

Küchenzusammenlegung Pfarrmatte/Roswitha

Kommt gut

Zum Jahresanfang 2011 eine höchst erfreuliche Erfahrung:

Auf meine Anregung an der Gemeindeversammlung vom 10. Dezember 2010, die Küchenzusammenlegung Pfarrmatte/Roswitha nochmals zu überprüfen – bei der ich Bedenken über die zukünftige Qualität des Essens im Pflegezentrum Pfarrmatte (infolge Sparmassnahmen/ Stelleneinsparungen beim Freienbacher Küchenpersonal) äusserte – wurde ich am 28. Dezember 2010 von den Verantwortlichen zu einem Informations-Austausch eingeladen, der letztlich allen Beteiligten wertvolle Erkenntnisse brachte.

Während rund zwei Stunden wurden die vorgesehenen Abläufe und die damit erfüllbaren Qualitätsnormen, die baulichen, organisatorischen und personellen Zusammenhänge und die Zielsetzungen besprochen. Dabei wurden meine bisherigen Befürchtungen über vorfabriziertes, aufgewärmtes Essen für die Bewohner der Pfarrmatte ausgeräumt.

Effektiv hat eine sehr respektvolle und sorgfältige Planung stattgefunden, in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und dessen Stellvertreterin und im Wissen um den grossen Stellenwert des Essens bei den Bewohnern der Alterssiedlung. Es ist beabsichtigt, in der Zentralküche nur jene Gerichte vorzukochen, welche ohne Qualitätsverlust nach Freienbach transportiert werden können. Alles Übrige wird in der Pfarrmatte frisch zubereitet. Die beteiligten Fachleute stehen für hohe Qualität bei der Zubereitung der Speisen ein und werden für genussliches Essen ohne Konservengeschmack sorgen.

Meine Befürchtungen über „Industriefood“ aus dem Pflegezentrum Roswitha sind also damit vom Tisch und es bleiben keine offenen Fragen mehr an der bisherigen *Basta-wir-haben-entschieden-Antwort* hängen. Dafür danke ich den Verantwortlichen sehr.

Ich hoffe, dass auch über das Basta-Thema der ersatzlosen Streichung des „Wöschsalon“-Projekts im ehemaligen Haus Roswitha – das sehr geschätzt worden war und von vielen Einwohnern stark vermisst wird – ein nochmaliger Austausch stattfinden kann und ein ähnlich grosser Goodwill für transparente Information und die Suche nach einer Lösung sichtbar wird.

... und wenn ich schon bei der Zukunftsmusik bin: Auch das Basta-Thema eines *Ersatzes für den verschwundenen Roswitha-Spielplatz im Dorfzentrum* ist noch pendent: Das neue Jahr öffnet vielleicht auch hier die Türen für das Gespräch. Ich bin überzeugt, dass sich bei allseits gutem Willen auch hier eine gute Lösung finden lässt.

Das wären dann gleich mehrere Gründe für ungetrübte Vorfreude auf das neue Pflegezentrum Roswitha.

Pfäffikon, 3. Januar 2011, Irene Herzog-Feusi

Mit einer Küche für zwei Häuser die Qualität behalten

Eine Zentralküche für die beiden künftigen Pflegezentren der Gemeinde Freienbach ist das wirtschaftliche Optimum, aber nur die halbe Wahrheit. Auch künftig erhalten die Mahlzeiten direkt vor dem Service in beiden Häusern den letzten Schliff.

Von Frieda Suter

Freienbach. – Eine Anfrage zur künftigen Zentralküche im Pflegezentrum Roswitha an der Freienbacher Gemeindeversammlung am 10. Dezember brachte das Thema auf den Tisch. Detailliert wurde nun von Franz Merlé, Präsident der Betriebskommission, dargelegt, wie die kulinarische Zukunft für die Bewohner der Pflegezentren der Gemeinde Freienbach aussehen wird. Im Bau ist eine Produktionsküche im Pflegezentrum Roswitha. Die bestehende Küche im Pflegezentrum Pfarrmatte wird als Fertigungsküche weitergeführt. Damit ist gewährleistet, dass alle Bewohner dreimal täglich Mahlzeiten von bestmöglicher Qualität erhalten.

Damit wird aber auch den räumlichen Gegebenheiten und den amtlichen Vorschriften am optimalsten Rechnung getragen. «Der Weg und das angestrebte Resultat entsprechen den heutigen Erkenntnissen», sagt Franz Merlé.

