

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 72 (2001)  
**Heft:** 5

## **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:** 14.01.2026

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

NEU | Auch für Freiwillige

## Workshop: 309 Der Heimkoch im Jahr 2002 – Standort und Perspektiven

Für die Stammkunden im Heim hat die Verpflegung einen enorm hohen Stellenwert. Art und Qualität der im Verpflegungsbereich erbrachten Sach- und Dienstleistung sind wesentlich für die Zufriedenheit der Dauergäste mit der Gesamtorganisation Heim. Die Bewohner/innen leben 24 Stunden im Tag und 365 Tage im Jahr in diesem «professionellen Grosshaushalt». Sie sind in unterschiedlichem Ausmass abhängig von der Organisation Alters- und Pflegeheim und den Qualitätsstandards wie auch von der Motivation und den Fachkenntnissen der Küchenverantwortlichen. Im Wissen darum, dass bei alten Menschen Kontinuität (Tradition/Beständigkeit) ein zentrales Element im Erleben von Lebensqualität und Animation ist, kann auch der Gastronomiebereich im Heim ein Dienstleistungsangebot erbringen, welches eine hohe Qualität in der Planung, im Einkauf, in der Zubereitung usw. aufweist und z.B. auch Mitbestimmen bei den Menüs oder freie Menuwahl und flexiblere Essenszeit usw. einbezieht. Das bedeutet, dass der Verantwortliche und seine Mitarbeitenden in der Küche einerseits über ein fundiertes Fachwissen (Kochtechniken, Einkauf, Planung, Führung) verfügen und dieses auch gekonnt umsetzen können und andererseits therapeutische und gerontologische Grundkenntnisse haben. Das bedeutet auch, dass die Mitarbeitenden in einem kontinuierlichen Arbeitsprozess trainiert und sensibilisiert werden und die Qualität ihrer Arbeit erkennen.

**Inhalt:** In einem der schönsten Landstriche – nicht unweit vom «Guggershörnli» – des freiburgischen Voralpengebiets werden wir unsere Arbeit reflektieren und uns auf unsere wichtige Aufgabe neu einstimmen. Wo stehe ich als Küchenverantwortlicher heute mit meinem Verpflegungskonzept? Welche Tendenzen und Erwartungen werden an uns in Zukunft gestellt (2–5 Jahre). Jeder hat in seinem Lebenslauf seinen persönlichen Arbeitsstil im Umgang mit Entscheidungen und der Bewältigung von Aufgaben erarbeitet. Diese individuellen Stile sind von unterschiedlicher Nützlichkeit und müssen von Zeit zu Zeit überprüft und hinterfragt werden.

**Ziel:** Anhand von Vorlagen, Arbeitspapieren, Rollenspielen und Gruppenübungen werden wir uns über unseren jetzigen beruflichen Standort ein Bild machen und in Gruppen- und Plenumsdiskussionen die Verpflegungskonzepte überprüfen und den Ressourcen entsprechend weiterentwickeln.

**Zielgruppe:** Küchenverantwortliche in Heimen

**Mitbringen:** Gutes Schuhwerk, Regenschutz

**Arbeitsform:** Referate, Einzel- und Gruppengespräche, Diskussionen im Plenum

**Leitung:** Markus Biedermann, Eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch Co-Referent: René Bartl, Supervisor

**Datum/Ort:** Donnerstag, 23. August 2001, 09.00 Uhr, bis Freitag, 24. August 2001, 16.30 Uhr, Tagungs- und Schulungsstätte «Guggisberg 77B», 3158 Guggisberg

**Kursgrösse:** max. 20 Personen

**Kosten:**

Fr. 450.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes  
Fr. 520.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen  
Fr. 600.– für Nicht-Mitglieder  
Die Übernachtung ist obligatorisch. Es stehen sieben Zweibettzimmer (Preis pro Person zirka Fr. 50.–) und ein Massenlager für sechs Personen (zirka Fr. 30.–) zur Verfügung. Über die Verpflegungskosten (voraussichtlich werden die Teilnehmenden teilweise selber kochen) werden wir Sie später informieren können.

