehelferin  
Stellenantritt: 01. Oktober



**Meier Matthias**  
Mitarbeiter Aktivierung  
Stellenantritt: 06. Oktober



**Beer Ana Maria**  
Rotkreuzpflegehelferin  
Stellenantritt: 11. Oktober



**Fuhrer Nadine**  
Fachfrau Betreuung EFZ  
Stellenantritt: 16. Oktober



**Kronsteiner Jana**  
Mitarbeiterin Hauswirtschaft  
Stellenantritt: 16. Oktober



**Krasniqi Pranvera**  
Mitarbeiterin Gastronomie  
Stellenantritt: 01. Nov.

### WEISHEIT

Wer glaubt gut zu sein, hat aufgehört besser zu werden.

Mark Twain

Dienstjubiläen 2023

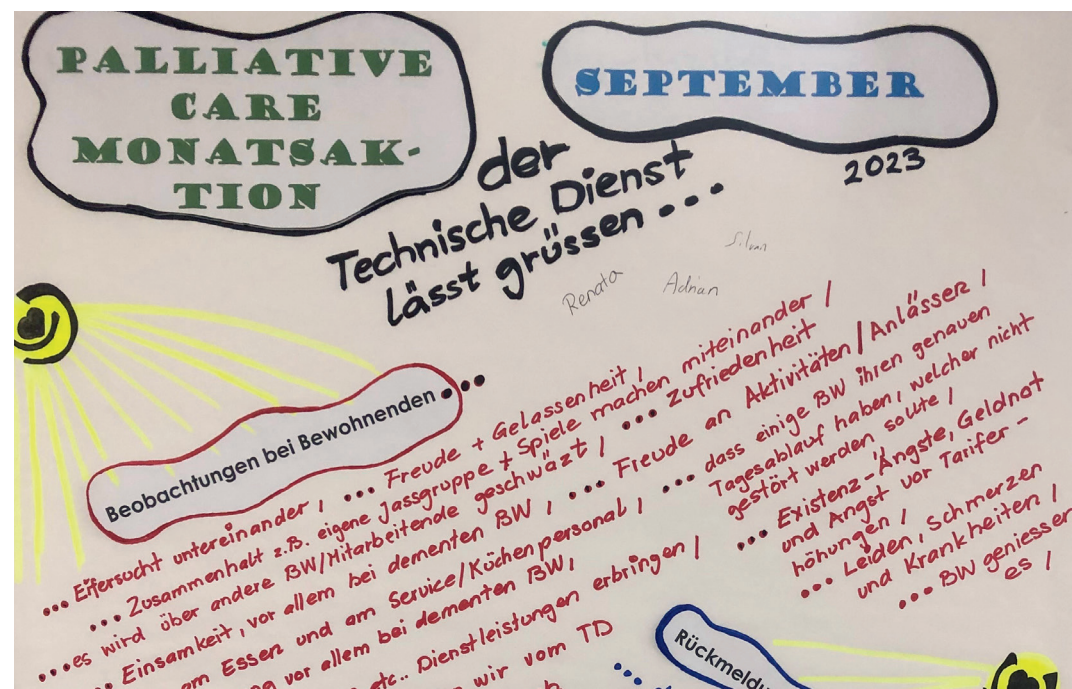
5 Jahre	Aebischer Chantal Hauswirtschaft
5 Jahre	Sins Michael Pflegedienst
5 Jahre	Stöckli Silvia Gastronomie
5 Jahre	Lleshaj Violeta Gastronomie

Dienstjubiläen 2023

5 Jahre	Wehren Melanie Gastronomie	15 Jahre	Sommer Evelyne Aktivierung
5 Jahre	Lütolf Borbala Pflegedienst	15 Jahre	Märki Dagmar Pflegedienst
5 Jahre	Lüthi Irena Pflegedienst		
5 Jahre	Wildi Simona Gastronomie	20 Jahre	Renner Silvana Pflegedienst
5 Jahre	Dinaj Drita Gastronomie		
5 Jahre	Schuler Adrian Techn. Dienst	25 Jahre	Kandiah Jeganathan Hauswirtschaft
		25 Jahre	Hunn Rita Hauswirtschaft
10 Jahre	Jud Ursula Pflegedienst		
10 Jahre	Parrinello De B. Claudia Hauswirtschaft	39.5 Jahre	Wietlisbach Elsbeth Hauswirtschaft
10 Jahre	Besirevic Senada Pflegedienst		
10 Jahre	Engel Barbara Pflegedienst	40 Jahre	Marinkovic Esther Pflegedienst

# Palliative Care

Vertiefung in Palliative Care



Palliative Care, ein englisches Wort, welches nun alle im Bifang kennen.

Mirjam Schiess  
Qualität, Entwicklung, Projekte, Palliative Care

Palliative Care ist und bleibt ein wichtiges und wertvolles Thema im Bifang. Auch in den letzten Wochen wurde wieder viel daran gearbeitet. In Zusammenarbeit mit unseren internen Seelsorgenden Nadine und Jan Karnitz und mit Rainer Burkart, Stellvertretender Geschäftsleiter vom Bestattungsinstitut Koch fand die alljährliche Vertiefungsweiterbildung Palliative Care statt. Zu den Themen: Seelsorge, Trauerbegleitung und Abschiednehmen wurden die Mitarbeitenden aller Bereiche (Verwaltung, Pflege und Betreuung, Aktivierung, Gastronomie, Hauswirtschaft und Technischer Dienst) geschult. Die Rückmeldungen zur Weiterbildung

waren von den Teilnehmenden sowie auch von den Dozenten durchwegs positiv. Es sei eine sehr spannende, bereichernde und weiterführende Weiterbildung gewesen und die Teilnehmenden waren sehr motiviert, aktiv und interessiert dabei. Nach einer kurzen Sommerpause sind auch die Monatsaktionen wieder voll im Gange. Jeweils ein Bereich erhält den Auftrag oder eine Fragestellung, wozu sich die Mitarbeitenden vertieft Gedanken machen und diese zu Papier bringen. Das Resultat wird jeweils allen Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt. Dies soll die Zusammenarbeit und das Verständnis unter den Bereichen fördern und weiter vertiefen. Sie sehen, Palliative Care ist ein grosser Fachbereich und ein stets sich weiterentwickelnder Bereich. Daher ist es wichtig, dass wir wissen, was state of the art ist und wir up to date sind.

### HOME PAGE

Auf unserer Homepage finden Sie neben spannenden Informationen und Bildern auch das Bifang-News Archiv, die Jahresberichte und die aktuellen Statuten.

[www.bifang.ch](http://www.bifang.ch)

### NÄCHSTE AUSGABEN

März 2024  
Juni 2024