P.P.
CH-8757
Filzbach
DIE POST

Nr. 61 Juli 2022

Seebüel SeminarhotelLihn menzihuus

Neues aus der Genossenschaft
sozial-diakonischer Werke | GsdW

gazetta

Ein Ort der Begegnung, Entwicklung und Wertschätzung

Die Genossenschaft sozial-diakonischer Werke (GsdW) ist in vielerlei Hinsicht eine einzigartige Institution. Die tragenden Säulen aller Grundsätze und Tätigkeiten sind die Menschen, die hinter der GsdW stehen.

Genossenschaften sind in der Schweiz gesellschaftlich und kulturell tief verwurzelt. Gemeinsam ist ihnen laut dem schweizerischen Staatsekretariat für Wirtschaft SECO «der Gedanke der Förderung und der wirtschaftlichen Selbsthilfe». Ein zentrales Element sind die demokratischen Mitbestimmungsrechte, die alle Mitglieder und Teilnehmenden zur Sprache kommen lassen – etwa an der jährlichen Generalversammlung.

Unsere gelebten Grundwerte

Doch was macht die GsdW als Genossenschaft so besonders? Zum einen sind es unsere gelebten Grundwerte:

- Wir wollen Sinnvolles und Gutes tun und aktiv sein.
- Wir unterstützen und begleiten Menschen mit psychischer Beeinträchtigung in ihrer Stabilität und Entwicklung, damit sie Teilhabe erleben können.
- Wir verhalten uns nachhaltig, fair und regional.

Weitere Faktoren sind die Inklusion, die wir konsequent umsetzen; die beiden (Spannungs-)Felder Hotellerie und sozialtherapeutisch unterstütztes Arbeiten, Ausbilden und Wohnen, die wir miteinander verbinden; und die Kombination von sozialem Engagement und wirtschaftlicher Tätigkeit. All dies macht die GsdW zu einem Ort der Begegnung, der Entwicklung und Wertschätzung.

Die Träger dieser Grundsätze sind die Menschen und Mitarbeitenden, die hinter der Genossenschaft stehen. Dazu gehören die Geschäfts- und Betriebsleiterinnen und -leiter genauso wie die Mitarbeitenden und natürlich auch Sie als Genossenschafterin oder Genossenschafter. Einen herzlichen Dank dafür!

Die GsdW bleibt am Ball

Die Genossenschaft ist auf Kurs, evaluiert ihre Organisation und Angebote laufend und stellt sich den Herausforderungen. Die Geschäftsstelle der GsdW, die seit rund einem Jahr durch Barbara Walcher geleitet wird, nimmt zunehmend Form und Struktur an und unterstützt die Prozesse und Entwicklungen der Genossenschaft und ihrer Betriebe. Ein Fortbestehen als starke Genossenschaft mit gemeinsamen Grundwerten und tragenden Elementen wünschen wir uns für die Zukunft.

Newsletter:
Gerne informieren wir Sie via digitalen Newsletter über Geschichten, Aktuelles und Informatives aus der Genossenschaft. Anmeldung via info@gsdw.ch

Mitglied werden:
Wollen Sie Gutes tun und das soziale Engagement der GsdW unterstützen? Wir freuen uns über neue Genossenschaftsmitglieder. Profitieren Sie von vergünstigten Aufenthalten im Seminarhotel Lihn oder im Hotel Seebüel.

Spenden:
Spenden an die GsdW sind willkommen und ermöglichen zielgerichtete Unterstützung für eine nachhaltige und langlebige Genossenschaft. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf: info@gsdw.ch oder 055 614 64 90.

Liebe Leserin, lieber Leser

Eine starke Genossenschaft lebt von ihren Mitgliedern und entwickelt sich durch sie. Vielen Dank, dass Sie die GsdW mittragen und uns so ermöglichen, die Verbindung von sozialem Engagement und moderner Hotellerie täglich umzusetzen.

