

Alterszentrum Hottingen : die fleissigen "Heinzelmännchen" : ein eingespieltes Team

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **69 (1998)**

Heft 5

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-812688>

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.

egger auf dem Areal des «Steinhölzli» wohnt, lebt Rüegegger nur im Herbst ganz «pferdefrei». Dann verbringen die Pferde jeweils drei Wochen in der «Stiftung Bächtelen» in Wabern, wo sie sich auf einer grossen Weide von den Strapazen des Alltags erholen können.

Die «Lehrtochter»

Die vielfältigen Aufgaben, die im Pferdestall des «Steinhölzli» anfallen – vom Anschirren und Einspannen der Pferde fürs Ausfahren über den Umgang mit körperlich behinderten Menschen in der Reittherapie und die Anleitung von Reitschülern beim Putzen und Satteln der Pferde bis zur Pflege des Leders und zum Unterhalt des Stalls – ermöglichen es Rüegegger, seiner «Lehrtochter» Candela Perino Erfahrungen in den verschiedensten Bereichen zu vermitteln. Candela Perino absolviert im «Steinhölzli» den praktischen Teil ihrer Ausbildung zur Pferdewartin.

Die zweijährige Anlehre zur Pferdewartin ist eine junge Ausbildung. Sie ist auf Initiative des Schweizerischen Verbandes für heilpädagogisches Reiten (SV-HPR) in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Verband für Berufsreiter und Reitschulbesitzer (SVBR)



Bafran Sasha und Bafran Lagrisha vor ihrem Laufstall.

entstanden. Träger ist der SV-HPR. Der theoretische Teil der Ausbildung findet an der landwirtschaftlichen Berufsschule im Strickhof in Zürich statt. Der berufskundliche Unterricht wird von einem Mitglied des SVBR erteilt. Der Anlehrbetrieb und die Fachperson, welche für die praktische Ausbildung des Anlehrlings in diesem Betrieb verantwortlich ist, müssen den im Ausbildungsre-

glement festgelegten Kriterien genügen. Ausbildungsstand und -ziele werden zwischen Anlehrmeister, Berufskundelehrer und einer Ausbildungskommission abgesprochen und regelmässig überprüft. Neben Candela Perino betreut Fritz Rüegegger zurzeit drei Jugendliche in beruflicher Abklärung, die halbtagsweise im Reitstall arbeiten. ■

Alterszentrum Hottingen

DIE FLEISSIGEN «HEINZELMÄNNCHEN»*

Ein eingespieltes Team

Unser Alterszentrum umfasst bekanntlich drei Altersheime, die Wohnungen und die Pflegeabteilung(en) mit insgesamt 240 Bewohnerinnen und Bewohnern. Im Bereich der Hauswirtschaft sind 28 Angestellte unter der Leitung von Frau Elisabeth Naef für das Wohlbefinden unserer Pensionäre im Einsatz. Sie decken gemeinsam 24 Stellen ab. Übrigens befindet sich darunter nur gerade ein einziger Mann, dem Sie in der Cafeteria bei der Arbeit begegnen können. Der Titel ist also etwas irreführend. Bei ihrer Abwesenheit wird Frau Naef durch Frau Helen Schönmann vertreten.

In den einzelnen Häusern wird in eingespielten Teams zusammengearbeitet, sowie auch im Bereich der Wäsche-

rei. Frau Naef erklärt uns, wie sich die verschiedenen Aufgaben im Alltag präzisieren:

Putzen. Putzen? Das ist doch keine Sache! Und doch: welches Putzmittel wird wo eingesetzt? Wird das Lavabo mit dem roten oder dem blauen Lappen gereinigt? Und wie soll ein starkes Mittel richtig angewendet werden, ohne dass das behandelte Material beschädigt wird? Was ist ein Mop? Was eine Einscheibenmaschine?

Sie sehen, ein Grosshaushalt funktioniert nur annähernd ähnlich wie ein Privathaushalt. Neben fachlichen Aspekten gilt es auch den menschlichen zu berücksichtigen, wie zum Beispiel die Wünsche und Gewohnheiten der verschiedenen Pensionärinnen und Pensionäre. Frau X schläft meistens aus, also wird am Morgen zuerst bei Frau Y geputzt. Diese möchte ihre Mö-

bel selber abstauben. Frau Z besitzt einen speziellen Staublappen, mit dem sie ihre Möbel geputzt haben möchte. Im vierten Zimmer vermisst die Bewohnerin eines ihrer Schmuckstücke, nach dem zuerst «gefahndet» werden muss: Langweilig ist die Arbeit also nicht. Am einfachsten ist es, wenn die Mitarbeiter dort putzen, wo sie «ihre» Pensionäre kennen, was wir nach Möglichkeit immer zu realisieren versuchen. Leider ist es allerdings aus den verschiedensten Gründen nicht jedesmal möglich.

