

ZEIT RAUM



02 | 21

CAFETERIA

Erstes Fazit nach
der Renovation

BESUCHSDIENST

Neue Angebote entstehen

HAUS 108

Viel Betrieb unter
einem Dach

hallo



In dieser Ausgabe des Magazins *Zeitraum* schauen wir schwerpunktmässig auf eine Auswahl an Arbeitsmöglichkeiten in unserer Stiftung und deren Bedeutung für die Mitarbeitenden. Was motiviert Menschen, ihre individuellen Fähigkeiten in die Arbeitswelt einzubringen? Können sie ihre Trümpfe ausspielen? Wie erleben sie das persönliche und das gemeinsam im Team erarbeitete Resultat ihres Einsatzes?

Arbeit hat für uns alle eine grosse Bedeutung: Wir werden aktiv, mobilisieren Kraft und Wille, wir zeigen uns und werden wahrgenommen und wertgeschätzt. Wir erleben ganz direkt die Wirkung unserer Anstrengung. Wir entwickeln und vernetzen uns, wir sind in Bewegung und kommen in Kontakt mit uns selber wie mit anderen. Und dadurch erfahren wir auch viel über uns selber, wir merken, was wir mögen und was nicht, wir entdecken, was wir können und wohin wir uns noch bewegen möchten. Und immer wieder entdecken wir auch Träume und Hoffnung.

Gerade in dieser Zeit, wo durch die Bewältigung der Covid-Krise auch viele Sorgen, Regeln und Einschränkungen unseren Alltag mitgestalten, ist das Entdecken von Hoffnung noch wichtiger geworden: Sie ist ein Leuchtturm, der uns im Sturm des Lebens Halt und Orientierung bietet, sie lässt uns wissen, in welche Richtung wir weitergehen und uns weiterentwickeln wollen, sie stärkt unsere Zuversicht.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Stöbern und Lesen in einem farbenfrohen Magazin, das Einblick gewährt in eine Vielfalt von Lebens- und Arbeitswelten! Und ich danke allen Mitwirkenden dafür, dass sie uns teilhaben lassen an ihren Gedanken, Wünschen und ihrem Erleben!

Thomas Ryser
Leiter EinsatzBar

inhalt

4 Besuchsdienst

Corona lässt neue Angebote entstehen

6 Cafeteria

Interview: Welche Veränderungen hat der Umbau bewirkt?

8 Arbeitsraum

Das Haus 108 stellt sich vor

11 Aare Forum

Zum letzten Mal:
Das Aare Forum ist Geschichte

12 Living Museum

Eine neue Idee für Kunstschaffende sorgt für Furore

14 Solodaris Fest

Rückschau auf einen gelungenen Anlass

15 Sechs Fragen an das Leben

Andreas Walter macht aus jeder Situation das Beste

16 die letzte

Wie Philippe Stuber seinen Weg gefunden hat

TITELSEITE (Foto):

Zur Mittagszeit ist in der Cafeteria immer Hochbetrieb.

IMPRESSUM

Redaktion Patrick Bachmann | Daniel Wermelinger | Thomas Ryser
Konzept | Layout stampfli typografik
Fotos Patrick Bachmann | Simon von Gunten
Druck Druckerei Herzog AG
Auflage 3200 Exemplare
Kontakt: Solodaris Stiftung
Biberiststrasse 1, 4500 Solothurn
solodaris@solodaris.ch

Abmeldung von *Zeitraum*:

Falls Sie *Zeitraum* in Zukunft nicht mehr erhalten möchten, bitten wir um Ihre Nachricht per E-Mail: solodaris@solodaris.ch

aufgefallen



Wasser marsch!

Die Sicherung des Brunnens vor dem Wohnheim konnte im Frühling abgeschlossen werden und rechtzeitig zum Sommerbeginn wurde wieder Wasser eingefüllt. Das Glück währte aber nur kurz. Wegen der langen Standzeit versagte die Wasserpumpe, was eine unappetitliche, grüne Verfärbung des Wassers zur Folge hatte. Schnell wurde der Brunnen wieder in Betrieb gesetzt und verschönert nun den Platz zwischen Wärcchstatt und Wohnheim.



Lädeli zügelt in die Gärtnerei

Der Verkaufsladen der Solodaris befindet sich neu in der Gärtnerei. Hier gibt es durch den Gärtnereibetrieb sowieso mehr Kundenfrequenz als am alten Standort im Wärcchstattgebäude. Die verschiedenen selbst gemachten Artikel können in der Gärtnerei auch besser präsentiert werden. Das Gärtnerei-Team freut sich auf zahlreiche Kundschaft.



Offener Briefkasten

Vor der Cafeteria im Wohnheim gibt es seit Juli einen offenen Briefkasten. Hier können alle Nutzerinnen und Nutzer, aber auch Fachpersonen auf unkomplizierte Art und Weise (oder auch anonym) Anregungen, Wünsche oder Kritik zum Geschehen in der Solodaris Stiftung deponieren.



Solodaris reich beschenkt

Im September konnte die Solodaris Stiftung gleich zwei namhafte Spenden entgegennehmen. Die DROPA Drogerie Langendorf spendete im Rahmen ihres Laden-Umbaus und des Umzugs innerhalb des Einkaufszentrums Langendorf 3000 Franken. Mit dem finanziellen Beitrag wird der Solodaris Besuchsdienst unterstützt. Einige Tage später wurde uns von der Visana Krankenkasse, vertreten durch den Leiter der Geschäftsstelle Solothurn, René Viatte, ein Check in der Höhe von 10000 Franken übergeben. Anlässlich ihres 25-Jahr-Jubiläums unterstützt Visana schweizweit ausgewählte Projekte und Einrichtungen mit über einer Viertelmillion Franken. Im Kanton Solothurn wurde die Solodaris Stiftung als Nutzniesserin ausgewählt.

Wir danken den beiden Firmen für ihre grosszügigen Spenden.

agenda

5. JANUAR 2022
NEUJAHRSAPÉRO SOLODARIS STIFTUNG
(INTERNER ANLASS)

IM FRÜHLING UND HERBST 2022
SOLODARISTAGE – DIVERSE ANLÄSSE
>Weitere Infos folgen später

SPENDEN

Spendengelder erlauben uns, verschiedene Projekte zu realisieren, z. B. Sanierung Haus 108, Umgestaltung Tierpark usw. Deshalb freuen wir uns über jegliche finanzielle Unterstützung.

SOLODARIS STIFTUNG | 4500 Solothurn
PC-Konto 60-330330-9
IBAN CH58 0900 0000 6033 0330 9



Christine Alabor und Besucherin Marlise Schmid (v.l.) haben immer viel zu besprechen. Ein gemeinsamer Spaziergang gehört auch dazu.

