

An den Heimleiter
MÜNCHENSTIFT Haus St. Maria Ramersdorf
Herrn Patrick Stepper

Beschwerde

- Fortsetzung der Kritik zu Brezen und Brot für die BewohnerInnen
- Neues zu Blumenkohl in der vorletzten Woche – BIO-Produkt als Standard-Ausrede?
- Neues zu Geräuchertem Forellenfilet in der vorletzten Woche
- MÜNCHENSTIFT als Produzent von Essensresten

Einbeziehung meiner Beschwerdeschreiben

- „Ochsenbrust auf Merrettichsoße mit Rahmlauch und Würfelkartoffeln am 4. August 2016“
- „MÜNCHENSTIFT als Essensresteproduzent?“ zum Thema zweifach knick-/dehnbar von Brezen-Objekten und Ihren Antwortschreiben

1. Meine Kritik an dem Dauerzustand von Brezen, auch anderen Laugengebäcken, haben Sie zu Kenntnis genommen und eine Änderung zugesagt. Am Mittwoch (24. August) ist der Versuch kläglich gescheitert oder der Änderungsversuch hat nicht stattgefunden. Die Essensrestebox war wieder mit Dreiviertel-Brezen gefüllt, diese also wieder von den BewohnerInnen angelutscht. Ich habe Sie mit Eigenfotos darauf hingewiesen, mit welcher Qualität diese Objekte den BewohnerInnen vorgesetzt werden. Wie würden Nicht-Bewohner in der Cafeteria auf ein solches Essangebot reagieren? Mit Bewohnern kann man so etwas machen! Meine Unterstellungen in der Beschwerde sind nicht „destruktiv“, wie Sie auf mein Beschwerdeschreiben antworteten, sondern es lassen bei den Verantwortlichen den Willen zur Änderung vermissen. *Eingefügte aktuelle Anmerkung: Bei den Laugenstangen am 1.9. gab es Fortschritte, mehr nicht! Einen Rückschlag gab es an diesem Freitag mit den Brezen. Menschenwürde im Wechselbad? Wir haben zuwenige BewohnerInnen, die zum ALDI laufen können!*



Ich erlaube mir, Herrn Benker zu zitieren: „Wertschätzung und Fürsorge für unsere älteren Mitbürger – dieser Tradition weiß sich die MÜNCHENSTIFT verpflichtet“

2. In Sachen Brot muss man polemisch nachfragen, ob das Haus St. Maria Ramersdorf den MÜNCHENSTIFTler Wettbewerb 'Einsparung der Essenskosten', egal, ob auch zulasten der BewohnerInnen, gewonnen hat. Dies muss trotz der hier intensiven Produktion von Essensresten gelungen sein (siehe fast alle meiner Beschwerden) und trotz der Monsterabfälle der Cafeteria. Ich

nehme, auch polemisch, den Sieg von Ramersdorf an und gratuliere! Ein großer Einsparfaktor in Ramersdorf war beim Wettbewerb sicher das billige Brot.

Kann vom Hause St. Maria Ramersdorf nicht erwartet werden, dass es mindestens das Angebot und die Praxis anderer MÜNCHENSTIFT-Häuser in Sachen Brot für die BewohnerInnen übernimmt? Stattdessen wird, ganz offensichtlich aus Einspargründen, seit Ewigkeiten ein Billigweißbrot vom Discounter-Markt (€ .55) und ein billiges Mischbrot, vielleicht von einer Öko-Bäckerei, allen BewohnerInnen angeboten (siehe mein Foto im Münchner-Merkur-Artikel – 13. bis 15. August 2016). Siehe

<http://www.merkur.de/lokales/muenchen/ost/streit-heim-essen-weitet-sich-6660266.html> oder <http://www.tz.de/muenchen/stadt/streit-heim-essen-weitet-sich-6660266.html>

Ist das „Wertschätzung und Fürsorge“?

