



MAN IST, WAS MAN ISST –  
GIB DEINEN SENF DAZU

# GESCHÄFTSBERICHT

# 2018

**BSH**

BÜNDNER SPITAL- UND HEIMVERBAND

## MAN IST, WAS MAN ISST – GIB DEINEN SENF DAZU

Selbst mit Freude zubereitet oder einfach nur rasch aufgetaut, geregelt durch die Arbeitszeit, durch das soziale Umfeld oder die freizeithlichen Tätigkeiten, gesteuert durch das Bedürfnis oder genau kalkuliert, zusammen genossen und zelebriert, rasch verschlungen und nur Mittel zum Zweck – das alles nennt sich ESSEN beim BSH.

CHRISTINA LUZZI

KSGR, DEPT. CHIRURGIE, CHUR  
CHEFARZT UND ÄRZTLICHER DIREKTOR

*Leute sprechen uns oft auf die Problematik Essen an, aber es ist für uns eigentlich gar kein Thema. Einfach formuliert: Die meisten Chirurgen essen dann, wenn es möglich ist und man die Gelegenheit dazu hat.*

GESCHÄFTSBERICHT BSH 2018  
[www.bsh-gr.ch](http://www.bsh-gr.ch)

GESTALTUNG UND MEAL-CUBES: CHRISTINA LUZZI  
DRUCK: SELVA CARO DRUCK AG

**LINSENBÄLLCHEN MIT SAUCE****AUS DEM PRADER-WILLI-SYNDROM-KOCHBUCH  
DER ARGO GRAUBÜNDEN**

Zutaten für 7 Personen

**BÄLLCHEN**

300 g Rote Linsen

525 ml Wasser

Linsen waschen, in einen Topf mit Wasser geben und aufkochen. Abschäumen und 10 Min. ohne Deckel kochen lassen. Hitze verringern und 5 Min. köcheln lassen, bis nur noch wenig Wasser zurückbleibt, mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Masse anschliessend pürieren.

- 1/2 Chilischote
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 2 Eigelb
- 4 EL Ananassaft aus der Dose

Linsen mit allen Zutaten vermengen, mit feuchten Händen Bällchen formen und bei 200 Grad ca. 20 Min. backen.

**SAUCE**

- 1 dl Weissweinessig
- 6 EL Tomatenmark
- 2 TL Maizena
- etwas Wasser
- Peperoni

Andünsten und zur Sauce dazugeben.

340 g Ananasringe

Kleine Stücke schneiden und dazugeben.  
Sauce mit Gewürzen abschmecken.

Bällchen und Sauce mit 30 g Reis oder Nudeln pro Person servieren.

**360 CAL****GESCHÄFTSBERICHT BSH 2018****INHALTSVERZEICHNIS**

<u>MITGLIEDERLISTE</u>	4
<u>FACTS!</u>	6
<u>ORGANISATION</u>	7
<u>PRÄSIDENTIN BSH</u>	10
<u>GESCHÄFTSFÜHRER BSH</u>	12
<u>KONFERENZ SPITÄLER UND KLINIKEN (KSK)</u>	16
<u>BSH, AUS DEM HINTERZIMMER</u>	18
<u>FACHKONFERENZ PFLEGEKADER SPITÄLER (FKPS)</u>	19
<u>KONFERENZ HEIME BETAGTE (KHB)</u>	22
<u>SCHWERPUNKTE DER VERBANDSARBEIT</u>	24
<u>FACHKONFERENZ PFLEGEKADER HEIME (FKPH)</u>	25
<u>KONFERENZ WOHN- UND ARBEITSSTÄTTEN (KWA)</u>	28
<u>KONFERENZ KINDER- UND JUGENDINSTITUTIONEN (KKJ)</u>	30
<u>BILANZ BSH</u>	34
<u>ERFOLGSRECHNUNG BSH</u>	36
<u>BERICHT DER REVISIONSSTELLE</u>	40

# MITGLIEDERLISTE

## INSTITUTIONEN NACH ORT GEGLIEDERT

Alters- und Pflegeheim envia	Alvaneu Dorf
Nido del Lupo, die sozialpädagogische Zirkusschule	Alvaneu Dorf
Pflegezentrum Glienda	Andeer
reha andeer	Andeer
Alterszentrum Arosa	Arosa
Alters- und Pflegeheim St. Martin	Cazis
Alterssiedlung Bodmer	Chur
Alterssiedlung Kantengut	Chur
ARGO Stiftung für Integration von Menschen mit Behinderung in Graubünden	Chur
ARGO Wohnheim und Werkstätte, Chur	
ARGO Wohnheim und Werkstätte, Davos	
ARGO Wohnheim und Werkstätte, Ilanz	
ARGO Wohnheim, Surava	
ARGO Werkstätte, Tiefencastel	
Bürgerheim Chur	Chur
Cadonau	Chur
Eco Grischun	Chur
Hosang'sche Stiftung Plankis	Chur
Kantonsspital Graubünden (KSGR)	Chur
Kinder- und Jugendpsychiatrie Graubünden (KJP)	Chur
Loëgarten AG, Alters- und Pflegeheim	Chur
Psychiatrische Dienste Graubünden (PDGR)	Chur
Klinik Waldhaus, Chur	
Klinik Beverin, Cazis	
ARBES, Chur	
Heimzentrum Montalin, Chur	
Heimzentrum Arche Nova, Landquart	
Heimzentrum, Rothenbrunnen	
ARBES, Rothenbrunnen	
ARBES, Roveredo	
Residenz Bener-Park	Chur
Seniorenzentrum Rigahaus	Chur
Stiftung Heilpädagogischer Dienst Graubünden (HPD)	Chur
Stiftung La Capriola	Chur
Stiftung Schulheim Chur	Chur
Verein Wohnen und Arbeiten für Menschen mit Beeinträchtigungen	Chur
chur@work	
Wohngruppe Oberfreifeld, Chur	
Verein Cosmea	Chur
WB7	Chur
Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Villa Sarona	Chur
Alters- und Pflegeheim Lindenhof	Churwalden
Casa sogn Giusep	Cumpadials
Zürcher RehaZentrum Davos	Davos Clavadel

Alterszentrum Guggerbach	Davos Platz
Hochgebirgsklinik Davos	Davos Wolfgang
Spital Davos AG	Davos Platz
Spital Davos, Davos	
Pflegeheim, Davos	
PUNTREIS Center da Sanadad	Disentis/Mustér
Casa Falveng Seniorenzentrum	Domat/Ems
Stiftung Chinderhus Strahlegg	Fideris
Wohn- und Pflegeheim Plaids	Flims
Schulinternat Flims	Flims Waldhaus
Haus Viadi	Fürstenaubruck
Kantonsspital Glarus	Glarus
Centro anziani Opera Mater Christi	Grono
Residenza delle Rose	Grono
Alters- und Pflegeheim Ilanz	Ilanz
Ilanzer Dominikanerinnen	Ilanz
Regionalspital Surselva	Ilanz
Zentrum für Betagte und Kinder (ZBK) Neugut	Landquart
Alters- und Pflegeheim Parc	Lenzerheide
Senesca, Alterszentrum Bündner Herrschaft	Maienfeld
Pflegegruppe, Mastrils	
Lernstatt Känguruh	Malix
Casa di cura anziani del circolo di Mesocco	Mesocco
Steinhauser Zentrum	Obersaxen Meierhof
Centro sanitario Valposchiavo	Poschiavo
Ospedale San Sisto, Poschiavo	
Casa Anziani, Poschiavo	
Centro sanitario Bregaglia	Promontogno
Ospedale della Bregaglia, Promontogno	
Casa di cura della Bregaglia, Promontogno	
GIUVAULTA Zentrum für Sonderpädagogik	Rothenbrunnen
Heilpädagogische Schulen,	
Rothenbrunnen, Pontresina, Zernez, Roveredo	
Berufsschule Praktische Ausbildung, Rothenbrunnen	
Beschäftigungsstätte, Rothenbrunnen	
Wohngruppen, Rothenbrunnen, Paspels, Foppa, Thusis	
Casa di cura Immacolata	Roveredo
Casa Soldanella	Rueras
Stiftung Gesundheitsversorgung Oberengadin	Samedan
Spital Oberengadin	
Alters- und Pflegeheim Oberengadin	
Verein MOVIMENTO	Samedan
UFFICINA, Samedan	
L'INCONTRO, Poschiavo	
BUTTEGA, Scuol	
BUTTEGA Jaura, Müstair	

Center da Sanadad Savognin SA	Savognin
Kreisspital Surses, Savognin	
Betagtenheim Surses, Savognin	
Stiftung Scalottas	Scharans
Wohngruppen Erwachsene, Scharans	
Wohngruppen Kinder, Scharans	
Flury Stiftung	Schiers
Regionalspital Prättigau, Schiers	
Altersheim, Jenaz	
Altersheim, Klosters	
Altersheim, Schiers	
Consorti Chasa Puntota	Scuol
Center da sandà Engiadina Bassa (CSEB)	Scuol
Clinica Curativa, Scuol	
Ospital, Scuol	
Pflegegruppe Chalamandrin, Samnaun-Compatsch	
Pflegeheim Chüra Lischana, Scuol	
Pflegegruppe Prasad-chèr, Scuol	
Gruppa da chüra Röven, Zernez	
Reha Seewis	Seewis Dorf
Klinik Gut St. Moritz	St. Moritz
Klinik Gut, St. Moritz	
Klinik Gut, Fläsch	
Center da sandà Val Müstair	Sta. Maria
Spital Val Müstair	
Pflegeheim Val Müstair	
Clinica Holistica Engiadina	Susch
Bergschule Avrona	Tarasp
Evangelisches Pflege- und Altersheim Thusis	Thusis
Spital Thusis	Thusis
Casa s. Martin	Trun
Casa Depuoz	Trun
Sonderschulkompetenzzentrum, Trun	
Zentrum Integration Erwachsene, Trun	
Landesspital Liechtenstein	Vaduz
Pflegewohngruppe Vals	Vals
da casa val lumnezia	Vella
Stiftung Gott hilft	Zizers
Schulheim, Scharans	
Jugendstation Alltag, Trimmis	
Alterszentrum Serata, Zizers	
Schulheim, Zizers	
Stiftung Kinderheim Therapeion	Zizers
Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Casa Fiora	Zizers

STIFTUNG SCHULHEIM CHUR  
BETRIEBSKOCH

*Vegetarisch essende Kinder freuen  
mich sehr, so kann ich meine  
Kompetenz und meine Fantasie etwas  
mehr ausleben.*

## BÜNDNER SPITAL- UND HEIMVERBAND

# FACTS!

DER BSH IST DER DACHVERBAND DER STATIONÄREN BETRIEBE DES GESUNDHEITS- UND SOZIALBEREICHES IM KANTON GRAUBÜNDEN. ALS ARBEITGEBERVERBAND VERTRETEN WIR DIE INTERESSEN UNSERER MITGLIEDER IN DER ÖFFENTLICHKEIT, GEGENÜBER POLITIK UND BEHÖRDEN, SOZIALPARTNERN UND VERSICHERUNGEN. DER BSH BENENNT THEMEN UND LÖST AUFGABEN ZUSAMMEN MIT SEINEN PARTNERN. DANK EINER GUTEN VERNETZUNG BIETET DER BSH SEINEN MITGLIEDERN QUALITATIV HOCHSTEHENDE DIENSTLEISTUNGEN UND BERATUNGEN. DAMIT UNTERSTÜTZEN WIR UNSERE MITGLIEDER BEI IHRER LEISTUNGSERBRINGUNG ZUM WOHL IHRER PATIENTEN, BEWOHNER UND KLIENTEN.

