

Arbeiter-Samariter-Bund Bayern e. V.
Gundstraße 9 91056 Erlangen
Telefon: (09131) 6 87 47-0 **Fax:** (09131) 6 87 47-10
V.i.S.d.P.: Thomas Klüpfel **Redaktion:** Moritz Wohlrab

„Pizza sorgt für Jubel in den Gängen“

Jörg Schick bereitet Tag für Tag 270 Essensportionen zu

Der ASB betreibt in Augsburg, Aschaffenburg, Bad Windsheim, Nürnberger Land, Pottenstein sowie Wertingen Kindertagesstätten. Überall spielt das Essen eine wichtige Rolle. In Aschaffenburg ist Profikoch Jörg Schick für das leibliche Wohl der vom ASB betreuten Kinder zuständig.



Guten Appetit: Im Aschaffener Altstadtkindergarten lässt man es sich schmecken.

Herr Schick, welches Gericht bereiten Sie für die Kinder am liebsten zu?

Ganz klar: Pizza. Denn das feiern die Kinder regelrecht ab. Sobald sie wissen, dass es Pizza gibt, hört man schon die Jubelschreie in den Gängen.

Essen muss Spaß machen, stimmt's?

Keine Frage, denn das Mittagessen soll ein kleiner Höhepunkt des Tages sein. Um das zu erreichen, muss ich ver-

schiedene Faktoren beachten. Das Essen sollte zum Beispiel Farbe enthalten, denn auch bei den Kleinen isst das Auge schließlich mit. Farbe erreiche ich durch knackiges Gemüse – etwa durch Karotten oder Erbsen. Prima Nebeneffekt: Es ist gesund.

...ein Aspekt, der sicherlich den Eltern wichtig ist.

Ganz klar. Aus diesem Grund bemühen wir uns um frische und regionale Zutaten. Das Essen muss ausreichend Nährstoffe enthalten. Deshalb kaufe ich auch nur bei Gemüsehändlern und Metzgern ein, bei denen ich weiß, dass sie für Qualität stehen.

Woher beziehen Sie das Obst?

Fast ausschließlich vom Bio-Obsthändler. Dahinter steht das Schulfruchtprogramm. Kinder in Kindergärten sowie Schüler der Jahrgangsstufen 1 bis 4 erhalten kostenlos regionales Obst. Das Programm wird aus EU- und Landesmitteln finanziert.

Wie viele Essensportionen kochen Sie Tag für Tag?

Rund 270. In den Ferien etwas weniger, etwa 210.

Können Sie uns einen Einblick in den Speiseplan geben?

Der ist vielfältig. Klassiker wie Fischstäbchen mit Kartoffelbrei oder Tortellini mit Tomatensoße sind genauso dabei wie Grünkernbraten mit Couscous oder Kräuter-Buttermilch-Pfannkuchen. Manchmal gibt es auch etwas Exotischeres wie Putentopf mit Kichererbsen und Mango-Tomaten-Soße.



Jörg Schick achtet darauf, dass das Essen ausreichend Nährstoffe enthält.

Erhalten die Krippen eigentlich ein anderes Essen als die Kindergärten?

Ja. Krippenkinder können zum Beispiel noch keine Panade essen. Statt Schnitzel bekommen sie dann Hähnchengulasch. Ich muss auch sagen: Die Krippenkinder sind die dankbareren Esser, denn in dem Alter sind sie noch experimentierfreudig. Die Fünf- bis Sechsjährigen hingegen sind meist in der Fremdelphase gegenüber Essen. Ein Beispiel: Fenchel ist bei den Kleinen kein Problem, bei den Großen heißt es da schon „Igit“. Darauf stelle ich mich ein.

Kochen Sie gerne für Kinder?

Ich kann mir nichts Besseres vorstellen. Den Kindern neue Geschmackswelten zu eröffnen, ist sehr erfüllend. Hinzu kommen die besagten Pizza-Jubelschreie. Ich koche richtig gerne. ■

Fotos: ASB/F. Zanettini



Klein, aber oho

Der ASB Pegnitz-Bayreuth entwickelt sich rein ehrenamtlich immer weiter

In Bayern gibt es 20 ASB-Kreis- oder Regionalverbände – der kleinste unter ihnen ist der ASB Pegnitz-Bayreuth. Doch für die Oberfranken gilt „klein, aber oho“. Während man sich noch vor wenigen Jahren auf die Erste-Hilfe-Ausbildung beschränkte, setzt man mittlerweile auch auf vierbeinige Helfer: „Wir haben einen Besuchshundendienst entwickelt“, berichtet der Vorsitzende Robert Häußler. „Unsere Hunde erfreuen Menschen in Seniorenheimen oder Tagespflegeeinrichtungen, aber auch mal in einem Kindergarten.“ Hinzu kommt die Rettungshundestafel, die der Verband in Kooperation mit dem benachbarten ASB Jura betreibt.

Zudem sammeln die Pegnitzer Samariter Sachspenden für bedürftige Menschen in Rumänien. Gesucht wird al-



Von Kindern aus Pegnitz (links) für Kinder aus Santana/Rumänien: Die Päckchen sorgten in beiden Ländern für Freude.

les, was Menschen zum Leben brauchen. Ehrenamtliche Helfer bringen die Hilfsgüter nach Rumänien; die Transportkosten werden durch Spenden oder aus eigener Tasche finanziert.

Zu Anfang des letzten Jahres feierte der ASB Pegnitz-Bayreuth im Altenstäd-



ter Schloss sein 50-jähriges Bestehen. Robert Häußler: „Wir sind schon ein wenig stolz darauf, dass wir der einzige ASB-Verband in Bayern sind, der ausschließlich von ehrenamtlichen Helfern getragen wird.“ ■

Fotos: ASB Pegnitz-Bayreuth

Aus Fehlern lernen – zum Wohl des Patienten

Qualitätsmanagement des ASB Bayern setzt auf Online-Portal

Wenn im Büroalltag Fehler passieren, ist das ärgerlich. Wenn im Rettungsdienst Fehler passieren, kann das schlimmstenfalls Menschenleben gefährden. Ein funktionierendes Qualitätsmanagement (QM) ist daher von größter Bedeutung.

„Beim ASB Bayern haben wir ein Online-Portal entwickelt, über das Risiken, Fehler oder kritische Ereignisse aus dem Dienstbetrieb anonym gemeldet werden können“, erklärt Jens Roth, QM-Beauftragter des ASB Bayern. „Die Anonymität ermöglicht es, dass auch Ereignisse gemeldet werden können, die ansonsten rechtliche Konsequen-

zen hätten. Unser Ziel ist es schließlich, aus Fehlern zu lernen und diese dauerhaft abzustellen. Es soll daher nichts verschwiegen werden.“ Die Meldungen werden anschließend an die QM-Beauftragten der angeschlossenen Dienststellen weitergeleitet, damit man vor Ort reagieren kann.

„Der Erfolg unseres Portals www.asb-risikoportal.de hat sich mittlerweile bundesweit herumgesprochen“, sagt Jens Roth. „So werden auch die ASB-Kollegen in Niedersachsen das System übernehmen. Das zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Zum Wohl des Patienten.“ ■



Natürlich sind auch Retter nicht vor Fehlern gefeit – Risiken können jedoch minimiert werden.
Foto: ASB/M. Grübel