P.P.
CH-8757
Filzbach
DIE POST

Nr. 64 November 2023

Seebüel Seminarhotel Lihn menzihuus

GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

gazetta

Arbeiten bei der GsdW

Die Genossenschaft sozial-diakonischer Werke (GsdW) als Arbeitgeberin: Das Angebot an Arbeitsplätzen in Filzbach und Davos ist so vielfältig wie die Menschen vor Ort.

Links: Andrea Mutti bei einem Ausflug mit dem Tageszentrum in den Tierpark. Rechts: Hedy Oettgen ist als stellvertretende Betriebsleiterin im Seebüel anzutreffen.

Kreativität einbringen

Andrea Mutti ist seit rund 23 Jahren im Menzihuus in Filzbach tätig und hat bereits zahlreiche Entwicklungsschritte durchlaufen. «In den vergangenen Jahren habe ich im Menzihuus in der Landwirtschaft, in der Bäckerei, in der Wäscherei und im Kreativatelier in verschiedenen interessanten Bereichen gearbeitet», erzählt sie.

Die abwechslungsreiche Arbeit in den Betrieben der GsdW habe ihr immer viel Freude bereitet, und sie konnte viel lernen und weitergeben. «Besonders gefällt mir der tägliche Umgang mit den unterschiedlichsten Menschen», sagt sie. Zurzeit arbeitet Andrea Mutti im Tageszentrum Menzihuus. Dort kann sie ihre kreativen Fähigkeiten ausschöpfen und ihr Fachwissen einbringen.

Was die GsdW und ihren Arbeitsplatz so wertvoll macht, ist für Andrea, dass das Leitbild mit Herz und Seele vorgelebt und umgesetzt wird. «Es gibt so viele schöne Erlebnisse. Und wenn ich Momente mit Mitarbeitenden erlebe, in denen sie glücklich sind, ihre Augen leuchten, wir gemeinsam lachen können… Das geht mir direkt ins Herz. Ich bin froh, dass ich einen so erfüllenden Arbeitsplatz habe.»

Arbeiten am Davosersee

Hedy Oettgen ist seit 2008 im Seebüel angestellt und arbeitet derzeit als stellvertretende Betriebsleiterin – auch sie kann auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückblicken. «Die GsdW als Arbeitgeberin bietet mit dem Hotel Seebüel einen besonderen Arbeitsplatz mit einer schönen Lage, direkt am Davosersee», schwärmt Oettgen.

«Sie verschafft uns Jobmöglichkeiten im Gastgewerbe mit angenehmen Arbeitszeiten, Jahresstellen oder Teilzeitstellen. Die GsdW und die familiäre Atmosphäre schaffen ein einzigartiges Flair im Hotel Seebüel. Diese Besonderheit überträgt sich auch auf unsere Gäste», ist Hedy Oettgen überzeugt.

Der Kontakt mit Menschen unterschiedlichster Art oder das Wiedersehen der Stammgäste spornt sie immer wieder an. «Diese Beziehungen zu den Menschen geben mir einen Antrieb und Zufriedenheit in meinem Job.»

Arbeiten bei der GsdW?

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft und soziales Engagement – werden Sie Teil des GsdW-Teams:

- Jobs in der Hotellerie
- Jobs im Sozialwesen
- Jobs in der Verwaltung
- Arbeiten im ersten und zweiten Arbeitsmarkt

Alle offenen Stellen bei der GsdW finden Sie hier: gsdw.ch/aktuell/jobs-bei-der-gsdw

Liebe Leserin, lieber Leser

Ein ereignisreiches Jahr für die GsdW neigt sich dem Ende zu. Vor allem im Personalbereich gab es viel Bewegung, sei es durch Veränderungen im Vorstand oder durch Wechsel in der Belegschaft. Das Gesicht und die Seele der GsdW sind indes die Mitarbeitenden, denn nur mit einer engagierten und fröhlichen Belegschaft können wir unseren Auftrag erfüllen und Gutes tun. In der Strategieentwicklung der GsdW stellt der Vorstand gemeinsam mit der Geschäftsführung und der Betriebsleitung den Menschen und insbesondere die Mitarbeitenden in den Mittelpunkt.

