



Von Führungswechseln und künstlicher Intelligenz

Von Stephan Friedli, Vorsitzender der Geschäftsleitung

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Der Frühling steht bei uns ganz im Zeichen von Neuanfängen – auch im Präsidium, in der Geschäftsleitung und im Kader: Am 27. April wurde *Konrad Hädener* zu unserem neuen Präsidenten gewählt. Er war unter anderem viele Jahre als Gemeinderat tätig und hat den Aufbau des Thuner IT-Unternehmens Nexlore massgeblich geprägt. Am 1. Mai hat *Sarah Weishaupt*, meine Stellvertreterin, ihre Arbeit bei uns aufgenommen. Viele von euch haben sie bereits kennengelernt. Sie verschafft sich derzeit in beiden Betrieben einen vertieften Einblick und arbeitet unter anderem am Pilotversuch mit einer KI-gestützten Planungssoftware sowie an der Einführung von Prozesskennzahlen. Ebenfalls per 1. Mai hat *Ramona Liniger* die Leitung Betreuung und Pflege im Martinzentrum von Lisa Friedli übernommen. Ich wünsche allen neuen Kolleginnen und Kollegen viel Freude und Erfüllung in ihren Aufgaben. Lisa Friedli danke ich herzlich für ihr grosses Engagement in ihrer bisherigen Funktion.

Von der Erfahrung von Konrad Hädener im Bereich der KI konnten wir bereits in einem wichtigen Moment im Zusammenhang mit dem Bauprojekt profitieren und dabei erkennen, dass KI in kurzer Zeit Ergebnisse ermöglicht, die ohne diese Unterstützung deutlich mehr Aufwand erfordern würden. Konrad Hädeners Einschätzung, dass künstliche Intelligenz unser Leben noch stärker verändern wird als die industrielle Revolution, teile ich. Als Stiftung WiA sind wir gut beraten, die Chancen dieses Megatrends aktiv zu nutzen.

Eindrückliche Beispiele zeigen, dass KI längst Teil unseres Alltags ist und sich in den kommenden Jahren weiterverbreiten wird. Gleichzeitig machen Organisationen wie die WHO und die OECD deutlich: Im Gesundheitswesen entfaltet KI ihren Nutzen nur dann wirklich, wenn Aspekte wie Datenschutz, ethische Grundsätze, menschliche Verantwortung sowie die Kompetenzen der Mitarbeitenden von Anfang an mitgedacht werden. Was kann das für die WiA in den nächsten drei bis fünf Jahren bedeuten?

In der **Pflege** wird die KI vor allem bei der Dokumentation, der Informationssuche und bei Hinweisen auf Risiken spürbar sein. Beobachtungen könnten beispielsweise diktiert und in strukturierte Vorschläge für Pflegeberichte überführt werden. Die fachliche Verantwortung bleibt jedoch klar bei den Mitarbeitenden. Zudem kann die KI unterstützen, Entwicklungen frühzeitig zu erkennen, etwa bei Sturzrisiken, Verhaltensveränderungen, Ernährung oder Mobilität. Sie ersetzt weder die Beziehung zu unseren Bewohnerinnen und Bewohnern noch die Erfahrung der Fachpersonen, kann aber helfen, diese gezielter einzusetzen.

In der **Hotellerie** kann KI bei Menüplanung, Einkauf, Lagerhaltung und der Reduktion von Food Waste unterstützen. Aus Bestellungen, Menüwünschen, Abwesenheiten, Diäten und Erfahrungswerten lassen sich bessere Prognosen ableiten. Davon profitieren auch unsere Bewohnerinnen und Bewohner, weil Vorlieben, Unverträglichkeiten und Kostformen noch gezielter berücksichtigt werden können.

In der **Verwaltung** wird KI vermutlich am schnellsten sichtbar. Sie kann Texte zusammenfassen, Protokolle verfassen, E-Mails vorbereiten, Dokumente durchsuchen und Informationen verdichten. Gerade bei administrativen Aufgaben liegt grosses Potenzial, Routinearbeiten zu reduzieren und Fachpersonen zu entlasten, so dass mehr Zeit für anspruchsvollere Aufgaben bleibt.



