



# Wir wollen Gutes tun

Was zeichnet die Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW aus? Welche Werte verkörpert sie, und was ist ihr Ziel? Der Vorstand der GsdW hat sich mit der Sinnfrage befasst. Das gemeinsame Credo: «Wir wollen Gutes tun.»

Was ist der Sinn unserer Tätigkeit? Was motiviert uns dazu, uns für die GsdW zu engagieren? Mit diesen und ähnlichen Fragen hat sich der Vorstand der GsdW umfassend auseinandergesetzt. Die Antwort lautete am Ende übereinstimmend: «Wir wollen Gutes tun.» Dieser Grundsatz basiert auf fünf Eigenschaften, die für die GsdW bezeichnend sind: genossenschaftlich, sozial, nachhaltig, diakonisch und Werke.

### genossenschaftlich

Wir führen das Ferienhotel Seebüel, das Seminarhotel Lihn und das Menzihuus auf der rechtlichen Basis einer Genossenschaft. Unsere Betriebe sind im Miteigentum unserer Genossenschafterinnen und Genossenschafter. Letztere reden mit und entscheiden demokratisch. Jede Person hat eine Stimme – unabhängig vom eingesetzten Kapital.

Wichtig in der heutigen Zeit: Wir arbeiten nicht gewinnmaximierend.

#### sozial

In unseren drei Betrieben bieten wir Arbeits- und Ausbildungsplätze, Therapien und Integration für Menschen in schwierigen Lebenssituationen an. Wir ermöglichen ein selbstbestimmtes Leben in der Gemeinschaft. Wir geben Menschen mit Beeinträchtigung und / oder Suchtproblemen Stabilität und unterstützen und begleiten sie. Wir schaffen Strukturen, in denen sie wertvolle Leistungen erbringen können. Unsere Gäste, Klientinnen und Klienten sowie unsere Mitarbeitenden sollen Einfühlsamkeit, Würde, sinnstiftende Tätigkeiten und tragende soziale Kontakte erfahren. Zudem fördern wir die Gesundheit. Deshalb verkaufen wir keine alkoholischen Getränke über 18 Vol. %.

### nachhaltig

Wir denken und handeln nachhaltig, indem wir im Einklang mit der Natur produzieren und fair hergestellte, gehandelte und transportierte Produkte verwenden.

#### diakonisch

Unsere diakonische Haltung zeigt sich darin, dass wir mit Liebe da sind, wo wir gebraucht werden. Wir wollen Menschen stärken, Nächstenliebe in die Tat umsetzen und Hoffnung geben. Diese «Dienstleistungen» können staatliche Institutionen nur bedingt bieten.

## Werke

«Werke» sind für uns Produktionsstätten mit Arbeitsangeboten. Wir können sie auch als «Werke» der Nächstenliebe verstehen. Auch schöpferische Leistungen sind in unseren Augen «Werke».

Sicher ist:

Genossenschaft diakonischer Werke ist mit der Zeit gegangen. Sie verbindet heute soziales Engagement mit moderner Hotellerie. Die Grundmotivation ist jedoch seit der Gründung im Jahr 1926 gleichgeblieben: «Wir wollen Gutes tun.»



Liebe Leserin, lieber Leser

Trockenmauern sind faszinierende Lebensräume. Jetzt im Sommer sind sie bevölkert von unzähligen Lebewesen. Zwischen den Steinen leuchten bunte Polsterblumen, und in den Hohlräumen leben Insekten, Mäuse, Wiesel, Spinnen, Kröten, Schnecken und Zauneidechsen. Trockenmauern sind robuste Biotope, die eine Bio-Diversität möglich machen. Die GsdW ist ein ähnliches Bauwerk, basierend auf einem soliden Fundament schafft sie Angebote für verschiedene Bedürfnisse und ist Heimat für unterschiedliche Menschen. Damit nimmt sie seit 90 Jahren eine wichtige Funktion innerhalb unseres Systems wahr.

