

Fugenblick

Herbstausgabe 2025



Einblick in die Arbeit der Leiterin der Nachtwache

«Wichtig ist immer,
dass sie spüren: Es ist
jemand für mich da.»

Neue Impulse, bewährte Werte

Henri Gassler und
Renato Bucher
im Gespräch

Weniger Abfall, mehr Spaghetti Bolognese

Nachhaltiger Erfolg nach
«Food Save»-Projekt

Neue Gesichter im dandelion

Zwei Lernende erzählen von
ihren ersten Arbeitstagen

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Geborgenheit zeigt sich im dandelion oft im Stillen – leise Schritte auf dem Flur, eine Tasse Honigmilch, ein beruhigender Duft. Unsere Nachtwache um Adela Hadzihasanovic gibt dieses Gefühl, wenn andere schlafen. Mit Geduld und feinem Gespür begleitet sie Bewohnende durch wache Stunden: mal mit Entspannungsölen, mal mit einem kleinen Rundgang durchs Haus. In dieser Ausgabe gibt Adela Hadzihasanovic Einblick in ihre Arbeit, die nur wenige sehen, aber deren Wirkung man jeden Morgen spürt.

Auch in der Führung vollzieht sich Veränderung mit Ruhe und Respekt: Im April hat Renato Bucher die Geschäftsführung übernommen und führt fort, was Henri Gassler nach schwerer Erkrankung nicht mehr aufnehmen konnte. Der Stabwechsel ist kein Bruch, sondern ein behutsamer Übergang.

Veränderung findet statt im Grossen, aber auch im Kleinen. Mit Küchenchef Jean-Philippe Weiler blicken wir ein Jahr nach der Teilnahme am Projekt «Food Save Basel-Stadt» zurück: Welche Anpassungen waren nachhaltig? Welche Gerichte kommen besonders gut an? Und was hat keinen Platz mehr auf dem Menüplan?

Frischen Wind bringen auch fünf neue Lernende ins Haus. Zwei von ihnen erzählen von ihren ersten Tagen, von Neugier, Respekt – und von Momenten, die bleiben.

Danke für Ihr Vertrauen und Ihr Mitgehen. Gemeinsam lassen wir das dandelion weiter strahlen – Tag und Nacht.

Herzliche Grüsse



Renato Bucher



Stephan Scheurer



Eva Landert

Geborgen durch die Nacht: Die Nachtwache-Leiterin erzählt

Sie wacht, wenn andere schlafen: Seit rund drei Jahren leitet Adela Hadzihasanovic die Nachtwache im dandelion. Mit Geduld, Einfühlungsvermögen und kleinen Gesten sorgt sie dafür, dass sich die Bewohnenden auch nachts geborgen fühlen.

Es ist kurz vor neun Uhr abends. Im dandelion wird es langsam ruhiger. Nach dem Rapport verabschiedet sich der Spätdienst und die Nacht beginnt. Für Adela Hadzihasanovic, Leiterin der Nachtwache, ist dies der Moment, an dem ihr Arbeitstag – oder besser gesagt: ihre Arbeitsnacht – beginnt.

«Ich übernehme gerne Verantwortung und ich mag es sehr, in der Nacht zu arbeiten», erzählt sie. «Es ist ruhiger, ich kann vieles selbst einteilen. Und ich kenne alle 62 Bewohnenden.» Nachts arbeiten sie immer mindestens zu zweit: Gemeinsam mit einer Pflegeassistentin macht Adela Hadzihasanovic jeweils mehrere Runden durch das Haus. Sie gehen zu Bewohnenden, die ins Bett möchten, verteilen Medikamente und schauen nach jenen, die sich tagsüber nicht wohlfühlt haben. Und immer wieder gibt es dabei ganz besondere Begegnungen und Erlebnisse.

