



# Was Gut Sannum beispielhaft macht

**Auf Gut Sannum in der Nähe von Oldenburg in Niedersachsen werden erwachsene Menschen mit Behinderung in allen Phasen ihres Lebens begleitet und gefördert. „Freiraum für alle“ lautet das Konzept dieses sehr lebendigen Gutshofes, bei dem die Hauswirtschaft eine wichtige Rolle spielt.**

**G**ut Sannum will Freiräume für alle bieten, nämlich für Menschen mit und ohne Behinderung sowie für Menschen jeden Alters. Damit ist der Gutshof ein gutes Beispiel dafür, wie Inklusion in der Praxis aussehen kann. 155 erwachsene Menschen leben auf Gut Sannum und werden von rund 160 Mitarbeitern betreut. Das Angebot umfasst sowohl differenzierte Wohnformen als auch die ambulante Betreuung im Rahmen der Eingliederungshilfe, die Kurz- und Langzeitpflege sowie die tagesstrukturierende Betreuung im Rahmen einer Tagesförderstätte und eines Seniorenbereichs.

„Die Hauswirtschaft auf dem Gut ist sehr groß und umfasst viele Bereiche“, berichtet Mira Gebauer, die seit zweieinhalb Jahren als Hauswirtschaftsleiterin in der Einrichtung beschäftigt ist. Für die 24-Jährige ist die Leitung der Hauswirtschaft mit 26 Mitarbeitern. Eine Herausforderung, die sie engagiert angegangen ist.

## Führung lernt man nicht in der Schule

„Ich habe jung eine Führungsposition übernommen und dabei schnell gemerkt, dass man Mitarbeiterführung nicht an einer Schule erlernen kann“, sagt Mira Gebauer. Und so hat sie im vergangenen Jahr berufsbegleitend eine rund achtmonatige Ausbildung zum systemischen Coach absolviert. Die Ausbildung habe ihr Sichtfeld geöffnet,



Bewohner arbeiten im Garten, Blick auf das Haus Altburg

die Dinge anders zu betrachten oder die Herangehensweise zu verändern bzw. zu hinterfragen. „Es gibt so viele Möglichkeiten, ein Team anzuleiten und zu organisieren. Der erste Schritt bestand für mich aber darin, herauszufinden, welcher Führungskontext zu mir und den betrieblichen Strukturen passt. Die Ausbildung zum systemischen Coach hat mir dabei sehr geholfen. In Sachen Führung ist Coaching ein wichtiger Baustein, der oft nicht beachtet wird“, so die HWL.

Ihr Aufgabengebiet auf Gut Sannum umfasst die Mitarbeiterführung und Personalentwicklung genauso wie die Qualitätssicherung, die Organisation und Strukturierung einzelner Arbeitsprozesse, den Einkauf, die Ausbildung in der Hauswirtschaft sowie die Organisation von Veranstaltungen. Gerade Letztere nimmt viel Raum ein. Ob Sommerfest, Tag der Regionen, Weihnachtsmarkt, festliche Abendmenüs oder die externen Veranstaltungen im Café – die Hauswirtschaft ist hier fest in die gesamte Organisation eingebunden. Mira Gebauer ist verantwortlich für das Café Sannum mit 55 Sitzplätzen innen und zusätzlich 20

## Zur Info

Die Stiftung Gertrudenheim in Oldenburg ist Träger von „Gut Sannum“. Die Stiftung setzt sich für die Betreuung geistig- und mehrfachbehinderter Menschen ein. Sie wird verwaltet vom Bezirksverband Oldenburg.

[www.gut-sannum.de](http://www.gut-sannum.de)



Blick vom Senkgarten auf Gut Sannum



Bohnen pulen im Garten mit den Bewohnern

Plätzen im Hof. Dies wurde als erweiterter Lebens- und Erfahrungsraum eröffnet, in dem Menschen mit Behinderung mitarbeiten können.

Das Café ist auch für externe Gäste geöffnet. Angeboten werden ein Frühstücksbüfett, Mittagessen, Nachmittagskaffee mit selbstgebackenen Kuchen oder Torten. Außerdem finden hier auch private und kulturelle Veranstaltungen statt. Konfirmationen und Geburtstage werden gefeiert, oder es kommen Teilnehmer der Spargel- oder Kohltouren zu einem Abstecher hier vorbei. „Das will natürlich alles organisiert werden“, so die HWL.