Ich habe am 1.9. mit kompetenten Führungskräften im Hause St. Martin telefoniert. Diese wählen aus sechs verschiedenen Angebote der Öko-Bäckerei Mauerer aus. Im Regelfall befinden sich etwa vier verschiedene Brote in den Wohnbereichen für die BewohnerInnen. Die allermeisten BewohnerInnen dort haben natürlich ein Lieblingsbrot. Die Erfüllung dieser Wünsche ist eine „Wertschätzung und Fürsorge für unsere älteren Mitbürger“. Wo steht seit Jahren das Haus Ramersdorf?

Chef-Koch Herr Mühlegg zeigte mir vor kurzem die Praxis der Brotholung des Mischbrotes aus dem Hause St. Martin für das Haus Ramersdorf. Er holte spät vormittags, lange nach dem Frühstück, sieben (!) Wecken Mischbrot vom Haus St. Martin für bis zu 209 BewohnerInnen. Aus meiner Sicht werden nur manche dieser Wecken für das Abendessen ausgegeben. Alt werdende Bestände müssen anscheinend hier noch abgegessen werden. Auf jeden Fall träumte ich dann von der „christlichen Brotarten-Vermehrung“ im Hause St. Maria Ramersdorf.

Im Hause St. Maria Ramersdorf wird das Gerücht immer wieder gesetzt und gepflegt, immer wenn man nach Brotalternativen für BewohnerInnen fragt, „die Leute wollen nichts anderes“ (also das Billig-Toastbrot und das alt werdende Mischbrot). Die gegenteilige Praxis im Haus St. Martin mit ihren BewohnerInnen beweist, dass dies hier im Hause eine Zweck-Behauptung ist und radikal durchgesetzt wird, von Liebhabern einer Sparhysterie, egal ob zulasten der BewohnerInnen, von Verächtern der BewohnerInnen, von Widerstrebenden der Ziele des MÜNCHENSTIFTS nach „Wertschätzung und Fürsorge für unsere älteren Mitbürger“.

Herr Stepper greifen Sie endlich ein, tun Sie etwas, was auch die Bewohnervertretung bisher nicht interessierte! Können Sie nicht Beispiel nehmen an anderen Häusern des MÜNCHENSTIFTS, wie dem Hause St. Martin, und bieten Sie den BewohnerInnen jeden Tag frisches Brot und Varianten an Brot an. Bitte warten Sie nicht weitere „17 Jahre“ ab und bitte übergeben Sie diese Aufgabe nicht Mitarbeitern, welche nicht die richtige innere Einstellung hierzu haben.

3. In der Woche 15. bis 21. August 2016 gab es zu mittags Blumenkohl als Hauptbestandteil. Dies bestand ganz überwiegend aus Strunk und einigen Röschen. Die Röschen waren essbar. Der Strunk war nicht zu schneiden – nicht kaubar – nicht essbar. Daraus ergab sich: Allein im Bereich 9/10 haben alle Blumenkohl-Besteller bei mir ungefragt reklamiert. Die Reklamation wurde bei einem kleinen Rundgang von mir im Hause bestätigt; Essensreste wurden somit vom MÜNCHENSTIFT produziert; die Essensrestebox füllte sich; der ethische Anspruch, Essensreste zu vermeiden, wurde von MÜNCHENSTIFT wieder mal zerstört; ob die Mitbewohner satt wurden, habe ich nicht nachgefragt; es waren mehr als „zwei, drei, vier“ BewohnerInnen, welche reklamierten.

4. In der Woche 15. bis 21. August 2016 gab es abends geräucherte Fischfilets. Dem Bereich 9/10 wurde eine Ausgabemenge angeliefert, welche die Bedingung hätte erfüllen müssen, dass jeder Bewohner in Wohnzimmer und Zimmern 6 bis 8 Fischfilets hätte essen müssen, damit die Liefermenge keine Essensreste produziert hätte. Erschwerend wäre dies zudem gewesen, da die Fischfilets meist überdurchschnittlich groß waren.

