Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **90 (2019)**

Heft 10: **Neue Legislatur : Erwartungen an die nächsten vier Jahre**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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

Publireportage *Quellenhof-Stiftung, Winterthur*

Total motiviert in Winterthur.

Die Quellenhof-Stiftung in Winterthur begleitet, rehabilitiert und gliedert Menschen – wo möglich – am Rande der Gesellschaft wieder in die Gesellschaft ein. Mit unendlicher Motivation und den Schweizer Kochsystemen von Hugentobler kommt die Stiftung ihrer Vision im neu entstandenen «Kochpark» ein weiteres Stück näher.

Von Markus Steiner

Ich trinke meinen kräftigen Ristretto, während Winterthur erwacht. Noch alleine. Die Sonne taucht die Terrasse in ihr warmes Licht. Wenige Meter weiter entfernt, die Küche, in der bis letzten Oktober noch jeden Mittag rund 130 Essen zubereitet wurden. Unmöglich, kam eine in Auftrag gegebene Studie zum Schluss. Weil viel zu klein. Wenn da nicht die ungeheure Motivation der Küchenmannschaft gewesen wäre. Aber an Motivation scheint es in Winterthur nicht zu fehlen. Das «KafiMüli» ist Teil der Quellenhof-Stiftung, die sich seit bald 30 Jahren für die Rehabilitation von sucht- und psychisch kranken Menschen einsetzt. Unermüdlich sei das Team Treppen gelaufen, der Raum selbst aus den Nähten geplatzt, die Kühlkapazitäten zu klein, zwei Tische zu kurz, um 40 gefüllte Brote vorzubereiten, jedes 1 Meter lang. Es war herausfordernd, den strengen Hygienevorschriften immer gerecht zu werden, gleichzeitig nahm das Bedürfnis nach mehr A-la-Carte-Gerichten zu. Das rief schon vor 10 Jahren nach Veränderung. Doch die liess auf sich warten. Die Gebäudestruktur, die unter Denkmalschutz steht, liess moderate Umbau- und Erweiterungspläne mehrmals platzen. «Was wir im ersten Augenblick als Niederlage empfanden, gab den notwendigen Raum, um eine Gastro-Vision zu entwickeln» schaut Heinz Pfändler, Bereichsleiter Kongresszentrum Parkarena, zurück.

2017 besuchte eine Delegation der Quellenhof-Stiftung das Kochparadies in Schönbühl und lernte die Möglichkeiten der Schweizer Kochsysteme kennen. Mit dem Wort «Begeisterung» fasst Armin Gassmann, Berater Kochsystemtechnik und Apparate bei Hugentobler, die Rückfahrt im Auto zusammen. Viele Denkanstösse passten ausgezeichnet zu den jüngsten Vorhaben der Stiftung, der Zeitpunkt war gerade richtig. Die Quellenhof-Stiftung plante in der Zwischenzeit das TownVillage. Wie beim bereits bestehenden Kongresszentrum, das Seminar- und Gruppenräume bis zu 300 Personen und Konzert- oder Aufführungsräume für bis 1200 Personen anbietet, spielt auch beim TownVillage die Verpflegung eine wichtige Rolle. Matthias Henggeler, Mitarbeiter Kongresszentrum und Stellvertreter von Pfändler, erklärt: «TownVillage ist ein Dorf in der Stadt, es fördert altersdurchmischtes Wohnen. Wir möchten wiederbeleben, was verloren gegangen ist.». Gleichzeitig wurde auch der Standort für eine neue Produktionsküche gefunden – der Kochpark war geboren. Heinz Pfändler: «Wir erlebten die Planung mit den Leuten von Hugentobler sehr positiv. Da kam ganz viel. Hugentobler inspirierte, plante durchdacht und steuerte ihr gesamtes Fachwissen bei. Auf unsere zahlreichen Fragen erhielten wir schlüssige, einleuchtende Antworten.»

Neustart im Kochpark

Im Oktober 2018 konnte die Brigade ihren Kochpark termingerecht in Betrieb nehmen. Und mit der neuen Küche hielten auch die Schweizer Kochsysteme Einzug. Für Marco Lang, der gleichzeitig die Stelle als neuer Küchenchef antritt, war von Anfang an klar: «Wir wollten die Umstellung auf die Systeme umfassend und von einem Schlag auf den anderen umsetzen. Sonst besteht die Gefahr, dass sich die alten Prozesse und Methoden wieder einschleichen.» Um Küchenchef und Team in die neuen Prozesse einzuführen, engagierte die Stiftung einen Coach der GastroPerspektiv AG. Patrik Friemel schulte die Kochsysteme, hinterfragte, korrigierte wenn nötig, förderte. «Küche und Systeme gleichzeitig zu wechseln, ist ein Riesen-Schritt. Aber die Truppe – GAP-Mitarbeitende, Köche, Lernende, Chefs – alle waren topmotiviert.»