Besuchsdienst neu auch im Wohnheim und im begleiteten Wohnen im Einsatz

Mitarbeitende des Besuchsdiensts gehen seit 20 Jahren zu betagten Menschen in Altersheimen oder Privathaushalten auf Besuch. In Zeiten von Covid waren die betagten Kundinnen und Kunden von einem Tag auf den andern zur Risikogruppe geworden, Besuche wurden lange Zeit weitgehend verunmöglicht. Die Besucherinnen und Besucher hatten nichts mehr zu tun und verloren ihre Aufgabe. Aus der Not wurde ein neues Angebot geboren.

Am Anfang der Pandemie war die Verunsicherung gross im Besuchsdienst: unsere Kundinnen und Kunden waren gefährdet, wurden abgeschottet und auch isoliert. Besuchsverbot hier, keine Arbeit mehr auf der Seite der Besucherinnen. Und so fehlte es rasch auch an Einnahmen, um die Löhne von Besucherinnen und Fachpersonen zahlen zu können. Eifrig wurden Lösungsmöglichkeiten gesucht und diskutiert.

Die besondere Kompetenz der Besucherinnen ist, dass sie ausgebildet und gewohnt sind, Beziehungen zu betagten Menschen aufnehmen und gestalten zu können. Sie wissen mit Schwie-

rigkeiten im Alltag umzugehen und haben gelernt, achtsam im Kontakt präsent zu sein und sich, wo nötig, auch abzugrenzen. Wir fragten uns: Liesse sich diese Kompetenz auch für Besuche bei Menschen mit psychischen Erkrankungen einsetzen? Wie werden sich solche Einsätze auswirken? Ist es eine Chance oder eher ein Risiko, dass die Besucherinnen selber eine psychische Erkrankung durchgemacht haben und um die Besonderheiten der Alltagsbewältigung unter solchen Umständen wissen? Wir entschieden uns dafür, es auszuprobieren, Erfahrungen zu sammeln und danach Schlüsse zu ziehen.

BESUCHSDIENSTKOMPETENZ AUCH IM WOHNBEREICH WILLKOMMEN

Es haben sich ein Dutzend Bewohnerinnen aus dem Wohnheim und dem begleiteten Wohnen gefunden, die Besuche von Mitarbeitenden des Besuchsdiensts empfangen möchten. Bis Ende Jahr läuft die Versuchsphase. Für diesen Artikel gewähren **Christine Alabor**, Bewohnerin einer WG mit Wohnbegleitung in Solothurn, und **Marlise Schmid**, langjährige Besucherin, einen Einblick, wie sie die gemeinsame Zeit beim Besuch gestalten.

Christine, was war deine Überlegung oder deine Hoffnung, die dich dazu bewogen hat, eine Besucherin in deiner Wohnung zu empfangen?

Christine: Ich habe einfach gerne Besuch und ich rede gerne mit anderen Menschen. Zudem würden mir Spaziergänge guttun und ab und an irgendwo «eis ga ziah», doch allein macht mir dies keinen Spass und ich kann mich nicht dazu aufraffen. Ich hoffte also, dass es zu zweit besser klappt. Auch spiele ich gerne, doch allein geht das auch schlecht.

Nun kommt dich Marlise schon eine Weile einmal pro Woche besuchen. Was habt ihr zusammen gemacht?

Christine: Am wichtigsten waren für mich unsere Gespräche hier im Garten. Bei passendem Wetter waren wir auch schon zusammen unterwegs und spazierten an die Aare, genossen einen schönen Aufenthalt in der Gartenbeiz Riveryard. Bei mir kommt es immer stark auf die Tagesform an. Heute geht es mir nicht gut, ich hätte für heute keinen Besuch abgemacht, doch da Marlise heute wie jeden Montag vorbeikommt, lasse ich mich darauf ein, denn ich weiss aus Erfahrung, dass mir Besuch eben gerade auch an schlechteren Tagen sehr guttut, sonst würde ich mich vielleicht einfach unter der Bettdecke verkriechen.

Was hegt ihr beide für Träume oder Hoffnungen für die Zukunft?

Christine: Hier in dieser Wohnung ist mir so wohl wie noch nie, seit ich in WGs wohne. Hier kann ich meinen eigenen Rhythmus leben, früh zu Bett gehen, wenn mir danach ist, und auch früh wieder aufstehen. Ich kann meinen Tag selber strukturieren, genau nach meinen Bedürfnissen. Hier möchte ich noch ganz lange bleiben können! Und ich träume davon, wieder einmal ein paar Tage zu verreisen. Einmal haben wir mit einer Begleitperson ein Reisli mit Übernachtung im Schwarzwald gemacht, das war sehr schön. Aktuell ist reisen wegen Covid schwierig geworden, aber wenn dies vorbei ist, werde ich meiner Bezugsperson vorschlagen, eine weitere Reise zu planen. Denn früher war ich «ein Reisefüdl», seit meiner Erkrankung kam es leider kaum mehr zu solchen Erlebnissen.

Marlise: Die gesellschaftliche Situation rund um Corona bereitet mir Sorgen. Doch die Arbeit als Besucherin gibt mir eine Perspektive, einen Rhythmus, eine Aufgabe, einen Halt. Das hilft mir. In Bezug auf die Arbeit kann ich mir vorstellen, später noch ein anderes Arbeitsfeld von Solodaris auszuprobieren. Durch die Arbeit mit Betagten habe ich bei mir selber festgestellt, dass ich wieder den Wunsch habe, vermehrt unter die Leute zu gehen und auch mehr



mit gleichaltrigen Menschen zu machen. Beim Besuch bei Christine kann ich genau so etwas leben.

Wie erlebst du deine Besuche bei Christine im Unterschied zu Besuchen bei betagten Menschen?

Marlise: Wir haben beide ähnliche Erkrankungen durchgemacht, teilen dadurch ähnliche Erfahrungen und Themen. Dadurch wird der Besuch zu einer Begegnung auf Augenhöhe, zu einem regen Austausch. Dies erlebe ich als Bereicherung für mich als Person und als Besucherin. Im Gegensatz dazu bin ich bei Besuchen bei Menschen im Altersheim vorwiegend in der Rolle der ZuhörerIn, der Austausch kommt dabei weniger zum Zuge.

