



## Teilhabe statt Fürsorge – die Perspektive verändert sich

Renoviert und aufgefrischt zeigen sich die Liegenschaften der GsdW. Nun ist für den Vorstand und die Betriebsleitenden Zeit, ihre inneren Haltungen nach den veränderten Zielen im Sozialwesen auszurichten. Schlüsselbegriffe sind Gleichstellung und Integration.

Wir fragen uns: Entsprechen die Einstellungen und das Rollenverhalten der in der GsdW mitarbeitenden Personen den heutigen Anforderungen des Behindertengleichstellungsgesetzes? Wir überprüfen und erweitern, wo nötig.

### Von Fürsorge ...

Menschen mit Handicap werden oft noch traditionell als Minus-Variante der Nichtbehinderten angesehen. Es werden ihnen Erwachsensein und Selbstverwirklichung abgesprochen. Sie werden wie ein Kind angesprochen, das umsorgt und behütet werden soll. Viele Menschen sehen dabei die Behinderung im Vordergrund.

Diese Sichtweise verstellt den Blick auf die Fähigkeiten dahinter.

Seit dem 1. Januar 2004 sollen Bezügerinnen und Bezüger sozialer Dienstleistungen nicht mehr primär als krank, schwach, hilfe- und behandlungsbedürftig bezeichnet werden. Und den professionellen Helferinnen und Helfern wird nicht mehr nahezu uneingeschränkte Macht zugestanden.

### ... zu Teilhabe

Behinderte und Nichtbehinderte sind laut Gesetz grundsätzlich gleichgestellt. Daraus ergeben sich in der GsdW-Arbeit zum Beispiel folgende Fragen:

- Welchen Anspruch verbinden Menschen mit und ohne Behinderung an ein «gutes Leben»?
- Welche Barrieren und Grenzen verhindern ein «gutes Leben»?
- Wie können solche Barrieren und Grenzen überwunden werden?

Die GsdW-Mitarbeitenden streben danach, die Vorgaben der Gleichstellung zu verwirklichen und bestehende Barrieren und Grenzen im Hinblick auf das «gute Leben» zu überwinden. Dazu richten wir uns nach dem Stärkenmodell. Das Selbstwertgefühl aller soll durch die Würdigung und Nutzung ihrer Talente, Fähigkeiten und Sehnsüchte gestärkt werden. Selbstwertgefühl wiederum ist eine gute Grundlage für Gesundheit und Widerstandskraft. Gestärkte Menschen können bes-

ser am gemeinschaftlichen Leben teilhaben und ihren Möglichkeiten entsprechend besser Verantwortung übernehmen.

Teilhabe am gemeinschaftlichen Leben ruft jedoch auch nach Anpassung der Lebenseinstellung vieler behinderter Menschen: Vom Empfangenden der Fürsorge werden sie vermehrt zum verantwortungsvollen ICH der Selbstbestimmung. Selbstverständlich bleibt die Sonderstellung von behinderten Menschen dabei im gesellschaftlichen Zusammenhang bestehen.

### Inklusion im Fokus

Die Umsetzung des Wunsches nach Teilhabe am gemeinschaftlichen Leben wird als «Inklusion» bezeichnet. Wir GsdW-Beteiligten sind daran, unsere Arbeitsweisen und Haltungen, unser Sprechen und Handeln der Forderung nach Inklusion anzupassen. Wir überarbeiten Leitbilder und Reglemente.

Wir werden noch oft über unsere inneren Barrieren stolpern, sind doch unsere persönlichen Einstellungen tief verankert. Für uns ist die beschriebene Sicht- und Handlungserweiterung ein spannender und herausfordernder Weg. Wir versprechen uns davon mehr Freude und Energie, mehr geteilte Verantwortung und mehr Entwicklung für alle. Und wir freuen uns auf unsere von innen her aufgefrischte GsdW-Alltagsarbeit.

Liebe Leserin, lieber Leser

Kennen Sie die Teesorte, an deren Beutelband ein Sinnspruch Ihre Teezeit begleitet? «Mach dir selbst und anderen Mut» wurde mir vorgestern geschenkt. Ich freue mich über diese einfache Inspiration und nutze die Gelegenheit zum Sinnieren.