## MITGLIEDERINSTITUTIONEN

22 Spitäler und Kliniken, Psychiatrische Dienste Graubünden und Rehabilitationskliniken

45 Alters- und Pflegeheime

12 Institutionen mit Wohn- und Arbeitsplätzen für behinderte Menschen

17 Kinder- und Jugendinstitutionen

mit 6850 Vollzeitstellen

## KONFERENZEN

Konferenz Spitäler und Kliniken (KSK)

Konferenz Heime Betagte (KHB)

Konferenz Wohn- und Arbeitsstätten (KWA)

Konferenz Kinder- und Jugendinstitutionen (KKJ)

## FACHKONFERENZEN

Spitalärztekonzferenz (SÄK) (Vereinigung Bündner Spitalärzte VBSAE)

Fachkonferenz Pflegekader Spitäler (FKPS)

Fachkonferenz Pflegekader Heime (FKPH)

Politausschuss (PA)

## UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Beratung, Unterstützung und Führung von Tarif- und Preisverhandlungen, Abschlüsse von Vereinbarungen mit Behörden, Sozial- und Krankenversicherungen.

Einflussnahme auf die Meinungsbildung im Gesundheits- und Sozialwesen durch Öffentlichkeitsarbeit und Information der Mitglieder und Partner.

Beziehungspflege zu den Partnerorganisationen und Sozialpartnern als Arbeitgebervertretung.

Koordination und Leitung von ERFA-Gruppen und Fachkommissionen.

Beratung und Unterstützung der Mitglieder in Betriebswirtschaft, Kommunikation, Organisation, Personal, Rechtsfragen, Administration usw.

Erarbeitung und Begleitung von Stellungnahmen und Vernehmlassungen zu gesetzgeberischen Vorlagen.

PUNTREIS CENTER DA SANADAD SA, DISENTIS/MUSTÉR  
BEREICHSLIITER GASTRONOMIE

*Von Andreas Caminada unterscheiden mich nicht nur Punkte und Sterne! Er nutzt Produkte aus der ganzen Welt, mir hingegen ist es wichtig, lokale Produkte zu verarbeiten und diese neu zu kombinieren. Es gibt so viele Möglichkeiten, Altbekanntes neu zu präsentieren!*

## VORSTAND, GESCHÄFTSSTELLE

# ORGANISATION

## VORSTAND BSH

Verbandspräsidentin

Claudia Kleis, Leiterin Regionalentwicklung Region Viamala

Stv. Verbandspräsidentin

Erika Cahenzli, Grossrätin

Mitglieder (ex officio)

Reto Keller, Direktor Spital Thusis und Vorsitzender KSK

Dr. Arnold Bachmann, CEO Kantonsspital Graubünden

Dr. Georg Heller, Leitender Arzt für Gefässchirurgie Kantonsspital Graubünden und Vorsitzender der Spitalärztekonzferenz SÄK (Präsident VBSAE) (bis 28.02.2018)

Thomas Tschirky, Pflegedienstleiter Landesspital Liechtenstein, Vaduz, und Vorsitzender FKPS

Jean-Pierre Liesch, Leiter Alterssiedlung Kantengut, Chur, und Vorsitzender KHB

Norina Voneschen, Pflegedienstleitung Senesca Alterszentrum, Maienfeld, sowie ZBK Neugut, Landquart, und Vorsitzende FKPH

Emerita Engel, Geschäftsleiterin Heimzentren PDGR und Vorsitzende KWA (bis 02.05.2018)

Beda Gujan, Geschäftsleiter der Hosang'schen Stiftung Plankis, Chur, und Vorsitzender KWA (ab 03.05.2018)

Martin Bässler, Leitung pädagogische Betriebe, Stiftung Gott hilft, Zizers, und Vorsitzender KKJ

Peter Philipp, Präsident OdA Gesundheit und Soziales und Direktor Flury Stiftung, Schiers

## Stellvertreter/Stellvertreterinnen

Josef Müller, CEO Psychiatrische Dienste Graubünden und Stellvertretender Vorsitzender KSK

Edy Felber, Pflegedienstleitung Psychiatrische Dienste Graubünden und Stellvertretender Vorsitzender FKPS

Verena Schütz, Direktorin Center da sandà Engiadina Bassa (Chüra), Scuol, und Stellvertretende Vorsitzende KHB

Beatrix Vital, Pflegedienstleitung Evang. Pflege- und Altersheim Thusis und Stellvertretende Vorsitzende FKPH

Beda Gujan, Geschäftsleiter der Hosang'schen Stiftung Plankis, Chur, und Stellvertretender Vorsitzender KWA (bis 02.05.2018)

Franco Hübner, Geschäftsführer ARGO Stiftung für Integration von Menschen mit Behinderung in Graubünden, Chur, und Stellvertretender Vorsitzender KWA (ab 03.05.2018)

Beat Zindel, Geschäftsleiter Schulheim Chur und Stellvertretender Vorsitzender KKJ

## GESCHÄFTSSTELLE BSH

Daniel Derungs, Geschäftsführer

Edith Davatz, Office-Managerin

Nicole Di Vizio, Marketing und Kommunikation (bis 31.08.2018)



ARGO WOHNHEIM, SURAVA  
STV. WOHNHEIMLEITER KLIENTEN MIT PRADER-WILLI-SYNDROM

*Durch die langjährige Arbeit hier bin ich schon beinahe obsessiv, checke alles, was ich selbst esse, auf Inhaltsstoffe und Zusammensetzung.*

DER TELLER MUSS VOLL AUSSEHEN, D. H., ES GIBT SEHR VIEL GEMÜSE UND SALAT UND NUR EIN KLEINES STÜCK FISCH ODER FLEISCH UND ETWA 40 G REIS.



### JAHRESBERICHT DER PRÄSIDENTIN

«Essen und Trinken in der Gemeinschaft schenken uns Geborgenheit, vermitteln uns das Gefühl des Dazugehörens und Aufgehobenseins.»

Man ist, was man isst? Ich bin mir nicht so sicher, ob diese Aussage wirklich zutreffend ist. Kochen ist wahrscheinlich meine einzige wirklich grosse Leidenschaft. Ich kann stundenlang in der Küche stehen, an einem Gericht herumtüfteln, bis Geschmack und Konsistenz stimmig sind, und eigentlich gibt es fast nichts Schöneres für mich, als für möglichst viele Leute zu kochen. Selbst bin ich hingegen eine völlig anspruchslose Esserin. Was auf den Tisch kommt, ist eher nebensächlich. Was zählt, ist das Geschmackserlebnis, und hier zeigt sich sehr schnell, ob die Zubereitung mit Freude erfolgte. Lässt das nun darauf schliessen, dass ich bin, was ich esse?

Am liebsten mag ich übrigens Frühstück, allerdings erst so gegen Mittag oder noch später. Seit ein paar Jahren reise ich regelmässig nach Tel Aviv. Einerseits fasziniert mich diese pulsierende, lebendige, multikulturelle Stadt. Andererseits liebe ich die leichte, marktfrische Küche, in der sich die Zutaten der verschiedensten Kulturen vermischen. Tel Aviv ist aber auch die Stadt, in der an manchen Plätzen rund um die Uhr Frühstück serviert wird, und zwar mit allem, was das Herz begehrt. Aber abgesehen davon: Die Menschen nehmen sich Zeit. Ob privat oder ob geschäftlich, häufig wird bei einem Treffen zuerst die Frage gestellt «Hast du schon gegessen?» oder «Bist du hungrig?». Gemeinsames Essen ist sinnlich, wirkt entspannend und spricht unsere kreativen Seiten an. Da ist es gut

möglich, dass selbst in einer scheinbar verfahrenen Situation plötzlich spannende Lösungen gefunden werden.

Was wir essen, spielt meiner Ansicht nach eher eine untergeordnete Rolle. Viel wichtiger ist, dass wir es gemeinsam tun. Essen und Trinken in der Gemeinschaft schenken uns Geborgenheit, vermitteln uns das Gefühl des Dazugehörens und Aufgehobenseins. Gerade wenn wir uns in herausfordernden Lebensumständen befinden, ist dieses Gemeinschaftliche umso wichtiger.

In unseren Institutionen leben Menschen oder halten sich während einer kürzeren oder längeren Phase ihres Lebens auf. Wir können diesen Menschen unsere Wertschätzung mit einer liebevoll zubereiteten Mahlzeit, einem einladend gedeckten Tisch zeigen, und wir können sie immer wieder motivieren, sich nicht zurückzuziehen, sondern in der Gemeinschaft zu verweilen.