SPENDEN

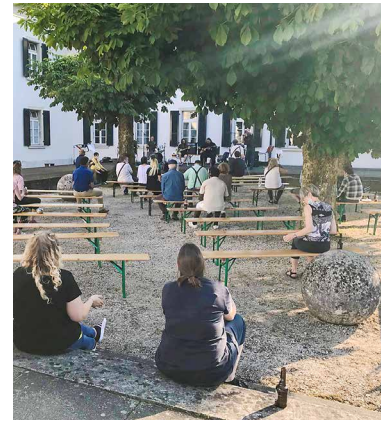
Der Solodaris Besuchsdienst kämpft mit finanziellen Auswirkungen der Corona-Einschränkungen. Trotzdem soll dieses wichtige Angebot weiterhin bestehen bleiben. Wir freuen uns deshalb über jede Unterstützung.

SOLODARIS STIFTUNG | 4500 Solothurn

PC-Konto 60-330330-9

IBAN CH58 0900 0000 6033 0330 9

aufgefallen



Lauschiges Sommerkonzert

Sommerkonzerte in der Solodaris werden langsam zur Gewohnheit. Am gefühltest schönen Sommertag wurde die Bouleanlage zur Konzertbühne. Dem Publikum hat es gefallen.



Summ summ!

Bei der Solodaris-Imkerei gibt es immer etwas tun. Bei zwei Bienenvölkern fehlte die Königin, was die Völker für den Winter in der Existenz bedroht hätte. Deshalb mussten die Bienen von Simon Lanz vom Wabenrahmen abgewischt werden, um sie zum Umzug zu einem anderen Volk zu bewegen. Mit einigen Tricks gelang das Vorhaben schliesslich. Die Solodaris-Bienen haben übrigens in diesem Jahr rund 12 Kilogramm Honig produziert.

Die Cafeteria im Wohnheim wurde renoviert Was hat dies gebracht?



Céline Bächler und Caroline Cotting (v.l.) sind ein bewährtes und charmantes Team.



Dank dem Umbau konnte das Speiseangebot erweitert werden.

Im Frühling wurde die Cafeteria während drei Monaten umgebaut. Der Küchenbereich wurde vergrössert und vom Gasträum abgetrennt. Im Gästebereich wurde mehr Platz geschaffen und Licht in den Raum gebracht. Wie wirkt sich der Umbau auf die Arbeit in der Cafeteria aus? Zwei Mitarbeiterinnen geben Auskunft.

Die Cafeteria liegt zentral in der Mitte des weiträumigen Wohnheims. Sie ist ein wichtiger Treffpunkt für Bewohnerinnen und Bewohner, für Mitarbeitende und Fachpersonen. Mit dem Umbau wurde dem Gasträum mehr Cachet verliehen, klare Formen und mehr Licht wirken sich belebend auf das Ambiente aus. Der vormals enge und kleinräumige Buffetbereich wurde in eine geräumige und professionell ausgestattete Küche verwandelt, was den Gastgeberinnen und Gastgebern nun ermöglicht, vor Ort Produkte herzustellen und so die Auswahlmöglichkeiten für die Gäste zu vergrössern. Der Verkaufsbereich wurde so angelegt, dass die breitere Auswahl an Produkten gut präsentiert werden kann und sich die Gäste an der neuen Kaffeemaschine auch selbst mit Kaffee versorgen können, ohne an der Kasse anstehen zu müssen. Die Ziele des Umbaus wurden sehr gut umgesetzt. Doch wie erleben die Mitarbeiterinnen in der Cafeteria ihren neuen Arbeitsort? Caroline Cotting und Céline Bächler geben Auskunft.

Was ist für euch persönlich das Spannende an der Arbeit in der Cafeteria?

Caroline: Mir gefällt besonders die Vielfalt an unterschiedlichsten Gästen, die in die Cafeteria kommen. Es sind farbige Persönlichkeiten. Mit den einen kann ich einen Witz machen, anderen aufmerksam zuhören. Die Arbeit ist abwechslungsreich und gibt mir eine klare Tagesstruktur, das tut mir gut.

Céline: Jeder Arbeitstag ist anders und beinhaltet neben Bekanntem immer auch einen bunten Strauss an Überraschungen. Ich mag es, aufmerksam und einfühlsam auf die Gäste einzugehen.

Wie hat sich der Umbau der Cafeteria ausgewirkt, was hat sich für dich konkret verändert?

Céline: Neu können wir selber Produkte vor Ort herstellen, morgens Sandwiches und belegte Brote, am Mittag Salatteller und jeweils einen Wochenhit als Ergänzung zum Menü, das aus dem Restaurant Pfefferkorn angeliefert wird.

Es gibt also mehr zu tun und bietet uns mehr Abwechslung. Da die Verkaufszone breiter und offener geworden ist, gestaltet sich der Kontakt mit den Gästen einfacher und lebendiger.

Caroline: Wir haben mehr Platz, um unsere Produkte schön präsentieren zu können. Die Eigenprodukte werden sichtbar und erhalten einen gleichwertigen Platz neben eingekauften Waren. Ich arbeite gerne mit den professionellen Küchengeräten, zum Beispiel habe ich gelernt, den Profi-Steamer zu bedienen. Wir können nun die Gäste rascher bedienen, was auch bedeutet, dass wir weniger Zeit haben fürs Verweilen im Gespräch mit Einzelnen. Es ist alles schöner und professioneller geworden, doch manchmal vermisse ich auch das Kleinräumig-Familiäre der «alten» Cafeteria ein wenig.

Was würdet ihr gerne zusätzlich noch verändern in der Cafeteria, was wünscht ihr euch?

Caroline: Ich wünsche mir mehr fröhliche Farbimpulse im Gasträum. Die Kunst-am-Bau-

iert.



Bilder sind mir zu düster. Und in den Glasvitrinen würde ich gerne noch eine vielfältigere Auswahl an Produkten aus den Ateliers oder der Wärchestatt ausstellen.

Céline: Mehr und grössere Pflanzen würden den Gastraum zusätzlich beleben. Sie könnten die Säulen hochwachsen ...

Gibt es etwas, das ihr heute vermisst?

(Beide einhellig:) Aktuell ist das Gelände ums Wohnheim für die Öffentlichkeit nicht zugänglich. Früher besuchten gerade am Wochenende Familien mit Kindern den Spielplatz im Umschwung und auch die Cafeteria, was auch viel Leben in die Bude gebracht hat. Das fehlt uns manchmal.

GASTGEBERINNEN UND GASTGEBER GESUCHT!

In der Cafeteria und im Restaurant Pfefferkorn brauchen wir Verstärkung. Wir suchen motivierte Mitarbeitende (mit IV-Rente) in Küche, Service und am Buffet.

