pflegimuri
achtsam.anders.

pflegizytig

hauszeitung der pflegimuri | ausgabe 60 | oktober 2026

Sorge tragen
für Mensch und Natur

Wie führt man eine Institution mit über 100-jähriger Geschichte so, dass sie auch in Zukunft ein guter Ort für uns alle bleibt? Warum hat Gesundheit im Team so viel mit kleinen Gesten im Arbeitsalltag zu tun? Wie lässt sich in der Küche wertvolles Essen retten? Und weshalb beginnt Nachhaltigkeit für unser Gartenteam unter unseren Füssen? In dieser pflegizytig erfahren Sie, wie wir in der pflegimuri Verantwortung für Mensch und Natur übernehmen.

Verantwortung für Generationen:

Wie wir Tradition mutig mit der Zukunft verbinden

Im Rahmen der Teilnahme am AKB Förderprogramm 2025 hat die pflegimuri eine ganzheitliche Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Direktorin Margit Schneider erklärt im Interview, warum Nachhaltigkeit für die pflegimuri mehr ist als Solaranlagen und Mülltrennung.

Frau Schneider, die pflegimuri blickt auf über 100 Jahre Geschichte zurück. Wenn Sie an die nächsten 100 Jahre denken: Was müssen wir heute tun, damit unser Haus auch für künftige Generationen ein sicherer Anker im Dorf bleibt?

Die Sache ist eigentlich einfach: Wenn wir auch in 100 Jahren ein guter Ort sein möchten – für Bewohnerinnen und Bewohner, Angehörige, Mitarbeitende, freiwillige Helferinnen und Helfer, Gäste und alle anderen, die bei uns ein- und ausgehen –, müssen wir uns bereits heute mit den künftigen Herausforderungen auseinandersetzen: entschlossen und mit frischen Lösungsansätzen.
Jede Zeit bringt ihre eigenen Herausforderungen mit sich. Von diesen hat die pflegimuri in den vergangenen elf Jahrzehnten die unterschiedlichsten mit Bravour gemeistert, sonst stünden wir heute nicht so solide da. Um diese Erfolgsgeschichte weiterzuschreiben, ist es die Hauptaufgabe der Geschäftsleitung und des Vorstands, aktuelle sowie kommende Entwicklungen intensiv zu analysieren und vor allem aktiv anzupacken. Konkret betrifft dies die Fachkräftesituation im Gesundheitswesen, den steigenden Kostendruck, die Einhaltung zunehmender gesetzlicher Vorgaben und die steigenden gesellschaftlichen Erwartungen bei einer teilweise überraschend geringen Resilienz. Diese hohe Komplexität und Dynamik im Gesundheitswesen fordern alle Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger. Eine Patentlösung gibt es leider nicht – auch nicht mit künstlicher Intelligenz.
Entscheidend für das Fortbestehen der pflegimuri ist meines Erachtens, wie gut es uns im Team gelingt, sinnvolle Massnahmen abzuleiten und diese klug miteinander zu verknüpfen. Die Wirkung entsteht erst durch ein ganzes Bündel an Massnahmen. Es schafft in der Summe ein tragfähiges, stabiles Fundament. Eines, das der Organisation Stabilität und Orientierung gibt und den Mitarbeitenden Sinn stiftet.

«Die hohe Komplexität und Dynamik im Gesundheitswesen fordern alle.»

Die pflegimuri war die erste Pflegeinstitution im Kanton, die beim AKB Förderprogramm mitgemacht hat. Was hat Sie persönlich dazu bewogen, genau jetzt einzusteigen?

Genaugenommen war es ein Zufall, dass mir die Ausschreibung für die Teilnahme am AKB Förderprogramm in die Hände gefallen ist. Es gab bereits in der Vergangenheit diverse Bemühungen von Mitarbeitenden, einen Beitrag im Bereich Nachhaltigkeit zu leisten, z. B. Stromsparen sowie die Reduktion von Abfall und Food Waste. Diese Bemühungen waren aber nicht strukturell und schon gar nicht strategisch eingebettet. So kam die Ausschreibung der AKB genau zum richtigen Zeitpunkt.
Die fehlende Einbettung wollte ich unbedingt ändern und dabei mein Verständnis von Nachhaltigkeit abbilden, welches eng mit Unternehmensführung verknüpft ist. Genaugenommen ist es eine mehrdimensionale Sicht auf unternehmerische Fragestellungen: Welche Weichen müssen wir jetzt für die Zukunft stellen, damit es den Bewohnerinnen, Bewohnern und Mitarbeitenden unter dem pflegidach «wohl ist», die Qualität stimmt, wir unsere Kosten im Griff haben und wir genügend finanzielle Mittel für den Werterhalt unserer denkmalgeschützten Liegenschaften zur Verfügung haben? Und damit wir den Anschluss an die Technologie nicht verpassen, sondern sie sinnvoll und gezielt einsetzen – sowohl für die Bewohnerinnen und Bewohner als auch für die Mitarbeitenden.
Als grosse Arbeitgeberin in der Region haben wir zudem eine Verpflichtung der Bevölkerung gegenüber und sind auch der Tradition und Geschichte unseres Hauses verpflichtet. Und genau hier setzt unsere Nachhaltigkeitsstrategie an. Ausserdem stellen wir fest, dass gerade die kommende Generation von Mitarbeitenden danach fragt, was ein Betrieb im Bereich Nachhaltigkeit unternimmt, bevor sie sich für einen Arbeitgeber entscheidet. Auch deshalb ist uns das Thema so wichtig: Wir wollen darauf eine konkrete Antwort haben.

