



**Berner Reha Zentrum  
Heiligenschwendi**

**Geschäftsbericht 2014**



# Inhaltsverzeichnis

- 2 Übersicht über das Geschäftsjahr**
- 5 Die Bedeutung der Ernährung für die Rehabilitation**
- 6 Ernährung im Alltag**

## Das Unternehmen

- 14 Verwaltungsrat**
- 15 Geschäftsleitung**
- 16 Leistungsangebot und Verantwortliche**
- 18 Aktionär**

## Das Geschäftsjahr in Zahlen

- 22 Patientenstatistik**
- 24 Personalstatistik**
- 25 Bilanz**
- 26 Erfolgsrechnung**
- 27 Geldflussrechnung**
- 28 Eigenkapitalnachweis**
- 29 Bericht der Revisionsstelle**
- 30 Kontakte**

# Übersicht über das Geschäftsjahr



Jürg Wägli (links) und  
Reto Heiz

Den diesjährigen Geschäftsbericht der Berner Reha Zentrum AG widmen wir dem Thema Ernährung. Die Ernährung hat neben dem körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefinden auch einen grossen Einfluss auf die Gesundheit des Menschen. Als Rehabilitationsklinik befassen wir uns deshalb auch mit den Besonderheiten der Ernährung bei Krankheiten und bei Funktionseinschränkungen. Dadurch kann mit zielgerichteten Diäten auch der Krankheitsverlauf günstig beeinflusst werden. Präventiv unterstützen wir mit verschiedenen Programmen, Beratungen und Kochkursen unsere Patientinnen und Patienten aktiv auf dem Weg zu einer individuell angepassten, gesunden Ernährung. Die Ernährung ist damit getreu unserem Motto «gesund werden – gesund bleiben» eine wichtige Säule unserer Rehabilitationsprogramme.

Als stationäre Einrichtung beschäftigen wir uns nicht nur aus medizinischen, sondern auch als gastronomischen Gründen mit Ernährung. Noch nie durfte die Berner Reha Zentrum AG so viele Patientinnen und Patienten verpflegen wie im letzten Jahr. Dass gesunde Ernährung auch gut schmecken kann, zeigen unsere Küche und unsere Diätküche

tagtäglich. Das belegen die beeindruckend vielen positiven schriftlichen und mündlichen Rückmeldungen unserer Patientinnen und Patienten.

## «Nahrung» für das Berner Reha Zentrum

Die Ernährung dient dem Menschen zum Aufbau und zur Erneuerung seines Körpers und zur Aufrechterhaltung seiner Lebensfunktion. Nicht nur Menschen, sondern auch Unternehmen müssen sich laufend erneuern und die «Lebensfunktionen» aufrecht erhalten. In diesem Sinne haben wir uns im vergangenen Jahr ebenfalls um gute «Nahrung» für die Berner Reha Zentrum AG gekümmert. Das abwechslungsreiche, mehrgängige «Menü» setzt sich wie folgt zusammen:

### 1. Gang: Neuer Verwaltungsrat Dr. med. Christoph Bangerter

An der Generalversammlung 2014 der Berner Reha Zentrum AG wurde Dr. med. Christoph Bangerter in den Verwaltungsrat gewählt. Er verfügt als Arzt und Manager in verschiedenen Funktionen über einen sehr breiten Erfahrungsschatz im Gesundheitswesen. Seinem Vorgänger Max Rickenbacher danken wir für sein wertvolles Engagement und seine vielseitige Unterstützung während seiner 14-jährigen Amtszeit.

### 2. Gang: Abschluss der Sanierung und Modernisierung unseres Hauptgebäudes

Im Frühjahr konnten wir nach einer rund 18-monatigen Bauzeit die Sanierung und Modernisierung unseres Hauptgebäudes termingerecht abschliessen. Wir sind glücklich, dass die Bautätigkeit unfallfrei und ohne grössere Einschränkungen des klinischen Alltags erfolgen konnte. Damit sind nun alle drei Klinikgebäude haustechnisch und einrichtungsmässig auf dem neuesten Stand.

### **3. Gang: Neue Signaletik und Umbenennung unserer Gebäude**

Den Abschluss der Sanierungen haben wir zum Anlass genommen, unsere drei Gebäude in «Waldhuus», «Gartehuus» und «Bärghuus» umzubenennen und gleichzeitig mit einer neuen Signaletik die Orientierung in den Gebäuden und auf dem gesamten Areal zu verbessern.

### **4. Gang: Privatklinik Waldhuus**

Damit wir in Zukunft unsere nichtmedizinischen Zusatzleistungen für privat und halbprivat versicherte Patienten besser differenzieren und umsetzen können, haben wir das Waldhuus zu einer «Privatklinik» umgestaltet. Unter dem Label «Waldhuus» erhalten unsere Zusatzversicherten Patienten verschiedene Mehrleistungen im Bereich Service und Komfort und natürlich noch mehr Wohnlichkeit während ihres Aufenthalts im Berner Reha Zentrum.

### **5. Gang: Tag der offenen Tür**

Unter dem Motto «Rehabilitation sehen – verstehen – erleben» fand im September ein Tag der offenen Tür statt. Die zahlreichen Besucher wurden eingeladen an diesem Tag die erneuerte Infrastruktur zu begutachten und sich von der Leistungsfähigkeit des Berner Reha Zentrums zu überzeugen.

### **6. Gang: Neuer Webauftritt**

Zeitgleich mit dem Tag der offenen Tür schalteten wir unsere neue Homepage ([www.rehabern.ch](http://www.rehabern.ch)) auf. Der Webauftritt ist ebenfalls Smartphone- und Tablet-tauglich und einfacher navigierbar. Die Inhalte wurden aktualisiert und ausgebaut.

### **Dessert: Q-Label – höchste Stufe erreicht**

Die Berner Reha Zentrum AG war im Jahr 2006 die erste Institution im Gesundheitswesen, welche mit dem Q-Label (Stufe 1) des Schweizer Tourismus Verbandes ausgezeichnet wurde. Im vergangenen Jahr haben wir die höchste Stufe (Stufe 3) erreicht. Das Qualitätsprogramm ermöglicht Betrieben die Dienstleistungsqualität zu prüfen, zu sichern und zielgerichtet zu optimieren. Es werden Betriebe ausgezeichnet, welche sich kontinuierlich mit dem Thema Qualität auseinandersetzen und täglich ihr Bestes für ihre Gäste geben.

### **Gut genährt und leistungsfähig**

In diesem Sinne können wir auf ein zwar «nahrhaftes», aber befriedigendes Jahr zurückschauen und sicher zuversichtlich und «gut genährt» in die Zukunft blicken.

Dass das Berner Reha Zentrum gut genährt und leistungsfähig ist, zeigen die Patientenzahlen des vergangenen Geschäftsjahres. Einmal mehr durften wir 2014 deutlich mehr Behandlungstage zählen und die Rekordmarke aus dem Vorjahr um weitere 6,7 % steigern. Erfreulich ist darum auch der Finanzabschluss für das Jahr 2014. Bei einem Betriebsaufwand von 34,2 Millionen Franken und einem Betriebsertrag von 35,4 Millionen Franken resultiert ein Jahresgewinn von 1,2 Millionen Franken.

