CURAVIVA.CH

gazette

berufsbildung weiterbildung sozialpädagogik kindererziehung

Juni 2015

Unser Thema
Weit mehr als Nährstoffzufuhr: Ernährung im Heim
Seite 1

Reportage
Tanzcafé: Für Menschen mit Demenz und ihre Angehörigen
Seite 12

Portrait
Führungsfrau mit guter Bodenhaftung – Erika Stutz
Seite 14

Kochen, essen, integrieren

Die Küche der «Brühlgut Stiftung» in Winterthur verpflegt täglich über 400 Personen. Sie ist auch ein Ort, an dem Menschen mit Beeinträchtigung die Integration in die Arbeitswelt gelingen kann.

Winterthur-Wülflingen, ein Dienstagvormittag im Frühling. Draussen scheint die Sonne, während drinnen, in der Zentralküche der «Brühlgut Stiftung», der Arbeitsdruck zunimmt. Es geht auf den Mittag zu. Die Bewohnerinnen und Bewohner in den Wohnheimen wollen verpflegt sein, aber auch die Mitarbeitenden und Angestellten in den Kantinen. Die Wohnplätze und die geschützten Arbeitsplätze, die zur Stiftung gehören, sind auf mehrere Standorte in Winterthur verteilt. Am Sitz der Küche befindet sich das stiftungseigene Café Wyden, in dem sich auch Quartierbewohner zum Mittagessen einfinden.

›

Inhalt

Unser Thema «Ernährung im Heim»
Kochen, essen, integrieren 1

«Ein Heimkoch muss aus der Küche hinaus» 6

Die Person hinter der Arbeit ist wichtig 8

Gastkolumne 10

Geflüstert 11

Die Reportage 12

Portrait 14

Die letzte Seite 16

Die Fotos in dieser Nummer

Ernährung im Heim soll Genuss und Lebensfreude bieten, sie muss aber auch hohen Erwartungen genügen. Die Zentralküche der Brühlgut Stiftung in Winterthur gewährt uns in dieser Gazette einen Einblick in ein lebhaftes und lustvolles Arbeitsfeld. Auch die Integration von Menschen mit Beeinträchtigung ist dabei möglich.

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Ob Suppe, Sandwich, Schnitzel oder Süsses: Wissen Sie, wie oft Sie täglich ans Essen denken? Vielleicht zehn oder zwanzig Mal oder mehr? Die Zahl variiert wohl je nach Tagesform, Gemütsverfassung oder sonstigen Plänen. Klar ist, wir setzen uns, auch neben dem eigentlichen Essen, jeden Tag mehrmals mit dem Thema Ernährung auseinander.

Punkto «gutem Essen» sind die Vorstellungen so vielfältig, wie es unterschiedliche Menschen gibt. Bei den einen steht die schnelle Verfügbarkeit oder die Grösse der Portionen im Vordergrund. Anderen ist die Qualität oder die Atmosphäre beim Essen wichtiger.

Die Vielfalt der Ansprüche ans Essen in Heimen und Institutionen ist enorm. Darüber hinaus gibt's Förder- und Teilhabekonzepte, Diätvorschriften, Ernährungsempfehlungen... Eine grosse Herausforderung für die zuständigen Fachpersonen, nicht zuletzt auch wegen den relativ engen finanziellen und organisatorischen Rahmenbedingungen.

Der Brühlgut Stiftung in Winterthur gelingt es, täglich mehrere hundert Personen an 30 Standorten zu verpflegen und dabei den unterschiedlichsten Erwartungen gerecht zu werden: denen von Kindern in den Kitas, Bewohnerinnen und Bewohnern, Mitarbeitenden und nicht zuletzt auch den Gästen im öffentlichen Restaurant. Das Portrait zeigt, wie es trotz dieser Vielfalt an Bedürfnissen und der Grösse des Betriebes möglich ist, den Aspekten der Selbstbefähigung und Integration der Bewohnerinnen und Bewohner Rechnung zu tragen.

Deutlich wird dabei, wie wichtig Kommunikation und das Kennen des Gegenübers sind. Nebst einem guten Konzept und viel Engagement ist die Rolle des Heimkochs zentral. Seine Fähigkeit, sich als Teil eines interdisziplinären Teams mit einem Betreuungsauftrag zu sehen und sich offen auf andere Berufsgruppen einzulassen, steht am Anfang aller Bemühungen um eine gute, genussvolle Ernährung im Heim.

T. Wicki

Tanja Wicki
Projektleiterin Berufsbildung

Die Küche der Brühlgut Stiftung verpflegt täglich mehrere hundert Personen …

› Fortsetzung von Seite 1

«Der Schweizer will um 12 Uhr sein Essen auf dem Tisch – danach richten wir uns», sagt Sven Grüter, Teamleiter Verpflegung. Trotz der vielen Arbeit wirkt die Stimmung in der Grossküche nicht gestresst. Mit mehr oder weniger Routine erfüllen alle Mitarbeitenden die ihnen an diesem Tag zugeteilte Aufgabe. Kurze Zurufe gehen hin und her, und es beginnt fein zu riechen.

Logistische Herausforderung

Im Durchschnitt produziert die Küche der «Brühlgut Stiftung» unter der Woche 450 Essen pro Tag. Sie beliefert zusätzlich zur internen Kundschaft auch externe Abnehmer. Neben Erwachsenen gilt es dabei auch Kinder zu versorgen – in der integrativen Tagesstätte, die die Stiftung selber führt, und in acht weiteren Winterthurer Krippen und Schulen, die ihr Essen von hier beziehen. Die Mahlzeiten müssen an dreissig verschiedene Standorte verteilt werden – eine logistische Herausforderung. Vor Kurzem führte die Stiftung ein elektronisches Bestellsystem ein, das die Arbeit erleichtert und effizienter macht. Zusätzlich bietet ihre Gastronomie einen Cateringservice an, vom Hochzeitsapéro bis zur Tagungsverpflegung. Zu den Kunden gehören Privatpersonen, Unternehmen, Verwaltungsstellen und Vereine. Da steht die Crew – Mitarbeitende mit und ohne Beeinträchtigung – auch schon mal an Anlässen von bis zu 300 Personen im Einsatz.

Plötzliche Broccoli-Allergie

Die Menüplanung der Stiftung muss vielfältigen Ansprüchen genügen. Kinder benötigen andere Portionen als die Erwachsenen, die in den Werkstätten und Ateliers handwerklich tätig sind. Zudem gilt es auf Diäten Rücksicht zu nehmen, wegen Allergien, Diabetes oder Schluckstörungen. Pro Tag betrifft dies dreissig Menüs. Diätetische Kost bekommt nur, wer eine ärztliche Verordnung hat. Sonst würden über Nacht Broccoli-Allergien ausbrechen, schmunzelt Grüter. Gemüse und andere gesunde Lebensmittel gehören halt nicht für alle zu den Favoriten: «Manche hätten am liebsten jeden Tag Poulet im Körbli und Pommes Frites.» Doch das Verpflegungskonzept lehnt sich an die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung an, die gesundheitlichen Aspekten Rechnung tragen. Da habe die Institution eine Verantwortung, besonders gegenüber den Menschen in den Wohngruppen, sagt der Teamleiter. Er freut sich über den ersten Preis, den die Stiftung letztes Jahr bei «Mein Gleichgewicht» gewann, einem Gesundheitswettbewerb von Migros Kulturprozent.