Melde dich bei unseren Fachpersonen vor Ort oder telefonisch: 079 296 67 46

feines aus der pfefferkorn-küche



Herbst-Penne mit Kürbissauce und Pilzen

DAS BRAUCHST DU:

4 Personen

- 1 Butternutkürbis (ca. 750 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Orange
- 1 TL Bouillon (instant)
- 200 g Rahm oder Soja Cuisine
- 0,5 gestr. TL geriebene Muskatnuss
- 30 g Rucola
- 1 Zweig Rosmarin
- 400 g Nudeln (z. B. Penne)
- 30 g Baumnüsse
- 250 g braune Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Kürbissauce Kürbis halbieren, mit einem Esslöffel die Kerne herausschaben, Kürbis schälen und klein würfeln. Kürbis in 1-2 Liter kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Inzwischen Knoblauch schälen, fein hacken. Chili putzen, waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Orange halbieren und Saft auspressen.

2. Kürbis in einem Sieb abgiessen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit Knoblauch, Chili, Orangensaft, Bouillon, 150-200 ml Wasser und Rahm (Soja Cuisine)

mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen. Bei schwacher Hitze erwärmen. Ab und zu umrühren.

3. Inzwischen Rucola putzen, waschen und sehr gut trocken schütteln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abstreifen. Nudeln in 1-2 Liter kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

4. Nüsse grob hacken. Pilze putzen, evtl. säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Gehackte Nüsse ohne Fett darin goldgelb rösten. Herausnehmen. Öl in der heissen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Pilze 2-3 Minuten kräftig anbraten. Rucola zugeben und nur kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nudeln in einem Sieb abgiessen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Sauce mit Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Zusammen mit den Pilzen zu den Nudeln geben, alles vermengen. Pasta mit Nüssen bestreut anrichten.

Haus 108 – Vielfalt unter einem Dach



Regler Betrieb in der Wäscherei: Pro Jahr werden über 64 Tonnen Wäsche verarbeitet.



Volle Konzentration: In der Wärchestatt im 1. Obergeschoss

Der Standort «Haus 108» befindet sich an der Weissensteinstrasse 108 (daher der Name). Zwar etwas abseits des Geländes der Solodaris Stiftung gelegen, aber keineswegs abgesondert. Ganz im Gegenteil, wie dieser Beitrag zeigt.

DIE WÄSCHEREI – EINE WICHTIGE DIENSTLEISTUNG

Der Standort 108 ist in zwei Stockwerke unterteilt und bietet diverse Arbeitsangebote und Arbeitsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen und Arbeitsfeldern an. Im Erdgeschoss befindet sich die Wäscherei der Solodaris. Hier wird die Wäsche aus dem Wohnheim sauber gemacht und gepflegt. Sie ist ein wichtiger Dienstleistungsbetrieb innerhalb der Solodaris Stiftung. Die Wäscherei bietet Platz für rund zehn Mitarbeitende.

Jeweils montags und donnerstags wird die schmutzige Wäsche durch einen Mitarbeiter mit einem Fahrzeug und den angehängten Wäschebehältern vom Wohnheim zur Wäscherei befördert. Zuerst wird diese durch die Mitarbeitenden von der Wäscherei sortiert, danach werden die verschiedenen Textilien mit einem schonenden Programm und mit umweltverträglichen Waschmitteln auf Niedertemperatur gewaschen. Allen Mitarbeitenden der Wäscherei werden in diesem Arbeitsprozess Möglichkeiten zur Mitwirkung und Mitgestaltung ermöglicht. Auch das Befüllen der Wäschewagen und die Verteilung der sauberen Wäsche findet an diesen beiden Tagen statt. Zusätzlich pflegt die Wäscherei einen stetig wachsenden Kundstamm aus Privatkunden, Restaurants und aus der Industrie. Zusammen mit dem Fahrdienst Collectors besteht für externe Kunden die Möglichkeit, sich die Wäsche nach Hause liefern zu lassen. Ein weiteres Standbein der Wäscherei ist ein Hemdenservice und die Reinigung von Privatwäsche. Dieser Service wird im HeimArt-Laden in der Stadt Solothurn angeboten.

WÄRCHESTATT – KLEIN UND FEIN

Eine Wärchestatt für 20 Mitarbeitende ist im 1. Obergeschoss des Hauses eingerichtet. Sie besteht aus zwei unterschiedlich grossen Räumen. Im grösseren Raum befinden sich 15 Arbeitsplätze. Hier werden verschiedene Konfektionierungsarbeiten, die Zusammenstellung von Mailings und leichte Montagearbeiten durchgeführt. Ergänzt wird das Angebot am Standort mit dem Einfassen von Büchern für die Bibliomedia Solothurn (Bibliomedia ist eine öffentliche Stiftung, die sich im Auftrag des Bundes seit über 100 Jahren für Leseförderung und Bibliotheksentwicklung einsetzt). Pro Jahr werden rund 10 000 Bücher von fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Bücherequipe verarbeitet.

Im kleineren Raum nebenan besteht für die Mitarbeitenden die Möglichkeit, in einem «reizarmen» Raum zu arbeiten. Hier wird viel Wert darauf gelegt, in einer ruhigen und entspannten Atmosphäre arbeiten zu können. Diese Möglichkeit wird gerne genutzt, wenn es im Arbeitsalltag oder im Privaten etwas «drunter



werden vielfältige Tätigkeiten ausgeführt.

und drüber» geht oder wenn ein Mitarbeiter der einfach etwas Rückzug benötigt. Kollegialität, Freundschaft und gegenseitige Unterstützung sind Grundsätze und Haltungen, die am Standort 108 einen hohen Wert haben und gepflegt werden. Sei dies, weil auf eher engerem Raum gearbeitet wird, oder auch weil viele Mitarbeitende bereits über mehrere Jahre miteinander am Standort 108 arbeiten. Dieser gegenseitige Austausch findet täglich während der Arbeit oder in der Pausenzeiten statt.

AUSSENWOHNGRUPPE IM 2. OG

Wenn man vom Haus 108 spricht, darf die Ausenwohngruppe, welche sich im 2. Obergeschoss des Gebäudes befindet, nicht unerwähnt bleiben. In diesem Wohnbereich werden drei Plätze angeboten, die durch das «betreute Wohnen» begleitet werden.