Essen ist Lebensqualität
«Vor allem bleibt es unser Hauptanliegen, schmackhafte Mahlzeiten zu servieren, die alle wichtigen Nährstoffe enthalten», sagt Zentrumsleiterin Bernadette Bachmann. Sie weiss von den regelmässigen Bewohnerhocks, dass das Essen einen wichtigen Anteil der Lebensqualität im Alter ausmacht. Vor einiger Zeit liess man zudem aus eigenen Interessen die Küche des Pflegezentrums Pfarrmatte



Küchenchef Karl Ochsner und seine Stellvertreterin Silvia Eichmann garantieren ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten für die Senioren. Bild Frieda Suter

durch eine unabhängige Fachstelle testen. Das Resultat war hervorragend, und man will auch mit der Ausweitung des Betriebs mit dem neuen Pflegezentrum Roswitha die bisherige Qualität beibehalten.

«Alle Bewohner haben lebenslange Erfahrung mit der Ernährung», sagt auch Küchenchef Karl Ochsner. Er pflegt seit 23 Jahren täglich den Kontakt mit den Bewohnern und spürt allgemein eine grosse Zufriedenheit. «Ich richte mich, soweit dies möglich ist, auch mit dem Menüplan nach den geäusserten Wünschen», sagt er. Allerdings könne er nicht so oft Würste auftischen, wie dies manche Bewohner möchten.

Wirtschaftlich vernünftig
Bereits bei der Gestaltung des Raum-

programms für das Pflegezentrum Roswitha wurde die Verpflegungssituation umfassend studiert und beraten. Die Betriebskommission beantragte schliesslich den Bau der Zentralküche mit der Beibehaltung der bisherigen Küche als Fertigungsküche. Diese Lösung ermöglicht es, in beiden Häusern die gleiche Qualität der Verpflegung zu gewährleisten. Zudem ergeben sich wirtschaftliche Vorteile, indem der künftige Personalbestand im Küchenbereich nicht verdoppelt, sondern lediglich um den Faktor 1,5 erhöht werden muss.

In der Praxis wird es so aussehen, dass zum Beispiel das Frühstück weiterhin in beiden Häusern zubereitet wird. Jeden Mittag sind ein gelernter Koch und eine Hilfskraft in der Pfarrmatte, um die Essen anzurichten.

«Auch ein Schnitzel wird vor Ort im Haus paniert. Aber ein Voressen lässt sich ohne Qualitätseinbusse für beide Häuser an einem Ort zubereiten und dann transportieren», sagen Karl Ochsner und seine Stellvertreterin Silvia Eichmann. Sie gestalten den Menüplan wochenweise und setzen ihr Fachwissen in der Detailplanung und Ausführung bereits jetzt in der täglichen Arbeit um.

Bedenken ausgeräumt

Die Antragstellerin Irene Herzog-Feusi wurde am 28. Dezember von den Verantwortlichen der beteiligten Institutionen zu einem Informationsaustausch eingeladen und schreibt im Nachgang unter anderem: «Während rund zwei Stunden wurden die vorgesehenen Abläufe und die damit erfüllbaren Qualitätsnormen, die baulichen, organisatorischen und personellen Zusammenhänge und die Zielsetzungen besprochen. Dabei wurden meine bisherigen Befürchtungen über vorfabriziertes, aufgewärmtes Essen für die Bewohner in den Pflegezentren ausgeräumt. Effektiv hat eine sehr respektvolle und sorgfältige Planung stattgefunden. Meine Befürchtungen über «Industriefood» aus dem Pflegezentrum Roswitha sind also damit vom Tisch. Dafür danke ich den Verantwortlichen sehr.»

Die an der Gemeindeversammlung angesprochenen Kosten von 254 000 Franken für Um- und Ausbau von Küche und Empfang in der Pfarrmatte (Investitionsrechnung der Gemeinde Freienbach 2009) betrafen nicht Kücheneinrichtungen, sondern Schnittstellen (Aus- und Hebeebühne für die Versorgung und ein Kehr- und Containerunterstand), Suva- und Hygienekonforme Einrichtungen sowie den Empfang. (fs)

Sihlhexen eröffnen die Fasnacht

Schindellegi. – Morgen Donnerstag startet die Schindellegler Fasnacht mit der obligatorischen Zepterübergabe im Restaurant «Hirschen». Die Sihlhexen treffen sich um zirka 21 Uhr im «Hirschen» und erhalten unter den Augen der Zuschauer von der neuen Kulturpräsidentin Lotti Keist das Zepter für die nächsten 63 Tage. Mit dieser Zeremonie ist die Fasnachtszeit für die Sihlhexen eröffnet. Wer die Sihlhexen live erleben möchte, der hat öfters die Chance dazu. So werden die Sihlhexen am Donnerstag, 3. März, wieder mit ihrer Fasnachtszeitung von Tür zu Tür gehen, um die Schabernacke unter die Leute zu bringen. Richtig geheut wird dann am Montag, 7. März, mit dem Kinderumzug und anschliessendem Dorfmaskenball in den Restaurants. Wer dann noch nicht genug hat oder aber das Ende der schönen fünften Jahreszeit mit den Sihlhexen mitbetrauern möchte, der hat an der Hexenverbrennung vom Dienstag, 8. März, die Gelegenheit dazu. Die Sihlhexen freuen sich auf Ihren Besuch bei dem einen oder anderen Anlass. **FG SCHINDELLEGI**

