

Eine Anlaufstelle, die eine Lücke schliesst

Baar Bei Kindern und Jugendlichen, die akut psychisch erkrankt sind, führt oft eine Gesprächstherapie alleine nicht zum Ziel. Im neuen Tagesambulatorium können sich Fachkräfte nun intensiv um sie kümmern, ohne dass sie von zu Hause weg müssen.

Marco Morosoli
marco.morosoli@zugerzeitung.ch

Der Zuger Gesundheitsdirektor Martin Pfister spricht von einem «Meilenstein». Für Thomas Dietziker, er ist Direktor des Heilpädagogischen Schul- und Beratungszentrums Sonnenberg in Baar, ist der gestrige Tag «ein wichtiges Datum». Regula Blattmann vom Ambulanten Psychiatrischen Dienst für Kinder und Jugendliche (APD-KJ) erwähnt, dass eine «Vision» jetzt umgesetzt werde.

Die drei Exponenten sind Teil eines Projektes, das es im Kanton Zug bis jetzt nicht gegeben hat, dessen Notwendigkeit aber erwiesen ist. Die Rede ist vom Tagesambulatorium, einer Anlaufstelle für Kinder und Jugendliche, die psychisch erkrankt sind. Untergebracht ist die neue Institution in den Räumlichkeiten des Zentrums Sonnenberg in Baar. Am 21. August beginnt die operative Phase.

«Endlich wird ein chronischer Versorgungsengpass in der Psychiatrie des Kantons Zug entschärft», sagt Martin Pfister. Gedacht ist das neue Angebot in Baar für Heranwachsende, für welche eine ambulante Behandlung ihres Leidens nicht mehr ausreicht, aber eine stationäre Unterbringung noch nicht erforderlich ist. Es stehen sechs Plätze



Arbeiten im neuen Tagesambulatorium für Kinder und Jugendliche im Sonnenberg in Baar Hand in Hand: Regula Blattmann (von links), Katharina Starzer, Peter Syfrig und Thomas Dietziker.
Bild: Maria Schmid (Baar, 16. August, 2017)

für Jugendliche zur Verfügung. Das ganze Projekt ist auf eine Belegung von durchschnittlich 80 Prozent ausgelegt. Dass eine Vollbelegung nicht angestrebt wird, hat einen Grund. «Wir können so schneller reagieren, wenn

unsere Dienste gefragt sind», sagt Regula Blattmann vom APD-KJ. Ein weiterer Vorteil der neuen Institution liegt für die stellvertretende Chefärztin auf der Hand: «Mit dem wohnortsnahen Angebot können wir besser und

gezielter auf Problemstellungen reagieren.» Im Weiteren müssen die schulpflichtigen Kinder während ihrer intensiveren Behandlung nicht aus ihrem gewohnten Umfeld herausgerissen werden. Bis anhin hat es in Zug nur die

Variante einer stationären Behandlung in einer ausserkantonalen Institution gegeben. Blattmann erinnert daran, dass bei einer solchen Delegation oft auf einen Platz gewartet werden müsse. Mit dem neuen Angebot

fallen die akuten Fälle im Bereich der Kinder und Jugendlichen nun nicht mehr zwischen Stuhl und Bank.

Auch andere Lösungsansätze geprüft

Wie der Gesundheitsdirektor Martin Pfister sagt, habe der Kanton versucht, mit anderen Ständen eine Lösung zu finden. Die Gespräche seien im Sande verlaufen. Zug habe deshalb den Alleingang gewagt. Bis die ersten Kinder ihre Behandlung erhalten, hat es, weil verschiedene Parteien involviert waren, viele Gespräche gegeben und Vorarbeiten gebraucht. Jetzt sei eine gute Lösung gefunden worden. Die Nähe zum Zentrum Sonnenberg ist gewollt. Für die medizinische Betreuung der Kinder ist der APD-KJ verantwortlich. Das integrierte Schulangebot wird von den Fachpersonen des Zentrums Sonnenberg sichergestellt. «Wir haben zwei Arbeitgeber, sind aber ein gutes Team», sagt Regula Blattmann. Ziel ihrer Arbeit: Wiederintegration der Betroffenen in den gewohnten Alltag.

