

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 84 (2013)  
**Heft:** 2: Arbeit vor Rente : Sozialpolitik muss mehr sein als Finanzpolitik

**Artikel:** Patrick Els, IV-Rentner, übernimmt eine anspruchsvolle Aufgabe in der Privatwirtschaft : "Meine Arbeitsintegration habe ich äusserst positiv erlebt"  
**Autor:** Gerisch, Natascha  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-804258>

### **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:** 27.12.2025

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

Patrick Els, IV-Rentner, übernimmt eine anspruchsvolle Aufgabe in der Privatwirtschaft

## «Meine Arbeitsintegration habe ich äusserst positiv erlebt»

Die Geschichte von Patrick Els zeigt, dass Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung in den ersten Arbeitsmarkt wiedereingegliedert werden können. Der ehemalige Computerfachmann ist heute bei Gate Gourmet als Mitarbeiter im Qualitätsmanagement tätig.

Von Natascha Gerisch

Besucher auf der Zuschauertribüne des Flughafens Zürich-Kloten bekommen davon nur ganz am Rand etwas mit. Auch der Fluggast kann höchstens erahnen, welche Arbeit dahintersteckt, dass ein Flugzeug sauber, mit Essen, Trinken und Zeitungen versorgt, wieder starten kann.

Es ist morgens um halb zehn auf dem grössten Schweizer Flughafen. Mehrere Flugzeuge sind gelandet und werden entladen. Lastwagen fahren über die Vorfelder. Sie bringen Essensreste, schmutziges Geschirr, Zeitungen und Wäsche in die grosse und hohe Halle der Warenannahme von Gate Gourmet. In dieser Verteilzentrale nehmen uniformierte Mitarbeitende die Ware in Empfang und verteilen sie an die richtigen Orte. Förderbänder transportieren Geschirr und Tableaus in die separaten Waschanlagen, die Wäsche wird in grossen Behältern in die Wäscherei gefahren, der Abfall wird entsorgt. Später geht der Weg rückwärts. Nachdem das Besteck gereinigt ist, werden Messer, Gabel und Löffel maschinell keimfrei gemacht und am Schluss von Hand sortiert und je nach Vorgaben gebrauchsfertig verpackt.

In einer weiteren Halle richten Mitarbeitende die bereits gekochten Mahlzeiten für die Flugpassagiere her: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Lunch. Die Flugstreckenlänge und die

Passagiere selbst sind entscheidend, wie viele von welchen Mahlzeiten für einen bestimmten Flug mitgeliefert werden müssen. Werden die Passagiere auf einem Kurzstrecken- oder auf einem Langstreckenflug verpflegt? Oder fliegen die Personen in der Economy-, Business- oder Firstclass?

Für alle diese geschilderten Arbeiten gelten klare Vorgaben. Wichtig ist, dass alle Mitarbeitenden die benötigten Arbeitsabfolgen kennen und diese so ausführen. Dafür sind Fachpersonen wie Patrick Els, 55, da. Als Mitarbeiter der Abteilungen Qualitätsmanagement und Continuos Improvement – was mit «laufender Verbesserung» übersetzt werden kann – ist er dafür zuständig, die unterschiedlichsten Arbeitsabläufe zu überprüfen und zu optimieren. «Dies alles fehlerfrei zu planen und umzusetzen, ist eine Herausforderung und setzt ein grosses logistisches Wissen voraus», sagt er.

### Unterschiedliche Arbeit

Mit ungefähr 850 Mitarbeitenden in Zürich und mehr als über 100 Standorten auf allen Kontinenten gilt Gate Gourmet als das

zweitgrösste Flugverpflegungsunternehmen weltweit. Der Zürcher Betrieb bereitet täglich mehr als 40 000 Mahlzeiten zu. «Da darf nichts schiefgehen. Bei allen Produktionsschritten kontrolliere ich regelmässig nach, ob die Temperatur richtig gemessen wurde. Wir müssen garantieren, dass das Geschirr keimfrei ist und die Lebensmittel genügend gekühlt sind. Denn als Gastrobetrieb sind wir verpflichtet,

den hohen Hygienestandard zu erfüllen», sagt Patrick Els. Aus diesem Grund, als Schutz, trägt auch er eine Uniform: einen Baumwollmantel und eine Haube, welche die Haare verdeckt. Zu Patrick Els Arbeit gehört, dass er regelmässig Stichproben bei bereits erfolgten Temperaturmessungen macht und diese Angaben nachprüft. Denn die Hygienestandards geben vor, bei

«Mein Befinden hat sich durch die Arbeit deutlich verbessert.»





Patrick Els auf seinem täglichen Rundgang: Er kontrolliert die Temperaturen der gekühlten Mahlzeiten nach: «Als Gastrobetrieb sind wir verpflichtet, den hohen Hygienestandard zu erfüllen.»