Es verblieb somit eine Riesenmenge geräucherter Forellenfilets. Die Menge wurde auf zwei

Essteller gestapelt und in den Kühlschrank verfrachtet. Am nächsten Morgen kam alles in den Abfall. Folgendes scheint wieder zu sein: Essensreste vom MÜNCHENSTIFT produziert; die Essensrestebox füllte sich; der ethische Anspruch, Essensreste zu vermeiden, wurde von MÜNCHENSTIFT selbst wieder einmal zerstört. Doch diesmal ist es mehr: Es waren keine Essensreste, es war Essen. Dem Betrieb MÜNCHENSTIFT wurde dadurch Schaden zugefügt.

5. Würden solche Ereignisse sog. einfache Mitarbeiter zu verantworten haben, hätte dies wahrscheinlich sofort arbeitsrechtliche Folgen, von Abmahnung bis Verwarnung. Führungsmitarbeiter kommen hier in der Regel „gut weg“.

Im folgenden mache ich als ein langjähriger, ehrenamtlicher Betriebsrat unaufgefordert einen Vorschlag – leicht daher geredet – ich gebe es zu:

Herr Stepper, in Ihren Antwortschreiben zu meinen Beschwerden zur „Ochsenbrust“ und zu den „Objekt Brezen“ schrieben Sie u.a. „Wir sind alle nicht fehlerfrei ...“.

- Die Minimierung von Firmenschädigung, eine echte Verringerung von Essensresten mit Respektierung der BewohnerInnen und eine Verbesserung der Essensqualität bedarf einer Einbeziehung Ihrer MitarbeiterInnen in den Meinungs- und Entscheidungsprozess, zumindest in der Angelegenheit Essen für BewohnerInnen.

- Aus vertraulichen und persönlichen Verhältnissen zu Mitarbeitern weiß ich allerdings, dass viele sich nicht trauen, Vorschläge zu machen oder Kritik zu üben. Es scheint zu viele Verbote zu geben im Hause. Eine Mitarbeiterin des Hauses, sagte mir, ein Vorschlag von ihr wurde wie eine Majestätsbeleidigung behandelt. Das müsste geändert werden.

- Im Sinne eines guten Betriebsklimas sollte das Miteinander im Betrieb nicht geprägt sein von Befehl und Gehorsam, schon gar nicht Kriechen nach oben und Treten nach unten in persona. Aus der gemeinsamen Meinungsbildung ergäben sich im Sinne einer flachen Hierarchie, Ergebnisse und Entscheidungen, welche alle mit Freude und Überzeugung umsetzen könnten.

Das wäre ein Fortschritt im Sinne einer menschlicheren Gemeinschaft im Unternehmen. Hierfür müssten alle etwas dazu lernen. Viele hätten etwas davon. Einmal die Beschäftigten, weil es nicht mehr anstrengende Arbeits- und Pflichtenledigung ist, sondern mehr zum Engagement werden kann, zum interessanten, nicht mehr langweiligen Arbeitstag. Man ist kein Befehlsempfänger mehr.

Am allermeisten können sich die BewohnerInnen darüber freuen. Sie erleben, bewusst oder unbewusst, „Wertschätzung und Fürsorge“, mindestens weiterhin oder noch schöner.

Herr Stepper, ich erlaube mir, neben den geäußerten Kritikpunkten und in meiner Subjektivität zu sagen, dass ich mehrere positive Merkmale beim Essen feststelle. Als Beispiel nenne ich die mittägliche Essensqualität (z.B. sensationell, der sonntägliche Schweinebraten mit Kruste) und neu, die größere Abendessensauswahl, statt oft nur drei Bladl Wurstaufschnitt und die Klein-Käseecke. Zu gravierenden Mengenproblemen kam es bisher nicht mehr.

Herr Stepper, ich danke Ihnen für die Anschaffung von Salz- und Pfefferstreuer für die Wohnzimmer. Dabei ignorierten Sie die blöde Ausrede, dass es vor vielen Jahren böse BewohnerInnen gegeben habe, welche Salz- und Pfefferstreuer für ihre Zimmer geklaut hätten.