«Brühlgut Stiftung»

Die «Brühlgut Stiftung» begleitet und fördert Menschen mit Beeinträchtigung. Sie bietet in Winterthur Wohn-, Arbeits-, Beschäftigungs- und Ausbildungsmöglichkeiten an, darunter 286 geschützte Arbeitsplätze sowie 127 Wohnplätze für Erwachsene mit einer kognitiven und/oder einer körperlichen Beeinträchtigung. Zum Angebot gehört unter anderem auch eine integrative Tagesstätte, in der Kinder mit und ohne Beeinträchtigung gemeinsam betreut werden. Die Stiftung beschäftigt über 330 Mitarbeitende in über 230 Vollzeitstellen.

… auf Wohngruppen in Kantinen, Krippen, Schulen.

Zum Verpflegungskonzept gehört Abwechslung. Die Wohngruppen können täglich zwischen mehreren Angeboten und einem Wochenhit auswählen. Eine Menüvariante ist immer vegetarisch. Pro Tag werden rund 30 Prozent vegetarische Menüs bestellt. Im Restaurant Neumarkt in der Winterthurer Innenstadt, wo die Stiftung Pächterin ist, werden auch vegane Menüs angeboten. Ohne Fleisch, Eier, Milch. Von allen gastronomischen Angeboten der Stiftung arbeite jenes Restaurant am stärksten marktorientiert und reagiere auf Trends, sagt Grüter. Doch auch die Rückmeldungen der internen Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Mitarbeitenden an den geschützten Arbeitsplätzen werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Bald soll eine Bewohnervertretung ein Mitspracherecht bei der Menüplangestaltung haben. Der letzte Entscheid bleibe aber den Verantwortlichen der Stiftung vorbehalten, sagt Grüter. Immerhin hat es kürzlich das Cordon bleu auf die Speisekarte geschafft – auf vielfachen Wunsch.

Weit mehr als Nährstoffzufuhr

Einmal pro Woche wird in den betreuten Ateliers selber gekocht, auf den Wohngruppen am Wochenende. Da können die Bewohnerinnen und Bewohner selber bestimmen, was sie essen wollen. Sie kaufen gemeinsam ein und bereiten die Mahlzeiten eigenhändig zu. Dabei geht es nicht nur ums Essen, sondern auch um «Empowerment», also Selbstbefähigung. Die Menschen mit Beeinträchtigung sollen in ihrer Autonomie und in ihren Fähigkeiten gefördert werden – ganz so, wie es das Leitbild der Stiftung vorsieht. Ernährung ist in dieser Institution weit mehr als reine Nährstoff- und Energiezufuhr. Sie stiftet Gemeinschaft, ist Genuss, Lebensfreude und Integration. Die Küche hat neben dem gastronomischen auch einen betreuerischen Auftrag. Einige der geschützten Arbeitsplätze der Stiftung befinden sich in der Küche

Jeder Tag bringt Neues

Lorena Käser (18) absolviert in der Zentralküche der «Brühlgut Stiftung» eine Praktische Ausbildung nach INSOS. Die angehende Küchenpraktikerin hat im August 2014 angefangen. Als die «Gazette» ihr in der Küche über die Schulter blickt, rührt sie gerade in einem riesigen Topf mit Griessbrei. Zuvor hat sie Bohnen abgewogen. Die Ausbildung gefällt ihr sehr gut: «Die Lehre motiviert mich, jeden Tag aufzustehen.» Täglich lerne sie etwas Neues. Negative Punkte wollen ihr keine einfallen. Ziel der jungen Frau ist es, später wenn möglich im ersten Arbeitsmarkt Fuss zu fassen: «Mal schauen», sagt sie. Jedenfalls müsse es ein Arbeitsplatz sein, «wo viele Leute um mich herum sind», und wo es lebhaft zu und her gehe.

Gute Chancen

Raimond Luciani (23) arbeitet in der Zentralküche der «Brühlgut Stiftung» an einem geschützten Arbeitsplatz. Er hat eine IV-Anlehre – wie das früher noch hiess – als Küchenpraktiker absolviert und wird für verschiedene Aufgaben eingesetzt. Am liebsten steht er in der warmen Küche und hilft, den Mittagsservice für das stiftungseigene Café Wyden vorzubereiten. Luciani hat gute Chancen, demnächst in den ersten Arbeitsmarkt zu wechseln. Die Stiftung und die Winterthurer Fachstelle Wintegra unterstützen ihn dabei. «Kochen, machen, schön anrichten» – das sei es, was er wolle, sagt der junge Mann. Und wendet sich vergnügt der Gemüsepfanne zu, die vor ihm auf dem Herd dampft.

An dreissig Standorte wird geliefert – eine logistische Herausforderung.

und im Restaurationsbereich. Zudem können Jugendliche mit Beeinträchtigung in Gastronomie und Restauration drei Grundausbildungen absolvieren: die dreijährige Lehre mit eidgenösischem Fähigkeitszeugnis (EFZ), die zweijährige mit Attest (EBA) und die Praktische Ausbildung nach INSOS (PrA), die – je nach Möglichkeiten – ein oder zwei Jahre dauert.

Gute Erfahrungen

Die Küche der «Brühlgut Stiftung» hat mit dem Konzept gute Erfahrungen gemacht. Dafür sorgt auch eine enge Zusammenarbeit zwischen den Gastronomie- und Betreuungsverantwortlichen. Derzeit werden in der Küche drei Lernende ausgebildet. Ziel ist die spätere Integration in den ersten Arbeitsmarkt – nach Möglichkeit auch bei den PrA-Absolventinnen und -Absolventen, wie der Ausbildungsverantwortliche Tobias Helfenstein sagt. Bei ihnen gehe es um Nischenarbeitsplätze, «zum Beispiel in der Küche eines Alterszentrums, in einer Kantine oder in einem Restaurant». Um auf die Situation der Lernenden mit Beeinträchtigung eingehen zu können, ist das Gastronomieteam geschult. Der Leiter der Küche verfügt über eine arbeitsagogische Ausbildung, zudem arbeitet ein Sozialpädagoge mit. Alle anderen haben eine stiftungsinterne Grundschulung besucht. Den Mehraufwand in der Küche erhält die Stiftung von der Invalidenversicherung abgegolten. Den Auszubildenden steht ein Jobcoach zur Verfügung. Er hilft ihnen durch Krisenphasen und unterstützt sie bei der Stellensuche und im Bewerbungsverfahren. Bei Bedarf bleibt der Kontakt auch nach Stellenantritt bestehen, in der Regel für ein halbes Jahr. Dabei werde auch der Arbeitgeber im Umgang mit seinem neuen Mitarbeiter, seiner neuen Mitarbeiterin unterstützt, sagt Peter Wäckerlig, Jobcoach in der «Brühlgut Stiftung».

«Gute Arbeitsmoral»

Wäckerlig erlebt sehr offene Arbeitgeber, begegnet aber auch vielen Vorurteilen und Ängsten gegenüber Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung. Er steht für die jungen Frauen und Männer ein, die ihre Ausbildung in der Brühlgut-Küche erfolgreich abschliessen: «Sie haben eine gute Arbeitsmoral und liefern bei den von ihnen ausgeübten Tätigkeiten auch Qualität ab.» Die Gastronomie der Stiftung sei nahe am Markt und kenne die Bedürfnisse externer Küchen. Küchenpraktikerinnen und -praktiker könnten zwar nicht gerade im hektischen Service an der Front mitarbeiten, sehr wohl aber Hilfstätigkeiten erledigen, wie sie in jeder Grossküche anfielen, fügt Gastronomiechef Grüter an: rüsten, reinigen, zuarbeiten. Der Ausbildungszuständige Tobias Helfenstein plädiert dafür, die angestrebte Integration nicht ausschliesslich am wirtschaftlichen Ziel zu messen: «Auch die persönliche Entwicklung, die unsere Lernenden durchmachen, kann zu Integration führen.»

