

# OGGG Bulletin

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern | Société d'économie et d'utilité publique de Berne

Seite 2

## Editorial

Seite 3

## Tagesstrukturen Landwirtschaft

Seite 5

## Portrait und Kurzmittelungen

Seite 6

## Stiftsgarten

Seite 7

## Foodpreneure

Seite 8

## Agenda

**Die Nachfrage nach betreuten Tagesstrukturen steigt. Die OGG lanciert ein solches Angebot mit dem Pilotprojekt «Tagesstrukturen Landwirtschaft». Lesen Sie mehr darüber im Interview auf Seite 3 und 4.**



## Ideen, Ziele und Visionen

Liebe Leserin, lieber Leser

In Bewegung bleiben, Träume und Visionen haben, sich Ziele setzen, erfolgreich sein oder scheitern und wieder neu beginnen. Das sind nicht etwa die guten Vorsätze fürs neue Jahr. Keine Angst, so weit sind wir noch nicht. Es ist ja erst September und der schöne Herbst mit seiner klaren Luft und der freien Sicht in die Ferne steht noch vor uns. Nein, es ist eine Art Grundhaltung, die ich als Sozialpädagoge meinen anvertrauten Klienten zu vermitteln suche, wenn sie für ein paar Wochen eine Auszeit bei uns auf dem Hof «aufgebrummt» bekommen. Wir versuchen, ihnen Werkzeuge mitzugeben, damit sie sich im Leben Perspektiven erschaffen, wo oft keine zu erkennen sind. Und nachhaltig an kleinen Erfolgen wachsen können.

Die OGG hat sich in ihrer langen Tradition immer wieder mutig an grossen Projekten beteiligt und Visionen umgesetzt, gerade auch im Bereich Soziale Dienstleistungen, wo brandaktuelle Bedürfnisse der Zeit aufgegriffen werden und Menschen auf verschiedenste Weise Hilfestellung im Leben erhalten.

Das vor bald zwanzig Jahren ins Leben gerufene «Betreute Wohnen in Familien» (BWF) war damals ein visionäres Projekt. Mit viel Fleiss und Gespür für das Wesentliche wurde es nach und nach aufgebaut und weiterentwickelt. Viele Menschen haben durch die Vermittlungstätig-

keit des BWF-Teams Halt im Leben und neue Perspektiven bekommen. Nächstes Jahr wollen wir dieses Jubiläum mit einem grossen Fest gebührend feiern. Mit einer fröhlichen Feier auf dem Highland-Gurten werden wir uns im August 2018 bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit und Treue bedanken und diesen schönen Erfolg teilen.

Mit dem Angebot «Tagesstrukturen Landwirtschaft» (TSL) setzt die OGG neue zukunftsorientierte Ideen in die Tat um. Unter der Leitung von Véronique Bodmer testet das Team in einem Pilotprojekt die ambulante Betreuung auf ausgewählten Landwirtschaftsbetrieben. So können wichtige Informationen gesammelt werden, die uns Aufschluss über Angebot und Nachfrage sowie über die Umsetzbarkeit geben. Unterstützt wird das Projekt von der George Avenue Foundation und von der Standortförderung des Kantons Bern. Im Interview auf den nächsten beiden Seiten lesen Sie von ersten Erfahrungen und Erkenntnissen eines TSL-Betreuungsverhältnisses.

Geniessen Sie den Herbst – nutzen Sie ihn zum Wandern, zum Träumen und Pläneschmieden.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen. ■

*Jürg Gyger*  
Vorstand OGG



*Jürg Gyger*

# Gast und Gastfamilie berichten

Angebote im Landwirtschaftsbereich ohne 24-Stunden-Betreuung gibt es in der Schweiz heute erst wenige, obwohl man damit bereits sehr gute Erfahrungen gemacht hat. Die OGG startete deshalb 2016 im Kanton Bern mit dem Pilotprojekt «Tagesstrukturen Landwirtschaft» (TSL). Die Gäste verbringen tagsüber einige Stunden auf einem Familienbetrieb und werden dabei ihren Interessen und Möglichkeiten entsprechend in die Alltagsaktivitäten eingebunden.

Wir haben die Tages-Gastfamilie Simon Flükiger und Gerda Durrer und ihren Gast Michael Bringold über ihre Erfahrungen befragt. Herr Bringold hilft schon über ein Jahr bei Familie Flükiger Durrer mit. Seit dem 1. Juni 2017 ist diese Mithilfe als TSL-Betreuungsverhältnis geregelt.