## VORSTAND

An vier Sitzungen wurden die statutarischen Geschäfte sowie die thematischen Schwerpunkte des Verbandes beraten. Einmal mehr zeigte sich, wie vielschichtig die Herausforderungen für die einzelnen Konferenzen sind. Es ist nicht einfach, allen und allem stets gerecht zu werden. Vor allem dann, wenn man immer wieder im Fokus der Diskussionen steht. Die an die Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens gestellten Anforderungen sind hoch. Vieles ist selbstverständlich geworden. Schade, dass sich niemand so richtig zuständig fühlt, die verlangten Leistungen auch entsprechend zu honorieren.

Die Zusammenarbeit mit den Mitgliedern des BSH-Politausschusses entwickelt sich weiterhin erfreulich. Wir können unsere Anliegen frühzeitig einbringen und diskutieren, was gerade während der Vernehmlassungsprozesse im Zusammenhang mit Gesetzesänderungen äusserst wertvoll ist.

Im Wahljahr 2018 traten viele verdiente Grossrätinnen und Grossräte zurück, darunter auch fast alle Mitglieder des BSH-Politausschusses. An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön! Die Neubesetzung war ein nicht ganz einfaches Unterfangen, zumal Kontinuität und Ausgewogenheit ein wichtiges Anliegen waren. In der Dezembersession fand das erste Treffen in neuer Zusammensetzung statt. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und sind überzeugt, dass diese auch in Zukunft von Erfolg gekrönt sein wird.

Verschiedene Rücktritte im Vorstand und bei den Rechnungsrevisoren erforderten Ersatzwahlen. Anstelle von Emerita Engel wurden neu Beda Gujan als Vertreter der KWA sowie Franco Hübner als sein Stellvertreter in den Vorstand gewählt. Für die zurücktretenden Jürg Keller, Rechnungsrevisor, sowie Ruedi Barmettler, Stellvertreter Rechnungsrevisor, wurden Tamara Brühwiler als Rechnungsrevisorin und Regine Lehmann als Stellvertreterin gewählt. Besten Dank für den langjährigen Einsatz zugunsten des BSH und für die Bereitschaft, neu mitzuwirken und sich für die Anliegen unserer Mitglieder einzusetzen.

KSGR, DEPT. ANIR, CHUR  
PFLEGEFACHFRAU HF IM NDS, DIPL. EXPERTIN INTENSIVPFLEGE

*Jeder hat mehr oder weniger Mühe, in die Nacht zu gehen oder von der Nacht zu kommen.  
Es ist jedes Mal eine Umstellung. Aber auch bei Früh- oder Spätschichten essen wir immer zu anderen Zeiten.*

## GESCHÄFTSSTELLE

Allen Ansprüchen unserer Mitglieder stets gerecht zu werden und dabei das Tagesgeschäft nicht zu vernachlässigen, ist für ein kleines Team herausfordernd. Daniel Derungs, Geschäftsführer, und Edith Davatz, Office-Managerin, haben diese Herausforderung mit Bravour gemeistert. Dafür gebührt ihnen unser herzlicher Dank.

## DANK

Unser Verband lebt in erster Linie dank all jener Vertreterinnen und Vertreter aus den Mitgliedsinstitutionen, die sich in den Konferenzen, Kommissionen, Ausschüssen und Arbeitsgruppen engagieren. Ein herzlicher Dank geht an all diese Personen, darunter insbesondere an die jeweiligen Vorsitzenden.



## JAHRESBERICHT GESCHÄFTSFÜHRER

«Man muss eher prüfen, mit wem man isst und trinkt, als was man isst und trinkt.» EPIKUR

**ALS GENIESSER UND HOBBYKOCH KÖNNTE ICH ZUM THEMA ESSEN EIGENTLICH AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN UND IHNEN, LIEBE LESERINNEN UND LESER DIESES JAHRESBERICHTES, ALLES ÜBER MEINE LIEBLINGSREZEPTE, ZUTATEN, TIPPS UND TRICKS ERZÄHLEN. DA DIES DEN UMFANG DIESES TEXTES ABER SPRENGEN WÜRDEN, BEGNÜGE ICH MICH DAMIT, IHNEN AM ENDE DAS REZEPT EINES MEINER LIEBLINGSGERICHTE ZUM NACHKOCHEN MITZUGEBEN.**

Stattdessen möchte ich lieber noch etwas auf das Eingangszitat von Epikur eingehen. Was der griechische Philosoph vor rund 2300 Jahren geschrieben hat, scheint mir heute aktueller denn je. Essen ist heute, zumindest unter der Woche, vielfach nichts anderes als schlichte Nahrungsaufnahme. Wir essen häufig im Stress und ungesund. Das Frühstück ist eine Tasse Kaffee zwischendurch und das Mittagessen nur eine schnelle Mahlzeit. Abends läuft schon der Fernseher, oder jeder nimmt sich schnell etwas aus dem Kühlschrank, bevor es zum Sport, in die Probe oder in eine weitere Sitzung geht.

Aber Essen ist Genuss, und man sollte sich Zeit dafür nehmen. Essen ist auch Zusammensitzen, Reden, Zuhören und das Verbringen gemeinsamer Zeit. Es ist eine der wenigen Möglichkeiten, sich in unserer schnelllebigen und hektischen Welt eine kurze Auszeit zu nehmen, etwas zur Ruhe zu kommen und neue Kraft für Körper und Geist zu tanken. Denken Sie beim nächsten Essen mit Ihrer Partnerin oder Ihrem Partner, mit der Familie, Freunden oder Kollegen daran, und geniessen Sie es einfach.

Bekanntlich kommt die Arbeit aber vor dem Vergnügen, und so hat uns das vergangene Geschäftsjahr wiederum vor neue, aber auch bereits bekannte Herausforderungen gestellt. Bekannt sind sicher die alljährlichen Tarifverhandlungen mit den Krankenversicherern, die immer schwieriger werden und dazu geführt haben, dass bei den Spitälern im stationären Bereich auch für 2019 – zum vierten Mal in Folge – keine Einigung gefunden wurde. Neu hingegen war, dass auch im ambulanten Bereich, beim TARMED, keine Einigung erzielt werden konnte und für 2019 ein Festsetzungsverfahren beantragt wurde.

Neu war auch, dass es aufgrund eines Urteils des Bundesverwaltungsgerichtes zu Rückforderungen seitens einiger Versicherer (die übrigen haben auf eine Rückforderung verzichtet) gegenüber den Alters- und Pflegeheimen gekommen ist. Ein weiteres Verfahren ist hier noch hängig. Sehr störend dabei war die unsachliche Berichterstattung in den Medien. Die Leistungen wurden von den Heimen nicht unrechtmässig verrechnet, sondern in Absprache mit den Versicherern auf Zusehen hin, bis ein Gericht die streitigen Fragen geklärt haben würde!

Es zeigt sich auch in diesem Fall deutlich, dass im Gesundheits- und Sozialwesen mit immer härteren Bandagen gekämpft wird und nicht selten eine seriöse Information und Berichterstattung darunter leidet. Es gibt aber auch einige positive Entwicklungen zu vermelden. So konnte die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern weiter ausgebaut und vertieft werden. Gute Beispiele dafür sind die Schaffung einer

## MAROKKANISCHE GARNELEN, FLUFFIGER COUSCOUS UND REGENBOGEN-SALSA

### REZEPT VON JAMIE OLIVER

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 gestrichene TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 grosszügige Prisen Safran
- 12 rohe Riesengarnelen
- 4 Bio-Orangen
- 300 g Vollkorncouscous
- 800 g bunt gemischtes Gemüse der Saison (z. B. Erbsen, grüner Spargel, Fenchel, Zucchini, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln, rote oder gelbe Paprikaschoten)
- 2 frische rote Chilischoten
- 1 Bund frische Minze (15 g)
- 2 Zitronen
- 4 EL Nature-Joghurt
- 2 Granatäpfel

Die Rosmarinnadeln in den Mörser zupfen, den Knoblauch schälen und dazugeben und mit einer Prise Meersalz zerstoßen. Anschliessend 1 EL Olivenöl, das Paprikapulver, den Safran und einen Schuss kochendes Wasser unterrühren. 1 Orange in Spalten schneiden und mit der Marinade vermengen. Die Garnelen in der Mischung wenden und 10 Minuten marinieren.

Den Couscous in einer Schüssel nur eben mit kochendem Wasser bedecken, mit einem Teller zudecken und quellen lassen. Das bunte Gemüse und den Chili klein schnippeln und in einer hübschen Servierschüssel vermengen. Einige schöne Minzblätter abzupfen und zur Seite legen. Den Rest abzupfen, fein hacken und mit dem Saft der Zitrone und der verbliebenen Orange zu dem Gemüse in die Schüssel geben. Den Couscous hinzufügen, alles gut durchheben und sorgfältig abschmecken.

Eine grosse beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Garnelen samt Marinade und Orangenspalten hineingeben und 4–5 Minuten braten, bis sie gebräunt und knusprig sind. Auf dem Couscous anrichten und den Joghurt darüber klecksen. Den Granatapfel halbieren, über die Schüssel halten und von oben draufhauen, sodass die kleinen roten Schmuckstücke herauspurzeln. Die Teller mit der restlichen Minze garnieren und servieren.

gemeinsamen Planungsgruppe mit der IV-Stelle Graubünden und dem Kontraktmanagement Ost der SVA St. Gallen oder die gemeinsame Arbeitsgruppe mit verschiedenen Teilnehmern zum Thema «Behördliche Unterbringung». Ausserdem konnte die gute Zusammenarbeit mit Ämtern und Behörden weiter gestärkt werden, und der BSH respektive die einzelnen Konferenzen werden als wichtige Ansprechpartner wahrgenommen. Dafür ein grosses Dankeschön an alle Beteiligten.

Nach den Wahlen 2018 hat der BSH seinen Politausschuss neu bestellt. Mit dem neu zusammengesetzten BSH-Politausschuss wird die bisherige Vernetzung und Zusammenarbeit des Verbandes auf der Ebene des Bündner Parlaments weitergeführt. Damit will der BSH bei der politischen Weichenstellung seinen Interessen frühzeitig Gehör verschaffen. Im neu besetzten BSH-Politausschuss sind zehn Mitglieder des Grossen Rates vertreten.

