



Mitarbeiter von Seniorenheimen können sich bald im Maria-Martha-Stift zu Heimköchen weiterbilden. FOTO: PR

## Maria-Martha-Stift holt Heimkochausbildung nach Lindau

Ab 2013 ist das Altenheim Fortbildungsbetrieb  
für altengerechte Ernährungskonzepte -  
Schüler aus Österreich und der Schweiz

LINDAU (Iz) - Im kommenden Jahr wird es eng in der Küche des Maria-Martha-Stifts: Laut Einrichtungsleiterin Anke Franke werden sich Köche aus ganz Deutschland, aber auch aus Österreich und der Schweiz, die in Seniorenheimen für das leibliche Wohl der Bewohner zuständig sind, in Lindau zu Heimköchen weiterbilden. Bisher gab es entsprechende Qualifizierungsangebote, die Teilnehmer mit einer Prüfung vor der IHK abschließen, vorrangig im norddeutschen Raum. Der Süden der Republik war unterrepräsentiert. Auch der Lindauer Heimkoch Roger Reinholz musste im vergangenen Jahr weite Strecken zurücklegen, um sich neues Wissen anzueignen, das jetzt im Maria-Martha-Stift allen Bewohnern zugute kommt.

Nach dem Gewinn des Wettbewerbs um ausgezeichnete Seniorenverpflegung, für den das Küchenteam des Maria-Martha-Stiftes kürzlich in München von Staatsminister Helmut Brunner seinen Preis entgegen nehmen durfte, verbreitete sich die Nachricht darüber rasch. Sie erreichte auch die Entwickler des Heimkoch-Konzeptes Alfred Hoffmann, Leiter der „IQ-Innovative

Qualifikation in der Altenhilfe“ in Bad Arolsen und Markus Biedermann, Koch, Gerontologe und Buchautor aus der Schweiz, zu denen seit Jahren ein guter Kontakt besteht. Schnell war die gemeinsame Idee geboren, zukünftig die Heimkochausbildung auch im Lindauer Maria-Martha-Stift anzubieten.

### Wichtige Weiterbildung zu günstigen Konditionen

Franke freut sich, haben doch jetzt Heime der Region die Möglichkeit, für ihre Mitarbeiter diese hochwertigen

ge und wichtige Weiterbildung zu günstigen Konditionen zu buchen. Dadurch, dass der Unterricht quasi vor der Haustür stattfindet, können die Übernachtungs- und Fahrtkosten eingespart werden. Das mache die Maßnahme ausgesprochen attraktiv.

Gefragt, was denn das Maria-Martha-Stift selbst von dem Coup hat, lacht Franke: „Wir profitieren von dem Erfahrungsaustausch. Und wer weiß, vielleicht schicken wir ja selbst noch einmal einen Mitarbeiter.“ Hauptsächlich will sie sich einsetzen für die Verbesserung der Pflege-, Betreuungs- und Versorgungsqualität von Senioren – unabhängig davon, wo sie leben. Dass Pflegedienstleiterin Barbara Gregori und Hauswirtschaftsleiterin Barbara Mrowka-Bandte genauso denken, gibt dem Anliegen zusätzlichen Auftrieb.

Gemeinsam rufen sie daher Projekte mit verschiedensten Kooperationspartnern ins Leben, die allen Lindauer Senioren zugute kommen sollen, wie jüngst zum Beispiel „Endlich wieder tanzen“ für Menschen mit und ohne Demenz in der Tanzschule Schnell. Weitere Projekte sind angedacht und werden im Maria-Martha-Stift intern diskutiert.

### Daten und Fakten

Die Heimkochausbildung umfasst insgesamt 320 Stunden, davon finden viermal 40 Stunden als Blockunterricht statt. Referenten sind unter anderem Herbert Thill und Markus Biedermann. Termine, Zulassungsvoraussetzungen und Kosten sind unter dem Punkt „Aktuelles“ auf [www.maria-martha-stift.de](http://www.maria-martha-stift.de) zusammengefasst.