In dieser Zeitung lesen Sie, wie die Menschen in unseren drei Betrieben Seebüel, Menzihuus und Lihn mutig Neues anpacken, herausfordernde Wege beschreiten, Veränderungen gestalten und die aktuelle Gültigkeit ihrer eigenen inneren Haltungen überdenken. Vor allem wenn es abwärts geht, braucht es Mut, sich dem Schicksal zu stellen und ihm entgegenzutreten. Wir wünschen allen, dass Sie zur richtigen Zeit von irgendwoher oder irgendwem ermutigt werden. Vielleicht spüren Sie hinter den Berichten, welch manchmal steinige Wege zu den heute erfreulichen Ergebnissen geführt haben.

In dieser Gazetta erfahren Sie von mutigen Werken und Taten in unserem Mikrokosmos GsdW und von gefeierten Jubiläen, welche von zufriedenen Menschen zeugen.

Heute schenken wir auch Ihnen den Sinnspruch: «Mach dir selbst und anderen Mut.»

Ihre

*D. Vollenweider*  
Dorothea Vollenweider  
Präsidium GsdW

*Regula Meier*  
Regula Meier  
Präsidium GsdW



**10 Jahre Lukas Beerli:  
Betriebsleiter im  
Menzihuus seit  
11. November 2008**

Lieber Lukas, danke für deinen guten Geist auf dem GsdW-Platz Filzbach. Du hast das Menzihuus vom gemütlichen

Altbau hinübergeführt zum modernen Wohnen und Arbeiten. Du setzt Spuren: Die vielfältigen Werkstätten – auch im Seminarhotel Lihn – ermöglichen heute 50 Menschen eine sinnstiftende Arbeit. Es gibt 30 Wohnplätze im Wohnhaus, in Aussenwohngruppen und Einzelwohnungen. Im Menzihuus findet das Arbeiten und Wohnen mit grosser Selbstbestimmung und möglichst hoher Autonomie statt. Während der letzten zehn Jahre – und immer noch – entwickelst du das Menzihuus innovativ und nachhaltig. Die GsdW dankt dir für deinen motivierten und hohen Einsatz und deine stetige Loyalität. Wir wünschen dir Gesundheit, Erfüllung und alles Gute – und hoffentlich noch einige Jahre bei uns!

### Wir wollen Gutes tun!

Für Spenden und Legate:  
IBAN CH35 0900 0000 8001 3447 4  
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke  
8005 Zürich  
Gerne senden wir Ihnen einen Einzahlungsschein.  
Tel.: +41 (0)55 614 64 64

## Die grosse Zimmer-Renovation

Die Zimmer des 1986 wiedereröffneten Hotels Seebüel sind komplett renoviert worden. Federführend waren die Architekten Roger Wülfing und Tomasz Walecki von Berger & Partner. Direkt nach der Schliessung am 21. Oktober 2018 ging's los.



Für die Ausführung der Renovierungsarbeiten konnten wir mehrheitlich auf einheimische Handwerker zurückgreifen. Die Stimmung auf der Baustelle war sehr gut, es wurde produktiv und lösungsorientiert zusammengearbeitet. Für die gesamten Arbeiten hatten die Fachleute lediglich acht Wochen Zeit. Zeitversetzt wurde auf allen drei Stockwerken gehämmert, gefräst, gebohrt, zementiert, gegipst, gemalt und geschliffen.

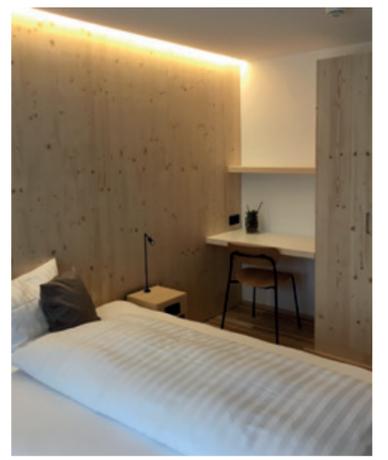
Alle Bäder der insgesamt 23 Zimmer mussten renoviert werden. Dieser Eingriff wurde umfangreicher, als er ursprünglich geplant war: Alles bis und mit den Duschtassen wurde herausgerissen und die Siphons ausgespitzt, sodass man teilweise sogar durch das Loch ins untere Zimmer gucken konnte. Sieben der Bäder wurden erweitert, indem die Wandschränke in den Korridoren zugunsten der Bäder entfernt wurden.