Nochmals zum Thema «Man ist, was man isst»: Wussten Sie, dass ein 74 Kilogramm schwerer Mensch aus ungefähr

- 49l Wasser
- 12 kg Eiweiss
- 7,5 kg Fett
- 3,8 kg Mineralien und Salzen
- 0,7 kg Zucker (Kohlenhydrate)
- 0,7 kg Phosphor
- 0,14 kg Schwefel

und weiteren Bestandteilen in winzigen Mengen wie Gold, Arsen usw. besteht? Der Rohstoffwert dieser Bestandteile beträgt rund 5 Franken.

*Ich wünsche Ihnen allen an Guata!*

DANIEL DERUNGS, GESCHÄFTSFÜHRER BSH



PUNTREIS CENTER DA SANADAD SA, DISENTIS/MUSTÉR  
BEREICHSLIITER GASTRONOMIE

*Ich verarbeite täglich frische Produkte aus der Region, ganz nach der Devise «Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt doch so nah». Als ich in einem Gault-Millau-Betrieb arbeitete, stand die regionale und frische Küche immer im Mittelpunkt. Dies führe ich genauso in der Küche der PUNTREIS weiter, denn dafür bin ich Koch geworden.*

*Der Spass während der Arbeit gehört für mich dazu; ich lache viel oder pfeife einfach ein Liedchen, das freut auch die Bewohner.*

FONDUE-SUPPE MIT STEINPILZ UND BROT AM SPIESS  
DIE LEUTE SIND HAUSGEMACHTES ESSEN GEWOHNT, ES SOLL SCHMECKEN WIE ZU HAUSE.  
ICH SELBST LIEBE DIE FRISCHE KÜCHE.



### KONFERENZ SPITÄLER UND KLINIKEN (KSK)

«Genuss, Individualität und gesunde Ernährung werden in Einklang gebracht.»

**ESSEN IST EIN WUNDERBARES UND SEHR VIELFÄLTIGES THEMA. ESSEN IST EIN GENUSS. OHNE ESSEN GIBT ES KEIN LEBEN. ESSEN SORGT FÜR EINEN SOZIALEN AUSTAUSCH IN DER FAMILIE ODER IN DER GESELLSCHAFT. ESSEN IST EINER DER HÖHEPUNKTE DES TAGES. ESSEN IST GESCHMACKSSACHE. ESSEN KANN KRANKHEITEN VERURSACHEN.**

Ein Tag im Spital oder in einer Klinik kann lang sein. Da ist das Essen stets ein Höhepunkt. Die Verpflegung im Spital geniesst heutzutage einen sehr viel höheren Stellenwert als noch vor einigen Jahren. Während früher ein einfaches Standardmenü serviert wurde, gibt es heute grosse Wahlmöglichkeiten, wie Saisonspezialitäten, Wochenspezialitäten, vegetarische Gerichte, vegane Gerichte usw. Aufgrund vieler Unverträglichkeiten muss die Kost für jede Patientin und jeden Patienten individuell besprochen werden. Dabei spielen natürlich auch die gesundheitliche Verfassung und Krankheiten eine wichtige Rolle. Ernährungsberatung und Diätberatung eröffnen völlig neue Möglichkeiten. Serviert wird das Essen in grösseren Häusern von einem eigenen Team des Zimmerservices oder vom Room-Service. Immer mehr Spezialisten kümmern sich also um das leibliche Wohl der Patientinnen und Patienten in den Bündner Spitälern. Genuss, Individualität und gesunde Ernährung werden in Einklang gebracht.

Essen hat aber auch einen verbindenden Charakter. Schauen wir das Ganze aus der Sicht unserer Mitarbeitenden an: Am Morgenessen scheiden sich die Geister. Einige Leute geniessen die Speise am frühen Morgen, andere kämpfen sich mit einem Kaffee in den Tag. Beim gemeinsamen Znüni werden während des Genusses eines Gipfelis private und geschäftliche News im Team ausgetauscht. Das Mittagessen bietet Platz für den interdisziplinären Austausch. Ein stetiges Kommen und Gehen ist dabei ein treuer Begleiter. Angesagt sind immer mehr Businesslunches: Networking, stehend einige Häppchen verzehren und dabei wichtige Themen besprechen. Der Genuss muss halt manchmal auch hintenanstehen. Das Nachtessen als Treffpunkt der ganzen Familie hat eine langjährige Tradition. Ein Treffen mit guten Freunden oder ein Teamevent verbunden mit einem feinen Essen. Ein sozialer Austausch, dessen Pflege mir gerade heute als sehr wichtig erscheint. Aber die Verlockung ist gross, sich durch einen Blick auf die Mails, einen wichtigen Chat, Sportnachrichten usw. davon abhalten zu lassen. Ein Hoch auf den Genuss und auf die direkte Kommunikation. Denn das Beste kommt zum Schluss. Etwas Süsses zum Dessert macht glücklich. Wenn da die Waage nicht wäre ...

ARGO WOHNHEIM, SURAVA  
STV. WOHNHEIMLEITER KLIENTEN MIT PRADER-WILLI-SYNDROM

*Die emotionale Disbalance ist enorm gross. Muss ich einem Bewohner eine Schokolade wegnehmen, kann es sein, dass er völlig ausrastet, um sich schlägt oder im schlimmsten Fall mich z.B. mit einem Messer bedroht. Sie können «richtig krass» aggressiv werden. Das muss man als Betreuer immer beachten.*

## DAS RAD DER ZEIT DREHT SICH (ZU) SCHNELL

**IM VERGANGENEN JAHR MUSSTEN IN DEN 22 MITGLIEDS-INSTITUTIONEN GLEICH 9 NEUE GESCHÄFTSFÜHRER GESUCHT WERDEN. IST DAS ZUFALL ODER STIMMT DA ETWAS NICHT IN DEN SPITÄLERN UND KLINIKEN DES BÜNDNER SPITAL- UND HEIMVERBANDES?**

Der Job eines Spitaldirektors kann wie im Beispiel des Ilanzer Spitaldirektors Marcus Caduff ein Sprungbrett zu einem ehrenvollen Amt wie dem des Bündner Regierungsrates sein. Die Pension nach vielen Jahren Einsatz im Gesundheitswesen ist wohlverdient.

Die vielen Wechsel sind aber dennoch kein Zufall. Der Druck auf die operative Leitung ist gross. Das Zusammenspiel zwischen den verschiedenen Gremien wird komplexer. Die Rahmenbedingungen werden nicht einfacher. Das Gesundheitswesen ist einem laufenden Veränderungsprozess ausgesetzt. Die Intervalle werden allerdings immer kürzer. Das Rad der Zeit dreht sich immer schneller.

Die vielen Wechsel bedeuten auch für unsere Konferenz eine grosse Herausforderung. Das verlorene Know-how muss kompensiert, wichtige Themen neu aufgerollt werden.

Nebst den Wechseln in der Konferenz wurde am Adventsessen auch der langjährige Vorsteher des Departements für Justiz, Sicherheit und Gesundheit, Herr Regierungsrat Dr. Christian Rathgeb, mit dem besten Dank für die gute Zusammenarbeit verabschiedet.

## KONFERENZ

Die KSK wurde inhaltlich einmal mehr von den Tarifthemen dominiert. Die Verlagerung vom stationären in den ambulanten Bereich wurde in der gesamten Schweiz weiter vollzogen. Dies ist politisch gesteuert und macht volkswirtschaftlich Sinn.

Nach dem Tarifeingriff von Bundesrat Berset ist die Kostendeckung aber im ambulanten Bereich in den Bündner Spitälern weiter gesunken und beträgt durchschnittlich unter 70 Prozent. Der Hauptgrund dafür ist der niedrige Taxpunktwert. Mit 83 Rappen befinden sich alle Ostschweizer Kantone am untersten Ende der Schweizer Skala, in der Westschweiz liegt der Wert beinahe auf einem Franken – für die gleiche Leistung.

Diese Situation konnte so nicht weiter akzeptiert werden; die laufenden Verträge aller Spitälern und Hausärzte in der Ostschweiz wurden gekündigt und Verhandlungen mit den verschiedenen Gruppierungen der Krankenversicherer aufgenommen. Eine Angleichung der Taxpunktwerte in der Schweiz wird mit aller Vehemenz gefordert.

Ein Gegenmittel für die eingangs erwähnte immer grösser werdende Hektik wurde an der Landsitzung im Oberengadin gefunden. Die gemeinsame Schifffahrt auf dem Silsersee und die Kutschenfahrt ins Fextal haben gezeigt, dass sich das Rad der Zeit ruhig auch mal gemächlich drehen kann. So lassen sich dann auch die gemeinsamen Probleme gleich wieder einfacher angehen.

RETO KELLER, VORSITZENDER KSK UND SPITALDIREKTOR  
SPITAL THUSIS



### BSH, AUS DEM HINTERZIMMER

«Du bist, was du essen würdest.»

STIFTUNG SCHULHEIM CHUR  
BETRIEBSKOCH

*Kinder sind spezielle kleine Kunden für mich. Sie sollen Freude am Essen haben. Die Kinder gehen unterschiedlich auf einen Mittagstisch zu. Der eine hat mehr Erfahrung und Erwartungen, der andere hat einfach nur Hunger.*

«Essen» – nur schon der Begriff löst bei mir Begeisterung aus. Was gibt es Feineres als den Duft von frischem Brot oder frischen Gipfeli am frühen Morgen? Knurrt pünktlich am Mittag der Magen, ziehen vor meinem geistigen Auge täuschend echte Bilder von ganzen Menüs dahin, und das Wasser läuft mir im Mund zusammen. Knackiger Salat, knuspriges Hähnchen, saftige Pasta und köstliche Desserts – wer soll sich denn bei all diesen leckeren Sachen überhaupt entscheiden können? Oft stelle ich mir vor, wie die verschiedenen Speisen auf der Zunge schmecken, bevor ich meine Wahl treffen kann. Oder eben: treffen könnte. Denn leider bleibt es oft beim blossen Gedanken ans genussvolle Essen. «Du bist, was du isst» – bei mir müsste es eher heissen «Du bist, was du essen würdest». Auf das Frühstück wird aus Zeitgründen verzichtet. Anstelle des frischen Salates und der Pasta al dente sitze ich mittags vor einem Proteinshake oder einer Quicksoup. Auch nach einem halben Arbeitstag im Büro ist zu Hause eben eher der schnelle Zmittag gefragt als das ausgeklügelte Menü mit saisonalen Zutaten. Nachmittags ist es dann wirklich fast nicht mehr auszuhalten, und nur das schlechte Gewissen hindert mich am unkontrollierten Griff in die Guatzlidose oder zum Schoggiriegel. Geht es Ihnen manchmal auch so wie mir?

