

Bericht Gastronomie

Dezember 2020 bis April 2021

Ich bin entschlossen und voller Hoffnung in das Jahr 2021 gestartet.

Entschlossen, die neuen Mitarbeiter der Abwaschküche in unser bestehendes Küchen-Team zu integrieren. Voller Hoffnung, dass die Oertlimatt aus den vergangenen Herausforderungen vereinter, innovativer und gestärkt hervorgeht.

Der Frühling ist erwacht und ich spüre eine gewisse Leichtigkeit ein Aufatmen sowohl von den Bewohnern wie auch unter den Mitarbeitern. Ich denke, auch die verstärkt angebotene Seelsorge hat auf das allgemeine Wohlbefinden eine positive Auswirkung.

Umstrukturierung Office/ Küche

Im Februar haben wir den Abwaschbereich nun auch personell mit in die Küche eingebunden. Dafür habe ich drei neue Mitarbeiter gewinnen können. Da der Beruf „Casserolier“ oft von Menschen mit Migrationshintergrund gewählt wird, sind nun 6 Nationalitäten in unserem Team vertreten. Es wird noch Zeit brauchen, bis jeder seinen Platz gefunden hat und wir von den kulturellen Unterschieden profitieren können. Das Anpassen der Arbeitsabläufe ist gerade für die langjährigen Mitarbeiter eine große Herausforderung. In Gesprächen motiviere ich alle Beteiligten, sich in diesem Prozess an dem Positiven und dem Erreichten zu orientieren.

Mitarbeiter

Nicole ist in der Endphase ihrer Diätkochausbildung. Die Prüfungen dazu sollten im Juli abgeschlossen sein. Ich finde es sehr gut, dass wir Menschen bei ihrer Entwicklung unterstützen können. Ziel ist es, dass alle Mitarbeiter von dem neuen Wissen profitieren können.

Sobald es wieder möglich ist, möchte ich mich mit den Mitarbeitern regelmäßig auch außerhalb der Oertlimatt treffen. Ich bin davon überzeugt, dass gemeinsame Aktivität ein weiterer Schlüssel für ein besseres Arbeitsklima ist. So werden die Zugehörigkeit und das Verständnis untereinander gefördert.

Verpflegung.

Für die Küche bedeutet der Frühling auch, dass wir wieder eine größere Auswahl an saisonalen Früchten und Gemüse haben. Es ermöglicht uns, wieder etwas abwechslungsreicher zu kochen.

Wir wollen dieses Jahr mehr eigene Produkte kreieren, um den Bewohnern eine größere Vielfalt anbieten zu können. Es ist spannend, dass mit neuen Bewohnern auch immer wieder die Verpflegung in den Fokus rückt. Dass wir zu dem Wohl aller im Haus beitragen können, freut uns.

Ich freue mich auf die kommende Zeit und die Herausforderungen, die diese mit sich bringt.

Krattigen, im April 2021, Ruben Klaus, Leiter Gastronomie