



**HEIMET**  
*Alters- und Pflegeheim*



**JAHRESBERICHT 2022**

---

## VORWORT

*Mit grosser Freude präsentieren wir Ihnen den Jahresbericht 2022 des Alters- und Pflegeheims Heimet AG in Ennetbürgen. In diesem Bericht möchten wir Ihnen einen Einblick in die Ereignisse und Entwicklungen des vergangenen Jahres geben und insbesondere einen Aspekt hervorheben, der uns besonders am Herzen liegt: die Loyalität unserer Mitarbeitenden.*

*Die Alters- und Pflegebranche ist geprägt von Veränderungen und Herausforderungen. Inmitten dieser dynamischen Umgebung sind wir stolz darauf, auf ein Team von engagierten Mitarbeitenden zählen zu können, die für das Wohl unserer Bewohnenden mit Leidenschaft und Hingabe täglich ihr Bestes geben.*





*Besonders erwähnenswert ist die Loyalität, die in unserem Team herrscht. Die langjährige Zusammenarbeit mit vielen unserer insgesamt 110 Mitarbeitenden erfüllt uns mit Freude. Ein bemerkenswertes Beispiel ist Jacqueline Bienz, die stolze 18 Jahre als Köchin in der Heimet tätig ist. Diese Kontinuität und Treue stellen einen äusserst schätzbaren Wert für unsere Institution dar.*

*Neben unseren langjährigen Mitarbeitenden freuen wir uns auch immer wieder neue Teammitglieder bei uns begrüßen zu dürfen. Wir sind dankbar für die Vielfalt, die unsere Mitarbeitenden mitbringen, und schätzen ihre unterschiedlichen Erfahrungen und Fähigkeiten. Ihr Engagement, ihre Fürsorge und ihr professionelles Handeln ermöglichen es uns, als starkes Team Grossartiges zu leisten und die bestmögliche Betreuungs- und Pflegequalität für unsere Bewohnenden sicherzustellen.*

*Wir danken allen unseren Mitarbeitenden herzlich für ihre wertvolle Arbeit und ihre Loyalität. 🍃*

Ruth Frank-Wymann  
Geschäftsleiterin & Inhaberin



Titelbild: Jaqueline Bienz, Köchin in der Heimet.

*Jaqueline Bienz ist seit achtzehn Jahren als Köchin in der Heimet tätig. Wir haben ihr ein paar Fragen gestellt.*

**GRÜEZI JAQUELINE!  
WELCHER WEG FÜHRTE DICH IN DIE HEIMET?**

Bereits in jungen Jahren zeigte ich Interesse daran, Erzieherin zu werden, während ich gleichzeitig immer gerne gekocht habe. Im Jahr 1979 schloss ich meine Ausbildung zur Köchin ab und begann anschliessend ein Praktikum als Erzieherin in einem Kinderheim. Nach meiner Tätigkeit im Kinderheim im Jahr 1984 habe ich geheiratet. Im Sommer 1985 wurde dann mein Sohn geboren, gefolgt von unserer Tochter im Jahr 1987. In den nächsten zehn Jahren widmete ich mich ganz meiner Familie und konnte meine Leidenschaft fürs Kochen ausleben, indem ich meine Familie täglich mit gesundem und feinem Essen verwöhnte. Im Sommer 2004 informierte mich mein Bruder darüber, dass die Geschäftsleitung für ihr zukünftiges Alters- und Pflegeheim Heimet in Ennetbürgen eine Köchin suchte.

Und dann ging es plötzlich schnell. Den Arbeitsvertrag unterzeichneten wir bei Kaffee und Kuchen im Garten der Geschäftsleitung. Am 1. April 2005 war mein erster Arbeitstag. Seit achtzehn Jahren arbeite ich mit grosser Hingabe in der Heimet. Der Austausch mit den Bewohnenden ist für mich immer eine wertvolle Erfahrung und hat mich persönlich bereichert.