In diesen Tagen treffen die Getränkegefäße mit Deckel ein. Insekten und Staub werden die Getränke in den offenen Getränkegefäßen der Bewohner tagsüber nicht mehr verschmutzen; auch nicht bei denen, welche durch Bettlägerigkeit nicht so leicht zur Wasserleitung kommen. Leider bedurfte es erst des genannten Zeitungsartikels im Münchner Merkur, mit Aussagen von mir, diese hygienische und altenfreundliche Lösung zu verwirklichen. Die Getränkegefäße mit Deckel wäre die Aufgabe einer Pflege-Dienst-Leitung, wäre aber auch eine Engagementfrage für die „17-jährige“ Bewohnervertretung gewesen. Die Ursache, dass hier nichts getan wurde, ist nicht eine mögliche Faulheit. Neue Getränkegefäße kosten nicht viel, das Thema wurde von mir öfters angesprochen; sogar die Münchner Heimaufsicht wurde bei einem Kontrollgang verarscht: zur

allgemeinen Belustigung wurden vor dem Kontrollgang schnell Kaffeetassen-Unterteller als Fliegen- und Staubschutz auf die offenen Plastikeimerchen gelegt (dokumentiert!).

Hier frage ich nach der Einstellung zu alten Menschen. Offenbart es eine grundsätzliche Einstellung? Es ist das Gegenteil von „Wertschätzung und Fürsorge für unsere älteren Mitbürger“!

Herr Stepper, diese Antwort meiner Frage ist nicht „destruktiv“. Akzeptierter Dreck im Getränkegefäß sind langjährige Fakten, unter denen BewohnerInnen leiden mussten.

Der MÜNCHENSTIFT soll Mitarbeiter haben, welche gerne für alte Menschen arbeiten, sie ein bißchen lieben und mit ihnen Spaß haben.

Der MÜNCHENSTIFT muss, wie die Stadt München, durchwegs wieder bunt werden, statt stellenweise einfarbig in der Fürsorge und Wertschätzung alter Menschen!

Mit hoffnungsvollen Grüßen

Reinhard Rohloff

P.s.: Schonmal ein kleines Dankeschön an Dich, Du Münchner Kindl, dass Du gekommen bist!

(aber auch ein Dankeschön an die gemeinsame Lokalredaktion von Münchner Merkur und tz) Hoffentlich kannst Du, Münchner Kindl, bald zurück in Dein Wappen!



Aus Wikipedia: 1847 von Kaspar Braun



MÜNCHENSTIFT

MÜNCHENSTIFT GmbH
Gemeinnützige Gesellschaft
der Landeshauptstadt, wohnen
und pflegen in der Stadt

Ramersdorf
Haus St. Maria Ramersdorf
St.-Martin-Straße 65
81669 München
Tel.: 089 / 4 90 55 - 0
Fax: 089 / 4 90 55 - 133
ramersdorf@muenchenstift.de

MÜNCHENSTIFT GmbH
Haus St. Maria Ramersdorf, St.-Martin-Straße 65, 81669 München

Herr
Reinhard Rohloff
im Hause
per Email

07.09.2016
Patrick Stepper
Telefon: 089/49055-110
Telefax: 089/49055-133
patrick.stepper@muenchenstift.de

Beschwerdeschreiben vom 04.09.2016

Sehr geehrter Herr Rohloff,

Ihr o.g. Beschwerdeschreiben habe ich zur Kenntnis genommen.
Auch wenn es wieder, wie Sie mir ja schon öfter persönlich
einräumten, aus meiner Sicht stark überzeichnet ist, werde ich
objektiv versuchen auf die einzelnen Punkte einzugehen.