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 20. Juli 2001

## Spirituelle Kompetenz 104

Ein Seminar in Zusammenarbeit mit der Propstei Wislikofen

Kognitive (IQ) und emotionale Intelligenz (EQ) sind bekannt und akzeptiert. IQ und EQ allein reichen aber nicht aus, um die menschliche Intelligenz in ihrer ganzen Komplexität und den Reichtum der menschlichen Seele sowie der Vorstellungskraft zu erklären. Hier gewinnt der Begriff der spirituellen Intelligenz (SQ) zunehmend an Bedeutung. Sie beinhaltet die Fähigkeit, langfristige Prozesse sowie situationsübergreifende Sinnhorizonte zu erkennen, was in unserer vielschichtigen Gesellschaft immer wichtiger wird. Kulturelle und religiöse Prägungen erweisen sich in der zwischenmenschlichen wie auch in der interkulturellen Begegnung bedeutsamer und handlungsrelevanter als lange vermutet. Um zu verstehen wer wir sind und was die Dinge für uns bedeuten und welchen Platz demzufolge andere und ihre Auffassung von den Dingen in unserer Welt einnehmen, ist es notwendig, spirituelle Kompetenz zu erwerben.

### Inhalt:

- Spirituelle Intelligenz: was ist das?
- Worauf baut spirituelle Intelligenz auf?
- Bewusst werden, welch grossen Einfluss die spirituelle Intelligenz auf unsere Persönlichkeitsprägung und Entwicklung hat.
- Was bedeutet spirituelle Kompetenz und in welchem Kontext begegnet sie uns?

### Ziel:

- Die eigenen kulturellen Prägungen wahrnehmen und sie in eine persönliche Spiritualität umsetzen
- Spirituelle Kompetenz zur Gestaltung zwischenmenschlicher Beziehungen und Begegnungen verwenden können
- Persönlichkeitsschulung mit dem Ziel, Integrität zu fördern, geistige Ressourcen zu aktivieren, um gemeinschaftsbildendes Verhalten in Beruf und Alltag zu unterstützen
- Sich mit dem Einfluss der spirituellen Intelligenz auf unser Menschenbild auseinanderzusetzen und das daraus resultierende Potential für sich selber und in der Begegnung sinnvoll einzusetzen und gestalten.

**Zielgruppe:** Alle, die in sozialen Institutionen mit Menschen arbeiten, auch Freiwillige

**Arbeitsform/-methode:** Einzel-, Partner-, Gruppenarbeiten, Plenum unter Einsatz verschiedenster didaktischer Mittel. Die Arbeitsmethode ist vielfältig und prozessorientiert.

**Leitung:** Gerhard Ruff, Dr. theol., Religionsphilosoph, Phänomenologe  
Christina Horisberger, eidg. dipl. Heimleiterin, Beraterin, dipl. Ausbildnerin

**Datum/Ort:** 6 Tage: Montag, 27. August 2001, 09.30 Uhr, bis Mittwoch, 29. August 2001, 16.30 Uhr, sowie Mittwoch, 17. Oktober 2001, 09.30 Uhr, bis Freitag, 19. Oktober 2001, 16.30 Uhr, Bildungszentrum Propstei Wislikofen, 5463 Wislikofen

**Kursgrösse:** max. 15 Personen

### Kosten:

Fr. 1050.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes und Teilnehmende mit Wohnsitz im Kanton Aargau  
Fr. 1150.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen  
Fr. 1300.– für Nicht-Mitglieder und Nicht-Aargauer  
Unterkunft und Verpflegung sind obligatorisch und direkt an Ort zu bezahlen. Vollpension pro Tag/Person zirka Fr. 88.– (EZ) oder Fr. 74.– (DZ). Preisänderungen vorbehalten.

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 24. Juli 2001

NEU

## ... mit de Finger gschpure und ässe ...

403

### **Essen mit der Hand oder Fingerfood als neue Möglichkeit**

In fortschreitendem Stadium der Demenz kann der/die betroffene Bewohner/in oft nicht mehr mit dem Besteck umgehen. Die motorischen Fähigkeiten werden eingeschränkt. Statt nun gleich zum «Füttern» überzugehen, gäbe es die Möglichkeit mit «Fingerfood».

Hier stellen sich ethische Fragen: Kann ich als Pflegende/zulassen, dass der/die Bewohner/in mit der Hand isst? Können die Angehörigen dazu stehen, dass ihr Vater oder ihre Mutter auf einmal mit den Fingern isst und nicht mehr «anständig» mit Messer und Gabel, oder fühlt sich gar der/die Betroffene selber unsittsam?

