

**Sozialprojekt in der Franziskanischen
Gassenarbeit (Haus Zuflucht)
Liana Sampieri
2. Lehrjahr**



Inhaltsverzeichnis

1 Ziele	3
2 Zeitplan	3
3 Arbeitsbetrieb	3
4 Erlebnisbericht	4
Tag 1	4
Tag 2	5
5 Fazit	5

1 Ziele

Ich hatte eigentlich nicht so viele Ziele. Mein Ziel war es viel mitzuhelfen und auch wirklich sozial zu sein. Ich habe es einfach mal auf mich zukommen lassen.

2 Zeitplan

	Geplantes Datum	Geplante Zeit	Effektive Zeit im Büro	Effektive Zeit Zu Hause	Status (Erledigt am...)	Fazit / Bemerkungen
Thema bestimmen	05.11.2015	Am Kick-Off Tag	15 min	-	05.11.2015	Ich habe mein Thema geändert
Einsatzort suchen	09.11.2015	15 min	15 min	5 min	19.11.2015	-
Kontaktaufnahme	20.11.2015	15 min	15 min	-	20.11.2015	Per E-mail und per Telefon
Bei Zusage Formular an Frau Lack	30.11.2015	15 min	15 min	-	27.11.2015	Gerade nach dem Telefonat der Zusage
Projekt absolvieren	03./04.12.2015	2 Tage	2 Tage	-	03./04.12.2015	-
Dokumentation schreiben	18.12.2015	2 h	2 h	-	28.12.2015	-
Dokumentation verbessern	29.12.2015	30 min	30 min	-	29.12.2015	-
Dokumentation einsenden	07.01.2016	5 min	5 min	-	07.01.2016	-

3 Arbeitsbetrieb

Ich war in der Franziskanischen Gassenküche, diese Organisation liegt in 8005 Zürich an der Fabrikstrasse 28. Auch Haus Zueflucht genannt.

Diese soziale Organisation kümmert sich um Menschen, die in einer spektakulären Lebenssituation sind oder gewesen sind. Es handelt sich um ein Haus in dem diese Menschen leben. Sie sind Mieter von einem Zimmer und zahlen natürlich auch Miete. Insgesamt gibt es ca. 23 Zimmer. Im Erdgeschoss gibt es das Büro, dort arbeitet der Chef Beno Kehl und sein Team. Im Zweiten Stock gibt es eine Küche und ein Esszimmer dort gibt es 3 Computer, 1 Fernseher, 1 Gästebett und ca. 6 Tische mit Stühlen, dieses Esszimmer ist auf meinem Titelblatt ersichtlich. Alle anderen Stöcke sind von den Bewohnern bewohnt.

Jeden Mittag wird in der Küche für ca. 30 Personen gekocht. Diese Mahlzeit ist für die Bewohner freiwillig, sie dürfen jederzeit daran teilnehmen. Zu dieser Mahlzeit können jedoch auch Gäste also Menschen die nichts zu essen haben kommen. Jeder kann daran teilnehmen.

Die ganze Organisation ist aus Spenden aufgebaut, nicht nur Geld, sondern auch Essen und Kleider. Die Bewohner finanzieren natürlich auch viel (durch ihre Miete) von der Organisation. Insgesamt arbeiten 9 – 10 Mitarbeiter bei der Franziskanischen Gassenküche, 5 davon sind fest angestellt und die anderen sind freiwillige Helfer oder Praktikanten.

4 Erlebnisbericht

Am Kick-off Tag hatte ich mich für ein Altersheim entschieden. Dann als ich mit dem Altersheim Kontakt aufgenommen habe, wurde ich zu einem Gespräch eingeladen. Ich hatte mir ein Altersheim bei mir in der Nähe ausgesucht und bin somit an einem Montagmorgen vor der Arbeit zum Gespräch. Das Gespräch ging nur ca. 15 Minuten, da sich schnell herausgestellt hat, dass ich nicht im Gesundheitsbereich arbeiten kann wegen meinen Gel-Nägeln. Ich war verzweifelt, weil ich überhaupt nicht wusste wo ich mein Sozialprojekt durchführen soll. Dann habe ich mit einem Lernenden aus der Post (3. Lehrjahr) gesprochen und er hat mir die Franziskanische Gassenküche empfohlen. Dann habe ich mit dem Chef der Organisation Beno Kehl Kontakt aufgenommen. Ich war sehr überrascht und froh wie schnell es zu einer Zusage kam. Ich habe mein Sozialprojekt so geplant, dass ich es noch im 2015 absolvieren kann, denn im 2016 kommt ja der ganze QV Stress auf mich zu. Also habe ich mein Sozialprojekt anfangs Dezember durchgeführt und schon Ende November mit der Dokumentation begonnen. Dann hatte ich meine 2 Sozialprojekttage die unten beschrieben werden. Nach diesen Tagen habe ich so schnell wie möglich den Erlebnisbericht geschrieben, da ich dann noch alles genau im Kopf hatte. Dann habe ich die Dokumentation in meinen Weihnachtsferien noch fertig geschrieben und angepasst, so dass ich sie anfangs Januar abgeben konnte.