Dank dem grossen Einsatz aller Arbeitenden und der sehr gut koordinierten Bauleitung durch Tomasz Walecki konnte der enge Zeitplan eingehalten werden. Pünktlich Mitte Dezember waren die grössten Arbeiten abgeschlossen, und es konnte mit der Baureinigung begonnen werden. Danach wurden die Zimmer mit viel Liebe zum Detail gestaltet und dekoriert. Wie geplant konnten am 21. Dezember 2018 die ersten Gäste in den neuen Zimmern übernachten.

Duschwände aus Glas, der Unterbau aus Holz, die Fliesen bis zur Decke und die schöne Beleuchtung lassen die Badezimmer gepflegt und behaglich aussehen. Daneben wurden die Lüftungskanäle gereinigt, die Ventilatoren ersetzt und das Belüftungssystem den neuen Brandschutzvorschriften angepasst.

Auch die rollstuhlgängigen Zimmer erstrahlen in neuem Design. Der Komfort für den Gast wurde durch Dusch-WCs gesteigert. Zudem wirken die Armaturen edler und wohlicher als zuvor.

Die Zimmer wurden bewusst in schlichtem, ruhigem Ton gehalten, damit man den einzigartigen Ausblick auf Wald und See geniessen kann. In der Gegend ist die Lärche beheimatet, daher wurde hauptsächlich dieses Holz verwendet. Die Möblierung ist modern und farblich auf das Interieur abgestimmt. Den Wünschen der Gäste wurde nachgekommen – alle Zimmer wurden mit Fernseher ausgerüstet. Die gesamte Beleuchtung ist individuell dimmbar. Jeder Gast kann somit seine bevorzugte Atmosphäre selber einstellen.



Neu sind alle Einzelzimmer mit 140 Zentimeter breiten Betten ausgestattet. Zur Seeseite wurden ebenfalls einige komfortable Einzelzimmer eingerichtet. So kommt nun auch der einzelreisende Gast in den Genuss von Zimmern mit Balkon und herrlichem Ausblick.

Begeistert sind unsere jungen Gäste von den Kajütenbetten in den Familienzimmern. Sie können einzeln heruntergeklappt werden, verfügen über eine Leiter und einen kuscheligen Rahmen. Jedes Bett verfügt über eigenes Licht, damit ein spannendes Buch gelesen oder ein lustiges Spiel gespielt werden kann.

Die intensiven Diskussionen innerhalb der Baukommission haben zu diesen Lösungen geführt und die Ausführungen entsprechen genau unseren Vorstellungen. Zusammen mit meinen Kollegen der Baukommission bin ich stolz auf die neuen Zimmer. Wir hoffen, dass sie auch Ihrem Wunsch entsprechen und Sie Ihren Aufenthalt darin geniessen können.

*Urs Brotschi  
Baukommission Hotel Seebüel*



## Es herzlich «Grüezi mitenand»!



Mein Name ist Daniel Rakeseder und ich bin mir fast sicher, dass nun bei einigen Leserinnen und Lesern ein kleines «Aaah» durch den Kopf geht. «Das ist doch der, welcher...» Aber erst mal alles von vorne.

Ich bin 53-jährig, seit 28 Jahren mit meiner Frau Caroline verheiratet und Vater von vier tollen, mittlerweile erwachsenen Kindern. Als gelernter Koch/Kellner mit Hotelfachschulabschluss bin ich Gastgeber mit Leib und Seele.

Per 1. April 2019 durfte ich der Grossfamilie der GsdW beitreten. Auch die Gastronomie ist eine sehr familiäre Branche. Man kennt sich, hilft einander und begegnet sich immer wieder an den verschiedensten Orten. So lernte ich in über 35 Jahren in Zürich, in der Zentralschweiz, in Zuzach, am Boden- und Vierwaldstättersee, im Berner Oberland und im Prättigau unzählige spannende Menschen kennen. Deshalb vielleicht auch bei Ihnen das kleine «Aaah».

Und nun, immer tiefer in die Bündner Berge gezogen, darf ich das Ferienhotel Seebüel

übernehmen. Als Mensch, der die alpine Landschaft, die Natur und den Bergsport liebt, bin ich in Davos bestimmt genau richtig. Nicht nur die spezielle Lage am Davosersee hat mich sehr angesprochen, sondern auch die Werte der GsdW, die mich täglich motivieren werden, mich für Menschen zu engagieren.

Die Herausforderung gehe ich mit viel Elan und Optimismus an und freue mich auf jedes Wiedersehen und viele neue Begegnungen. Zurück zum Anfang: Auch ich bin mir ganz sicher, dass ich diverse «Aaahs» haben werde. Bestimmt werden wir dabei auf gemeinsame Erlebnisse wie Sonnenaufgangswanderungen, Wildbeobachtungen, Schneeschuhtouren oder Spielabende zurückblicken.

