



ATELIER: SINNES-KÜCHE

In der Sinnes-Küche werden Sinne aktiviert. Produkte aus dem KONTIKI-Garten werden hier in der Sinnes-Küche sorgfältig weiterverarbeitet.

Für das Atelier Sinnes-Küche suchen wir CHF 83 000.-

Es riecht süß beim Einkochen von Erdbeeren bis hin zu mediterran nach Oregano und Salbei bei der Herstellung von Gewürzmischungen. Hier nehmen die Teilnehmende wahr wie saisonale Produkte hergestellt werden für den internen Sofortgebrauch. Oder wie frisches Obst und Gemüse durch Trocknen oder Einmachen haltbar verarbeitet wird. Beeinträchtigte Menschen erleben den Umgang mit frischen Lebensmitteln im Jahresrhythmus. Erleben heisst sehen, riechen und nach Möglichkeit spüren beim Schälen oder Schneiden. Sie sehen einen Brotteig aufgehen und riechen wie dieser im Ofen gebacken wird. Bei der Herstellung von Esswaren für den Eigengebrauch im KONTIKI oder den Verkauf, werden die Sinne geweckt. Der Ergebnis der Arbeit liegt klar ersichtlich auf dem Küchentisch, das ist sehr erfreulich und motivierend für die Teilnehmer und deren Begleitung.

Bei der täglichen Arbeit achten wir auf eine humorvolle Atmosphäre. Die zwischenmenschlichen Begegnungen sind nebst Mitsprache und Mitmache der Teilnehmenden ein fester Bestand im Ablauf. Beim Kochen oder Backen erleben sie Normalität. Er kann seine Wünsche und Ideen für die Herstellung von Nahrungsmittel anbringen. Individuell werden Mittel und Möglichkeiten eingesetzt damit die Mithilfe stattfinden kann. Durch einfache Arbeitsschritte erlebt der Teilnehmende eine sinnvolle Handlung und erlebt Teilhabe am Arbeitsleben. Das Arbeitsumfeld Sinnes-Küche hilft dank der vielfältigen Wahrnehmungsmöglichkeiten zur Persönlichkeitsentwicklung mit. Schwer mehrfach beeinträchtigte Menschen erleben die Sinnes-Küche mit Düften als Mittelpunkt des Arbeitstages.



«Sehen, fühlen, hören, riechen, schmecken! Mit allen Sinnen kochen bereitet Freude, inspiriert und fördert das allgemeine Wohlbefinden. Es riecht süß beim Einkochen von Erdbeeren bis hin zu mediterran nach Oregano und Salbei bei der Herstellung von Gewürzmischungen. Als zentrales Anliegen wird die Sinnes-Wahrnehmung unterstützt und gefördert. Bei der Erkundung von Lebensmitteln wird Brot gebacken, Äpfel gerüstet zum Einmachen oder Kräuter zum Trocknen zubereitet. Die Sinnes-Küche ist eine Oase, die Teilnehmenden dürfen hier ankommen, im «Hier und Jetzt».

Susanne Schriber
Abteilungsleiterin Dienstleistung Tagesstätte

Die Kosten:	CHF inkl. MwSt.
4 Tische à 1 000.-	4 000.-
8 Stühle à 250.-	2 000.-
Küche (Höhenverstellbar, Bedarfsorientiert)	60 000.-
Werkzeuge, Hilfsmittel usw.	7 000.-
Schränke	10 000.-
Total	83 000.-