Die Kosten für das neue Angebot betragen bei einer Belegung von 80 Prozent jährlich 930 000 Franken. Der Kanton Zug trägt 485 000 Franken, die Gemeinden 280 000 Franken, den Rest übernehmen die Versicherer der betreuten Kinder.

Das Mittagessen kommt mit dem Kühlwagen

Betreuung Die Baarer Schulkinder werden künftig von einem Berner Unternehmen gepflegt. Grund dafür ist die immer grösser werdende Nachfrage – und ein entsprechendes Submissionsverfahren.

Abwechslungsreich soll es sein, gesund sowieso, aber auch schmackhaft und warm: das Mittagessen für Schulkinder. Nicht jedes Kind kann über den Mittag nach Hause und ein selbstgekochtes Menü geniessen. Immer grösserer Beliebtheit erfreut sich deswegen der Mittagstisch als Angebot der schulergänzenden Betreuung (SEB). In Baar etwa werden im neuen Schuljahr täglich durchschnittlich 180 Kinder an fünf verschiedenen Standorten gepflegt. Da wird die Organisation rund um die Zubereitung und das Essen immer aufwendiger. Bisher hat sich ein einziger Koch um alle Mahlzeiten gekümmert. Im neuen Schuljahr wird das nun aber vom spezialisierten Catering-Unternehmen Kids Meals Catering der Schneider Gastro GmbH übernommen. Deren Hauptsitz ist in Bern-Belp. Das machte die «Zuger Woche» kürzlich bekannt.

Weshalb wird das Essen für die Kinder aus Bern geliefert und kann nicht mehr wie bisher vor Ort zubereitet werden? Die zuständige Gemeinderätin Sylvia Binzegger (CVP) nimmt Stellung: «Über die letzten Jahre ist die Nachfrage nach dem Mittagstisch enorm gewachsen.» Personell

mit nur einem Koch und räumlich an einem zentralen Standort sei es nicht mehr möglich gewesen, das grosse Volumen an Essen bereitzustellen. «So haben wir im Gemeinderat entschieden, den Auftrag extern auszuschreiben.»

Es gab ein Testessen

Denn inzwischen werden rund 900 Mittagessen pro Woche benötigt. «Das kostet uns im Jahr mehr als 200 000 Franken», sagt Binzegger. Als Gemeinde muss die Vergabe eines Auftrags dieser Grössenordnung gemäss Submissionsgesetz zwingend öffentlich ausgeschrieben werden. Fünf Anbieter haben sich gemeldet. «Die Bewerber hatten ein Dossier einzureichen, das anhand von Kriterien, unter anderem etwa Preis und Qualität, mit Punkten bewertet wurde», erklärt die Gemeinderätin das Vorgehen. «Ausserdem wurde für die Beurteilung der Qualität ein Testessen durchgeführt, für das auch eine schulexterne Sachverständige beigezogen wurde.» Mit dem als Sieger hervorgegangenen Unternehmen ist der Gemeinderat sehr zufrieden: «Wir sind überzeugt, dass wir dank der sorgfältigen Auswahl einen Anbieter haben, der

«Wir brauchen keine zusätzliche Infrastruktur.»