Viele Menschen verbinden Nachhaltigkeit vor allem mit Solarzellen oder Abfalltrennung. Sie sagen, Nachhaltigkeit fange schon beim Grüssen im Gang an. Wie hängt das zusammen?

Die Art und Weise, wie wir uns in der pflegimuri begegnen, ist entscheidend dafür, ob wir uns wohlfühlen. Das betrifft Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende, freiwillige Helferinnen und Helfer genauso wie Gäste. Wenn wir uns wohlfühlen, sind wir gesünder, motivierter, geduldiger, lösungsorientierter, und wir schaffen eine Umgebung der Zugehörigkeit und des Vertrauens. Eines der vier Handlungsfelder unserer Nachhaltigkeitsstrategie heisst «Selbstbestimmte Menschen». Bei Bewohnerinnen und Bewohnern geht es dabei zum Beispiel um Einbezug und Teilhabe – ganz im Sinne unserer Betreuungsphilosophie MEINE 24 STUNDEN.
Bei Mitarbeitenden verhält sich die Sache ähnlich. Als Arbeitgeberin setzen wir uns für gute Führung und einen sicheren und gesunden Arbeitsort ein – einen, an dem sich Menschen entwickeln und wachsen dürfen und einen sinnvollen Beitrag zu einem grossen Ganzen leisten können. Mitwirkung, Verantwortung übernehmen, Sinn und Gemeinschaft sind die Stichworte.

Sie haben erwähnt, dass eines der vier Handlungsfelder der Nachhaltigkeitsstrategie «Selbstbestimmte Menschen» heisst und damit ausdrücklich Bewohnerinnen und Bewohner genauso wie Mitarbeitende und freiwillige Helferinnen und Helfer gemeint sind. Welches Gefühl soll jede Person haben, die die pflegimuri besucht, hier lebt oder arbeitet?

Ich wünsche mir, dass sich alle Menschen in der pflegimuri willkommen fühlen und wir uns respektvoll und zugewandt begegnen – einander sehen. Dies ist übrigens seit über 100 Jahren so und liegt in der DNA der pflegimuri. Das humanistische Menschenbild, das die Menschen so sein lässt, wie sie sind, mit ihren Stärken und Schwächen, hat die Organisation geprägt. In der pflegimuri findet jede und jeder einen Platz. Den Erhalt und die Fortführung dieser Haltung verstehe ich auch als Teil meines Auftrages. Und diese Haltung zahlt wiederum auf die Nachhaltigkeit ein.

Sie betonen oft, dass wir wirtschaftlich gesund sein müssen, um menschlich gut zu sein. Wie hilft ein sorgsamer Umgang mit unseren Finanzen dabei, dass wir am Ende mehr Kraft für das Wesentliche haben?

Wirtschaftlich gesund müssen wir aus mehreren Gründen sein. Die notwendigen Investitionen in die Zukunft, wie zum Beispiel in neue Technologien – das «Bewohnerzimmer der Zukunft», einfacheres Dokumentieren via Spracherfassung für Pflegende, um nur zwei zu nennen – kosten Geld. Das müssen wir zuerst erwirtschaften. Wir gehen davon aus, dass die Fachkräftesituation in Zukunft noch anspruchsvoller wird. Es gibt einfach zu wenige Pflegende im Gesamtsystem. Deshalb ist es unabdingbar, dass wir einen sinnvollen Einsatz von Digitalisierung und Automatisierung vorantreiben, um Mitarbeitende zu entlasten. Damit können sich die Mitarbeitenden auch in Zukunft voll und ganz auf die Bewohnerinnen und Bewohner und deren Bedürfnisse konzentrieren und müssen nicht wertvolle Zeit mit administrativen Aufgaben verbringen. Zum anderen möchten wir auch in Zukunft marktkonforme Löhne bezahlen können. Der Druck auf die Löhne im Gesundheitswesen steigt jährlich weiter an. Auch deshalb ist es in unserer Verantwortung als Geschäftsleitung, unsere Finanzen gut im Blick zu behalten und wirtschaftliche Entscheidungen zu treffen.

Warum ist ein gutes Arbeitsklima für Sie Chefsache und ein Schlüssel für die Zukunft der pflegimuri?

Für Mitarbeitende ein sinnstiftendes Arbeitsumfeld zu schaffen, ist für uns essenziell. Es ist hinreichend bekannt, dass sich ein solches Umfeld positiv auf die Verweildauer von Mitarbeitenden im Betrieb sowie auf die Bereitschaft, sich für ein gemeinsames Ziel einzusetzen, auswirkt: in unserem Fall, den Bewohnerinnen und Bewohnern ein sicheres Umfeld und einen Ort der bestmöglichen Selbstbestimmung zu schaffen. Die Investition in die Zusammenarbeit auf Augenhöhe, in echte Mitgestaltung für Mitarbeitende und in die Befähigung und Entwicklung von Führungspersonen bildet hierfür das Fundament. Damit beschäftigen wir uns intensiv, und genau deshalb haben wir «zäme gsund!» auf den Weg gebracht.