Tag 1

Donnerstag 3. Dezember 2015

Um ca. 08:45 Uhr war ich dort. Dann wurde ich mit allen Bekannt gemacht an einem kleinen Meeting. Dort haben wir auch besprochen wer was macht.

Ein Mitarbeiter und ich hatten den Auftrag die Eingangstüre neu zu gestalten mit 10 Bildern. Diese Bilder habe ich als erstes noch laminiert. Da es jedoch keine Laminier Folien mehr gab, habe ich in der Migros welche geholt. Dann konnte ich die Bilder laminieren. Unsere Idee war, dass wir die Bilder an den Seiten von der Türe ankleben. Das haben wir dann auch zusammen gemacht. Dann um 12:30 Uhr gab es Mittagessen. Es gab Fleisch mit Pasta oder Kartoffeln. Ich habe hatte jedoch mein eigenes Essen dabei, da ich wegen meiner neuen Zahnsperre nicht gut essen konnte.

Nach dem Essen habe ich mit dem Mitarbeiter vom Morgen an der Tür hinter den Bildern noch ein oranges Tuch hin geklebt, so gab es schönen Hintergrund. Dann haben wir im Esszimmer Spitzbuben gemacht. Das hat mir persönlich sehr Spass gemacht, da ich jedes Jahr an Weihnachten viele Weihnachtsguezli backe.

Nach dem Backen habe ich noch die Konfitüre auf die Spitzbuben gestrichen und sie zusammengefügt. Danach haben wir noch alles aufgeräumt und abgewaschen. Dann war es auch schon 16:30 Uhr und ich durfte nach Hause gehen.

Tag 2**Freitag 4. Dezember 2015**

Ich habe wieder etwa um die gleiche Zeit wie am Donnerstag begonnen. Als aller erstes haben wir im Büro das Essen für den Mittag bestimmt und gleichzeitig hat die freiwillige Köchin eine Einkaufsliste erstellt. Dann habe ich mit ihr alle Zutaten in der Migros eingekauft.

Zurück im Haus (ca. 10:00 Uhr) haben wir mit dem Kochen begonnen. Unser Menü war folgendes:

- Tomaten/Mozzarella Salat
- Schweinsbraten mit gedünsteten Kartoffeln und (frittierten) Kroketten
- Rahmsauce zum Fleisch
- Kopfsalat

Die Köchin hat als erstes den Braten im Öl angebraten und ihn dann in eine Backform getan. Dann hat sie den Braten mit Bouillon übergossen und hat Sellerie und Karotten hinzugefügt. Währenddessen habe ich Karotten (2.5 Kg Sack) geschält und in Stücke geschnitten. Dann hat die Köchin sie mit Zwiebeln und Knoblauch gedämpft. Dann habe ich den Tomatenmozzarella Salat vorbereitet. Ich habe 2 Platten gemacht, insgesamt hatten wir 8 Mozzarellas und 9 Tomaten. Dann konnte ich der Köchin noch mit verschiedenen andern Vorbereitungen in der Küche helfen.

Um 13:00 Uhr haben wir gegessen. Die Bewohner und Gäste waren pünktlich im Esszimmer und die Köchin hat ihnen das Essen geschöpft. Alle waren unglaublich glücklich, da es nicht jeden Tag so ein Menü gibt. Es war schön zu sehen wie dankbar die Leute waren.

Nach dem Essen habe ich mit dem abräumen geholfen. Dann hat die Köchin das Geschirr in die Abwaschmaschine getan und ich habe es jeweils abgetrocknet. Zum Schluss habe ich noch die Küche geputzt (auch den Boden). Dann war es schon 15 Uhr. Ich konnte dann noch unten im Büro beim Putzen helfen. Danach haben die Mitarbeiter mich um ca. 16 Uhr gehen lassen.

5 Fazit

Ich finde das Sozialprojekt war eine super gute Erfahrung. Ich hatte nicht nur in einen anderen Betrieb einen Einblick, sondern habe auch gesehen wie es sein kann, wenn man nichts hat. Ich fand es sehr schön zu sehen wie dankbar die Leute waren für einen warmen Teller am Mittag. Ich finde es auch schön, dass es viele freiwillige Helfer gibt und nicht nur solche die bezahlt werden.

Es war spannend zu sehen, dass das Leben nicht immer gut gehen kann und dass trotzdem alle Bewohner so nett zu mir waren, obwohl sie mich nicht gut kannten. Am Anfang war ich skeptisch und wusste nicht genau ob ich beim Sozialprojekt mitmachen sollte. Aber ich habe mich dann einfach mal eingeschrieben. Schlussendlich fand ich es super und empfehle es nur weiter. Ich fand es nicht schlimm eine Dokumentation zu schreiben, da ich auch genug Zeit hatte. Jedoch ist mir manchmal nichts eingefallen, obwohl ich viel erlebt hatte.