

## Nachrichten aus der Gesundheitspolitik «Daten für Taten»

Die Alterspsychiatrie befasst sich mit der Diagnose und Behandlung aller psychiatrischen Erkrankungen und von deren Folgen. Bei der Behandlung geht es meist um eine Kombination von psychischen, somatischen und sozialen Symptomen.

Bei Bewohnenden von Pflegeheimen treten vor allem Erkrankungen in Zusammenhang mit einer Demenz, mit einer Depression oder einer Angststörung auf. Zahlen des Bundesamtes für Statistik sagen, dass 58% der Bewohnenden in einem Heim an einer Demenz leiden. 78% von den an Demenz erkrankten Menschen weisen verhaltensbezogene und psychische Störungen auf. Dazu kommen etwa 14% der Bewohnenden, die unter einer depressiven Symptomatik leiden.

Diese Zahlen zeigen die Wichtigkeit einer guten psychiatrischen Versorgung auf. Um die Betreuungsqualität langfristig zu gewährleisten, braucht es entsprechende Betreuung vor Ort. Für alte Menschen ist die Integration der psychiatrischen Versorgung in die bestehenden sozialen und medizinischen Strukturen von grosser Bedeutung. Das macht für uns als Institution die Zusammenarbeit mit der Konsiliar- und Liaisonspsychiatrie besonders nötig.

Das Ziel der Konsiliar- und Liaisonspsychiatrie ist die optimale Erfassung und Behandlung psychisch kranker Menschen in Alterseinrichtungen. Dazu gehören die frühzeitige Erkennung, die Prävention, die Diagnose und die Behandlung. Dabei ist wichtig, dass die externen Fachpersonen gemeinsam mit dem Betreuungsteam vor Ort und mittels der internen Ressourcen die Situation zu bewältigen versuchen.

Im Alterssitz Neuhaus haben wir seit dem Jahr 2017 einen entsprechenden Konsiliar- und Liaisonvertrag. Die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Fachärzten war für uns immer sehr hilfreich. Insbesondere die Betreuung der Bewohnenden, welche nach der Auflösung der Langzeitbetten im Psychiatriezentrum im 2014 zu uns gekommen sind, konnte so gut gewährleistet werden.

Seit der Abschaffung der Vollpauschale von gewissen Krankenkassen und dem damit faktisch erzwungenen Wechsel in die Teilpauschale zu Beginn des Jahres 2019 war die Finanzierung dieses Modells aber eine Herausforderung. Während im Modell der Vollpauschale für sämtliche medizinische Leistungen eine Art Globalbudget pro Tag zur Verfügung gestellt wird, wird in der Teilpauschale jede Leistung individuell mit der Krankenkasse abgerechnet. Gewisse Finanzierungsmöglichkeiten sind dabei durchaus vorhanden, insgesamt aber stellt die ungenügende Finanzierung gewisser Einzelleistungen eine grosse Herausforderung dar. Zum Beispiel können Wegzeiten und die Koordinationsaufwendungen nur ungenügend abgerechnet werden.

Seit dem Jahr 2016 entstand durch verschiedene ungünstige Massnahmen im Bereich der ambulanten Psychiatrie ein Delta zur effektiven Kostendeckung von 30 bis 50%. Die Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern weiss um dieses Problem. Obwohl durch die Behörde das Modell der Konsiliar- und Liaisondienste befürwortet, als richtig und wichtig erachtet wird, konnte bis dato kein Weg gefunden werden, um die Kosten zu decken.

In der Folge wurde der bestehende Vertrag mit uns vom Alterspsychiatrischen Dienst in Thun gekündigt. Die Dienstleistung zugunsten der Bewohnerinnen und Bewohner wird uns weiterhin zur Verfügung gestellt, aber nur, wenn wir als Institution die fehlenden Kosten aus unserer Tasche finanzieren.

Kann das wirklich der richtige Weg sein? Werden die Institutionen diese Kosten auch tatsächlich investieren (können)? Wird der Kanton als Restfinanzierer seine Verantwortung wahrnehmen und welches Vergütungssystem werden sie allenfalls einführen? Welche Konsequenzen wird das Ganze für die Betreuungsqualität vor Ort haben? Wir sind gespannt...