Fortsetzung und Schluss auf Seite 7

Leicht bekömmlicher Zahlensalat

Diese Rubrik zeigt in grafischer Form die wichtigsten Kennzahlen der WiA (beide Betriebe) über die letzten 12 Monate auf. Die Einstufung und die Auslastung sind massgebend für die Arbeitsmenge in der Pflege und die Einnahmen der WiA.

Der nächste Kurs «Leicht bekömmlicher Zahlensalat» findet wie folgt statt:
Mo, 26.10.2026, 13.30 – 16.30 Uhr,
Martinzentrum Mehrzweckraum.

Anmeldung nach Rücksprache mit der vorgesetzten Person über easylearn (bei Fragen: bildung@wia-thun.ch).



Badge-Ladung zu gewinnen!

Dieser Tage verlosen wir sechs 40-Franken-Ladungen für die Badges, die für Konsumationen in den beiden Cafeterias Sonnmatt und Martinzentrum gültig sind. Interessierte melden sich bis Mitte Juli beim Redaktor thomas.bornhauser@gmx.ch. Viel Glück!

Gewinner der Kulinarik-Gutscheine...

...im Restaurant Friends am Mühleplatz in Thun im Wert von je 50 Franken waren Lumi Murina, Manuela Burgener, Maggy Goerne, Erika Huber (alle SM) sowie Christine Zingg (MZ). E Guete!



Disney-Tierfigur: ... und Strolch	über Zustand	Abk.: Body-Mass-Index	Zeichen für Ruthenium	feines Streupulver	Bühnenkünstlerin	Nadelbaum	chines. Welt-raum-fahrer	öster. TV-Moderator (Andy)	in dieser, in diesem	Initialen v. alt Bundesrätin Dreifuss	Gewässer süd-östlich von Zug	Fest-essen
brauner Farb-stoff				span.: Rotwein (Kw.)				Erfinder der Lauf-maschine † 1851				
gleich-zeitig (lat.)						Bogen-reihe						um Almosen bitten
			eine Gemein-de-behörde	dringend				grosse Kürbis-frucht		Abk.: geboren		
Schweizer Frauen-kurzname	gesell-schaftl. Ansehen (engl.)	Sänger v. Patent Och-sner: ... Huber			Herren-haus der Ritter-burg		Notlage					
eine Welt-religion				Fahrrad	Stadt an der Warthe (Polen)					Wasser-vogel	behaarte Tierhaut	
Abk.: Mount		frz.: König		streng vege-tarisch			Mittel gegen Körperge-ruch (Kw.)		schäd-licher Stoff, Toxikum			
Bewohner der Haupt-stadt eines Kantons					grösstes Binnen-gewässer Europas							
Zwerg, Erdgeist				balti-scher Staat					zweit-höchste Karte beim Jass			
Buch-ausgabe					mit e. Pfropfen ver-schlossen							

«Spielen kann Türen öffnen.»

Von Redaktor Thomas Bornhauser

Etwas vom Allerersten, das ich bei WiA gelernt habe: Vor ungefähr 15 Jahren habe ich in der Unteren Mühle Steffisburg verlauten lassen, ich würde übers «Basteln» mit den Bewohnenden eine Reportage für die Personalzeitung schreiben (die damals noch nicht wia-z hiess). Es folgte von der Betriebsleitung ein ziemlich wirsches «Wir basteln nicht, wir gestalten!» zu hören. Entsprechend selbstkritisch nahm ich kürzlich an einer Weiterbildungsveranstaltung teil.

«Was möchten Sie über mich wissen?», eröffnete Gaby Hasler Herzberg (spielbar.ch) den Kurs. «Woher kommen Sie?» – «Ich wohne im Kanton Basel-Land», worauf sich, frei nach Max Frisch, ein Palaver über die Basler Fasnacht entwickelte, an der die Kursleiterin jedoch «noch nie» zugegen war.

Lauter Schrauben und Haken

Nach einer Weile wurden die Anwesenden gefragt, weshalb sie Interesse am Thema hatten. Eine der Antworten: «Weil Frau Zehnder immer gute Ideen hat.»

Auf verschiedenen Tischen waren Spiele zu sehen. Aber auch ganz viel Gegenstände, bei denen mir der Bezug zum Spielen fehlte. Und wo war das Skateboard ☺? Item, im Laufe des Vormittags lernte ich viel über die Möglichkeit, mit Spielen Türen zu öffnen. Um ältere Menschen aus ihren Gedanken – oder sogar Isolation – zu holen. Dabei ist es überhaupt nicht wichtig, dass es sich um ein vorgefertigtes und/oder bekanntes Spiel wie UNO oder Eile-mit-Weile handelt. Ausschlaggebend ist allein, was es in den Menschen auslöst, wie es ihre Fantasie beflügeln kann.