Aber da wäre dann ja noch das Abendessen, und das macht die leiblichen Entbehrungen des Tages wieder wett. Die Bilder zirkulieren wieder, der Bauch meldet seinen Anspruch auf richtige Kost, das Kochbuch liegt bereit. Und wenn sich im Kühlschrank auch noch alles Nötige finden lässt, steht einem glücklichen Ausgang des Tages nicht mehr viel im Weg. Die richtige Gesellschaft rundet den Abend ab – perfekt! Liege ich später im Bett, ist der Bauch gefüllt und der Kopf leer – parat für einen neuen Tag und neue Essensgelüste. Wohl bekomm's!

EDITH DAVATZ, OFFICE-MANAGERIN BSH

HOCHGEBIRGSKLINIK DAVOS  
ERNÄHRUNGSBERATER

*Für Patientinnen und Patienten mit Allergien und Intoleranzen ist die korrekte Zusammensetzung und Zubereitung der Menüs zum Teil lebenswichtig. Heute gibt es glücklicherweise eine Vielzahl von immer erschwingeren Spezialprodukten. Es ist uns ein grosses Anliegen, die Bevölkerung weiterhin zu sensibilisieren, Allergien und Intoleranzen ernst zu nehmen.*



### FACHKONFERENZ PFLEGEKADER SPITÄLER (FKPS)

«Das Thema Essen ist bei der Beurteilung eines Spitalaufenthaltes sehr wichtig.»

Essen behält auch im Falle von Krankheit eine sehr grosse Bedeutung, gerade bei einem Spitalaufenthalt. Die Mahlzeiten werden als willkommene Abwechslung im Tagesablauf empfunden. Oft beschreibt der vorhandene oder eben der fehlende Appetit nicht nur das Hungergefühl, sondern ist vielmehr Ausdruck des persönlichen Befindens. So überrascht es nicht, dass das Thema Essen für Patientinnen und Patienten bei der Beurteilung ihres Spitalaufenthaltes sehr wichtig ist.

## AUS DER KONFERENZ

Die Mitglieder der Fachkonferenz Pflegekader Spitäler (FKPS) setzten sich 2018 vor allem mit Veränderungen auseinander. Veränderungen, die im laufenden Jahr spürbar waren, und solche, die erst in Zukunft auf den Bereich Pflege zukommen werden.

Schon jetzt lässt sich eine zunehmende Verschiebung vom stationären in den ambulanten Bereich erkennen. Dies stellt die Institutionen vor neue Herausforderungen. Prozesse müssen dieser Entwicklung angepasst werden, um möglichst effizient arbeiten zu können. Die strikte Trennung zwischen dem ambulanten und dem stationären Ablauf ist ein möglicher Lösungsansatz. Unterstützend wird in Betrieben der Lean-Management-Ansatz verfolgt, damit gezielt Verschwendung in den Prozessen reduziert und die Wertschöpfung gesteigert werden kann. Was sehr nach Industrie klingt, lässt sich auch im Bereich des Gesundheitswesens zugunsten der Patientinnen und Patienten erfolgreich umsetzen. Die Mitglieder der FKPS profitieren von Umsetzungsbeispielen, die sich in der Praxis bereits bewährt haben.

Ein weiteres Thema war der Einsatz des Fachpersonals aus allen Berufsgruppen der Pflege, um das ambulante Setting zu überdenken. Das Ziel war, die Ressourcen gezielt einzusetzen und auf zukünftige Entwicklungen vorbereitet zu sein. Die Frage des Skill-Grade-Mix wurde deshalb neu diskutiert: Welche Kompetenzen und welches Fachwissen sind für die schnelle und qualitativ hochstehende Versorgung im tagesklinischen Setting erforderlich? Welche Fachpersonen sind notwendig für die gezielte Patientenedukation während des ambulanten Spitalaufenthaltes?

Bei der Verschiebung in den ambulanten Bereich ist auch der Einsatz von Studierenden und Lernenden im ambulanten Setting zu überdenken. Bisher wurden Praktika grösstenteils in stationären Abteilungen angeboten, um so alle geforderten Lernfelder in den Ausbildungsjahren abdecken zu können. Die Absolvierung der geforderten Lernwochen pro Vollzeitstelle muss dabei in den Institutionen ebenfalls geprüft werden.

THOMAS TSCHIRKY, VORSITZENDER FKPS UND PFLEGEDIENSTLEITER LANDESSPITAL LIECHTENSTEIN





KONFERENZ HEIME BETAGTE (KHB)

«Essen ist ein Bedürfnis – Geniessen eine Kunst.» LA ROCHEFOUCAULD

### DIE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE GIBT EINEN GUTEN AUFSCHLUSS DARÜBER, WELCHE LEBENSMITTEL WIR IN WELCHER MENGE UND WIE HÄUFIG ZU UNS NEHMEN SOLLTEN.

Die meisten von uns wissen, was sie und wie oft sie etwas essen sollten (das gilt natürlich auch umgekehrt), und doch ist es oft schwierig, dies im Alltag umzusetzen, und daher greift wohl jeder hin und wieder zu einer Ausrede. Ist man voll berufstätig, ist es für die meisten noch schwieriger, sich an die Empfehlungen der Fachleute zu halten – auch wenn es gesund wäre.

Auch dass es besser ist, Bio- und saisongerechte Lebensmittel aus der Region zu kaufen, ist allgemein bekannt, und trotzdem können viele Familien, Alleinerziehende und Senioren sich diese Produkte nicht regelmässig leisten. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist aber gerade bei Kindern und älteren Menschen besonders wichtig. Wie gehen wir mit dieser Tatsache um? Passen wir uns an, schaffen wir uns unsere eigene Lebensmittelpyramide, oder akzeptieren wir die Tatsache, dass es halt so ist, wie es ist?

Sicher, in den letzten Jahren hat sich das gesellschaftliche Bewusstsein betreffend Ernährung stark verändert, und die Menschen wurden für dieses Thema sensibilisiert. Parallel dazu sind die bekannten Grossisten infolge ausländischer Konkurrenz sehr unter Druck geraten, und viele Lebensmittelpreise sind eher gesunken. Aber wie so oft sollten wir diese Entwicklung mit Vorsicht betrachten. Es wird rasch vergessen, dass mit den höheren Preisen auch die höheren Lebenshaltungskosten finanziert werden und das herrschende «Geiz ist geil»-Kaufverhalten auch rasch zum Bumerang werden könnte.

Aber zurück zum Thema. Essen ist nicht nur Genuss. Essen ist unabdingbar und zugleich Lebensqualität. Und gerade dieser Tatsache wird in Gesundheitsinstitutionen sehr viel Gewicht beigemessen. Die verschiedenen Menüs für unsere Bewohner werden nach verschiedenen Gesichtspunkten ausgewogen und abwechslungsreich zusammengestellt. Spezielle Bedürfnisse, Allergien, Diäten, aber auch Präferenzen unserer Bewohner werden erfragt und berücksichtigt, denn schliesslich hängt das leibliche Wohlbefinden eng zusammen mit einer guten Lebensqualität.

## AUS DER KONFERENZ

Die Pflegeheime sehen sich infolge eines Bundesgerichtsentscheids in einem Streitfall in Basel-Stadt mit der Tatsache konfrontiert, dass MiGeL-Produkte (unter anderem Verbandsmaterial und Einlagen) nun als Bestandteil des Pflegeprozesses betrachtet werden müssen und die Verrechnung derselben für drei Jahre rückabgewickelt werden muss. Das führt dazu, dass sich einzelne Pflegeheime ungeachtet der Grösse mit massiven Rückzahlungsforderungen der Versicherer herumschlagen müssen. Verbandsseitig unterstützen wir unsere Mitglieder selbstverständlich im Zusammenhang mit juristischen Fragen. Der ungedeckte zusätzliche Administrationsaufwand jedoch bleibt. Offen ist auch, wie die Rückabwicklung vonstattengehen soll. Es geht in keiner Weise darum, dass sich Heime bereichert hätten, sondern es geht nur darum, wer neu die Kosten zahlt. Bekannt ist – und selbstverständlich gibt es unterdessen auch dafür ein Gerichtsurteil –, dass die öffentliche Hand, sprich Kantone und Gemeinden, im Rahmen der Restkostenfinanzierung dafür zuständig ist. Verschiedene Versicherer haben sich angesichts des anfallenden Aufwandes und eines allfälligen Prozessrisikos dafür entschieden, auf eine Rückabwicklung zu verzichten. Es bleibt zu hoffen, dass mit jenen Versicherern, welche sich nicht dazu durchringen konnten, ein gangbarer Weg gefunden wird. Auch bleibt abzuwarten, ob die Versicherer einen Vorschlag machen werden, wie sie die ihrerseits vereinnahmten Kostenbeteiligungen mit ihren Versicherten rückabwickeln wollen und wie ein solcher Vorschlag aussehen wird.

Mit der Firma «Keller Unternehmensberatung», welche den Verband betriebswirtschaftlich begleitet, wurde die Datenerhebung für Bund und Kanton weiter optimiert und die daraus resultierenden Zahlen in der Folge wieder für den internen Benchmarkvergleich aufgearbeitet. Es zeigt sich, dass die Bemühungen greifen und sich das betriebswirtschaftliche Verständnis weiter verbessert hat.