Susanne Wenger

Erweiterte Rolle

Sven Grüter ist seit zwei Jahren Teamleiter Verpflegung in der «Brühlgut Stiftung». Gemeinsam mit seinen Mitarbeitenden strebt er Qualität an. Die Zusammenarbeit zwischen Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung in der Küche funktioniere gut. «Bei uns macht jeder alles», sagt Grüter. Es gelte das Normalitätsprinzip. Vielleicht sei die Hierarchie ein wenig flacher als sonst in einer Grossküche üblich: «Dafür kann auch ein Mitarbeiter mit Beeinträchtigung in einem Teilgebiet einmal der Chef sein.» Die erweiterte Rolle, in der es auch um Betreuungsaufgaben geht, gefällt dem eidgenössisch diplomierten Küchenchef gut: «Jeder integrierte Lernende ist ein Erfolgserlebnis.» Auch zu sehen, wie Mitarbeitende an einem geschützten Arbeitsplatz in der Küche Fortschritte machten, sei befriedigend.

«Ein Heimkoch muss aus der Küche hinaus.»

Köchinnen und Köche sind in den Institutionen genauso wichtig wie das Pflege- und Betreuungspersonal, sagt Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie bei CURAVIVA Weiterbildung.

Sie waren als Koch früher auch in Luxusrestaurants tätig. Was ist der grösste Unterschied zur Heimgastronomie?
Christoph Roos: Die Haltung der Person, die am Herd steht. Viele Spitzenköche in teuren Restaurants kochen, um sich selber zu verwirklichen. Rentabel ist das fast nie. Der Koch ist der grosse Zampano, der sagt, was er kochen will. Ein Heimkoch hingegen muss neben dem Fachlichen auch ausgeprägte Sozialkompetenz mitbringen. Nicht der Heimkoch allein bestimmt den Menüplan. Dieser richtet sich stark nach den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner.

Kann sich eine Heimköchin, ein Heimkoch nicht selber verwirklichen?
Doch, fachlich und menschlich. Wer engagiert ist, kann den vorgegebenen Bereich aktiv gestalten. Heimköche haben ein gutes Umfeld mit geregelten Arbeitszeiten und meist besserer Entlöhnung als in der klassischen Gastronomie. Das sind Ressourcen, aus denen man etwas machen kann.

Zum Verpflegungskonzept der Stiftung gehört Abwechslung …

Welche Haltung sollte ein Heimkoch mitbringen?
Ein Heimkoch soll gut kochen und schön anrichten können. Er braucht Produktekenntnisse und muss – stärker als ein Koch in der klassischen Gastronomie – die Ernährungsgrundsätze kennen. Gerade die Bewohnerinnen und Bewohner von Pflegeinstitutionen müssen täglich mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt werden. Zur Fachkompetenz kommt aber etwas Entscheidendes hinzu. Im Heim braucht es den Koch als ganzen Menschen. Ein Heimkoch hat eine bestimmte Rolle, für die er ein Bewusstsein entwickeln sollte.

Welche Rolle meinen Sie?
Der Heimkoch entfaltet seine Wirksamkeit nicht nur auf dem Teller, sondern weit darüber hinaus. Er ist Teil des Heimbetriebs, in dem mit vereinten Kräften versucht wird, die Lebensqualität der Bewohnenden zu verbessern oder zu erhalten. Gerade der Koch kann hierbei viel bewirken, denn er ist positiv besetzt. Bei ihm geht es ums Essen, um etwas Freudvolles also. Im Heim ist nicht der Arzt der Gott in Weiss, sondern der Heimkoch mit seiner Mütze (lacht).

Funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Küche und Pflege?
Sie kann sicher noch intensiviert werden. In ihren jeweiligen Fachbereichen arbeiten alle Mitarbeitenden tipptopp, doch oft geht vergessen, dass man gemeinsam viel mehr zugunsten der Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner erreichen könnte.

Zur Person

Christoph Roos ist seit März 2014 Bildungsbeauftragter Gastronomie bei CURAVIVA Weiterbildung sowie Coach und Dozent. Als gelernter Koch und Hotelier-Restaurateur HF war er viele Jahre in Restaurants und Hotels, aber auch in der Gemeinschaftsgastronomie eines Spitals tätig. Bei CURAVIVA ist Roos zuständig für den Lehrgang die Heimköchin/der Heimkoch sowie für derzeit 28 Fachkurse.
www.bildungsangebote.curaviva.ch

… vegane Küche gehört genauso dazu wie das Cordon bleu.

> «Der Heimkoch entfaltet seine Wirksamkeit nicht nur auf dem Teller, sondern weit darüber hinaus.»
>
> Christoph Roos

Gastronomie, Hauswirtschaft und Pflege bilden im Heim eine Art magisches Dreieck. Es gilt, Arbeitsschritte zu vernetzen. Das ist anspruchsvoll, weil gegensätzliche Berufskulturen aufeinandertreffen.

Wie unterscheiden sich die Kulturen?
Die Küche ist in ihrem Ursprung streng hierarchisch gegliedert, die Abläufe sind genormt. Es gibt Abzeichen, Punkte, Medaillen, wie im Militär. Es geht hektisch und eher rau zu und her, für Diskussionen bleibt keine Zeit. In der Pflege herrscht ein ganz anderes Grundverständnis. Sie ist prozessorientiert, und Kommunikation ist wichtig. Wenn nun diese beiden Berufsgruppen mit ihrer jeweiligen Prägung aufeinandertreffen, denkt der Koch: Was ist denn mit denen los? Die wollen endlos «darüber reden». Und die Pflegefachperson fühlt sich überfahren.

Wie können die Berufsgruppen erfolgreich zusammenspannen?
Indem sie anerkennen, dass ein gemeinsamer Betreuungsauftrag besteht. Eine wichtige Rolle spielen die Führungspersonen, sie sollten die Zusammenarbeit und die gegenseitige Wertschätzung vorleben. Nun ist aber der Koch vom Naturell her nicht sehr kommunikativ. Er bleibt am liebsten in seiner Küche. Ich kenne Küchenchefs in Restaurants, die nervliche Wracks sind, bevor sie den Gästeraum betreten. Im Heim gehört es jedoch zur Aufgabe, den Kontakt zu suchen. Ein Heimkoch muss aus seiner Küche hinaus. Er wird dann rasch merken, wie befriedigend die Zusammenarbeit sein kann.

Jetzt kommen die Babyboomer ins Alter. Gibt es im Pflegeheim künftig Sushi statt Café complet?
Es gehörte immer schon zur Fachlichkeit eines Kochs, auf Ansprüche und Trends zu reagieren. Aber es stimmt, die Ansprüche werden sich verändern. Es geht auch im Heim stärker Richtung Wahlfreiheit und kultureller Vielfalt im Angebot. Mit gewissen Grenzen natürlich, die unter anderem die Tagespauschale vorgibt. Ein weiterer Trend ist, dass die Leute immer später ins Heim eintreten und pflegebedürftiger sind. Deshalb gewinnen Kostformen und Diätetik an Bedeutung. Stichworte hierzu sind: Demenz und Schluckstörungen, Allergien, Glutenunverträglichkeit, Laktoseintoleranz. Auch Mangelernährung ist ein wichtiges Thema. Viele Betagte, die ins Heim ziehen, haben vorher schon ein paar Jahre lang allein gelebt und sich einseitig ernährt. Um Mangelernährung vorzubeugen, ist die interdisziplinäre Zusammenarbeit im Heim besonders wichtig.