### **Dank**

Das Geschäftsjahr 2014 war für die Berner Reha Zentrum AG wiederum ein ausserordentlich erfolgreiches Jahr. Erfolgreich sind wir insbesondere wegen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Sie sind äusserst kompetent, kümmern sich unermüdlich um das Wohl der Patientinnen und Patienten und sorgen als Teil des Ganzen für ein Klima in dem sich Patienten und Mitarbeitende gleichermaßen wohlfühlen. Das ist keine Selbstverständlichkeit und deshalb danken Verwaltungsrat und Geschäftsleitung allen Mitarbeitenden der Berner Reha Zentrum AG für ihren unglaublichen und unermüdlichen Arbeitseinsatz. Wir danken ebenfalls unseren zuweisenden Ärztinnen und Ärzten, den Spitalern und den Behörden des Kantons Bern sowie allen übrigen Geschäftspartnern für die ausgezeichnete Zusammenarbeit. Unseren Patientinnen und Patienten danken wir für das uns entgegen gebrachte Vertrauen und die wiederum vielen positiven Rückmeldungen, die uns signalisieren, dass wir auf dem richtigen Weg sind.



# **Die Bedeutung der Ernährung für die Rehabilitation.**

**Genussvoll essen – gesund essen – nicht gerne essen – aufessen – auessen – alles essen – bedarfsdeckend essen – zu wenig essen – bewusst weniger essen – Festessen – schlau essen – ohne Appetit essen – zu viel essen – auswärts essen – alleine Essen – in Gesellschaft essen.**

Eine gesunde Ernährung ist in jedem Alter und in jeder Lebenssituation wichtig, um gesund zu werden und gesund zu bleiben. Kranke Menschen sind für eine schnelle und erfolgreiche Genesung ganz besonders auf eine bedarfsdeckende Ernährung angewiesen. In mehr als 200 klinischen Studien und mehr als 15 Metaanalysen wurde gezeigt, dass gezielte ernährungsmedizinische Interventionen (z. B. angereicherte Kost, gezielte Kostverordnung, Verabreichung von Trink-/Zusatznahrung, etc.) sowohl Morbidität als auch Mortalität reduzieren.

Allerdings könnten die Unterschiede der verschiedenen Ernährungsbedürfnisse bei unseren vielfältigen Patientengruppen nicht grösser sein und stellen eine Rehabilitationsklinik immer wieder aufs Neue vor grosse Herausforderungen.

Wir begleiten vier typische Patienten während eines ganzen Tages in unserer Klinik und beleuchten ihre jeweilige Ernährungssituation und die Fragen und Sorgen dieser Patienten. Mit einer Geschichte aus dem Berner Reha Zentrum rund um das Thema Ernährung sollen diese unterschiedlichen Bedürfnisse möglichst realistisch, selbstkritisch und offen dargestellt werden.

# Ernährung im Alltag. Eine Geschichte rund um das Essen. Ernährungsthemen, wie sie in unserem Klinikalltag vorkommen und welche unsere Patienten typischerweise beschäftigen.



Frau Herzer,  
Herzpatientin



Fridolin Puster,  
Lungenpatient



Trudi Beiner,  
Knochenbruch



Herr Zuckerberg,  
zuckerkrank  
(Diabetes)

## Beim Frühstück

Seit gestern ist der Tisch 8 im Speisesaal im Gartehaus wieder mit vier Patienten besetzt. Alle sind neu eingetreten. Um 7.30 Uhr treffen sie sich zum gemeinsamen Frühstück am Buffet und stellen sich einander vor.



Guten Morgen. Ich bin Frau Herzer. Vor sieben Tagen hatte ich nach einem kleinen Herzinfarkt eine Bypass-Operation und bin nun für drei Wochen zur stationären Herzrehabilitation hier. Mein Arzt hat mir eine «herzgesunde Kost» verordnet, nun muss ich schauen, wie ich mir mein Frühstück an diesem reichhaltigen Frühstücksbuffet selber möglichst gesund zusammenstelle.



Mein Name ist Fridolin Puster. Ich habe eine COPD und bin schon das vierte Mal hier in der Rehabilitation. Aktuell erhole ich mich von einer schweren Lungenentzündung, bei welcher ich 5 kg Gewicht verloren habe. Mit einer energie- und eiweissreichen Ernährung versuche ich nun mein Gewicht wieder auf mindestens 50 kg zu steigern. Leider habe ich aber überhaupt keinen Appetit und mag kaum etwas essen.



Ich heisse Trudi Beiner. Vor zwei Wochen bin ich beim Staubsaugen zu Hause auf dem Teppich ausgerutscht und hingefallen. Dabei habe ich mir den rechten Schenkelhals gebrochen. Weil ich schon eine fortgeschrittene Osteoporose habe und meine Knochen zu schwach waren, hat man mir nun ein künstliches Hüftgelenk eingesetzt. Im Moment kann ich mich nur mit dem Rollator fortbewegen, das ist sehr mühsam. Könnten Sie mir bitte ein Weggli und einen Milchkaffee vom Buffet mitbringen, etwas anderes kann ich wegen meiner dritten Zähne von diesem Buffet leider nicht essen. Vielen Dank.



Ich bin Herr Zuckerberg. Auch ich hatte eine Operation. An den Lendenwirbeln. Seit ich im Spital bin, behaupten die Ärzte, ich hätte Diabetes. Mein Hausarzt hat bisher immer nur von leicht erhöhtem Zucker gesprochen. Ich bekomme hier nun ein Diabetesmenü. Das ärgert mich ehrlich gesagt etwas. Wieso soll ich plötzlich nicht mehr alles essen dürfen? Hier am Frühstücksbuffet steht zum Beispiel beim Orangensaft angeschrieben «nicht für Diabetiker geeignet»! Ich werde mir trotzdem ein Glas Saft leisten.

Die Drei von Tisch 8 begeben sich zum Frühstücksbuffet und stellen sich individuell ein Frühstück zusammen. Frau Herzer kommt mit einem Milchkaffee, einem Stück Vollkornbrot, etwas Butter, Konfitüre und einem

kleinen Stück Bergkäse an den Tisch zurück. Herr Zuckerberg hat sich wie vor angekündigt ein Glas Orangensaft, ein Birchermüesli und auch einen Milchkaffee auf sein Tablett geladen. Eigentlich wollte er sich erst mit Ruchbrot, Butter und Honig bedienen, fühlte sich aber von seinen Tischnachbarn beobachtet. Vielleicht ist ja doch etwas an diesen hohen Blutzuckerwerten und Birchermüesli ist bestimmt gesünder, hat er sich dabei gedacht. Herr Puster sitzt bereits wieder am Tisch, trinkt seinen Schwarztee und löffelt unmotiviert von seinem Fruchtjoghurt, mehr hat er nicht auf seinem Tablett. Frau Beiner wurde von der Dame in Blau, welche zum Gästeservice des Berner Reha Zentrums gehört, mit dem gewünschten Milchkaffee und Weggli bedient.