Ebenfalls weiter verbessern sollen sich auch das Selbstverständnis und das Image unserer Branche. Nachdem wir aufgrund von Verfehlungen einzelner Institutionen im Unterland immer mal wieder in den Schlagzeilen der Boulevardpresse landen, hat sich eine

KSGR, DEPT. ANIR, CHUR  
PFLEGEFACHFRAU HF IM NDS,  
DIPL. EXPERTIN INTENSIVPFLEGE

*Es kommt oft vor, dass man vor oder nach dem Essen eine Intimpflege machen muss oder eine geruchsintensive Wunde zu versorgen hat. Aber das sind wir uns gewohnt, Ekel empfinde ich keinen mehr. Auch sprechen wir oft während des Essens über diese Themen, ohne dass jemand deswegen den Appetit verliert.*

Arbeitsgruppe aufgrund der Ergebnisse des neuerlichen Versorgungsberichts mit möglichen Massnahmen befasst. Daraus ist die Erkenntnis erwachsen, dass viele Heime leider immer noch nicht als die modernen Betriebe wahrgenommen werden, welche sie sind, und der wichtige Beitrag zur Wertschöpfungskette in vielen Regionen leider immer noch nicht erkannt und gewürdigt wird. Mittels einer Kampagne wollen wir daher in den kommenden Jahren an der Aussenwirkung und am Image arbeiten.

Alle diese Vorhaben gelingen nur, wenn alle an einem Strick ziehen – und zwar in die gleiche Richtung! Ich möchte darum die Gelegenheit nutzen, meinen Vorstandskolleginnen und -kollegen im BSH, aber auch den Kolleginnen und Kollegen in der Konferenz KHB für die sehr wertvolle, konstruktive und gute Zusammenarbeit zu danken. Auch unsere Geschäftsstelle leistet sehr gute Arbeit und unterstützt die vielen Mitglieder mit Rat und Tat. Gemeinsam werden wir darum auch diese nächsten Herausforderungen meistern.

JEAN-PIERRE LIESCH, VORSITZENDER KHB UND LEITER ALTERSSIEDLUNG KANTENGUT, CHUR

# SCHWERPUNKTE DER VERBANDSARBEIT

## VERBAND:

- Stellungnahmen zu Vernehmlassungen
- Zusammenarbeit mit Politausschuss BSH
- Interne und externe Kommunikation/Medienarbeit
- Bewirtschaftung analytische Funktionsbewertung (AFB)
- Überarbeitung BSH-Handbuch Swiss GAAP FER und BSH-Personalmusterreglement
- Betrieb Mitarbeiterbeurteilungs-/Lohnentwicklungssystem MABE/LOE
- Zusammenarbeit mit OdA G+S Graubünden
- Austausch/Kontakte mit anderen Verbänden
- Vertretung in nationalen Verbänden (H+, CURA-VIVA, INSOS) und deren Arbeitsgruppen
- Projekt ReWork

## KSK:

- Tarifverhandlungen, -verfahren
- Koordination Tarifverhandlungen Tarmed Ost-CH
- Datenlieferung an Versicherer
- Erarbeitung neues GWL-Modell
- Geplante Mindestfallzahlen
- Ambulant vor Stationär
- Vergütungsbericht
- Weiterentwicklung SALVAR
- Umsetzung Arbeitsgesetz
- E-Health

## KHB:

- Bewirtschaftung Tarifverträge
- Bundesgerichtsentscheid zur Verrechnung von Mitteln und Geräten
- Benchmarktagung für Alters- und Pflegeheime
- ERFA Rechnungswesen Heime
- Betriebswirtschaftliche Fragestellungen
- Massnahmenplan zum Versorgungsbericht Gesundheitsberufe 2016
- Negative Berichterstattung über Heime in der Schweiz
- Vergütungsbericht
- Auskünfte/Beratung von Mitgliedern
- Genereller Austausch mit Gesundheitsamt Graubünden
- E-Health

## KWA:

- Umsetzung IBB-Wegleitung
- Schwankungsfonds
- Aufsichtsbesuche
- Angebotsplanung
- Umsetzung UN-Behindertenrechtskonvention
- Konzept Wohn- und Arbeitsbegleitung
- BSH-IV-Planungsgruppe
- Genereller Austausch mit Sozialamt Graubünden

## KKJ:

- «Bündner Standard»
- Arbeitsgruppe Behördliche Unterbringungen
- BSH-IV-Planungsgruppe
- Einführung Lehrplan 21 in Sonderschulen
- Gesetzliche Rahmenbedingungen
- Übergang Schule/Ausbildung



## FACHKONFERENZ PFLEGEKADER HEIME (FKPH)

«Man ist, was man isst.» Getreu diesem Motto versuche ich, unsere Bewohner zu charakterisieren. Sie sind bescheiden und nicht verwöhnt. Sie sind bodenständig, sind sich gewohnt, sparsam zu sein und alles zu verwerten und zu essen. Auf den Tisch kommt vorzugsweise Bekanntes und Gewohntes. Neuen Sachen gegenüber sind sie eher etwas reserviert, haben aber bemerkt, dass auch Fremdländisches, wenn man es einmal probiert hat, ganz lecker schmeckt. Ob es gesund ist oder nicht, diese Frage hat man sich früher kaum gestellt. Hingegen wird unter Frauen rege diskutiert, ob ihr Geheimrezept nicht doch noch besser geschmeckt hätte.

## AUS DER KONFERENZ

### PFLEGEPERSONALMANGEL UND IMAGE-PFLEGE: VIEL GEHÖRTE SCHLAGWORTE IM JAHR 2018

Droht er, der Fachpersonalmangel? Wem droht er? Was kann man dagegen tun? Wer soll etwas dagegen tun?

Wir Pflegedienstleitungen der Heime wollen etwas dagegen tun. Wir haben uns damit beschäftigt und sind

überzeugt, dass die Imagepflege von grösster Bedeutung sein wird und vor allem bei uns in den Betrieben beginnen muss.

*Image ist der Ruf, das Bild, das eine Mehrzahl von Menschen von etwas hat.*

Fragen wir die Menschen auf der Strasse, ist das Bild der Pflegeheime meist geprägt von den Begriffen Alter, Leiden und Tod. Unwissenheit lässt viele Menschen denken, die Arbeit als Fachperson im Pflegeheim sei nicht sehr herausfordernd, benötige kaum Fachwissen, und jeder könne sie machen.

Weit gefehlt! Im Pflegeheim sind zwar alte Menschen und auch kranke und sterbende Menschen. Aber unser aller Ziel ist es, dass die Menschen in den Heimen die grösstmögliche Lebensqualität geniessen. Das setzt eine wertschätzende und respektvolle Grundhaltung gegenüber alten Menschen und deren Familien voraus. Für diese Arbeit benötigt man unter anderem Fachwissen in vielen Pflegetechniken und Pflegekonzepten, um den Anforderungen im Umgang mit Menschen mit demenziellen Erkrankungen und in der Palliative Care gerecht zu werden. Die Arbeit im Pflegeheim bietet darüber hinaus auch vielfältige Möglichkeiten zur fachlichen Weiterbildung und Spezialisierung.

Dies und vieles mehr trägt dazu bei, dass die Arbeit im Pflegeheim herausfordernd, aber zugleich spannend und interessant ist. Wir Pflegedienstleistende möchten dabei helfen, das weiter oben erwähnte Bild vom Heimalltag zu verändern und ein zeitgemässes Bild in die Gesellschaft zu tragen. In Workshops haben wir viele Möglichkeiten erarbeitet, wie wir beitragen können zu einem realistischen und positiven Bild vom Alltag in einem Pflegeheim und den vielfältigen Arbeitsmöglichkeiten, die sich dort bieten.

NORINA VONESCHEN, VORSITZENDE FKPH, LEITERIN PFLEGE UND BETREUUNG SENESCA ALTERSZENTRUM, MAIENFELD, UND ZBK NEUGUT, LANDQUART



HOCHGEBIRGSKLINIK DAVOS  
DIREKTOR

*Seit ich hier arbeite und öfter mit  
Herzpatienten Kontakt habe, lebe ich  
bewusster. Wir betreuen oft Personen  
mit einer ähnlichen Lebensgeschichte wie  
meiner. Irgendwann macht es dann  
plötzlich «Schnipp und du bist raus».  
Das hat mich persönlich nachhaltig beein-  
flusst; ich lebe bewusster und trage zu  
meinem Körper mehr Sorge.*

ES IST BELEGT, DASS HERZPATIENTEN MIT EINER MEDITERRANEN ERNÄHRUNG SELTENER EINEN ZWEITEN INFARKT HABEN. WIR BIETEN HIER TÄGLICH DREI, VIER MENÜS ZUR AUSWAHL AN, UND EINES DAVON IST ALS HERZGESUND DEKLARIERT.



### KONFERENZ WOHN- UND ARBEITSSTÄTTEN (KWA)

«Ernährung und Bewegung beeinflussen das Wohlbefinden und die Gesundheit stark.»

**AUSGEWOGEN ESSEN, VIEL TRINKEN, SICH AUSREICHEND BEWEGEN: DIE FORMEL FÜR EINEN GESUNDEN KÖRPER IST SIMPEL. TROTZDEM FÄLLT ES MENSCHEN MIT UND OHNE BEHINDERUNG OFT SCHWER, SICH AN DIESE REGELN ZU HALTEN. WESHALB? UNWISSENHEIT, STRESS, EINSAMKEIT, LANGEWEILE, PSYCHISCHE UND KÖRPERLICHE ERKRANKUNGEN ODER BEHINDERUNGSBEDINGTE FAKTOREN (ZUM BEISPIEL BEEINTRÄCHTIGTES SÄTTIGUNGSGEFÜHL) BEEINFLUSSEN DAS ESSVERHALTEN RESPEKTIVE DAS KÖRPERGEWICHT STARK. EINMAL AUS DEM LOT GERATEN, KANN DIES NICHT NUR DAS WOHLBEFINDEN UND DIE GESUNDHEIT EINES MENSCHEN, SONDERN AUCH SEIN SELBSTVERTRAUEN, SEINE SELBSTSTÄNDIGKEIT UND SEINE BEZIEHUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN.**

#### ESSEN MACHT ZUFRIEDEN – ODER EBEN AUCH NICHT

Ernährung und Bewegung beeinflussen das Wohlbefinden und die Gesundheit stark. In der Begleitung von Menschen mit Behinderung spielen diese Themen deshalb eine entscheidende Rolle. Was gilt es im Spannungsfeld zwischen Schutz und Selbstbestimmung zu beachten?

Die Behinderung ist oft eine Einschränkung in der sozialen Teilhabe, im sozialen Leben. Das führt oft zu Unzufriedenheit und damit zu Fehl- und Mangelernährung. Wie bei allen Menschen ist bei Menschen mit einer Behinderung Essen und Trinken einerseits ein Genuss, kann andererseits aber auch eine Kompensation sein, dies dann allerdings häufig in deutlich höheren Mengen als bei Menschen ohne Behinderung. Das Konsumieren und das Einkaufen werden dann oft zum Zeichen von Teilhabe und Autonomie.

