

CARE

Das Magazin der CONCORDIA 04 — 2021

Ganz normal

Ein Tag bei der Stiftung Behindertenbetriebe Uri — Seite 04

Mythen und Unklarheiten im Sport — Seite 08

Mit gutem Gefühl in die Reha — Seite 12

«Wenn man gut geschlafen hat, geht alles EINFACHER»

von Daniela Nowak

**Eigentlich steht Mario Walker nicht gerne im Rampenlicht.
Doch für CARE macht er eine Ausnahme und zeigt uns
seinen Alltag bei der Stiftung Behindertenbetriebe Uri. Er öffnet
uns die Türen in die Küche des Restaurants Windrad.**

Es herrscht ein freundlicher, aber bestimmter Umgangston in der Küche des Restaurants Windrad bei der Stiftung Behindertenbetriebe Uri (SBU). Aufgaben werden verteilt, Prozesse erklärt. Es dampft, brutzelt und zischt – heute stehen Kürbisravioli mit Salbei-Rahmsauce und Blumenkohl auf dem Menüplan sowie Kartoffelrösti mit Käse überbacken. «Schade, dass es heute kein Fleisch zum Braten gibt», ist Mario Walker etwas enttäuscht. Das macht er nämlich am liebsten. Mario ist einer von zehn Mitarbeitenden, die bei der Stiftung Behindertenbetriebe Uri in der Küche engagiert sind. Menschen mit Beeinträchtigung finden bei der SBU einen geschützten Arbeitsplatz, bei dem sie gemäss ihren Fähigkeiten gefördert und auch gefordert werden. Inklusion ist ein wichtiges Stichwort – und dennoch, oder gerade deshalb, herrscht hier ein ganz normaler Alltag.

Mario kennt alle hier

Alle sind in Bewegung. Ich versuche, mich unsichtbar zu machen und stehe dennoch im Weg. Mario lächelt mir zwischendurch zu. Mit schnellem Schritt saust er zwischen den Arbeitsstationen hin und her. «Ich portioniere die Sauce für die Ravioli für die verschiedenen Ausgabestationen», erklärt er mir und wirft einen prüfenden Blick auf die Waage. Mario kennt die Abläufe in der Küche. Er arbeitet seit 15 Jahren hier; davor hat er in der Werkstatt der SBU gearbeitet. «Der Küchenchef kannte mich und meine Fähigkeiten. Irgendwann hat er mich gefragt, ob ich in die Küche wechseln möchte.» Und das tat er dann. Tauschen würde er nicht mehr. «Mit meinen Fähigkeiten bin ich am richtigen Ort», so Mario. Zwischendurch begrüsst er andere Mitarbeitende und fragt nach deren Familien. «Wenn man so lange da ist, kennt man eigentlich alle Mitarbeitenden. Aber es kommen ja immer wieder neue dazu. Die muss man dann einfach kennenlernen», sagt er. Dann schnappt er sich einen Wagen mit den vorbereiteten Speisen und marschiert damit zu den Wärmeöfen, die sie bis zur Verteilung warmhalten.

Einsatz je nach Fähigkeiten

Dominik Zeugin ist Abteilungsleiter des Restaurants Windrad. Er schätzt die Arbeit bei der SBU: «Die soziale Komponente hier ist besonders schön. Gleichzeitig ist sie aber auch die grösste Herausforderung. Wir müssen uns immer wieder neu arrangieren, unsere Prozesse überdenken, uns selbst reflektieren. Als Mensch kann man hier viel profitieren», erzählt er. Ihm ist wichtig, dass seine Mitarbeitenden teilhaben können und auch einen Sinn in ihrer Tätigkeit finden. «Die Mitarbeitenden arbeiten hier gemäss ihrer persönlichen Fähigkeitsstufe. Wir führen ein Assessment durch, um zu sehen, was der bzw. die Mitarbeitende alles kann und wie er oder sie mit der Situation in der Küche und im Restaurant umgeht. Nach der Schnupperzeit beurteilen wir die Tätigkeitskreise und teilen die Personen ein», so Dominik. Die

Abläufe muss man aber immer wieder anpassen. «Eine unserer Hauptaufgaben ist, unseren Mitarbeitenden den Zugang zur Arbeit sicherzustellen. Dabei geht es auch um die ganz normale Belastung im Arbeitsalltag, manchmal ist es eben auch stressig. Das ist wichtig, es gehört zum Leben dazu», ist er überzeugt.

Wenn es einmal stressig ist

Auch Mario kennt stressige Tage in der Küche. «Nicht jeder Tag ist gleich, das gefällt mir aber. Es ist auch manchmal stressig. Schlimm ist das nicht. Aber wenn man gut geschlafen hat, dann geht alles einfacher!» Es sind auch die Launen der anderen, die nicht immer gleich sind. Daraus müsse man einfach das Beste machen.

Für Mario ist es besonders wichtig, Feedback zu seiner Arbeit einzuholen. Er packt in der Küche überall an, wo er gebraucht wird. Mittags geht er mit den zubereiteten Speisen ins Altersheim nebenan und gibt die Mahlzeiten an die Bewohnerinnen und Bewohner aus. «Ich mache regelmässig Feedback-Runden im Altersheim. Das ist mir sehr wichtig, denn ich möchte die Bestätigung, dass alles gut passt. Die Bewohnerinnen und Bewohner schätzen es auch, wenn man sich Zeit nimmt und mit ihnen redet. Das mache ich sehr gerne.» Und wenn das Feedback einmal nicht so gut ausfällt? «Dann muss ich das zur Kenntnis nehmen. Ich möchte es aber dann beim nächsten Mal besser machen, melde es dem Tagesverantwortlichen und trage es im Computer ein», erklärt Mario bestimmt.

Ein Koch aus Leidenschaft

Um 16.00 Uhr macht Mario Feierabend und geht nach Hause. Er wohnt mit seiner Mutter in einer Wohnung in Schattdorf. Doch wer übernimmt das Kochen zu Hause? «Meine Mutter und ich teilen uns den Haushalt. Sie übernimmt aber schon ein bisschen mehr, dafür koche ich meistens», grinst Mario. Eben ein Koch aus Leidenschaft!



Wussten Sie, dass Sie im Restaurant Windrad jederzeit essen gehen können?

Geniessen Sie ein frisch zubereitetes Mittagessen und erleben Sie anschliessend den Sinnespfad oder den grossen Familienspielplatz der SBU in Schattdorf, UR. Unter sburi.ch finden Sie nähere Informationen.