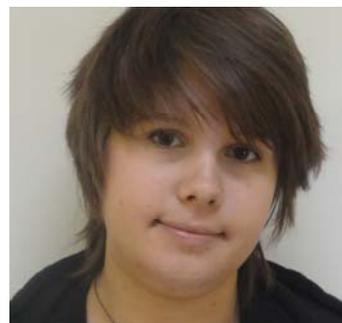


Meine Woche im agriPrakti vom 26. bis 30. August 2013

Das bin ich:

Hallo, ich heisse Sara Gfeller und mache das agriPrakti im Landwirtschaftlichen Altersheim Hermoligen, Rothenburg.



Kurz etwas über den Betrieb:

Das Altersheim bietet Platz für 36 Bewohner. Der älteste Bewohner ist 92 Jahre alt und der jüngste Bewohner 48 Jahre. Zum Heim gehört ein Landwirtschaftsbetrieb. Die Bewohner haben die Möglichkeit auf dem Betrieb noch mitzuarbeiten. In diesem Altersheim habe ich also am 1. August 2013 meine Arbeit begonnen. Ich bin jeweils für einen längeren Zeitraum (saisonal) im gleichen Bereich eingeteilt. Momentan bin ich in der Küche. In den kälteren Jahreszeiten bin ich in der Wäscherei und in der Reinigung. Die Dienste sind mit Nummern gekennzeichnet, im Moment bin ich 100% im Dienst 1, in der Küche eingeteilt.

Montag, 26. August bis Freitag, 30. August 2013

Wie jeden Tag beginne ich um 8:45 Uhr meinen Dienst. Zum Beginn meines Arbeitstages wasche und desinfiziere ich meine Hände gründlich wie es die Vorschriften verlangen. Danach wird erst einmal der Kochschurz umgelegt und den gekühlten Salat und Apfelsaft aus dem Kühlschrank genommen, damit der Jus am Mittag für die Bewohner nicht zu kalt ist.

Ein Blick auf den Menüplan verrät mir, was es heute gibt, und was ich zuerst zubereiten muss. Um 11:30 Uhr wird dann der Heizofen für das Geschirr, in dem wir das Essen servieren, eingeschaltet, damit die Platten am Mittag auch schön warm sind.

Wir haben acht Tische, an denen unterschiedlich viele Personen sitzen. Ich muss wissen, wo welcher Bewohner sitzt, ob er mitisst und ob der Bewohner unser heutiges Essen besonders mag oder nicht. Die Suppe wird von einer Haushaltsangestellten geschöpft und serviert. Den Hauptgang servieren eine Mitarbeiterin und ich. Danach geht es gleich zurück in die Küche. Dort wird das Kochgeschirr von Hand abgewaschen. Ich esse erst, wenn die Bewohner gegessen haben. Bevor es aber soweit ist, verräume ich die Resten vom Mittag.



Hier lässt es sich gut gehen...



Ein Blick hinter die Kulissen - mein Arbeitsort, die Grossküche