Würde – Hoffnung – Perspektive

Die Führungscrew von Parkarena und Kochpark, die ihre Motivation aus dem christlichen Glauben und den darauf basierenden Werten zieht, ist sich einig, dass die Quellenhof-Stiftung ihre Vision «Würde – Hoffnung – Perspektive» jetzt noch besser und für mehr Menschen umsetzen kann. «Es ist unser Anliegen, Leute am Rand der Gesellschaft zu begleiten, ihnen aufzuzeigen, dass sie gebraucht werden», fasst Pfändler zusammen. Der Kochpark stelle eine neue Dimension dar. Statt 3 GAP-Mitarbeitende (Personen an einem geschützten Arbeitsplatz) könne die Stiftung im Kochpark bis zu 15 GAP-Mitarbeitenden eine Stelle bieten. Momentan sind es deren 7, die von fünf Köchen agogisch begleitet werden. Auch sei möglich geworden, eine Lehrstelle EFZ, eine Lehrstelle Berufsattest EBA und eine praktische Ausbildung nach INSOS anzubieten. Alle Mitarbeitenden hätten jetzt ihren Arbeitsplatz, an dem sie sich wohlfühlen. Ein junger Mitarbeiter, der seit 10 Jahren mitschaffe, habe sich für eine Lehre entschieden. «Das ist ein gewaltiger Schritt» freut sich Matthias Henggeler. **Gerade durch die Schweizer Kochsysteme und das damit verbundene Konzept der zeitunabhängigen Produktion ergeben sich für die Quellenhof-Stiftung und ihren Auftrag zahlreiche Vorteile.** Die Woche ist weit besser planbar, der Druck durch Kongressverpflegungen hat sich aufgelöst, weil die Produktion auf mehrere Wochentage verteilt werden kann. In der Küche ist es viel ruhiger geworden, ein gewichtiger Vorteil für die GAP-Mitarbeitenden. Auch hat sich die Vorbereitungszeit für die Regeneration bei Events deutlich verkürzt, der Personaleinsatz am Anlass selbst reduziert. «Ehemals mussten wir 2 bis 3 Stunden früher anfangen, mit mehr Leuten, und standen erst noch unter Strom. Das ist vorbei. Wir wissen, es kommt gut.» Die Ruhe der Brigade vor einer Kongressmahlzeit für 350 Personen hat jüngst auch Heinz Pfändler beeindruckt. Das sind aber noch nicht alle Vorteile. Der Kochpark erreiche jetzt konstant eine hohe Qualität der Essen, das Gemüse sei schöner in der Farbe und die Angebotsvielfalt habe zugenommen.

Weniger Personal? Überhaupt nicht, das war aber auch nicht erklärtes Ziel. Mit der Fertigungsküche im «KafiMüli» und der Produktionsküche «Kochpark» werden zwei Küchen besetzt, für die Verbindung der beiden Standorte wurde sogar eine neue Logistik-Stelle geschaffen. Aber der Kochpark hat grosse Pläne. Wenn heute an Wochentagen durchschnittlich 200 Essen, an Samstagen 100 und Sonntagen 160 Essen gekocht werden, so werden es ab Dezember unter der Woche schon 600 Mahlzeiten pro Tag sein. In den letzten Monaten konnte die Quellenhof-Stiftung diverse Neukunden für die tägliche Essenslieferung gewinnen. Dazu kommen dann noch Events mit bis zu 800 Essen im Kongresszentrum Parkarena. Nebenbei. Ohne Schweizer Kochsysteme und Kochpark undenkbar. Aber auch ohne Leidenschaft nicht. Gut, dass die Motivation der Quellenhof-Stiftung ungebremst anhält.

www.quellenhof-stiftung.ch
www.hugentobler.ch | www.gastroperspektiv.ch

Ziehen am selben Strick, v.l.n.r: Patrik Friemel (GastroPerspektiv AG), Armin Gassmann (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Matthias Henggeler, Marco Lang und Heinz Pfändler (Quellenhof-Stiftung).