

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 66 (1995)
Heft: 9

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das schwierige Mitarbeitergespräch

Führungskurs für das Kader in Küche und Hauswirtschaft

Leitung: Ursula Schlup, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Kader- und Kommunikationsschulung, Wildegg

Datum/Ort: Mittwoch, 25. Oktober 1995,
09.30 bis 17.00 Uhr, Altersheim Brühlgut,
Waldhofstrasse 1, 8400 Winterthur

Ziel: Mit Mitarbeitern schwierige Situationen und Probleme zu besprechen, erscheint häufig heikel und unangenehm.
Sie lernen in diesem Kurs Einflussfaktoren, Abhängigkeiten und Gesprächstechniken kennen und lernen sie entsprechend zu berücksichtigen und anzuwenden.

Inhalt:

- Unangenehmes anzusprechen braucht **Mut!**
- Problemdefinition
- Wo liegen die Betroffenheiten
- Problemlösungsgespräch
 - Gesprächsverlauf
 - Die vier Seiten einer Nachricht
 - Zuhören «mit 4 Ohren»
 - Konfrontieren und verstehen
- Der Seiltanz zwischen Konsequenz und Ausnahme

Methodik: Lehrgespräch / Gruppenarbeiten / Rollenspiele

Teilnehmerzahl: ist auf 16 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

- Fr. 190.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
- Fr. 230.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
- Fr. 250.– für Nicht-Mitglieder
zuzüglich Fr. 35.– (inkl. MWST) für Verpflegung und Getränke

Anmeldung: sobald wie möglich, spätestens bis

29. September 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Das schwierige Mitarbeitergespräch – Kurs Nr. 45

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft

Geschicklichkeit müssen in diesem Bereich erworben werden. Umstellen auf eine gesunde Ernährung ist ein Prozess, der nicht über Nacht gelingt. Eine gesunde Ernährung kann ich mir nicht leisten, wenn ich mich selbst schädige.

Lebendige Ernährung im Heim

Die Zubereitung vollwertiger, vegetarischer Getreidegerichte

Welches sind unsere Ziele, was versuchen wir unseren «Kind» zu verhindern?

– Weitgehende Integration in unsere Familie, das heißt Gleichschaltung von Erwachsenen und Kind.

– Wichtigster Erfahrungswert: Ich möchte ebenso stimmen, dass das Kind an annehmen wird, wie es ist, dass eine entspannte Atmosphäre

als Kurzform könnte man vielleicht sagen, „Psychologen/Psychologinnen versuchen die individuellen Bedürfnisse des Kind aufzunehmen, damit es von Pädagogen/Pädagoginnen bestimmt die eigene Erfahrungswelt und in einer anderen Erfahrungswelt das Kind die Erfahrungen aus Alltag und Therapie zu einem neuen Verhalten.“

Leitung: Annegret Bohmert, Ernährungspädagogin, Zürich

Datum/Ort: Mittwoch, 8. November 1995, 09.30 bis 16.30 Uhr, Kochschule Oescher, Bergstrasse, 8702 Zollikon

Zielpublikum: Köchinnen/Köche, leitende Küchen- und Hauswirtschaftliche Angestellte

Vollwertige und gesunde Ernährung ist eng verbunden mit der sachgerechten Zubereitung von Getreiden. Im Mittelpunkt des Kurses stehen das sorgfältige Zusammensetzen und Herrichten von vegetarischen Getreidegerichten.

Inhalt:

- Die Nahrungsmittel überlegt anwenden
 - Sachkundiger Umgang mit dem Getreide und dessen Ergänzungen
 - Gewürze, Süßstoffe und Öle richtig einsetzen
- Mit diesen Grundlagen für eine vollwertige, vegetarische Ernährung lernen die KursteilnehmerInnen verschiedene Kochvorgänge zur Ergänzung einer gesunden Alltagsküche im Heim kennen. Zubereitet werden Mittags- und Abendgerichte sowie Backwaren.