**WAS SCHÄTZT DU AN DEINEM ARBEITGEBER?**

Ich bin dankbar, dass ich die Möglichkeit habe, selbständig zu arbeiten und das Vertrauen meiner Vorgesetzten und Teamkollegen genieße. Besonders schätze ich es, dass die Heimet mir flexible Arbeitstage ermöglicht, um Zeit mit meinen Enkelkindern verbringen zu können.



Seit achtzehn Jahren arbeitet Jaqueline Bienz als Köchin in der Heimet.



### WAS WAREN DEINE HIGHLIGHTS?

In der Heimet steht das leibliche Wohl aller im Mittelpunkt. Kreative Ideen sind stets willkommen, und viele Bewohnende schätzen eine gutbürgerliche Küche. Unsere Gerichte basieren auf traditionellen Rezepten, werden jedoch nach modernen Zubereitungsmethoden umgesetzt.

Die persönlichen Begegnungen mit den Bewohnenden haben mir schon immer grosse Freude bereitet. Es berührt mein Herz, wenn ich ihre Geburtstagswünsche direkt erfahre und das Menü entsprechend ihren Wünschen gestalten kann. Dabei erhalte ich viele Einblicke in ihr Leben und höre viele faszinierende Geschichten.

### WIE GEHT ES WEITER?

Im kommenden Dezember 2023 steht meine Pensionierung bevor. Ich blicke erwartungsvoll auf diese Zeit und freue mich darauf, meinen Tagesablauf frei gestalten zu können und mehr kostbare Momente mit meinen Enkelkindern zu verbringen.

Ich danke der Heimet von ganzem Herzen für die langjährige Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen. Es erfüllt mich mit grosser Dankbarkeit, dass wir gemeinsam diesen Weg gegangen sind. Ich hoffe, dass das kulinarische Wohl auch weiterhin einen hohen Stellenwert behält. Denn ich bin überzeugt, dass Gesundheit eng mit einer guten Ernährung verbunden ist.

*Herzlichen Dank Jacqueline!  
Wir wünschen dir für die kommende Zeit viele  
Glücksmomente und danken dir von Herzen für dein  
wertvolles Engagement in den vergangenen Jahren. 🍷*

Das ganze Heimet-Team



*Tashikham Tseten Dorgye arbeitet seit 2016 in der Heimet.  
Sein Werdegang ist beeindruckend – lesen Sie selbst...*

**GRÜEZI TASHIKHAM TSETEN DORGYE.  
WELCHER WEG FÜHRTE DICH IN DIE HEIMET?**

Ich bin in Tibet auf einem Bauernhof aufgewachsen, wo jeder in unserem Mehrgenerationenhaushalt tatkräftig mit anpackte. Schon früh kam ich mit der Arbeit in der Küche und der Pflege meiner Grosseltern in Berührung.

Im Februar 2012 führte mich mein Weg in die Schweiz. In Luzern arbeitete ich als Kochassistent in einem Restaurant. Im Jahr 2016 stiess ich im Internet auf eine freie Stelle als Pflegehilfe im Alters- und Pflegeheim Heimet in Ennetbürgen. Daraufhin bewarb ich mich auf diese Stelle und erhielt eine Praktikumsstelle in der Pflege und Betreuung. Mit grosser Freude nahm ich diese Möglichkeit an und schloss später erfolgreich meine Ausbildung zum Pflegehelfer SRK ab. Während meiner Zeit in der Heimet konnte ich stets neue Erfahrungen sammeln und bereichernde Gespräche mit den Bewohnenden führen.

**WAS SCHÄTZT DU BESONDERS AN DER HEIMET?**

Nachdem ich einige Monate in der Pflege tätig war, verspürte ich eine Sehnsucht nach der Arbeit in der Küche. Deshalb entschied ich mich, bei der Geschäftsleitung nachzufragen, ob es möglich wäre, auch im gastronomischen Bereich tätig zu sein. Mein Wunsch wurde erfüllt, und ich erhielt die Gelegenheit als Kochassistent in der Küche zu arbeiten. Während dieser Zeit wurde ich vom Küchenchef kontinuierlich gefördert und in verschiedene Arbeiten miteinbezogen.

Mit viel Herzblut zaubert  
Tashikham Tseten Dorgye jeden Tag  
gesunde und köstliche Mahlzeiten  
für die Bewohnenden.