Inwiefern?
Kann Mangelernährung vermieden oder behoben werden, profitiert erstens der Bewohner in seiner Gesundheit. Zweitens lassen sich hohe Kosten vermeiden, denn die negativen gesundheitlichen Folgen der Mangelernährung sind immens. Es reicht aber nicht, wenn die Pflege die Mangelernährung erfasst, die Entwicklung beobachtet und alles mit dem Arzt bespricht. Auch der Heimkoch muss einbezogen werden, denn er versteht etwas von der Sache. Mir ist es ein grosses Anliegen, dass die Gastronomie im Heim selbstbewusster auftritt. Sie ist genauso wichtig wie die Pflege, und sie hat Substanzielles beizutragen.

Susanne Wenger

«Die Person hinter der Arbeit ist hier wichtig.»

«Ich mache hier nicht einfach einen Job, sondern trage als Koch zur Entwicklung der Kinder bei. Das macht Sinn und erfüllt mich», erklärt Christof Rüegger, Heimkoch im Schulinternat Sommerau.

Die «Sommerau» ist inmitten bewaldeter Hügel im ländlichen Basel idyllisch gelegen. Es ist kurz vor 12 Uhr: Noch ist es im weiten Speisesaal still. Christof Rüegger zeigt die aufgeräumte Küche. Für das frisch zubereitete Mittagessen ist alles vorbereitet. Der Geruch der «Würstli im Teig» erinnert manchen Erwachsenen an seine Kindheit. Dazu gibt's Suppe und Salate.

Wenig später stürmen die Mädchen und Buben herein und setzten sich mit ihren Betreuungspersonen gruppenweise an grössere oder kleinere Tische. Der Koch schöpft die Suppe. An diesem zweitletzten Schultag vor den Frühlingsferien steigt der Stimmenpegel erheblich an. Nach dem Essen helfen die Kinder beim Abräumen und Abwaschen und kommen dabei auch mit Christof Rüegger ins Gespräch. Nachdem alles aufgeräumt ist, setzt sich auch dieser an den Tisch zum Essen.

Die Menügestaltung nimmt Rücksicht auf Diäten, Allergien, Krankheiten …

Vielfältige Berufserfahrungen

Er erzählt von seiner Herkunft, seinem privaten und beruflichen Leben. Die Eltern führten ein kleines Hotel im Emmental. Wegen der Schwester mit einer schweren geistigen Behinderung zog die Familie ins Baselbiet. Geprägt durch das Elternhaus, fiel Christof Rüegger die Berufswahl leicht. Er absolvierte seine Ausbildung im Bahnhofrestaurant Basel, einem Grossbetrieb mit 35 Köchen und 6 Lehrlingen. Danach arbeitete er acht Jahre an rund zehn Saisonstellen in Arosa, Grindelwald, Ancona, Zürich usw. Dabei konnte er vielfältige Berufserfahrungen sammeln. Zum einen gefiel es ihm, seine Leidenschaften Biken und Skifahren mit dem Berufsleben verbinden zu können. Zum andern war das Leben, er wohnte meist in Abstellkammern der Personalrestaurants, nicht einfach. Mit der Zeit bekam er den Bergkoller, und er hatte genug von der Welt in den Hotels der Tourismusorte, die für ihn nicht dem echten Leben entsprach. Und doch wollte er lernen, Leistung erbringen, weiterkommen und fand die passende Stelle im renommierten «Bad Bubendorf». Vier Jahre arbeitete er dort, oft bis spät in die Nacht hinein, als Sous-Chef.

«Hier bin ich am richtigen Ort, mein Herz war von Anfang an dabei.»

Christof Rüegger

Eine Arbeit, die Sinn macht

Christof Rüegger spricht schnell. Es ist anstrengend, seinen Ausführungen zu folgen. Er lacht: «Mein hastiges Wesen ist noch immer von der schnelllebigen Gastronomie geprägt. Es war purer Stress und gab kaum Raum für Privates.» Er spürte: Dieses Leben stimmt für mich nicht mehr. Im Netz suchte er nach einer neuen Arbeitsmöglichkeit. So fand er das Inserat für die 70- bis 80 Prozent-Stelle im Internat «Sommerau» mit eigener Schule bis zur 5. Klasse und anschliessendem externen Schul- und Ausbildungsangebot. Im Internat leben 39 normal begabte Kinder und Jugendliche, die einer gezielten pädagogischen, schulischen und therapeutischen Hilfe bedürfen. Schon beim dreitägigen Probekochen wusste er: «Hier bin ich am richtigen Ort. Mein Herz war von Anfang an dabei. Die Reaktionen der Kinder zeigten mir, dass hier nicht das Geld eine Rolle spielt, sondern die Person, die für sie kocht.»

… und achtet gleichzeitig auf die Wünsche der Bewohner/innen.

Die Küche hat nebst dem gastronomischen auch einen betreuerischen Auftrag.

Ansprechperson für alle

Seit acht Jahren arbeitet er nun als Heimkoch und fühlt sich in gewisser Weise als Teil der «Sommerau». Bei der Menüzusammenstellung achtet er darauf, dass diese bei den Kindern und den erwachsenen Mitarbeitenden gleichermassen ankommt. Eine gesunde Ernährung muss für ihn vor allem ausgewogen und abwechslungsreich sein und soll z. B. hie und da auch das Bedürfnis der Kinder nach Schokolade decken. «Es ist die Menge, die das Gift ausmacht», lacht er.

Obwohl die Arbeit eines Heimkochs bei seinen Kollegen eher einen geringen Stellenwert hat, schätzt er seinen Arbeitsort. Dank der geregelten Arbeitszeit hat er endlich ein Privatleben. Bereichernd findet er vor allem die Kontakte zu Kindern und Erwachsenen insbesondere bei der Begleitung im Herbst- und Skilager. «Hier bin ich nicht ‹nur› Koch, sondern auch Ansprechperson für alle.» Die Sozialpädagogen berät er bei der Planung des Abendessens und der Mahlzeiten an den Wochenenden für jene Kinder, die im Internat bleiben. Besonders freut er sich über die Begegnungen mit den Kindern, für die er eine Respektsperson ist. «In der Küche und beim Abwart begegnen die Kinder der Arbeitswelt, dem realen Leben und müssen beim Nichterbringen einer guten Leistung die Konsequenzen tragen. Gleichzeitig haben sie bei mir bei Bedarf ein Ventil, wo sie Dampf ablassen können, und ich kann sie in schwierigen Situationen auffangen.»

