Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 80 (2009)

Heft: 11: Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps

Artikel: Die Küche als Arbeitsort von Menschen mit Behinderung : Suche nach Mitarbeitenden wird immer schwieriger

Autor: Steiner, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-804962

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: 10.12.2025

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

Die Küche als Arbeitsort von Menschen mit Behinderung

Suche nach Mitarbeitenden wird immer schwieriger

Die Stiftung Regionales Arbeitszentrum (RAZ) Herzogenbuchsee bietet im Gastronomiebereich Lehr- und Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung. Die Anforderungen sind hoch – gleichzeitig nehme die Belastbarkeit der Mitarbeitenden ab, stellen die Verantwortlichen fest.

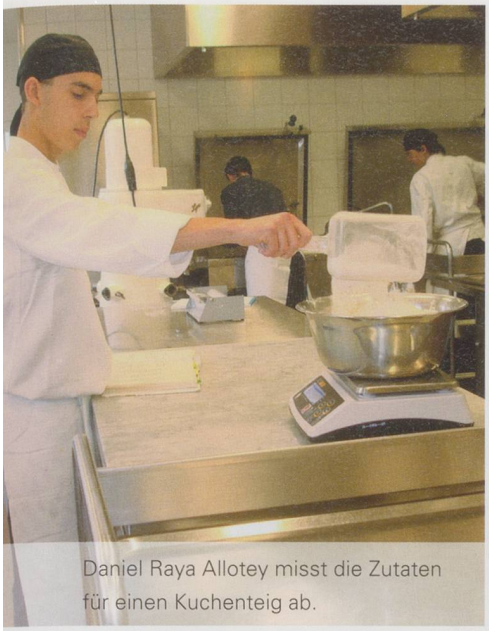
Barbara Steiner

Daniel Raya Allotey und Roman Wüthrich haben ihre Aufgaben im Griff: Während Roman einen Kuchenteig vorbereitet, ist Daniel mit der Herstellung eines Suds beschäftigt: Energisch rührt er in einem grossen Kochbehälter Fleischstücke. Die beiden jungen Männer arbeiten ruhig und konzentriert. Sie absolvieren in der Küche des Regionalen Arbeitszentrums (RAZ) in Herzogenbuchsee während zwei Jahren eine praktische Ausbildung nach Insos-Richtlinien (IV-Anlehre) zum Küchenangestellten. Ihre Arbeitskollegin, welche die reguläre, drei Jahre dauernde Kochlehre macht, hat gerade Ferien. Ja, die Tätigkeit in der RAZ-Küche gefalle ihnen, versichern sie. Küchenchef Michel Brugger lobt die beiden: «Aufgaben, die sie im Griff haben, erledigen sie in der Regel sehr zuverlässig.» Bei der Erläuterung neuer Tätigkeiten und im schulischen Bereich sei halt manchmal etwas Geduld gefragt: «Sie können beispielsweise problemlos Joghurt herstellen, aber es fällt ihnen schwer, den Prozess theoretisch zu verstehen.»

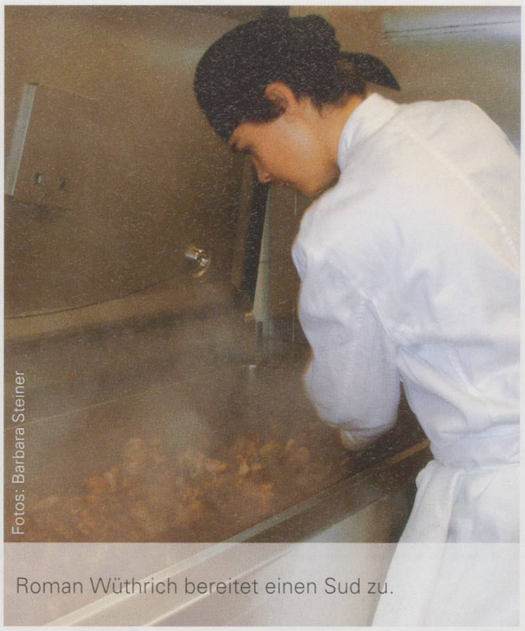
Dass es rund läuft mit den Gastronomieangestellten, ist keine Selbstverständlichkeit: Die Lehrstelle im Restaurant Kreuz im Zentrum von Herzogenbuchsee, das ebenfalls vom RAZ betrieben wird, ist derzeit vakant. «Wir haben keine geeignete Person gefunden. Die Anforderungen sind im «Kreuz» etwas höher als in der Küche des RAZ, der Rahmen ist weniger geschützt», sagt Sonja Brugger, Assistentin des RAZ-Geschäftsleiters und Leiterin Dienste. Im «Kreuz» hat eine Frau einen geschützten Arbeitsplatz am Buffet, eine weitere in der Küche. Letztere rüstet , wäscht Salat, besorgt den Abwasch. Sie wechselte bei der Übernahme des «Kreuz» durch das RAZ vor einigen Jahren aus der Zentral- in die Restaurantküche und ist nach Einschätzung von Sonja Brugger sehr zufrieden dort.