*Ich hoffe, mein Frühstück war gesund genug zusammengestellt. Wenn ich noch eine Frucht aus dem Früchtekorb für zwischendurch mitnehme, ist mein Arzt bestimmt zufrieden mit mir. Etwas unsicher fühle ich mich schon, man hört ja so viel darüber, was gesund ist und was nicht, und jährlich werden neue Empfehlungen herausgegeben. Ich hoffe, dass wir hier noch einige Informationen über die herzgesunde Ernährung bekommen werden.*



*... und mir wird die Pflegefachfrau nach der Blutzuckerkontrolle bestimmt sagen, ob mein Frühstück gesund war oder nicht, oder besser gesagt, ob es für Diabetiker geeignet war oder nicht. Ich bin gespannt ob sie merkt, dass ich einen Saft getrunken habe.*

Während Herr Puster immer noch an seinem Joghurt löffelt, räumt die Dame vom Gästeservice die anderen leeren Esstabletts ab. Sie erkundigt sich dann bei den Gästen nach zusätzlichen Wünschen und informiert darüber, dass für das Mittagessen Alternativmenüs gewählt werden können – allerdings nur für diejenigen, denen keine Spezialkost verordnet wurde – und erklärt ihren Gästen, welche Möglichkeiten es mit ihrer Kostform gibt:

*«Bei Ihnen, Frau Herzer, wurde eine ganze Portion herzgesunde Kost verordnet. Sie haben die Möglichkeit ein Wahlmenü zu bestellen.»*

*«Herr Puster, Ihnen hat der Arzt eine halbe Portion energie- und eiweissreiche Kost mit kleinen Zwischenmahlzeiten verordnet. Weil die Ernährungsberaterin die Kost für Sie zusammenstellt, können Sie Ihre Menüs nur mit ihr zusammen anpassen und weitere Wünsche anbringen.»*

*«Frau Beiner, bei Ihnen ist auch eine Spezialkostform verordnet worden: Sie bekommen wegen Ihrer schlecht sitzenden Gebissprothese eine ganze Portion der feingeschnittenen Kost. Leider haben Sie keine Möglichkeit*



*Wünsche anzubringen, die Küche stellt für Sie passende Menüs zusammen.»*

*«Und auch Sie, Herr Zuckerberg, haben mit einer halben Portion Diabeteskost eine Spezialkostform verordnet bekommen. Auch bei Ihnen kann ich leider keine Wünsche für das Mittagessen aufnehmen.»*



*Eine halbe Portion Diabeteskost...! Warum bezahle ich Jahr für Jahr eine teure Privatversicherung, wenn ich jetzt nicht einmal mein Menü selber wählen kann und nicht selber bestimmen kann, wie viel ich essen will?*

Nun drängt die Zeit. Um 8.30 Uhr sind bereits die ersten Therapien angesetzt. Der Tisch 8 leert sich und die Patienten begeben sich zu ihren individuellen Therapien.

### **Beim Mittagessen**

Um 11.30 Uhr trifft sich der Tisch 8 im Speisesaal des Gartehuus wieder. Die Therapien waren lang und anstrengend für die neuen Patienten. Alle, ausser Herr Puster, sind hungrig. Das Mittagessen wird fixfertig von der Küche ins Gartehuus geliefert. Auf der Speisekarte steht für heute Mittag folgendes Menü:

*Kerbelcrèmesuppe*

\*\*\*\*

*Goldiwiler Lammhüftli mit Kräuterkruste  
Ofenkartoffeln*

*Mediterrane Gemüse garnitur  
Grüner Salat*

\*\*\*\*\*

*Erdbeer-Trifle mit Holderblütensirup*

Gespannt werden die Wärmedeckel von den Tellern gehoben und begutachtet, wie die Küche die individuell verordneten Kostformen im Tagesmenü umgesetzt hat: Es müsste an diesem Tisch in vier verschiedenen Varianten vorliegen. Herr Zuckerberg fällt sofort der Zettel auf, welcher auf seinem Dessert liegt. Hier steht: *Dieses Dessert enthält 10g Zucker und eignet sich für eine gesunde Ernährung.* Natürlich fällt ihm auch auf, dass sein Dessert nur halb so gross ist wie das seiner Tischnachbarn. Wieder stellt sich leiser Ärger bei ihm ein. Kritisch vergleicht er den Rest seines Menüs mit den anderen und ist positiv überrascht, dass er keine weiteren Änderungen findet. Damit kann er leben, wenigstens kriegt er sein Essen nicht so kleingeschnitten wie Frau Beiner.

Schweigend wird das Menü gegessen. Herr Puster stochert lustlos in seiner eiweiss- und energieangereicherten dicken Suppe herum. Trotzdem, die Suppe ist das einzige, was er überhaupt essen mag. Ihn haben die Therapien sehr stark angestrengt und er hat sowieso nicht richtig Appetit. Er hat bemerkt, dass Herr Zuckerberg sein Dessert, welches als einziges mit Rahm serviert wird, neidisch beäugt. Er mag dieses ja sowieso nicht essen und bietet ihm sein Dessert an. Dankend nimmt Herr Zuckerberg das Angebot an, die halbe Portion hat ihn definitiv zu wenig gesättigt, der Blutzucker kann warten. Als Frau Herzer ihm sein Dessert auch noch anbietet, lehnt er aber dankend ab. Das wäre nun doch zu viel des Guten.

Beim Dessert kommt das Gespräch wieder in Gang und Herr Zuckerberg meint sich rechtfertigen zu müssen.



*Mein Blutzucker war vor dem Mittagessen zum Glück im normalen Bereich. Ich verstehe wirklich nicht, warum ich eine Spezialkost bekomme. Vielleicht habe ich heute Nachmittag Gelegenheit, meine Fragen zu klären und*

*ich habe auch einen Termin bei der Ernährungsberatung. Und wenn ich meinen Therapieplan richtig studiert habe, ist auch noch der Präventionskurs Diabetes auf dem Programm. Hier gibt es bestimmt auch noch weitere Informationen.*

Wie jeden Tag finden von 13.00 bis 14.00 Uhr Präventionskurse in verschiedenen Gruppen statt. Heute stehen Kurse zum Thema Ernährung auf dem Programm. Frau Beiner ist für den Kurs «Osteoporose» angemeldet, Frau Herzer wird den Kurs «Herz», Herr Puster den Kurs «COPD» und Herr Zuckerberg den Kurs «Diabetes» besuchen.