Euer neues Familienmitglied für die Betriebsleitung im Hotel Seebüel

Daniel Rakeseder

### Kontakt

#### Hotel Seebüel

Daniel Rakeseder, Prättigauerstrasse 10,  
CH-7265 Davos Wolfgang  
Tel.: +41 (0)81 410 10 20  
info@seebuel.ch, [www.seebuel.ch](http://www.seebuel.ch)

## Wir sagen Adieu



Wie Sie letzten Dezember erfahren haben, sagen wir «Adieu Seebüel». In den drei Jahren sind uns das Hotel Seebüel und viele Gäste ans Herz gewachsen. Wir blicken auf eine sehr schöne, intensive und lehrreiche Zeit zurück. Zusammen mit einem aufgestellten Team durften wir das Seebüel zu einer beliebten, blühenden Ferien-Oase in Davos weiterführen. Ihr werdet uns fehlen!

Wer uns mal besuchen möchte, findet uns ab Juni unweit von Davos im Restaurant Guggelstein ([www.guggelstein.ch](http://www.guggelstein.ch)) in Pany im Prättigau. Über einen Besuch würden wir uns sehr freuen.

Herzlichen Dank, dass wir für diese Zeit Ihre Gastgeber sein durften. Unserem Nachfolger Daniel Rakeseder sowie dem Vorstand wünschen wir von Herzen Gottes Segen. Adieu!

Erica und Marcus Pfister-Aebli

Liebe Erica, lieber Marcus

Wir sagen Danke: Euer Einsatz für das Hotel Seebüel war gross, und wir haben eure Liebe zum Betrieb wahrgenommen. Ihr seid ein sehr engagiertes Gastgeber-Paar. Die Gäste fühlen sich bei euch willkommen und wohl durch eure persönliche und herzliche Art. Einige Vorstandsmitglieder bedauern aufrichtig, dass es uns nicht gelungen ist, unsere Energien reibungsfrei zu nutzen. Für uns als Vorstand waren die Herausforderungen zu gross. Wir dürfen stolz sein auf unsere gemeinsame Zeit: Mit den frisch renovierten Hotelzimmern präsentiert sich das Seebüel nun zeitgemäss. Ihr habt viel dazu beigetragen. Damit hinterlasst ihr Spuren des Erfolgs. Wir danken euch vielmals dafür.

Wir sagen euch Adieu und wünschen euch von Herzen Gelingen, Erfüllung und Gesundheit für eure berufliche und private Zukunft.

Euer Vorstand GsdW

# 90 Jahre Lihn: Die Reise geht weiter

Neun Jahrzehnte Entwicklung und Engagement – das ist ein Grund, vom 11. bis 14. September 2019 zu feiern und Danke zu sagen.



Viele Zeitungsartikel, Dokumente, Bilder und Pläne haben wir gesichtet und dabei Spannendes, Verborgenes und Wichtiges zusammengetragen. Gerne geben wir unseren Gästen, Freunden, Kunden und Lieferanten einen kleinen Einblick in die Geschichte des Lihns.

## Unser Jubiläums-Programm:

**Mittwoch, 11. September 2019:** Klopfen Sie einen Jass oder schwingen Sie im Everdance & Line Dance Kurs das Tanzbein. Danach erhalten Sie einen Einblick in die Lihn-Geschichte mit einer Diashow bei Kaffee und Kuchen. Zum Abschluss gibt es eine Metzgete mit stimmungsvoller Ländlermusik.

14.00 – 16.00 Uhr	Jassturnier
14.00 – 16.00 Uhr	Everdance & Line Dance Schnupperkurs
16.00 – 16.30 Uhr	Kaffee/Kuchen für alle
16.30 – 17.00 Uhr	Rangverlesung Jassturnier
ab 17.00 Uhr	Festakt mit Ansprachen des Präsidiums und Ländlermusik
ab 18.00 Uhr	Metzgete vom Alpschwein

## Kosten pro Person:

Jassen inkl. Musik und Kaffee/Kuchen	CHF 15.00
Everdance Tanzkurs	
inkl. Musik und Kaffee/Kuchen	CHF 15.00
Metzgete mit Musik	CHF 40.00

## Freitag, 13. September 2019: Benefiz Gala Dinner

Unsere vielfältigen Angebote für Menschen in schwierigen Lebenssituationen ermöglichen 50 Menschen mit einer Beeinträchtigung eine sinnstiftende Arbeit und begleitende Wohnangebote. Die Bäckerei ist ein Herzstück des Menzihuus und braucht dringend mehr Platz. Verbringen Sie einen festlichen Abend und helfen Sie mit, diesen Raum für Menschen mit einer Beeinträchtigung zu schaffen. Geniessen Sie ein paar gemütliche Stunden in guter Gesellschaft und bewirken Sie gemeinsam etwas.