Für Menschen mit einer geistigen oder psychischen Behinderung hat die Ernährung einen sehr hohen Stellenwert. Somit ist das auch ein wichtiges Thema in unseren Institutionen. Es geht aber nicht nur um übermässige, sondern auch um ausreichende Ernährung, denn die (Hand-)Arbeit in den Werkstätten – oft auch im Freien – ist körperlich anforderungsreich.

Meine Tätigkeit und die freundschaftlichen Beziehungen in der Branche haben mich schon fast an jeden Tisch in den Bündner Behinderteninstitutionen geführt. In einigen Fällen beweisen die Betriebe ihre hervorragende Küche sogar in öffentlichen, mit grossem Erfolg betriebenen Restaurants. Teilweise sind die Betriebe einfach Restaurants. Die kulinarischen Qualitäten der Betriebe sind hervorragend, die Bündner Bewohner und Angestellten der Behinderteninstitutionen sind zu beneiden. Zu ihrem Wohle wird auf abwechslungsreiche, ausgewogene, saisongerechte und schmackhaft zubereitete Mahlzeiten geachtet, nach Möglichkeit werden regionale und hauseigene Produkte verwendet. Die modernen Konzepte sehen den Einbezug der Klienten in die Menügestaltung, Zubereitung und teilweise in den Einkauf vor.

Eine weitere Seite darf im Lichte unserer Betreuungsarbeit nicht vergessen werden. Essen ist eine zutiefst soziale Angelegenheit. Bei einer Mahlzeit in der Gemeinschaft bildet das Essen den Rahmen für das Beisammensein. Was zählt, ist, dass alle zusammenkommen, um zu teilen und sich auszutauschen. Nur schon aus diesem Grund ist das Essen etwas Grundlegendes für das Wohlbefinden und die Zufriedenheit.

## AUS DER KONFERENZ

Die Konferenz Wohn- und Arbeitsstätten hat im vergangenen Jahr viermal getagt. Einmal trafen sich die Mitglieder ausserhalb der üblichen Sitzungsorte im Wohnheim Surava der ARGO Stiftung.

Die Schwerpunktthemen der KWA waren die UN-Behindertenrechtskonvention (UN-BRK) und die Anwendung und Umsetzung der Instrumente zur Ermittlung des individuellen Betreuungsbedarfs (IBB).

### UN-BEHINDERTENRECHTSKONVENTION

Die UN-BRK verfolgt das Ziel der Teilhabe und der Selbstbestimmung von Menschen mit Behinderung. Sie legt die theoretische Basis für die Gleichstellung von Menschen mit Behinderung in unserer Gesellschaft.

Vor diesem Hintergrund sah sich die KWA veranlasst, das Thema als Schwerpunktthema zu behandeln. Durch Analyse des äusserst weitläufigen Schriftwerks sollten konkrete Handlungsfelder identifiziert und Massnahmen abgeleitet werden. Trotz der Motivation für die spannende Aufgabe musste man sich immer wieder mit der Frage der Rollenklärung auseinandersetzen. Ist das politische Thema tatsächlich von den Ausführenden, sprich von unten nach oben, anzugehen? Verpasst man, wenn man sich nicht proaktiv verhält, die Chance für die Mitgestaltung? Im Wissen, dass die nationalen Verbände mit mehreren Arbeitsgruppen an der Entwicklung eines nationalen Aktionsplans arbeiten, sieht man das Interesse an der Mitgestaltung gewahrt, und die KWA hat beschlossen, mit dem Start der eigenen Aktionen bis zum Vorliegen des Aktionsplans der Verbände zuzuwarten.

### INNERKANTONALE ERFA-GRUPPE IBB

Mitte Jahr hat die KWA eine Gruppe gebildet mit dem Ziel, sich zum Thema IBB in den Betrieben fachlich auszutauschen. Das System des individuellen Betreuungsbedarfs hat sich seit seiner Einführung zu einem gut funktionierenden, praktikablen System entwickelt. Der Kanton Graubünden besitzt schweizweit eine Vorreiterrolle. Die Institutionen waren an diesem Umsetzungsprozess massgeblich beteiligt, jedoch bisher ohne jeglichen Einfluss bei der Mitgestaltung. Die Betriebe wollen als Ausführende ihr Wissen und ihre

STIFTUNG SCHULHEIM CHUR  
SOZIALPÄDAGOGIN EINER WOHNGRUPPE  
*Eltern gaben uns Rückmeldungen, dass es einfacher sei, in Urlaub zu fahren, da sich das Kind nun auch von einem Buffet bedienen, was zuvor nicht selbstverständlich gewesen sei. Meist mögen Kinder frisches, vielfältiges Essen.*

Erfahrungen für Verbesserungen und Optimierungen als Fachgremium einbringen und den fachlichen Austausch mit dem kantonalen Sozialamt pflegen, um eine möglichst effiziente und qualitativ gute IBB-Dokumentation zu erarbeiten und die bisherige gute Zusammenarbeit weiter auszubauen.

### AUSTAUSCH MIT SOZIALAMT GRAUBÜNDEN

Die regelmässig anberaumten Austauschtreffen des KWA-Vorsitzes und des Geschäftsführers BSH mit dem Sozialamt sind für beide Seiten sehr wertvoll. Neben den oben genannten beiden Themen wurden die anschliessende Angebotsplanung 2020–2023, die Wirkung der Konzepte zu Wohn- und Arbeitsbegleitung und die Anwendung des Behindertenintegrationsgesetzes in einzelnen Bereichen diskutiert.

### WECHSEL IN DER KONFERENZ

Edi Wäfler als Pionier des Vereins BrockiGrischun hat per Mitte des Jahres 2018 infolge von Pensionierung die Leitung an Adrian Ciardo übergeben.

Verabschieden musste sich die Konferenz von Urs Horisberger, der den Verein Movimento als Geschäftsführer verlässt.

BEDA GUJAN, VORSITZENDER KWA UND GESCHÄFTSLEITER DER HOSANG'SCHEN STIFTUNG PLANKIS, CHUR



### KONFERENZ KINDER- UND JUGENDINSTITUTIONEN (KKJ)

«Es gehört zum Erziehungsauftrag, aufzuzeigen, was grundsätzlich gesund ist und was weniger.»

## TISCHREGELN ALS STRESSFAKTOR?

**ESSEN IST MEHR ALS NAHRUNGS-AUFNAHME. OFT IST ES (LEIDER) VERBUNDEN MIT STRESS AUFGRUND VERSCHIEDENSTER REGELN, EINSCHRÄNKUNGEN UND VORGABEN, UND ES KOMMT AN MANCHEN FAMILIEN- UND ANDERN ESSTISCHEN ZU STREIT, AUSEINANDERSSETZUNGEN UND UNSTIMMIGKEITEN. DABEI SOLL ERNÄHRUNG NICHT NUR GESUND SEIN UND IHREN EIGENTLICHEN ZWECK ERFÜLLEN, SONDERN SIE SOLL AUCH ETWAS LUSTVOLLES UND FREUDIGES SEIN.**

Wie wohl in allen Institutionen gibt es auch im Kompetenzzentrum Schulheim Chur Ess- und Tischregeln. Allerdings sind sie unterschiedlich und abhängig von der erwachsenen Person am Tisch oder in den einzelnen Wohngruppen. Genauso wie sich Führungsstile oder Erziehungsstile unterscheiden können, muss es nicht an jedem Esstisch genau gleich zu- und hergehen. Die einen Mitarbeitenden legen zum Beispiel Wert darauf, dass alle Kinder von allen Lebensmitteln probieren. Andere halten davon nicht viel, verzichten lieber auf allfällige Durchsetzungskämpfe am Esstisch und lassen die Kinder relativ frei entscheiden.

Selbstverständlich gibt es Grundregeln, die in unserer Kultur allgemeingültig sind. Die Erwartung, dass mit Besteck gegessen, nicht mit vollem Mund und in angemessener Lautstärke gesprochen wird, die haben wir schon. Ob Spinat auf jeden Fall von jedem Kind jedes Mal versucht werden muss, kann schon infrage gestellt werden. Oft helfen Kompromisse aus dem Dilemma. So zum Beispiel, wenn die Kinder eine gewisse Anzahl Lebensmittel abwählen können und diese folglich nicht essen müssen.

Im Sonderschulbereich kommt hinzu, dass auch aus anderen wesentlichen Faktoren fixe Regeln nicht wirklich sinnvoll sind. Bei Menschen mit Autismus-Spektrum-Störungen beispielsweise, welche unter Umständen nur eine sehr enge Palette an Lebensmitteln akzeptieren, dabei aber gesund und ohne Mangelerscheinungen bleiben, hilft Zwang nicht. Und bei Kindern, die noch so gerne probieren würden, aber aufgrund einer Behinderung nur über eine Sonde ernährt werden können oder Diätvorgaben haben, erübrigen sich entsprechende Diskussionen. Zudem können aus motorischen Gründen nicht alle Kinder gleich «schön» essen.

Im Kompetenzzentrum Schulheim Chur achten wir sehr auf gesunde und ausgewogene Ernährung. Es gehört zum Erziehungsauftrag, aufzuzeigen, was grundsätzlich gesund ist und was weniger. Die Mitarbeitenden akzeptieren aber auch, wenn Schülerinnen und Schüler nicht alles essen können oder wollen.

BEAT ZINDEL, STELLVERTRETENDER VORSITZENDER KKJ UND GESCHÄFTSLEITER SCHULHEIM CHUR



### ARBEITSGRUPPE «BEHÖRDLICHE UNTERBRINGUNGEN IN GRAUBÜNDEN»

Auf Initiative der KESB und der KKJ wurde die Arbeitsgruppe «Behördliche Unterbringungen in Graubünden» gebildet. Im Austausch mit den involvierten Partnern bei Unterbringungen stellten wir immer wieder ungeklärte Themen und Schnittstellen fest. Die Arbeitsgruppe hat sich zum Ziel gesetzt, Kindern und Jugendlichen eine möglichst stabile und erfolgreiche Betreuungslösung zu bieten. Gemeinsam werden Themen und Schnittstellen geklärt und in Form einer Praxishilfe allen Beteiligten zur Verfügung gestellt.