Honigmilch und Cappuccino

Bei vielen Menschen mit Demenz ist der Tag-Nacht-Rhythmus gestört. So kommt es immer wieder vor, dass jemand um Mitternacht aufstehen und sich beispielsweise rasieren und zur Arbeit gehen oder die Kinder versorgen möchte. «Dann erklären wir den Bewohnenden, dass Nacht ist. Manchmal gehen wir mit ihnen ans Fenster und zeigen, dass es draussen dunkel ist. Manchmal reden wir aber auch einfach mit ihnen», so die Leiterin der Nachtwache. Zeit nehmen, wertschätzen, begleiten – das ist ihre Devise.

Und wenn jemand trotzdem nicht in den Schlaf findet? Dann kocht sie Tee oder serviert eine Milch mit Honig, spielt Beruhigungsmusik ab oder arbeitet mit Entspannungsölen. «Wir versuchen immer, ohne zusätzliche Me-



Adela Hadzihasanovic leitet die Nachtwache seit März 2022

dikamente auszukommen», sagt Adela Hadzihasanovic. Manchmal hilft aber alles nichts und Bewohnende kommen einfach nicht zur Ruhe. «Dann nehmen wir sie mit auf unsere Runde durchs Haus oder setzen uns auch mal mit ihnen ins Bistro und trinken einen Cappuccino. Das geniessen sie sehr», erzählt sie. «Wichtig ist immer, dass sie spüren: Es ist jemand für mich da.»

Kurz nach sieben Uhr morgens endet die Nachtschicht. Dann geht Adela Hadzihasanovic nach Hause, duscht und legt sich schlafen – im Wissen, dass sie in der nächsten Nacht wieder da sein wird, damit sich die Bewohnenden des dandelion geborgen fühlen.

Neue Impulse, bewährte Werte: Henri Gassler und Renato Bucher im Gespräch

Im April dieses Jahres hat Renato Bucher die Gesamtleitung des dandelion übernommen. Er folgt auf Henri Gassler, der nach einer schweren Erkrankung nicht mehr als Geschäftsführer zurückkehren kann. In einem persönlichen Gespräch erzählen die beiden, was sie verbindet, auf welche Projekte sie besonders stolz sind und wer sich über Konfettipapier nervt.

Henri Gassler und Renato Bucher sind ein eingespieltes Team – und das schon seit über sechs Jahren. Damals, im April 2019, übernahm Henri Gassler als Geschäftsführer das dandelion. Zuvor war er Direktor des damaligen Palliativzentrums in Basel. Er kannte also die Gesundheitsbranche bestens und fand mit dem dandelion eine Organisation «mit viel Potenzial vor, aber auch mit grossen Herausforderungen», wie er rückblickend zusammenfasst. So hat Henri Gassler beispielsweise eine neue Lohnsystematik eingeführt oder das Botschafterteam gegründet, welches als Sparringpartner der Geschäftsleitung zur Seite steht.

Ein eingespieltes Team

Kurz nach seinem Antritt holte Henri Gassler Renato Bucher als Leiter HR und Finanzen ins dandelion – ein Weggefährte aus der vergangenen beruflichen Zeit. Das Rekrutierungsgespräch hat im Café Schiesser stattgefunden, erinnern sich beide. Gemeinsam mit den anderen Geschäftsleitungsmitgliedern entwickelten sie in den vergangenen Jahren eine neue Vision, setzten innovative Ideen um und steuerten das Pflegezentrum erfolgreich durch die Pandemie, die auch für das dandelion eine grosse Herausforderung darstellte. «Wir haben vieles ein bisschen anders gemacht als die anderen – mit Erfolg. Es waren vor allem ethische Aspekte, die für uns ganz wichtig waren: Freiraum geben, trotz der Krankheit», so Henri Gassler. Henri Gassler hat auch die tägliche Stehung eingeführt. «So viele Menschen sitzen jeden Tag endlos in Meetings fest, wir aber stehen jeden Morgen um 8 Uhr kurz im Gartensaal zusammen und tauschen uns aus», erklärt Renato Bucher. Diese kurze, knackige Runde beschleunigt den Informationsfluss.