*Ich bin auch in einem Präventionskurs angemeldet. Es geht um Osteoporose. Für mich nichts Neues, ich weiss, dass ich zur Abdeckung des Calciumbedarfs täglich mindestens drei Portionen Milchprodukte essen und trinken soll. Ich werde den Kurs aber trotzdem besuchen, vielleicht gibt es ja neue Informationen. Mein Hausarzt hat mir seit dem letzten Jahr zum Beispiel Vitamin D verordnet, das sei auch gut für die Knochen. Ich nehme nun die gleichen Vitamin-D-Tropfen wie mein zehn Monate altes Urgrosskind. Ist das nicht lustig? Auch meine aktuelle Kost ähnelt der Breikost meines Urgrosskindes. (lacht)*



*Ich freue mich auf den Kurs über die herzgesunde Ernährung. Hoffentlich sind die Informationen einfach und gut verständlich! Ich habe inzwischen so ein Wirrwarr in meinem Kopf, weil ich täglich auch noch gutgemeinte Ernährungsempfehlungen von meinen Besuchern bekomme. Ich werde vor Eiern gewarnt, dann bekomme ich wieder eine Flasche Wein geschenkt, die bei der guten Genesung helfen soll. Meine Tochter hat mir ein Buch über die guten und die bösen Fette*

*mitgegeben. Aber es ist leider viel zu kompliziert. Ich habe das Gefühl, dass ich alles falsch gemacht habe in meinem Leben.*



*Ich glaube nicht, dass die Ernährung alleine für eine Krankheit verantwortlich ist. Sonst hätte ich bestimmt nie eine COPD bekommen. Ich würde mir da nicht zu viele Gedanken machen.*

Herr Puster legt den Wärmedeckel wieder über den Teller, er hat sein Menü nicht angerührt. Er verabschiedet sich von seinen Tischnachbarn, denn er möchte vor dem Präventionskurs noch einen erholsamen Mittagsschlaf machen, damit er den Nachmittag mit dem umfangreichen Therapieprogramm gut durchsteht.

### **Beim Abendessen**

Um 18.00 Uhr sitzen alle wieder am Tisch 8 und warten auf das Abendessen. Auch der Nachmittag war anstrengend: Zuerst haben die Präventionskurse stattgefunden und danach wieder die individuellen Trainings- und Therapieprogramme. Frau Herzer war sogar schon für 20 Minuten mit der Gehgruppe draussen. Die Vierergruppe von Tisch 8 ist glücklich, dass sie ihren ersten Rehabilitationstag so gut gemeistert hat. Das Gespräch ist schon viel angeregter und lockerer, alle erzählen von ihren Erlebnissen am Nachmittag. Frau Herzer ist beruhigt, dass die Zweifel zu ihrem bisherigen Ernährungsstil unbegründet waren. Im heutigen Kurs hat sie gemerkt, dass sie nicht alleine ist mit ihren Ängsten und nur schon dieser Umstand war sehr beruhigend. In Kleingruppen haben sie die verschiedenen Ernährungsthemen besprochen. Sie war in einer Gruppe, in welcher es um die Fette ging. Die Ernährungsberaterin konnte zum Schluss die Fragen über die komplizierten Fettsäurenverhältnisse sehr einfach erklären. Frau Herzer hat sich nun vorgenommen, in Zukunft regelmässiger

Fisch zu essen und zum Anbraten dieses spezielle HOLL-Rapsöl zu verwenden. Sie hat viele Erklärungen zu den verschiedenen Empfehlungen erhalten und kann jetzt beruhigt sagen, dass ihre Ernährung bisher nicht ungesund war. Es hat sie allerdings schon beeindruckt, dass eine herzgesunde Ernährung ihr Herz mindestens gleich gut schützt wie die Medikamente. In Gedanken geht sie das heutige Abendessen durch und überlegt, ob das Berner Reha Zentrum die Empfehlungen auch umsetzt, welche sie ihren Patienten abgibt.

Das Menü für das Abendessen ist:

Spinatsalat mit Orangendressing

\*\*\*\*

Polenta-Zucchetti-Lasagne mit Steffisburger Rauchkäse

\*\*\*\*

Karamelisiertes Apfelkompott



*... 5 x am Tag Gemüse, Salat und Früchte*

*... maximal 1 x pro Woche Wurstwaren*

*... maximal 1 x pro Tag Fleisch, Fisch oder Eier*

*... mindestens 1–2 x pro Woche vegetarisch essen*

*... mindestens 1–2 x pro Woche Fisch*

*... für die Salatsauce Oliven oder Rapsöl verwenden*

*... mässig Salz zum Kochen verwenden, grosszügig Kräuter und Gewürze*

*... 3 x am Tag eine Portion Milch oder Milchprodukte*

Auch Herr Zuckerberg ist nun gelassener, was seine Kost betrifft. Im Präventionskurs «Diabetes» hat er erfahren, dass der Diabetes Typ 2 eine chronische Krankheit ist und mit den Jahren oder in speziellen Situatio-

nen fortschreitet. Wichtig ist einfach eine gesunde Ernährung und angepasste Mengen. Einzig die «schnellen» Kohlenhydrate können einen sehr hohen Blutzucker verursachen, deshalb wird er morgen beim Frühstück den Fruchtsaft versuchsweise weglassen. Im Einzelgespräch mit der Ernährungsberaterin konnte er seinem Ärger Luft machen, dass er mit der Spezialkost nun auf sämtliche Wahlkostmenüs verzichten und nur mit einer halben Portion hungrig vom Tisch gehen muss. Auch hier konnte eine Lösung gefunden werden: Nach Rücksprache mit dem Arzt wurde die Menge auf eine ganze Portion erhöht und zudem darf er nun auch aus den Wahlmenüs auswählen. Er weiss ja nun, worauf er achten muss. Nun liegt es in seiner Verantwortung, welche Menüs er auswählt. Seine Blutzuckerwerte werden zeigen, ob er sich dabei verschätzt hat. Er möchte nun auch lernen, den Blutzucker selber zu messen. Nur so wird er seine Diabeteserkrankung auch zu Hause gut managen können. Bereits morgen wird sich die Diabetesberaterin bei ihm melden und ihm die verschiedenen Blutzuckergeräte vorstellen. Jetzt ist sein Forscher- und Technikgeist geweckt und er kann seine Vorfreude für diese neue Herausforderung kaum verbergen.



*Ab morgen, sobald ich das Blutzuckergerät von der Diabetesberaterin erhalten habe, werde ich meinen Blutzucker selber kontrollieren. Frau Herzer, dann werde ich gerne nochmals auf ihr Angebot von heute Mittag zurückkommen und ihr Dessert auch noch essen! Ich bin ja mal gespannt, was zwei Desserts für meinen Blutzucker bedeuten. Wollen wir Wetten abschliessen?*

Die Blutzuckerpokerrunde ist bunt und hoch, alle sind sie auf die Resultate von morgen gespannt.

Einzig Herr Puster beteiligt sich nicht sehr aktiv am Gespräch, er wirkt etwas deprimiert. Sein Appetit ist noch nicht zurückgekehrt. Er hat heute kaum etwas gegessen. Er fühlt sich schwach und müde. Und das, obwohl sein Ziel ja eine Gewichtszunahme wäre. Wenigstens konnte er das Spezialfrappée am Nachmittag trinken. Das hat ihm sogar geschmeckt. Morgen wird sich auch bei ihm die Ernährungsberaterin melden, damit sein Essen noch besser seinen Wünschen und Bedürfnissen angepasst werden kann. Er weiss jetzt ja seit dem Kurs über COPD, dass dies sehr entscheidend für seine Genesung ist und er möchte ja unbedingt...

kurzem Zögern dafür begeistern. «Vielleicht kann ich meine Sorgen so wenigstens für heute Abend etwas vergessen», überlegt er sich. Zusammen suchen sie den 3. Stock auf und ... tatsächlich brennt hier das Feuer im Kamin und lässt den Raum gemütlich und warm erscheinen. Die Geschichtenerzählerin wartet geduldig, bis sich alle gemütlich eingerichtet haben. Dann beginnt sie zu erzählen. Es sind Geschichten aus dem Leben, wie die «Geschichte rund um das Essen» aus dem Berner Reha Zentrum.