## Samstag, 14. September 2019: Ein Fest für die ganze Familie

Ab 11 Uhr spielt die Musikgesellschaft Mollis. Auf dem ganzen Areal finden Sie Musik, eine Hüpfburg und verschiedene Foodstände von Spanferkel über Zigerhörnli und Lihn-Burgern bis zum süssen Kuchenbuffet. Beim SchnupperSchwingen können Sie sich sportlich betätigen.

«Misty Blue» stehen am Abend ab 19.30 Uhr auf der Kulturbühne Lihn. Die harmonischen Stimmen, begleitet von Banjo-, Bass- und Mandolinen-Klängen, berühren das Herz. Zu hören sind Bluegrass- lateinamerikanische Canciones.

Wir freuen uns auf Sie!



## Das Lihn und der Alkohol

Bis zu einer denkwürdigen Hauptversammlung im Jahr 2010 war das Lihn alkoholfrei geführt worden. Auch heute ist der Alkohol noch eines der zentralen Themen.

Das Ferienheim Lihn wurde 1929 als Rückzugsort für Menschen eröffnet, die selber oder als Angehörige von Alkoholproblemen betroffen waren. Bis 2010 wurde das Lihn alkoholfrei geführt. Das wurde zunehmend schwieriger. Es gab vier Anspruchsgruppen:

- Die Gäste, die dafür oft wenig Verständnis hatten. Entsprechend versorgten sich immer häufiger ganze Gruppen mit Alkoholhaltigem, das hinter verschlossenen Türen konsumiert wurde.
- Die Blaukreuzmitglieder, viele von ihnen geschätzte und langjährige GenossenschaftlerInnen, für die alkoholfreie Gastlichkeit ein unantastbarer Grundwert war.
- Das Menzihuus, dessen Bewohnerinnen und Bewohner es vor Alkohol zu schützen galt. Das war jedoch nur die halbe Wahrheit, geht es doch in der Suchttherapie darum, die Betroffenen zu stärken, damit sie Nein sagen können.
- Die Mitarbeitenden vom Lihn, die immer wieder Leergut aus den Zimmern entsorgten und geduldig erklären mussten, warum es zum köstlichen Essen nicht möglich war, ein gutes Glas Wein zu geniessen.

## Grundfeste beleuchtet und angepasst

Die Gesellschaft und damit auch die Lihn-Gäste hatten sich seit 1929 entwickelt: Ich beobachtete, dass das Modell der alkoholfreien Gastlichkeit vor wichtigen Veränderungen stand. Es konnte und durfte nicht sein, dass sich ganze Gästegruppen hinter verschlossenen Türen berauschten.

Mit der eröffneten Diskussion rüttelten wir an den Grundfesten der Genossenschaft. Bei der denkwürdigen Haupt-

versammlung, an der mit einer Statutenänderung entschieden werden musste, ob künftig Alkoholausschank möglich sein soll, gab es heftige Voten. Den Unterschied machten wohl der damalige Präsident Stephan Kunz und der inzwischen verstorbene Genossenschaftler Paul Aeppli, der als langjähriger Blaukreuz-Sozialarbeiter vor die Versammlung trat und auf seine engagierte Art die Wurzeln des Blauen Kreuzes bewusst machte: Nicht als Abstinenten-, sondern als Mässigungs-Verein gründete Louis-Lucien Rochat 1877 in Genf das Blaue Kreuz. Im Sinne von «zurück zu den Wurzeln» wurde dann diesem neuen Weg mit grosser Mehrheit zugestimmt.