In der aktuellen Ausgabe der «gazetta» gewähren wir Einblicke in den Alltag des Lebensraums GsdW. Sie erfahren, wie sich die GsdW-Betriebe nachhaltig ausrichten und weiterentwickeln, und wie der Vorstand den Namen GsdW (vor)lebt. Sie lesen, warum sich haut- und allergiekranke Patientinnen und Patienten im Hochgebirgsklima von Davos rasch besser fühlen, dass in unseren Betrieben Mitarbeitende mit verschiedensten Fähigkeiten Hervorragendes leisten. Viele von ihnen halten uns während Jahren die Treue: Nicht selten dürfen wir mit ihnen Dienstjubiläen feiern.

Mit unseren Werken wollen wir noch lange wirken und gedeihen. Dazu sind, wie der Betriebsleiter des Seminarhotels Lihn öfters schmunzelnd sagt, «eine Prise Mut, anpackende Hände, Geduld und ein Quäntchen Humor nötig.»

Wir wünschen Ihnen einen blühenden Sommer!

Dorothea Vollenweider Präsidium GsdW



Dorothea Vollenweider, Co-Präsidentin GsdW



Regula Meier, Co-Präsidentin GsdW

# Starkes Bewusstsein für die Nachhaltigkeit



Die Freude über die platinum-Zertifizierung ist bei allen gross.

Das Seminarhotel Lihn wurde mit dem Gütesiegel ibex fairstay platinum für nachhaltige Betriebsführung ausgezeichnet. Die Freude über die höchste Auszeichnung ist gross. Und bereits bestehen Ideen für weitere Verbesserungen.

Das Seminarhotel Lihn ist bekannt für seine nachhaltige Betriebsführung. Dieses Engagement wurde mit der Zertifizierung nach ibex fairstay und diesen Februar sogar mit der höchsten Auszeichnung ibex fairstay platinum belohnt. ibex fairstay ist ein Gütesiegel für Nachhaltigkeit und zeichnet Hotels, Heime und Kliniken aus, die ihre Verantwortung für nachhaltiges Handeln wahrnehmen.

Durch die Teilhabe von Menschen mit Beeinträchtigung am Betrieb, die Warmwasseraufbereitung mittels Sonnenwärme, die Beheizung mittels Holzschnitzelheizung und den Bio-Gemüseanbau waren die Mitarbeitenden des Lihn bereits stark für Nachhaltigkeitsthemen sensibilisiert. Mit der Zertifizierung wurden das Bewusstsein und das Verständnis noch verstärkt.

Hoteldirektor Urs Brotschi freut sich über die Auszeichnung und schätzt die Vorteile einer Zertifizierung, insbesondere die Strukturierung und die ganzheitliche Unterstützung, die ibex fairstay in den Bereichen Management, Ökologie, Regionalität, Soziales und Finanzen bietet. So werden dem Betrieb auch Möglichkeiten aufgezeigt, wo er sich verbessern kann. Das Lihn will mit der sanierten Solaranlage, mit der Holzschnitzelheizung und dem Einsatz von Wasserspardüsen erkennbare Einsparungen erreichen – mit dem Ziel der Rezertifizierung in drei Jahren.

## Zimmer in neuem Glanz

#### Schauen wir zurück...

Die Zimmer auf der Sonnenseite des Lihn wurden 1991 gebaut und 2011 renoviert. Eine weitere Renovation wurde nötig. Die Genossenschafter stimmten diesem Vorschlag auf Anhieb zu.

### Schauen wir in die Planung...

Für die Planung brauchte es kreative Köpfe. Der Architekt und Genossenschafter Cyrill Scheuzger, der bereits bei einem früheren Umbau mitgewirkt hatte, wurde bei der Planung unterstützt durch Teammitglieder des Lihn. Viele Male trafen sie sich, um die passende Lösung zu finden. Ein Musterzimmer wurde eingerichtet, welches die Gäste ausprobieren durften. Ihre Ideen flossen anschliessend in die Planung ein.

#### Schauen wir auf die Verwirklichung...

Anpackende Hände, Geduld und Humor benötigte es für die Umsetzung. Da Seminar- und



Die renovierten Zimmer auf der Sonnenseite des Lihn.