*Mein Dessert werde ich morgen selber essen, wenn nicht zum Mittagessen, dann wenigstens zum Zvieri. Den Salat werde ich aber gerne an Herrn Zuckerberg abtreten, falls er nach dem zweiten Dessert immer noch Hunger hat.*



*... wenn ich besser kauen könnte, würde ich Ihren Salat auch sehr gerne annehmen. Die Küche lässt diesen in meiner feingeschnittenen Kost nämlich weg. Zum Glück ist der Rest meines Menüs von heute Abend gleich wie bei allen anderen. Das macht doch gleich sehr viel mehr Freude. Ich finde das Essen hier übrigens sehr lecker.*

Alle nicken zustimmend.

Nach dem Essen sind unsere Vier vom Tisch 8 noch aufgedreht und noch nicht müde genug für das Zubettgehen. Es ist ja auch noch früh. Auf dem Freizeitprogramm hat Frau Beiner die «Geschichten am Kaminfeuer» im 3. Stock des Gartehaus entdeckt. «Gibt es hier wirklich ein Kaminfeuer? Das wäre ein guter Abschluss für diesen ersten Rehabilitationstag». Auch Herr Puster lässt sich nach



# Das Unternehmen

# Verwaltungsrat

## Verwaltungsrat

Präsident	Reto Heiz	Regionaldirektor UBS Bern Thun
Vizepräsidentin	Barbara Büschi	Stv. Direktorin d. Bundesamts für Migration Köniz
	Fritz Stettler	Anwalt Münsingen
	Dr. med. Jürg Schlup	Präsident der FMH Zollikofen
	Dr. med. Christoph Bangerter	Arzt/Unternehmensberater Sigriswil

v. l. n. r.:  
Fritz Stettler  
Jürg Schlup  
Reto Heiz  
Barbara Büschi  
Christoph Bangerter



# Geschäftsleitung

## Geschäftsleitung

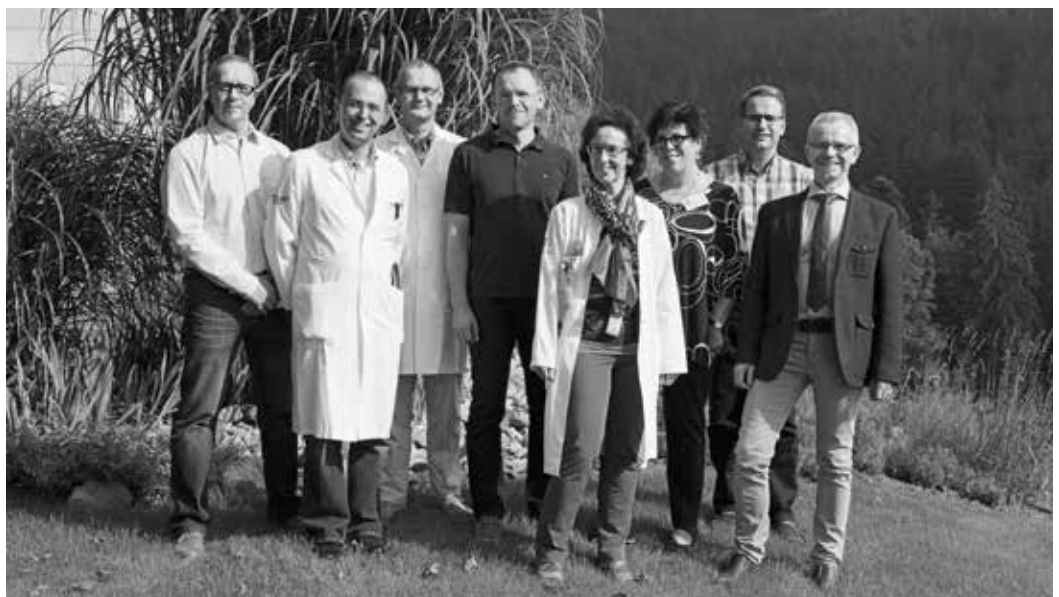
Vorsitz	Jürg Wägli	Direktor
Bereich Finanzen/Admin.	Thomas Schär	Leiter
Med. Bereich 1	Dr. med. Ursula Steiger	Chefärztin
Med. Bereich 2	Dr. med. Hansueli Tschanz	Chefarzt
Med. Bereich 3	Dr. med. Patrick Brun	Chefarzt
Bereich Pflege	Corinne Morandi Müller	Leiterin
Bereich Hotellerie	Andreas Reber	Leiter
Bereich Therapien	Dieter Steiner	Leiter

## Revisionsstelle

BDO Schweiz Bern
---------------------

v. l. n. r.:

Andreas Reber  
Patrick Brun  
Hansueli Tschanz  
Dieter Steiner  
Ursula Steiger  
Corinne Morandi Müller  
Thomas Schär  
Jürg Wägli





# Leistungsangebot und Verantwortliche

## Bereiche Medizin

Chefärztin Muskuloskelettale Rehabilitation	Dr. med. Ursula Steiger, FMH Rheumatologie, FMH Physikalische Medizin und Rehabilitation, FMH Innere Medizin
Chefarzt Kardiovaskuläre Rehabilitation	Dr. med. Hansueli Tschanz, FMH Kardiologie, FMH Innere Medizin
Chefarzt Pulmonale, Internistische und Geriatrische Rehabilitation	Dr. med. Patrick Brun, FMH Pneumologie, FMH Innere Medizin, Schlafmedizin SGSSC
Oberärzte	Dr. med. Friederike Matter, FMH Kardiologie, FMH Innere Medizin Dr. med. Nicole Josi-Clerc, FMH Innere Medizin Dr. med. Flurina Dolfi Pract. med. Moritz Steib
Leiterin Medizinisches Sekretariat	Annekäthi Sherry
Leiter Sozialberatung	Patrick Zangerlé
Leiterin Labor	Regula Ruch
Leiterin Röntgen	Ursula Gehrig
Leiterin Apotheke	Dr. pharm. Susanne Albrecht
Leiter Psychologischer Dienst	Vladimir Vlasaty
Leiterin Funktionsdiagnostik	Ruth Keller

## Bereich Therapien

Leitung Therapien	Dieter Steiner
Stv. Leiterin Therapien/ Leiterin Internistische Therapie	Ann van Hoof
Leiter/Leiterin Pulmonale Therapie	Vakant
Leiter Muskuloskelettale Therapie	Rufus Deurwaarder
Therapieexpertin Kardio	Monn Sandra
Therapieexpertin Muskuloskelettal	Schmid Rahel
Leiter Physikalische Therapie	Thomas Marthaler
Leiter Ergotherapie	Sandro Becher
Leiterin Werkatelier	Katrin Meyer

## **Bereich Pflege**

Leiterin Pflege	Corinne Morandi Müller
Stv. Leiterin Pflege/Hygienebeauftragte	Marlis Buholzer
Leiterin Qualität Bereich Pflege	Edith Sextl
Ausbildungsverantwortliche Bereich Pflege	Liliane Müller
Verantwortliche LEP	Marianne Bühlmann
Abteilungsleitungen	Avdugafar Hamzic
	Dirk Lorscheider
	Stephan Simon
	Ellen Nettels
	Thomas Rüegegger