Die Kursteilnehmenden mussten mit Fantasie herausfinden, was es mit den Spielelementen auf sich hatte.

An ein Beispiel erinnere ich mich ganz besonders. Unzählige Schrauben, Dübel, Haken und Ösen mussten wir aus vier Gläsern zu einem einzigen Chrusimusi auf den Tisch leeren (siehe Foto). Was jetzt? Der Möglichkeiten waren viele, sogar... unzählige. Man konnte alles schön sortieren, oder nebeneinanderlegen, oder einzelne Elemente miteinander verbinden und, und, und...

Bubi eifach? Chasch danke!

Entscheidend war und ist, herauszufinden, was eine Bewohnerin oder einen Bewohner interessiert. Und Abwechslung ist gefragt, eine besondere Aufgabe der Aktivierung. Was mir eingefahren ist, war die (ganz einfache?) Aufgabe, mit den Fingern der linken und der rechten Hand vorgegebene Zeichen abzuwechseln, um das Hirni mit zu aktivieren. Mal so, dann mal so. Bubi eifach, nicht wahr? Ich wurde eines Besseren belehrt.

Wie sagte es Gaby Hasler Herzberg abschliessend? «Niemand kann alles, aber niemand kann nichts.»



Lauter Schrauben und Dübel und Haken... (Siehe Text)

«Bei uns darf und muss es Platz für alle haben.»

Text/Fotos: Thomas Bornhauser

Ein gescheiter Kopf hat einmal gesagt, im Leben gäbe es keine Zufälle. Aus diesem Blickwinkel ist die folgende Feststellung interessant: Gestern Abend war ich in Schwarzenburg für eine Regionalzeitung an einem Wirtschafts-Apéro. Thema war die Inklusion von Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung im Arbeitsalltag. Fazit: Es gibt zu wenig Arbeitsplätze für sie, deshalb werden sie gesellschaftlich ausgegrenzt. Nur 16 Stunden später stehe ich bei Dan Fluri in der Küche der Sonnmatt.

Bekanntlich kommt es erstens anders und zweitens als man denkt. Diese Weisheit von Wilhelm Busch gilt auch heute. Eigentlich hatte ich vor, eine grössere Fotoreportage über das Wirken in der Küche eine Stunde vor den Essenszeiten der Bewohnerinnen und Bewohner zu realisieren – und nur in einem Kästchen über die Person des Küchenchefs Dan Fluri zu schreiben. Es kam anders, ganz anders. Aber lest selber.

Die Swissair-Elite am Start

Erst im Gespräch zu seiner Person, zu seiner Einstellung zum Leben und zu den Mitmenschen merke ich, was für ein interessanter Zeitgenosse mir gegenüber sitzt. Dies, nachdem er selber Hand bei den Mahlzeiten der 120 Bewohnerinnen und Bewohner angelegt hat.



Fließbandarbeit...

Dan Fluri ist 1980 in Uster geboren, auch dort zur Schule. Er hat sich danach bei der damaligen Swissair zum Koch ausbilden lassen. Aber nicht im Cateringbereich für die Flugzeuge, sondern im Direktionsrestaurant, also zu Zeiten des Herrn Bruggisser mit seiner gescheiterten «Hunter»-Strategie, die in einem Desaster für die Airline endete. Der Swissairchef war regelmässig im Restaurant zu Gast, durchaus zusammen mit Leuten des Verwaltungsrats, die damals für Schlagzeilen sorgten: Eric Honegger, Mario Corti, Lukas Mühlemann. Wenn sie Wünsche hatten, dann nichts wirklich Extravagantes. Crevetten, Rindssteak. Aber lassen wir das, tempi passati.

Nach der Rekrutenschule als Verkehrssoldat wechselte Dan Fluri Swissair-intern nach Genf, auch, um Französisch zu lernen. Bevor er sich für ein Jahr auf nach... Neuseeland machte, arbeitete er wieder auf dem Balsberg, sozusagen dem Hauptsitz der Fluggesellschaft.