Michael Bringold mit Hund «Sämi» und seiner Lieblingskuh «Betina»

### **Herr Bringold, Sie haben Familie Flükiger Durrer damals selber gefunden. Das ist nicht selbstverständlich. Wie kam diese Mithilfe auf dem Hof zustande?**

Simon Flükiger ist Aufseher der Arbeitsgruppe des Zivilschutzes, welche einmal jährlich die Bachufer ausholzt und putzt. Ich bin bei dieser Arbeitsgruppe ebenfalls dabei. So haben wir uns kennen gelernt. Bei einem «z'Abighalt» auf seinem Hof hat es mir sehr gefallen. Da habe ich ihn direkt gefragt, ob ich ihm tagsüber helfen kommen darf.

### **Sie leben in einer eigenen Wohnung mit Unterstützung eines Wohncoachs und der Spitex. Sie reisen dreimal pro Woche mit dem ÖV an. Wie wichtig ist Ihnen die Tagesstruktur bei Familie Flükiger Durrer?**

Der Aufenthalt hier ist für mich sehr wichtig. Simon zeigt mir und lehrt mich viel. So kann ich mich in verschiedenen Bereichen weiterentwickeln. Auch Gerda Durrer ist für mich eine wichtige Bezugsperson, da sie mich in vielem unterstützt.

### **Was schätzen Sie besonders auf dem Betrieb und bei der Gastfamilie? Was ist für Sie manchmal schwierig?**

Mir gefallen Simons schöne Kühe; Simmentaler und Schweizer Fleckvieh mit Hörnern. Dass ich gelernt habe, ihnen die Glocken und Treichel selbständig umzuhängen, freut mich sehr. Vor kurzem durfte ich zum ersten Mal mit dem Terra im Ebenen Heu walmen. Das hat mir sehr gefallen. Ich liebe Maschinen und putze gerne Traktoren und Autos.



Tagesgast Michael Bringold zeigt vollen Einsatz beim Heuen.

Mühe bereitet mir, wenn zu viele Menschen zu viele Sachen aufs Mal von mir möchten, was aber auf einem Hof mit verschiedenen Generationen einfach vorkommen kann. Dann frage ich einfach bei Simon und Gerda nach, was ich nun in welcher Reihenfolge machen soll, und so geht es meistens gut.

### **Herr Flükiger und Frau Durrer, das bestehende Arbeitsverhältnis mit Herrn Bringold wurde in ein TSL-Betreuungsverhältnis umgewandelt. Welche Gründe waren für Sie ausschlaggebend, TSL-Gastfamilie zu werden? Wie wurden Sie auf das Angebot aufmerksam?**

Ein wichtiger Grund ist, dass wir Michael Bringold sehr gerne seinen Wunsch erfüllen: einen Platz mit Tagesstruktur und einer sinnvol-

len Beschäftigung, die ihm gefällt. Bereits in der Probezeit haben wir festgestellt, dass wir gut miteinander auskommen und wir ihn gerne bei uns aufnehmen würden. Damals wussten wir noch nicht, dass es ein Tagesstruktur-Projekt gibt. Als uns ein Jodlerkollege darauf aufmerksam machte, haben wir uns näher darüber informiert.

### Welchen Mehrwert sehen Sie für den Gast und für die Gastfamilie in diesem Angebot?

Wir arbeiten sehr eng mit Michaels Wohncoach zusammen. So können wir Themen des selbständigen Wohnens und der damit verbundenen täglichen Arbeiten mit ihm in unserem Betrieb üben. Dies hilft ihm, sich zuhause besser zurechtzufinden. Für uns sind seine Anwesenheit und Mit Hilfe auch auf menschlicher Ebene eine Bereicherung.

### Wie gestaltet sich ein Tag von Herrn Bringold? Welche Aufgaben eignen sich besonders



Tagesgast Michael Bringold (Mitte) mit Gastfamilie Gerda Durrer und Simon Flükiger.

### Finanzierung/Entschädigung

Der Tarif richtet sich grundsätzlich nach der Dauer des Tagesaufenthaltes. Der Gast bezahlt aus eigenem Einkommen und Vermögen. Bei IV-Berechtigten und im Einzelfall bei AHV-Berechtigten kann eine (Teil-)Finanzierung durch Ergänzungsleistungen (EL) beantragt werden. Gerne klären wir den individuellen Tarif und die entsprechenden Finanzierungsmöglichkeiten mit Ihnen persönlich.