Zu Punkt 1)

In meinem Antwortmail vom 18.08.2016 auf die letzten Beschwerden
u.a. zu den Brezen, hatte ich Ihnen Folgendes mitgeteilt: „Die Küche
im Haus wird die Brezen nun noch später aufbereiten, so dass die
Problematik mit der Konsistenz sich erheblich verbessern müsste.
Wenn nicht, dann werden wir uns um eine andere Lösung bemühen.“

D.h. also, dass wir sehr wohl zur Kenntnis genommen haben, dass
wir alle vermeiden wollen, dass die Brezen in der Konsistenz, wie zu
sehen und beschrieben war, den BewohnerInnen angeboten werden.
Die Frage, wie die Cafeteriagäste reagieren würden, stellt sich für
mich/uns nicht, da wir hier keinerlei Unterschiede machen, auch
wenn Sie das immer wieder infrage stellen. Es braucht hier kein Zitat
unserer Geschäftsführung um uns dessen bewusst zu sein.

Zu Punkt 2)


Ganz in der Polemik verfallen, wie Sie selbst schreiben, unterstellen
Sie mir/uns hier ständig einzusparen und in einem
Einsparwettbewerb mit anderen Häusern zu sein bzw. zu treten. Die
Unterstellung wird nicht besser, wenn es sich aus meiner Sicht hier
um eine eindeutige Unwahrheit handelt. /2

Hauptverwaltung
Severinstraße 4
81541 München
Tel.: 089 / 6 20 20 - 340
Fax: 089 / 6 20 20 - 336
info@muenchenstift.de
www.muenchenstift.de

Sitz der Gesellschaft,
Registergericht
München HRB 108081

Aufsichtsratsvorsitzende
Bürgermeisterin Christine Strobl
Geschäftsführer Siegfried Benker

Bankverbindung
IBAN: DE97 7015 0000 0000 0023 03
BIC: SSKMDEM3333

 charta der vielfalt

/2

Diese Unwahrheit bewahrheitet sich übrigens nicht, wenn sie in der Presse veröffentlicht ist. Das dort gezeigte Mischbrot (Foto) stammte aus der Ökobäckerei Mauerer, auch wenn Sie das nicht glauben wollen.

Nachdem es vereinzelt Rückmeldungen zur Brotqualität gibt, haben wir die Abteilung Küche/Einkauf in der Hauptverwaltung darüber informiert und werden wie das Haus St. Martin auch, uns ein Angebot von der Fa. Mauerer zu verschiedenen Brotsorten hier vor Ort ansehen, sobald Herr Mühlegg aus dem Urlaub zurück ist.

Unklar ist mir hier Ihre Fragestellung, wo das Haus Ramersdorf seit Jahren stehe. Sie selbst leben seit 01.12.2013 im Haus St. Maria Ramersdorf und die Beschwerden zum Thema „Essen“ Ihrerseits sind nicht mit 2013/2014 datiert. Somit kann ich nicht nachvollziehen, wie Sie etwas infrage stellen, was scheinbar zu diesem Zeitpunkt für Sie nicht von Interesse war. Seien Sie versichert, dass wir hier immer wieder neues ausprobiert, angepasst und ggf. wieder abgeschafft haben.

Um Ihnen einen Teil des Beschaffungsprozesses transparent zu machen, hat Ihnen Herr Mühlegg die Lieferung aus dem Haus St. Martin, unserer Hauptküche, gezeigt. Ihr subjektiver Eindruck ist dann wieder der, dass hier absichtlich „altwerdende“ Bestände verteilt werden. Was verstehen Sie unter hier unter „alt“? Was sollte uns das bringen?

Wenn Sie Gerüchten mehr Glauben schenken wollen und das nur, um Ihre eigene Einschätzung bestätigt zu bekommen, als tatsächlich mich oder meinen Küchenleiter zu fragen, dann hat das auch nichts mit einem wertschätzenden Umgang zu tun, den Sie für sich selbst und andere zu Recht einfordern.

Wie oben schon beschrieben verändert sich innerhalb eines Jahres die BewohnerInnenstruktur und wir müssen bestimmte Prozesse anpassen bzw. verändern. Hierzu kam es tatsächlich nach verschiedenen „Test“brotten im Unternehmen u.a. Mischbrot ohne Rinde, frisches Weißbrot, etc., zum Übereinkommen, das die BewohnerInnen lieber Mischbrot mit einer leichten Rinde hätten und mit frischem Weißbrot nicht zurecht kamen und lieber das derzeitige Weißbrot essen.

