Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 83 (2005)
Heft: 12

Artikel: "Die Gäste sollen sich bei uns wohl fühlen"
Autor: Vollenwyder, Usch / Waldner, Sabine
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-726266

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Die Gäste sollen sich bei uns wohl fühlen»

Sabine Waldner ist gleichzeitig Gastgeberin und Betriebswirtschafterin. Die Verantwortliche des Ressorts Gastronomie von Pro Senectute Basel-Stadt erzählt Zeitlupe-Redaktorin Usch Vollenwyder von ihrer vielseitigen Arbeit.

Pro Senectute Basel-Stadt ist eine Baustelle», pflegt unser Geschäftsleiter zu sagen. Das stimmt: Wir bauen die Angebote ständig aus oder um, wir versuchen, möglichst rasch auf sich verändernde Bedürfnisse unserer Kundschaft einzugehen. Unsere Organisation wird immer grösser.

So hatte auch ich die Möglichkeit, mich innerhalb von Pro Senectute zu verändern. Ich begann 2001 als Assistentin der Abteilungsleiterin ps-service. Dabei half ich beim Auf- und Ausbau des Bereichs Umzüge und übernahm bald darauf die Leitung. Im Januar 2004 erwartete mich eine weitere Herausforderung: Ich konnte die Leitung des Ressorts Gastronomie übernehmen. Zu dessen Kerngeschäften gehören der Mahlzeitendienst und die Mittagstische.

Fünfmal in der Woche bieten wir den Mittagstisch an, Montag, Mittwoch und Freitag in unserem Lokal in der Kaserne, Dienstag und Donnerstag in der Altersiedlung Rankhof. Jeweils zwischen 15 und 25 Gäste nehmen daran teil, einige kommen fast jeden Tag, andere zwei- oder dreimal, wieder andere nur an einem festen Wochentag.

Wir legen grossen Wert auf Gastfreundschaft. Ein schön dekorierter Tisch – nach Möglichkeit den Jahreszeiten entsprechend –, geschultes und freundliches Servicepersonal und ein reiches Mahlzeitenangebot gehören dazu. Wir servieren auch die Getränke: von Mineralwasser über Tee bis zu einem Glas Wein. Als Gastgeberin bin ich regelmässig anwesend, ich begrüsse die Gäste und wechsle hier und dort ein paar Worte. Ich helfe auch aus, wenn wir einen Personalengpass haben: Wir können alle füreinander einspringen.

Unsere Gäste melden sich jeweils bis spätestens am Vortag an. Zur Auswahl stehen drei Menüs, die wir täglich fertig gekocht auf die Mittagszeit geliefert bekommen. In unserer Küche verfeinern wir die Mahlzeiten dann nach Bedarf und richten an.

Wir müssen unsere Ausrichtung immer wieder neu überdenken.

Auf die Wünsche unserer Gäste nehmen wir Rücksicht: Es gibt bei uns kleine Portionen, grosse Portionen, mit oder ohne Suppe – jeder Gast soll sich hier wohl fühlen. Jeweils am zweiten Mittwoch im Monat findet nach dem Essen ein Lottomatch statt, und am Freitagnachmittag wird gejasst.

Die Betreuung und die Disposition der dazugehörigen Infrastruktur gehören ebenfalls zu meiner Tätigkeit. So stellen wir unseren Personenbus mit dem Fahrer einem Basler Tagesheim für den Transport seiner Gäste zur Verfügung. Dieser Bus ist tagsüber im Einsatz für unsere Mittagstischgäste.

Neben der Arbeit für die Mittagstische wende ich viel Zeit für den Mahlzeitendienst auf. Ich disponiere, koordiniere und organisiere, nehme Bestellungen und An- und Abmeldungen entgegen. Zwischen 580 und 700 Mahlzeiten verteilen wir jede Woche.

Auch hier gibt es Kundinnen und Kunden, die eine tägliche Mahlzeit bestellen, andere vielleicht drei, wieder andere nur eine. Pro Woche werden sechs verschiedene Menüs zu Normalkost, Schonkost, fleischloser Kost und Diabetikerkost angeboten; dazu stehen immer sechs bis acht Saisonhits zur Auswahl.