Sylvia Binzegger
Gemeinderätin

sehr gute Essensqualität, angepasst an die Bedürfnisse der Kinder, liefern wird.» Und liefern wird das Unternehmen müssen, denn alle Mahlzeiten werden in einer Zentralküche vorproduziert. Diese befindet sich momentan in Belp, wie der Homepage des Unternehmens zu entnehmen ist. «Weitere Produktionsorte in Zürich, Basel und Luzern sind in Vorbereitung», heisst es

weiter. Die Mahlzeiten werden vakuumiert und in einem Schnellkühler schockgefroren. «Das Verfahren der neusten Generation nennt sich «Freeze'n'go». Damit können die Speisen bis zehn Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden», erklärt Binzegger. Für die Baarer Schüler wird das Essen aber täglich frisch geliefert – im Kühlwagen, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Der Grund für die tägliche Lieferung ist die fehlende Lagermöglichkeit vor Ort. «Dafür fehlt es uns an Platz», sagt sie. Das Essen wird mit den mitgelieferten Wärmerechauds regeneriert. «Wir brauchen also keine zusätzliche Infrastruktur.» Das spare Kosten. Zudem bietet Kids Meals Catering das günstigste Angebot. «Das schon unsere Finanzen.»

Dass die Wahl des Berner Unternehmens nicht nur auf Zustimmung stösst, versteht die Gemeinderätin. «Ich kann mir gut vorstellen, dass es für Unbeteiligte schwer verständlich ist, dass das Essen nicht aus dem näheren Umkreis kommt.» Die Kritik Einzelner sei daher berechtigt. «Im Submissionsverfahren ist es nicht zulässig, den Standort des Anbieters als Beurteilungskriterium festzulegen», führt sie aus.

Dass ein Bewerber, der nicht in der Region produziert, die gewünschte Qualität und insbesondere die geforderte Wärme des Essens erreichen kann, davon sei der Gemeinderat selber überrascht gewesen. «Das Ergebnis ist: wohlschmeckendes vollwertiges Essen für unsere Kinder zu einem vernünftigen Preis.»

Vor Ort zu kochen, ist zu schwierig geworden

Meals for Kids gehört zur SV Group, einem internationalen Gastronomie- und Hotelmanagement-Unternehmen. Auch die Stadt Zug bezog ihr Essen für die schulische Mittagsverpflegung früher von hier. Nach einem neuen Submissionsverfahren vor drei Jahren kommt das Essen nun von «Menu and More» aus der Stadt Zürich. «Wir sind mit dem Angebot zufrieden. Das Unternehmen ist auf Kinderverpflegung spezialisiert», erklärt Erwin Winiger, Leiterin der Abteilung Kind, Jugend, Familie der Stadt Zug. Zum Thema Nachhaltigkeit gibt sie zu bedenken, dass nicht allein der Transport der Menüs ausschlaggebend dafür sei, wie ökologisch ein Lieferant sei. «Es gibt weitere Punkte, die beachtet werden müssen wie etwa, woher die Zu-

taten bezogen werden, welches Transportmittel gewählt wird, welche Kühlmittel eingesetzt werden und so weiter. Nur weil das Essen von etwas weiter weg kommt, heisst es darum nicht, dass es weniger nachhaltig ist.»

Ebenfalls von der SV Group beliefert wird die Modulare Tagesschule in Cham. Den Ausschlag dazu gab wie in Zug und Baar ein Auswahlverfahren gemäss Submissionsgesetz. «Die Liefermenge für die Mittagessen nahm laufend zu, sodass es beim langjährigen Caterer, der die Mahlzeiten in der Küche des Lorzensaals zubereitete, zu Kapazitätsengpässen gekommen ist», sagt Rektor Philip Fuchs. Traditioneller wird der Mittagstisch in Unterägeri, wo durchschnittlich 60 Kinder pro Tag gepflegt werden, geregelt. An zwei Standorten wird das Menü täglich frisch zubereitet. «Wenn immer möglich mit Produkten aus dem Ägerital», gibt Remo Stierli, Kommunikationsbeauftragter der Gemeinde, Auskunft. Das funktioniert gut. Der Mittagstisch erhielt erst kürzlich das Label «Fourchette verte» für eine ausgewogene Ernährung.

Carmen Roggenmoser
carmen.roggenmoser@zugerzeitung.ch