Schule und Heim einander näher bringen

Es liegt in der Natur von Christof Rüegger, nicht stehen zu bleiben, sondern stets nach neuen Herausforderungen zu suchen. Diese fand er in dem CURAVIVA-Angebot «Der Heimkoch 2015». Die Weiterbildung an 22 aufs Jahr verteilten Tagen umfasst Ernährungslehre, Kommunikation, Betriebswirtschaft und Projektarbeit. Endziel ist der Kompetenznachweis, eine Idee in einem Projekt umsetzen und auswerten zu können. Zwar bezeichnet er die Weiterbildung neben der Alltagsarbeit als zeitintensiv und anspruchsvoll. Und doch spürt er nach den ersten beiden je dreitägigen Sequenzen bereits einen neuen Motivationsschub. Wenn er von seinem geplanten Videoprojekt erzählt, sprudeln seine Ideen förmlich. Mit verschiedenen Aktivitäten möchte er die Kinder stärker in die Küche integrieren und sie auf einfache und anschauliche Art für die Zusammenhänge rund um die Ernährung sensibilisieren. Mit den Lehrpersonen hat er erste Fäden geknüpft, wie die Thematik in den Schulunterricht eingebaut werden könnte. Gemeinsam mit dem Abwart wird ein Garten aufgebaut, wo die Kinder Gemüse selber aufziehen und so einen direkten Bezug zur Herkunft ihrer Nahrung bekommen sollen. «Noch besteht vieles erst in meinem Kopf. Ich werde sehen, was sich alles umsetzen lässt», freut er sich über die neue Herausforderung.

Monika Fischer

Gastkolumne

Neues von den Alten (2)

Und wieder dürfen wir schmunzeln. Der Blick von Stephanie Grob und Gerhard Meister auf das Thema Ernährung im Heim ist bisweilen bissig, komisch – und nie wird ganz klar, wie ernst das Gesagte gemeint ist.

Guten Morgen, Küchenteam! Wir stellen rasch den Wochenmenüplan zusammen, am besten übers Ausschlussverfahren: Kein Schweinefleisch und keinen Alkohol wegen den Moslems ist eh klar, aber für unsere Bewohner jüdischen Glaubens auch keine Meeresfrüchte, keinen Fisch mit Schuppen, keine Fischeier und kein Fleisch, das lebendigen Tieren entnommen wurde.

Ich schlage vor, am Montag eine gebratene Antilope, geschächtet, an einer Rahmpilzsauce mit marktfrischem Gemüse und Frühlingskartoffeln Charlotte. Das Fleisch muss vor und nach dem Braten kurz abgespült werden. Und ach ja, der Kochherd muss von einem gläubigen Juden angedreht werden. An dieser Stelle möchte ich den Rabbiner Ephraim Moab Gutherz begrüssen. Er ist bereit, den Käse im Kühlschrank vorschriftsgemäss in seinem Reife- und Lagerungsprozess zu überwachen, weil dieser sonst nicht koscher ist. Netterweise übernimmt er auch gleich das Anstellen des Kochherds. Ich rücke ihnen hier einen Stuhl neben den Kühlschrank, Herr Gutherz. Sie werden uns sicher bis Mittwoch, eventuell Donnerstag erhalten bleiben, wo wir den Käse dann auf einen Zucchettiauflauf raffeln. Danke.

Auch im Bereich des Essbaren sind übrigens Bisons und Bergziegen. Unsere buddhistischen Bewohner möchten allerdings nicht, dass ein Tier unmittelbar für den Verzehr getötet wird. Wir erwägen daher eine kleine Bisonzucht auf der Terrasse, was aber gewisse bauliche Massnahmen…

Also da muss ich jetzt doch mal als Atheist …

Bitte gehen Sie zurück auf Ihr Zimmer.

Ich bin überzeugter Atheist.

Hier hat nur das Küchenpersonal Zutritt. Und ähm der Rabbiner.

Ich bin überzeugter Atheist, habe ich gesagt.

Und ich habe gesagt, bitte gehen …

…Nein, ich gehe nicht auf mein Zimmer, ich protestiere. Statt zu kochen, wofür Sie hier angestellt und bezahlt sind, diskutieren Sie die ganze Zeit über die verrückten Essvorschriften von all den Verrückten, die es hier um mich herum gibt. Und zum Kochen bleibt dann natürlich keine Zeit mehr, und Sie müssen alles so schnell hinschludern, dass daraus zwangsläufig ein Schlangenfrass resultiert.

Solange wir kein Schlangenfleisch servieren.

Warum kein Schlangenfleisch? Atheist sein, heisst frei sein von allen Vorurteilen, auch was Ernährung angeht. Bei mir zählt nur die Vernunft, und das heisst die chemische Analyse, und das heisst der Protein- und Fettgehalt, die Vitamine und die Kohlenhydrate, und wenn die Wissenschaft sagt, das Fleisch einer Narbenotter sei in dieser Hinsicht ausgewogen und nahrhaft, dann esse ich Narbenotternfleisch und lasse es auch gerne mit etwas Schlangengift beträufeln, falls es gut schmeckt und mich in dieser minimalen Impfdosis vielleicht sogar noch vor künftigen Schlangenbissen schützt.

Schon gut, schon gut.

Nix gut, wenn hier jeder seine Extrawurst hat, dann für mich bitte noch diese Woche eine Extraportion Schlange.

Narbenotter. Ist notiert. Mal schauen, was sich machen lässt. Der Freitag ist noch offen. Wobei die Christen wollen da Fisch.

Stefanie Grob und Gerhard Meister

Zu den Personen

Stefanie Grob schreibt Prosa und Theater und ist regelmässig auf Radio SRF 1 in der Satiresendung «Zytlupe» zu hören. Sie lebt in Zürich. Gerhard Meister schreibt Theaterstücke und Hörspiele und lebt ebenfalls in Zürich. Beide sind auch als Spokenword-Literaten auf Schweizer Bühnen unterwegs und wurden für Ihre Arbeiten mit diversen Preisen und Stipendien ausgezeichnet. www.stefaniegrob.ch, www.gerhardmeister.ch

Das ganze Haus ist in Bewegung

Am Abendweg verabschieden sich derzeit Pionier/-innen, neue Dozent/-innen ziehen ein, andere um. Eines bleibt: die Nachbarschaft wird weiterhin gepflegt.

Foto: Cornelia Menichello/pixelio.de

Der Volksmund sagt: «Alles neu macht der Mai». So lange warteten die hsl-Macher und Macherinnen nicht und machten schon im April Nägel mit Köpfen – oder besser: Schreibplatte mit Beinen. So hat unser Mann für alle Fälle (die Rede ist von unserem Werkdozenten, Peter Allamand) schnell ein Pult gezimmert, das nun im 5. Stock im neuen Büro der Kursleiterin Rea Banz, steht. Sie hat das Büro von Walter E. Gammenthaler übernommen. Walters Abschied wurde gebührend gefeiert. Leider ist er nun nicht mehr regelmässig im Hause und hat seine Büchersammlung netterweise den Kolleginnen und Kollegen überlassen. Im ehemaligen Büro Banz hat sich Olivier Dahli gemütlich eingerichtet und schon gleich einen kleinen Weihnachtsbaum auf seine Terrasse gestellt. Die nebenamtlich Dozierenden haben im 2. Stock eines der schönsten Büros in Beschlag genommen und fühlen sich wohl dort. Aber sonst ist, glauben wir, noch alles beim Alten.