*Nach einigen Monaten Pflegetätigkeit ermöglichte mir die Heimet, eine Kochlehre zu absolvieren. Für diese Unterstützung bin ich sehr dankbar. 🍴*

Tashikham Tseten Dorgye

Mitte des Jahres 2022 kam die Geschäftsleitung auf mich zu und fragte, ob ich eine Kochlehre absolvieren möchte. Ich habe mich über dieses Angebot sehr gefreut und möchte mich herzlich bei der Heimet für das entgegengebrachte Vertrauen und die Unterstützung während meiner bevorstehenden Ausbildung bedanken. Mit viel Herzblut und einem tollen Team habe ich das Privileg, die Bewohnenden, Mitarbeitenden sowie die Gäste der Heimet kulinarisch zu verwöhnen und sie jeden Tag mit einem abwechslungsreichen Speiseplan aufs Neue zu überraschen.

### **WAS IST FÜR DICH DAS BESONDERE AN DER ARBEIT IN DER HEIMET?**

Zusammen mit dem Gastro-Team möchte ich eine frische und ausgewogene Ernährung anbieten, die eine Vielfalt an Gerichten aus der Region und rund um den Erdball umfasst. Der direkte Kontakt mit den Bewohnenden ist mir besonders wichtig. Die Mahlzeiten sind ein bedeutender Bestandteil für uns alle und haben einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden.



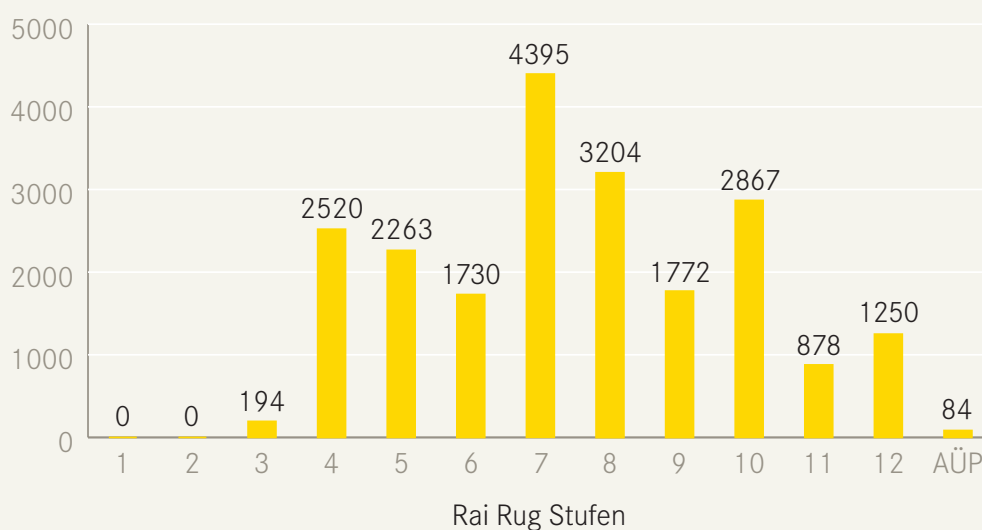


*Pflege ist nicht nur eine Dienstleistung,  
sondern eine Herzensangelegenheit.  
Es geht darum, Menschen in ihrer Würde zu  
unterstützen und ihnen das Gefühl  
zu geben, dass sie bedeutsam sind. 🌿*

#### GELEISTETE PFLEGETAGE

*Im Jahr 2022 durfte die Heimet 23'921 Pflegetage leisten.*

Pflegetage







*Pia Steiner, Bereichsleiterin Pflege & Betreuung und Mitglied der Geschäftsleitung, erzählt von Ihrem Werdegang in der Heimet.*

### MEIN WERDEGANG IN DER HEIMET

Eine ansprechende Stellenausschreibung des Alters- und Pflegeheims Heimet AG weckte als verheiratete junge Mutter von zwei Kleinkindern mein Interesse. So begann ich im Februar 2010 als Pflegefachfrau HF im Nachtdienst mit einer Anstellung von 10%. Ich konnte mich stetig in der Heimet weiterentwickeln und besuchte sowohl interne als auch externe Weiterbildungen, die mir grosse Freude bereiteten. Diese führten schliesslich zur Erreichung meiner jetzigen Position als Bereichsleiterin für Pflege und Betreuung sowie als Mitglied der Geschäftsleitung.

