



Medienbericht über
"Sodexho im Alten- und Pflegeheim St. Vinzenz"
in der Zeitschrift „Lebenswelt Heim“

*Fachzeitschrift des Dachverbandes der Alten- und Pflegeheime Österreichs
Heft 27, Dezember 2005*



Alten- und Pflegeheim St. Vinzenz in Innsbruck

von Barbara Hiebl



Am 30. September 2005 war es soweit. Die Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Vinzenz von Paul in Innsbruck sind in ihr neues Zuhause übersiedelt.

Das Alten- und Pflegeheim St. Vinzenz, dessen Anblick eher an ein 4 Sternhotel erinnert, besteht aus einer einzigartigen Kombination historischen Baubestandes und moderner Architektur.



Der Neubau mit einer Nettogröße von 5.559 m² auf drei Geschossen, einer Dachterrasse von weiteren 887 m² sowie großzügig nutzbaren Balkonen, entspricht mit seinen 60 Pflegezimmern, den 2 Wohneinheiten für betreutes Wohnen, einem großen Angebot an Aufenthalts- und Therapieräumen und den notwendigen Funktionsräumen bereits heute den vom Land Tirol bis 2021 angestrebten Zielvorgaben hinsichtlich Qualität, räumlicher Verteilung und Ausstattung.

In dem von Grund auf sanierten Mutterhaus, das bereits seit 1862 die Gesamtleitung der Kongregation beherbergt, wurden weitere 3.550 m² dem Alten- und Pflegeheim gewidmet.

Dieses Haus besitzt ebenfalls 60 Zimmer, die im Bedarfsfall zum überwiegenden Teil auch als Pflegezimmer genutzt werden können.

"Das Ziel ist, unseren Mitschwestern, die ihr ganzes Leben für andere Menschen und im Dienste der Allgemeinheit tätig waren und jetzt selbst pflegebedürftig sind, einen Lebensabend in Würde zu sichern", erklärt Schwester Pia Regina, Generaloberin der Kongregation. "Das neue Heim wurde zwar in erster Linie für die Betreuung von Ordensschwestern gebaut, wir möchten aber nicht ausschließen, dass es später auch für die Öffentlichkeit zugänglich wird", ergänzt Hofrat Mag. Max Holzhammer, der als Berater für die Kongregation tätig ist.



Generaloberin Schwester Pia Regina auf einem der großzügig angelegten Balkone

"Wir haben uns verpflichtet, den christlichen Auftrag zu erfüllen. Unser Ordensgründer, der Heilige Vinzenz von Paul, legte besonderen Wert auf die Würde des Menschen von der Geburt bis zum Tod. Wir leben und arbeiten in bedingungsloser Wertschätzung und Achtung vor jedem Menschen. Der vin-

zentinische Geist - "Liebe sei Tat" - ist für uns die Grundlage allen Handelns" führt Schwester Pia Regina weiter aus.

Neben der Pflege ist die Küche ein zentrales Thema in jedem Seniorenheim. Bis zum 1. Juni dieses Jahres wurde die im Mutterhaus befindliche Küche mit Schwestern und weltlichem Personal selbst betrieben. "Bei vielen Diskussionen im Rahmen des Projekts hat die Küchenfrage einen breiten Raum eingenommen, zumal viele Ordensangehörige mit ihrer Küche emotional sehr verbunden sind", berichtet Schwester Pia Regina. "Dennoch ist es gelungen, auf sachlicher Ebene alle Möglichkeiten, angefangen vom Weiterbetrieb der Küche durch eigenes Personal, einen gänzlichen Fremdbezug des Essens bis hin zur Zubereitung der Mahlzeiten in den haus-eigenen Küchenräumlichkeiten durch ein externes Unternehmen, zu prüfen. Wir haben uns für die eigene Küche im Haus entschieden, da wir uns ohne eigene Küchenräumlichkeiten in eine starke Abhängigkeit eines Zulieferers begeben hätten und auch Bedenken dahingehend bestanden haben, dass die Qualität der zugelieferten Mahlzeiten gegenüber frisch vor Ort produzierten Speisen unter Umständen etwas beeinträchtigt ist. Es war für uns auch kein Widerspruch, die eigene Küche nicht selbst zu betreiben und an einen externen Partner zu vergeben", führt Schwester Pia Regina weiter aus. "Die bisherige Erfahrung hat gezeigt,



dass unsere Einflussnahme auf die Küchenführung und das Eingehen auf unsere Wünsche gegenüber früher nicht kleiner geworden ist, aber andererseits sind wir alle administrativen Tätigkeiten und die Personalsorgen bei Ausfällen, Urlaubsvertretungen usw. los!" Auf die Frage, ob es hinsichtlich der Vergabe der Küche an ein externes Unternehmen Widerstand aus den eigenen Reihen gab, antwortet Schwester Pia Regina: "Widerstand gegen die Grundsatzentscheidung gab es nicht, dennoch wurden Lebensgewohnheiten von 40 und mehr Jahren teilweise verändert. Aber durch viel Kommunikation konnten die zum Teil berechtigten emotionalen Bedenken bereits im Vorfeld Großteils ausgeräumt werden und die Übernahme des bestehenden Küchenpersonals war für uns der Garant dafür, das wir zumindest das gleiche Qualitätsniveau erwarten konnten."