Arbeitsweise: 4 Gruppen à 5 Personen

Teilnehmerzahl: ist auf 20 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

- Fr. 160.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
 - Fr. 185.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
 - Fr. 210.– für Nicht-Mitglieder
- Die Verpflegung und eine Rezeptsammlung sind im Kurspreis inbegriffen

Anmeldung: sobald wie möglich, spätestens bis 11. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Die Zubereitung vollwertiger, vegetarischer Getreidegerichte – Kurs Nr. 47

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft

Kreatives Kochen im Heim

Der Weg zu einer kreativen, phantasievollen und heimbewohnerorientierten Verpflegung

Leitung: Markus Biedermann, Eidg. dipl. Küchenchef,
Rumisberg

Datum/Ort: Donnerstag, 9. November 1995,
09.15 bis 17.00 Uhr, Oberaargauisches Pflegeheim,
4537 Wiedlisbach

Was bedeutet kreatives Kochen im Heim und wie kreativ sind wir selber bei unserer Arbeit? Kann man im Heim kreativ sein? Wollen alte Menschen unsere Kreativität? Muss die Küche für Heimbewohner eintönig und langweilig sein?

Dieser Kurs zeigt genau das Gegenteil auf. Die Verpflegung von alten Menschen fordert die Küchenverantwortlichen und seine Mitarbeiter mehr als die gehobene Gastronomie an Kreativität, Phantasie, Abwechslung, Offenheit und Mitbestimmungsrecht der Heimbewohner. Die Küche wird aufgefordert, das Essen zum Erlebnis im Alter werden zu lassen und das Essen als Beziehungsangebot zu verstehen. Wir zeigen Möglichkeiten, wie bekannte Gerichte neu interpretiert werden können, wie «Alltagskost» zu einem Erlebnis für den Koch und die Heimbewohner werden kann.

Zielpublikum: Küchenverantwortliche, Köche

Methodik: Referate, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussionen im Plenum.
Machbares und Grenzen

Teilnehmerzahl: ist auf 24 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

Fr. 165.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
Fr. 190.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
Fr. 220.– für Nicht-Mitglieder

Zusätzlich verrechnen wir Ihnen Fr. 25.– (inkl. MWST) für die Verpflegung und Getränke.

Anmeldung: sobald wie möglich, spätestens bis 12. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Kreatives Kochen im Heim – Kurs Nr. 49

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft

Advents- und Weihnachtsdekorationen

Leitung: Daniela Vogt Gerhardt, Floristin, Winterthur

Evelyne Schaubhut Gebhardt, Floristin, Baden

Datum: Dienstag, 14. November 1995, 09.30 bis 17.00 Uhr,

Wiederholung: Mittwoch, 15. November 1995, 09.30 bis 17.00 Uhr

Ort: Alterszentrum Brugg, Fröhlichstrasse 14, 5200 Brugg

Wir möchten in diesem Kurs den traditionellen Advents- und Weihnachtsschmuck neu entdecken. Dazu erhalten Sie Ideen, wie Sie Ihr Heim stimmungsvoll dekorieren können, und Sie fertigen auch selber Schmuckstücke für die Festzeit an.

Teilnehmerzahl: ist auf 20 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

Fr. 165.- für persönliche Mitglieder des Heimverbandes

Fr. 190.- für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen

Fr. 210.- für Nicht-Mitglieder

Zusätzlich verrechnen wir Ihnen Fr. 30.- für die Verpflegung inkl. Pausen-/Mittagsgetränke.

Material: Das Material ist im Kurspreis grösstenteils inbegriiffen und wird weitgehend zur Verfügung gestellt. Selber mitbringen müssen Sie: Flachzange, Baumschere, Sackmesser, Haushaltschere, Kerzen und eigene Gefässe.

Besondere Extras wie Bänder, Kugeln und evtl. Kerzen und Gefässe können Sie je nach Bedarf am Kursort beziehen und direkt der Kursleiterin bezahlen.

