Bouquet garni : Seite der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **70 (1999)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Projektarbeit im Rahmen der Ausbildung zum dipl. Heimkoch/-köchin

MITARBEITER-FÜHRUNG IN DER HEIMKÜCHE

Von Adrian Ritter

Lilly Morgenthaler, Küchenchefin im Alters- und Pflegeheim Falkenhof in Aarburg (AG), beschäftigte sich im Rahmen ihrer Ausbildung zur dipl. Heimköchin mit der Führung von MitarbeiterInnen im Küchenbereich.

Der Falkenhof bietet Platz für 57 Betagte und ist eines der ersten Heime, welche 1997 mit dem Qualitätssicherungs- und Förderungssystem QAP zertifiziert wurde.

Morgenthaler ging anhand ihres eigenen Arbeitsplatzes der Frage nach, wie sie ihre persönliche Führungsqualität den neun Küchen-Mitarbeiterinnen gegenüber erhöhen kann. Eine solche Führung verfolgt Ziele wie

- zufriedene HeimbewohnerInnen,
- motivierte und leistungsfähige MitarbeiterInnen,
- gute Teamarbeit
- optimale Zusammenarbeit mit anderen Heimbereichen und
- kostengünstige und effiziente Arbeitserledigung.

Zur Zielerreichung setzte Morgenthaler während der Projektzeit, insbesondere auf die Elemente Feedback, konstruktive Kritik, Kontrolle, Führen eines Tagebuches und Mitarbeiter-Kurzzeitgespräche.

Die *Kurzgespräche* geben den MitarbeiterInnen die Möglichkeit, Problembereiche zu formulieren und dienen ferner der Besprechung von Kurzzielen und Jahreszielen. Als Führungsperson hat sich Morgenthaler dabei vorgenommen, für das Gespräch pro Mitarbeiterin nicht mehr als 10 bis 15 Minuten aufzuwenden und direkt anschliessend an das Gespräch für sich selber eine kurze Kritik schriftlich festzuhalten, die auch Verbesserungsvorschläge für weitere Gespräche beinhalten sollte.

Insgesamt haben sich für die Autorin vor allem das *Formulieren von Kurzzielen für die Mitarbeitenden* als sinnvoll erwiesen. Diese Ziele müssen allerdings realistisch gesetzt werden und sich innerhalb der gesetzten Frist ohne allzu grossen Druck erreichen lassen. Weiter sei darauf zu achten, dass der Zielerreichungsgrad kontrollierbar sei.

Die *Kurzgespräche* hatten also ungefähr den folgenden Inhalt:

- *Fragen an die Mitarbeitende:* Wie fühlst du dich bei der Arbeit? Wie fühlst du dich im Team? Gibt es irgendwelche Probleme mit der Arbeit, im Team?
- *Besprechung Jahresziel* (Wie weit bist du damit? Wo gibt es Probleme?) *und Kurzziele* (bspw. Qualitätsverbesserung/Arbeitserleichterung; welche Hilfestellung brauchst du für die Zielerreichung?)
- *Fristsetzung* Zielerreichung und *Terminsetzung* für nächstes Kurzgespräch

Fazit der Projektarbeit war für Morgenthaler, dass sie ihre Führungsqualität verbessern konnte und heute «bewusster und auch kritischer» mit ihren Mitarbeiterinnen umgehe: «Ich gebe ihnen ein klares Ziel, das sie erreichen sollten und sie wissen, dass es genau kontrolliert wird. Es ist aber auch eine Befriedigung und Bestätigung, wenn sie das Ziel erreichen.»

Nicht zuletzt habe die Ausbildung zur Heimköchin ihr einen viel weiteren Horizont für den Bewohner geöffnet: «Esskultur im Heim ist nicht mehr nur ein Wort, sondern es beinhaltet vielerlei Aspekte und Wünsche.» ■

Nicht verwöhnen... sondern etwas Gutes tun

Unter diesem Titel beschäftigte sich *Joseph Heggli,* Koch im Betagtenheim Halden in St. Gallen, ebenfalls in einer Projektarbeit während der Ausbildung zum Heimkoch mit den täglichen Begegnungen mit Mitmenschen, Mitarbeitern und Heimbewohnern.

Ziel war es, seine Tätigkeit und Funktion als Koch nicht am Küchenherd enden zu lassen, sondern den Mitmenschen mit positiven Gedanken zu begegnen, auf sie zuzugehen und einen natürlichen Umgang zu pflegen. Eine solche Ausstrahlung soll «so viel Freude wie möglich» schenken. Diese Offenheit in der Begegnung im Sinne eines Austausches von Gedanken und Bedürfnissen nennt er eine «natürliche Begegnungskultur».

Sie umfasst «geistige Nahrung» wie etwa Kommunikation und Gestik ebenso wie organisatorische Abläufe rund um das Essen und die damit verbundene Esskultur.

All dies wird idealerweise auch von der Heimleitung getragen, die dem Küchenteam Freiheiten lässt und ein Feedback gibt.

Am Beispiel eines Konflikts mit einer Heimbewohnerin veranschaulicht Heggli das beabsichtigte Ziel:

Die ältere Frau hatte sich mehrmals über das Essen im Heim beschwert. Nach einiger Überwindung sprach Heggli die Frau direkt darauf an und bat sie, bei der Zubereitung einer Speise mitzuhelfen. Er folgte dabei ihren Anweisungen. Die Speise wurde schlussendlich nicht anders als sonst zubereitet, aber der Effekt war die Zufriedenheit der Heimbewohnerin. Daraus entstand die Idee, die Heimbewohner dauerhaft in die Menüplanung einzubeziehen, was bei diesen auf sehr grossen Anklang stiess. So entstand beispielsweise eine Sammlung von Rezepten, die die Heimbewohner als Menüvorschläge aus Zeitschriften ausschnitten. Dies war auch für das Küchenteam eine Bereicherung mit neuen Ideen.