Der Fachkräftemangel ist überall spürbar. Wenn wir mit «zäme gsund!» jetzt ein systematisches Gesundheitsmanagement aufbauen: Warum profitieren am Ende die Bewohnerinnen und Bewohner am meisten davon, wenn die Mitarbeitenden gesund sind?

Wenn es uns gelingt, dass unsere Mitarbeitenden gesund, motiviert und engagiert zur Arbeit kommen, profitieren die Bewohnerinnen und Bewohner und deren gesamtes Umfeld davon. Es kommt zu weniger Wechseln im Pflege- und Betreuungsalltag – das unterstützt den Beziehungsaufbau. Man kennt einander, es gibt keine «fremden» Personen, welche die Gepflogenheiten im Haus und auf der Wohngruppe nicht kennen. Wichtige Informationen sind bekannt, alle wissen, wie «der Hase läuft», die Zusammenarbeit im Alltag läuft einfach Hand in Hand. Ohne genügend Personal und ohne Mitarbeitende, welche unsere Haltung und Betreuungsphilosophie MEINE 24 STUNDEN mittragen und umsetzen, können wir die Selbstbestimmung und Individualität der Bewohnerinnen und Bewohner nicht aufrechterhalten. Genau diese Selbstbestimmung und Individualität sind aber unser primäres Ziel – auch in der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

«Eine Patentlösung gibt es leider nicht – auch nicht mit künstlicher Intelligenz.»

NACHHALTIGKEIT
in der pflegimuri

Nachhaltigkeit ist für uns keine Kampagne, sondern eine Grundhaltung.

Seit über 100 Jahren verbinden wir Tradition mit Zukunft und übernehmen Verantwortung für Mensch und Natur.

Im Mittelpunkt steht für uns der Mensch. Wir begegnen ihm mit Respekt und auf Augenhöhe. Das schafft Vertrauen und trägt Beziehungen über Jahre hinweg. Jeder Mensch ist einzigartig mit eigenen Bedürfnissen. Wir fördern die Selbstbestimmung und leisten Fürsorge dort, wo sie gebraucht wird.

Nachhaltigkeit endet für uns nicht an den Klostermauern. Wir tragen Sorge zu Umwelt und Gesellschaft. Die pflegimuri steht für ein Miteinander. Mitten im Dorf, in der Gemeinschaft, im Leben.

Vier gleichwertige Handlungsfelder

Selbstbestimmte Menschen

Wir schaffen für Bewohnerinnen, Bewohner und Mitarbeitende die Voraussetzungen, damit sie sich entfalten und ihre Bedürfnisse verwirklichen können. Miteinander entsteht ein Raum, in dem jeder Mensch er selbst sein darf.

Schutz der Umwelt und Natur

Wir sind mitten im Dorf, mitten im Leben. Wir übernehmen Verantwortung für unsere Region und die Umwelt und handeln nachhaltig und verantwortungsvoll.

Sorgsamer Umgang mit Ressourcen

Wir sind uns bewusst, dass Ressourcen endlich sind, und tragen unseren Teil dazu bei, diese effizient und schonend zu nutzen.

Verantwortungsvoller Umgang mit Finanzen

Wir bewegen uns im Spannungsfeld zwischen Finanzen und Dienstleistungsqualität. Wir nehmen unsere ökonomische Verantwortung wahr und handeln langfristig, um unsere historisch gewachsene Institution zu erhalten.

Warum Wohlbefinden bei uns Teamsache ist:

«zäme gsund!»

Gesundheit bei der Arbeit ist weit mehr als ein rückenschonender Stuhl oder ein Gratis-Apfel. Verena Rey, Leiterin Human Resources & Bildung, erzählt, wie kleine Gesten im hektischen Schichtdienst den Unterschied machen und warum gesunde Führung und Eigenverantwortung Hand in Hand gehen.

Frau Rey, mit «zäme gsund!» wollen Sie die Gesundheit der Mitarbeitenden spürbar verbessern. Was muss im Alltag passieren, damit die Leute abends mit einem guten Gefühl nach Hause gehen?

Für mich sind es eigentlich ganz einfache Dinge: Ich möchte wissen, was von mir erwartet wird. Ich möchte meine Arbeit gut machen können und die nötigen Voraussetzungen dafür haben. Ich möchte ernst genommen werden und erleben, dass mein Beitrag wichtig ist. Und ich möchte Teil eines Teams sein, in dem man aufeinander schaut.
Natürlich können wir nicht jeden hektischen Tag oder jede Belastung verhindern. Gerade in unserem Arbeitsumfeld wird es immer Situationen geben, die viel von uns verlangen. Umso wichtiger ist es, dass wir genügend Ressourcen haben, die uns stärken: ein gutes Team, eine Führungsperson, die zuhört, klare Informationen, Handlungsspielraum und das Gefühl, mit der eigenen Arbeit etwas Sinnvolles zu bewirken. Genau dort setzt «zäme gsund!» an.

MITGESTALTEN UND SELBSTWIRKSAMKEIT

In unserer Nachhaltigkeitsstrategie steht, dass Nachhaltigkeit bei uns beim Menschen beginnt. Warum ist es für die Gesundheit eigentlich so wichtig, dass die Pflegefachfrau, der Hauselektriker und die Köchin aktiv mitreden und mitgestalten dürfen, statt einfach nur Vorgaben auszuführen?