Ich danke allen, welche die GsdW und ihre Werte tragen:

- den Genossenschafterinnen und Genossenschaftern
- den Kadermitgliedern und Mitarbeitenden
- den Klientinnen und Klienten
- unseren Hotel- und Restaurantgästen
- und dem Kanton Glarus

Ich freue mich, zusammen mit Ihnen über die GsdW und ihren Betrieben Lihn, Seebüel und Menzihuus ein aktives soziales Engagement zu leben.

Mit besten Grüssen

Hans Konrad Bareiss
Präsidium GsdW

Wir wollen Gutes tun!

Für Spenden und Legate:
Kontonummer (IBAN)
CH59 0839 0030 7742 1000 8
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke,
8757 Filzbach
Tel. +41 (0)55 614 64 90

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

Ein motiviertes Team in Davos – dank der GsdW

Trotz Veränderungen und Neubesetzungen ist das Seebüel-Team gut aufgestellt. Dies hat auch damit zu tun, dass die GsdW als soziale Arbeitgeberin attraktive Arbeitsbedingungen anbietet.

Nicht nur die Lage am Davosersee lockt Mitarbeitende ins Seebüel. Sie profitieren auch von einer überobligatorischen Vorsorgeleistung und Festangestellte zusätzlich von Ganzjahresverträgen. Besonders erwähnenswert ist die 42-Stunden-Woche – üblicherweise sind es in Saisonbetrieben zwischen 43.5 und 45 Stunden pro Woche.

Die GsdW als Partnerin
Die GsdW ist nicht nur Arbeitgeberin, sondern auch Partnerin, der zwischenmenschliche und soziale Werte sehr wichtig sind. Dies ist ein grosser Motivationsfaktor für das Seebüel-Team. Dieser Mehrwert hat sicher auch dazu beigetragen, dass das Seebüel die vergangenen Jahre trotz herausfordernden Umständen gut überstanden hat. Und das Team weiss: In unruhigen Zeiten kann sich das Seebüel auf die GsdW verlassen.

Farbspektakel am Davosersee
In den 1930er-Jahren schuf der Blaukreuzverein einen Ort der Erholung auf einem wunderschönen Stück Land am Davosersee. Auch im vergangenen Sommer wurden die Gäste des Seebüels und das ganze Team mit vielen schönen Farbspielen verwöhnt. Je nach Tageszeit und Sonneneinstrahlung gibt es immer wieder ein neues Spektakel. Mal funkelt der See wie ein Meer von Diamanten, mal spiegeln sich die Berge auf der unberührten Seeoberfläche. Wenn dann noch die rote Rhätische Bahn durch den saftig-grünen Wald fährt oder sich die Menschen am Grillplatz auf der anderen Seite des Sees tummeln, ist die Kulisse perfekt.

Das Seebüel-Team weiss, dass es keine Selbstverständlichkeit ist, an einem solch eindrücklichen Ort arbeiten zu dürfen. Vom ganzen Team ein herzliches Dankeschön an die Pioniere von damals und an die GsdW von heute!

Dank attraktiven Arbeitsbedingungen und der Lage am See: Das Seebüel-Team weiss seinen Arbeitsplatz zu schätzen.

Unser neuer Küchenchef: Willkommen, Robert Chudaske!

Der neue Küchenchef Robert Chudaske mit seiner Verlobten und dem gemeinsamen Nachwuchs.

Punkto moderne Gastlichkeit wird die GsdW in der Seebüel-Küche seit diesem Jahr von Robert Chudaske unterstützt. Wer er ist, erfahren Sie hier von ihm persönlich.

Seit diesem Sommer bin ich der neue Küchenchef im Seebüel und Nachfolger von Roger Winkelmann, dem ich für seine detaillierte und umsichtige Einarbeitung und Übergabe danken möchte.

Meine ursprüngliche Heimat liegt im hohen Norden, in Vorpommern im Nordosten Deutschlands. Nach zehn Jahren Wanderschaft durch die Küchen der Ostseeküste und Schleswig-Holsteins, über Mallorca, Leipzig, Berlin und Frankfurt am Main, landete ich im Bündnerland in Bergün und strandete schliesslich im schönen Davos.

Seit fast zwei Jahren sind meine Verlobte und ich glückliche Eltern eines Sohnes, der den Schalk im Nacken hat und uns auf Trab hält. Unsere Tage sind lang und die Nächte kurz. Wir geniessen aber jeden Moment als Familie.

Ich fühle mich im Seebüel sehr wohl und freue mich nach einer arbeitsreichen Sommersaison auf die Ferien mit meinen Lieben.