Ameldung: sobald wie möglich, spätestens bis 20. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Advents- und Weihnachtsdekorationen – Kurs 14. 11. 1995 Kurs 15. 11. 1995

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft

Die Heimköchin / der Heimkoch

Der Heimverband Schweiz bietet 1996 zum dritten Mal eine Weiterbildung zur Heimköchin/zum Heimkoch an.

Der Mensch ist, was er isst

Ein wesentliches Anliegen des Heimverbandes Schweiz ist die Verbesserung der Betreuungsqualität in Heimen. Veränderungen in der Gesellschaft und Fortschritte in der Wissenschaft wirken sich auch im Heimwesen aus. Das Verständnis in bezug auf den Heimbewohner und in bezug auf die Aufgaben des Heimes ist erweitert und vertieft worden. Veränderungen fordern uns heraus. Sie stellen neue Fragen und rufen nach neuen Lösungsansätzen und nach neuen Ideen. Damit verändern sich auch Berufsbilder. Je differenzierter die Bedürfnisse der Heimbewohner wahrgenommen werden, desto komplexer und anspruchsvoller werden die Anforderungen an die Mitarbeiter. Bei einer ganzheitlichen Betrachtungsweise müssen fachspezifische, soziale, psychologische und ökonomische Aspekte berücksichtigt werden.

Die Heimbewohner und deren Angehörige werden sich in den nächsten Jahren stark verändern. Sie werden ganz allgemein besser über Ernährungsfragen und deren Bedeutung orientiert sein. Sie werden mehr Ansprüche stellen als die jetzigen Heimbewohner.

Der Koch* lernt sein Handwerk in der Gastronomie. Zufriedene Kunden, ein wachsender Umsatz und «Kochmützen» im Gault Millau sind Auswirkungen einer guten Leistung. Die Situation der Konkurrenz hat eine regelmässige Überprüfung der eigenen Leistung und eine Anpassung an neue Bedürfnisse zur Folge. Will der Koch leistungsfähig bleiben, muss er sein Wissen ständig den aktuellen Gegebenheiten anpassen.

Der Koch kann aus der Gastronomie ohne Zusatzausbildung in die Heimküche wechseln. Die Gründe für den Wechsel sind vielfältig. Sehr häufig spielt die Aussicht auf eine geregelte Arbeitszeit dabei eine Rolle. Die neuen Gäste und deren spezielle Situation im Heim kennt er nicht. Es bleibt seiner Initiative und derjenigen der Heimleiterin / des Heimleiters überlassen, inwieweit er sich in diese spezielle Problematik einarbeiten kann.

Im Heim trifft der Koch eine andere Situation an. Die Heimbewohner sind von ihm und anderen Menschen abhängig. Deshalb ist es wichtig, dass diese in der Lage sind, die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner wahrzunehmen und zu verstehen.

* im nachfolgenden Text verwenden wir der einfacheren Lesbarkeit wegen die männliche Form; weibliche Personen sind dabei stets mit eingeschlossen

In Kursen konnte er sich bis anhin mit spezifischen, vor allem fachbezogenen Problemstellungen befassen. Die Möglichkeit einer umfassenden Weiterbildung zum Heimkoch gab es nicht. Das Angebot des Heimverbandes Schweiz zu einem **Weiterbildungskurs zum Heimkoch** möchte diese Lücke schliessen und so das vorhandene Potential des Koches für das Heim erweitern und zieltgerecht nutzen.

Die Aufgabe des Koches ist die Essenszubereitung. Aber Essen ist mehr als Nahrungszufuhr. Es ist ein wichtiger Teil unseres Lebens. Der Säugling ist in dieser Beziehung ganz auf die Mutter angewiesen. Wird er nicht gefüttert, verhungert er. Im Verlaufe seiner Individualentwicklung wird er unabhängiger. Immer aber sind Menschen in dieser Beziehung voneinander abhängig. Viele Menschen tragen dazu bei, bis das Essen auf dem Tisch steht. Der Koch ist einer von ihnen. Er ist berufen, andere Menschen zu ernähren. Im Heim hat er die Situation, dass der Bewohner von ihm abhängiger ist. Der Gast kann das Restaurant wechseln, wenn er mit den Leistungen nicht zufrieden ist. Der Heimbewohner kann dies nicht. Deshalb ist es wichtig, dass der Heimkoch die Bewohner und deren Bedürfnisse kennt.