/3

/3

Wenn wir jetzt andere Rückmeldungen erhalten, dann ist das ein ganz normaler Prozess, wenn wir uns wieder um neue bzw. andere Testbrote bemühen, um dann ggf. ein anderes Angebot zu schaffen.

Und diese Prozesse stehen, wie unsere Pflege- und Betreuungsprozesse unter der MÜNCHENSTIFT Prämisse „Wertschätzung und Fürsorge für unsere älteren Mitbürger (BewohnerInnen)“ ohne „Sparhysterie“ und ohne Nutzung von „Zweck-Behauptungen“.

Ihr Appell an mich, endlich einzugreifen ist für mich unverständlich, denn ich wiederhole mich nur, wenn ich auf die Bewohnervertretungssitzung vom 20.07.2016, die noch vor Ihrem Presseinterview stattfand, verweise, in dem wir aus meiner Sicht einen konstruktiven Weg begonnen haben zu beschreiten. Alle Punkte wurden gesammelt und wurden weitergegeben an die beteiligten Stellen. Übrigens teilte eine Mehrheit der BewohnervertretungskollegInnen Ihre Kritik nicht.

Die Zusammenarbeit mit der Bewohnervertretung in unterschiedlichen Zusammensetzungen war kritisch und konstruktiv. In der Vergangenheit gab es dort zum Thema „Essen“ Rückmeldungen, die das Haus bzw. die MÜNCHENSTIFT veranlasst hat, bestimmte Änderungen durchzuführen. Hier wartet niemand – und schon überhaupt keine Jahre!

Gerade von Ihnen hätte ich diese offensichtliche Kritik an einer demokratisch gewählten Bewohnervertretung nicht erwartet, stellen Sie doch Ihre VorgängerkollegInnen und KollegInnen in ein negatives Licht, was diese sicher nicht verdient haben. Aus meiner Sicht steht Ihnen diese umfängliche negative Beschreibung nicht zu.

Zu Punkt 3)

Die Reklamation zum Blumenkohl muss ich zur Kenntnis nehmen und habe diese an unsere Küche weitergeleitet. Und ja, es soll so nicht sein.

/4

4/

Zu Punkt 4)

Darüber hinaus muss ich diesen Punkt mit Bedauern aufnehmen, konnte aber noch nicht nachvollziehen, an welchem Punkt im Prozess ggf. der Fehler war.

Zu Punkt 5)

Wie zu den Punkten 4) + 5) beschrieben, ist es nicht einmal komplett klar, wem der Fehler zuzuordnen ist. Fakt ist wohl nur, dass einer gemacht wurde.

Ihren beschriebenen „Klassenkampf“ zwischen MitarbeiterInnen mit und ohne Führungsposition führen wir in unserem Haus nicht. Wir müssen Fehler finden um diese nicht nochmal zu machen.

Auf die weiteren Punkte zu Ihren weiten Ausführungen zum Thema „Mitarbeiterführung und Betriebsklima“ hier nur wenige Einlassungen, da ich es nicht für zielführend halte, diese mit Ihnen zu diskutieren. Bereits in der Bewohnervertretungssitzung am 20.07.2016 habe ich Ihnen deutlich gemacht, dass wir im Unternehmen einen gewählten Betriebsrat haben und im Haus Mitglieder tätig sind und somit Sie diese Funktion nicht ausfüllen müssen. Ihre ausgeführten Argumente kenne ich bereits.