Foto: Maria Schmid



## Neu an der HfH

### CAS Gerontologie in der Sozial- und Heilpädagogik

Arbeiten Sie mit älteren Erwachsenen mit Behinderung? Ist das Älterwerden von Bewohnerinnen und Bewohnern ein wichtiges Thema in Ihrer Institution? Der neue Zertifikatslehrgang wendet sich an Institutions- und Bereichsleitende, Wohngruppenleitungen, Betreuerinnen und Betreuer.

- Beginn: November 2013
- Informationsveranstaltungen:  
11.3.2013 von 16.30-17.45h und  
5.6.2013 von 18.30-19.30h an der HfH Zürich
- Anmeldeschluss: 15. September 2013

**Detailprogramme und Anmeldung**  
[www.hfh.ch/cas](http://www.hfh.ch/cas) oder [wfd@hfh.ch](mailto:wfd@hfh.ch)

# HfH

Interkantonale Hochschule  
für Heilpädagogik

Schaffhauserstrasse 239  
8057 Zürich  
[www.hfh.ch](http://www.hfh.ch)

## Einfach komfortabel ..

Der Clematis erfüllt alle Anforderungen an einen Pflegerollstuhl und noch mehr...

**Nur beim Preis ist er knauserig!**



Beachten Sie auch unsere Aktionen unter [www.gloorrehab.ch](http://www.gloorrehab.ch)

Verlangen Sie ein Exemplar **kostenlos und unverbindlich** zur Probe!

Neu ist der Clematis mit Arbeitstisch, Seitenpelotten und winkelverstellbaren Fussplatten ausgerüstet.

**Natürlich zum gleichen Preis!**

### Gloor Rehabilitation & Co AG

Mattenweg 5 CH - 4458 Eptingen  
Tel. 062 299 00 50 Fax 062 299 00 53  
[www.gloorrehab.ch](http://www.gloorrehab.ch) [mail@gloorrehab.ch](mailto:mail@gloorrehab.ch)

## Modulare Weiterbildung Langzeitpflege und -betreuung

**für FaGe, FaBe, FA SRK, DN I**

Die Berufsprüfung Fachfrau/Fachmann Langzeitpflege und -betreuung rückt näher!

Careum Weiterbildung führt seit 2010 einen Lehrgang für FaGe, FaBe oder FA SRK im Langzeitbereich. Die Module werden auf die neue Berufsprüfung ausgerichtet.

**Nächster Start: Juni 2013**

Persönliche Beratung: Tel. +41 (0)62 837 58 39

**[www.careum-weiterbildung.ch](http://www.careum-weiterbildung.ch)**

– Mühlemattstrasse 42  
CH-5001 Aarau  
Tel. +41 (0)62 837 58 58  
[info@careum-weiterbildung.ch](mailto:info@careum-weiterbildung.ch)

**careum** Weiterbildung



welchen Temperaturen die Lebensmittel gekühlt werden müssen oder wie hoch die Wassertemperatur bei den Waschanlagen sein soll. Ein weiterer, wichtiger Arbeitsbereich beinhaltet, dass Patrick Els Arbeitsschritte verbessert. Er beschriftet neu, sodass die Arbeitsabläufe einfacher, klarer und vereinheitlichter sind. Dadurch vermindern sich Fehler.

### Die Privatwirtschaft setzt hohe Massstäbe

Gate Gourmet stellt hohe Ansprüche an ihre Mitarbeitenden. Zum einen arbeiten bestimmte Angestellte in diesen Hallen bei enormem Lärm: Da rattern die Maschinen, rumpeln die Förderbänder und quietschen die blechnen Transportwagen. Die Angestellten können sich nur durch Rufen verständigen.

Zum andern sollten die Beschäftigten mit Druck umgehen können. Da alle Arbeitsprozesse voneinander abhängig sind, existiert ein enger Zeitplan. Das setzt eine grosse Flexibilität voraus.

Gerade für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung ist eine solche Arbeitssituation herausfordernd. Das weiss und kennt Patrick Els gut. Der Informatiker leidet seit mehr als zehn Jahren an wiederkehrenden depressiven und manischen Verstimmungen mit suizidalen Impulsen. In Akutsituationen nutzt er das Angebot der Psychiatrie und geht zur Krisenintervention in eine Klinik. Diese Möglichkeit gibt ihm Sicherheit.

Seit eineinhalb Jahren fühlt sich Patrick Els jedoch stabil und er nimmt nicht mehr regelmässig Medikamente ein. Doch ist er sich bewusst, dass die Situation schnell ändern kann.