«Henri hat mich vom ersten Tag an einbezogen und gefördert. Das hat mir Sicherheit gegeben.»

– Renato Bucher

Die Sache mit den Ostereiern

Humor ist ein weiteres Element, das beiden enorm wichtig ist und ihre Zusammenarbeit geprägt hat. «Wir haben viel und gerne gelacht!», erinnert sich Henri Gassler. Eine Tradition, die sie eingeführt haben, ist die Verschönerung («oder Verschlimmerung», lacht der ehemalige Geschäftsführer) des Büros, wenn jemand Geburtstag hat oder aus den Ferien zurückkehrt. Dann findet man schon einmal Dutzende Schokoladenostereier im Raum vor oder einen geschmückten PC. Renato Bucher wurde einmal mit buntem Konfettipapier in seinem Drucker überrascht – ausgerechnet, als er den Quartalsabschluss für den Stiftungsrat ausdrucken wollte. Die Freude hielt sich damals in Grenzen.

«Er ist manchmal etwas «pingelig», schmunzelt Henri Gassler. «Dafür bist du der grössere Chaot!», entgegnet Renato Bucher.



Seit über sechs Jahren ein eingespieltes Team: Renato Bucher und Henri Gassler

Eine Übergabe, aber kein Abschied

Im Frühling hat Henri Gassler die Geschäftsführung in enger Abstimmung an Renato Bucher übergeben, bleibt dem Haus aber als Berater verbunden. Für Renato Bucher ist der Wechsel eine konsequente Fortsetzung der Arbeit der vergangenen Jahre. «Die Vision bleibt dieselbe, die Werte werden gelebt und wir arbeiten weiterhin an unseren Projekten», so Renato Bucher. Henri habe ihn sehr geprägt, fügt er hinzu: «Er hat mir sehr viele Sachen beigebracht. Aber es gibt sicher auch Dinge, die ich ein bisschen anders machen werde.»

Die Weitergabe der Geschäftsführung ist für beide kein Bruch, sondern eher ein sanfter Übergang: «Ich komme auch künftig, wenn ich gebraucht werde», verspricht Henri Gassler. Und Renato Bucher ergänzt: «Das dandelion verfügt über eine solide Basis auf der es sich weiterentwickeln kann.»

«Es ist schon ein Schicksal, wie sich alles entwickelt hat; aber es ist auch ein schönes Gefühl, etwas Bleibendes geschaffen zu haben.»

– Henri Gassler

Im Café Schiesser fand bereits das Rekrutierungsgespräch statt



«Food Save» im dandelion: Kleine Anpassungen mit grosser Wirkung

Fisch mit Risotto und Spinat. Das steht im dandelion an jenem Freitag, an dem dieses Gespräch mit Küchenchef Jean-Philippe Weiler stattfindet, auf dem Menüplan. Ein Essen, das gut ankommt – und somit für wenig Abfall sorgt. So soll es sein: Um die Lebensmittelabfälle zu reduzieren, nahm das dandelion von September 2023 bis September 2024 am Projekt «Food Save Basel-Stadt» teil. Nun, ein Jahr später, blickt Jean-Philippe Weiler auf das Projekt zurück.

Wie können wir in der Küche einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten? Mit dieser Frage beschäftigten sich die Verantwortlichen des dandelion vor rund zwei Jahren. Als kurz darauf das Projekt «Food Save Basel-Stadt» startete, meldete sich das dandelion an. In den ersten Wochen nach dem Projektstart mussten alle Lebensmittelabfälle sortiert, gemessen und die Resultate in einer Tabelle festgehalten werden, erinnert sich Jean-Philippe Weiler: «Der Aufwand war gross und das Team zu Beginn eher skeptisch. Aber alle waren erstaunt darüber, wie viel Abfall produziert wird – und wie viel eingespart werden kann. Und deshalb zogen alle mit.»