Gute Nachbarschaft zahlt sich aus

Sonnenfinsternis, schaurig oder schön, vielleicht ja auch schaurig schön? Das Spektakel ereignete sich am 20. März zwischen 9.30 und 10.30 Uhr. In der optischen Erscheinung verdeckte der Mond die Sonne Millimeter um Millimeter, bis sie nur noch als Sichel erkennbar war, um sie dann Schrittchen für Schrittchen wieder frei zu geben und in ihrer vollen Pracht erstrahlen zu lassen. An der hsl wurde eifrig nach Spezialbrillen gesucht, um einen Blick auf diese aussergewöhnliche Besonderheit zu erhaschen. Wenn nicht im eigenen Haus, so konnte man doch bei den Nachbarn, der Montessori Schule fündig werden. Hier war für eine hervorragende Brillen- und Teleskopausstattung gesorgt. Im Sinne echter Gastfreundschaft durften wir dabei sein: Die Sonne-Mond-Show konnte beginnen.

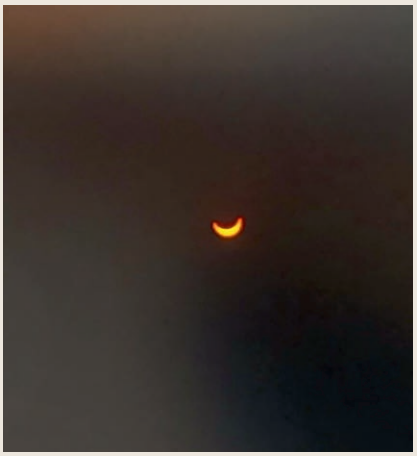

Foto: Heike Kâmel

Elisabeth Zöllig macht sich auf zu neuen Horizonten

Knapp vor dem 15-jährigen Jubiläum bei CURAVIVA Schweiz bricht Elisabeth Zöllig auf – in den sogenannten «Ruhestand». Wobei sich die Ruhe wohl lediglich auf Herausforderungen und Erwartungen des Arbeitsalltags bezieht. Energievoll und konsequent im Engagement für ihre Anliegen, können wir sie uns nicht so richtig ruhig vorstellen. Der von ihr selbst formulierte Aufbruch lässt uns denn auch anderes vorausahnen: neue persönliche Engagements, Genüsse, Vorlieben mit Musse und Zeit genossen. Das wünschen wir ihr auf jeden Fall!

Als Lehrerin an der Schule für Betagtenbetreuung sbt baute Elisabeth zunächst die Führungsweiterbildung, das sogenannte Diplomjahr, auf. Im Rahmen der Neuentwicklungen nach Einführung des Berufsbildungsgesetzes 2004 überführte sie dieses in einen Vorbereitungslehrgang zur eidgenössischen Berufsprüfung «Teamleiter/in in sozialen und sozialmedizinischen Institutionen.»

Elisabeth ist bekannt als fordernde und strenge Kursleiterin und Lehrende … aber auch als eine mit Humor! Rund 460 Teamleiterinnen und Teamleiter hat sie ausgebildet, gefordert und begleitet, das muss ihr erst einmal jemand nachmachen. Auch im Namen all dieser Menschen danken wir ihr für ihr riesiges Engagement, ihre Hartnäckigkeit und ihren Humor und wünschen ihr alles Gute!

Wo mit neunzig noch getanzt wird

Der Saal ist hergerichtet: Ein Buffet mit Kaffee und Kuchen, Tische mit bunten Wiesenblumen, die beiden Schwyzerörgeler Hans und Alois sind bereit. Nur die Gäste fürs Tanzcafé fehlen noch.

Eine Viertelstunde vor Beginn treffen zwei Ehepaare von auswärts ein. Sie sind immer da, wenn tanzen angesagt ist. Unter der Woche befinden sich ihre Ehemänner ein paar Tage zur Betreuung im Demenzzentrum «Der rote Faden». «Wir tanzen so gerne, und können fast nirgendswohin gehen. Hier ist die Atmosphäre so schön,» sagt Rita Zingg. Für André und Beatrice Bösch ist das Tanzcafé eine willkommene Abwechslung, ein Nachmittag, der nicht selber organisiert werden muss.

Entlastung der Angehörigen

Die Stiftung «Der rote Faden» ist eine Tagesbetreuung für Menschen mit einer Demenz. Sie dient zur Entlastung ihrer Angehörigen. Rund vierzig Gäste werden hier für 2–3 Tage in der Woche betreut. «Der rote Faden» biete viele unterschiedliche Beschäftigungsmöglichkeiten an: Spielen, Singen, Kochen, Spazieren, hat mir Berta Baumli, Leiterin Pflege und Betreuung, erzählt. Das Tanzcafé sei eine dieser Möglichkeiten und bei den meisten Gästen im Haus sehr beliebt. «Die Menschen mit Demenz mögen Musik und die Möglichkeit sich zu bewegen. Es tut ihnen gut und regt andere Hirnregionen an.»

Gefordertes Personal

Im barocken Gartensaal der alten Villa spielt die Musik auf. Das Ehepaar Zingg stürmt auf die Tanzfläche. Dem Ehemann ist seine Einschränkung äusserlich nicht anzusehen: Er tanzt wie ein Gott; seine Beine verhaspeln sich nicht wie seine Gedanken. Nun gesellt sich auch das Ehepaar Bösch zu ihnen. An den Tischen füllen sich die Stühle. «Ja, das Personal wird heute sehr gefordert sein», bestätigte Berta Baumli im Gespräch. Im Moment servieren sie Kaffee und Kuchen, platzieren eine Person nach der anderen. Sie beruhigen diejenigen, denen die Musik zu laut ist, ermuntern die anderen zum Tanz.

Stolz und La-la-la-lalala

Die Musik spielt jetzt die Polka «Uf der Alp». Das Stück sorgt für Stimmung. Annemarie Thali motiviert eine ältere Dame mit ihr zu tanzen. Noch wirkt die Partnerin unsicher, wagt die Beine kaum zu heben, bewegt aber ihren Oberkörper im Takt der Musik – und sie strahlt. Berta Baumli fordert einen Mann zum Tanz auf. Er nimmt das Angebot mit lautem Klatschen an. Er ist ein geübter Tänzer und drückt den Stolz in seiner Körperhaltung entsprechend aus. Meine Tischnachbarin singt laut zur Musik: la-la-lalala.

Das Tanzcafé für Menschen mit Demenz und ihre Angehörigen …

Es wird eng

Nach einer halben Stunde ist der Einstieg geschafft. Auf der Tanzfläche wird es enger. Das Musiker Duo spielt «Uslumpete». Von der Polka lassen sich immer mehr Gäste zu einem Tänzchen motivieren. «Es geht halt nur langsam», sagt eine Frau zur Betreuerin.» Diese entgegnet: «Das darf doch sein.» Und weil nun gerade ein neues Musikstück beginnt, ermuntert sie: «Machen wir noch einen?» Die Frau nimmt an und meint: «Mit neunzig noch tanzen.» Sie schüttelt freudig-staunend den Kopf, als ob sie das Unmögliche selber kaum fassen könne. «Da können Sie aber stolz sein auf sich.»

Klar – eine Live-Musik

Es gehört zum Konzept des Tanzcafés, dass eine «echte» Musik aufspielt. Heute sind es die beiden Schwyzerörgerler Hans Huber und Alois Odermatt, beide sind über das Pensionsalter hinaus. Ihr Alter hindert sie nicht daran, jährlich noch immer über dreissig Veranstaltungen wahrzunehmen: in Altersheimen, an Hochzeiten und Beerdigungen. Sie sind echte Profis und führen ihre Hände geschickt über die Knöpfe. Ihre Musik wählen sie gezielt aus: Sie wissen, wie Stimmung erzeugt wird. Am Ende jedes Stücks werden sie dafür von den Anwesenden mit herzlichem Applaus und freudigen Pfiffen belohnt. Erst nach einer Stunde kommen auch sie zum verdienten Kaffee mit Kuchen.