Die Fragen des Heimkoches betreffen die Heimbewohner und das Heim. Er ist mit neuen Problemen konfrontiert. Seine Gäste sind anders und haben manchmal Besonderheiten, auf die man speziell achten muss. Der Zugang zu ihnen ist schwieriger. Oft löst dieses Anderssein Unsicherheit und Befangenheit aus und vergrössert die Distanz zwischen Mitarbeiter und Heimbewohner. In diesen und weiteren Fragestellungen möchte der Heimverband Schweiz mit seinem Kurs weiterhelfen. Die Beantwortung dieser Fragen ermöglicht in einem nächsten Schritt Ressourcen des Heimkochs zu erkennen und für Heim und Heimbewohner nutzbar zu machen.

Essen ist nur zu einem Teil Ernährung. Miteinbezogen in den Ablauf sind Emotionen, Gefühle des Geborgenseins, Gefühle der Sicherheit und des Aufgehobenseins. Beim Essen kommt es zu Kontakten, zu Austausch und zu Gesprächen. Beim Essen erleben wir Beziehung zu anderen. Es ist kein Zufall, dass sehr viele Eßstörungen (wie Übergewicht, Magersucht, Bulimie, Essgier oder Essunlust) Ausdruck von tiefgreifenden Beziehungsstörungen sind.

Essen kann daher immer auch als soziales Ereignis gestaltet werden und wird so zu einem Ort der Begegnung. Da Essen häufig eine der wenigen Tätigkeiten ist, die Menschen im Heim noch gerne tun, kann hierbei Motivation und Aktivierung gefördert werden. Mit dem Essen wird ein lebenspraktisch relevanter Ablauf aktiviert und kann zur Förderung von Fähigkeiten und Möglichkeiten des einzelnen gezielt eingesetzt werden. Zum Beispiel kann mittels Essen und Menuplanung eine Brücke von der Gegenwart zur Vergangenheit gebaut und so die Erinnerungsfähigkeit des betagten Menschen aktiviert werden. Auch bei Kindern sind Anknüpfungspunkte über Essen oft Möglichkeiten des Gesprächs.

Der Mensch ist, was er isst. Um unseren Heimbewohnern eine optimale Verpflegung gewährleisten zu können, darf der Heimkoch sich nicht auf die ernährungsphysiologischen Aspekte beschränken. Ganzheitlich denken und arbeiten heisst hier alle Aspekte des Essens einzubeziehen. Der Heimbewohner muss biologisch und menschlich satt werden. Dabei kommt dem Heimkoch eine wichtige Rolle zu. Er kann mehr leisten als Nahrung zubereiten. Der Heimverband Schweiz will mit seinem Kurs dem Koch neue Aspekte für seinen Beruf eröffnen und damit einen weiteren Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität von Heimbewohnern und Heimmitarbeitern leisten. Ein weiteres wichtiges Anliegen ist, den Koch auf die veränderte Bewohnerschaft in naher Zukunft vorzubereiten, so dass er adäquat darauf reagieren kann.