Weil es einen grossen Unterschied macht, ob ich das Gefühl habe, dass einfach über mich entschieden wird, oder ob ich selbst etwas bewirken kann. Die Menschen, die täglich in der Pflege, in der Küche, im Technischen Dienst, in der Reinigung oder in der Administration arbeiten, wissen sehr genau, was in ihrem Alltag funktioniert und wo etwas schwierig ist. Dieses Wissen müssen wir nutzen.
Mitreden und Mitgestalten bedeutet für mich aber nicht, dass jede und jeder alles selbst entscheiden kann. Es bedeutet, dass wir zuhören, unterschiedliche Perspektiven ernst nehmen und dort Handlungsspielraum geben, wo er möglich ist. Wer erlebt, dass die eigene Stimme zählt und man etwas verändern kann, fühlt sich weniger ausgeliefert. Das stärkt die Gesundheit und auch die Verbundenheit mit der pflegimuri.

SINNSTIFTENDES HANDELN IM ALLTAG

Wir sprechen oft davon, dass man «den Sinn sieht» oder «Dinge anpacken kann». Haben Sie ein Beispiel aus dem Alltag, wo genau dieses Gefühl die Gesundheit eines Mitarbeitenden gestärkt hat?

Ich erlebe immer wieder, dass Menschen unglaublich viel Energie entwickeln, wenn sie merken: Meine Idee wird gehört und ich kann selbst etwas verändern.
Das kann etwas ganz Kleines sein – zum Beispiel, wenn jemand bemerkt, dass ein Ablauf im Alltag unnötig kompliziert ist, eine Verbesserung vorschlägt und diese gemeinsam im Team umgesetzt wird. Plötzlich ist man nicht mehr die Person, die einen mühsamen Ablauf jeden Tag hinnehmen muss, sondern jemand, der aktiv etwas bewirken kann.
Genau dieses Gefühl finde ich entscheidend: Ich verstehe, warum ich etwas tue. Ich habe Möglichkeiten, damit umzugehen, und mein Beitrag macht einen Unterschied. Das gibt Energie und stärkt das gute Gefühl bei der Arbeit.

WERTE LEBEN UNTER DRUCK

Unsere Zusammenarbeit basiert auf den Werten Partnerschaft, Freiheit, Perspektive und Wohlbefinden. Wie stellen wir sicher, dass diese Werte auch an hektischen Tagen in einem so grossen und vielfältigen Team spürbar bleiben?

Gerade an hektischen Tagen zeigt sich, ob unsere Werte wirklich gelebt werden. Wertschätzung braucht nicht viel Zeit. Manchmal sind es ganz kleine Gesten: jemanden anschauen, kurz Danke sagen, nachfragen, zuhören oder erklären, warum eine Entscheidung gerade so getroffen werden musste.
Natürlich gelingt uns das nicht jeden Tag perfekt. Entscheidend ist für mich deshalb auch, wie wir miteinander umgehen, wenn einmal etwas nicht gut läuft. Können wir es offen ansprechen? Können wir einander Rückmeldung geben? Und können wir auch sagen: «Das war heute nicht optimal, das machen wir morgen anders»?
Gesund zusammenzuarbeiten bedeutet für mich nicht, dass immer alles harmonisch sein muss. Es bedeutet vielmehr, respektvoll miteinander umzugehen, offen miteinander zu sprechen und auch unter Druck dem Gegenüber nicht gleichgültig zu begegnen.

ACHTSAMKEIT UND ZUSAMMENHALT

Fachkräfte sind überall gesucht. Gibt ein wertschätzendes Miteinander im Alltag am Ende tatsächlich den Ausschlag, ob jemand bei uns unter dem pflegidach bleibt?

Menschen bleiben aus meiner Sicht nicht primär wegen eines guten Lohns oder interessanter Aufgaben bei einer Arbeitgeberin. Sie bleiben wegen der Menschen, der Art des Umgangs und der gemeinsamen Arbeitskultur.
Ich möchte an einem Ort arbeiten, an dem ich als Mensch gesehen werde – und nicht erst dann, wenn ich ausfalle oder kündige. Dazu gehört, dass wir Veränderungen wahrnehmen, im Gespräch bleiben und auch mal ehrlich fragen: «Wie geht es dir wirklich?»
Für mich bedeutet Achtsamkeit aber auch, Verantwortung füreinander zu übernehmen, ohne dabei die Verantwortung für die eigene Gesundheit abzugeben. Die Organisation schafft gesunde Rahmenbedingungen, Führungspersonen

tragen die Verantwortung für ihre Teams und gleichzeitig trägt jede und jeder von uns die Verantwortung für sich selbst. Genau dieses Zusammenspiel verstehen wir unter «zäme gsund!».

Die pflegimuri ist ein 24-Stunden-Betrieb. Wie erreichen Sie mit «zäme gsund!» alle rund 420 Mitarbeitenden?

Das ist für mich eine der wichtigsten Fragen. «zäme gsund!» funktioniert nur, wenn es kein Konzept bleibt, das nur einige wenige kennen.
Deshalb müssen wir uns immer wieder fragen: Wie erreichen wir die Kollegin im Nachtdienst? Wie den Mitarbeiter, der den ganzen Tag nicht am Computer sitzt? Wie jemanden, der Mühe mit langen Texten hat? Oder jemanden, der noch nicht so gut Deutsch spricht?
Das bedeutet für mich: einfache Sprache, unterschiedliche Kommunikationswege, persönliche Gespräche und vor allem Themen, die direkt aus dem realen Arbeitsalltag gegriffen sind. Vor allem aber müssen wir zuhören: Was belastet die Menschen in den verschiedenen Bereichen? Was gibt ihnen Kraft? Und was brauchen sie konkret?
Das «zäme» in unserem Projektnamen verpflichtet uns: Es kann nur «zäme gsund!» sein, wenn wirklich alle dazugehören.