Wechsel kann gelingen

Generell wird aber nicht nur die Besetzung der Lehrstellen zuweilen schwieriger, sondern auch das Rekrutieren von Personal für die geschützten Arbeitsplätze im Gastronomiebereich. Gesucht wird in der Regel mit Zeitungsinseraten, vor allem aber über die IV-Stellen. Die Anforderungen für Küchenmitarbeitende seien halt doch recht speziell, sagt Sonja Brugger. Die Angestellten müssten kräftig genug sein für das manchmal anstrengende Abwaschen. Gleichzeitig dürfe es ihnen nichts ausmachen, relativ wenig Abwechslung zu haben im Arbeitsalltag, aber trotzdem sauber und zuverlässig arbeiten zu müssen: «Es kommt immer und immer wieder die gleiche schmutzige Pfanne vorbei. Und jedes Mal muss sie wieder absolut sauber geputzt werden.» In der RAZ-Küche hatte jahrelang der gleiche Mann den geschützten Arbeitsplatz inne. Der sehr zuverlässige Mitarbeiter habe sich dann beruflich verändern wollen und eine Stelle in einer anderen Institution gefunden, sagt Sonja Brugger. Von seinem Nachfolger musste sich das RAZ schon nach kurzer Zeit wieder trennen. Vorübergehend ist nun eine Hilfskraft eingesprungen, Anfang November wird eine Frau, die nach einer Operation IV-Rente bezieht, einfachere Arbeiten übernehmen. Im «Kreuz» habe man schon mehrmals die Erfahrung gemacht, dass selbst Menschen ohne Behinderung nach kurzer Zeit abspringen, weil die Tätigkeit ihnen körperlich zu anstrengend sei. Bei den Menschen mit Behinderung nehme der Anteil der Männer und Frauen mit psychischen Beeinträchtigungen zu. Der Umgang mit ihnen sei in vielen Fällen sehr anspruchsvoll. Einem Menschen mit Down-Syndrom oder einer anderen



Daniel Raya Allotey misst die Zutaten für einen Kuchenteig ab.



Fotos: Barbara Steiner

Roman Wüthrich bereitet einen Sud zu.

Der Essbereich des RAZ präsentiert sich nach dem Umbau hell und modern.

geistigen Behinderung müsse man etwas vielleicht mehrfach erklären, aber dann klappe es. Menschen mit psychischer Behinderung seien weit weniger stabil, so Brugger. «Da kann eine Mitarbeiterin beispielsweise am Morgen bestens gelaunt zur Arbeit erscheinen und rastet dann zwei Stunden später wegen irgendeiner Kleinigkeit komplett aus.» Solche Situationen seien für das Umfeld nicht immer einfach und erforderten von den Verantwortlichen viel Geschick.

Nebst Michel Brugger ist in der Küche ein weiterer ausgebildeter Koch tätig. Seine Geschichte ist insofern speziell, als er seinerzeit wegen einer körperlichen Behinderung als Folge eines Unfalls seine Lehre mit Unterstützung der IV absolvierte. Anschliessend stieg er in den regulären Arbeitsmarkt ein und leitete eine Weile lang das «Kreuz». Der Wechsel aus einem geschützten Umfeld in die freie Wirtschaft sei nicht die Regel, gelinge aber doch immer wieder, sagt Brugger und erzählt von einem schüchternen jungen Mann, der während der dreijährigen Lehre zunehmend an Sicherheit gewann, sich persönlich stark weiterentwickelte und heute in einer Saisonstelle tätig ist. Die Kochlehre sei eigentlich ein sehr vielversprechendes Sprungbrett, meint Sonja Brugger. Die Chancen, den Übertritt von der einen auf die andere Seite zu schaffen, seien hier grösser als in anderen Bereichen. Wer eine Kochlehre antreten wolle, müsse sich allerdings bewusst sein, dass das Putzen zum Job gehöre und Hygiene etwas vom Wichtigsten sei: «Wer das nicht begreift, ist in der Küche fehl am Platz», betont Michel Brugger.

120 Menüs im RAZ

Was die Kochmannschaft jeden Tag leistet, ist beachtlich: Jeden Mittag sind unter der Woche rund 120 Personen, mehrheitlich RAZ-Mitarbeitende, zu verköstigen. Gegessen wird nach einem grösseren Umbau seit Kurzem in hellen, gemütlichen Räumlichkeiten. Topmodern präsentiert sich die Theke, an welcher das Essen geschöpft wird: Der Chromstahl glänzt, und der ganze Bereich kann mit automatisch höhenverstellbaren Glaselementen verschlossen werden. Zur Auswahl stehen jeden Mittag zwei Menüs und ein Vegimenü, für die Menschen mit Behinderung, die im RAZ wohnen, bereitet die Küche zudem ein Abendessen vor. Derzeit läuft gerade eine Umfrage, die Aufschluss geben soll über die Zufriedenheit der Gäste. Brugger untersteht sowohl die Küche im RAZ als auch jene im «Kreuz». Eingekauft wird aus Kostengründen gemeinsam. Grundsätzlich werde im RAZ auf gleichem Niveau gekocht wie im «Kreuz» sagt Brugger. Im Restaurant könnten die Speisen einfach etwas gediegener serviert werden. Sonja Brugger sieht im «Kreuz» eine gute Möglichkeit, im Dorf an zentraler Lage für die am Waldrand gelegene Institution zu werben und Präsenz zu markieren. «Es ist für uns sehr wichtig, in der Öffentlichkeit wahrgenommen zu werden. Ein gut geführtes Restaurant mit einem ansprechenden Angebot ist eine gute Visitenkarte für den ganzen Betrieb.» •

Das RAZ

Das Regionale Arbeitszentrum Herzogenbuchsee (RAZ) bietet Wohnraum, Tagesstrukturen und geschützte Arbeitsplätze für über 200 Menschen mit Behinderung. Eignungsabklärungen in Zusammenarbeit mit der IV, Ausbildungskonzepte und Arbeitsintegrations-Angebote bilden Schwerpunktthemen des RAZ. Gleichzeitig sieht sich das RAZ als KMU-Unternehmen. Angeboten werden mechanische Bearbeitungen sowie Montage und Verpackung. Zu einem wichtigen Pfeiler hat sich die Pharma-Verpackung entwickelt. Trägerschaft der Institution ist eine Stiftung.

Weitere Informationen: www.raz-stiftung.ch