Zielgruppe:	Köchinnen und Köche, die bereits im Heim arbeiten und die ihre Kompetenz vor allem in heimspezifischer Richtung erweitern und vertiefen wollen.
Kursleitung:	Annemarie Engeli, Dr. phil. I (Klinische Psychologie) und dipl. phil. II (Biologie), Leiterin Bildungswesen Heimverband Schweiz Markus Biedermann, Eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch
Fachreferenten:	Alfred Hoffmann, dipl. Pädagoge und Sozialpädagoge, Päd. Leiter der Hafa; Andreas Platz, Diätkoch, Küchenchef; Ursula Ebere-Schlup, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Kader- und Kommunikationsschulung; und weitere Fachreferenten
Kursziele:	<ul style="list-style-type: none"> – Kompetenz in Führung und Anleitung von MitarbeiterInnen – Vertieftes Verständnis für den Heimbewohner und seine spezifische Problematik – Vorbereitung auf die zukünftigen Heimbewohner (deren veränderten Ansprüche an die Heimküche) – Kenntnis über Sachzwänge und Freiräume in der Heimküche – Selbständige Planung und Durchführung von Veränderungen – Wissen über Besonderheiten der Heimküche im Vergleich zur Küche im Spital oder Gastgewerbe – Vertiefte Kenntnisse über Ernährung und Diäten
Kursmethodik:	Kurzreferate, Lehrgespräche, Diskussionen, Gruppenarbeiten
Unterlagen:	Es werden schriftliche Unterlagen und Literaturhinweise während den Sequenzen abgegeben.
Abschluss:	Attest, ausgestellt vom Heimverband Schweiz; Projektarbeit als Abschlussarbeit; mündliche Prüfung.
Kursdauer/-daten:	19 Kurstage (7 Sequenzen) von Januar 1996 bis Oktober 1996: 22.–24. Januar; 4.–5. März; 22.–24. April; 3.–5. Juni; 19.–21. August; 16.–18. September; 21.–22. Oktober 1996.

Thematische Schwerpunkte

Psychologisch/anthropologisch/ethische Grundlagen

- Was heißt ganzheitlich arbeiten?
- Persönlichkeitslehre
- Entwicklungspsychologie und Entwicklungsstörungen
- Gerontologie
- spezifische Krankheitsbilder des Alterns
- Behinderungen (vor allem geistige Behinderung)

Die Heimbewohner und die Küche

- Die Bedeutung der Küche und des Kochs für das Heim
- Essen als Rehabilitation des Heimbewohners
- Wie kann der Koch den Heimbewohner mehr in seine Arbeit einbeziehen
- Esskultur im Heim
- Wie motiviert der Koch die Mitarbeiter und die Heimbewohner
- Welche Ansprüche hat der Heimbewohner von morgen an die Küche

Organisationsfragen/Arbeitstechnik

- Besonderheiten der Heimküche im Vergleich zur Küche im Spital oder Gastgewerbe
- Aufbau- und ablauforganisatorische Aspekte
- Führung und Anleitung von Mitarbeitern
- Planung und Ausführung von Veränderungen

Vertiefung der praktischen und theoretischen Kenntnis in der Kochkunst

- Ernährungslehre / Diätkunde
- Menuplanung
- Kreatives Kochen ist kein Gegensatz zur gesunden Küche
- in welcher Form kann Essen im Heim angeboten werden

Projektarbeit

Jeder Teilnehmer führt unter Anleitung und Begleitung eine eigene Projektarbeit in seinem Heim durch und erhält so die Möglichkeit, bestimmte Bereiche aus dem täglichen Tätigkeitsgebiet vertieft zu bearbeiten. Die Projektarbeit gilt auch als Schlussqualifikation.

Kursort: Oberaargauisches Pflegeheim Wiedlisbach, 4537 Wiedlisbach

Kurskosten: Fr. 3350.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes oder TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
Fr. 3650.– für Nicht-Mitglieder

Im Kursgeld inbegriffen sind die Kursunterlagen sowie die Verpflegung und Getränke. Allfällige Nachtessen und allfällige Übernachtungen (in Wiedlisbach und Umgebung möglich) sind zusätzlich zu bezahlen.

Zahlungsweise: Rechnungsstellung 2 Monate vor Kursbeginn **für den gesamten Kurs** (Zahlungsfrist 30 Tage)

Teilnehmerzahl: ist auf 15 beschränkt.

Anmeldung: Sobald wie möglich an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich (Tel. 01/383 47 07). Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt und von uns sofort nach Erhalt bestätigt.