In seinem Element: Küchenchef Jean-Philippe Weiler



Weniger Abfall, mehr Spaghetti Bolognese

Die Zahlen aus dem Projekt sprechen für sich: Von 110 g Abfall pro Bewohner und Tag bei der ersten Messung sank der Wert auf 46 g – und konnte bis heute so tief gehalten werden. Möglich machten das verschiedene Anpassungen: Rüstabfälle wie Karottenschalen werden beispielsweise in Saucen weiterverarbeitet, es werden kleinere Portionen geschöpft, weniger beliebte Gerichte wie Bulgur oder Couscous wurden aus dem Menüplan gestrichen, dafür wird auf Publikumsliebblinge wie Schnitzel mit Pommes oder Spaghetti Bolognese gesetzt. «Auch Äplermagronen oder Hörnli mit Gehacktem kommen sehr gut an», sagt der Küchenchef. Und er ergänzt: «Genauso wie der Sonntagsbraten, den wir jede Woche zubereiten.»

Nachhaltiger Erfolg

Mit der Reduktion der Abfallmengen sind auch die Kosten gesunken. Gleichzeitig sei die Freude am Kochen gestiegen, so Weiler: «Wir machen heute wieder mehr selbst, etwa Cakes oder Wähen. Das macht Spass!». Und nicht zuletzt sind auch die Bewohnenden und Mitarbeitenden zufrieden – schliesslich gibt es nun meist Gerichte, die alle mögen.

–50% bis 2030

Der Bund möchte die Lebensmittelverluste in der Schweiz von rund 2.8 Mio. Tonnen halbieren. Damit könnte die ernährungsbedingte Umweltbelastung um 10–15% reduziert werden. Mit den Anpassungen im dandelion unterstützen wir dieses grosse Ziel. Quelle: savefood.ch

Ausbildungsstart im dandelion: Zwei Lernende erzählen

Im August haben im dandelion fünf Lernende gestartet. Darunter Sila Gökdemir (17), die nach Abschluss der Sekundarschule eine Lehre als Fachfrau Gesundheit EFZ absolviert, und Adrian Diepolder (28), der die verkürzte Lehre zum Fachmann Gesundheit EFZ macht und bereits seit zwei Jahren als Assistent Gesundheit und Soziales im dandelion arbeitet.

Wie war euer Start?

Sila Gökdemir: Sehr spannend! Alle sind sehr nett und die Stimmung im Haus ist toll. Ich war anfangs etwas nervös, habe mich aber sehr auf die Lehre und das neue Kapitel in meinem Leben gefreut. Nachdem ich bereits im dandelion schnuppern durfte, konnte ich mir nicht mehr vorstellen, an einem anderen Ort meine Lehre zu machen.

Adrian Diepolder: Die ersten Tage waren intensiv. Zwar ist für mich vieles schon vertraut – das Haus, die Mitarbeitenden, viele Aufgaben – aber es ist eine grosse Umstellung, wieder in die Schule zu gehen und lange zu sitzen. Das kostet mich fast mehr Energie als die Arbeit.

Wie sehen eure ersten Arbeitstage aus?

Sila Gökdemir: Ich gebe den Bewohnenden zu essen und zu trinken, kämme ihnen die Haare, begleite sie in den Garten, räume Zimmer auf oder bereite den Tisch fürs Essen vor. Einmal durfte ich auch schon eine Intimpflege machen. Ich freue mich darauf, Schritt für Schritt mehr Aufgaben übernehmen zu dürfen.