Wir – Monica Zweifel als Präsidentin und Barbara Walcher als Leiterin Geschäftsstelle – haben vor bald einem Jahr unsere Tätigkeiten aufgenommen und konnten uns in unsere Rollen einfinden und einarbeiten. Es gilt nun, Gelerntes umzusetzen, weiterzuentwickeln und zu stabilisieren. Noch immer gibt es Unklarheiten, offene Punkte und ungeklärte Fragen sowie unerwartete Dynamiken. Doch genau das macht die Arbeit in der Genossenschaft mit ihren drei lebendigen Betrieben so bereichernd und spannend.

Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter, wir freuen uns, wenn wir künftig wieder vermehrt mit Ihnen in Kontakt treten dürfen – sei dies auf brieflichem, digitalem oder am allerliebsten auf persönlichem Weg. Schicken Sie uns einfach Ihre Rückmeldungen und Anregungen in Form von Mitteilungen, Berichten, Fotos oder Eindrücken zu. Oder besuchen Sie uns persönlich in einem unserer Betriebe. Sie sind herzlich willkommen.

Mit sonnigen Grüssen aus den Glarner Bergen

Monica Zweifel
Präsidentin GsdW

Barbara Walcher
Leiterin Geschäftsstelle GsdW

Seebüel
Hotel *** Café • Restaurant • See

Kontakt
Hotel Seebüel
Daniel Rakeseder

Prättigauerstrasse 10
CH-7265 Davos Wolfgang
Tel.: +41 (0)81 410 10 20

info@seebuel.ch
www.seebuel.ch

Lehrende Rückblicke und zuversichtliche Ausblicke

Corona-Massnahmen, verschobene Grossanlässe und eine heimtückische Schneeschmelze bringen das Seebüel-Team nicht aus dem Konzept. Mit viel Motivation ist es in die Sommersaison 2022 gestartet.

Das Seebüel-Team hat einen ganz speziellen Sommersaisonstart hinter sich. Es startete von «Null auf Hundert» mit einem vollen Haus in die WEF-Woche, die coronabedingt vom Januar in den Mai verschoben wurde.

Zuerst aber ein Rückblick auf die vergangenen Monate. Nach einer gelungenen Sommersaison 2021 durfte das Seebüel im November in die Wintersaison starten. Dies allerdings unter erschwerten Bedingungen; galt es damals doch noch die geltenden Massnahmen wie Abstands- und Hygienevorschriften, Zertifikate etc. einzuhalten.

Ermutigende Momente
Eines der Hauptaugenmerke galt also der Kontrolle all dieser Vorgaben. Mit zusätzlichen Aufgaben wie QR-Codes scannen, Papiere und Zertifikate kontrollieren und Anweisungen zur Maskentragpflicht geben verschoben sich die Tätigkeiten der Frontmitarbeitenden vermehrt in den Bereich einer Aufsichtsperson statt eines Gastgebers.

In dieser angespannten Zeit erlebte das Team jedoch auch zahlreiche ermutigende Momente: Viele Restaurant- und Hotelgäste, darunter viele Stammgäste, schätzten die konsequente und seriöse Umsetzung der Massnahmen sehr und sprachen dem Seebüel ihr Vertrauen aus.

Trotzdem war das Aufatmen gross nach der frohen Kunde, dass sämtliche Massnahmen ab dem 14. Februar aufgehoben würden. Es war, als ob ein Schalter umgelegt würde: Auf einen Schlag verschwanden die Bilder von zertifikatlosen, frierenden Restaurantgästen mit Kappe und Handschuhen auf der Terrasse vor einem Teller Fischknusperli. Es schien also zum Glück überstanden und die schmerzlich abgesagten Anlässe wie der Spengler-Cup und das WEF waren schon fast wieder vergessen.

Regenwetter im Restaurant
Doch was wäre das Leben ohne Herausforderungen? Die nächste liess nicht lange auf sich warten. Nach einem erneut schneereichen Winter setzte im März die Schneeschmelze ein. Das bereits im Frühjahr 2019 reparierte Flachdach des Restaurantanbaus zollte den grossen Schnee- und Wassermassen erneut Tribut.

An diversen Stellen gab es ein regelrechtes «Regenwetter», und der betroffene Restaurantteil musste für die Gäste gesperrt werden. Nach einer grösseren Dachräumaktion konnte das Seebüel-Team auch diese Herausforderung erfolgreich meistern. Im kommenden Herbst wird dann die Sanierung in Angriff genommen.