### Mira Gebauer und ihr beruflicher Weg

Die 24-jährige Mira Gebauer hat zunächst eine dreijährige Ausbildung zur Hauswirtschafterin absolviert. „Hauswirtschaft hat bei mir immer schon eine Rolle gespielt. Der Hauswirtschaftsunterricht in der Schule hat mir Spaß gemacht, und ich habe viel in der Gastronomie und im Hotel gearbeitet. Die Vielfalt ist für mich ausschlaggebend“, sagt sie. Nach der Erstausbildung hat sie kurzfristig als Hauswirtschafterin im Privathaus gearbeitet, dann ein Jahr in einem Seniorenheim. Anschließend absolvierte sie die zweijährige Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin an der Berufsbildenden Schule 3 in Oldenburg inklusive Ausbildeignung und sonderpädagogischer Zusatzqualifikation. Danach arbeitete sie kurz als Einkaufsleiterin und begann im Dezember 2014 als Hauswirtschaftsleiterin auf Gut Sannum. Hier bildete sie sich 2016 berufsbegleitend zum systemischen Coach weiter.



### Weitläufiges Gelände

„Daneben“ muss natürlich auch das Alltägliche weiterlaufen und das sind in diesem Fall die drei hauswirtschaftlichen Bereiche Zentralküche, Wäscherei und Raumpflege. „Was man hier nicht unterschätzen darf, ist die Weitläufigkeit des Geländes. Es gibt viele kleine und größere Gebäude, und die Einsatzbereiche der Mitarbeiter liegen weit auseinander. Da ist es besonders wichtig, das Zusammengehörigkeitsgefühl aller hauswirtschaftlichen Mitarbeiter zu stärken“, erklärt die HWL.

In der Zentralküche wird das Mittagessen für die Bewohner produziert (140 Essen täglich). Es gibt drei Menüs zur Auswahl. Das Essen wird täglich von den Bewohnern in der Küche abgeholt und zu den einzelnen Wohnbereichen gebracht. Auch besondere Wünsche der Bewohner werden erfüllt. So können sie zum Beispiel für Geburtstage Würstchen mit Kartoffelsalat oder Torten in der Zentralküche bestellen. Für das Kuchenbüfett im Café wird täglich frisch gebacken.

Die Wäscherei befindet sich in einem Nebengebäude der Zentralküche und ist von 6.30 bis 15.00 Uhr besetzt. Die gesamte anfallende Wäsche der Einrichtung (außer Flachwäsche) wird hier bearbeitet. Die Wäscherei bietet feste Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderung. Sie legen die Wäsche zusammen, bügeln und übernehmen den Hol- und Bringdienst aus den Wohngruppen.

Die Raumpflege wird von eigenen hauswirtschaftlichen Mitarbeitern übernommen. Je nach Wohnform gibt es hier jedoch Unterschiede. Im Bereich der Eingliederungshil-





Mitarbeiter im Café Sannum



Natur- und Tierlehrpfad mit Seiten zum Umblättern (hier die Diepholzer Gans)

fe werden von den Reinigungskräften die Gemeinschaftsflächen und die Sanitärräume gereinigt. Die Bewohner sollen hier so weit wie möglich ein selbstständiges Leben führen. Dazu gehört, dass sie, mit Unterstützung der Betreuung, auch ihre Zimmer reinigen. Anders in der neu erbauten Pflegeeinrichtung: Hier übernehmen die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter den Großteil der Reinigungsaufgaben.

### Alternative zum klassischen Pflegeheim

Die moderne Pflegeeinrichtung ist im Dezember 2013 eröffnet worden und bietet Platz für 42 Menschen mit Behinderungen, bei denen ein pflegerischer Hilfebedarf im Vordergrund steht. Auf jedem der drei Wohnbereiche gruppieren sich die Bewohnerzimmer in Anlehnung an eine Wohngemeinschaft um einen offenen Wohnbereich

mit integrierter Küche und Terrasse. Jedes Zimmer hat einen Zugang zum Garten. Beim Bau des neuen Gebäudes hat man sich an modernen Wohnkonzepten orientiert, und auch für den Altbestand der Gebäude besteht schon ein Renovierungsplan. In den Wohngruppen der Pflegeeinrichtung arbeiten hauswirtschaftliche Präsenzkkräfte, die zum Beispiel für die Zubereitung des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten sowie für die Verteilung des Mittagessens und der Wäsche zuständig sind.

Viele Bewohner haben einen Großteil ihres Lebens auf Gut Sannum verbracht, einige leben seit mehr als 55 Jahren dort, der älteste Bewohner ist 87 Jahre alt. Durch die neue Pflegeeinrichtung müssen auch Menschen mit einem höheren Pflegebedarf im Alter Gut Sannum nicht mehr verlassen. Denn gerade für Menschen mit geistiger Behinderung ist ein Umzug eine große Herausforderung.



