

"In der Küche und in der Pflege habe ich gelernt, kreativ zu sein"

Autor(en): **Gumy, Pierre**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-853641>

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.

«In der Küche und in der Pflege habe ich gelernt, kreativ zu sein»

Erst war er Koch, aber in seinem 30. Lebensjahr vollführte Luc Geinoz eine 180-Grad-Wendung, um in der Pflege arbeiten zu können. Diese berufliche Neuorientierung habe er gewagt, um sich «in den Dienst anderer Menschen zu stellen», wie der 40-Jährige sagt, der heute Pflegefachmann FH und Teamleiter im Gesundheitsnetzwerk Santé Sarine in Freiburg ist. Dass seine Laufbahn so ereignis- und erfahrungsreich war, vermag er in seiner täglichen Arbeit gut zu nutzen.

Die Atmosphäre in seinem Büro spiegelt den Menschen wider, der dort arbeitet: Voller Farben und vielfältig inspiriert ist die Einrichtung. Einige Gemälde und verschiedene Trödelwaren, die den Charme von anno dazumal versprühen, verleihen dem Arbeitsort zusätzlich Seele. Der Griff bei der Begrüssung ist fest, das Lächeln zufrieden, und Luc Geinoz strahlt die Zufriedenheit aus, die jemand nach einem arbeitsreichen Tag empfindet. Als Teamleiter der Spitex im Gesundheitsnetzwerk Santé Sarine arbeitet er zu 100 Prozent, um in der Stadt Freiburg die Betreuung und Pflege von über 140 Klientinnen und Klienten durch fünfzehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu organisieren. Seit zehn Jahren ist der Pflegefachmann FH nun in der Branche tätig, geniesst das Teammanagement, hat auch eine Führungsfortbildung besucht und befindet sich derzeit am Ende der Weiterbildung zum Fachmann Bewegungs- und Gesundheitsförderung EFZ. Luc Geinoz scheint wie gemacht zu sein für diese Stelle und für die vielen Anforderungen, welche die Welt der Pflege mit sich bringt.

Obwohl, als Kind hegte der Greyerzer nur einen Berufswunsch: Koch zu werden. «Meine ganze Schulzeit habe ich mit dieser Idee im Kopf verbracht. Ich habe niemals mit meinen Leistungen in der Schule geblüht, und ich habe mir auch nicht viele Fragen über meine berufliche Zukunft gestellt.» Unmittelbar nach seiner obligatorischen Schulzeit begann er die Lehre zum Koch EFZ in einem gastronomischen Betrieb. In den drei harten Jahren seiner Ausbildung, in denen sich Arbeitstage von mehr als 14 Stunden anhäuferten, begann Luc Geinoz zum ersten Mal anders über seine berufliche Zukunft zu denken. «Ich persönlich empfand das Arbeitsumfeld als ein wenig oberflächlich, und es entsprach nicht dem, was ich mir vorgestellt hatte», erzählt er. «Im Gegensatz dazu gefiel mir die Schule, die ich während der Lehre neben der Arbeit in der Küche besuchte, sehr gut. Als ich meine Ausbildung

abschluss, wusste ich bereits, dass ich früher oder später wieder die Schulbank drücken würde – und dass das Kochen nicht mein ganzes Leben lang mein Beruf sein sollte.»

Der Umgang mit Menschen wird nie zur Routine

Während er als Koch arbeitete, sprach Luc Geinoz mit vielen Menschen über seine Zukunft – Gespräche, die ihn ermutigten, wieder zur Schule zu gehen. Das tat er erst im Lebensmittelsektor, merkte aber schnell, dass er dort falsch war. «Da hat es bei mir Klick gemacht: Nach knapp einer Woche habe ich alles aufgegeben im Wissen, dass ich eine Arbeit wollte, die es mir erlaubt, mit anderen Menschen zusammenzusein». Daraufhin begann eine Zeit des Wechsels zwischen verschiedenen Temporärstellen; wobei er viele Erfahrungen machte, gute wie schlechte. «Ich habe zum Beispiel am Fliessband für ein grosses Metzgerei-Unternehmen gearbeitet. Wir begannen um 5 Uhr morgens in einem Kühlraum bei nur 5 Grad zu arbeiten. Damit verbinde ich nur sehr unschöne Erinnerungen.» Erst ein Praktikum bei Le Trempolin, einer Freiburger Stiftung für die gesellschaftliche und berufliche Wiedereingliederung von Menschen in Schwierigkeiten, vor allem aufgrund von Suchtproblemen, eröffnete ihm schliesslich einen neuen beruflichen Horizont. Er absolvierte einen Kurs zum Pflegehelfer und arbeitete daraufhin in einem Alters- und Pflegeheim. «Als ich zum ersten Mal einen Fuss in die Gesundheitsbranche gesetzt habe, wusste ich unverzüglich, dass sie wie für mich gemacht ist!»