### für ihn? Braucht es Vorbereitungen? Wie unterstützen Sie ihn?

Je nach Tagesform können wir Michael gut selbständig Arbeiten im Stall erledigen lassen. Er ist immer guter Laune, mit vielen Emotionen, die er durch sehr viel Reden zum Ausdruck bringt. Der Nachteil ist, dass er sich dadurch leicht ablenken lässt und vieles vergisst. Deshalb haben wir Plakate mit den Arbeitsabläufen erstellt und aufgehängt. Wir müssen keine speziellen Vorbereitungen treffen, denn jeder Tag ist anders und verlangt Flexibilität.

Wichtige Arbeiten müssen wir meistens nachkontrollieren oder wir erledigen sie mit ihm zusammen. Doch lassen wir ihn möglichst viel selbständig erledigen. So merkt er, dass er gebraucht wird. Er darf bei uns auch kleine Maschinen fahren, wie etwa den Terratrak. Das freut ihn besonders, macht ihn stolz und wir können ihn so bei seiner Theorieprüfung für den Roller unterstützen.

### Welche Herausforderungen erleben Sie als Gastfamilie?

Die Begleitung braucht sehr viel Geduld und Ausdauer, denn man muss sich bei den Ausführungen zu den Arbeitsabläufen täglich immer wieder wiederholen. Das kann sehr ermüdend sein. Zudem muss man sich im guten, positiven Sinne abgrenzen können.

### Früher haben Sie Herrn Bringold einen kleinen Lohn bezahlt. Nun erhalten Sie eine minimale Entschädigung als TSL-Gastfamilie. Wie wirkt sich das auf Ihre Beziehung aus?

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass es Michael gut geht. Deshalb war der Lohn zweitrangig. Michael ist uns auch eine Hilfe auf dem Hof. Unser Zeitaufwand für seine Begleitung und für unsere Betreuungsleistung ist jedoch nicht zu unterschätzen. Dass wir nun für unsere Betreuungsarbeit an seinen Anwesenheitstagen entschädigt werden, ist eine Wertschätzung unserer Arbeit. Gerne geben wir Michael am Ende eines Arbeitstages einige Naturalien mit nach Hause, etwa Milch, Kartoffeln oder Salat.

### Besten Dank für dieses interessante Gespräch.

Interview: Johanna Rösti

### Kontakt

Véronique Bodmer, Leiterin  
Soziale Dienstleistungen  
veronique.bodmer@ogg.ch  
031 560 68 14

Johanna Rösti  
Beraterin Tagesstrukturen  
johanna.roesti@ogg.ch  
031 560 68 13



Michaela Schmid  
Sozialarbeiterin i.A.

### Michaela Schmid stellt sich vor

Mit Vorfreude und Neugier durfte ich Anfang August in der OGG Bern mein zweites Ausbildungspraktikum beginnen, welches ich im Rahmen meiner Ausbildung zur Sozialarbeiterin an der Berner Fachhochschule absolviere. Bis im kommenden Sommer werde ich Teil des BWF-Teams sein.

Aufgewachsen bin ich in Frutigen, wo ich heute noch wohne. Ich bin gerne draussen und geniesse die Natur, sei es zuhause im Garten, beim Spazieren oder Joggen, oder mit dem Pferd. Zu meinen Hobbys gehören auch das Singen und Musizieren sowie die Mitarbeit in der Jungschar. Ich freue mich darauf, spannende Menschen kennenzulernen, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und in herausfordernden Situationen gemeinsam nach guten Lösungen zu suchen. ■

### BWF-Jubilare



Ronny Schmid

Wir gratulieren Ronny Schmid zu «10 Jahre Betreutes Wohnen in Familien» bei Gastfamilie Margaretha und Walter Eggimann in Eriswil sowie zu seinem 30. Geburtstag.

Markus Marthaler gratulieren wir ebenfalls zum 10-jährigen Jubiläum bei Gastfamilie Vreni und Michael Berger in Fahrni bei Thun.