## **Bereich Direktion**

Direktor/Vorsitzender der Geschäftsleitung	Jürg Wägli
Leiterin Direktionssekretariat	Lilo Hirschi
Leitung Qualitätsmanagement	Jürg Wägli/Lilo Hirschi
Leiterin Medizincontrolling	Yvonne Keller
Leiter Human Resources	Michel Jegerlehner
Leiter IT	Matthias Zimmermann
Sicherheitsbeauftragter	Beat Stalder

## **Bereich Finanzen/Administration**

Leiter Finanzen/Administration	Thomas Schär
Stv. Leiterin Finanzen/Administration	Natascha Jutzi
Leiterin Bettendisposition	Christina Wittwer
Leiterin Informationszentrale	Beatrice Krähenbühl

## **Bereich Hotellerie**

Leiter Hotellerie	Andreas Reber
Leiter Hauswirtschaft/Transport	Thomas Haruksteiner
Leiterin Gästeservice/Restaurant	Elisabeth Kühni
Leiterin Küche	Gaby Pfister
Leiter Technik	Beat Stalder

# Aktionär

## Stiftungsrat

	Stiftung für medizinische Weiterbehandlung, Rehabilitation und Prävention mit Sitz in Bern	
Präsident	Dr. med. Daniel Mühlemann	Arzt
Vizepräsidentin	Bruno Burkhard, lic. rer. pol.	Pharma Consulting, Bern
Sekretär	Hans Kämpf	Ehem. Agro-Treuhänder
	Antener Bernhard	Rechtsanwalt
	Berger Franziska	Pflegedirektorin Spital Bülach
	Brechbühler Peter	Mitinhaber Firma SMAB AG, Bern
	Dr. phil. Desarzens-Wunderlin Eva	Generalsekretärin d. Konferenz Höhere Fachschulen, Bern Grössrätin
	Dr. med. Faller Josef	Leiter Regionalärztlicher Dienst Bern-Fribourg-Solothurn, Bern
	Prof. Dr. med. Geiser Thomas	Direktor und Chefarzt, Pneumologische Universitätsklinik, Bern
	Knecht Paul, lic. rer. pol.	Spitalökonom
	Prof. Dr. med. Hans-Peter Kohler	Chefarzt und Klinikleiter, Innere Medizin, Spital Netz Bern AG, Spitäler Tiefenau und Ziegler
	Dr. pharm. Martinelli Enea	Spitalapotheker, Spitäler fmi AG, Interlaken
	Prof. Dr. med. Meier Bernhard	Direktor und Chefarzt, Kardiologische Universitätsklinik, Bern
	Dr. iur. Meyer Markus	Rechtsanwalt
	Rufer-Wüthrich Therese	Direktion Neue Mittelschule, Bern
	Straubhaar Thomas	Präsident ANQ, Bern
PD Dr. med. Armin Stucki	Chefarzt Innere Medizin, Bürgerspital Solothurn, Solothurn	
Von Allmen Ueli	Direktor Pflege/MTT, Inselspital Bern	



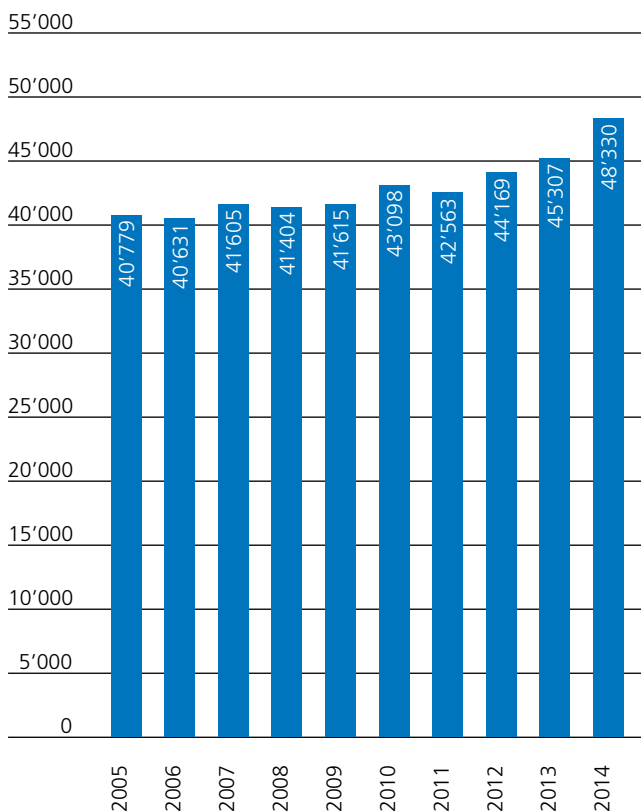
# Das Geschäftsjahr in Zahlen

# Patientenstatistik

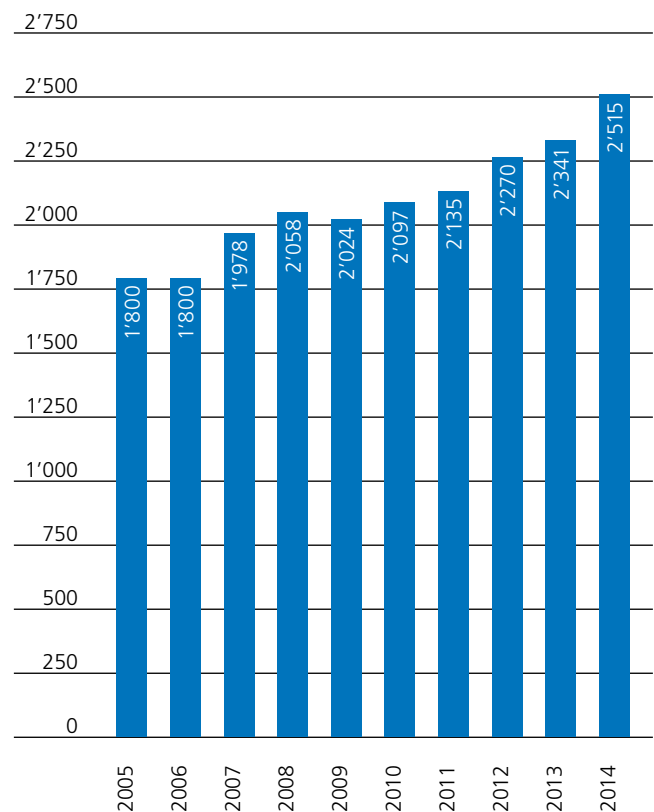
## Patientenstatistik

	Behandlungstage		Austritte		Ø Aufenthalt in Tagen	
	2014	2013	2014	2013	2014	2013
Muskuloskelettale Rehabilitation	16'478	17'340	822	846	20,0	20,5
Kardiovaskuläre Rehabilitation	15'634	15'140	822	794	19,0	19,1
Pulmonale Rehabilitation	11'661	9'738	608	535	19,2	18,2
Internistische Rehabilitation	4'557	3'089	263	166	17,3	18,6
<b>Total</b>	<b>48'330</b>	<b>45'307</b>	<b>2'515</b>	<b>2'341</b>	<b>19,2</b>	<b>19,4</b>