Um wieder auf den Anfang dieses Artikels zurückzukommen: Auf einen fulminanten Start in einen hoffentlich etwas trockeneren Sommer 2022 als im Vorjahr ist das Seebüel-Team also bestens gerüstet und motiviert. Voller Zuversicht und mit viel Gastgeberherz wird es seine Hotel- und Restaurantgäste auch in dieser Saison bewirten und verwöhnen.

Das Seebüel ist für den Sommer 2022 bestens gerüstet.

An der Seebüel-Rezeption ist seit Mai wieder Hochbetrieb.

Die Hotel- und Restaurantgäste werden auch in dieser Saison wieder mit viel Liebe zum Detail verwöhnt.

Das Seebüel-Dach soll grün werden

Der Restaurantanbau (vorne) hielt dem Schmelzwasser nicht immer stand. Im Herbst wird er nun umfassend saniert.

Wie im Artikel oben erwähnt, bereitet das Flachdach des Restaurantanbaus während der Schneeschmelze oder bei anhaltendem Regenwetter immer wieder Probleme. Damit die Problematik nachhaltig und umweltverträglich gelöst wird, ist nun eine ganzflächige Dachsanierung in Form eines neuen Gründachs geplant. Gründächer haben verschiedene Vorteile: Sie unterstützen die Abdichtung zusätzlich, funktionieren als Wärme- und Kältedämmung, bieten neuen Lebensraum für die Natur und werten das Gebäude optisch auf.

Ihr Beitrag zu diesem Projekt ist herzlich willkommen. Mit Ihrer Spende ermöglichen Sie der GsdW und dem Hotel Seebüel eine zielgerichtete und langfristig nachhaltige Entwicklung.

Spendenkonto:
CH59 0839 0030 7742 1000 8
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach

Seebüel-Events 2022

Unser Herbstangebot: Wanderferien «bbb» vom Sonntag, 9. Oktober bis Samstag, 15. Oktober 2022

Die drei «b» stehen für begegnen, besinnen und bewegen. Heidi & Stefan Dollenmeier führen die Teilnehmenden durch die Davoser Bergwelt. Die Teilnahme an den Wanderungen ist für Hotelgäste gratis.

Kontakt
Seminarhotel Lihn
Urs Brotschi

Panoramastrasse 28
CH-8757 Filzbach
Tel.: +41 (0)55 614 64 64

info@lihn.ch
www.lihn.ch

Seminarhotel Lihn
Beflügelt Geist und Sinne

Die neuen Mitarbeitenden im Lihn stellen sich vor

Karin Brunner
Rezeption

Alter: 48
Wohnort: Bilten
Hobbys: Lesen, Sprachen lernen, Kultur, Musik, Dekorieren von Haus und Garten
Arbeitserfahrung: Coiffeur-Meisterin, Verkaufsberaterin Mode, Weiterbildung zur dipl. Kauffrau VSH und Sachbearbeiterin Marketing und Verkauf
3 Stichwörter über mich: geduldig, kommunikativ und zielstrebig
Mein Leitspruch: Wo ein Wille ist, findet sich immer ein Weg.
Mein Lieblingsort im Glarnerland: neuerdings Filzbach
Wieso ich ins Lihn gekommen bin: Im Lihn kann ich meine erlernten Fähigkeiten anwenden, Kontakte zu verschiedenen Menschen pflegen, meine soziale Ader einbringen und zugleich an einem wunderschönen Ort arbeiten.

Karin Böni
Rezeption

Alter: 34
Wohnort: Filzbach
Hobbys: Lesen, Gärtnern, Natur und meine Familie
Arbeitserfahrung: Malerin, Lackiererin und Weiterbildung zur Qualitätsfachfrau in der Netstal Maschinen AG
3 Stichwörter über mich: Familienmensch, zielorientiert, loyal
Mein Lieblingsort im Glarnerland: Talalpsee
Wieso ich ins Lihn gekommen bin: Seit Jahren höre ich viele Geschichten vom Lihn – was alles erreicht wurde, wie es sich weiterentwickelt hat und was geleistet wird. Es hat mich immer schon begeistert und der Wunsch, ein Teil davon zu sein, wurde immer grösser. Dass ich zudem am gleichen Ort arbeiten darf, an dem ich zuhause bin, macht es zu meinem perfekten Arbeitsplatz.