Der Kursleiter M. Biedermann erinnert sich an die Aussage eines indischen Kochfreundes, welcher sagt: «Das Essen mit den Fingern ist ein urmenschliches Bedürfnis, Essen mit Messer, Gabel und Löffel ist wie die Liebe mit Hilfe eines Dolmetschers.» Inder verwenden mehrheitlich weder Besteck noch Stäbchen, sondern die rechte Hand. Für sie ist nämlich der direkte Kontakt mit den Speisen lust- und bedeutungsvoll. Fingerfood bedeutet die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund.

**Inhalt:** Wir wollen mit diesem Seminar das Essen mit den Fingern im Heim diskutieren und «salonfähig» machen. Im weiteren wollen wir Ansätze schaffen, damit der Bewohner möglichst lange seine Eigenständigkeit bewahren und mit Lust sein Essen geniessen kann. Zugleich interessiert uns die Frage: Können wir gar eine Verbesserung des Ernährungszustandes mit dem **«ässe vo Hand»** herbeiführen?

#### **Ziele:** Die Kursteilnehmenden werden

- Kriterien formulieren, damit der Bewohner sich noch möglichst lange mit Lust und Laune selber ernähren kann,
- Checklisten entwickeln, damit die Küche und die Pflege gemeinsam beurteilen können, wer wie lange «Handessen» angeboten bekommt,
- eigene Richtlinien über die Beschaffenheit von Fingerfood erarbeiten,
- die Grenzen des Machbaren erkennen.

**Zielgruppe:** Küchenverantwortliche, Mitarbeiter/innen aus der Pflege

**Arbeitsform:** Referate, Einzel- und Gruppenarbeiten, Diskussionen im Plenum, Praktisches Umsetzen in der Heimküche

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

**Datum/Ort:** Dienstag, 28. August 2001, 09.30 bis 16.30 Uhr, Evang. Kirchenzentrum Heilig Geist, Kreuzackerstrasse 50, 8623 Wetzikon ZH

**Kursgrösse:** max. 16 Personen

#### **Kosten:**

- Fr. 240.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
- Fr. 270.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen
- Fr. 320.– für Nicht-Mitglieder
- zuzüglich Verpflegung und Getränke (Direktzahlung).

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 27. Juli 2001

NEU | Auch für Freiwillige

## Die persönlichen Fähigkeiten und Kompe- tenzen bewusstmachen und gezielt einsetzen

101c

Seit 1999 wird in der Personalentwicklung und Laufbahn-gestaltung das Schweizerische Qualifikationsprogramm CH-Q zur Berufslaufbahn erfolgreich eingesetzt. Die persönliche Arbeit mit dem Schweizerischen Qualifikationsbuch unter-stützt die Weiterbildung und -entwicklung im Heimbetrieb nachhaltig.

**Inhalt:** In diesem Kurs erstellen Sie Ihr persönliches Qualifi-kationsbuch. Dabei erfassen und dokumentieren Sie Ihre Fähigkeiten und Kompetenzen aus Ihren Tätigkeiten in Beruf und Alltag. Sie erstellen Ihr persönliches Profil. Mit dem Bewusstsein Ihres Potentials können Sie Ihre Zukunft gezielt angehen.

**Ziel:** Sie haben Ihr persönliches Qualifikationsbuch erstellt und sind in der Lage, dieses aktuell zu halten. Sie können dieses Instrument nutzen, um Ihre Zukunft gezielt und erfolgreich zu planen.

**Zielgruppe:** Mitarbeitende von sozialen Institutionen mit oder ohne Berufsbildung, die ihre vorhandenen Fähigkeiten optimal einsetzen und ihre Weiterbildung gezielt planen wollen, sowie Freiwillige.

**Arbeitsform:** In diesem Kurs arbeiten Sie prozessorientiert. Sie müssen bereit sein, Ihren Werdegang und Ihre Tätigkeiten zu reflektieren. Dies geschieht in Einzelarbeit sowie in Workshops. Als Arbeitsinstrument wird das «Schweizerische Qualifikationsbuch (CH-Q)» eingesetzt.