### Umgang mit der eigenen Geschichte gelernt

Patrick Els kann heute besser mit seiner Krankheit leben. Das war nicht immer so. Früher wollte er seine Stimmungsschwankungen nicht wahrhaben. Er habe lange gebraucht, sich einzugestehen, dass er psychisch erkrankt sei, sagt er. Heute sei sein Frühwarnsystem geschult. Nun reflektiere er das eigene Verhalten bewusster und wisse um bestimmte Verhaltensmuster, denen er im Alltag mit mehr Gelassenheit begegnen könne. «Mein Befinden hat sich deutlich verbessert. Durch die Arbeit habe ich meine kognitiven Fähigkeiten geschult und meine Auffassungsgabe hat sich verbessert. Heute erlebe ich mich wacher, aktiver und interessierter. Zudem kann ich die Tagesstruktur einhalten, Termine wahrnehmen und meine Kontakte pflegen. Aber weiterhin bereitet es mir Mühe, morgens aufzustehen. Oder ich bin antriebslos und kann nichts dagegen tun. Das ist nicht einfach zu akzeptieren.»

Patrick Els hat kein Problem damit, dass er mit seiner Krankheit in einer Zeitschrift porträtiert wird. Obwohl ihn diese Bereitschaft, öffentlich darüber zu sprechen, etwas Überwindung kostet, findet er: «Solche Artikel sind wichtig für andere Betroffene. Die Menschen sollen sich darin wiedererkennen. Das soll ihnen Mut machen.» Ganz bewusst will Patrick Els nicht anonymisiert auftreten. «Denn dadurch würde ich das Stigma der psychischen Beeinträchtigung noch zusätzlich unterstützen.»

---

**«Anfangs war ich  
völlig erschöpft, aber  
trotzdem motiviert.  
Das stärkte mein  
Selbstvertrauen.»**

---

---

**«Solche Artikel sind  
wichtig für  
andere Betroffene.  
Sie sollen ihnen  
Mut machen.»**

---

Vor viereinhalb Jahren begann Patrick Els bei «wisli gate catering» zu arbeiten. Das Beschäftigungsprogramm bietet 80 Personen mit einer psychischen Beeinträchtigung einen Arbeitsplatz in der Privatwirtschaft. «wisli gate catering» ist eine eigene Abteilung im Betrieb von Gate Gourmet, die von Mitarbeitenden der Institution für psychisch Beeinträchtigte Wisli in Bülach ZH (siehe ab Seite 13) geführt wird. Bei Gate Catering ordnen die Angestellten unter anderem die Bestecke und verpacken sie in Plastikbeutel.

### Drei Jahre arbeitsunfähig

Nach drei Jahren Arbeitsunfähigkeit hatte Patrick Els im Herbst 2009 mit dem Beschäftigungsprogramm begonnen. In der ers-

ten Zeit arbeitete er zu 50 Prozent, vier Stunden täglich. «Ich war zu Beginn völlig erschöpft, sodass ich mich jeweils nach der Arbeit hinlegen musste. Das war streng, stärkte aber mein Selbstvertrauen und motivierte mich sehr.» So sehr, dass Patrick Els bereits nach wenigen Wochen sein Arbeitspensum auf 100 Prozent erhöhte, was er mit Stolz erzählt.

Über seine Erfahrungen mit den beiden Betrieben «wisli gate catering» und Gate Gourmet spricht Patrick Els voller Lob. «Meine Arbeitsintegration habe ich äusserst positiv erlebt. Die Fachpersonen haben im richtigen Moment meine Fähigkeiten erkannt und mich gefördert, aber auch herausgefordert. Schritt für Schritt, genau im richtigen Tempo. Der geschützte Rahmen hat mir sehr geholfen.»

### Schrittweise vorwärts

Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung als IT-Projektleiter konnte Patrick Els bei «wisli gate catering» sein Fachwissen einbringen. Der Betrieb übertrug ihm zunehmend mehr Verantwortung, die er so gut wahrnahm, dass er bei Gate Gourmet ein IV-Aufbautraining absolvieren durfte. Diese Stelle wurde extra für ihn geschaffen. Heute ist er bei Gate Gourmet zu 60 Prozent angestellt.

Patrick Els lebte lange in einer engen finanziellen Situation, denn er hatte keinen Anspruch auf eine IV-Rente. Dagegen erhob er Einspruch. Mit Hilfe seiner Rechtsschutzversicherung

konnte er sich eine Anwältin leisten, die für eine Neubeurteilung seiner Situation kämpfte, was ihr schliesslich gelang: Patrick Els bekam im Frühling 2011 eine IV-Rente von 71 Prozent zugesprochen. Da er Lohn von Gate Gourmet erhält, vermindert sich der ausbezahlte IV-Betrag entsprechend.

Patrick Els, der früher verheiratet war und zwei Söhne hat, ist heute in einem guten Aufgangnetz integriert. Er pflegt den Kontakt zu seiner Familie und Freunden gut und nutzt regelmässig das Gesprächsangebot seines Therapeuten, damit er weiter stabil bleibt. Längerfristig möchte er sich beruflich weiterentwickeln und einen neuen Betrieb kennenlernen. «Obwohl ich manchmal zweifle und mit dem Schicksal hadere, weil ich krankheitsbedingt nur noch 15 Prozent meines Fachwissens nutzen kann, erfüllt mich diese Arbeit mit grosser Zufriedenheit und gibt mir Halt.» ●