Auf ein baldiges, persönliches Kennenlernen freue ich mich.

Austritte

Wir möchten ihnen für ihre zahlreichen Einsätze und ihr Engagement für die GsdW und das Seebüel danken und wünschen für die berufliche und private Zukunft nur das Beste:

- Regula Bosch: Rezeption Seebüel, seit Mai 2018
- Roger Winkelmann: Küchenchef, seit Dezember 2017
- Raquel Moniz: Hausdienst, seit Juli 2020
- Andreas Gubler: Küche, seit Juni 2018
- Tamara Wiemer: Allrounderin, seit Dezember 2010

Vielen Dank für die langjährige Treue

Seit 1998 und damit seit 25 Jahren unterstützt Suda Mahalingam das Seebüel-Team in der Küche. Für den Fleiss, die köstlichen Menüs und die Unterstützung ein grosses Dankeschön!

Herzliche Gratulation

Mohamad Muradi startete im Mai 2019 als Hilfskoch im Seebüel und absolvierte von August 2020 bis Juli 2023 die Kochlehre EFZ. Herzliche Gratulation für den erfolgreichen Lehrabschluss!

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

gazetta

Eine Woche mit Nadine Hertach

Nadine arbeitet an drei Tagen in der Woche im Lihn in der Hauswirtschaft. An den anderen Tagen ist sie in der Menzihuus Bäckerei tätig. Nadine ist mittlerweile eine grosse Stütze in beiden Teams und steckt mit ihrer guten Laune alle an. Wir haben sie an beiden Orten besucht und bei ihr Hauswirtschafts- und Backtipps eingeholt.

Erster Tipp aus der Hauswirtschaft:
Wie gehe ich vor, um den Boden effektiv und nass zu reinigen?

Wichtig ist die richtige Dosierung des Reinigungsmittels. Ausserdem sollte das Wasser nicht zu heiss sein – maximal lauwarm. Nach dem Staubsaugen oder Wischen des Bodens kommt der Kniff: In einem Raum immer zuerst die Ränder feucht wischen und dann überlappend in Achterform den mittleren Bereich reinigen. Bei starker Verschmutzung wird dies wiederholt.

Zweiter Tipp aus der Bäckerei:
Wie backe ich Erdnusstaler?

Die sabléartigen und veganen Erdnusstaler aus der Bäckerei im Menzihuus sind Nadines Lieblingsguetzlis.

Hier ist ihr Rezept zum Nachbacken:

Zutaten
Pflanzliche Margarine, Zucker, Erdnüsse, Mehl

Zubereitung
1. Die Margarine rühren, bis sich Spitzchen bilden
2. Zucker zugeben und rühren, bis die Masse hell ist
3. Die Erdnüsse zerkleinern und mit dem Mehl zur Masse geben, dann zu einem Teig zusammenfügen

Dann den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von 4 Zentimetern formen und für 3 Stunden in den Kühlschrank legen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In der Mitte des auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 10 – 12 Minuten backen.

Mit viel Liebe und Geduld werden die Sablés gleich noch besser. Än Guetä!

25 Jahre im Lihn: Ursi Menzi wird gefeiert

Ursi Menzi ist seit 25 Jahren eine der treuen Seelen im Lihn und Mitarbeiterin des Service-Teams. Immer steht Ursi für einen Einsatz bereit – auch wenn kurzfristig Not an der Frau ist. In all den Jahren war sie Gastgeberin mit Leib und Seele. Sie behält den Überblick, auch wenn es mal hektisch zugeht. Auf ihre Liebe zum Detail kann man sich immer verlassen und selten geht etwas vergessen.

Während ihrer Zeit im Lihn gab es lustige, schöne und auch herausfordernde Momente: So wurde einmal ein Teamausflug unter der Leitung von Hannes Hochuli mit einer vorgebuchten Schifffahrt auf dem Zürichsee geplant. Die vorangegangene Mitarbeiterschulung dauerte länger als geplant, und so waren die beiden Chauffeure Hannes und Ursi gefordert, den Hafen am Zürichsee rechtzeitig zu erreichen. Hannes gab das Tempo vor; Ursi folgte, ohne zu zögern. Gemeinsam brachen sie wohl alle Geschwindigkeitsrekorde vom Berg zum See – und erreichten den Hafen pünktlich auf die Minute.