**Unterlagen:** Schweizerisches Qualifikationsbuch und Kopien.

#### **Leitung:**

Trudi Fischer-Bühlmann, Ausbildnerin und Beraterin CH-Q

**Daten/Orte:** 4 Tage: 3.9./10.9./15.10./5.11. 2001, jeweils von 09.30 bis 17.00 Uhr  
Alterszentrum Im Tiergarten, Sieberstrasse 10, 8055 Zürich  
zusätzlich 2 Tage individuelle Arbeit zuhause

**Kursgrösse:** max. 12 Personen

#### **Kosten:**

- Fr. 700.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes
- Fr. 760.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen
- Fr. 900.– für Nicht-Mitglieder
- zuzüglich Verpflegung und Getränke
- Fr. 36.–\*/Tag
- (\*Tagespauschale für die MWST-abhängigen Kosten inkl. Verpflegung, Mittags- und Pausengetränke).

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 3. August 2001

**Abwehren****107**

**Erkennen, Verstehen und geeigneter Umgang mit dem Thema «Abwehr» in meinem Berufsalltag**

**Ausgangspunkt** ist die Erkenntnis, dass alle Menschen in mehr oder weniger schwierigen Situationen abwehren, ausblenden, selektiv wahrnehmen. Das kann unsere Arbeit ganz schön erschweren! Wenn wir in solchen Situationen kompetent handeln, reduzieren wir nicht nur die Abwehr der andern, sondern auch unsere eigene.

**Situation:** In unserem Berufsalltag stossen wir auf die verschiedenen Formen der Abwehr. Das macht uns oft hilf- und ratlos. Unser Reagieren wirkt sich dann auf den weiteren Verlauf eines Gespräches oder einer Beratung ungünstig oder gar kontraproduktiv aus. Wir versuchen nicht selten unseren Standpunkt zu verstärken, reagieren nach dem Muster «mehr vom Gleichen» und verstärken damit die Abwehr. Immer weniger wird uns bewusst, was wir mit unserem Vorgehen selber abwehren.

**Ziele:**

- Weiterentwicklung unseres Gesprächs- und Beratungsstils in schwierigen Situationen
- Unterschiedliche Formen der Abwehr erkennen
- Die Funktion von Abwehr erkennen
- Den Zugang zu eigenen Abwehrmustern finden
- Gewonnene Erkenntnisse für die Alltagsarbeit fruchtbar machen

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aller Bereiche, die bereit sind, sich mit dem eigenen Gesprächs- und Beratungsstil auseinanderzusetzen und Entwicklungsmöglichkeiten zu skizzieren und zu erproben.

**Arbeitsform:** Auswertung und Verarbeitung eigener Erfahrungen anhand von persönlichen Fragestellungen; Erarbeitung von Umsetzungshilfen; Bearbeitung von Fallbeispielen; Kurzreferate; Simulationen und Rollenspiele; Übungen in Kleingruppen mit gemeinsamer Auswertung.

**Leitung:**

Dr. Ruedi Arn, Psychologe, Heilpädagoge,  
Erwachsenenbildner

**Datum/Ort:** 3 Tage: Donnerstag, 6. September 2001,  
13. September 2001, 4. Oktober 2001  
jeweils von 09.15 bis 16.45 Uhr,  
Alterszentrum Brugg, Fröhlichstrasse 14, 5200 Brugg

**Kursgrösse:** max. 18 Personen

**Kosten:**

Fr. 580.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes  
Fr. 630.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen  
Fr. 700.– für Nicht-Mitglieder  
zuzüglich Fr. 35.–/Tag (Tagespauschale für die MWST-abhängigen Kosten inkl. Verpflegung, Mittags- und Pausengetränke).

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 31. Juli 2001

**Zeichnen und Malen 510 mit Erwachsenen mit einer Mehrfachbehinderung**

Wie können wir schwer mehrfachbehinderte Menschen zum Gestalten anregen?

Gelingt es uns, Voraussetzungen zu schaffen, dass mehrfachbehinderte Menschen auch in Gruppen gemeinsam zu gestalten beginnen?

**Inhalt:** Der Umgang mit Farben und Formen kann anregend auf mehrfachbehinderte erwachsene Menschen wirken. Das *Einfärben von Gegenständen mit den Händen, mit Roller und Pinsel* ist eine elementare Form des Malens. Mit Fingern, Stempeln und geeigneten Pinseln können Spuren gemalt und *einfache Muster* gestaltet werden. *Musikmalen* unterstützt ein ausdrucksorientiertes Malen. Ein *elementares Formenzeichnen* kann Grundlagen für erste *figürliche Bildzeichen* aufbauen helfen. Verschiedene *Hilfsmittel* erleichtern dem mehrfachbehinderten erwachsenen Menschen das Zeichnen und Malen.