Was ist der Sinn des Lebens?

Weshalb aber ans andere Ende der Welt? Er lacht: «Englisch wollte ich lernen, und das Land entdecken, samt einem Aufenthalt auf der Pazifikinsel Tonga, noch heute von einem König regiert.» Dan Fluri benutzte diese Zeit, um sich auch auf Fragen des Lebens einzulassen, vor allem auf Suche nach der Erkenntnis, was eigentlich Sinn unseres Daseins ist. Bekanntlich gib es in dieser Beziehung grosse Meinungsunterschiede, man frage nur gestresste Manager, die in Interviews «die Familie» als Hobby bezeichnen, immerhin noch vor den Haustieren und dem Sport...



...und Dan Fluri mitten drin.

Zurück in der Schweiz nahm er in Thun an einem zehnwöchigen Sommerprojekt teil, wo jene christlichen Werte vermittelt wurden, die Dan Fluri und seiner Familie heute so wichtig sind. Er erinnert sich daran, dass er zu jener Zeit auch in einem Hotel angestellt war, in welchem er seinen Lohn als Check erhielt und damit zur Valiant Bank musste...

In jene Lebensphase fiel auch der Zeitpunkt, da er seine Frau Felizitas aus dem St. Galler Rheintal kennenlernte. Die Fami-



Vor...

lie Fluri ist heute zu sechst, mit den Kindern Levi, Kenzo, Silas und Shakina, die zum Teil Jugendliche in Ausbildung sind, Levi bereits im Berufsleben stehend, Kenzo, der im Sommer mit der Lehre als Zimmermann startet, Silas und Shakina noch in der Schule.

Um mehr Platz für Fotos zu haben, machen wir hier einen Zeitsprung, nämlich zum Moment, da Dan Fluri vom langjährigen Koch in der Sonnmatt, Daniel Gugger (seit zwei Jahren pensioniert), angefragt wurde, ob er nicht Lust hätte, in die Sonnmatt einzutreten. Das klappte mit seiner Bewerbung, auch weil Dan Fluri inzwischen die Ausbildung zum Chefkoch mit Erfolg abgeschlossen hatte. Und so ergab es sich vor zwölf Jahren, dass... ☺.

Kein Platz für einen Ego-Trip

Ich bin bei meinem Besuch tief beeindruckt, wie die Vorbereitungsarbeiten zum Zmittag ablaufen. Gleiches gilt natürlich auch für Christoph Orsinger und sein Team im Martinzentrum, der aber, so Dan Fluri schmunzelnd, «die modernere Küche als ich habe». Jedenfalls noch vorläufig.



...und nach der Zubereitung.

Die Zubereitung der einzelnen Teller erinnert an den Achter im Rudersport: Ganz hinten – respektive zu Beginn des Prozesses – der Steuermann (in unserem Fall eine Mitarbeiterin), mit den Anweisungen, was für die einzelnen Bewohnenden auf die Teller zu kommen hat. Normales Menü? Schonkost? Vegi? Püriert? Bis der Wärmedeckel auf die Teller gelegt wird, verlaufen diese auf einer Art manuell betriebenen Fließband. Auffallend: Der Chef gibt nicht die Schlagzahl – beziehungsweise die Anweisungen – bekannt, der ordnet sich ins Team ein. Einem Team, das übrigens 14 Menschen aus aller Welt zählt.

Auch Menschen mit Beeinträchtigungen

Bemerkenswert – und jetzt kommen wir zum erwähnten Wirtschafts-Apéro: Auch zwei Angestellte mit Beeinträchtigungen arbeiten in der Sonnmattküche mit. «Es ist unsere Pflicht, auch diesen Menschen eine Perspektive zu bieten», sagt Dan Fluri. Und erwähnt gleichzeitig, dass die Ausbildung von Lernenden «eine Verpflichtung» darstellt, welche WiA ihm bietet. Dem gibt es nichts hinzuzufügen.

Über 2000 Buebe und Meitschi zur Welt gebracht

«Ich bin am 8. August 1940 in Mett bei Biel geboren.» Hier erzählt eine vife Frau aus ihrem Leben. Ruth Cigada wächst in bescheidenen Verhältnissen auf, zusammen mit ihrer Schwester und ihrem Bruder. Die Kinder hatten eine schöne Jugendzeit und liebevolle Eltern. Aufgrund der damaligen Wirtschaftslage wegen des Zweiten Weltkriegs mussten beide Eltern in einer Uhrenfabrik arbeiten.