... willkommene Abwechslung ...

... in anregender Atmosphäre.

In der Zwischenzeit bleiben nur noch die grössten Tanzmuffel auf ihren Stühlen sitzen, doch auch dort wird gewippt und gesungen. Im Saal wird es wärmer und wärmer und gemütlicher. Das gesamte Personal ist am Tanzen, Reden, Loben, Motivieren. Es ist zu spüren, Pflegefachfrau Annemarie Thali tanzt gerne: «Leider komme ich nur an unseren Tanzcafés dazu.» Ob gerne oder nicht, es tanzen auch Verena Koch, Berta Baumli, Adrian Vlasec, der demnächst seine Prüfung als Fachmann Betreuung ablegen wird. Auch ihm gefällt der Nachmittag: «Es kommt sehr viel zurück.»

Freude beim Tanzen

Ruven Medici tanzt die vierte oder fünfte Runde mit Rosmarie. Ruven absolviert das Zivildienstpraktikum in der Stiftung «Der rote Faden». Dies mit Engagement und der Überzeugung, dass er von hier viel mitnehmen kann für sein Leben. Auch die freiwillige Mitarbeiterin Jeannette Rausch hat alle Hände voll zu tun mit Servieren und zum Tanz-Führen. Sie ist alle vierzehn Tage hier und macht diese Arbeit ehrenamtlich: Es ist eine sinnvolle Beschäftigung und es kommt so viel zurück.»

Partnertausch

Einer Betreuerin gelingt es, einen Mann zu überzeugen, der bis jetzt noch nicht getanzt hat. Einer Frau schmerzt das Knie, und schon ist Jeannette Rausch mit einem kalten Wickel zur Stelle. Nicht nur das Tanzen wird nun schneller und sicherer, auch das Mitsingen tönt beherzter. Ein Mann wagt es, von sich aus Berta Baumli zum Tanz aufzufordern und André Bösch tanzt für einmal nicht mit seiner Ehefrau, sondern mit einer Betreuerin. Manchmal gelingt sogar ein Tänzchen zu dritt oder viert.

«E schöne Tag»

Eine Viertelstunde vor Schluss leert sich der barocke Saal. Einzelne Frauen möchten die Treppe hinauf geführt werden. Eine Frau sagt zur Betreuerin: «Es war schön, danke.» Die Männer am Schwyzerörgeli kündigen den Abschluss an: «E schöne Tag» – ein Walzer. Die Zinggs sind unermüdlich, sie haben volle zwei Stunden durchgetanzt. «Sie werden heute Nacht gut schlafen», konstatiert jemand. «Ich schlafe immer dann gut, wenn er gut schläft», meint Frau Zingg müde lächelnd. «Willst du den letzten Tanz mit deinem Mann machen», fragt Berta Baumli Ehefrau Bösch. «Alles Bestens, Hauptsache er kann tanzen.» Die Musiker werden mit grossem Applaus verabschiedet. «Es fällt immer wieder schwer, euch gehen zu lassen», bedankt sich Annemarie Thali.

www.derrotefaden.ch

Bernadette Kurmann

Ältere Menschen begleiten – eine schöne Aufgabe

«Sei mit dem, was Du hast, zufrieden.» Eine Lebensweisheit, die Erika Stutz, Leiterin der Alters- und Pflegeheim Hochdorf AG, von ihrer Grossmutter auf den Lebensweg erhalten hat. «Es ist eine Lebenskunst: Wenn's gelingt, dann machst du fast alles richtig.»

Für Erika Stutz war und ist ihre Grossmutter die wichtigste Bezugsperson: «Grosi und ich waren schon immer dickste Freundinnen». Während den ersten fünf Lebensjahren lebte die Familie von Erika Stutz mit den Grosseltern im selben Haus. War sie als Kind traurig, kroch sie zu Grosi ins Bett. Diese tiefe Beziehung zur heute 93-jährigen Grossmutter besteht bis heute. Sie glaubt, dass sie die Grundlage für ihren guten Draht zu älteren Menschen ist.

Immer gerne organisiert

Erika Stutz ist in Zell, im Luzerner Hinterland, mit drei Geschwistern auf einem Bauernhof aufgewachsen – fünf Kilometer vom Dorf entfernt. Die Eltern arbeiteten, bis die Arbeit erledigt war, und die Kinder halfen mit. Sie war gerne auf dem Bauernhof, liebte die Tiere. Als Jugendliche wäre sie gerne Lehrerin oder Drogistin geworden. Schliesslich entschied sie sich für den Beruf der Mutter: Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin. Sie hatte schon immer gerne organisiert und Verantwortung übernommen, sei dies bei verschiedenen Ämtchen in der Schule oder als Leiterin im Blauring.

> «Als junge Vorgesetzte war ich strenger, wollte alles im Griff behalten. Heute lasse ich den Mitarbeitenden mehr Freiheiten.»

Ein «Heimtyp»

Die Betriebsleiterinnen-Ausbildung besuchte sie in Baldegg. Schon ihre Mutter hatte dort die Schule besucht: «Es war eine sehr gute Schule mit Werten und Vorstellungen und guten Fachpersonen.» Während der Ausbildung absolvierte sie vier Praktika: in einem Spital, einem Altersheim, einer Klinik für Querschnittgelähmte und Hirnverletzte und in einem Geriatriespital: «Es wurde mir schnell klar, dass ich der Heimtyp bin.» Was fasziniert sie am Heim? «Die Bewohner/innen leben meistens eine längere Zeit in einem Alterszentrum, als Mitarbeiterin kann ich eine echte Beziehung aufgebauen.»

Die erste Stelle

Die erste Stelle nach der Ausbildung war im Staffelnhof in Littau, wo Erika Stutz eines der Praktika absolviert hatte. Sie hatte sich für die Leitungsfunktion beworben und führte auf einen Schlag fünfzig Leute. «Es war eine strenge, lehrreiche Zeit.» Obwohl sie eine sehr organisierte Person sei und gerne vorausschaue, habe sie ihren beruflichen Werdegang nicht geplant. Ich suchte Rahmenbedingungen, um eine gute Arbeit zu erfüllen.» Für sie war der Staffelnhof ein guter Einstieg, doch dann fragte sie sich: «Wenn ich mit gut zwanzig Jahren fünfzig Leute führe, was mache ich danach?»

Einen Betrieb neu aufbauen

Sie bildete sich weiter, machte eine Management-Ausbildung im Gesundheits- und Sozialbereich und bewarb sich auf die Stelle Leiterin Betrieb und Logistik bei der Interkantonalen Polizeischule in Hitzkirch und bekam diese. 27-jährig sah sie sich der Herausforderung gegenüber, in neun Monaten einen neuen Betrieb aus dem Boden zu stampfen: Küche, Reinigung, Administration, Human Resources, Technik, Immobilien und Finanzen. «Es war eine grossartige Zeit. Gestartet sind wir mit einem Team von 25 Mitarbeitenden, welche ich alle selber rekrutieren konnte. Eine

echte Pionierphase. Alles war neu, das Team motiviert. Oft haben wir bis in die Nacht hinein gearbeitet. Jeder packte an, alle verfolgten das gleiche Ziel. Solche Erfahrungen sind unbezahlbar.»