Die interdisziplinäre Zusammenarbeit im Team sowie mit allen unseren externen Partnern schätze ich sehr. Das gemeinsame Verfolgen eines Ziels und die Möglichkeit, Veränderungen mitzugestalten, bereichern mein gegenwärtiges Tun in meiner Position als Bereichsleiterin in der Pflege und Betreuung.

*Für die wertvolle  
Zusammenarbeit und  
das Vertrauen  
danke ich herzlich. 🍀*

Pia Steiner



**Pia Steiner**  
Bereichsleiterin Pflege & Betreuung  
Mitglied der Geschäftsleitung

## MITARBEITENDE

*Von Herzen bedanken wir uns bei unseren Mitarbeitenden für die wertvolle Zusammenarbeit und gratulieren ihnen zu ihrem Dienstjubiläum.*

### 10 JAHRE DIENSTJUBILÄUM

Longhin Guida	Hauswirtschaft und Gastronomie
Pavlovic Biljana	Hauswirtschaft
Kurmann Patricia	Pflege und Betreuung
Steiner Pia	Pflege und Betreuung
Häcki Käthy	Pflege und Betreuung
Althaus-Schüpfer Fabienne	Pflege und Betreuung, Bildung
Migliazza Margret	Pflege und Betreuung
Blättler Erna	Coiffeuse
Gwerder Rita	Pflege und Betreuung
Streuli Livia	Pflege und Betreuung
Borer Rita	Pflege und Betreuung
Krasniqi Aferdite	Pflege und Betreuung
Keiser Christen Doris	Pflege und Betreuung

### 15 JAHRE DIENSTJUBILÄUM

Jann Esther	Pflege und Betreuung
Odermatt Martina	Pflege und Betreuung
Gander Martina	Pflege und Betreuung
Würsch Sandra	Pflege und Betreuung
Bienz Jacqueline	Gastronomie
Liem Gaby	Pflege und Betreuung
Christen Claudia	Pflege und Betreuung