(Bo) Ruth ist während ihrer Schulzeit viel krank, kommt deshalb viel zum Lesen, unter anderem in einem Ärztebuch, in welchem auch die Aufgaben von Hebammen beschrieben werden. Noch während ihrer Kindheit beschliesst sie deshalb, Hebamme zu werden. Kein Wenn, kein Aber. Um den Beruf einer Hebamme zu erlernen, muss sie 1956 ein Welschlandjahr bei einer Arztfamilie mit vier Kindern in Montreux und ein Jahr später ein Haushaltslehrjahr bei einem Pfarrer in Bätterkinden absolvieren. Über beide Aufenthalte hat Ruth Cigada sehr viel zu erzählen, gelitten hat sie unter dem Heimweh im Welschland, wo sie die Eltern nur einmal sehen kann. 1959 setzt sie ihren Kindheitstraum um, geht für zwei Jahre an die Hebammenschule Bern. In dieser Zeit lernt sie auf der Party einer Freundin einen gewissen Donato Cigada kennen, sehr oft sehen sie sich in den nächsten Monaten nicht, er arbeitet in Lausanne, sie lebt in Niederbipp. Am 13. Oktober 1962 heiraten die beiden in Bremgarten BE.

Das Haus in Valcuvia

Donatos Eltern haben ein Haus im italienischen Valcuvia, nahe Lugano. Sie ist von Anfang an vom Ort und vom Haus begeistert. «Romantisch», habe es sich angefühlt, obwohl das Haus «eher eine Hütte war». Keine Heizung, es musste von Hand gefeuert werden – und für die Kleider stand der Dorfbrunnen zur Verfügung. Für die Geburten von Cornelia und Anita reist Ruth Cigada in die Schweiz, Ivan kommt später in Italien zur Welt. Die folgenden Jahre erweisen sich mit den Kindern und den beschriebenen Umständen als schwierig, auch die Beziehung zu Donato leidet. Ruth Cigada fährt deshalb mit den Kindern zurück in die Schweiz, später wird die Ehe geschieden.

Ruth Cigada kann in dieser Zeit vorerst bei ihrer Schwester in Ried bei Kerzers wohnen, ihre Mutter kümmert sich um die Kinder, sodass die gelernte Hebamme wieder ihren Beruf im Frauenspital in Bern, wo sie ihre Lehre absolviert hat – und bis zu ihrer Pension 2000! –, aufnimmt und sich im Laufe der Jahre ständig weiterbildet: Psychoprophylaktische Geburtenvorbereitung, ein Praktikum viszerale Chirurgie, Sterben und Sterbebegleitung und andere mehr. Zwischendrin arbeitet sie fünf Jahre in Murten als selbständige Hebamme, wo ihr Wunsch nach einer allumfassenden Betreuung während der Schwangerschaft, der Geburt und der Nachsorge inklusive Hausbesuche in Erfüllung geht. Viele überlange Arbeitstage von bis zu 20 Stunden führten schliesslich zu einer Erschöpfung. Glücklicherweise hat sich das Frauenspital in Bern gemeldet, dass sie in der Gynäkologie arbeiten kann. Eine unglaubliche Frau!



Ihre Ausstrahlung ist ansteckend: Ruth Cigada.



Mit Donato, Cornelia und Anita vor dem Mailänder Dom.

Umzug in die Region

Im 1999 zieht sie in die Nähe von Ivan, wo sie 27 Jahre wohnen bleibt. Als freiwillige Mitarbeiterin der Kirche macht sie viele Besuche in Altersheimen und Spitälern. Nebenbei reist sie «in der halben Welt» umher unter anderem nach Japan, China, Südafrika. Aufgrund von gesundheitlichen Problemen und dadurch fehlenden sozialen Kontakten findet Ruth Cigada ein Zimmer in der Sonnmatt, wo sie seit über einem Jahr «überglücklich» ist. Alle seien freundlich zu ihr, die Angestellten ebenso wie die Bewohnerinnen und Bewohner.