## Veränderungen für eine nachhaltige Zukunft

Der «Alkoholmissbrauch» hinter verschlossenen Türen ist seither kein Thema mehr. Waren es früher zehn bis fünfzehn Anlässe pro Jahr, begrüsst das Lihn heute über 120 Gästegruppen für festliche Anlässe und hat sich mit diesem Angebot einen Namen gemacht. Und ja: Das Lihn ist heute ein in der Schweiz bedeutendes Seminarhotel, das mit seiner einzigartigen Zusammenarbeit mit dem Menzihuus und seiner Ausbildungs- und Integrationsarbeit wertvolle sozial-diakonische Arbeit leistet. Mit Ausnahme des Hotels Seebüel am Davosersee sind in der Zwischenzeit alle alkoholfreien Blaukreuz-Hotels von der Bildfläche verschwunden. Gibt es also eine Wechselwirkung von Alkohol und nachhaltigem Erfolg im Bereich der Hotellerie? Es sieht ganz so aus. Schön, dass dieser Erfolg auch im «massvollen, genussvollen Rahmen» möglich ist, genau so, wie es das Seminarhotel Lihn seit bald zehn Jahren pflegt.

Hannes Hochuli, Lihn-Hotelier 1996–2016

# SeminarhotelLihn

Beflügelt Geist und Sinne

## Das Lihn stellt vor: Daniel Schubert und Christoph Jud



Service-Angestellter Daniel Schubert (l.) und Koch Christoph Jud.

### Woher kommt ihr?

**Daniel:** Ursprünglich komme ich aus Ostdeutschland. 16 Jahre habe ich in Bayern gelebt und drei Jahre im Zillertal. Seit 2014 wohne ich im schönen Walenstadt.

**Christoph:** Ich bin in Gommiswald aufgewachsen und habe die Lehre in Zürich abgeschlossen. Nun wohne ich seit drei Monaten im 20 Minuten entfernten Murg.

### Was hat euch motiviert, ins Lihn zu kommen?

**Daniel:** Das Engagement mit dem Menzihuus, seinen Bewohnern und unseren Lernenden.

**Christoph:** Da ich meine Ausbildung in einem geschützten Rahmen absolvierte, wollte ich diese Erfahrungen selbst machen, um auch mein Wissen an unsere Lernenden weiterzugeben.

### Wie erlebt ihr den Alltag im Lihn?

**Daniel:** Immer neue Herausforderungen und Abenteuer bezüglich der Arbeit und unseren Lernenden.

**Christoph:** Ich erlebe den Alltag spannend und intensiv mit neuen Herausforderungen.

### Beschreibt euch selbst in drei Wörtern!

**Daniel:** Fleissig, sozial und gerecht.

**Christoph:** Ehrlich, dynamisch und ehrgeizig.

## Lihn-Events 2019

April bis August	<b>Porzellan Malkunst</b> von Ruth Jenny
18. Mai	<b>Kulturbühne Lihn:</b> Songwriters In The Round
Bis Ende Mai	<b>Spargeln vs. Erdbeeren:</b> Jeden Freitagabend ein reichhaltiges Buffet mit regionalen Spargeln
Juni bis Mitte Sept.	<b>Sommer erleben:</b> Jeden Freitagabend Barbecue à discrétion
8. bis 9. Juni	<b>Pfingsttanzen</b> mit Moni Stirnimann
9. Juni	<b>Pfingstbrunch</b> von 9.30–14.00 Uhr
14. Juni	<b>Kulturbühne Lihn:</b> House of Music Band
27. Juli	<b>Kulturbühne Lihn:</b> Sulutumana
29. Juli bis 1. Aug.	<b>Yoga Retreat</b> mit Yvonne Gabriel
1. August	Viele Specials wie <b>Barbecue</b> an unserem Schweizer Bundesfeiertag mit bester Sicht auf das Mürttschenfeuer
11. bis 14. Sept.	<b>90 Jahre Lihn</b> – feiern Sie mit!



Weitere Informationen zu allen Anlässen finden Sie unter [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch). Bis bald!

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](http://www.lihn.ch)

## Im Menzihuus werden Menschen mit einer Beeinträchtigung zu Fachleuten

Seit 2010 wird im Menzihuus und Seminarhotel Lihn jungen Menschen, die einen erschwerten Zugang zu einer beruflichen Grundbildung haben, die Möglichkeit geboten, einen Berufsausweis «Praktische Ausbildung PrA INSOS» zu erlangen.

Die praktische Ausbildung (PrA) findet nach dem Vorbild einer klassischen Berufsausbildung im dualen Bildungssystem statt: An einem Tag pro Woche besuchen die Lernenden die Berufsschule und absolvieren dort den theoretischen Teil ihrer Ausbildung. An den restlichen Tagen erlernen sie am Arbeitsplatz die Berufspraxis.