Den Frühjahresputz erledigen wir meist in den Wintermonaten, da dann kaum jemand vom Personal in den Ferien weilt. Ich bespreche das Vorhaben einen oder mehrere Tage im voraus mit dem Pensionär, und wir legen fest, was genau gemacht werden soll. Wir reinigen die Rollläden, räumen Bücherge-

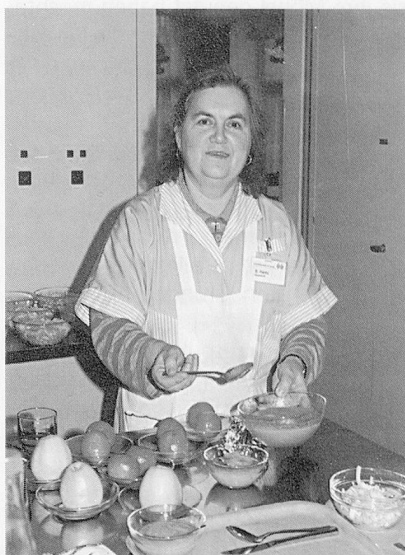
* Aus «Wir» 1/98, Hauszeitung des Alterszentrums Hottingen.



stelle aus, polieren die Möbel auf Hochglanz, rollen die Teppiche zur Seite, um den Parkettboden intensiv zu bearbeiten und was der Aktivitäten mehr sind. Übrigens das Blochen mit der Maschine ist eine beliebte Tätigkeit. Das Badezimmer wird von oben bis unten gründlich bearbeitet. Zwei Mitarbeiterinnen sind annähernd einen Tag mit dieser Arbeit beschäftigt. Am Abend allerdings ist die Befriedigung gross bei Pensionär wie Personal. Bei Austrittsreinigungen ist eine Person einen Tag an der Arbeit.

Daneben sind natürlich auch alle allgemeinen Räume wie Korridore, Treppenhäuser, Mehrzweckraum, Teeküchen, Etagenbad und Foyer zu reinigen.

Als ziemlich eigenständiger Teil gehört auch die Wäscherei zur HW = Hauswirtschaft. Drei feste Mitarbeiterinnen bewältigen zusammen mit Aushilfen wöchentlich rund eine Tonne



Wäsche. Dazu gehört die Hauswäsche des ganzen Zentrums sowie die Privatwäsche der Pensionäre. Der helle Arbeitsplatz und eine beschwingte Melodie aus dem Radio erleichtert die Arbeit beträchtlich, die manchmal körperlich ganz anstrengend sein kann. Aber auch geistige Präsenz ist gefragt, müssen doch rund 200 Namen von Pensionären bekannt sein und einer von fünf Abteilungen zugeordnet werden können. Dabei dürfen auch ähnliche oder gleiche Namen nicht verwechselt werden.

Für das ganze Zentrum sind sechs Personen im Service in drei Speisesälen beschäftigt. Beim Service ist es gerade für ausländische Mitarbeiter manchmal schwierig sich vorzustellen, was sich hinter rätselhaften Menübezeichnungen verbirgt. Welches Gedeck braucht es für einen Griessbrei mit Kompott, der auf dem Menüplan als Abendessen angekündigt wird? Was ist wohl ein «saurer Mocken»?

Spezielle Höhepunkte sind immer wieder Anlässe und Feste, wie Basar, Weihnachtsfeier und bunte Nachmittage, wie die bevorstehende «Fiesta Espanola» am 17. Juni. Pensionäre und Personal schätzen sie als Abwechslung und Farbtupfer im Alltag.

Im Schulthess-Stift und im Wäldli sind die Hausmütter für den Blumenschmuck und andere Dekorationen zuständig. Im Sunnepark hingegen gestalten Frau Helen Schönmann und Frau Brigitte Rieder von der Aktivierungstherapie die saisonal und thematisch abgestimmten Dekorationen.

Ein zentraler Treffpunkt ist immer wieder die Cafeteria, die ebenfalls von der Hauswirtschaft geführt wird. Das Standard-Angebot wird je nach Jahreszeit erweitert. So servieren wir zum Bei-

spiel in der Fasnachtszeit Berliner, Ziegerkrapfen oder Chnübli (Fasnachtschüechli), im Sommer Glace und Eistee, im Herbst Sauser oder Most frisch ab Presse sowie eine Portion Vermicelles. Wir freuen uns, wenn dieses Angebot rege benützt wird und sind auch für Wünsche und Anregungen immer offen.



Die verschiedensten Nationalitäten arbeiten bei uns Hand in Hand für eine gemütliche Atmosphäre (dies ergibt in alphabetischer Reihenfolge aufgezählt): China 1, Ex-Jugoslawien 11, Iran 1, Island 1, Italien 1, Portugal 2, Schweiz 9, Spanien 1 und Türkei 1. ■