Beflügelt Geist und Sinne

Feriengäste im Haus waren, mussten alle Beteiligten Kompromisse eingehen, um die Gäste nicht zu stören. Mit den richtigen Partnern aus der Region Glarus gelang dieses Vorhaben.

#### Schauen Sie vorbei!

\* \* \* \*

SeminarhotelLihn

Auch in diesem Projekt haben wir bei der Wahl der Baumaterialien und der Handwerker auf die Nachhaltigkeit geachtet. Wir sind stolz auf das Ergebnis.

# Das Lihn stellt vor: Daniele Limone, unser neuer Restaurantleiter

Daniele, warum hat es dich ins Glarnerland verschlagen?
Nach über 20 Jahren in der Gastronomie, davon zehn Jahre als selbständiger Eventgastronom, war ich auf der Suche nach einer sinnvolleren Tätigkeit. Da erschien das Lihn mit dem Menzihuus auf meinem Radar. Es bot sich die Gelegenheit, das was ich gut kann, Gastronom zu sein, mit dem was ich gerne tue, junge Menschen zu begleiten, zu vereinen.

Woher kommst du und wer ist deine Familie?

Ich bin in Samedan als Secondo

geboren. Meine österreichische Mutter und mein italienischer Vater haben sich in der Schweiz kennengelernt. Beide waren in der Hotellerie tätig. Meine Schwester stieg ebenfalls ins Gastgewerbe ein. Da war mein Weg vorgezeichnet. Ich bin glücklicher Vater von drei schulpflichtigen Kindern und zudem Teil der Lihn-Familie.

# Was sind deine Pläne im Lihn?

Ich möchte weiterhin die Gastfreundschaft zelebrieren. Die Gäste, unsere soziale Aufgabe und das Team stehen dabei im



Zentrum. Alles unter einen Hut zu bringen, ist nicht immer einfach. Aber der eingeschlagene Weg ist der richtige. Mein Plan ist es, diesen Weg weiterzugehen und eigene Visionen einzubringen.

## Lihn-Events 2018

April bis August

21. Juni

1. August

Kunstausstellung von Iris Rhyner

Juni bis Mitte Sept. **Sommer erleben** jeden Freitag-

abend Barbecue à discrétion **Kulturbühne Lihn** – Hedreich

Nichols «History of Rock 'n' Roll»

16. bis 19. Juli Yoga Retreat mit Yvonne Gabriel

27. Juli **Kulturbühne Lihn** - Jan Hartmann

Quartett «Open Air»

Viele Specials wie Barbecue am

Schweizer **Nationalfeiertag** mit bester Sicht auf das Mürtschenfeuer

15. September Kulturbühne Lihn – Hot Strings

Acoustic Guitars

29. Sept. bis 1. Okt. **Everdance**® Solo-Paartanzen

Aktiverlebnis für Seniorinnen und Senioren über dem Walensee

Mitte Sept. bis Nov. **Freitags-Special**: Herbstbuffet mit Wild aus einheimischer Jagd

kultur bühne

Weitere Informationen zu den Anlässen finden Sie unter www.lihn.ch. Wir freuen uns, wenn wir Sie bei uns im Lihn begrüssen dürfen!

Medienpartner:
Fridolin Druck und Medien

## Kontakt

### Seminarhotel Lihn

Urs Brotschi, Panoramastrasse 28 CH-8757 Filzbach, Tel.: +41 (0)55 614 64 64 info@lihn.ch, **www.lihn.ch** 

# Drei Damen – 40 Jahre Dienst fürs Lihn



Ursi Menzi, Stephanie Hösli und Annamaria Durscher (v.l.n.r.)

Ursi Menzi, Stephanie Hösli und Annamaria Durscher: Drei treue Seelen, die den Lihn-Spirit mitgeprägt haben. Ihre Power haben sie Tag für Tag unermüdlich ins Seminarhotel eingebracht. Dafür verdienen sie Respekt und Dankbarkeit.