Beiden Jubilaren wünschen wir weiterhin viel Freude, Zufriedenheit und gute Gesundheit! ■

### Eggiwiler Symposium in Bern

Das Eggiwiler Symposium vom 16. November 2017 befasst sich mit neuen Ideen von Produktionsformen von Lebensmitteln. Kreative Pioniere aus Stadt und Land stellen ihre Geschäftsmodelle vor. Ein persönlicher Kontakt und ein direktes Gespräch mit den Pionieren sind auf dem mitäglichen Marktplatz für alle Teilnehmenden möglich. An der anschließenden Podiumsdiskussion wird darüber debattiert, ob die vorgestell-

ten Geschäftsmodelle utopisch oder Vorboten eines Paradigmenwechsels sind. Weitere Informationen und Anmeldung folgen auf [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch). (SWE) ■

### Gmüesgarte – «chrumm & früschr»



Smoothies und Salate oder frisches Gemüse und Früchte: All dies gibt's seit Anfang Juli im «gmüesgarte», dem neuen Laden an der Marktgasse 19 – gleich neben der Äss-Bar in Bern. Hier finden Gemüse und Früchte Absatz, die nicht der definierten Norm entsprechen. Das Konzept vereint damit drei Trends: erstens das Bedürfnis nach einer gesunden und bewussten Ernährung; zweitens den Willen, regionale und saisonale Produkte zu kaufen; drittens einen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu leisten. Mit dem Gründerteam Franziska, Geo, Jan und Simon stecken hinter dem «gmüesgarte» die gleichen Köpfe wie hinter der Äss-Bar Bern. Die OGG ist an der Firma nicht beteiligt, freut sich aber über den neuen Laden gegen Food Waste. (AKJ) ■

### Nächste Kurse Null-Resten-Küche

Im OGG-Bulletin 2/17 berichteten wir über die «Null-Resten-Küche», den Kochkurs der OGG gegen Food Waste. Im Herbst und Winter 2017/2018 geht

es in die zweite Runde. Vier weitere Kurse werden in Zusammenarbeit mit dem Inforama und mit Volkshochschulen angeboten. Die Kursdaten stehen bereits fest und sind unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch) > Boden & Ernährung > Null-Resten-Küche publiziert. Halten Sie sich die Daten frei, die Anmelde-modalitäten werden laufend ergänzt. Der Kurs kann zudem von weiteren Organisationen als Holkurs angeboten werden. (AKJ) ■

### OGG-Award 2017

Über zwanzig Geschäftsideen ringen dieses Jahr um den OGG-Award. Alle möchten das Ernährungssystem nachhaltiger gestalten. Die fünfköpfige Jury wird nach der Prüfung der Bewerbungsunterlagen maximal zehn Geschäftsideen zur Verleihung des Jurypreises, eines Publikumspreises sowie eines Partnerpreises nominieren. Der Hauptgewinner erhält den Jury-Preis. Der Publikumspreis wird vom anwesenden Publikum vergeben. Der Partnerpreis, gestiftet von Impact Hub Bern, ermöglicht die Nutzung des gemeinschaftlichen Arbeitsplatzes.

Die Verleihung des OGG-Awards findet am Abend des 16. Novembers im PROGR Bern statt. Weitere Informationen zum Anlass unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch). (SWE) ■

## Stiftsgarten – Neues von den Hängen der Berner Altstadt

Seit dem Projektstart vor vier Jahren hat sich der Stiftsgarten in vielerlei Hinsicht entwickelt. Neben den organisatorischen Neuerungen sind auch der Garten selbst sowie die Aktivitäten des Stiftsgartens gewachsen. (AKJ) ■



**Ehrenamtliche Mitarbeit:** An ein bis zwei Halbtagen pro Woche können Freiwillige im Garten mitarbeiten, neue Bekanntschaften knüpfen und alte Freundschaften pflegen. An speziellen Aktionstagen werden neue Teile des Gartens angelegt oder die Ernte zu feinen Konfitüren, zu Sirup und zu Chutneys verarbeitet. Hier im Bild ein Einsatz der Firma Fossil im Dezember 2015, als der erste Rebberg vorbereitet wurde.



**Gartengestaltung und Bauarbeiten:** Inzwischen hat sich einiges verändert. Seit Ende 2016 wird im Stiftsgarten gebaut. Das Areal wurde mit Strom und Wasser erschlossen und eingestürzte Mauern wurden wiederaufgebaut. Bald soll ein Mehrzweck-Arbeitsgebäude folgen. Daneben wurden Umgebungsgestaltungen vorgenommen. Im oberen Bereich des Gartens ist ein neuer Schopf entstanden, zusätzliche Pflanzflächen wurden angelegt und Obstspaliere gepflanzt. Die Aufnahme zeigt den Stiftsgarten im Juli 2017.