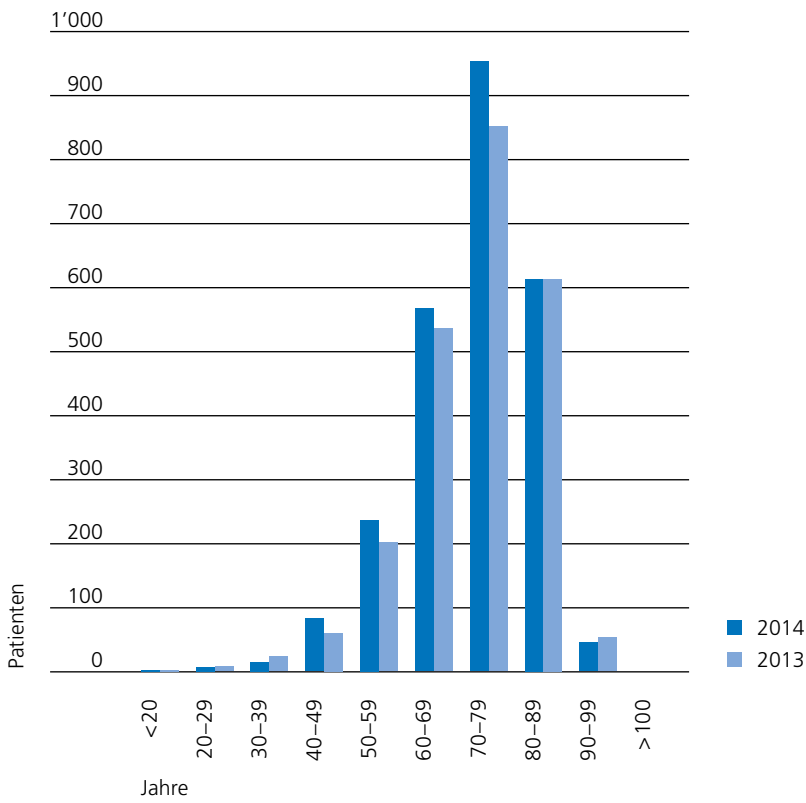
## Behandlungstage 2005–2014



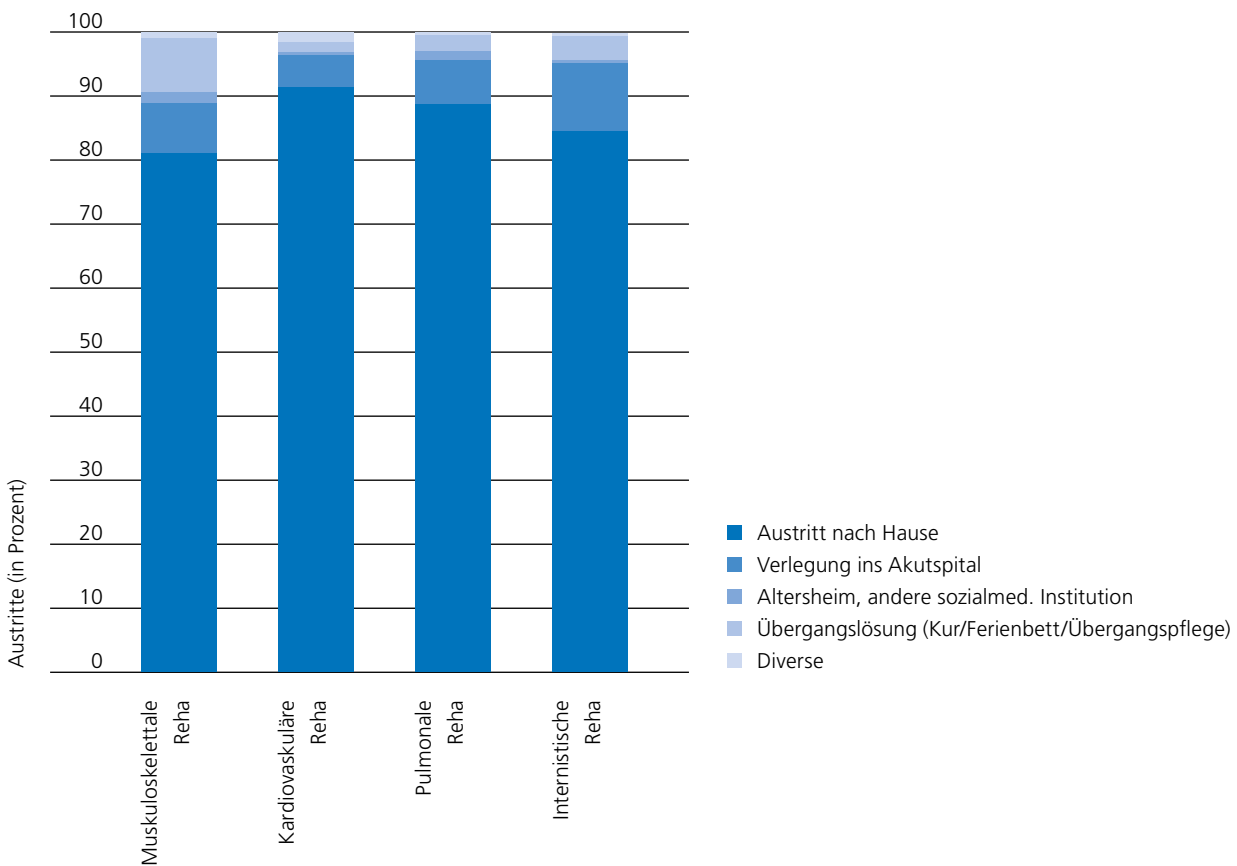
## Anzahl Patienten 2005–2014



## Altersstruktur stationäre Patienten



## Austrittsmodalität 2014



# Personalstatistik

## Personalstatistik (Anzahl Stellen)

Berufsgruppen im Stellenplan	2014
Ärzte und andere Akademiker	19,23
Pflege	95,23
Therapien	25,03
Medizinische Fachbereiche	18,03
Verwaltungspersonal	18,26
Hotellerie	66,48
In Ausbildung	15,08
<b>Total</b>	<b>257,34</b>



# Bilanz

in TCHF	2014	2013
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	6'843	5'029
Wertschriften	0	239
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	4'128	3'803
Sonstige kurzfristige Forderungen	1'514	8'190
Vorräte	771	921
Aktive Rechnungsabgrenzungen	70	32
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>13'326</b>	<b>18'213</b>
Sachanlagen	47'950	44'582
<b>Anlagevermögen</b>	<b>47'950</b>	<b>44'582</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>61'276</b>	<b>62'795</b>
<b>Passiven</b>		
Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	1'300	550
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	532	2'159
Sonstige kurzfristige Verbindlichkeiten	667	1'229
Passive Rechnungsabgrenzungen	982	925
Kurzfristige Rückstellungen	2'384	2'281
Kurzfristiges Fremdkapital	5'866	7'144
Langfristige Finanzverbindlichkeiten	0	1'300
Langfristige Rückstellungen	3'893	4'042
Langfristiges Fremdkapital	3'893	5'342
<b>Fremdkapital</b>	<b>9'759</b>	<b>12'486</b>
<b>Eigenkapital</b>	<b>51'518</b>	<b>50'309</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>61'276</b>	<b>62'795</b>