**Ursi Menzi** wurde 1998 im damaligen Kurs- und Ferienzentrum Lihn Mitarbeiterin des Service-Teams. Sie erlebte den

Wandel von der Gemeinschaftsverpflegung mit Plattenservice über die beliebten Lihn-Buffets, bis hin zum zusätzlichen À-la-Carte-Angebot im Restaurant Panorama Lihn. Mit ihrer Erfahrung und ihrem gewinnenden Wesen kommt sie bei fast jedem Festessen zum Einsatz.

Stephanie Hösli wurde 2008 als Rezeptionistin eingestellt. Rasch entwickelte sie sich zu einer wertvollen Mitarbeiterin, die Verantwortung übernimmt und den Überblick behält. Gästewünschen begegnet sie stets offen, und ihre Bereiche hat sie im Griff. Deshalb wurde sie mehrfach befördert: Seit der Neueröffnung 2011 ist sie Gruppenleiterin Rezeption und Lehrlingsverantwortliche. Seit letztem Jahr ist sie die Stellvertreterin von Urs Brotschi.

Ebenfalls vor zehn Jahren klopfte **Annamaria Durscher** an die Tür des Seminarhotels Lihn. Innerhalb kurzer Zeit wurde sie zu einer verlässlichen Stütze für das Hauswirtschafts-Team. Als 2011 das Ausbildungsangebot erweitert wurde und das Housekeeping-Team mehrere Lernende auszubilden hatte, übernahm Annamaria Durscher die Anleitung der Lernenden.



## Erholen und durchatmen in Davos

Davos ist der ideale Ort, um sich zu erholen. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Gastfreundschaft des Seebüel-Teams, die einzigartige Natur und die frische Luft.

Lassen Sie Ihren Alltag zuhause. Kommen Sie zur Ruhe, atmen Sie tief durch. Apro-



pos durchatmen: Wussten Sie, dass die Davoser Bergluft gesund ist? Sie ist trocken und rein und praktisch frei von Allergenen, Schadstoffen und Keimen. Haut- und allergiekranke Patienten spüren die Heilkraft des Hochgebirgsklimas rasch: Juckreizattacken werden seltener, die Haut reagiert weniger schnell und sensibel, Entzündungen der Haut – wie sie etwa bei Neurodermitis vorkommen – verbessern sich sicht- und spürbar, sodass die Mehrzahl der Patientinnen und Patienten Cortison-Präparate absetzen kann.

Das Davoser Klima hilft zudem bei Therapien gegen allergische und infektiöse Erkrankungen der Atemwege und der Lungen. Das Seebüel-Team freut sich auf Ihren Besuch.

# Kinderhospiz Schweiz ermöglicht Ferientage im Seebüel

Die Stiftung Kinderhospiz Schweiz bietet Ferienwochen in Davos für Familien mit Kindern und Jugendlichen mit einer lebensverkürzenden Erkrankung und deren gesunde Geschwister an.

Während der Ferienwochen werden die kranken Kinder, sofern erforderlich, von diplomierten Pflegefachpersonen gepflegt. Eine Kinderärztin mit einer Ausbildung in pädiatrischer Palliativ-Care steht den teilnehmenden Familien zur Verfügung. Ein Team von freiwilligen Mitarbeitenden vor Ort unterstützt die Stiftung Kinderhospiz und nimmt Begleitungsaufgaben wahr, sodass die ganze Familie profitieren kann. Mit der exzellenten hindernisfreien Infrastruktur und der Fähigkeit des Personals, auf die Wünsche der Gäste einzugehen, bietet



das Hotel Seebüel eine perfekte Basis für entspannte Ferien. Die grosse Flexibilität und Hilfsbereitschaft des Seebüel-Teams macht das Hotel am Davoser See zu einem unverzichtbaren Bestandteil der Familien-Ferienwochen.

# Davos im Sommer – Erlebnisse für jeden Geschmack

Davos ist ein Paradies für Wanderer, Biker, Golfer, Wassersportler und Naturbegeisterte. Entsprechend breit ist das Angebot an Freizeitbeschäftigungen. Für jedes Bedürfnis ist etwas dabei.