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

«zäme gsund!» ist kein Vorhaben mit einem Enddatum, sondern ein fester Bestandteil unserer Zukunft. Wo sehen Sie die pflegimuri als Arbeitgeberin in zwei Jahren, wenn wir diesen Weg Schritt für Schritt weitergehen?

Mein Wunsch ist, dass wir in zwei Jahren gar nicht mehr aktiv darüber sprechen müssen, dass wir «BGM betreiben» (Betriebliches Gesundheitsmanagement, Anm. d. Red.), weil gesundes Arbeiten bis dahin selbstverständlich geworden ist.
Dass eine Führungskraft frühzeitig das Gespräch sucht, wenn sie spürt, dass sich ein Teammitglied verändert. Dass Mitarbeitende sich trauen, offen zu sagen, wenn eine Belastung zu gross wird. Dass wir nicht nur auf Fehlzeiten blicken, sondern uns fragen: Was hält uns eigentlich gesund? Und dass wir unsere Kennzahlen nutzen, um aufmerksam hinzuschauen und zu lernen – anstatt Schuldige zu suchen.
Ich wünsche mir eine pflegimuri, in der Gesundheit bei jeder Entscheidung ganz natürlich mitgedacht wird und wir alle gemeinsam Verantwortung übernehmen: als Organisation, als Führungspersonen und als Mitarbeitende. Dann ist «zäme gsund!» für uns kein Projekt mehr, sondern gelebter Alltag.

Die Organisation schafft gesunde Rahmenbedingungen, Führungspersonen tragen Verantwortung für ihre Teams und jede Person trägt Verantwortung für sich selbst.

Jeder Tellerrest auf der Waage

Wie viel Essen landet in der pflegimuri im Abfall – und warum? Einen Monat lang hat das Küchenteam jeden Tellerrest genau gewogen. Die stellvertretende Küchenleiterin Anita Schmid über rötliche Hackbällchen als Augenöffner und den Plan, wie wir gemeinsam mit den Wohngruppen feines Essen retten.

Sorgsamer Umgang mit Ressourcen: Aus Respekt vor dem Essen

Das Projekt verbessert unsere Abläufe und zeigt uns vor allem, wie wertvoll unsere Lebensmittel sind. «Das Projekt hilft uns, uns selbst zu sensibilisieren, und öffnet uns zu einem gewissen Grad die Augen», erklärt Anita Schmid. «Vorher wussten wir zwar, dass wir eher viel Food Waste produzieren. Wir hatten aber das Gefühl, das lasse sich im Grossbetrieb fast nicht vermeiden. Jetzt wissen wir: Es ist vieles möglich.»

Der Messmonat: Jeder Rest wird gewogen

Um verlässliche Zahlen zu haben, wurde ein Messmonat durchgeführt. Vom 13. Juli bis 9. August 2026 wurden alle Speisereste genau gewogen. Ein Kraftakt für das gesamte Küchen- und Hotellerie-Team, dem ein zweiwöchiger Testlauf vorausging. «Der grösste Teil der Arbeit fiel in der Abwaschküche an, die ohnehin schon stark gefordert ist», berichtet Anita Schmid. Alle Reste mussten separat nach Fleisch, Gemüse, Stärkebeilagen, Salat und so weiter getrennt werden. Um ein unverfälschtes Bild zu erhalten, wurden die Wohngruppen vorab absichtlich nicht über die Messungen informiert. Bei den Bewohnerinnen und Bewohnern wurde mit einer festen Grösse von 660 Mahlzeiten pro Tag gerechnet (220 Bewohnerinnen und Bewohner mal drei Mahlzeiten). Im Restaurant benedikt flossen die tagesaktuellen Gästezahlen in die Auswertung ein.
Das Ergebnis der Messphase liefert nun eine klare Ausgangslage: Pro Person – Bewohnende, Mitarbeitende und externe Gäste zusammengerechnet – fielen durchschnittlich 123,58 Gramm Food Waste pro Tag an. An dieser Zahl wollen wir uns in den kommenden Jahren messen lassen: An ihr werden wir künftig ablesen, wie erfolgreich unsere Massnahmen wirken.

Überraschende Erkenntnisse in der Küche

Die Auswertungen lieferten dem Küchenteam faszinierende und teils überraschende Erkenntnisse. Ein besonderer «Peak» bei den Fleischresten liess sich beispielsweise auf eine optische Täuschung zurückführen: «Einmal hatten wir Rinderhackbällchen gekocht», erinnert sich Anita Schmid. «Wegen des speziellen Salzes des Metzgers blieb das Fleisch innen leicht rötlich. Viele dachten, das Fleisch sei noch roh – was nicht stimmte. Prompt ging der Rücklauf nach oben.» Auch beim Salat zeigt sich ein Muster: Gibt es an bestimmten Tagen statt eines klassischen grünen Salats alternative Varianten mit Linsen, Teigwaren oder Reis, steigt der Rücklauf spürbar an.