# Erfolgsrechnung

in TCHF	2014
Patientenerträge	33'189
Übrige Erträge	1'614
Betriebsertrag	34'802
Personalaufwand	-25'367
Medizinischer Bedarf	-2'037
Übriger Sachaufwand	-4'400
Abschreibungen auf Sachanlagen	-2'073
Betriebsaufwand	-33'877
Betriebsergebnis	925
Finanzertrag	20
Finanzaufwand	0
Finanzergebnis	20
<b>Ordentliches Ergebnis</b>	<b>945</b>
Liegenschaftsaufwand	-336
Liegenschaftsertrag	640
<b>Liegenschaftserfolg</b>	<b>304</b>
<b>Jahresgewinn</b>	<b>1'249</b>

Bemerkung: Der Jahresabschluss 2014 wird zum ersten Mal nach dem Rechnungslegungsstandard Swiss GAAP FER publiziert. Der Jahresgewinn wird zum grössten Teil für die Finanzierung von zukünftigen Investitionen verwendet werden.

# Geldflussrechnung

in TCHF	2014
Jahresgewinn	1'249
Abschreibungen Sach- und immaterielle Anlagen	2'073
Veränderung Rückstellungen	-47
Abnahme/Zunahme Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	-325
Abnahme/Zunahme Vorräte	150
Abnahme/Zunahme sonstige kurzfristige Forderungen und aktive Rechnungsabgrenzungsposition	6'674
Zunahme/Abnahme Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	-1'626
Zunahme/Abnahme sonstige kurzfristige Verbindlichkeiten und passive Rechnungsabgrenzungsposition	-541
Geldzufluss/-abfluss aus Betriebstätigkeit	7'607
Investitionen in Sachanlagen	-5'441
Rückzahlung von Finanzverbindlichkeiten	-550
Gewinnausschüttung	-40
Geldzufluss/-abfluss aus Finanzierungstätigkeit	-590
<b>Veränderung Flüssige Mittel</b>	<b>1'575</b>
<i>Nachweis Fonds</i>	
Stand Flüssige Mittel und Wertschriften per 01.01.	5'268
Stand Flüssige Mittel und Wertschriften per 31.12.	6'843
<b>Veränderung flüssige Mittel und Wertschriften</b>	<b>1'575</b>

# Eigenkapitalnachweis

in TCHF	Aktien- kapital	Kapital- reserven	Gesetzliche Reserven	Freie Reserven	Auf- wertungs- reserven	Bilanz- gewinn	Total
<i>Überleitung OR zu Swiss GAAP FER per 31.12.2013</i>							
<b>Stand 31.12.2013 OR</b>	<b>2'000</b>	<b>0</b>	<b>1'000</b>	<b>3'031</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>6'124</b>
<i>Neubewertungen Swiss GAAP FER</i>					42'268	1'917	
<b>Stand 01.01.2014 Swiss GAAP FER</b>	<b>2'000</b>	<b>0</b>	<b>1'000</b>	<b>3'031</b>	<b>42'268</b>	<b>2'010</b>	<b>50'309</b>
Zuweisung an Reserven				1'966		-1'966	0
Dividende						-40	-40
Kapitalerhöhung						0	0
Jahresgewinn						1'249	1'249
Verschiebung Reserven						0	0
<b>Stand 31.12.2014</b>	<b>2'000</b>	<b>0</b>	<b>1'000</b>	<b>4'997</b>	<b>42'268</b>	<b>1'253</b>	<b>51'518</b>
in CHF	31.12.2014	31.12.2013					
<b>Gesamtbetrag der nicht ausschüttbaren gesetzlichen und statutarischen Reserven</b>	<b>45'148</b>	<b>45'148</b>					

Das Aktienkapital setzt sich zusammen aus 20'000 Aktien zu CHF 100.-. Das Aktienkapital ist voll einbezahlt.

# Bericht der Revisionsstelle

## an die Generalversammlung der Berner Reha Zentrum AG Heiligenschwendi

Bern, 25. März 2015

### **Bericht des unabhängigen Abschlussprüfers zum verdichteten Abschluss**

Der verdichtete Abschluss (Seiten 25–28) bestehend aus der verdichteten Bilanz, Erfolgsrechnung, Geldflussrechnung und dem verdichteten Eigenkapitalnachweis sowie den damit zusammenhängenden Angaben – ist abgeleitet von dem geprüften Abschluss der Berner Reha Zentrum AG für das am 31. Dezember 2014 endende Geschäftsjahr. Wir haben in unserem Bericht vom 25. März 2015 ein nicht modifiziertes Prüfungsurteil zu jenem Abschluss abgegeben. Jener Abschluss und der verdichtete Abschluss spiegeln nicht die Auswirkungen von Ereignissen wider, die nach dem Datum unseres Berichts zu jenem Abschluss eingetreten sind.

Der verdichtete Abschluss enthält nicht alle Abschlussangaben, die nach Swiss GAAP FER erforderlich sind. Daher ist das Lesen des verdichteten Abschlusses kein Ersatz für das Lesen des geprüften Abschlusses der Berner Reha Zentrum AG.

#### *Verantwortung des Managements für den verdichteten Abschluss*

Das Management ist verantwortlich für die Aufstellung einer Verdichtung des geprüften Abschlusses.

#### *Verantwortung des Abschlussprüfers*

Unsere Aufgabe ist es, auf der Grundlage unserer Prüfungshandlungen, die in Übereinstimmung mit dem Schweizer Prüfungsstandard (PS) 810 «Auftrag zur Erteilung eines Vermerks zu einem verdichteten Abschluss» durchgeführt wurden, ein Prüfungsurteil zu dem verdichteten Abschluss abzugeben.

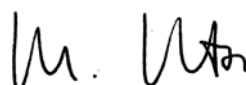
#### *Prüfungsurteil*

Nach unserer Beurteilung steht der verdichtete Abschluss, der von dem geprüften Abschluss der Berner Reha Zentrum AG für das am 31. Dezember 2014 endende Geschäftsjahr abgeleitet ist, in allen wesentlichen Belangen mit jenem Abschluss in Einklang.

BDO AG



Michael Preiss  
Zugelassener Revisionsexperte



Marcel Wasem  
Zugelassener Revisionsexperte  
(Leitender Revisor)

# Kontakte

Berner Reha Zentrum AG  
3625 Heiligenschwendi  
T 033 244 33 33  
F 033 244 33 35  
info@rehabern.ch  
www.rehabern.ch

PC-Konto 30-830-8

Die Verkehrsbetriebe STI fahren alle 30 Minuten vom Bahnhof Thun zum Berner Reha Zentrum Heiligenschwendi und zurück.  
Fahrzeit: 25 Minuten.

Impressum

Gestaltung:  
Definitiv Design AG

Fotos:  
Definitiv Design AG, Atelier Bundi AG, iStock

Druck:  
Jost Druck AG, Hünibach

2013 Bewegung

**2014 Ernährung**

2015 Kraft

2016 Atmung