Das Essen beziehen wir von der Firma «Menu and More» – früher war das die Stadtküche Zürich. Von Montag bis Donnerstag wird es von Zürich her ausgeliefert und an jedem dieser vier Tage in einem anderen Basler Wohnquartier verteilt. So erhalten jeder Kunde und jede Kundin die gewünschen Mahlzeiten wöchentlich einmal von einer Pro-Senectute-Mitarbeiterin nach Hause gebracht. Die Fertiggerichte sind gekühlt und pasteurisiert und bis zu zehn Tage im Kühlschrank haltbar. Die Zubereitung ist auch für ungeübte Köche einfach: Die Mahl-

ESSEN (WIE) ZU HAUSE

Rund fünfzig Mitarbeitende beschäftigt der Bereich ps-service von Pro Senectute Basel-Stadt. Dazu gehören die Bereiche Reinigungen, Gartenarbeiten, Umzüge und Räumungen sowie das Ressort Gastronomie, zu welchem die Angebote «Essen wie zu Hause» (Mittagstisch) und «Essen zu Hause» (Mahlzeitendienst) gehören. Die Adresse der Geschäftsstelle: Pro Senectute Basel-Stadt, Luftgässlein 3, Postfach, 4010 Basel, Telefon 061 206 44 44, Fax 061 272 30 53, Mail info@bs.pro-senectute.ch, Internet www.bs-pro-senectute.ch

Haben Sie Lust auf gemeinsame Mahlzeiten? Oder wünschen Sie das Essen nach Hause geliefert? Erkundigen Sie sich bei Ihrer Beratungsstelle, welche Angebote es in Ihrer Region gibt. Die Adressen finden Sie ganz vorne in diesem Heft.

BILDER: HEINER H. SCHMITT

zeiten lassen sich in der Pfanne, im heissen Wasserbad oder in der Mikrowelle problemlos erwärmen.

Mir gefällt meine Arbeit im Team mit den vielen jüngeren und älteren Mitarbeitenden sehr. Nach der kaufmännischen Lehre im Sozialamt Delémont wollte ich weiterhin in einer sozialen Institution tätig sein. Diese Stelle bei Pro Senectute ist auf mich zugeschnitten: Ich mag es, wenn meine Arbeit anderen Menschen zugute kommt.

Doch der soziale Aspekt meiner Tätigkeit ist hauptsächlich gegen aussen sichtbar. Im Hintergrund muss die Arbeit effizient, professionell und nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten erledigt werden. Nur so können wir auf dem Markt bestehen. Deshalb beginne ich jetzt auch noch die Weiterbildung zur diplomierten Kauffrau. Dieses Spannungsfeld zwischen dem betriebswirtschaftlichen Auftrag und dem sozialen Aspekt bei Pro Senectute finde ich faszinierend.

Mein Ressort passt ins Bild unseres Geschäftsleiters, wonach Pro Senectute Basel-Stadt eine Baustelle ist. Auch in Zukunft wird sie eine bewegte und lebendige Baustelle bleiben. Wir müssen als Organisation, aber auch als Mitarbeitende offen und flexibel sein. Vor einigen Jahren gab es bei uns noch Klöppelkurse – doch wer weiss heute überhaupt noch, was Klöppeln ist? Jetzt gibt es noch Jass- und Lottonachmittage – in fünf Jahren wird vielleicht ein anderes Angebot gefragt sein. Wir müssen unsere Ausrichtung immer wieder überdenken und unsere Angebote den Bedürfnissen und den Wünschen unserer Kundschaft laufend anpassen. ■

Medienhinweis: Am Sonntag, 4. Dezember, strahlt Presse-TV auf SF2 in der Sendung NZZ-Format um 20.00 Uhr einen Beitrag zum Thema «Catering» aus. Ein spezielles Kapitel ist der Verpflegung von älteren Menschen gewidmet. Als Beispiel wird der Mahlzeitendienst von Pro Senectute Kanton Schaffhausen vorgestellt.

Eine Frau für alle Mahlzeiten: Sabine Waldner organisiert bei Pro Senectute Basel-Stadt sowohl einen Mittagstisch an fünf Tagen in der Woche als auch die Hauslieferungen für die Kundschaft, die am liebsten bei sich zu Hause isst.