Die Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Vinzenz von Paul in Innsbruck haben sich für Sodexo MM Catering entschieden. Das Unternehmen ist österreichweit Marktführer im Bereich der Küchenführung in Seniorenheimen und -residenzen. "Wir haben Referenzen eingeholt, die uns allesamt hohe Zufriedenheit bescheinigt haben" so Generaloberin Schwester Pia Regina auf die Frage, warum gerade Sodexo. "Die Erstgespräche waren außerordentlich kundenorientiert und es wurde uns das Gefühl vermittelt, dass Sodexo an einer langfristigen Ge-

schäftsbeziehung interessiert ist. Während der mehrmonatigen Verhandlungen wurde auf all unsere Vertragswünsche eingegangen. Zum Beispiel war es uns ein großes Anliegen, dass die Katharinenstube, in der Obdachlose eine warme Mahlzeit bekommen, mit derselben Essensqualität beliefert wird wie die Heimbewohner. Sodexo ist uns dabei preislich außerordentlich entgegengekommen und hat sich weiters dazu bereit erklärt, Produkte aus unserem eigenen Klostergarten abzukaufen und in der Küche zu verarbeiten." "Da die Küche im Haus ist, das



Personal übernommen wurde und Sodexo bemüht ist, Anregungen und Wünsche umzusetzen, konnten Bedenken und Sorgen, die Küche nicht mehr selbst zu führen, sehr rasch entkräftet werden", so Schwester Pia Regina und meinte weiter: "Der Sodexo Küchenchef berücksichtigt auch immer unsere ganz speziellen Wünsche zum Beispiel bei Ordensfesten und anderen besonderen Anlässen."

Die Auslagerung der Küche sollte man nicht nur rein auf die zu erwartende

Kostenreduzierung beschränken. Wie das Beispiel der Barmherzigen Schwestern in Innsbruck zeigt, sind auch Aspekte wie die Entlastungen der eigenen Organisation durch den Wegfall von Aufgaben wie Wareneinkauf, Personalplanung, Küchenmanagement im allgemeinen in die Überlegungen mit einzubeziehen. "Die Küche ist jetzt viel besser kalkulierbar, wir wissen im vorhinein, wie viel uns die Küche kosten wird und können somit besser budgetieren und planen", bestätigt Hofrat Holzhammer.

Als die drei wichtigsten Punkte, die bei der Vergabe der Küche zu beachten sind, nennt Schwester Pia Regina die gute Vorbereitung der Betroffenen auf die bevorstehende Änderung durch eine intensive Kommunikation und das Eingehen auf Ängste und Befürchtungen, sich Zeit nehmen für die Vertragsverhandlungen und alles fixieren was einem wichtig erscheint und zuletzt nicht dem Fehler verfallen, als Kriterium nur den Preis zu sehen. "Qualität ist auch eine Preisfrage und wenn man das negiert, wird sich bald Ernüchterung einstellen", so die Generaloberin.

"Die Küche ist ein wesentlicher Aspekt im Tagesablauf und ein zentrales Thema im Leben eines alten Menschen. Man muss diesem Thema einfach den Stellenwert einräumen, den es verdient", ist Generaloberin Schwester Pia Regina überzeugt.



"Die Erstgespräche waren außerordentlich kundenorientiert und es wurde uns das Gefühl vermittelt, dass Sodexo an einer langfristigen Geschäftsbeziehung interessiert ist."

*Schwester Pia Regina Auer, Generaloberin der Kongregation der
Bamherzigen Schwestern vom Heiligen Vinzenz von Paul in Innsbruck*


Sodexo

Sodexo MM Catering GmbH

Iglaseegasse 23 • 1190 Wien • Tel. 01/32 86 057 • Fax 01/32 86 057-300 • www.sodexo.at • info@sodexo.at

Bregenz • Dornbirn • Zams • Innsbruck • Kitzbühel • Salzburg • Wels • Steyr • Linz • Klagenfurt • Graz • Schwechat • Wien

Jänner 2006