Marie-Louise Jordi Andereg,  
Geschäftsleiterin

## Willkommen in der Welt der Naturfotos von Nicole Zürcher

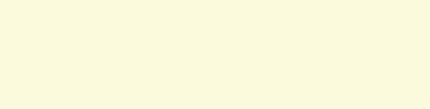
Ausstellung ab Januar 2020  
im Alterssitz Neuhaus

Bereits als Kind malte ich mir Erinnerungszeichnungen z. B. von den Ferien. Später machte ich mit meiner kleinen Kamera Fotos. Schon damals bereitete mir das Fotografieren grossen Spass.

Seit gut fünf Jahren arbeite ich in einem Wellnessbetrieb. Als Ausgleich zu dieser anspruchsvollen Arbeit gehe ich oft in die Natur. Ich bewege mich gerne, gehe wandern, schneeschaufen, snowboarden, paddeln, schwimmen etc.

So richtig angefangen hat es mit dem GA. Damit habe ich die Freiheit entdeckt, unsere schöne Schweiz zu erkunden. Mit Wanderschuhen und Fotoapparat finde ich immer wieder schöne Orte, welche ich bildlich festhalten «muss». Diese Erinnerungsfotos bereiten mir bei jedem Anblick grosse Freude.

Nicole Zürcher



Klimaneutral

Impressum

Redaktion/Gestaltung: Anita Möckli und Marie-Louise Jordi Andereg  
Layout/Druck: Jost Druck AG, Hünibach  
Auflage: 4200 Exemplare

Klimaneutral

Nr. 27 Winter 2019

Liebe Leserin, lieber Leser

Wir orientieren uns an den Prinzipien der nachhaltigen Entwicklung.

Aus dem Leitbild der ANA AG

## Regional und saisonal ist die erste Wahl

Die Mahlzeiten im Neuhaus haben einen grossen Stellenwert, freuen sich doch unsere Kunden auf das Frühstück, das Mittagessen oder das Abendessen. Die saisonale Küche wird bei uns gelebt. Hier finden sie beispielsweise keine Erdbeeren auf dem Menüplan im Winter.

Umso mehr ist es wichtig, dass die Qualität der Waren stimmt. Doch von wo erhalten wir gute und saisonale Qualität?



Natürlich aus der Region!

Unser Küchenchef, Andy Hunziker, legt sehr viel Wert darauf, Waren aus der Region zu beziehen. Was sind die Vorteile?

- **Ökologie:** Die Lieferanten haben einen kurzen Anfahrtsweg, Verpackungen werden minimiert.
- **Qualität:** Die Lebensmittel haben eine sehr gute Qualität, da sie nicht lange gelagert werden.
- **Nachhaltigkeit:** Saisonaler Einkauf hilft beizutragen, dass die Nachhaltigkeit der Lebensmittel berücksichtigt wird.
- **Flexibilität:** Grösse und Mengen werden nach unseren Bedürfnissen angepasst. Nachlieferungen sind möglich.
- **Bedürfnisse:** Die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist sehr wertvoll, können wir doch unsere Bedürfnisse jederzeit einbringen.

Auf den folgenden Seiten wird Andy Hunziker unsere regionalen Lieferanten genauer vorstellen, woher sie kommen und welche Produkte sie anbieten.

Tamara Burkhalter  
Bereichsleitung Hotellerie

## Lieferanten aus der Region

Einen feinen Fruchtsalat mit Mango und Ananas. Ein Mandarindli zum Zvieri. Den Kaffee am Morgen oder den Tee am Nachmittag. Eine Banane im Birchermüesli zum Znacht.

Dies sind alles Produkte, die es in der Schweiz nicht gibt.

Poulet aus Brasilien, Lamm aus Neuseeland, Kaninchen aus Ungarn. Spargeln und Erdbeeren zu Weihnachten. Himalayasalz aus Pakistan oder Rohrzucker aus Südamerika.

Diese oder ähnliche Produkte gibt es auch in der Schweiz.

In der heutigen Zeit der weltweiten Globalisierung, wo alles immer erhältlich ist, wird es manchmal schwierig, den Überblick über die Herkunft unserer Lebensmittel zu behalten. Generell versuche ich, nichts aus dem Ausland zu kaufen, was nicht auch hier produziert wird.