Während im Restaurant benedikt durch das Schöpfen am Buffet und das Bezahlen nach Gewicht kaum Speisereste anfallen, liegt das eigentliche Potenzial vor allem auf den Wohngruppen. Übrig gebliebene, hochwertige Speisen vom Restaurant-Buffet werden bereits heute sinnvoll weiterverwertet, beispielsweise für Suppen. Essensreste, die von den Wohngruppen zurückkommen, werden zu Biogas. «Im Restaurant benedikt essen die meisten Gäste ihre Teller leer. Auf den Wohngruppen können wir also am meisten bewirken, um Food Waste wirksam zu reduzieren», sagt Anita Schmid.

Genau anpassen statt pauschal liefern

Gutes Essen und weniger Abfall passen perfekt zusammen. Wenn wir weniger wegwerfen, schont das die Lebensmittel und spart gleichzeitig Kosten beim Einkauf und bei der Entsorgung. Dieses Geld investieren wir lieber in die Qualität der Verpflegung als in vermeidbare Lebensmittelabfälle. Ein Lösungsansatz liegt in einer noch engeren Zusammenarbeit zwischen der Küche und den 13 Wohngruppen. Gegessen wird auf den Wohngruppen nach dem Prinzip «Familientisch», wobei es auch Bewohnerinnen und Bewohner gibt, die im Restaurant benedikt essen oder sich etwas von dort bringen lassen. Die Bewohnerinnen und Bewohner schöpfen auf den Wohngruppen nach Möglichkeit selbst. Bislang wurde meist pauschal die gleiche Menge Essen an die Wohngruppen geliefert. Doch der Alltag auf den Wohngruppen ist lebendig: Bewohnerinnen und Bewohner haben mal bessere oder schlechtere Tage, machen Ausflüge, oder es kommt zu Austritten, von denen die Küche zu spät erfährt. «Wir werden unser Bestellsystem grundlegend hinterfragen, überdenken und noch enger mit den Wohngruppen zusammenarbeiten», kündigt Anita Schmid an. Auch an den Portionsgrössen – beispielsweise beim Fleisch – soll geschraubt werden, da ältere Menschen erfahrungsgemäss, und durch die Messphase auch belegt, kleinere Fleischportionen bevorzugen.

Gemeinsam mit den Bewohnerinnen und Bewohnern

Wie unter dem pflegidach üblich, suchen und finden wir die Lösungen gemeinsam. Die Wohngruppen werden aktiv in die Lösungsfindung einbezogen. Eine zentrale Rolle spielt dabei auch unser regelmässig durchgeführter «Stammtisch»: Hier können sich die Bewohnerinnen und Bewohner direkt äussern, Vorschläge einbringen und im offenen Austausch mit der Küche die Esskultur aktiv mitgestalten. «Wir wissen, dass auch die Bewohnerinnen und Bewohner am liebsten gar keine Lebensmittel wegwerfen möchten», betont Anita Schmid. «Wir werden Food Waste offen, unkompliziert und auf Augenhöhe reduzieren.»

Aus dem umfassenden Massnahmenkatalog des Projekts «Food Save Zürich» werden nun die wirksamsten Schritte ausgesucht. Das langfristige Ziel ist ambitioniert, aber fest verankert: Das Vermeiden von Food Waste soll für alle Mitarbeitenden, Bewohnerinnen, Bewohner und Gäste künftig ganz automatisch zum Alltag gehören – für einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und spürbar tiefere Kosten. Im Sommer 2027 wird die Messung wiederholt. Dann wissen wir schwarz auf weiss, was wir nach einem Jahr erreicht haben – bei Food Waste wie bei den Kosten.

Was ist «Food Save Zürich»?

Das Projekt «Food Save Zürich» ist eine erfolgreiche Initiative des Branchennetzwerks «United Against Waste» zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in Schweizer Grossküchen und Gastronomiebetrieben. Teilnehmende Betriebe erheben durch systematische Messungen ihren Ist-Zustand und erarbeiten mit professioneller Expertenbegleitung Lösungen für ihren Alltag. Dadurch senken sie ihren Food Waste langfristig um durchschnittlich 35 %. Finanziert wird das zukunftsweisende Programm unter anderem durch den Kanton Zürich sowie die Städte Zürich und Winterthur.

> united-against-waste.ch

Tipps für Ihr Zuhause

AUF DEM BALKON

- **Einheimische Stauden statt Geranien:** Pflanzen Sie lieber insektenfreundliche Stauden wie Eisenkraut, Mönchspfeffer oder Gaura in grosse Töpfe, das zieht Schmetterlinge und Bienen an.
- **Wildbeeren anbauen:** Einheimische Beerensträucher wie die Felsenbirne oder Vogelbeere erfreuen im Frühling die Insekten und im Herbst/Winter die Vögel.
- **Vogelbad aufstellen:** Eine einfache Wasserschale kann Vögeln und Insekten an Hitzetagen das Leben retten.