Der Bus hält direkt vor dem Hotel Seebüel und bringt Sie gratis zu den Bergbahnen und ins Zentrum von Davos. Als Hotelgast profitieren Sie mit der Davos Klosters Card vom 18. Juni bis am 19. Oktober von der freien Fahrt mit allen Bergbahnen und von über 70 kostenlosen Sport-, Familien- und Kulturerlebnissen. Besuchen Sie die Walsersiedlung, machen Sie eine Oldtimerrundfahrt oder nehmen Sie an Führungen in verschiedenen Museen teil.

Inspiration für viele weitere Aktivitäten finden Sie hier: www.seebuel.ch/davos/sommer

## Tablet bedienen leicht gemacht

Madeleine Beutler ist Genossenschafterin der GsdW. Sie hat einen Computerkurs im Seebüel besucht und gelernt, das Maximum aus ihrem Tablet herauszuholen.

«Letzten Oktober besuchte ich im Seebüel einen Computerkurs. Wir waren acht Teilnehmende mit unterschiedlichen Vorkenntnissen. Meine Motivation für den Kurs war, dass ich die Funktionalitäten meines Tablets kennenlerne und sie nutzen kann. Wir kamen in den Genuss eines vielfältigen Programms. Der Kursleiter hat sich für jeden Teilnehmenden Zeit genommen. Für unsere Probleme hatte er stets die passende Lösung. Die Fortgeschrittenen halfen denjenigen, welche noch nicht so sattelfest waren. Es war eine tolle Atmosphäre und ich habe viel gelernt. Den Kurs kann ich wärmstens empfehlen.»

## Wir feiern drei Dienstjubiläen

Suda Mahalingham, Hedy Oettgen und Tamara Wiemer weisen zusammen 35 Dienstjahre auf. Wir danken ihnen herzlich für Ihren langjährigen Einsatz. Das Hotel Seebüel und seine Gäste schätzen euch sehr!



**Suda Mahalingham** stammt ursprünglich aus Sri Lanka. Unsere Stammgäste schätzen

seit 20 Jahren seine unschlagbaren Kuchen- und Salatbuffets.



Hedy Oettgen hat in den letzten zehn Jahren rund 30'000 Buchungen entgegengenommen. Ihre aufgestellte und fröhliche Art wird allseits geschätzt. Sie kennt Persönliches und Vorlieben unserer Gäste und ver-

bessert im Austausch mit ihnen ihre Englischkenntnisse stetig.



Tamara Wiemer ist unsere treue Seele im Restaurant. Auch nach fünf Jahren bringt sie nichts und niemand aus der Ruhe. Sie ist pflichtbewusst und ihre Herzlichkeit wirkt ansteckend.

# Praktikum in den Bündner Bergen

Gian Marco Maissen ist im 2. Ausbildungsjahr zum Restaurationsfachmann. Im März war er im Rahmen eines Praktikums während drei Wochen bei uns im Einsatz. Er erzählt, warum er gerne ins Seebüel zurückkehren möchte.

«Es hat mir sehr gut gefallen im Hotel Seebüel. Ich habe viel Neues gelernt; zum Beispiel das professionelle Falten von Servietten. Man hat mir einmal gezeigt wie es geht, danach konnte ich das Gelernte selbständig umsetzen. Zudem durfte ich bei einer Hochzeit mitarbeiten, was mir viel Spass gemacht hat. Ich liebe es, in festlichem Ambiente zu servieren. Während meinem Praktikum war ich in verschiedenen eingeteilt und die unterschiedlichen Arbeitszeiten behagten mir. Die Mitarbeitenden waren lieb und haben mich wunderbar ins Team integriert.»