Der Schultag in der eigenen Berufsschule des Menzihuus besteht aus je zwei Lektionen Berufskunde, Allgemeinbildung und Sport. Damit eine möglichst hohe Verknüpfung von Theorie und Praxis stattfindet, arbeiten die Lehrpersonen eng mit den Ausbildungsbetrieben zusammen. Der nachhaltige Einstieg in das Berufsleben wird zusätzlich begünstigt, indem neben den schulischen Fähigkeiten auch lebenspraktische Ressourcen gefördert werden. Dabei legt das Menzihuus grossen Wert auf eine individuelle Förderung der einzelnen Lernenden.

Wer die zweijährige praktische Ausbildung erfolgreich durchlaufen hat, erhält vom Berufsverband INSOS Schweiz einen Berufsausweis. Nach der Ausbildung wird eine Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt oder bei Bedarf im zweiten Arbeitsmarkt gesucht. Die PrA kann auch als Vorbereitung für eine weiterführende Ausbildung zum eidgenössischen Berufsattest EBA dienen.

Das Lehrerteam besteht aus einem pensionierten Realschullehrer, einer gelernten Bäckerin, einer ehemaligen Berufskundelehrerin der Hotellerie, einer Sozialpädagogin und einem Arbeitsagogen mit handwerklicher Ausbildung. Zurzeit unterrichtet das Menzihuus fünf Lernende als Praktiker/-in Betriebsunterhalt, Restauration, Detailhandel und Bäckerei. In Zukunft soll das Angebot der Berufsschule ausgebaut und weiteren Institutionen und Betrieben in der Region im Lehrverbund angeboten werden.

## Ein Tag im Leben des Pensionärs Josef Kuster

Die Lebenserwartung steigt, auch jene der Menschen im Menzihuus. Deshalb entwickeln wir altersgerechte Wohnformen und Tagesstrukturen. Unser erster Pensionär ist auch nach fünf Jahren im Ruhestand noch im Menzihuus aktiv.



In der Küche sind morgens um 8.15 Uhr sechs Mitarbeitende bereit für die Arbeit. Einer davon ist Josef Kuster, demnächst 70-jährig. Er arbeitet vormittags freiwillig im Team der Hauswirtschaft. «Meine Spezialität ist das Rüsten von Salaten und Gemüse», sagt er stolz. Obwohl er das Pensionsalter längst erreicht hat, hilft er gerne halbtags in der Küche mit. «Am Nachmittag habe ich dann Zeit für mich und eine ausgiebige Siesta», meint er augenzwinkernd. Damit ist sein Tagwerk aber noch nicht vollbracht. Um 15.30 Uhr sammelt er die abgehende Post ein und bringt

sie zur Postagentur im Winmätt. Kuster beherrscht das Frankieren der Sendungen und führt es mit Stolz und Sorgfalt aus.

Mit der Rückkehr ins Menzihuus ist sein tägliches Fitness-Programm vollbracht. «Dank dieser Aufgabe bewege ich mich regelmässig, was sich positiv auf meine Gesundheit und Zufriedenheit niederschlägt.» Der Tag von Josef Kuster geht mit einem guten Abendessen, Gesprächen und Fernsehen zu Ende.

Das Leben in Pension wird im Menzihuus entsprechend den Bedürfnissen der Pensionärinnen und Pensionäre gestaltet. Sie erhalten eine sinnstiftende und wertschätzende Tagesstruktur und werden im Wohnbereich je nach Bedarf unterstützt. Es ist uns wichtig, dass Menschen mit einer Beeinträchtigung ihre Pension in ihrem bekannten und sicheren Umfeld verbringen können. Dies ist im Menzihuus möglich, solange kein erhöhter und andauernder Pflegebedarf besteht.

### Kontakt

#### Menzihuus

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

## Pensionierung und Jubiläen im Menzihuus

Jubiläen sind nicht selten im Menzihuus – ein Zeichen, dass Menschen gerne und manchmal bis zur Pensionierung hier arbeiten.



Heidi Blumer, Emil Bracher und auf dem Fels sitzend Martin Bölsterli.

