

Vortrag:

„Arbeiten mit Vorurteilen? Über einen Wert schätzenden Umgang in der Vielfalt“

Karin Joggerst

Anti-Bias-Forum Freiburg
Dozentin an der Fachhochschule Nordwestschweiz,
Trainerin für vorurteilsbewusstes Arbeiten und Leben,
interkulturelle Trainerin, systemische Beraterin. Lebt in
Schallstadt bei Freiburg

Die Zusammenarbeit von Menschen in sozialen Berufen stellt in vielfacher Hinsicht eine Herausforderung dar. Menschen mit unterschiedlichster Herkunft, Erfahrung, Ausbildung, Werten und Vorstellungen treffen aufeinander und gestalten Alltag. Nicht selten wirken dabei Vorurteile, entsteht Unverständnis statt Empathie. Im Vortrag wird ein Konzept der Vielfalt vorgestellt, das Unterschiede wahrnimmt, Vorurteile zur Sprache bringt und Möglichkeiten eröffnet, mit Unterschieden konstruktiv umzugehen.

Vortrag:

„Mahlzeiten in Vielfalt: Blicke über den Tellerrand“

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

Fachgebiet Hospitality Management Hochschule Niederrhein, Vorsitzende des Fachausschusses Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Eine Mahlzeit zu planen, geht über ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Überlegungen hinaus. In der Praxis gibt es umfangreiche, langjährige Routinen und Erfahrungen: Wo wird gegessen, wie viel Zeit wird für die Mahlzeit eingeplant, wer mag was – solche Fragen bestimmen den Alltag derjenigen, die Mahlzeiten planen und umsetzen. Wie vielfältig Mahlzeiten sind und wie das alles systematisch bedacht werden kann ist Thema dieses Beitrags.

Workshop 1:

„Wie ticken unsere Azubis heute?“ - Vielfalt der Generationen

Nicole Reuther

Kulturmanagerin Achern, Meisterin der Hauswirtschaft, Oecotrophologin

Die Referentin stellt ihren Workshop unter das Motto: „Ich bin nicht frech, ich gehöre zur Generation Y“ oder „Z“ und stellt sich mit den Teilnehmenden die Frage: „Wie ticken unsere Azubis heute?“. Es ist nur logisch, dass sich eine nachfolgende Generation von der vorherigen abgrenzt. Die Merkmale einer Zeit, bestimmte Ereignisse und technische Neuerungen beeinflussen uns Menschen. Was wir „Zeitgeist“ nennen, spiegelt sich auch im Arbeitsleben wider. So gilt die eine Generation („Babyboomers“) noch als besonders karrierebewusst. Das Wohl der Firma stand für alle Mitarbeitenden im Vordergrund. Dagegen scheint der Generation „X“ die Arbeit sehr wohl wichtig, doch an erster Stelle soll das Privatleben stehen. Wie sieht es mit unseren Auszubildenden aus? Was zeichnet die Generationen „Y“ und „Z“ aus, denen sie größtenteils angehören?

Workshop 2:

Mitarbeiter sind unser größtes Kapital – Kulturenvielfalt bietet wertvolle Chancen!

Magdalena Huber

Küchenleiterin und Heimköchin, Seniorendienste St. Martin, Appenweier-Urlaffen

Die Küchenmitarbeiter(innen) der Seniorendienste kommen aus unterschiedlichen Nationen und Kulturen. Die vielfältigsten Esskulturen, die die Mitarbeitenden mitbringen, lassen sich in der Küche optimal nutzen. Andere, neue Gerichte werden ausprobiert und wecken bei den Bewohnerinnen und Bewohnern den Appetit auf Neues, Ungewohntes. Alle Mitarbeiter(innen) bekommen die Chance, ihre Talente und sich einzubringen. Wie dies in der Praxis umgesetzt wird, darüber berichtet die Referentin in dem Workshop.

Absender: (Stempel der Einrichtung)



Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg e. V.
Abteilung II Gesundheits- und Altenhilfe
Postfach 10 01 40
79120 Freiburg i. Br.