Anmeldung

Die Heimköchin / der Heimkoch – Kurs 1996

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit / Funktion im Heim

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft

Die Anmeldung ist verbindlich. Bei einer Abmeldung besteht kein Anspruch auf teilweisen oder ganzen Erlass/Rückerstattung der Kurskosten. Bei Nichtbesuch einzelner Kurstage/Kurseinheiten werden keine Ermäßigungen oder Rückvergütungen gewährt.

Der/die Unterzeichnende meldet sich definitiv für «Die Heimköchin / der Heimkoch» an

Datum/Ort:

Unterschrift:

Menuplanung

Leitung: Markus Biedermann, Eidg. dipl. Küchenchef,
Diätkoch, Wiedlisbach

Datum/Ort: Mittwoch, 15. November 1995, 09.45 bis
Donnerstag, 16. November 1995, 17.00 Uhr, Boldern,
Evangelisches Tagungs- und Studienzentrum,
8708 Männedorf

Zielpublikum: Küchenverantwortliche,
Hauswirtschaftliche BetriebsleiterInnen

Menuplanung im Heim – das ist nicht nur ein Zusammenstellen von verschiedenen Nahrungsmitteln, welche saisongerecht, in farblicher Harmonie und ausgewogen aneinander gereiht werden. Menuplanung heisst ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte einbeziehen; zur Menuplanung gehören der Einkauf, die Lagerung, die Verwertung, die Infrastruktur der Küche – und nicht zuletzt die Heimbewohner.
Menuplanung heisst Arbeitsplanung, Organisation, Führung. Letztlich widerspiegelt der Menuplan die Küche, deren Professionalität und Kreativität.

Wir werden an zwei Tagen Grundsätze und Kriterien der Menuplanung und Menugestaltung erarbeiten.

Methodik: Referate, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussionen im Plenum, praktisches Umsetzen der Grundlagen.

Mitbringen: Menupläne der aktuellen drei Wochen und die Menupläne der gleichen drei Wochen vor einem Jahr. Schreibzeug.

Teilnehmerzahl: ist auf 24 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

Fr. 270.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
 Fr. 315.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
 Fr. 360.– für Nicht-Mitglieder

Am ersten Kursabend findet eine offene, geleitete Diskussion mit dem Arbeitstitel «Die Heimküche der Zukunft» statt. Die Teilnahme sowie die Übernachtung in Boldern sind fakultativ. Unterkunft und Verpflegung sind zusätzlich und an Ort zu bezahlen; Vollpension pro Tag zirka Fr. 100.– (EZ) bzw. Fr. 90.– (DZ). Preisänderungen bleiben vorbehalten!

Anmeldung: sobald wie möglich, spätestens bis 13. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Menuplanung – Kurs Nr. 50

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims
 Persönliche Mitgliedschaft

Einerzimmer
 Zweierzimmer
 keine Unterkunft

Bei Rückzug der Anmeldung nach Ablauf der Anmeldefrist müssen wir eine Annulationsgebühr von Fr. 100.– berechnen.

Wer sich später als 5 Tage vor Kursbeginn abmeldet, hat keinen Anspruch auf Erlass oder Rückerstattung des Kursgeldes.

Gespräche mit Eltern und Angehörigen

Sicherer werden im Umgang mit schwierigen Situationen

Leitung: Dr. Annemarie Erdmenger,
Leiterin Bildungswesen Heimverband Schweiz;
Dr. Ines Schlienger, Heilpädagogin, Zürich

Datum/Ort: Mittwoch, 22. November, 10.00 Uhr, bis
Donnerstag, 23. November 1995, 16.30 Uhr, Boldern,
Evangelisches Tagungs- und Studienzentrum,
8708 Männedorf

**In jedem Heim, ob im Alters- und Pflegeheim,
Kinderheim oder Behindertenwohnheim,
stehen wir nicht nur mit den Bewohnerinnen
und Bewohnern, sondern auch mit ihren
Angehörigen in Kontakt.**

**Fast täglich sind wir mit Telefonaten, Tür- und
Angel-Gesprächen, periodisch mit
Standortgesprächen oder Krisensitzungen
konfrontiert.**

