

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.

A handwritten signature in black ink that reads "Tanja Wicki". The signature is written in a cursive, flowing style.

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, Diabe-

tes 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.

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



... auf Wohngruppen in Kantinen, Krippen, Schulen.

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 eidgenössischem 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 Gastromieteam 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 funktioniert 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.