- Ich respektiere alle Menschen und mache hier keine Unterschiede zwischen BewohnerInnen und Nicht-BewohnerInnen.
- Aus meiner Sicht sind die MitarbeiterInnen aus der Küche und in den Wohnbereichen zur Thematik „Essen“ in all seinen Facetten selbstverständlich mit eingebunden und alles was wir im Haus nicht klären können, geben wir zur weiteren Bearbeitung und Klärung in die Hauptverwaltung, weil es meist dann alle Häuser betrifft.
- Warum sollte sich ein Mitarbeiter / eine Mitarbeiterin nicht trauen Vorschläge zu machen bzw. Kritik zu üben? Das würde ganz und gar der offenen Fehlerkultur unter Berücksichtigung von Verantwortung bei der MÜNCHENSTIFT widersprechen, die wir im Haus und Unternehmen versuchen aktiv zu leben. Dieses Argument dient leider oftmals als Scheinargument und wird gerne so verwendet. /5

5/

Ich nehme freudig zur Kenntnis, dass Sie positive Beispiele gefunden haben.

Wir haben die Salz- und Pfefferstreuer nie abgeschafft – dieses Thema wurde immer wieder von der Bewohnervertretung thematisiert und angegangen. Die Salz- und Pfefferstreuer gehören zur Ausstattung der Wohngruppenküchen. Wenn diese, auf welche Weise auch immer verschwinden, dann können und müssen diese bei der Hauswirtschaftsleitung nachbestellt werden.

Ihrem Eindruck, dass erst der Zeitungsartikel im Merkur/tz zu Veränderungen geführt hat, widerspreche ich vehement, denn als ich noch vor der Bewohnervertretungssitzung am 20.07.2016 (zwar leider nicht direkt von Ihnen mitbekommen habe), dass hier scheinbar eine Problematik besteht, haben die Pflegedienstleitung, die Hauswirtschaftsleitung und die Wohnbereichsleitungen gemeinsam mit mir besprochen, welche Alternativen zur Verfügung stehen.

Selbst hier war es ein Prozess, der zur Auswechslung von den Glaskrügen vor ca. 3 Jahren führte, da die Glaskrüge mit Deckel schwerer waren und von vielen BewohnerInnen eben nicht „altenfreundlich“ wahrgenommen wurden, da es ihnen teilweise nicht möglich war den Deckel selbst abzunehmen. Außerdem gingen einige in den Zimmern zu Bruch, was eine Verletzungsgefahr darstellen kann. Wir haben uns nun erneut damit auseinandergesetzt und uns gemeinsam nun für große Glaskannen mit Deckel für die Wohngruppenküche und kleine Glaskannen mit Deckel für die Zimmer entschieden. Wir werden nach einiger Zeit diesen Einsatz wieder evaluieren.

In der Zeitspanne gab es keine Beschwerden bzw. Anmerkungen hierzu an die Bewohnervertretung, an mich und meine MitarbeiterInnen und somit weise ich hier Ihren Generalangriff auf mich, meine MitarbeiterInnen und die Mitglieder der gewählten Bewohnervertretung zurück. Ich muss mich außerdem gegen Ihre Unterstellungen, die mich, die MitarbeiterInnen des Hauses St. Maria Ramersdorf und die der MÜNCHENSTIFT betreffen verwehren! Es ist legitim und notwendig Kritik zu üben, jedoch muss man sich dann die Mühe machen, um die Beweggründe umfassend zu eruieren und diese nicht einseitig als Versagen und bewusste Inhumanität zu brandmarken!

/6

/6

Zum Abschluss muss ich mich erneut wiederholen, denn ich bin der festen Überzeugung, dass wir uns in einem konstruktiven Veränderungs- und Verbesserungsprozess befinden, der eben **ohne** nicht haltbare Unterstellungen auskommen muss. Wir werden nicht immer einen Konsens erreichen können, aber bestimmt tragfähige Kompromisse.

Meine MitarbeiterInnen und ich sind bereit dazu! Wir sind nicht fehlerfrei, aber lernfähig und lernwillig.

Vielen Dank vorab für Ihre Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen
MÜNCHENSTIFT GmbH

i.V. Patrick Stepper
Hausleiter



Kopie per Mail an

- die Küchenleitung
- die Pflegedienstleitung
- die Hauswirtschaftsleitung
- alle Wohnbereichsleitungen + Teams
- an die Geschäftsführung
- an die Bewohnervertretung des Hauses