Rückblickend hat die schwere Zeit in Italien auch positive Aspekte gebracht, sie konnte vielen italienischen Frauen in der Schweiz dadurch im Spital helfen. Mit leuchtenden Augen gibt sie Antwort auf die letzte Frage: «Ich habe als Hebamme über 2000 Babies auf die Welt geholfen. Und das Wichtigste im Leben waren immer meine Kinder und der Beruf, in dieser Reihenfolge.»



Mit Herz und Seele Hebamme.

Danke für die Wertschätzung!

Liebe Geschäftsleitung,

Wir möchten uns ganz herzlich für die tollen Geschenke, Benefits und Anerkennungen bedanken, die wir zusätzlich zu unserem Lohn erhalten, seien es die Angebote des betrieblichen Gesundheitsmanagements wie Yin-Yoga oder Stressabbau, der WiA-Märit, die jährlichen Betriebs- und Personalfeste sowie die zweijährlichen WiA-Feste. Ebenfalls erhalten wir Reka-Vergünstigungen, IGT-Geschenke bei Geburt, Geburtstag, Weihnachten und anderes mehr. Dass WiA flexible Arbeitszeitmodelle wie die Pool-Anstellung bietet und unsere Wünsche in der Dienstplanung nach Möglichkeit immer berücksichtigt werden, sehen wir als weiteren grossen Benefit.

Es ist wirklich schön zu spüren, dass unser Einsatz gesehen und geschätzt wird. Solche Gesten zeigen uns, dass wir Teil eines Teams sind, das nicht nur arbeitet, sondern auch zusammenhält und Wertschätzung lebt. Das motiviert uns, weiterhin unser Bestes zu geben – und zaubert uns dabei auch ein Lächeln ins Gesicht!

Vielen Dank für diese Anerkennung und für die gute Zusammenarbeit.

Tina Abegglen für die PeKo

Fortsetzung und Schluss von Seite 1

Von Führungswechseln und künstlicher Intelligenz

Auch dieser Artikel ist mit Unterstützung von KI entstanden. Die Idee dahinter stammt jedoch von mir und genau darin zeigt sich ihre Stärke: Sie schafft uns Freiraum für Kreativität und eigene Gedanken. Die KI wird unsere Arbeit verändern, aber nicht den Kern unserer Aufgaben ersetzen. Pflege, Betreuung, Gastfreundschaft, Führung und Zusam-

menarbeit bleiben menschlich. Wenn wir KI sorgfältig, schrittweise und verantwortungsvoll einsetzen, kann sie uns vor allem eines ermöglichen: mehr Zeit und Aufmerksamkeit für die Menschen, die bei uns wohnen, arbeiten und ein- und ausgehen.

Und zum Schluss noch dies

Ein Kommen...

Wir freuen uns, neue Kolleginnen und Kollegen bei WiA begrüßen zu dürfen. Es sind dies:

01.04.26	Berger-Lobato Encarnación	Dipl. Pflegefachfrau HF/ Teamleiterin	MZ
01.04.26	Kidane Meresie	Fachmann Gesundheit EFZ	SM
01.04.26	Kupferschmid Anna-Elise	Pflegehelferin SRK	SM
01.04.26	Küpfer Ursula	Pflegehelferin SRK	SM
05.04.26	Asipi Edona	Fachfrau Gesundheit EFZ	MZ
01.05.26	Binggeli Sara	Fachfrau Gesundheit EFZ	MZ
01.05.26	Mäusli Marlis	Mitarbeiterin Kundendienst	ZD
01.05.26	Andricic Jelena	Fachfrau Gesundheit EFZ	SM
01.05.26	Ledermann Anja	Teamleiterin Reinigung/ Stv. Bereichsleit. Hotellerie	SM
01.05.26	Büchner Silvana	Dipl. Pflegefachfrau HF	SM
01.05.26	Weishaupt Sarah	Stv. Vorsitzende der Geschäftsleitung	ZD
01.05.26	Kammermann Mischa	Pflegehelfer SRK	MZ
01.05.26	Stettler Sabina	Pflegehelferin SRK	MZ
01.05.26	Scheidegger Silvia	Pflegehelferin SRK	MZ
01.05.26	Berisha Sonila	Dipl. Pflegefachfrau HF	MZ
01.05.26	Gäumann Janine	Personalassistentin	ZD
14.05.26	Kappeler Dominic	Fachmann Gesundheit EFZ	SM
01.06.26	Isufaj Shkreptina	Pflegehelferin SRK	MZ
01.06.26	Schöni Silvia	Mitarbeiterin Aktivierung	MZ
01.06.26	Zaugg Nadja	Dipl. Pflegefachfrau FH	MZ
01.06.26	Von Allmen Barbara	Mitarbeiterin Hotellerie	SM
22.06.26	Theler Simone	Fachfrau Gesundheit EFZ	MZ

...und ein Gehen.