Bruno Carneiro
Rezeption/
Seminardesk

Alter: 21
Wohnort: Schwanden
Hobbys: Fitness, Autos, Filme und Serien
Arbeitserfahrung: Lehrabschluss Kaufmann EFZ bei der Weseta Textil AG, kurz in die Metallbranche reingeschnuppert und dann ins Lihn gekommen
3 Stichwörter über mich: hilfsbereit, loyal, modebewusst
Mein Lieblingsort im Glarnerland: Mein Zuhause
Wieso ich ins Lihn gekommen bin: Ich bin ziemlich frisch aus der Lehre und möchte gerne mein Wissen mit den Lernenden im Lihn teilen und sie auf ihrem Weg begleiten.

Simon Dreyer
Co-Leitung Rezeption

Alter: 45
Wohnort: Glarus Süd – in Rüti GL aufgewachsen, aktuell in Hätzingen wohnhaft
Hobbys: Gemütliches Biken, Musik und gutes Essen geniessen
Arbeitserfahrung: Lohnbuchhaltung, Rezeption im Altersheim, HR-Recruiting in einem Callcenter
3 Stichwörter über mich: positiv, kommunikativ und gelassen
Mein Lieblingsort im Glarnerland: Klöntalersee und Braunwald
Wieso ich ins Lihn gekommen bin: Der direkte, mehrsprachige Kundenkontakt hat mich gereizt.

So viele Anfragen wie seit 14 Jahren nicht mehr

Seminare im Lihn sind wieder stark nachgefragt.

Mitte Februar wurden – schneller als erwartet – die Corona-Massnahmen in der Schweiz gelockert, was eine erfreuliche Anfragewelle an der Rezeption des Seminarhotels Lihn ausgelöst hat. Täglich trafen viele Seminar-, Bankett- und Individualanfragen ein.

«In 14 Jahren haben wir das noch nie so erlebt», berichtet Stephanie Hösli, Co-Leiterin Rezeption. Mit grosser Freude hat das Hotel Offerten und Bestätigungen versendet, Gruppen begrüsst und verabschiedet und tolle Komplimente von begeisterten Gästen entgegengenommen.

Diese grosse Flut von Anfragen hat das Lihn dazu bewegt, die Abläufe an der Rezeption neu zu planen. Neu gibt es ein «Team Front», geführt vom neuen Co-Leiter Rezeption Simon Dreyer. Dieses Team kümmert sich um die Gäste vor Ort und beantwortet alle Anfragen von Individualgästen.

Für die Seminargäste wurde ein «Seminardesk» eingerichtet, geführt von der langjährigen Co-Leiterin Rezeption Stephanie Hösli. Das Team «Seminardesk» bearbeitet von Montag bis Freitag die Seminaranfragen, ist verantwortlich für das Herrichten der Räume und fungiert als Ansprechpersonen für die Seminarleitenden vor Ort. So ist die Rezeption bestens vorbereitet für die vielen Veranstaltungen und Anfragen, welche das Seminarhotel Lihn auch in nächster Zeit erwartet.

Küchenchef Torsten Kellers Rezepttipp

Hausgepickeltes Gemüse aus dem Menzihuus-Garten

Zutaten (ergibt 1 Liter):
- 1 Liter Wasser
- 300 g Aceto Balsamico (weiss)
- 30 g Zucker
- 5 g Meersalz, fein
- 5 g Senfkörner gelb
- 5 g Estragon Blätter, frisch

Zubereitung:
- alles zusammen aufkochen
- über das Gemüse geben und 20 min im Steamer dämpfen

Das Küchenteam des Seminarhotels Lihn konnte Karotten, Radieschen, Nostrano-Gurken, Pastinaken und Zucchetti aus dem Menzihuus-Garten verarbeiten.