UMBAU NOTWENDIG

Der Standort 108 wurde im Jahr 2010 von der Solodaris Stiftung als Mietobjekt in Betrieb ge-

nommen. Nach Ablauf des Mietvertrags konnte die Liegenschaft im Januar 2020 von der Solodaris erworben werden. Dabei war klar, dass der Standort sanft renoviert und für die Zukunft fit gemacht werden muss. Beim Umbau wird in erster Linie darauf geachtet, dass die Arbeits- und Wohnbedingungen für die Nutzerinnen und Nutzer, aber auch für unsere Fachpersonen optimiert werden können. Insbesondere sind die sanitären Anlagen, die Garderoben und die Liftanlage in die Jahre gekommen und bedürfen einer umfangreichen Renovierung. Während der Bauzeit wird darauf geachtet, dass trotz vereinzelt starker baulicher Einschränkungen der Betrieb im Haus 108 aufrechterhalten werden kann und keine Arbeitsunterbrüche entstehen. Kontinuität und Struktur sind für unsere Mitarbeitenden sehr wichtig.

ZAHLEN UND FAKTEN:

- 30 Arbeitsplätze, davon 10 in der Wäscherei und 20 in der Wärchstatt
- 30 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Wärchstatt
- 12 Mitarbeiterinnen in der Wäscherei
- 2 Arbeitsplätze in der Wäscherei für Patienten aus der Psychiatrie
- 4 Fachpersonen als Begleitung für die Mitarbeitenden in der Wäscherei und der Wärchstatt
- 3 Aussenwohnplätze
- 64 Tonnen Wäsche werden pro Jahr verarbeitet
- 300 Aufträge pro Jahr im Bereich Versandarbeiten, Konfektionierungen, Verpackungs- und Montagearbeiten
- 10 000 Bücher pro Jahr werden eingefasst
- Ca. 250 000 Sparschäler werden pro Jahr für Victorinox montiert und abgepackt

Gute Stimmung: 108i-Mitarbeitende aus der Wäscherei und der Wäschstatt erklären ihren Arbeitsort



Meryem Karademir



Mihad Begovic



Andrea Böhlen



Melissa Lima Barreto

Was bedeutet dir das Haus 108 als Arbeitsort?

Mihad: Ich komme gerne ins Haus 108. Es ist ein ganz wichtiger Ort für mich. Ich habe hier immer sehr gute Begegnungen. Alle sind sehr freundlich, die Wertschätzung ist spürbar und es gibt viel zu lachen. Die Betreuung ist bestens, man kann über alles reden, es gibt für alle Fragen ein offenes Ohr. Zudem habe ich hier wichtige Freundschaften geschlossen. Im Haus 108 fühlt es sich einfach gut an.

Melissa: Das Haus 108 ist ein lebendiger Arbeitsort, ich kann viel lachen und mich gut mit den anderen unterhalten. Meine Arbeit in der Wäscherei bietet mir viel Abwechslung. Zuerst wollte ich nur 50 Prozent arbeiten. Jetzt arbeite ich sogar 80 Prozent und arbeite freiwillig auch in meinen Ferien im Haus 108. Besonders gefällt mir, dass ich die Möglichkeit habe, zusätzlich im HeimArt-Laden zu arbeiten und dort sogar allein den Laden betreuen darf.

Meryem: Das Haus 108 hat für mich einen hohen Stellenwert. Ein Ort, wo ich mich wohl fühle, und ein guter Arbeitsplatz. Die Menschen im Haus 108 sind mir enorm wichtig und motivieren mich, am Morgen aufzustehen und

zur Arbeit zu kommen. Das schätze ich. Darum bin ich auch schon seit zehn Jahren im Haus 108. Mir gefällt es, weil es hier überschaubar ist und weniger Menschen arbeiten als in Haus 104. Kleiner und weniger mag ich sehr. Das Haus gibt mir auch eine sinnvolle Tagesstruktur. Ich möchte nicht immer den ganzen Tag allein zu Hause sein. Das würde ich nicht aushalten.

Gibt es durch den Umbau Veränderungen für dich?

Andrea: Mit dem Umbau des Hauses 108 ändert sich für mich nicht sehr viel. Ausser, dass wir den Lift allein benutzen dürfen und dass die Toilettensituation verbessert wird und es getrennte Garderoben geben wird. Ich muss mich sicher zuerst an gewisse Veränderungen gewöhnen. Bei der Arbeit mag ich die grosse Vielfalt, ich mag es aber nicht so, wenn die Mitarbeitenden oder die Betreuung zu häufig wechseln. Das bereitet mir Mühe.

Mihad: Vom Umbau erhoffe ich mir eine Verbesserung der Toilettensituation, diese war nicht ganz optimal. Aber sonst sind die Arbeitsbedingungen gut. Am Arbeitsplatz mit meinem verstellbaren Pult und dem bequemen

Stuhl fühle ich mich wohl. Ansonsten denke ich, dass sich für mich nicht viel ändern wird. Vielleicht am ehesten noch der neue Lift.

Verbindest du ein besonderes Erlebnis mit dem Haus 108?

Mihad: Als ich vor zehn Jahren begonnen habe, hier zu arbeiten, war es schon schwer für mich. Ich musste mich an diese neue Struktur, an die Leute, an den Arbeitsweg gewöhnen. Dabei habe ich riesige Unterstützung von der ehemaligen Haus-Leiterin Susanne Neuenchwander erhalten. Diese junge Frau hat mir enorm geholfen und ich werde sie nie, nie vergessen.

Meryem: Unser Bücherteam ist eine aufgestellte Gruppe. Es macht deshalb Freude, hier zu arbeiten. Die Atmosphäre ist wirklich gut und ich habe viele Freundschaften geschlossen. Das ist auch ein Grund, weshalb ich nur ganz selten bei der Arbeit fehle und fast immer zur Arbeit komme.

Rückschau 14. Aare Forum

Das Ende einer Erfolgsgeschichte als Übergang



Aufmerksames Publikum und gute Stimmung im Stadttheater Olten.



Referierten auch mit den Händen (von links oben): Ariella Kaeslin, Michel Gammenthaler, Beat Kappeler, Peter Jakob.

Mit der 14. Austragung des Aare Forums im Stadttheater Olten ging am 10. September 2021 eine Solodaris-Erfolgsgeschichte zu Ende. Nach zweimaliger Verschiebung wegen des Corona-Virus klappte es nun doch noch. Unter dem Leitthema «Übergänge von Last bis Lust. Wie berufliche, soziale und persönliche Veränderung gemeistert werden» konnte das Aare Forum einen erfolgreichen Abschluss finden.