*Dankbarkeit füreinander ist der Grundstein  
jeder guten Teamarbeit. 🍃*





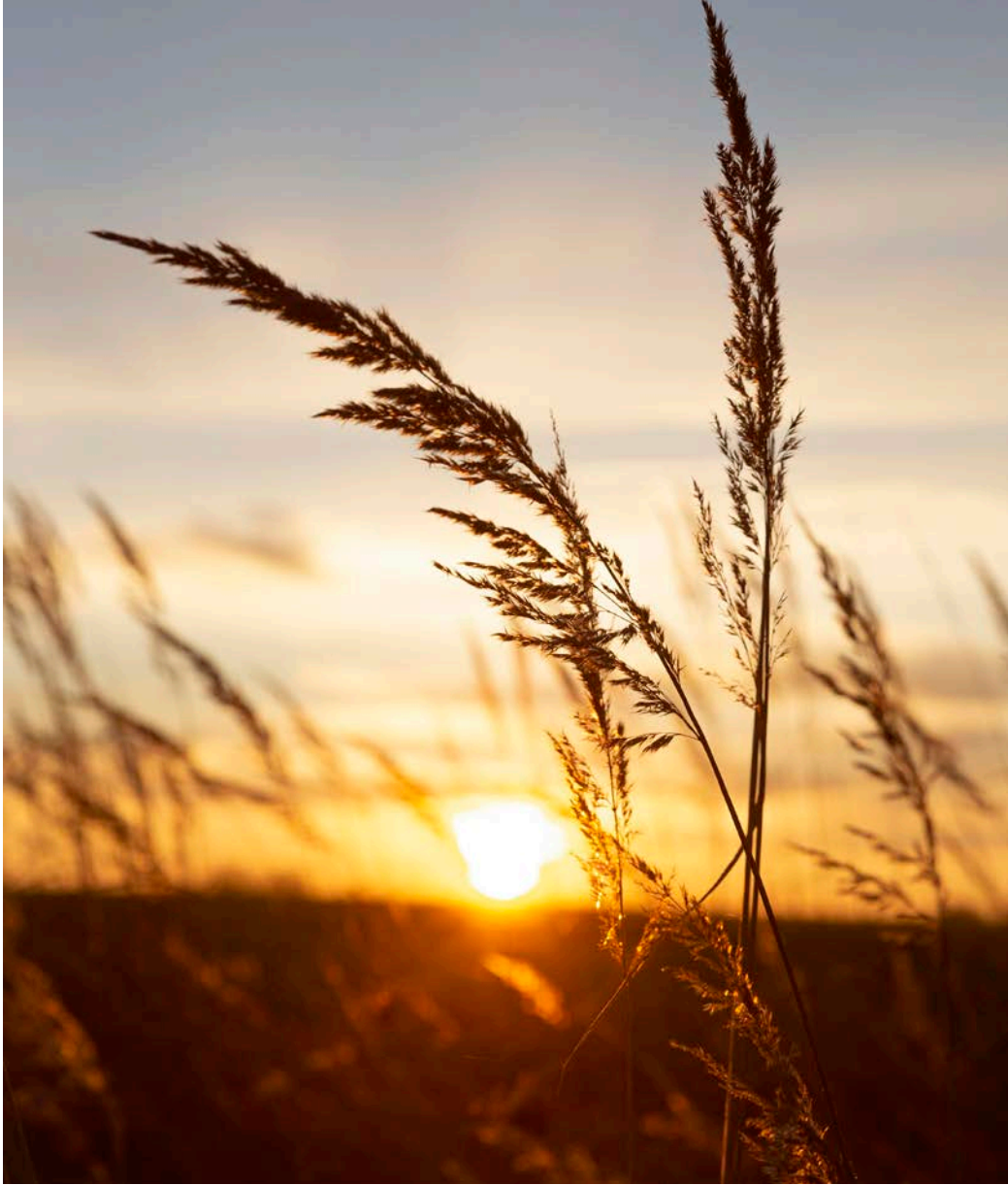
IN GEDENKEN

*Wir behalten unsere Verstorbenen  
in liebevoller Erinnerung. 🕯*

**Blättler**  
**Otto Descher-**  
**meier Beatrice**  
*Spichtig Josef*  
Muff Elena

*Zwahlen-*  
**Heel Maria** **Bossini Giuseppina** *Bianchi-*  
**Gander Hedy**  
Widmer-Tschuppert Rosmarie Christen-Fruttiger Erika  
*Niederberger-* **Durrer-Niederberger Agnes**  
*Niederberger*  
**Maria Arnold-Odermatt Franz**  
Kuhnke Didier-Bernhard

**De-Monte Mario** *Windlin Berta*  
**Candela-Mannino Calogero** **Oeschger**  
*Odermatt-Ehrenbold André*  
**Niederberger-** **Binder Ilse Josef**  
**Fuchs Maria** **Käslin-Kainz Erika**  
Barmettler-Schürch **Zimmermann**  
**Hildegard** **Albert**



*Licht scheint auch in den dunkelsten Momenten  
der Trauer und erinnert uns an die Schönheit,  
die in der Erinnerung lebt. 🌿*

# IHR WOHLBEFINDEN LIEGT UNS AM HERZEN

---

Herzlichen Dank für Ihre Spende.  
IBAN-Nummer: CH74 0077 9000 2072 7410 1

*Herzlichen* DANKE *Danke* *Herzlichen*  
*Dank* danke DANKE *Dank*  
Herzlichen Dank  
*Danke* herzlichen dank VIELEN DANKE *Danke*  
VIELEN DANK *vielen dank*  
*vielen dank* Danke  
DANKE VIELEN DANK Danke  
DANKE *Herzlichen Dank* danke  
DANKE *vielen dank*  
VIELEN DANK  
HERZLICHEN  
DANK