2+5-Jahre-Jubiläum

Rebecca Landolt hat 2012 im Seminarhotel Lihn als Servicefachfrau im Restaurant gestartet. Anfang 2014 durfte sie ihre Tochter zur Welt bringen und hat sich dann auf ihr Familienleben konzentriert. Drei Jahre später kam sie wieder ins Team zurück und feiert nun also ihr «2+5-Jahre-Jubiläum». Rebecca ist im Hotel bekannt als loyale, aufgestellte und zuverlässige Mitarbeiterin. Die Hotelleitung dankt ihr für ihren Einsatz über all die Jahre und freut sich auf eine gemeinsame, erfolgreiche Zukunft.

Lihn-Events 2022

1. Juli	**Finissage Kunstausstellung** von Fridolin Walcher «Würden Bäume in den Himmel wachsen»
8. Juli	**Kulturbühne Lihn** – Diknu Schneeberger Trio
15. Juli	Sommer erleben - **Barbeque-Event**
1. August	**Feiern Sie mit uns** – ab 18 Uhr Barbeque mit bester Sicht auf das Mürtschenfeuer, begleitet von Alphornklängen vom Trio Fryberg
13. August	**Kulturbühne Lihn** – Dorian Green

kultur bühne lihn
KULTURPARTNER GLARUS NORD

Sie finden unter www.lihn.ch weitere Informationen. Schön, wenn wir Sie zum einen oder anderen Anlass bei uns im Lihn begrüssen dürfen!

Medienpartner:
Fridolin Druck und Medien

menzihuus

Kontakt
Menzihuus
Lukas Beerli

Panoramastrasse 27
CH-8757 Filzbach
Tel.: +41 (0)55 614 64 14

info@menzihuus.ch
www.menzihuus.ch

Eine Kantine fürs Menzihuus

Das Menzihuus bietet allen seinen Mitarbeitenden eine warme und ausgewogene Mahlzeit pro Tag an. Aufgrund der Platzverhältnisse wurde für die Kantine eine provisorische Lösung installiert.

Im Winter wurden die Container beim Menzihuus platziert, mittlerweile ist die Kantine zum lauschigen Plätzchen geworden.

In winterlichen Verhältnissen wurden zwei Container direkt neben dem Menzihuus-Verwaltungsgebäude platziert. Früher dienten sie als Schulzimmer, nun nehmen sie die Funktion als Kantine und Verpflegungsraum für das Personal und die Mitarbeitenden ein.

Das Verpflegungsangebot besteht aus Snacks in der Pause und einem ausgewogenen Mittagessen aus der Menzihuus-Küche. Gerade für Menschen, die nicht im Menzihuus wohnen, ist diese Verpflegungsmöglichkeit eine wichtige Komponente in ihrem Alltag.

Der Aussenraum der Kantine hat sich ebenfalls zum Bijou entwickelt. Als Ruhe- und Rückzugsort bietet er an warmen und trockenen Tagen zusätzlichen Raum, um die Pausen im Menzihuus entspannt verbringen zu können.

Menzihuus eröffnet sein Tageszentrum

Im April konnte das neue Angebot «Tageszentrum Menzihuus» unter der Leitung von Sarah Widmer starten – ein Meilenstein und eine wichtige Ergänzung im Gesamtangebot der sozialtherapeutischen Institution Menzihuus.

Sarah Widmer

Andrea Mutti

Im Menzihuus leben Menschen, die pensioniert sind oder aufgrund ihrer Einschränkungen nicht oder nur teilweise ihren Tag in einer Werkstätte (Tagesstruktur mit Lohn) verbringen können. Eine sinnstiftende und tagesstrukturierende Beschäftigung ist jedoch wichtig zur psychischen Stabilisierung, zur Aufrechterhaltung eines gesunden Rhythmus, zur Stärkung des Selbstwerts und nicht zuletzt zur Vermittlung von Lebensqualität.

Ort der Begegnung

Der Inklusionsgedanke und die Selbstbestimmung haben einen hohen Stellenwert im Menzihuus. Das Tageszentrum bietet einen Ort der Begegnung, der Kreativität und des Austauschs für Menschen, die im Menzihuus, in einer anderen Institution oder selbständig wohnen.