### DER BÜNDNER STANDARD 2.0 WIRD IN IMMER MEHR INSTITUTIONEN ANGEWENDET

Schweizweit wird der Bündner Standard in immer mehr Institutionen der Kinder- und Jugendhilfe implementiert. Regelmässig werden wir von Institutionen und Verbänden zur Vorstellung des Bündner Standards angefragt. Ebenfalls gibt es immer mehr Institutionen aus anderen Bereichen (zum Beispiel Erwachsenenbereich und öffentliche Schulen), welche Interesse an diesem Instrument zeigen. Daher hat die Adaption an andere Klientengruppen grosse Priorität.

### ZUSAMMENARBEIT MIT DER IV (INVALIDENVERSICHERUNG)

Die Zusammenarbeit mit der IV wurde im letzten Jahr institutionalisiert. Regelmässig findet ein Austausch mit Vertretern der IV, des Kontraktmanagements, der KWA und der KKJ statt. Ende November 2018 wurde zum ersten Mal eine gemeinsame Informationsveranstaltung organisiert, zu der alle Institutionen aus den Konferenzen KWA und KKJ eingeladen waren.

### FINANZIERUNG VON ZIVILRECHTLICHEN MASSNAHMEN

Bezüglich der Finanzierung erarbeitet der Kanton in einer interdepartementalen Arbeitsgruppe Lösungsvorschläge, wie in Bezug auf die Eltern mit finanziellen Härtefällen umzugehen ist, wenn die Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde (KESB) eine Kindesschutzmassnahme anordnet. Wir hoffen auf eine baldige Antwort, da es in verschiedenen Institutionen der KKJ bezüglich der Finanzierung immer wieder zu Schwierigkeiten kommt.

MARTIN BÄSSLER, VORSITZENDER KKJ UND LEITUNG PÄDAGOGISCHE ANGEBOTE STIFTUNG GOTT HILFT, ZIZERS

## AUS DER KONFERENZ

Die Konferenz der Kinder- und Jugendinstitutionen (KKJ) traf sich im Jahr 2018 zu vier halbtägigen Sitzungen. Die Landsitzung fand in der Institution La Capriola in Davos statt. Wir erhielten einen eindrücklichen Einblick in Angebote zur Integration von Jugendlichen in den ersten Arbeitsmarkt im Hotelleriebereich, welche durch «La Capriola» umgesetzt werden.

### LEHRPLAN 21

Im August 2018 startete die Einführung des Lehrplans 21 in Graubünden und somit auch in den Angeboten der Sonderschulung.

Im Gegensatz zu den öffentlichen Schulen, in denen die Gemeinden die Trägerschaft bilden, ist der Kanton Auftrag- und Geldgeber für die Sonderschulen. Dies und die institutionellen Strukturen machen die Umsetzung des LP21 daher für sie etwas einfacher. Hinzu kommt, dass die Kompetenzorientierung seit jeher ein Anliegen der Sonderpädagogik ist und die angestrebte Ausrichtung des LP21 sich der sonderpädagogischen Denkweise weiter annähert.

Insofern wird die Anpassung des Lehrplans 21 von den Institutionen begrüsst. Dasselbe gilt für die höhere Gewichtung der Informatik, welche bereits heute ein wichtiger Bestandteil der Sonderpädagogik ist. Mit dem LP21 erhalten Weiterbildung und Infrastruktur in diesem Bereich eine noch grössere Bedeutung.



PER 31.12.2018

# BILANZ BSH

AKTIVEN	RECHNUNG 2017		RECHNUNG 2018	
KASSE	360		154	
KASSAKONTO PC 85-196160-0	887		2'580	
PC 70-5077-2	426'082		542'284	
PC E-DEPOT 92-331459-8	626		626	
MIGROS MIETKAUTION	10'533		10'534	
DEBITOREN	132'322		349	
TRANSITORISCHE AKTIVEN	23'743		8'056	
MOBILIAR UND EINRICHTUNGEN	2'430		1'822	
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>596'986</b>		<b>566'408</b>	

PASSIVEN	RECHNUNG 2017		RECHNUNG 2018	
KREDITOREN	154'731		9'814	
TRANSITORISCHE PASSIVEN	17'514		10'635	
RÜCKSTELLUNGEN	–		25'000	
VERBANDSVERMÖGEN	325'341		424'740	
JAHRESGEWINN/-VERLUST	99'398		96'218	
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>596'986</b>		<b>566'408</b>	

ARGO WOHNHEIM, SURAVA  
STV. WOHNHEIMLEITER KLIENTEN MIT PRADER-WILLI-SYNDROM

*Wir achten stark auf Vollkornprodukte mit hohem Ballaststoffanteil.  
Viele Personen, die neu in die Wohngruppe eintreten, gerade auch  
Lehrlinge, haben Mühe damit, können es nur schwer ertragen, denn  
sie müssen oft ihre gesamte Ernährung umstellen.*

## INKL. BUDGET 2019 UND 2020

## ERFOLGSRECHNUNG BSH

ERTRAG	BUDGET 2018				RECHNUNG 2018				BUDGET 2019				BUDGET 2020			
MITGLIEDERBEITRÄGE	691'000	695'373	678'000	628'000												
MABE/LOE-LIZENZEN, KURSE, WARTUNG	20'000	19'962	-	-												
BEITRÄGE FÜR DRITTE, PROJEKTE	335'000	146'941	337'000	237'000												
DIVERSER ERTRAG	10'000	6'861	10'000	10'000												
<b>TOTAL ERTRAG</b>	<b>1'056'000</b>	<b>869'138</b>	<b>1'025'000</b>	<b>875'000</b>												

HOCHGEBIRGSKLINIK DAVOS  
ERNÄHRUNGSBERATER

*Es geht nie darum, seine Ernährung komplett umzustellen. Festgefahrene Ernährungsgewohnheiten zu ändern, ist nicht einfach. Wenn ich hier in der Klinik erreiche, dass ein Patient nur einen Punkt anpasst in seinem Verhalten, dann ist dies schon viel und kann einen grossen Einfluss haben auf dessen Gesundheit.*

AUFWAND	BUDGET 2018				RECHNUNG 2018				BUDGET 2019				BUDGET 2020			
LOHNAUFWAND	324'000	312'335	324'000	324'000												
SOZIALVERSICHERUNGEN (AG-BEITRÄGE)	44'400	44'343	44'400	44'400												
ÜBRIGER PERSONALAUFWAND	30'000	24'395	30'000	30'000												
PERSONALAUFWAND	398'400	381'074	398'400	398'400												
RAUMAUFWAND	33'800	32'038	33'800	33'800												
UNTERHALT, REPARATUREN, ERSATZ	5'000	250	9'000	4'000												
VERWALTUNGS-AUFWAND	70'200	58'060	50'200	50'200												
AUFWAND FÜR DRITTELEISTUNGEN	155'000	94'488	120'000	95'000												
ÜBRIGER AUFWAND	18'000	18'045	18'000	18'000												
PROJEKTE BSH	329'000	153'170	340'000	240'000												
PROJEKT 100 JAHRE BSH	-	25'000	25'000	25'000												
MABE/LOE-SCHULUNG, SOFTWARE	800	-	-	-												
OMBUDSSTELLE	10'000	9'977	10'000	10'000												
BEITRÄGE AN DRITTE, PROJEKTE	339'800	188'147	375'000	275'000												
<b>ERFOLG VOR ABSCHREIBUNGEN UND ZINSEN</b>	<b>35'800</b>	<b>97'034</b>	<b>20'600</b>	<b>600</b>												
ABSCHREIBUNGEN	-	607	607	607												
<b>ERFOLG VOR ZINSEN</b>	<b>35'800</b>	<b>96'427</b>	<b>19'992</b>	<b>-7</b>												
FINANZAUFWAND	200	208	200	200												
<b>BETRIEBSERFOLG</b>	<b>35'600</b>	<b>96'218</b>	<b>19'792</b>	<b>-207</b>												
AUSSERORDENTLICHER ERTRAG	-	-	-	-												
<b>UNTERNEHMENSERFOLG</b>	<b>35'600</b>	<b>96'218</b>	<b>19'792</b>	<b>-207</b>												



WENN WIR UNS DRAUSSEN BEFINDEN, KNABBERN DIE KINDER GERNE AN FRISCHEN KRÄUTERN AUS DEM GARTEN ODER ZUPFEN SICH SELBST EIN RÜABLI ZUM NASCHEN.

STIFTUNG SCHULHEIM CHUR  
BETRIEBSKOCH UND SOZIALPÄDAGOGIN EINER WOHNGRUPPE

*Mittags esse ich immer mein selbst zusammengestelltes Müesli, seit Jahren schon. Ich mache es schon beinahe blind. Für mich ist das sehr gesund und nahrhaft.*

## **Revisionsstelle des Bündner Spital- und Heimverbandes**

An die Generalversammlung  
des Bündner Spital- und Heimverbandes

### **Bericht der Revisionsstelle**

Sehr geehrte Frau Präsidentin  
Sehr geehrte Damen und Herren

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Bündner Spital- und Heimverbandes für das am 31. Dezember 2018 abgeschlossene Geschäftsjahr 2018 geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen.

Wir stellen fest, dass

- die Bilanz und die Erfolgsrechnung mit der Buchhaltung übereinstimmen,
- die Buchhaltung ordnungsgemäss und sauber geführt ist und die Belege vorhanden sind,
- sich das Verbandsvermögen von CHF 424'740.06 mit einem Gewinn von CHF 96'218.86 auf neu CHF 520'958.92 vergrössert hat.

Unsere Prüfung erfolgte nach Grundsätzen des Berufsstandes, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnung mittels Analysen und Erhebungen auf Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnung als Ganzes. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnung Gesetz und Statuten.

Wir empfehlen, die vorgelegte Jahresrechnung zu genehmigen.

Chur, 12. März 2019

**Die Rechnungsrevisoren**



Tamara Brühwiler



Simon Müller



**BSH**

GESCHÄFTSBERICHT BSH 2018  
WWW.BSH-GR.CH