Hauswirtschaftliche Präsenzkraft



Gruppenbild vom Küchenteam Gut Sannum



Hauswirtschaftskraft mit Bewohner beim Wäschesorthern



Kaffee trinken im Café Sannum

Es wurden zusätzlich aber auch Pflegeplätze für jüngere Menschen mit Beeinträchtigungen und pflegerischem Hilfebedarf geschaffen. Für diese Menschen, die zum Beispiel nach einem Unfall auf Pflege angewiesen sind, gibt es oftmals nur die Möglichkeit, in eine Altenhilfeeinrichtung zu ziehen.

### Offen für Besucher

Im Sinne der Inklusion hat sich Gut Sannum in den letzten Jahren mehr und mehr für Besucher geöffnet. So wurde ein Gesamtkonzept entwickelt, in dem die Außenanlagen eine wichtige Rolle spielten und schrittweise barrierefrei umgestaltet wurden.

Zum Gut gehört auch eine Bioland-Gärtnerei als Teil des vielfältigen Betreuungs- und Beschäftigungsangebotes. Auf gut einem Hektar Fläche werden Gemüsesorten, Kräuter und Blumen angebaut. Ein rollstuhlgerechter Senkgarten ermöglicht es den Menschen mit Behinderung, im Garten zu arbeiten. In einem Hofladen werden die Produkte aus eigener Erzeugung und Herstellung verkauft. Nachbarn, Spaziergänger, Schulkassen und Angehörige können hier einkaufen, im Café einkehren oder einen barrierefreien Wanderweg durch den Genussgarten und die Gärtnerei ausprobieren. Auch der Naturerlebnispfad richtet sich an Menschen mit und ohne Handicap jeden Alters. Er bietet die Möglichkeit, Zusammenhänge zu begreifen – auch ohne lesen zu können.

„Seit vielen Jahren öffnet sich die Einrichtung nach außen, gewährt Einblicke in das Leben und Arbeiten auf Gut Sannum und bringt Menschen mit und ohne Behinderung

zusammen“, sagt Stefanie Berndt, Bereichsleitung der Tagesförderstätte TagWerk. Inklusion sei ein langer Prozess, immer wieder gelte es, Althergebrachtes zu hinterfragen, Perspektiven zu wechseln und neue Angebote auf den Weg zu bringen. Ein Beispiel ist die Eröffnung des Cafés. Außerdem wurde die Personenzentrierung in den Vordergrund gestellt und Kooperationen mit verschiedenen Bildungseinrichtungen aus der Region ins Leben gerufen. Auch mit dem Jobcenter des Landkreises wird zusammengearbeitet, um Menschen darin zu unterstützen, wieder auf dem ersten Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.



Stefanie Berndt, Bereichsleitung der Tagesförderstätte TagWerk (rechts) und die 24-jährige HWL Mira Gebauer





Reinigungslager: Bestellungen schreiben und Ausgabe vorbereiten



Senkgarten



Spaziergang mit den Bewohnern auf dem Natur-Erlebnis-Pfad

## Beschäftigung in der Hauswirtschaft

Die Bewohner auf Gut Sannum haben vielfältige Möglichkeiten, einer sinnhaften Beschäftigung nachzugehen und ihrem Tagesablauf eine Struktur zu geben. Möglich sind Tätigkeiten in den Förder- und Beschäftigungsbereichen, in der Bioland-Gärtnerei, der Bioland-Landwirtschaft, der Haustechnik und in der Hauswirtschaft. Arbeitsschritte werden dafür kleinteilig zerlegt, so dass die Bewohnerinnen und Bewohner je nach Fähigkeit und Kompetenzen mitarbeiten können. „Inklusion bedeutet für uns, die Bewohnerinnen und Bewohner in den Alltag mitzunehmen und sie mitgestalten zu lassen“, so Stefanie Berndt.

Ob im Café, in der Zentralküche oder der Wäscherei: es gibt vielfältige Beschäftigungsangebote in der Hauswirtschaft, die Bewoh-

ner können überall hereinschnuppern oder auch ein Praktikum machen. In der Großküche werden natürlich auch die Produkte der eigenen Bioland-Gärtnerei verarbeitet, und hier bieten sich viele Möglichkeiten der Zusammenarbeit für die Bewohner wie Kohl putzen, Möhren schälen oder Salat waschen. In den hauswirtschaftlichen Bereichen arbeiten ganz unterschiedliche Berufsgruppen: Köche, Diätköche, Hauswirtschaftlerinnen, Hotelfachkräfte und ungelernte Kräfte. Seit knapp einem Jahr sind zwei syrische Flüchtlinge in der Großküche beschäftigt, nun konnten sie auf einen Arbeitsplatz ins Café wechseln. „An die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter auf Gut Sannum werden besondere Anforderungen gestellt, sie arbeiten in engem Kontakt mit den Bewohnern. Das muss man können und auch wollen“, fasst Mira Gebauer die täglichen Herausforderungen zusammen.

■ Alexandra Höß