Übergänge gehören zum Leben, sie sind Teil des menschlichen Zyklus. Dies zeigte gleich zu Beginn der Veranstaltung der reformierte Theologe Franz Liechti-Genge sehr anschaulich und mittels einer simplen Schwelle aus Holz, um die herum er sich bewegte. Vom Übergang ins Berufsleben erzählte Peter Jakob, Mitinhaber der Schreinerei Glaeser Mümliswil AG. Zuerst müsse man säen, um später auch ernten zu können, lautet seine Losung in Bezug auf die Lernenden. Pointiert und scharfzüngig wie eh und je äusserte sich der Ökonom Beat Kappeler zum hiesigen Rentensystem und zum Sozialwesen. Das Problem sei, dass die AHV nie nach-

haltig gewesen und auf einer mathematisch-ökonomischen Sünde beruhe. Das ehemalige Kunstturn-Ass Ariella Käslin schilderte eindrücklich ihren Übergang von der Spitzensportlerin zur «normalen» jungen Frau, die nach ihrem Rücktritt plötzlich ein zwar viel freieres, aber dafür nicht mehr auf die Minute durchgetaktetes Leben führte - und vorübergehend jeglichen Halt verlor.

**Übergänge gehören zum Leben.
Eine Auswahl davon wurde am
Aare Forum gekonnt vorgestellt.**

Comedian Michel Gammenthaler sorgte am Aare Forum für die Übergänge auf und neben der Bühne, gab selber auch als Interviewpartner der Moderatorin intime Einblicke in sein Leben mit Trennungen und schmerzhaften Übergängen. Mit Dr. Roland Kunz war am Forum auch ein Pionier der Palliative-Care-Szene in der Schweiz zu Gast. Alle Lebewesen hätten die Sterblichkeit gemeinsam, sagte er. Doch nur die Menschen wüssten um die Endlichkeit ihres Lebens - was die Ausgangslage und letztlich den Übergang vom Leben in den Tod oft nicht einfacher macht. Wenig überraschend nicht einig wurden sich Ricco Bon-

franchi und Caroline Hess-Klein im Streitgespräch zum Thema Inklusion. Für Sonderschullehrer und Diplompädagoge Bonfranchi ist Inklusion schlicht eine Utopie und «eine Bagatellisierung der Behinderung». Für Juristin Klein ist Inklusion nichts weniger als eine rechtliche Verpflichtung laut UNO-Behindertenrechtskonvention.

Die Referate wurden jeweils mit einem Interview durch Moderatorin Sonja Hasler abgerundet. Sie führte in gewohnt souveräner Art durch den Anlass.

NACHFOLGEVERANSTALTUNG IN PLANUNG

Das Aare Forum wird es in dieser Form nicht mehr geben. Aber Solodaris wäre nicht Solodaris, wenn nicht bereits eine neue Idee existieren würde. Im Jahr 2022 soll eine Veranstaltungsreihe unter dem Namen «SolodarisTage» lanciert werden. Die Planung dazu ist in vollem Gange. Wir dürfen gespannt sein.

Solothurner Altstadt wird zum Living Museum

Im Rahmen der Aktionstage Psychische Gesundheit Kanton Solothurn 2021 wurde die Solothurner Altstadt zu einem Living Museum umfunktioniert. Die Schaufenster von rund 37 Geschäften wurden zu Ausstellungszwecken genutzt.

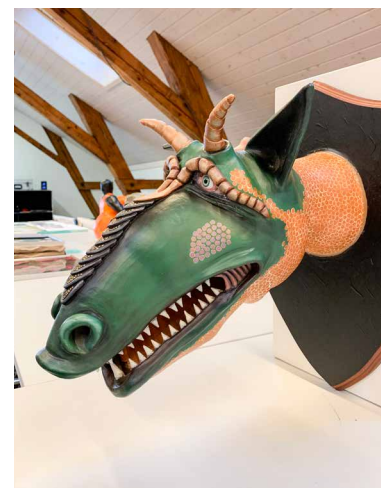
Dank dieser abwechslungsreichen und vielfältigen Ausstellung erhielten zahlreiche Künstlerinnen und Künstler mit einer psychischen Beeinträchtigung die Möglichkeit, mit ihrem künstlerischen Schaffen sichtbar zu werden.

Die Ausstellung, die vom 10. bis zum 27. Oktober dauerte, wurde von Cornelia Christen und ihrem Team organisiert. Dabei wurden nicht nur Werke von rund 15 Solodaris-Kunstschaffenden gezeigt, sondern auch von Künstlerinnen und Künstlern aus anderen Institutionen (Schmelzi, WG Treffpunkt Netzwerk Grenchen und Stiftung Rosental). Insgesamt wurden über 100 Bilder, Skulpturen und Objekte eingereicht. Die Bilder wurden im Solodaris Wohnheim gesammelt, sorgfältig ausgewählt und dann für den Weg an ihren Ausstellungsplatz in den Altstadt-Geschäften aufbereitet. Die Aus-

stellung wurde von den Ladenbetreibern und dem Publikum bestens aufgenommen. Der grosse Aufwand hat sich auf jeden Fall gelohnt. Die Kunstwerke konnten auch käuflich erworben werden. Einige davon fanden dadurch eine neue Besitzerin oder einen neuen Besitzer. Das erste Living Museum war ein voller Erfolg und sorgte für viel Beachtung in der Stadt Solothurn.



Sicher verpackt werden die Bilder in die Ladengeschäfte transportiert.



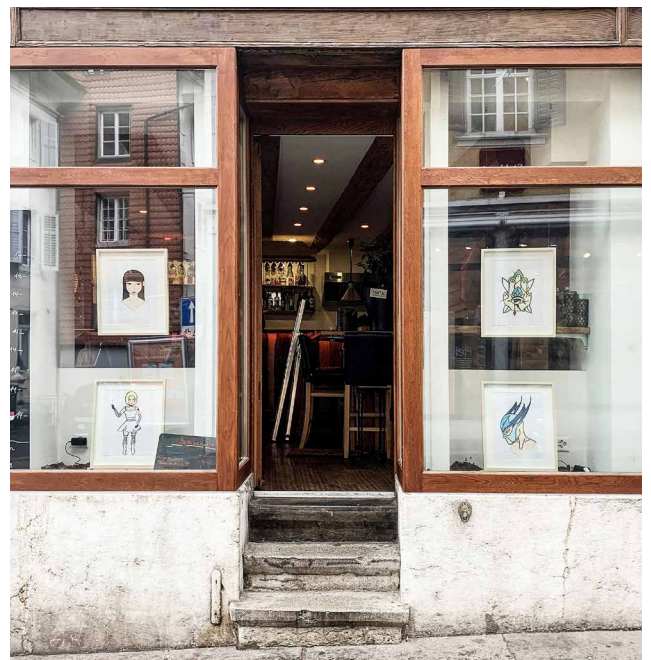
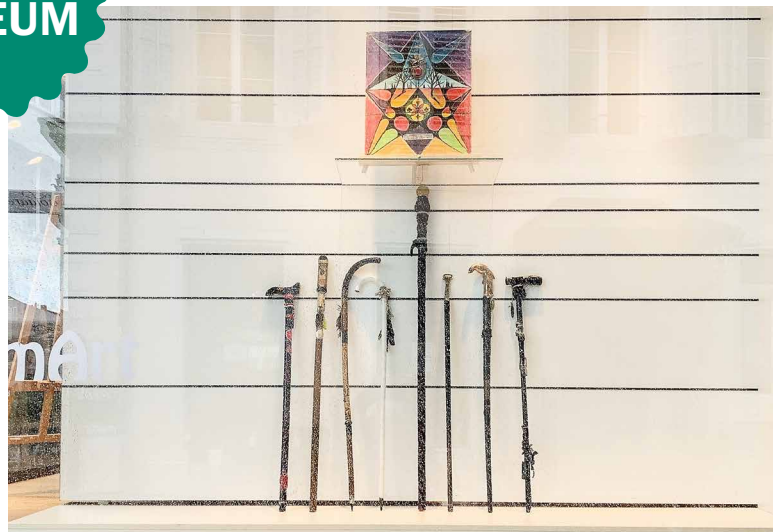
Die Auswahl und Zuteilung der vielen Kunstwerke war eine spannende Herausforderung.