Heidi Blumer begann am 1. Juni 2012 ihre Arbeit als Aushilfe im Dorfladen Filzbach. Im Januar 2018 wäre ihre offizielle Pensionierung angestanden, doch weder das Team des Dorfladens noch sie selber konnten sich vorstellen, dass sie in den Ruhestand treten sollte. Darum durften wir noch bis März 2019 auf ihre wertvolle Unterstützung zählen. Heidi Blumers Ruhe und Gelassenheit waren besondere Qualitäten, die vor allem auch in der Betreuung der Lernenden zum Tragen kamen. Neben dem aktiven Verkaufen verstand sie es, die Lernenden zu führen und ihnen

## Etablierte Qualitätssysteme

Das Menzihuus arbeitet mit zwei Qualitätssystemen, die Mitte Februar erfolgreich rezertifiziert wurden und für die nächsten drei Jahre gültig sind. Hinter den technischen Bezeichnungen verstecken sich wichtige Arbeitsmittel für den nachhaltigen Betrieb des Menzihuus.



Qualitätssysteme sind die Grundlage für die hochwertigen Produkte im Shop.

Die Norm ISO 9001:2015 ist eine international standardisierte Zertifizierung und ein anerkannter Standard. Sie definiert die Anforderungen an ein wirksames Qualitätsmanagement in einem Unternehmen und unterstützt das frühzeitige Erkennen kurz- und längerfristiger Herausforderungen im Menzihuus. Damit kann der Betrieb seine Organisation und Prozesse ausrichten und kontinuierlich verbessern. Dieses risikoorientierte Management beugt Gefahren vor und ermöglicht es, Chancen erfolgreich und zeitgerecht zu nutzen.

Die Qualitätsrichtlinien der SODK OST+ sind eine Vorgabe der Kantone der Ostschweiz und Zürich. Eine Zertifizierung bildet die Grundla-

ge für eine kontinuierliche Entwicklung auf den Ebenen Organisation, Infrastruktur und Personal. Sie definiert die Qualitätsvorgaben der fachlichen Kompetenzen und der Betreuung der Klientinnen und Klienten. Das SODK OST+ Zertifikat ist eine Voraussetzung für die Leistungsvereinbarung mit dem Kanton Glarus.

### Immer mehr digitale Hilfsmittel

Jedes Jahr werden die beiden Qualitätsnormen mit einem Aufrechterhaltungsaudit im Menzihuus durch die Firma SQS begleitet. Alle drei Jahre findet alternativ das Rezertifizierungsaudit statt. Die Audits sind einerseits Kontrolle, andererseits auch eine geschätzte Unterstützung und Beratung, welche zur nachhaltigen Unternehmensentwicklung des Menzihuus beitragen.

Die beiden Qualitätsnormen haben sich im Menzihuus etabliert und werden gelebt. Zunehmend werden auch digitale Hilfsmittel eingesetzt. So wird zurzeit eine Software installiert, welche die Organisation des Gebäudeunterhalts des Menzihuus und der beiden Hotels stark erleichtern.

Sicherheit und Motivation zu vermitteln. Wir danken Heidi Blumer für ihren langjährigen Einsatz und ihr Wirken!

Schon seit 20 Jahren im Menzihuus ist Martin Bölsterli, der diesen Sommer pensioniert wird. Der unermüdete und geschätzte Mitarbeiter in der Landwirtschaft unternimmt gerne Bergtouren und führt leidenschaftliche Gespräche über Politik und Fussball.

Noch nicht pensioniert, doch schon 15 Jahre im Menzihuus tätig ist Emil Bracher. Seine technischen und menschlichen Fähigkeiten im Betriebsunterhalt werden sehr geschätzt. Dank Emil Bracher klemmt kein Schloss, laufen die Maschinen und wackelt kein Bild. Er geniesst die Freizeit in seiner Wohnung, beim Wandern, Fitnesstraining und Besuchen bei Verwandten.

Wir danken beiden Jubilaren für ihre wertvolle Arbeit und freuen uns auf die nächsten Jahre der Zusammenarbeit!

### Impressum

gazetta: Neues aus der Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW erscheint zweimal jährlich  
Auflage 6'000 Exemplare

Herausgeber:  
GsdW, Genossenschaft sozial-diakonischer Werke, Postfach 1167, CH-8031 Zürich  
Internet: [www.gsdw.ch](http://www.gsdw.ch)

Adressänderungen:  
Seminarhotel Lihn, [admin@gsdw.ch](mailto:admin@gsdw.ch)  
Tel.: +41 (0)55 614 64 64

Spendenkonto:  
IBAN CH35 0900 0000 8001 3447 4



GsdW, entstanden aus der Ferienheimgenossenschaft vom Blauen Kreuz Zürich.

Layout: Leuzinger & Benz AG

Klimaneutral gedruckt von Fridolin Druck