Im Alter von 24 Jahren nahm er die Berufsmatura in Angriff, um an der Fachhochschule für Pflege in Freiburg studieren zu können. Um dieses neue Lebensprojekt zu finanzieren, verkaufte er sein Auto und arbeitete während seines gesamten vierjährigen Studiums an drei von vier Samstagen in einem Alters- und Pflegeheim. «Zum ersten Mal habe ich in Prüfungen gute Noten erzielt. Ich denke, auf gewisse Wei-

se war die Pflegeausbildung für mich leichter als für andere. Ich hatte Zeit, um eine fundierte Entscheidung über meine Berufswahl zu treffen, und folglich war die Schule keine lästige Pflicht mehr für mich.» Während seiner Studienzzeit lernte Luc Geinoz den Beruf kennen, der ihm denjenigen menschlichen Kontakt ermöglichte, welcher ihm in der Küche gefehlt hatte. «Als Pflegefachperson ist man ständig mit anderen Menschen zusammen, begleitet sie in schwierigen Zeiten. Diese Begegnungen lassen nie Routine aufkommen, und sie ermöglichen es dir gleichzeitig, neue Energie zu tanken. Zudem hat die Pflege auch einen technischen Aspekt, der diesen Beruf noch attraktiver macht.»

Das richtige Rezept auch in der Pflege finden

Erzählt Luc Geinoz seine Lebensgeschichte, tut er dies mit gleichbleibender Begeisterung. Wenn er noch einmal von vorne anfangen müsste, würde er ohne Zweifel kaum etwas ändern an seiner Berufslaufbahn. Seine Vergangenheit als Koch hat ihn dazu animiert, sich selber zu hinterfragen und seine Zukunft in einem anderen Licht zu sehen. Die vielen Stunden, die er in der Küche zugebracht hat, haben es ihm erlaubt, Fähigkeiten zu entwickeln, von denen er auch in der Pflege profitiert. Darum hat er seine beruflichen Anfänge am Herd niemals bereut. «Kochen ist ein praktischer Beruf, der es erfordert, dass man immer gut vorbereitet ist. Er hat mich auch gelehrt, wie ich mit einer hohen Arbeitslast umzugehen vermag. All diese Elemente findet man in der Welt der Pflege wieder», erklärt der Freiburger und ergänzt mit einem Lächeln: «Und man muss kreativ sein, ob in der Küche oder bei einem pflegebedürftigen Klienten zu Hause: In beiden Branchen muss man in manchen Situationen ein gutes Hausrezept zusammenstellen können, und dies mit der Zeit und den Zutaten, die man zur Verfügung hat.»

Luc Geinoz weiss, wie man der ersten Begegnung mit einem Klienten gewissermassen besonderen Geschmack verleihen kann, und wie man dieses kleine Etwas hinzufügt, das noch fehlt, um eine Beziehung des Vertrauens mit der kranken Person aufzubauen. Selbst wenn jemand erst nicht bereit sein sollte, Hilfe anzunehmen. Die Vielfalt seiner beruflichen Fähigkeiten ermöglicht es ihm, das Rezept zu finden, das es in seinen Worten braucht, «um die Person dort abzuholen, wo sie sich befindet, und sich dann mit ihr den gemeinsamen Interessen anzunähern.»

Schliesslich ist Luc Geinoz nicht nur Pflegefachkraft und Koch in einer Person, er vereint auch eine Vielzahl von Leidenschaften wie die Liebe zur Musik, zum Design und zu Antiquitäten. Kein Wunder, verbringt der Freiburger viel Freizeit auf Trödelmärkten. Und sein neugieriger Blick ist es auch, mit dem er das Zuhause seiner Klienten betrachtet,

«Die Schule war keine lästige
Pflicht mehr für mich»

Luc Geinoz



Bild: Pierre Gumy

Luc Geinoz, Pflegefachmann FH und Spitex-Teamleiter in der Stadt Freiburg, hat die Küche für die Welt der Pflege hinter sich gelassen.

wenn er sie besucht: Hier entdeckt er ein ungewöhnliches Objekt, da eine Schallplatte und dort ein Gemälde, die es ihm allesamt ermöglichen, das Gespräch mit dem Klienten auf ein Objekt zu lenken, das sie beide fasziniert. So bietet sich ihm die Möglichkeit, das Eis zu brechen und eine solide Grundlage zu schaffen für das jeweilige gemeinsame Pflegeziel.

Weiter dazulernen oder aufhören

«Für mich ist klar, dass es eine Chance war, dass ich nach meiner Schulzeit nicht direkt in die Gesundheitsbranche eingestiegen bin», betont Luc Geinoz, nachdem er seine berufliche Karriere hat Revue passieren lassen. «Ich wurde nicht in die Arbeitswelt katapultiert; ich konnte intensiv über alles nachdenken und mir meine Karriere konstruieren. Ich habe in der Pflegebranche ohne jegliche Qualifikationen zu arbeiten begonnen und daraufhin auf jeder Ebene gearbeitet. Heute setze ich mich dafür ein, die Zusammenarbeit zwischen meinen Teammitgliedern zu fördern: Wir versuchen wirklich zusammenzuarbeiten, damit wir alle voneinander lernen können.» Und als er schliesslich seinen Blick auf seine Zukunft richtet, sieht er, dass er weiterhin jede Gelegenheit nutzen wird, um sich in der Branche weiterzuentwickeln. «Wenn ich eines Tages nicht mehr den Wunsch habe, als Pflegefachperson immer weiter dazuzulernen, dann muss ich meinen Beruf wieder wechseln!»

Pierre Gumy