Am 1. April 2022 startete das Tageszentrum Menzihuus. Bereits von Beginn an war das Interesse am Angebot gross; zurzeit nehmen es zwei Frauen und sechs Männer in Anspruch. Das Tageszentrum wird von zwei erfahrenen Fachpersonen betreut: Sarah Widmer und Andrea Mutti verfügen beide über eine Ausbildung als Kunst- und Maltherapeutin und ergänzen damit das Team Menzihuus ideal.

Weitere Informationen zum Tageszentrum finden Sie auf www.menzihuus.ch.

Wohnen für Jugendliche und junge Erwachsene im «Höfli» Mollis

Das neue Wohnhaus in Mollis bietet den Jugendlichen und jungen Erwachsenen vom Menzihuus ab dem Sommer 2022 eine neue Unterkunft im Tal.

Das «Höfli» ermöglicht Teilhabe am sozialen Leben.

Die Immobilie «Höfli» im Dorf Mollis (Gemeinde Glarus Nord) bietet eine einmalige Chance, das betreute Wohnen für Jugendliche und junge Erwachsene weiterzuentwickeln. Die heutige Lage der aktuellen Wohngruppen in Filzbach birgt Vor- und Nachteile. Die Nähe zum Seminarhotel Lihn ermöglicht kurze Wege, und das Dorf Filzbach ist für die Jugendlichen und jungen Erwachsenen ein ruhiger Rückzugsort. Hingegen erschwert die unmittelbare Nähe zum Arbeitgeber die Abgrenzung in der Freizeit.

Mit dem Umzug ins Tal erhalten die Jugendlichen und jungen Erwachsenen neue Formen der Teilhabe in der Gesellschaft. Sie gewöhnen sich an einen Arbeitsweg und sind mitten in den Lebenswelten von Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Damit können sie ihre Sozial- und Selbstkompetenzen in Hinblick auf ein selbständiges Leben noch besser trainieren.

Mit der neuen Liegenschaft im Tal werden auch die Aussenwohngruppen nach Mollis und ins angrenzende Näfels gezügelt. Diese befinden sich in Mehrfamilienhäusern und ermöglichen den Jugendlichen und jungen Erwachsenen, ihre Wohnkompetenz und Selbständigkeit noch weiter zu festigen.

Adieu Christina und Fredy – Willkommen Anita und Jeannine!

Seit rund neun Jahren weiss das Menzihuus Christina Scheuzger als Mitglied im Team «Tagesstruktur mit Lohn» zu schätzen. Nach ihrer erfolgreichen Tätigkeit als Teamleiterin der Wäscherei und Co-Leiterin der Tagesstruktur möchte sie sich nun einer neuen Herausforderung näher an ihrem neuen Wohnort widmen. Fredy Kiburz, der im Dezember 2012 im Bereich «Wohnen für Jugendliche & junge Erwachsene» startete und heute als geschätzter Mitarbeiter im Team «Wohnen Erwachsene» arbeitet, darf sich per Ende Juni 2022 in den wohlverdienten Ruhestand begeben. Das Menzihuus dankt Christian und Fredy herzlich für ihr grosses Engagement und ihre wertvolle Arbeit und wünscht ihnen alles Gute.

Neu zum Team stösst Anita Kaufmann. Die gelernte Malerin und ausgebildete Arbeitsagogin bringt eine reiche Erfahrung in der Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigungen mit. Sie wird ab 1. August die Wäscherei des Menzihuus leiten. Weiter wird Jeannine Kunz-Herger ab 1. Juli die Gärtnerei unterstützen und als Springerin in der Wäscherei arbeiten. Als gelernte Gärtnerin und ausgebildete Bäuerin mit Erfahrung in der Führung eines Landwirtschaftsbetriebs bringt sie wertvolle Kompetenzen ins Menzihuus mit.

Impressum

gazetta: Neues aus der Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW
erscheint zweimal jährlich
Auflage 5100 Exemplare

Herausgeber:
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke
Spendenkonto:
IBAN CH59 0839 0030 7742 1000 8

Kontakt:
Geschäftsstelle GsdW
c/o Seminarhotel Lihn
Panoramastrasse 28, 8757 Filzbach

Telefon 055 614 64 90
info@gsdw.ch
www.gsdw.ch

Layout: Leuzinger & Benz Kommunikation

Klimaneutral gedruckt
von Fridolin Druck
ClimatePartner