## Seebüel-Events

30. Sept. bis 5. Okt. **«Aus der Schatzkiste Salomons** 

und des Predigers»

Leitung: Alex und Heidi Nussbaumer

5. bis 10. Okt. Kurs «Mit PC, Handy und Tablet auf Kriegsfuss»

Leitung: R. und S. Hugentobler

14. bis 20 Okt. Ausflugs- und Wanderwoche

Leitung: Stefan und Heidi Dollenmeier

12. bis 14. Okt. Fotokurs «Kunst der Stille»

Leitung: Markus Spingler

12. bis 14. Okt. Alphornkurs

Leitung: Samuel und Elisabeth Ruh

Details und weitere Angebote finden Sie unter:

www.seebuel.ch/angebote

## 10 % Rabatt für gazetta-Abonnenten

Bei einer Hotelbuchung von mehr als fünf Nächten erhalten Sie in den Monaten Juni und Oktober 10% Rabatt auf den Pensionspreis. Das Angebot ist nicht kumulierbar mit anderen Rabatten oder Spezialangeboten.

### Kontakt

## Hotel Seebüel

Erica und Marcus Pfister-Aebli, Prättigauerstrasse 10 CH-7265 Davos Wolfgang, Tel.: +41 (0)81 410 10 20 info@seebuel.ch, www.seebuel.ch

# **M** menzihuus

## Neue Produkte aus dem Menzihuus

Die landwirtschaftlichen Produkte des Menzihuus erfreuen sich grosser Beliebtheit. Jetzt hat das Menzihuus seine Produktpalette erweitert: Neu können Glarner Eistee oder Salatblüemli vom Menzihuus bezogen werden.



Das Angebot des Menzihuus umfasst Sirup in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Tees, getrocknete Früchte und Kräuter. Ergänzt wird das Sortiment neu mit dem Glarner Eistee. Dieser besteht aus Kräutern und Blüten aus dem hauseigenen Bio-Garten. Seine leichte Bitterkeit erhält er durch die Beigabe von Schafgarbe anstelle des üblichen Schwarztees.

# Salatblüemli zaubern Farbe auf den Tisch

Die neu angebotenen Salatblüemli werden mit Korn- und Ringelblumen hergestellt und zaubern die Farbenpracht des Menzihuus-Gartens auf den Tisch. Das Zupfen der Blütenblätter und das Abfüllen in die Gläser eignen sich besonders für weniger leistungsfähige Mitarbeitende. Die Verarbeitung eines Naturprodukts wirkt beruhigend und ermöglicht eine sinnvolle Tagesstruktur. Die Menzihuusprodukte können in der Markthalle Glarus, im Seminarhotel Lihn und in ausgewählten Fachgeschäften bezogen werden.

# Neuer Webauftritt für das Menzihuus

Das Menzihuus steht im Glarnerland seit über 25 Jahren für sozialtherapeutische Angebote. Seit Anfang Februar punktet die Institution mit einer neuen Website, gesponsert von der gl it GmbH aus Obstalden.

Die Website überzeugt mit grossformatigen Bildern und gefällt durch ihre klare Struktur. Der frische Internet-Auftritt ist ein Geschenk der Firma gl it GmbH an das Menzihuus. Anstelle eines Weihnachtsgeschenks, suchte sich die innovative Glarner Firma lokale Projekte, die sie mit einer Dienstleistung oder einem Produkt aus dem eigenen Portfolio unterstützte. Das Menzihuus freut sich und sagt Danke!



## Aktiv am Berg

Die Bewohnerinnen und Bewohner des Menzihuus können unterschiedliche Freizeitclubs besuchen. Für fast jedes Bedürfnis ist etwas dabei. Einer dieser Clubs ist die Wandergruppe. Der Frühlingsausflug führte sie auf das benachbarte Hirzli. Ein Erlebnisbericht.



Auch in diesem Frühling wurde die Schneeschmelze von der Wandergruppe im Menzihuus voller Ungeduld er-

wartet. Mitte April war es endlich soweit. Den schweisstreibenden Aufstieg vom Morgenholz zum Ahornhüttli bewältigten wir frühmorgens. Nach einem Zwischenhalt ging es auf den Gipfel Hirzli, wo wir mit einer traumhaften Fernsicht belohnt wurden. Nach dem Eintrag im Gipfelbuch nahmen wir den Abstieg unter die Füsse. Um die Mittagszeit machte sich der Hunger bemerkbar. Über dem Feuer brätelten wir die mitgebrachten Cervelats. Auf der abwechslungsreichen Höhenwanderung über die Ober Planggen zur Muesalp querten wir die letzten Schneefelder. Das Bergrestaurant Hirzli als Tagesziel vermochte nochmals alle Beteiligten zu motivieren. Auf der schattigen Terrasse wurden bereits Pläne für die nächste Wanderung geschmiedet.