Im HeimArt-Laden fand auch die gut besuchte Vernissage statt.

LIVING MUSEUM



37 Geschäfte zeigten die Werke. Eine stolze Anzahl.

Solodaris Fest

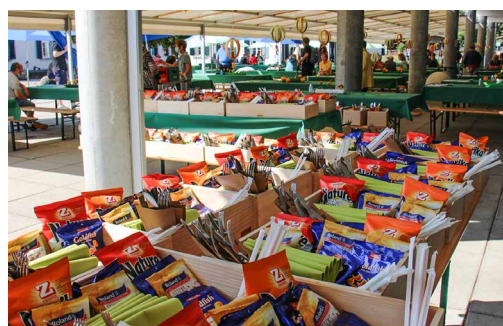
Das Solodaris Fest 2020 konnte wegen Covid-19 nicht in seiner geplanten Form stattfinden. Um den Nutzerinnen und Nutzern dennoch ein Fest zu bieten, wurde aus dem öffentlichen Anlass ein kleineres, intimeres Fest. Dieses Konzept kam damals sehr gut an und aus der Not wird nun eine Tugend. An «unserem» diesjährigen Solodaris Fest konnte bei sonnigem und warmem Wetter geplaudert, gegessen und gelacht werden. Die Nutzerinnen und Nutzer der Solodaris waren unter sich und genossen es sichtlich. Das Künstler Duo Strohmann/Kauz alias Ruedi und Heinz wusste mit gekonnter Wortakrobatik zu überzeugen. Die beiden «älteren Herren» brachten mit Witz und Charme das Publikum auf subtile Art zum Lachen. Zum Schluss des kleinen und feinen Festes durften sich alle Anwesenden am Glücksrad versuchen und konnten dabei ein kleines Präsent für den Heimweg gewinnen.



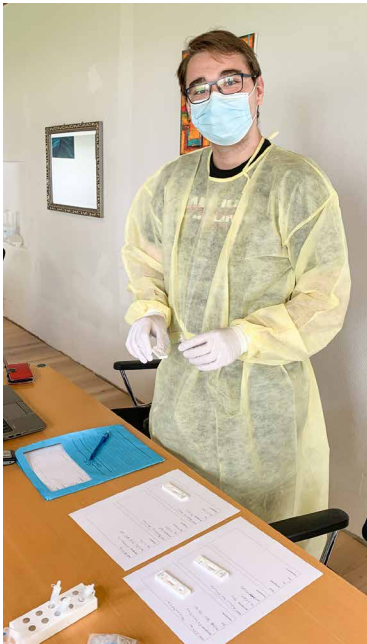
SOLODARIS
FEST



Die beiden rüstigen Senioren Ruedi & Heinz (Strohmann/Kauz) haben den Weg vom Altersheim in die Solodaris gefunden und unterhalten das Publikum mit viel Wortwitz.



Corona-Schutzmassnahmen



Täglicher Kampf gegen das Virus

Das regelmässige Testen gehört zu den zahlreichen Schutzmassnahmen im Kampf gegen das Coronavirus. Die Spucktests in der alten Kegelbahn waren ein wichtiger Bestandteil dieser Massnahmen. Testteams aus der Wächststätt und der Gärtnerei übten diese Aufgabe mit viel Engagement und Zuverlässigkeit aus. Nebenbei sorgten sie auch für gute Stimmung im Testraum. Die Spucktests wurden nun durch sogenannte Pooling-Tests abgelöst, sie bieten noch mehr Sicherheit in der Erkennung des Virus.

Sechs Fragen an das Leben!

«Aus jeder Situation das Beste machen!»



Interview mit Andreas Walter (31), Mitarbeiter in der Cafeteria und im Restaurant Pfefferkorn

Was ist dein Sinn des Lebens?

Das ist eine schwierige Frage. Ich sehe Sinn, wenn ich mich an kleinen Sachen erfreuen und Gutes tun kann. Das Leben ist für mich ein lebenslanger Lernweg. Ich will am Ball bleiben und aus jeder Situation das Beste machen. Dabei hilft mir die Arbeit im Gastrobereich. Diese ergibt für mich Sinn und ist wichtig für meine Tagesstruktur und meine Stabilität.

Was bezeichnest du als Heimat?

Dort, wo man mit dem Herzen zu Hause ist, das ist Heimat. Darum fühle ich mich bei meiner lieben Gastfamilie in Bellach sehr daheim. Hier bin ich aufgehoben und fühle mich gut. Aufgewachsen bin ich in Nunningen im Schwarzbubenland. Das ist zwar auch noch Heimat für mich, aber die Region Solothurn liegt mir heute viel näher.

Was ist Glück für dich?

Wenn ich sagen kann: «Es geht mir gut!» Leider hatte ich dieses Glück nicht immer. Durch meine Krankheit gibt es immer wieder herausfordernde Situationen zu meistern. Aber dank

meinem Netz an Bezugspersonen, vor allem meiner Gastfamilie, aber auch Betreuungspersonen oder meiner Schwester, kann ich sagen, dass ich heute stabil bin und deshalb auf der glücklichen Seite stehe.

Wenn du ein Tier wärst, welches am liebsten und warum?