Beim Einkauf bevorzuge ich zuerst die Region, danach Produkte aus der Schweiz, und wenn ausländisch, achte ich auf Fairtrade und Nachhaltigkeit. Das meiste unseres Fleisches kommt aus dem Aaretal, Milch und Eier aus Münsingen und Gemüse (nach Saison) aus den umliegenden Gemeinden. Auch versuche ich, Klein- oder Familienunternehmen zu berücksichtigen. Unsere Konfitüren kommen beispielsweise von der Firma Schenk, die bei der Herstellung so weit möglich auf Schweizer Früchte achtet, oder den Kaffee von der Firma Bärtschi, die direkt mit den Kooperativen in den Anbauländern für faire Bedingungen sorgt. Jogurts kommen nicht mehr vom Grosskonzern, sondern aus Rüegsau, hergestellt aus rein regionaler Milch. Fisch beziehen wir hauptsächlich von der Firma Gertsch in Thun, die ihrerseits bei der Lieferantenwahl auf Nachhaltigkeit achtet.



### Eine Übersicht unserer regionalen Lieferanten:

#### Christian Lüthi

Geflügelhof Neuhaus Münsingen  
Die Eier haben den kürzesten Lieferweg. Der Geflügelhof ist unser Nachbar. Herr Lüthi liefert uns monatlich ca. 600 Freiland Eier.

#### Hansueli Strahm

Hof-Strahm Münsingen  
Herr Strahm liefert uns monatlich etwa 400 Liter Rohmilch, die wir pasteurisieren und warm zum Frühstück und Abendessen verteilen sowie für diverse Cremes und Glaces verwenden. Zudem beziehen wir von der Familie Strahm im Juni ca. 20 kg Erdbeeren.

#### Stefan Nussbaum

Metzgerei Nussbaum Münsingen  
Herr Nussbaum bezieht die Tiere schon seit Jahrzehnten aus der Region von den gleichen Bauern. So kennt er die Betriebe, die Haltung und Fütterung und die Menschen, die dahinterstehen. Geschlachtet wird im eigenen Betrieb, wo auch fast alle Fleisch- und Wurstwaren in Handarbeit entstehen und was für kurze Transportwege sorgt. Monatlich liefert uns Herr Nussbaum ca. 200 kg Fleisch und Wurstwaren.

#### Familie Berger

Confiserie Berger Münsingen  
Die meisten Gebäcke sowie die Zöpfe am Sonntag machen wir selber. Das Brot wie auch diverse Spezialitäten wie den Lebkuchen zu Weihnachten liefert uns die Confiserie Berger täglich frisch. Monatlich brauchen wir rund 130 kg Ruchbrot, 50 kg Kernbrot und 15 kg Toastbrot.

#### Peter Luginbühl

Kirchdorf  
Die Familie Luginbühl produziert ein breites Sortiment an Frisch- und Lagergemüse, Salaten, Obst und Beeren sowie Spezialitäten (wie zum Beispiel die Spargeln, die wir im Frühling beziehen). Dank Kühl- und Lagerräumen für rund 700 Tonnen Gemüse liefert uns Herr Luginbühl auch noch in den Wintermonaten viel eigenes Gemüse. Wöchentlich liefert Herr Luginbühl ca. 60 kg Gemüse und Obst.

#### Hans Rudolf Guggisberg

Gerzensee  
Sämtliche Kartoffeln, die wir im Neuhaus verwenden, stammen vom Hof von Herrn Guggisberg. Dank den konstanten Temperaturen im Keller des alten Herrschaftshauses liefert er uns immer 160 kg Kartoffeln auf einmal. Pro Jahr verbrauchen wir ca. 1 Tonne Kartoffeln. Zudem beziehen wir im Herbst unsere Zwetschgen von ihm.

#### Andreas Allemann

Hof-Neuhaus Allmendingen  
Herr Allemann liefert uns die roten Äpfel (meistens die Sorte Diwa), jährlich ca. 600 kg, sowie von April bis Oktober ca. 700 kg Salat.



Andy Hunziker,  
Küchenchef