**Diese Gespräche werden dann als Belastung
erlebt, wenn Angehörige und Fachpersonen
eine schwierige Situation je aus einer
unterschiedlichen Interessenlage und
verschiedenen Blickwinkeln betrachten. In
diesem Spannungsfeld leiden auch und vor
allem die uns anvertrauten Menschen.
Entwicklungsmöglichkeiten werden gehemmt,
«störendes» Verhalten oder Krankheiten
können entstehen.**

In diesem Seminar wird ein 4-Schritte-Modell zur Gesprächsführung in Konfliktsituationen (nach Rosenberg) vorgestellt. Anhand von konkreten Beispielen aus der eigenen beruflichen Praxis werden die einzelnen Schritte geübt mit den Zielen

- lernen, das Wesentliche in schwierigen Gesprächssituationen zu erkennen;
- in der Zusammenarbeit mit Angehörigen zu Kooperationssituationen zu gelangen;

- Mut und Methoden zu erwerben, Angehörige angemessen in die eigene Arbeit mit einzubeziehen
- lernen, die Sichtweise des Gegenübers zu sehen und zu verstehen um daraus Wege für eine neue Gesprächskultur zu entwickeln.

Arbeitsweise: Wir arbeiten mit Referaten und Diskussionen, vielleicht auch mit gestalterischen Möglichkeiten.

Teilnehmerzahl: ist auf 18 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

Fr. 330.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
Fr. 385.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
Fr. 440.– für Nicht-Mitglieder

Da eine Abendsequenz vorgesehen ist, ist eine Übernachtung im Bildungshaus zu empfehlen. Unterkunft und Verpflegung sind zusätzlich und an Ort zu bezahlen; Vollpension pro Tag zirka Fr. 100.– bzw. Fr. 90.– (DZ). Preisänderungen vorbehalten!

Anmeldung: sobald wie möglich, spätestens bis 20. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Anmeldung

Gespräche mit Eltern und Angehörigen – Kurs Nr. 51

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims
 Persönliche Mitgliedschaft

Einerzimmer
 Zweierzimmer
 keine Unterkunft

Bei Rückzug der Anmeldung nach Ablauf der Anmeldefrist müssen wir eine Annulationsgebühr von Fr. 100.– berechnen.

Wer sich später als 5 Tage vor Kursbeginn abmeldet, hat keinen Anspruch auf Erlass oder Rückerstattung des Kursgeldes.

Sich selber führen – sich selber motivieren

Leitung: Ursula Schlup, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Kader- und Kommunikationsschulung, Willegg

Datum/Ort: Dienstag, 12. Dezember 1995, 09.30 bis 17.00 Uhr, Alterszentrum Brugg, Fröhlichstrasse 14, 5200 Brugg

Kursbeschrieb: **Sich selber führen heisst, sich treu sein und danach zu handeln. Treu kann man sich nur dann sein, wenn man weiss, was einem wichtig ist und wofür man sich einsetzen will.** Aus diesem Grunde bedeutet sich selber führen auch, persönliche Wertvorstellungen zu kennen und setzt die Bereitschaft voraus, die eigenen Normen und Werte zu überprüfen und hinterfragen zu wollen. Wer sich selber führt, muss vielleicht zeitweise auch unbequem sein. Unbequem – auch sich selber gegenüber. Sich selber führen bedeutet sich selber motivieren. Selbstmotivation hat direkt mit unseren Zielen und dementsprechend mit unseren Wertvorstellungen zu tun. Selbstmotivation heisst in diesem Sinne auch sich selber führen – sich selber Antrieb sein.

Kursziel: Wir versuchen an diesem Tag, mit Hilfe von Diskussionen und Übungen unseren Wertvorstellungen und deren Motive etwas auf den Grund zu gehen. Wir beschäftigen uns mit unseren Zielsetzungen und der alltäglichen betrieblichen Herausforderung, Widerstände zu erkennen und zu überwinden. Wir setzen uns mit dem Dialog, den wir mit uns selber führen, auseinander, und lernen die direkten Auswirkungen und Einflüsse, die er auf unseren täglichen Erfolg hat, kennen und einschätzen. Der bewusstere Umgang mit sich selber hat konkrete und direkte Auswirkungen auf unseren Alltag.