IM GARTEN

- **Sichtschutz mit Mehrwert:** Suchen Sie Alternativen zu Thuja, Kirschlorbeer oder Sommerflieder? Ersetzen Sie sie durch heimische Kornelkirschen, Gemeinen Liguster, Mehlbeeren oder Schlehdorn. Alle diese Pflanzen sind gut schnittverträglich und haben einen hohen ökologischen Wert.
- **Mut zur wilden Wiese:** Lassen Sie ein Stück Rasen ungemäht stehen, magern Sie es mit etwas Kies und Sand ab und säen Sie Margeriten und Salbei ein.
- **Asthaufen liegen lassen:** Ein Asthaufen bewirkt im Garten Wunder: Er verwandelt einfache Gartenabfälle in einen Zufluchtsort für Igel und Insekten. Achtung: Keinen Rasenschnitt und keine Küchenabfälle verwenden!
- **Baumschul-Beratung nutzen:** Kaufen Sie Gehölze in einer regionalen Baumschule statt im Baumarkt. Dort erhalten Sie robuste, einheimische Pflanzen und Fachberatung.
- **Frühzeitig schneiden:** Falls Sie trotzdem Freude an Ihrem Kirschlorbeer oder Sommerflieder haben, schneiden Sie sie zurück, sobald sie verblüht sind. Das verhindert, dass sie sich ungewollt weiter ausbreiten.

Dem Boden und der Natur Sorge tragen

Hinter der Klostermauer summt und blüht es wilder als früher. Unser Gärtner René Neiger erklärt, warum in der pflegimuri Läuse kein Grund zur Sorge sind, wie alte Tomatensorten unsere Zukunft sichern und weshalb lebendige Böden uns an Hitzetagen abkühlen.

Ökologische Verantwortung im Park
Für Gärtner René Neiger beginnt Nachhaltigkeit unter unseren Füssen. «Für mich ist entscheidend, dass der Boden geschützt wird. Dass wir dem Boden Sorge tragen und ihm sein Gewicht zurückgeben», erklärt René Neiger. Deshalb arbeitet das Gärtnerteam nach Möglichkeit biologisch: Gedüngt wird organisch, Schädlinge werden ohne Chemie reguliert und Unkraut wird thermisch – durch Abflammen oder Heisswasser – manuell entfernt. Auch bei den Geräten wird auf Umwelt- und Gesundheitsschutz geachtet: Die Kleingeräte laufen mit emissionsarmem Alkylatbenzin und ausgediente Maschinen werden durch Modelle mit Akku ersetzt. Das schont die Umwelt, schützt die Gesundheit und spart Kosten.

Mehr Platz für die wilde Natur
Die Arbeit in den Parks und Gärten rund um die pflegimuri hat sich grundlegend gewandelt. Wo früher Gift selbstverständlich eingesetzt und alles akkurat gestutzt wurde, darf die Natur heute wilder sein. «Wir werten Flächen laufend auf, probieren Neues aus und lernen stetig dazu», sagt René Neiger.
Ein aktuelles Beispiel liefert ein Projekt am Nordklosterrain entlang der historischen Klostermauer. Wo früher eine einfache Wiese war, entsteht aktuell eine Mager- und Trockenwiese, ergänzt durch einheimische Wildrosen und Vogelbeerbäume. Dabei ist Geduld gefragt: Es dauert noch ein paar Jahre, bis die Wiese in voller Pracht steht, doch der erste Schritt ist getan.

ProSpecieRara: Unser Beitrag zum Sortenerhalt
Die pflegimuri ist stolz auf ihre ProSpecieRara-Zertifizierung. Im Höfli blüht ein ProSpecieRara-Garten, der aktiv zum Sortenerhalt beiträgt. René Neiger weiss, wie wichtig diese Vielfalt ist: «Als ich damals meine Ausbildung gemacht habe, gab es drei oder vier Tomatensorten. Ich wusste nicht, dass es eigentlich noch viel mehr gibt.» Heute wachsen hier Tomaten in allen Farben und Formen sowie eine zertifizierte Staudensammlung und Beeren. Gehen dem ProSpecieRara-Netzwerk Sorten aus, holt es sich auch Stecklinge direkt aus der pflegimuri zurück.

«Wir behandeln eine Pflanze nicht schon wegen ein paar Läusen.»

René Neiger

Bäume und Sickerflächen gegen die Hitze
Bäume sind die besten natürlichen Klimaanlagen: Unter einer dichten Baumkrone ist es an Hitzetagen mindestens 5 Grad kühler als unter einem herkömmlichen Sonnenschirm. Zudem setzt die pflegimuri auf möglichst viele unversiegelte Flächen. Dank Kies, durchlässiger Pflästerung und Sickerasphalt kann Regenwasser direkt im Boden versickern – ein wichtiger Schritt hin zur «Schwammstadt». Ein Kiesplatz bleibt dabei bis zu 10 Grad kühler als aufgeheizter Asphalt. Bei Neupflanzungen denkt das Team die Klimaerwärmung von Anfang an mit: Als anpassungsfähige Alternative wurde kürzlich testweise eine nicht heimische, wintergrüne Ölweide gepflanzt – sie ist sehr schnittverträglich und kommt praktisch ohne Wasser aus.