Im November wird sich Ursi pensionieren lassen, aber weiterhin dem Lihnteam als Bankett- und Serviceaushilfe zur Verfügung stehen. Auf Ursi ist Verlass – vielen herzlichen Dank für deinen Einsatz über all die Jahre!

Fünf Jahre Lihn-Engagement

Verlinda Ramadani durften wir im Juli 2018 bei uns im Team begrüssen. Sie startete in der Abwäscherei als zuverlässige Stütze. Seit letztem Jahr wird sie punktuell auch in der Küche eingesetzt, was ihr bis heute grosse Freude bereitet. Wir nehmen sie als loyale, offene und sehr fröhliche Mitarbeiterin wahr. Vielen Dank, Verlinda, für deinen Einsatz in den letzten fünf Jahren – wir freuen uns auf die kommenden Jahre!

Lihn-Events 2023 / 2024

30. Nov. bis 3. Dez. 2023	**Advents Yoga Retreat** mit Yvonne Gabriel
3. Dezember 2023	Regionaler **Adventsbrunch** à discrétion von 10.00 – 14.00 Uhr
31. Dezember 2023	**Silvesterabend** mit Fackellicht – Käsefondue, Fondue Chinoise oder 5-Gang Buffet
1. Januar 2024	**Neujahrsbrunch** von 10.00 – 14.00 Uhr
16. bis 18. März 2024	**Everdance** Solo-Paartanzen: Aktiverlebnis für Seniorinnen und Senioren
29. März bis 1. April 2024	**Oster Yoga Retreat** mit Yvonne Gabriel
12. April 2024	Wiedersehen mit Rod MacDonald & Mark Dann auf der **Kulturbühne Lihn**

kultur bühne lihn KULTURPARTNER GLARUS NORD

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

Medienpartner:
Fridolin Druck und Medien

Das Lihn-Team auf einem Blick: Die Mitarbeitenden blicken gespannt auf weitere gemeinsame Momente und Erfahrungen.

menzihuus

Kontakt
Menzihuus
Heinz Näf

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

info@menzihuus.ch
www.menzihuus.ch

Arbeiten und Wohnen im Menzihuus

Wie arbeiten und leben Jugendliche und junge Erwachsene im Menzihuus? Das Job Coaching und der Bereich Wohnen unterstützen im jeweiligen Bereich und leisten einen grossen Beitrag für die individuelle Entwicklung.

Selbstständigkeit und eine berufliche Perspektive: Das sind wichtige Ziele für junge Menschen mit Unterstützungsbedarf. Die Berufsbildnerinnen und -bildner sowie die Lernenden der GsdW werden durch Job Coaches des Menzihuus begleitet. Die erlernten Arbeitsabläufe und Erfahrungen vermitteln Sicherheit und Selbstvertrauen. Gemeinsam mit den Job Coaches arbeiten die Jugendliche auf das erklärte Ziel hin: die Eingliederung in den ersten Arbeitsmarkt.

Nebst berufsspezifischen Fähigkeiten sind auch das private Umfeld und eine stabile Struktur von entscheidender Bedeutung für die berufliche Ausbildung. Mit dem betreuten Wohnangebot werden junge Erwachsene angesprochen, welche aufgrund ihrer Ressourcen einen umfänglicheren Bedarf in der Begleitung aufweisen.

Förderung in die Selbstständigkeit
Im Menzihuus wird die individuelle Situation gemeinsam beleuchtet und der Unterstützungsbedarf so gestaltet, dass eine möglichst selbstbestimmte Lebensführung im Zentrum steht. Dies umfasst die Planung der Tagesabläufe inklusive aller schulischen und beruflichen Verpflichtungen.

Im Alltag werden lebenspraktische Fähigkeiten gestärkt. Dies beinhaltet beispielsweise selbstständiges Aufstehen, die Einhaltung von Verpflichtungen und Terminen oder den Umgang mit Finanzen. Nebst den individuellen Fähigkeiten sollen auch die sozialen Fähigkeiten mit Gruppengesprächen und Aktivitäten gezielt gefördert werden. Ein ebenso wichtiger Bestandteil des Wohnalltags ist die Gestaltung der Freizeit und der Ferien.

Ein neues Teammitglied im Menzihuus: Willkommen, Bernhard Steinbacher!

Seit September 2023 dürfen wir auf die Unterstützung von Bernhard Steinbacher als Mitarbeiter im Bereich Wohnen zählen. Im Gespräch erzählt er uns, was ihn zur GsdW und zum Menzihuus geführt hat.