# Das Menzihuus stellt vor: Michael Hess, Co-Bereichsleiter Eingliederung

Michael Hess hat Anfang 2016 seine Stelle im Menzihuus angetreten. Heute begleitet er als Co-Bereichsleiter Eingliederung und Job-Coach Jugendliche in ihrer Ausbildung.

Michael Hess startete sein Berufsleben mit einer Lehre als Heizungsmonteur. Danach arbeitete er während acht Jahren als bauleitender Monteur und bildete Lernende aus. Weil er die Arbeit mit Menschen noch stärker gewichten wollte, orientierte er sich beruflich neu. Dies führte ihn zunächst in ein Jugendjustizheim in der Region Zürich und schliesslich ins Menzihuus. Er wurde zuerst in den Bereichen Wohnen und Tagesstruktur eingesetzt. Sein beruflicher Hintergrund und seine Erfahrung prädestinierten ihn für den Bereich Ausbildung und Eingliederung. Seit Oktober 2016 ist er Co-Bereichsleiter in der beruflichen Eingliederung. Hier schloss er seine berufsbegleitende Ausbildung zum Arbeitsagogen ab. Gegenwärtig befindet er sich in einer Weiterbildung zum Job-Coach an der Fachhochschule St. Gallen.

## Begleitung von Lernenden und Betrieben

Michael Hess entwickelt den Bereich Ausbildung und Eingliederung des Menzihuus weiter und institutionalisiert den Bereich



Supported Education. Ab August 2018 bietet das Menzihuus zusätzlich zum bewährten Angebot auch Ausbildungen nach Supported Education direkt im ersten Arbeitsmarkt an. Dieses Programm gibt Jugendlichen mit einer Beeinträchtigung eine Chance, im Arbeitsleben Fuss zu fassen. Ausbildungsbetriebe aus dem ersten Arbeitsmarkt bilden die Lernenden aus und werden von Michael Hess und seiner Kollegin Anke Iten begleitet. Ebenfalls unterstützen sie die Ausbildungsverantwortlichen bei Fragen im Sozialbereich, in der Integration und bei Kriseninterventionen. Einen Ausgleich zu seinem Beruf findet Michael Hess in der Natur und in der Ausübung von sportlichen Aktivitäten.

# Qualität im Menzihuus – dafür setzen wir uns ein

Dank des Qualitätsmanagements kann sich unser Haus nachhaltig entwickeln. Nebst

der bestehenden Zertifizierung nach ISO wurde das Menzihuus im Februar anhand der neuen Qualitätsrichtlinien für Institutionen für Menschen mit Behinderung SODK Ost+ zertifiziert.

Eine hohe Qualität ist die Basis unseres Wirkens. Wir stellen sie sicher, indem wir nebst der Qualitätsnorm ISO 9001:2015 die Qualitätsrichtlinien der SODK Ostbefolgen. Mit der Zertifizierung verpflichten sich Institutionen für Menschen mit Beeinträchtigung als soziale Einrichtung ihrem Leistungsauftrag gerecht zu werden. Die Standards von SODK Ost+ geben die Anforderungen an die Qualität der

Struktur und der Prozesse im Menzihuus vor. Es werden Aspekte wie die strategische Ausrichtung, die operative Führung, die Finanzierung, das Personalmanagement oder der Betreuungsbedarf berücksichtigt. Die Qualitätsrichtlinien SODK Ostsind in der Deutschschweiz das am häufigsten eingesetzte Instrument zur Qualitätssicherung in Institutionen für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

### Kontakt

## Menzihuus

Sozialtherapeutische Angebote Lukas Beerli, Panoramastrasse 27 CH-8757 Filzbach, Tel.: +41 (0)55 614 64 14 info@menzihuus.ch, **www.menzihuus.ch**