Ich wäre gerne ein Löwe. Nicht nur, weil ich im Sternzeichen Löwe geboren bin, sondern aus Bewunderung für dieses Tier. Der Löwe zeigt Kraft, Stärke und beweist Mut. Manchmal möchte ich selbst mehr von diesen Eigenschaften haben. Mir fehlt es etwas an Selbstvertrauen, für mich und meine Bedürfnisse einzustehen und manchmal auch etwas lauter zu sein. Ich bin sehr harmoniebedürftig und es wäre gut, wenn ich mir auch im zwischenmenschlichen Bereich etwas mehr Gehör verschaffen könnte. Ich arbeite daran!

Welche Wünsche hast du noch?

Gesundheitlich stabil zu bleiben, ist für mich enorm wichtig. Ich achte heute stark auf meine Gesundheit und lebe sehr bewusst. Durch diese Stabilität kann ich vielleicht auch bald eine Ausbildung zum Restaurant/Hotelfachmann absolvieren. Einen EFZ-Abschluss schaffen und dann im 1. Arbeitsmarkt Fuss zu fassen, das wäre toll. Zudem möchte ich unbedingt auch im Peer-Bereich eine Ausbildung machen. Ich habe das Gefühl, dass ich mit meinem Wissen und meinen Erfahrungen anderen Menschen helfen kann.

Wenn du morgen einen freien Tag und 50 Franken Sackgeld zur Verfügung hättest, wie würdest du den Tag verbringen?

Ich würde mir ein spannendes Buch kaufen, an die Aare sitzen und dort einen Tag lang lesen. Ich lese gerne Fachliteratur zu Gesundheitsthemen, Selbsthilfe oder Mentaltraining. Mit Krimis kann ich nichts anfangen. Ich liebe das Lesen in der Natur und wenn mich die zwei Hunde meiner Gastfamilie begleiten, ist es perfekt. Natur und ein Buch, mehr brauche ich nicht!

In jeder Ausgabe von Zeitraum stellen wir immer die gleichen sechs sehr persönlichen Fragen. Dadurch erhalten wir einen interessanten Einblick in die Gefühls- und Gedankenwelt der Interviewten.

die letzte

Zum Schluss noch diese positive Meldung

«Ich habe meinen Weg gefunden»

Das Gespräch mit Philippe Stuber (36) findet am Morgen nach dem Champions-League-Spiel YB vs. Manchester United statt. Philippe war im Stadion dabei und hat den Sieg von YB zusammen mit vielen Tausend Fans gefeiert. Vor nicht allzu langer Zeit wäre dies für ihn undenkbar gewesen.

Philippe war in seiner Zweitausbildung zum Elektroplaner, als seine Probleme begannen. Er hatte zuvor bereits eine Lehre als Elektroinstallateur erfolgreich abgeschlossen und einige Zeit auf dem Bau gearbeitet. Er musste sich aber wegen gesundheitlicher Probleme umschulen lassen. Einige Monate vor der Lehrabschlussprüfung spürte Philippe, dass etwas nicht mehr mit ihm stimmte. Schwächegefühl, Müdigkeit, keine Lust, etwas zu unternehmen. Es war ein schleichender Prozess, der ihm immer mehr zusetzte und schliesslich in einem totalen Zusammenbruch gipfelte. Philippe hatte sich zuvor – trotz aller Schwierigkeiten – immer an seinen Arbeitsplatz begeben. Dieses Verhalten möchte Philippe ausdrücklich betonen. Aber an diesem Morgen ging es für ihn nicht mehr weiter. Angstgefühle, Panik machten sich breit. Für Philippe begann nun eine kleine Odyssee durch verschiedene Gesundheitseinrichtungen. Er fühlte sich zu jener Zeit völlig überfordert und wusste nicht, was mit ihm los war. Philippe hoffte, dass sein Zustand bald wieder vorbeigehen würde, und hatte auch Mühe, externe Hilfe in Anspruch zu nehmen. Nach einigen Fehlversuchen fand er aber eine Psychiaterin, die ihn verstand und auch bereit war, auf die Abgabe von Medikamenten zu verzichten, was für Philippe enorm bedeutend ist.

«Der Fachbereich Integration hat mich unterstützt und neue Wege aufgezeigt.»

Es war für ihn immer das Ziel, baldmöglichst wieder in den Arbeitsprozess zurückzukehren. Durch den im Nachhinein glücklichen Umstand, dass Philippe eine Zweitausbildung absolvierte, welche durch die IV begleitet wurde,



entstand der Kontakt zum Fachbereich Integration (kurz FbI) der Solodaris Stiftung. Die IV stellte ihm René Ammon als Bezugsperson zur Seite, und so konnte sein Weg zurück in die Arbeitswelt mit der Unterstützung des FbI beginnen. Als erster Schritt wurde zusammen mit René ein Konzept erstellt, um sicherzustellen, dass Philippe seine Lehre erfolgreich abschliessen konnte. Dies war das erklärte Ziel und sollte im Zentrum aller Bemühungen stehen.

Zu Beginn gab es wöchentliche Sitzungen, bei welchen die jeweils nächsten Schritte besprochen wurden, später konnte der Rhythmus auf 14 Tage ausgedehnt werden. Während der ganzen Zeit war René eine wichtige Bezugsperson und Stütze im Entwicklungsprozess. Schliesslich konnte Philippe, nicht zuletzt wegen des Fachbereichs Integration, aber auch dank seinem Willen und seiner Einsatzbereitschaft die Lehre erfolgreich abschliessen. Heute ist Philippe wieder zu 100 Prozent im Arbeitsprozess integriert.

«Es war immer mein Ziel, wieder voll arbeitsfähig zu sein.»

Der gemeinsame Weg von Philippe und dem FbI war hier aber noch nicht zu Ende. Die Teilnahme an der Gesprächsgruppe «Spinnsch eigentlich? Ig au!» war eine weitere wichtige Stufe bei der Rückkehr zur Normalität. In diesen Gesprächsrunden, wo Teilnehmende von Integrationsprozessen untereinander anstatt mit professionellen Helfern diskutieren, konnte Philippe einen regen Austausch mit anderen Betroffenen führen, von deren Tipps profitieren und selbst eigene Erfahrungen weitergeben. Philippe war vom Projekt derart begeistert, dass er sich auch noch für eine zweite Ausgabe von «Spinnsch...» anmeldete. Beim FbI erkannte man das Potenzial von Philippe sehr schnell. Seine persönliche Entwicklung und der Umgang mit seiner psychischen Erkrankung waren derart positiv, dass Philippe angefragt wurde, ob er sein Wissen als Moderator des Projekts weitergeben möchte. Für ihn eine Selbstverständlichkeit. Nach 2020 wird er nun diesen Herbst bereits zum zweiten Mal das Projekt «Spinnsch...» als Moderator und Co-Leiter begleiten. Eine erfolgreiche Wiedereingliederungsgeschichte nimmt ihren Lauf.