Arbeiten macht ihr nichts aus

Gelangt die Leiterin der Alters- und Pflegeheim AG nie an physische Grenzen? Die Menge der Arbeit setze ihr kaum zu. Sie könne ohne Probleme von 6.30 bis 20 Uhr arbeiten. «Das ist ein Geschenk, dafür muss ich nicht viel tun.» Sie komme aus einer Arbeiterfamilie, die arbeiten gewohnt sei. Ihre Grenzen spüre sie, wenn sie schwierige personelle Entscheidungen zu treffen habe wie Kündigung einer Mitarbeiterin oder sie merke, dass sich Bewohnende nicht korrekt behandelt fühlten: «Das setzt mir mehr zu. Da überlege ich: Haben wir alles richtig gemacht und keine falschen Entscheidungen getroffen? Nur so werde ich den Menschen gerecht.»

Zurück in die Langzeitpflege

Nach sechs Jahren Polizeischule hatte sie gespürt, dass sie wieder in die Langzeitpflege gehen wollte. Sie suchte eine Herausforderung in der Führung im Gesundheits- und Sozialbereich. So kam es, dass sie in der Alters- und Pflegeheim Hochdorf AG die Leitung übernahm. Die Alters- und Pflegeheim Hochdorf AG ist eine Aktiengesellschaft und besteht aus den zwei Häusern Rosenhügel und Sonnmatt mit insgesamt 179 Bewohnerinnen und Bewohnern und 200 Mitarbeitenden. Sie wusste, dass in Hochdorf in den nächsten Jahren Neu- und Umbauten in zweistelliger Millionenhöhe anstanden. Eine Herausforderung, die sie gerne annahm.

Den Mitarbeitenden Kompetenzen geben

Welche Art Chefin ist Erika Stutz? «Ich war nicht immer die gleiche Chefin, ich habe mich weiterentwickelt», sagt sie und erklärt: «Als junge Vorgesetzte war ich strenger, wollte alles im Griff behalten und habe die Mitarbeitenden eher eingeschränkt. Heute lasse ich den Mitarbeitenden mehr Freiheiten». Sie habe sehr kompetente Mitarbeitende, die durchaus in der Lage seien, in ihrem Bereich Entscheide zu treffen. «Ich bin im Moment 25 bis 30 Stunden in der Woche mit Bauen beschäftigt: Sitzungen mit Architekten, Baukommission, Auswahl von Produkten, Absprachen mit der Bauleitung. Der Betrieb muss auch ohne mich laufen.» Führen lernte sie in der Ausbildung in Baldegg, während der Masterausbildung jedoch vor allem im Alltag. Persönlich bringe sie organisatorische Fähigkeiten mit, menschliche Kompetenzen, die mit einem Bauchgefühl verbunden seien, aber auch kommunikative Fähigkeiten. «Es gibt Menschen, denen fällt Führen mehr oder weniger schwer. Ich habe es leicht. Ich liebe in der Führung den Kontakt mit den Menschen sowie die Möglichkeit, selber zu gestalten und zu entscheiden.»

Motivation und Zufriedenheit

Erika Stutz ist 37 Jahre alt und hat beruflich viel erreicht. Wie könnte denn die Zukunft aussehen? «Ich bin in Hochdorf sehr gefordert, das Umfeld und die Aufgabe sind stimmig. Wenn fertig gebaut ist, freue ich mich auf die Zeit, um an der Qualität und der Umsetzung der strategischen Zielsetzungen zu feilen. So schnell möchte ich in Hochdorf nicht weg!» Und was sagte Grosi immer «Sei mit dem zufrieden, was Du hast!»

Bernadette Kurmann

Tipps & Tricks

Filmtipp

El tiempo nublado

Der Film von Arami Ullon (Regisseurin und Hauptdarstellerin) erzählt die Geschichte einer erwachsenen Tochter, die in der Schweiz lebt und arbeitet, und ihrer kranken und betagten Mutter in Paraguay. Seit sich Arami erinnern kann, leidet ihre Mutter an Epilepsie und Parkinson. Nachdem die Krankheiten immer weiter voranschreiten, muss die Tochter zurück nach Paraguay, um eine Lösung für ihre Mutter zu finden. Ein sehr persönlicher und authentischer Film über ein gesellschaftlich relevantes Thema.

Schweiz/Paraguay 2014, 92 Min., Spanisch, Guaraní, Englisch
www.eltiemponublado.com

Publikation

Studie zu Tagesstätten

Der Bundesrat fordert in seiner «Strategie für eine Schweizerische Alterspolitik» Entlastungsdienste für pflegende Angehörige. Einerseits hat die Alzheimervereinigung errechnet, dass der Bedarf in der Schweiz bei weitem nicht gedeckt ist, andererseits sind Klagen nicht ausgelasteter Tagesstätten zu hören. Was sind die Rahmenbedingungen und Praktiken funktionierender Tagesstätten? Dieser Frage gingen Fachpersonen 2014 im Rahmen eines Benchlearning-Projektes nach, welches von der Age Stiftung gefördert und von CURAVIVA Schweiz unterstützt wurde. Ein Bericht über erfolgreiche Praktiken von Tagesstätten.

Ruth Köppel, 2015, 47 Seiten.
www.orgavisit.ch/Publikationen

Vorankündigung Tagung

Skill- und Grademix: Personalplanung konkret
Impuls-Referate, Projektberichte, Workshops, Erfahrungsaustausch
Für Führungspersonen und Mitarbeitende in Institutionen für Menschen mit Behinderung

Dienstag, 17. November 2015, Kongresshaus Biel
Eine Veranstaltung von INSOS und CURAVIVA.CH

Agenda

Aktuelle Weiterbildungen

Kompetent im Küchenalltag – auch ohne Fähigkeitszeugnis.
Praxisorientierte Weiterbildung für Küchenmitarbeitende ohne Fähigkeitszeugnis, 30. Juni und 2. Oktober 2015 (2 Tage), St. Gallen

Aktuelle Diabetesernährung für Diabetiker mit Insulin
19./20. August 2015, Riedholz SO

Musikalisches Erleben von Menschen mit Demenz
21. August 2015, Bern

Unter freiem Himmel (Outdoor-Seminar)
Führungskompetenz reflektieren und vertiefen, 26. bis 28. August 2015 (3 Tage), Naturraum Kanton Luzern

Fleischlose Mahlzeiten – sorgfältig geplant für hochbetagte Menschen
Vielfältige, ausgewogene Menüideen für «kleine Esser/innen», 2. September 2015, Olten

Lehrgang Berufsbildner/in im Sozial- und Gesundheitsbereich
14. September 2015 bis 29. April 2016 (17 Tage), Luzern

Infoveranstaltungen

Lehrgang Langzeitpflege und -betreuung
Mittwoch, 2. September 2015, 18.00 bis ca. 19.30 Uhr, Luzern
Anmeldung: l.boesch@curaviva.ch, Tel. 041 419 01 97

CURAVIVA Weiterbildung
www.weiterbildung.curaviva.ch
weiterbildung@curaviva.ch
Tel. 041 419 01 72

Impressum

CURAVIVA Bildung
Abendweg 1, 6000 Luzern 6
Telefon 041 419 72 53
bildung@curaviva.ch
www.curaviva.ch

Herausgeberkommission:
T. Wicki, Leitung; L. Bechter, S. Eberle, H. Kämel, B. Kurmann, E. Spescha
Redaktion: B. Kurmann, T. Wicki
Design und Layout: Satzart AG, Bern
Auflage: 7100 Exemplare
Erscheinungsweise: 4-mal jährlich