**Ziel:** Die Kursteilnehmer/innen sollen Möglichkeiten des Zeichnens und Malens mit schwer mehrfachbehinderten Menschen kennen lernen.

**Zielgruppe:** Betreuer/innen und Therapeut/innen von mehrfachbehinderten Erwachsenen sowie Freiwillige

**Arbeitsform:** Wir erproben in eigenen Versuchen verschiedene Möglichkeiten des Zeichnens und Malens mit mehrfachbehinderten Menschen und klären notwendige Voraussetzungen. Ein ausführlicher Skript und Videosequenzen aus einem Projekt des Kursleiters sollen helfen, den Bezug zum Berufsalltag der Kursteilnehmer/innen zu schaffen.

**Leitung:** Mario Somazzi, Zeichenlehrer, Sonderpädagoge

**Datum/Ort:** Freitag, 14. September 2001, 09.30 bis 16.30 Uhr,  
Blindenheim Bern, Neufeldstrasse 95, 3012 Bern

**Kursgrösse:** max. 16 Personen

**Kosten:**

Fr. 220.– für persönliche Mitglieder des Heimverbandes  
Fr. 240.– für Teilnehmende aus Mitglied-Heimen  
Fr. 270.– für Nicht-Mitglieder  
inkl. Material, zuzüglich Fr. 30.– (Tagespauschale für die MWST-abhängigen Kosten inkl. Verpflegung, Mittags- und Pausengetränke).

**Anmeldung:** Beachten Sie bitte unsere Anmeldebedingungen und den Anmeldetalon auf der letzten Seite der Kursausschreibungen. Anmeldeschluss: 14. August 2001

# Anmeldebedingungen

**Anmeldungen:**

Die Anmeldungen werden – sofern nicht anders vermerkt – in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt und sind deshalb sobald wie möglich mit dem nachfolgenden Anmeldetalon an den **Heimverband Schweiz, Kurssekretariat, Postfach, 8034 Zürich**, zu senden.  
Beachten Sie bitte auch den Anmeldeschluss der einzelnen Kurse.

**Teilnahmebestätigung:**

Sofern der Kurs bereits belegt ist, teilen wir Ihnen dies nach Ihrer Anmeldung umgehend mit. Ohne unseren Gegenbericht konnten wir Ihre Anmeldung berücksichtigen.

**Einladung/Rechnung:**

In der Regel erhalten Sie die Kurseinladung und die Rechnung zirka 3 Wochen vor Kursbeginn, spätestens jedoch 1 Woche vor Kursbeginn.

**Abmeldung:**

Wer sich nach Ablauf der Anmeldefrist abmeldet, muss eine Annulationsgebühr entrichten. Diese beträgt – sofern nicht anders vermerkt – 50 Prozent des Kursgeldes.

Wer sich später als 7 Tage vor Kursbeginn abmeldet, verliert den Anspruch auf Erlass oder Rückerstattung des Kursgeldes.



## Anmeldetalon (pro Kurs ein Anmeldetalon benützen; bitte in Blockschrift schreiben)

für den Kurs Nr.: Kurstitel:

(für Kurse, wo Übernachtung möglich oder obligatorisch ist:  Einerzimmer  Doppelzimmer  keine Unterkunft)

Name / Vorname:

Privatadresse (Strasse / PLZ / Wohnort):

Telefon P:

Telefon G:

Tätigkeit / Funktion:

Name und vollständige Adresse  
des Heims / des Arbeitgebers:

***Ich habe die Anmeldebedingungen zur Kenntnis genommen und bin mit diesen einverstanden***

Datum: Unterschrift:  Persönliche Mitgliedschaft  Mitgliedschaft des Heims



## Anmeldetalon (pro Kurs ein Anmeldetalon benützen; bitte in Blockschrift schreiben)

für den Kurs Nr.: Kurstitel:

(für Kurse, wo Übernachtung möglich oder obligatorisch ist:  Einerzimmer  Doppelzimmer  keine Unterkunft)

Name / Vorname:

Privatadresse (Strasse / PLZ / Wohnort):

Telefon P:

Telefon G:

Tätigkeit / Funktion:

Name und vollständige Adresse  
des Heims / des Arbeitgebers:

***Ich habe die Anmeldebedingungen zur Kenntnis genommen und bin mit diesen einverstanden***

Datum: Unterschrift:  Persönliche Mitgliedschaft  Mitgliedschaft des Heims