Adrian Diepolder: Darauf freue ich mich ebenfalls. Bisher sind die Aufgaben noch mehrheitlich die gleichen wie in den letzten zwei Jahren. Künftig darf ich aber zum Beispiel auch Medikamente richten. Da ich vorher in einer anderen Gruppe gearbeitet habe, lerne ich nun vor allem neue Bewohnende kennen. Da gab es schon einige schöne Begegnungen, zum Beispiel ein Gespräch mit einer Bewohnerin im Garten.



Haben im August ihre Lehre gestartet: Sila Gökdemir und Adrian Diepolder

Was gefällt euch besonders gut im dandelion?

Adrian Diepolder: Ich schätze hier besonders, dass das Haus nicht so gross ist. Die Atmosphäre ist familiär, alle Mitarbeitenden kennen sich. Und ganz besonders schön finde ich es, zu sehen, dass sich die Bewohnenden bei uns wohl fühlen.

Sila Gökdemir: Mich mit den Bewohnenden zu unterhalten und ihnen zu helfen – das ist das, was mir am meisten gefällt. Ein paar Bewohnende haben mir schon spannende Geschichten erzählt. Das waren jeweils ganz besondere Momente.

Entlastungs- angebote, die neue Kraft schenken



Im Sunnehus können pflegende Angehörige neue Kraft tanken

Wer einen Elternteil, eine Partnerin oder einen Partner mit Demenz begleitet, leistet viel – Tag für Tag. Für pflegende Angehörige ist die körperliche und seelische Belastung meist gross und oft bleibt wenig Raum für die eigenen Bedürfnisse. Umso wichtiger ist es, zwischendurch immer wieder neue Kraft zu tanken.

Freunde treffen, einkaufen oder auch einfach eine kurze Pause machen – meist fehlt pflegenden Angehörigen dafür im herausfordernden Alltag die Zeit. Die Tagesbetreuung bietet hier wertvolle Entlastung: Sie schafft Raum für Besorgungen, Verabredungen oder einfach für ruhige Momente für sich selbst. Gleichzeitig werden die Tagesgäste im dandelion liebevoll betreut, treffen andere Menschen und profitieren von einem abwechslungsreichen Programm.

Entlastung zu Hause, Auszeit im Toggenburg

Um langfristig für einen Menschen mit Demenz da sein zu können, sind neben Entlastungsangeboten im Alltag auch längere Auszeiten sehr wertvoll. Und genau solche Auszeiten bietet das «Sunnehus» in Wildhaus (Toggenburg, St. Gallen): Hier können pflegende Angehörige ein paar Tage lang zur Ruhe kommen und neue Kraft schöpfen, während ihre Eltern oder Partner:innen im dandelion gut aufgehoben sind. Die drei- oder fünftägigen Auszeiten beinhalten neben einer achtsamen Be-

gleitung verschiedene stärkende Angebote wie Atemtherapie oder der Besuch eines Malateliers. Zudem sorgt die Bioküche rund um die Uhr für das leibliche Wohl der Gäste.

Weil Fürsorge auch Selbstfürsorge braucht

Beide Angebote haben dasselbe Ziel: Sie schaffen Raum und Zeit, damit pflegende Angehörige zur Ruhe kommen und neue Energie tanken können – im Alltag in Basel oder während einer kurzen Auszeit im schönen Toggenburg.

Kontakt Tagesbetreuung

Debora Conte

Leitung Bewohnermanagement & Administration

061 699 15 66 | debora.conte@dandelion-basel.ch

Kontakt Auszeit Sunnehus

071 998 55 55 | info@sunnehus.ch

IMPRESSUM

Ausgabe:

Herausgeber:

Konzept, Text und Redaktion:

Layout:

Druck:

Auflage:

Herbstausgabe 2025

dandelion Pflegezentrum für Menschen mit Demenz,
Sperrstrasse 100, 4057 Basel, Telefon 061 699 15 00,
info@dandelion-basel.ch, www.dandelion-basel.ch

comm.versa GmbH

comm.versa GmbH

BARTH Offsetdruck AG & DIGITAL printing

300 Exemplare