

Das Wohl der Bewohnerinnen und Bewohner hat Priorität

■ *Der Bereichsleiter Verpflegung des AltersZentrums Hofmatt in Weggis, Patrick Erpen, stellt sich vor*

Seit dem 1. November 2021 wird der Bereich Verpflegung vom 42-jährigen Oberwalliser Patrick Erpen geleitet. In einem kurzen Gespräch erklärt er seinen bisherigen Berufsweg, was ihm wichtig ist und welche Ziele er verfolgt.

Von Patricia Zimmermann

Von der «Haute cuisine» zum Diätkoch

Im Oberwallis aufgewachsen, zog es den jungen Koch schon früh in renommierte Hotels der Schweiz. In kurzer Zeit möglichst viel Erfahrung sammeln, die Feinheiten der exklusiven Küche mit vielen Tipps und Tricks kennenlernen und mit einem guten Zeugnis im Rucksack weiterziehen. Das war damals speziell in den Saisonbetrieben so üblich. «Irgendwann hatte ich genug davon, ich wollte neue Erfahrungen in einer anderen Form der Gastronomie sammeln», erklärt mir Patrick Erpen, und so wagte er den Schritt in die Hotellerie im Gesundheitswesen, genauer gesagt in eine Privatklinik im Kanton Zürich. Es gefiel ihm, dass sich plötzlich Wege für das Absolvieren diverser Weiterbildungen öffneten. Mit grossem Interesse setzte er viel Zeit ein, um sein Wissen zu vertiefen. «Ich bin ein Macher-Typ», und so entschied er sich, die Ausbildung als Diätkoch in Angriff zu nehmen. Dank weiteren Stationen in der Seeklinik Brunnen und im Acherhof Schwyz, wo er je sieben Jahre gearbeitet hatte, konnte er wichtige Erfahrungen sammeln. Das Mitwirken in einer Projektgruppe, welche die geplante Umstrukturierung im Acherhof zur Aufgabe hatte, dient ihm unter anderem in seiner heutigen Tätigkeit als Bereichsleiter Verpflegung.

Schnell und einfach ans Ziel kommen ist die Devise

Unter diesem Motto versucht er die Abläufe im AltersZentrum Hofmatt zu koordinieren. «Es ist spannend, Struktur und Effizienz zusammen zu bringen», betont Erpen. «Ich möchte es den Beteiligten so einfach wie möglich machen.» Er sei stur, vor allem, wenn ihm



Patrick Erpen ist der neue Bereichsleiter Verpflegung im AltersZentrum Hofmatt.



Es herrscht eine gute und motivierte Stimmung im Team von Patrick Erpen.

etwas auferlegt wird. «Das Wort «müssen» raubt jede Kreativität», ist er überzeugt. «Dagegen habe ich mich immer gesträubt.» Ausschlaggebend für eine erfolgreiche Zusammenarbeit sei der Führungsstil: «Ich führe so, wie ich auch gerne geführt werden möchte. Bei relevanten Entscheidungen werden alle Beteiligten miteinbezogen.»

Typisch Walliser eben

Durch seine Arbeit mit Menschen unterschiedlicher Nationalitäten und seinem langjährigen Wahl-Wohnort Gersau steht das typische Walliser Dialekt nicht mehr im Vordergrund. Die Bodenhaftung, Geselligkeit und Charakterstärke, für die das Walliser Volk bekannt ist, lassen seine Heimat jedoch durchblicken. In der Hofmatt kennt man ihn als sehr kommunikativ und gastfreundlich, als einer, der sich sehr um die Bewohner

wichtig ist, darauf lege ich meinen Fokus». So hat er kurzerhand den Filterkaffee durch die bereits vorhandenen Kaffeemaschinen ersetzt. «Jetzt muss viel weniger Kaffee und Milch weggegossen werden.» Was denn seitens der Bewohner hauptsächlich gewünscht wird, wollte ich wissen: Vor allem Kartoffelgerichte in allen Variationen. Reis, Couscous oder Ebly hingegen stehen nicht auf der Wunschliste. Im AltersZentrum Hofmatt geniessen die Bewohner und je nach Wunsch auch die Mieter der Hofmatt 1 und 2, sowie Gäste nebst dem Tagesmenü einen Wochenhit und einen Abendhit. So hat es immer für alle etwas dabei und es können ab und zu auch etwas speziellere Gerichte serviert werden.

Dank dem Mahlzeitendienst gibt es in jeder Situation ein warmes Essen

Wer kurz- oder langfristig nicht in der Lage ist, selber einzukaufen oder zu kochen, hat die Möglichkeit, über die Spitex der Seegemeinden den Mahlzeitendienst zu bestellen. Die Verteiler bringen die Mahlzeiten von Montag bis Samstag zwischen 10.00 und 11.30 Uhr zu den Bestellern nach Hause. Am Samstag wird jeweils der Menüplan für die kommende Woche abgegeben. Die Mahlzeiten werden in der Küche des AltersZentrums Hofmatt frisch zubereitet und in speziellem Geschirr verteilt. Das Essen kann ganz einfach mit der zur Verfügung gestellten Wärmedämmung gewärmt werden.

Die Koordination der Fahrer/Verteiler wird durch Markus Haas sichergestellt. Wer Interesse hat, den Mahlzeitendienst zu bestellen, kann sich telefonisch anmelden (041 390 19 64). An dieser Stelle geht ein herzliches Dankeschön an alle freiwilligen Fahrer und Verteiler für ihre grossartige Arbeit.

Auf ein gutes neues Jahr

Das AltersZentrum Hofmatt in Weggis blickt einem speziellen Jahresanfang entgegen, denn per 1. Februar 2022 wird Fridolin Schraner seine Tätigkeit als Zentrumsleiter aufnehmen.

In diesem Sinne: Frohe Festtage und einen guten und erfolgreichen Start ins neue Jahr verbunden mit Glück und Zufriedenheit! Bleiben Sie gesund!

Einmal pro Monat wird am «Stammtisch» diskutiert

Jeden Monat trifft man sich am «Stammtisch». Die Bewohner dürfen ihre Wünsche und Bedürfnisse aussprechen. Gleichzeitig gibt Erpen seine geplanten Änderungen bekannt. «Da wäre das zentrale Thema Foodwaste verhindern (Lebensmittelabfälle), was mir sehr