Gemeinsamer Sonntagsmittag

Wollerau. – Gemeinsam in einer gemütlichen Tischrunde ein Sonntagsmenü zu geniessen, zu diskutieren und ein paar fröhliche Momente miteinander zu teilen, ist der Sinn des gemeinsamen Sonntagsmittags, der von der Informationsstelle für Altersfragen der Gemeinde Wollerau organisiert wird. Es erwarten Sie freiwillige Mitarbeiter, die sich über Ihr Kommen freuen. Die Konsumationskosten trägt jeder selber. Der erste Sonntagsmittag findet am 9. Januar statt. Treffpunkt ist um 12 Uhr im Restaurant «Metzg» in Wollerau. (eing)

PFÄFFIKON

Gratulation zum Geburtstag

Morgen Donnerstag feiert Nelly Steiner-Hädrich in der Oberwacht 19 ihren 80. Geburtstag. Wir gratulieren der Jubilarin herzlich und wünschen ein schönes Geburtstagsfest. (asz)

WILEN

Gratulation zur Goldenen Hochzeit

Heute Mittwoch kann das Ehepaar Arnold und Theresia Küng-Regli in der Eulenbachstrasse 20 auf 50 Jahre Eheleben zurückblicken. Wir gratulieren dem Jubelpaar herzlich und wünschen weiterhin alles Gute und noch viele gemeinsame Jahre. (asz)

Witz des Tages

Fragt ein Mann den Angler: «Haben Sie die ganzen Fische, die Sie in Ihrem Eimer haben, alle allein gefangen?» Der Angler schaut ihn an und antwortet: «Hm, also, wenn ich ganz ehrlich bin – ich hatte einen Wurm, der mir dabei geholfen hat.»



Bäumiger Hinweis auf Bezirkssumzug

Der Maskenbaum wird während der diesjährigen Fasnacht im vorderen Hof in Pfäffikon den Dorfplatz zielen und den zweitägigen Bezirkssumzug vom letzten Januar-Wochenende ankündigen. Im Beisein von Behördenvertretern, Delegationen der Höfner Fasnachtsgesellschaften und Freunden der Fasnacht weihte Werner Feusi von den Trottemüetterli den Maskenbaum gestern Abend offiziell ein. Bei einem Apéro wurde auf die fünfte Jahreszeit angestossen und insbesondere dem OK des Bezirkssumzuges (ein Teil davon ist auf dem Bild zu sehen) viel Erfolg und Durchhaltewillen gewünscht.

Text und Bild Verena Blattmann

IMPRESSUM

Höfner Volksblatt

Ausserschwyzter Zeitung – Die Südostschweiz
Unabhängige Zeitung für den Bezirk Höfe
Amtliches Publikationsorgan
für den Kanton Schwyz,
den Bezirk Höfe und dessen Gemeinden
Erscheint fünfmal wöchentlich; 149. Jahrgang

REDAKTION

Verenastrasse 2, 8832 Wollerau
Telefon 044 787 03 03
Telefax 044 787 03 10
E-Mail: redaktion@hoefner.ch
sport@hoefner.ch
Chefredaktor
Stefan Grüter (fan)

REDAKTION WOLLERAU

Leitung: Andreas Feichtinger (af)
Rahel Alpiger (ra); André Bissegger (abi);
Claudia Hiestand (cla);
Rahel Schiendorfer (ras); Frieda Suter (fs)

REDAKTION SPORT

Leitung: Alois Kälin (aka)
Bruno Fuchsli (fü)

PRODUKTION

Peter Müller

REDAKTION LACHEN

Leitung: Hans-Ruedi Rüeggsegger (hrr)
Silvia Gisler (sigi); Irene Lustenberger (il);
Johanna Mächler (am); Martin Risch (mri);
Andreas Züger (azü);
Janine Diethelm (Sekretariat)

ABONNEMENTE

Inland: 12 Monate Fr. 229.–,
24 Monate Fr. 426.–, 6 Monate Fr. 122.50
Einzelnnummer Fr. 2.10 (inkl. MwSt.)
Abonentendienst: Telefon 044 787 03 03
aboverwaltung@hoefner.ch

INSERATE

Publicitas
Verenastrasse 2, 8832 Wollerau
Telefon 044 787 57 57
Telefax 044 787 57 58
wollerau@publicitas.ch

DRUCK UND VERLAG

Theiler Druck AG (Verleger)
Verenastrasse 2, 8832 Wollerau
Telefon 044 787 03 00
Telefax 044 787 03 01

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder redaktionellen Beiträgen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspielung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.