**Kultur und Begegnung:** Verschiedene Gruppen lassen sich den Stiftsgarten zeigen und für das Projekt begeistern. Auch der Rundgang «Bern statt Babylon» von StattLand führt durch den Stiftsgarten. Der Garten ist Durchführungsort für kulturelle Veranstaltungen wie Lesungen – 2017 sind es fünf Abende –, aber auch für private Anlässe sowie Nachbarschaftsfeste.



**Kurse und Fachveranstaltungen:** Der Stiftsgarten ist Durchführungsort verschiedener Gartenkurse. Angela Losert leitet hier z. B. den Bioterra-Biogartenkurs. Beeren-schnittkurse, Baukurse für Trockensteinmauern sowie die Gartenkurse der OGG-Gemüsetruhen werden ebenfalls im Stiftsgarten durchgeführt. Zudem finden mit dem «Gartenhöck» und dem Treffen «Gärtnern mit Kindern» Netzwerkveranstaltungen für engagierte Gartenleute statt.



## Impressum

Nr. 3 / September 2017  
21. Jahrgang

Mitteilungsblatt der  
Oekonomischen  
Gemeinnützigen Gesellschaft  
Bern OGG

erscheint 4-mal jährlich

### OGG Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern  
Tel. 031 560 68 00  
info@ogg.ch  
www.ogg.ch

### Redaktion

OGG Bern

### Bildnachweise ©

Titelbild: Stefan Bosshardt  
Seite 2: zVg  
Seiten 3/4: Stefan Bosshardt  
Seite 5: Hildegard Wyss  
Seite 6: Angela Losert,  
Annekathrin Jezler  
Seite 7: zVg

### Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

### Auflage

1800 Exemplare

## Foodpreneure

«Foodpreneure» sind Berner Unternehmerinnen und Unternehmer, die sich mit Nachhaltigkeit und Lebensmitteln befassen. Sie treffen sich seit April 2017 einmal im Monat in einem lockeren und informellen Rahmen. Beim gemeinsamen Feierabendbier tauschen sie sich aus über aktuelle Trends und neue Ideen. Hier ist ein Unternehmer jemand, der «etwas unternimmt». Ob dies im Rahmen einer Anstellung oder freiwillig in einem Verein ist, ist nicht relevant.

Der gegenseitige Austausch und der Aufbau eines Netzwerkes stehen an den Treffen im Vordergrund. Der offene Rahmen ohne Moderation, ohne Referate und Dankesreden fördert den direkten Austausch und das Gespräch innerhalb der Gruppe.

Die Rückmeldungen sind positiv. Wir führen die Treffen im selben Rahmen bis Ende 2017 weiter und fühlen dabei den Unternehmerinnen und Unternehmern gerne auf den Zahn. Ob die Form eines offenen, informellen Netzwerkes danach weitergeführt wird oder Anlässe mit definiertem Inhalt mehr gewünscht sind, werden wir ebenfalls bis Ende Jahr klären.

Alle Termine der Foodpreneur-Treffen finden Sie unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch). (SWE) ■



*An den bisherigen Treffen nahmen vorwiegend junge Foodpreneure mit unterschiedlichem Hintergrund teil. Manche tüfteln noch an einer Idee, andere sind bereits erfahrene Geschäftsleute.*



Swiss Climate  
**Klimaneutral**  
gedruckt  
SC2017082302 • [www.swissclimate.ch](http://www.swissclimate.ch)



Höchster Standard für Ökoeffektivität.  
Cradle to Cradle Certified™-Druckprodukte  
hergestellt durch die Vögeli AG.  
Bindung ausgenommen.

**A Z B**  
3001 Bern  
Post CH AG

OGG Bern  
Erlachstrasse 5  
3001 Bern

## Agenda

Samstag/Sonntag, 11./12. November 2017

### **Meielisalp-Wochenende**

Donnerstag, 16. November 2017

### **Eggiwiler Symposium** (tagsüber)

### **OGG-Award 2017** (abends) **im PROGR Bern**

Donnerstag, 30. November 2017

### **Weiterbildung für BWF-Gastfamilien**

Samstag, 7. April 2018

### **OGG-Mitgliederversammlung 2018, Eggiwil**

## OGG-Bulletin 4/2017

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Dezember 2017.

Redaktionsschluss: Montag, 23. Oktober 2017



**Oekonomische**  
**Gemeinnützige**  
**Gesellschaft Bern**

Erlachstrasse 5, 3001 Bern  
031 560 68 00, [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)