Ein einladender Ort für alle
Das Höfli mit dem ProSpecieRara-Garten und der weitläufige pflegipark sind öffentlich zugänglich und laden zum Verweilen ein. «Viele Murianerinnen und Murianer wissen das immer noch nicht», bedauert René Neiger. Auch für die Bewohnerinnen und Bewohner ist die bunte Vielfalt ein Segen. Sie schätzen es sehr, im Garten mitzuhelfen, Gemüse zu ernten oder Schnittblumen zu pflücken.
René Neigers persönlicher Lieblingsort? «Beim Brunnen im Höfli, mit Sicht auf die Klosterkirche. Hier wird mir jedes Mal bewusst, an was für einem schönen Ort wir arbeiten dürfen. Und am frühen Morgen auf dem alten Pflegifriedhof, wenn die Sonne durch die Bäume bricht. Aber eigentlich muss man selbst auf Entdeckungsreise gehen und seinen ganz persönlichen Lieblingsort finden.»

1000 JAHRE KLOSTER MURI

Festliches Geläut und 27 geheimnisvolle Glockenschläge empfangen das Publikum aus nah und fern zum Gedenkjahrauftakt «1000 Jahre Kloster Muri» vom **12.–14. März 2027.** Momente des Innehaltens, Wirkens und Verstehens werden in einem überraschenden und vielfältigen Genuss- und Unterhaltungsprogramm erlebbar und laden dazu ein, 1000 Jahre Geschichte zu entdecken und weiterzudenken. **Wir freuen uns auf Sie!**

> muri2027.ch

Wege zum guten Leben, guten Altern und guten Sterben

Dr. phil. Magdalena Hoffmann

Letzter Vortrag der Trilogie:
Gut sterben – Gelungener Abschied

Viele Menschen fürchten den Tod und sehen ihn oft als etwas ausschliesslich Negatives. Die Philosophie kennt jedoch unterschiedliche Antworten auf die Frage, ob der Tod immer schlecht ist. Ausgehend von philosophischen Überlegungen stellt Dr. Magdalena Hoffmann eine Sichtweise vor, die den Tod differenzierter betrachtet. Sie erläutert, wie wir dem eigenen Lebensende oder dem Abschied von nahestehenden Menschen bewusster entgegenleben können. Im Zentrum steht die Frage, was ein «gutes Sterben» bedeuten kann und warum es entlastend ist, sich vom Druck zu befreien, auf eine ganz bestimmte Art sterben zu müssen, damit es «richtig» ist. Der Abend lädt zum Nachdenken, zu Fragen und zu leiser Zuversicht ein.

Donnerstag, 29. Oktober 2026
18 Uhr, pflegidach (Dachsaal)
Apéro im Anschluss,
keine Anmeldung nötig, kostenlos

Die Veranstaltung steht allen Interessierten offen. Vorkenntnisse in Philosophie oder die Teilnahme an den ersten beiden Vorträgen werden nicht vorausgesetzt.

> pflegimuri.ch/vortrags-trilogie

frühlings fest

22. Mai 2027

BEREITS VORMERKEN:

Am **Samstag, 22. Mai 2027** findet das nächste Frühlingsfest statt! Das gute Wetter haben wir bestellt.

25 Jahre «Musig im Pflegidach»

Die am 30. August gestartete Saison von «Musig im Pflegidach» ist nicht einfach eine neue Saison.
Seit 25 Jahren bringt die Reihe internationale Jazzmusikerinnen und -musiker nach Muri und verwandelt das pflegidach immer wieder in einen Ort für musikalische Entdeckungen, Nähe und besondere Konzertmomente.
Die Saison 2026/27 steht unter dem Titel «Spirit of the Future». Während eines ganzen Jahres rücken Frauen im Jazz ins Zentrum – Musikerinnen, die mit Eigenständigkeit, Offenheit und künstlerischer Vision neue Klangwelten erschaffen.

Weitere Infos und Programm unter

> murikultur.ch/musig-im-pflegidach

FREIA

Gemeinsam für eine starke Gesundheitsversorgung im Oberen Freiamt

Im Oberen Freiamt entsteht mit FREIA eine neue **Anlauf- und Koordinationsstelle für Gesundheitsfragen**, die Anfang 2027 in Muri eröffnet werden soll. FREIA bietet selbst keine neuen Leistungen an, sondern verbindet bereits bestehende Angebote in der Region: Von Ärztinnen und Ärzten über Spitex bis zu Heimen, Beratungsstellen und Spital. Ziel ist, dass Betroffene Hilfe finden, bevor aus einer unklaren Situation ein Notfall wird, dass Angehörige nicht erst an ihre Grenzen kommen müssen, und dass auch Fachpersonen bei komplexen Fällen eine Ansprechstelle haben. Das Angebot ist für alle gedacht, ob jung oder alt, ob man selbst betroffen ist oder jemanden begleitet. Die pflegimuri beteiligt sich aktiv am Aufbau von FREIA: Direktorin Margit Schneider vertritt im Projektteam die Sicht der Alters- und Pflegeheime und bringt die Anliegen der Langzeitpflege ein.

Wir freuen uns, diesen Weg gemeinsam mit unseren Partnern zu gehen – für eine koordinierte, wohnortnahe und zukunftsorientierte Gesundheitsversorgung in der Region.
Mehr über FREIA und das gemeinsame Engagement im Oberen Freiamt auf

> freia.ch

IMPRESSUM

REDAKTION
Kommunikation pflegimuri,
Thomas Weber

FOTOS
Felix Wey, Baden

GESTALTUNG
Küttel Laubacher
Werbeagentur, Wohlen

DRUCK
Schumacher
Druckerei AG, Muri

AUFLAGE
6000 Exemplare

HERAUSGEBERIN
pflegimuri.ch

pflegimuri
achtsam.anders.