Anmeldung

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Bei Rückzug der Anmeldung nach Ablauf der Anmeldefrist müssen wir eine Annulationsgebühr von Fr. 20.– berechnen.

Kursinhalt:

- Aspekte des Selbstmanagements und der Selbstmotivation
- Betriebliche und persönliche Zielsetzungen
- Unsere Zielsetzungen, Handlungen und Reaktionen sind geprägt durch unsere Wertvorstellungen
- Der «eigene Förderer» und der «eigene Hinderer» streiten sich um unseren persönlichen Erfolg
- Bewussteren Umgang mit sich selber hat konkrete Auswirkungen auf den betrieblichen Alltag

Zielpublikum:

- Führungskräfte
- Jedermann/-frau, der/die sich für die persönliche Arbeitszufriedenheit selber verantwortlich fühlt und dementsprechend etwas unternehmen möchte.

Teilnehmerzahl: ist auf 20 beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt.

Kurskosten:

- Fr. 170.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
- Fr. 200.– für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
- Fr. 230.– für Nicht-Mitglieder
- Zusätzlich verrechnen wir Ihnen Fr. 30.– (inkl. MWST) für die Verpflegung inkl. Pausen-/Mittagsgetränke.

Ameldung: sobald wie möglich, spätestens bis 17. November 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Sich selber führen – sich selber motivieren – Kurs Nr. 52

Telefon G

Persönliche Mitgliedschaft

Wer sich später als 5 Tage vor Kursbeginn abmeldet, hat keinen Anspruch auf Erlass oder Rückerstattung des Kursgeldes.

Jugend ohne Alter und Leben ohne Tod

Ein Märchen aus Siebenbürgen

Leitung: Elisa Hilty Zuegg, Märchenpädagogin, Auressio TI

Datum/Ort: Donnerstag, 16. November 1995, 09.30 Uhr
bis 16.30 Uhr;
Alterswohnheim Burstwiese, Burstwiesenstrasse 20,
8055 Zürich

Volksmärchen erzählen uns in vielfältiger Weise von Krankheit und Tod. Die einen Helden wollen dem Tod ein Schnippchen schlagen, andere suchen das Land der Unsterblichkeit. Weshalb erzählen uns die alten Märchen von Problemen, die auch die unseren sind?

Nach der jeweiligen Märchenerzählung versuchen wir im gegenseitigen Austausch unserer Bilder und Gedanken mehr über den Umgang mit Krankheit und Tod zu erfahren. Auch werden wir die gewonnenen Weisheiten mit unserem Alltag in Verbindung setzen.

Die Frage, ob wir solche Geschichten den alten Menschen erzählen können oder wollen, wird uns auch beschäftigen.

Teilnehmerzahl:

ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt

Kurskosten:

Fr. 135.- für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
Fr. 160.- für TeilnehmerInnen aus Mitglied-Heimen
Fr. 180.- für Nicht-Mitglieder
Zusätzlich verrechnen wir Ihnen Fr. 32.- (inkl. MWST) für die Verpflegung inkl. Pausen-/Mittagsgetränke.

Ammeldung: sobald wie möglich, spätestens bis 20. Oktober 1995 an den Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich. Sofern die Anmeldung nicht mehr berücksichtigt werden kann, teilen wir Ihnen dies sofort mit; ohne Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen, und Sie erhalten die Kurseinladung spätestens eine Woche vor Kursbeginn.

Jugend ohne Alter und Leben ohne Tod – Kurs 53

Name/Vorname

genaue Privatadresse

Telefon P

Telefon G

Name und vollständige Adresse des Heims

Tätigkeit/Funktion im Heim

Unterschrift und Datum

Mitgliedschaft des Heims

Persönliche Mitgliedschaft