Gleichzeitig haben uns auch einige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verlassen oder werden es Ende Monat tun, nämlich:

31.03.26	Wytenbach Monja	Dipl. Pflegefachfrau HF	SM
30.04.26	Bajraktari Alketa	Fachfrau Gesundheit EFZ	SM
31.05.26	Friedli Lisa	Bereichsleiterin Betreuung & Pflege	MZ
31.05.26	Hirschi Melanie	Stv. Bereichsleit. Hotellerie	SM
30.06.26	Michel Regula	Dipl. Pflegefachfrau HF	SM
30.06.26	Da Purificação Ribeiro Martins		
	Susana Daniela	Mitarbeiterin Hotellerie	SM

Geschäftsleitung und Mitarbeitende der WiA danken diesen (ehemaligen) Kolleginnen für ihr Engagement und wünschen für die Zukunft – privat und beruflich – alles Gute.

Offene Stellen bei WiA

...sind am schnellsten zu sehen auf unserer Homepage: www.wia-thun.ch

Impressum

Die **wia-z**, die Personalzeitung von WiA – Wohnen im Alter, erscheint alle drei Monate.
Redaktion: Thomas Bornhauser (Wohlen).
Layout und klimaneutraler Druck: Mastra Druck AG, 3322 Urtenen-Schönbühl

Wir gratulieren zum Jubiläum!

5 Jahre	Baldinger Ruth	Mitarbeiterin Hotellerie	SM
	Vuckovic Jasmina	Mitarbeiterin Gastronomie	SM
15 Jahre	Jeyakumaran Sarawathy	Mitarbeiterin Gastronomie	SM
	Mani Monika	Mitarbeiterin Hotellerie	SM
	Softic Esma	Mitarbeiterin Gastronomie	SM
20 Jahre	Wenger Sonja	Mitarbeiterin Hotellerie	MZ
25 Jahre	Spieler-Prochazkova Lenka	Pflegehelferin SRK	MZ
30 Jahre	Obradovic Slavica	Mitarbeiterin Hotellerie	MZ

Pumpenüberwacher...

Bekannt: Der Redaktor der **wia-z** ist Weltmeister darin, Leute an ihrer Nase herumzuführen, vor allem am 1. April. Ihr erinnert euch bestimmt an die Handys, die vor zwei Jahren in der **wia-z** zu gewinnen waren, es sich aber nicht um Kommunikationsgeräte, sondern um ein Abwaschmittel aus der Migros handelte.

Nicht bekannt hingegen ist, dass Thomas Bornhauser heuer dem Sonnmatt-Chef zünftig auf den Leim gegangen ist. Jakob Hari hat am 1. April (!) per Mail zu einer tollen Aktion aufgerufen, nämlich an Wochenenden den Wasserstand in der vorgesehenen Baugrube Sonnmatt im Gummiböötli zu überwachen, respektive die Funktion der Grundwasserpumpen. Honorar: Alkoholfreie Longdrinks, kostenlose Mittagessen, 200 Franken in bar pro Tag, ein modernes Handy für gute Musik und ein montierter Sonnenschirm im Böötli.

Der Schreiberling hat sich prompt angemeldet, für eine Reportage in der **wia-z**. Bravo!



Auflösung Rätsel Seite 2

S		T		P		B		D
U	M	B	R	A		T	I	N
S	I	M	U	L	T	A	N	
L	I	S	I	K	E	I	L	I
S		B	U	E	N	E		K
I	S	L	A	M		Z		P
M	T	U		V	E	G	A	N
A	A	R	A	U	E	R		L
G	N	O	M		L	I	T	A
E	D	I	T	I	O	N		S

Redaktionsschluss

...für die nächste **wia-z** von Ende September 2026 ist der Mittwoch, 19. August 2026. **Bitte den Platz für geplante Beiträge vorher reservieren, spätestens bis Samstag, 1. August 2026.** Beiträge an den Redaktor: thomas.bornhauser@gmx.ch