Weshalb hast du dich für einen Job beim Menzihuus beworben?
Nach einer Auszeit mit meiner Partnerin in Mexiko und Kanada wollten wir unseren Wunsch, zurück in die Region Walenstadt zu ziehen, verwirklichen – ursprünglich kommen wir beide aus dem Sarganserland. Dieser Umzug war auch damit verbunden, mich auf eine neue berufliche Herausforderung einzulassen. Von den Institutionen, bei denen ich mich vorstellte, war mir das Menzihuus am sympathischsten.

Was motiviert dich bei der Arbeit?
Ich arbeite grundsätzlich gerne als Sozialpädagoge, weil es für mich eine sinnvolle berufliche Tätigkeit ist. Und das Menzihuus ist so wunderschön gelegen, dass ich es schon in mein Herz geschlossen habe.

Welche Erfahrungen bringst du mit?
Meinen Bachelor-Abschluss in Sozialer Arbeit habe ich an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Zürich gemacht. Danach habe ich fünf Jahre lang mit Menschen mit einer geistigen Beeinträchtigung zusammengearbeitet.

Wo und wie kannst du dich am besten einbringen?
Ich glaube, ich kann gut auf Menschen eingehen und habe ein Gespür für ihre Themen und Herausforderungen. Darüber hinaus kann ich mir schnell einen Überblick über die Betriebsstruktur verschaffen. Ich freue mich auch, dass ich das Ressort Freizeit übernehmen darf. Bei meiner letzten Tätigkeit konnte ich in diesem Bereich viel Erfahrung sammeln.

Dein Fazit nach rund zwei Monaten im Menzihuus?
Im Bereich Wohnen wird gerade viel umstrukturiert. Dies bietet mir die Chance, mich von Anfang an einzubringen. Ich verstehe mich gut mit den Klientinnen und Klienten und fühle mich in meinem Team gut aufgehoben.

Vielen Dank und auf Wiedersehen

Wir sagen Danke für zahlreiche Einsätze und Engagements für die GsdW und für das Menzihuus und wünschen für die berufliche und private Zukunft nur das Beste.

- Claudia Mathys, Leitung Therapie – seit Februar 2013
- Urs Lauenstein, Leitung Wohnen – seit November 2016
- Anne Keil, Fachfrau Gesundheit und Medizin & Mitarbeiterin Wohnen – seit März 2016
- Angela Sulser, Mitarbeiterin Betreuung, Bereich Wohnen Erwachsene – seit August 2022

Geschützter Arbeitsplatz: Karl aus der Küche

Karl und das Küchenteam der Hauswirtschaft Menzihuus kochen täglich aus frischen, regionalen und betriebseigenen Zutaten für die gesamte Menzihuus-Belegschaft ein reichhaltiges Mittagsmenü. Eine grosse Dienstleistung und ein wertvoller Mitarbeiter-Benefit für die GsdW, preiswert und reichhaltig.

Bitte stelle dich kurz vor!
Mein Name ist Karl. Ich lebe in Ziegelbrücke und bin 43 Jahre jung. Ich bin angelernter Koch und wohne selbständig.

Was bereitet dir besonders Freude?
Gamen mag ich besonders und ich bin auch gerne in der Natur.

Warum bist du im Menzihuus?
Ich wollte gerne in dieser Region arbeiten und selbständig wohnen. In meiner Schnupperwoche im Menzihuus bekam ich die Möglichkeit, meinen Lehrberuf auszuüben. Das Kochen ist immer noch eine grosse Leidenschaft von mir.

Was gefällt dir am Kochen?
Ich finde es toll, frische Zutaten zu verarbeiten. Ausserdem esse ich gerne.

Was kochst du am liebsten?
Ich bereite am liebsten Cordon bleu zu – mein Lieblingsgericht!

Ein Teil des Menzihuus-Teams bei einem gemeinsamen Ausflug: Den strahlenden Gesichtern sieht man an, dass sie ihn geniessen.

Impressum

gazetta: Neues aus der Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW
erscheint zweimal jährlich
Auflage 650 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 +41 (0)55 614 64 90
info@gsdw.ch
www.gsdw.ch

Layout: Leuzinger & Benz Kommunikation

Klimaneutral gedruckt
von Fridolin Druck
ClimatePartner