

Sommer 2025

Rundbrief



EDITORIAL



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

was macht den Karren aus? Seine Wohnangebote für Menschen mit Behinderungen? Seine ambulante Pflege für ältere Menschen?

Oder doch eher die Begleitung von über 100 Kindern in Kindergarten und Schule? Seine Klient*innen oder seine Mitarbeitenden in Betreuung, Beratung, Pflege und Verwaltung? Diese Fragen zeigen auf beeindruckende Weise, wie vielfältig der Karren ist – in seinen Angeboten, seiner Struktur und den beteiligten Menschen. Diese Vielfalt ist aus meiner Sicht etwas Besonderes und auch ein Zeichen des guten Miteinanders und Zusammenhalts, auch wenn sie manchmal Herausforderungen mit sich bringt.

Diese Ausgabe unseres Rundbriefs zeigt Ihnen einen kleinen Ausschnitt dieser Vielfalt: Wir berichten vom kürzlich begonnenen partizipativen Veränderungsprozess in der ambulanten Pflege, lassen Mitarbeitende und Klient*innen aus der Wohngemeinschaft Pützchen zu Wort kommen und berichten über die Kochgruppe des Karren, die seit Jahren unsere Freizeitangebote bereichert.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre,

Ihr Jörg Hanser

Vorsitzender des Aufsichtsrats des Karren e.V.

PFLEGEDIENST STARTET PROJEKT FÜR GUTE ARBEITSBEDINGUNGEN

Der Karren will seinen Klient*innen die bestmöglichen Dienstleistungen bieten. So weit, so klar. Genauso wichtig ist es aber für den Karren, für die Mitarbeitenden möglichst gute Arbeitsbedingungen zu schaffen, damit sie gesund, mit Freude und auf Dauer ihrer Tätigkeit nachgehen können. Ein wichtiges Thema dabei ist, die Arbeitszeiten möglichst flexibel und attraktiv zu gestalten. Hier gilt es, betriebliche Notwendigkeiten wie Schichtdienste und die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeitenden möglichst gut in Einklang zu bringen.

Beim ambulanten Pflegedienst des Karren „Pflege zu Hause“ läuft daher seit Mitte April 2025 das Projekt „Mehr Miteinander, mehr Möglichkeiten – wir gestalten flexible Arbeitszeiten“.

Die Gründe für das Projekt lagen für Geschäftsführer Peter Stöbel auf der Hand: „Wir wissen, dass Schichtdienste, Dienstplanänderungen oder neue digitale Abläufe immer wieder als Herausforderungen wahrgenommen werden können. Wir wollten daher gemeinsam ins Gespräch kommen und Lösungen entwickeln, die zu unserem Alltag, den Anforderungen der Pflege und genauso zu den verschiedenen Lebensphasen und individuellen Bedürfnissen der Mitarbeitenden passen und für alle tragfähig sind.“

Der zentrale Ansatzpunkt ist, dass die Mitarbeitenden, die Pflegedienstleitung und Geschäftsführung gemeinsam Lösungen erarbeiten – daher trägt das Projekt auch den Untertitel „Weil wir nur gemeinsam die Pflege von morgen schaffen“. Die ersten Workshops des Projekts widmete Susanne Lücke, die den Veränderungsprozess fachlich und methodisch begleitet, den Bedarfen der Mitarbeitenden. Wer sich nicht öffentlich äußern wollte, konnte seine Anregungen, Ideen und seine Kritik auf einen Zettel schreiben und anonym in eine „Mach-mit-Box“ werfen. „Nur wenn wir genau wissen, wo der Schuh drückt, können wir Abhilfe schaffen“,



Pflege zu Hause:
das Beste für die
Klient*innen – und für die
Mitarbeiter*innen

Bilder: Rendel Freude



Mit einem Workshop mit allen Mitarbeitenden von „Pflege zu Hause“ startete das Projekt.

erläutert Susanne Lücke, die viele Firmen und Organisationen zum betrieblichen Gesundheitsmanagement berät. Sie ist überzeugt: „Wenn Mitarbeitende gehört werden, entsteht nicht nur mehr Zufriedenheit – sondern auch neue Energie fürs Team. Das ist kein Zaubertrick, sondern echte Arbeit. Aber sie lohnt sich.“

Die Mitarbeitenden des Karren-Pflegedienstes nutzen die Möglichkeiten des Projekts, die Rahmenbedingungen ihrer Arbeit gemeinsam zu verbessern und sie damit leichter, gesünder und motivierender zu gestalten.

Die Details und Ergebnisse des Projekts sind selbstverständlich vertraulich – dennoch hat der Prozess eine wichtige Botschaft, die über den ambulanten Pflegedienst hinausgeht, so Peter Stöbel, der als Geschäftsführer auch die anderen Gesellschaften des Karren-Verbunds vertritt: „Wir möchten in Zukunft mehr Dialoge mit und zwischen den Kolleg*innen auch aus anderen Bereichen des Karren ins Leben rufen. Sie sollen wissen: Ihr Wohlergehen liegt uns als Arbeitgeber am Herzen.“ Ein guter Anfang ist gemacht – „mit Struktur, Haltung, einem offenen Ohr und ganz viel Respekt“, wie Susanne Lücke meint.

Das Projekt wird finanziell durch das staatliche Förderprogramm INQA-Coaching unterstützt und läuft bis November 2025.

MIT DEM NUTZERRAT INS FREILICHT-MUSEUM KOMMERN

Über 40 Klient*innen genossen die gemeinsame Zeit beim Nutzerrat-Ausflug 2025.



Ins LVR-Freilichtmuseum Kommern ging der diesjährige Ausflug, den der Nutzerrat jährlich für alle Klient*innen des Karren organisiert. Über 40 Teilnehmende und ihre fünf Betreuer*innen fuhren mit dem Bus Richtung Eifel und erkundeten das Museums Gelände in kleinen Gruppen.

Trotz Regen waren alle begeistert. Eine Klientin sagte: „Das ist so schön hier, da kann man Spazieren gehen und lernt auch noch was dabei über die Vergangen-

heit.“ Ein anderer fand die Milchbar im Museum am schönsten: „Davor stand sogar eine alte Telefonzelle, mit Wählscheibe!“

Für andere war das gemeinsame Erlebnis das Highlight des Tages: „Das ist so schön, so viele Leute vom Karren zu treffen!“

Auch in diesem Jahr wurde dieser Ausflug durch eine großzügige Spende ermöglicht.

GEMEINSAM KOCHEN, GEMEINSAM GENIESSEN

Es ist Freitagnachmittag, der Gruppenraum in der Karren-Geschäftsstelle füllt sich langsam. Auf dem Tisch liegen Kartoffeln, Möhren, Zucchini und Paprika. Ulrike Eitel begrüßt die Teilnehmenden der Kochgruppe und stellt vor, was heute auf der Speisekarte steht: Ofengemüse mit Kartoffeln, dazu Tsatsiki. Robert bietet direkt an, das Säubern und Schneiden der Kartoffeln zu übernehmen, Angelika bereitet das Gemüse zu, Sarah übernimmt die Zwiebeln. Los geht's!

Einmal monatlich trifft sich die Gruppe, die laut Ulrike Eitel, die die Gruppe organisiert und betreut, kein klassischer Kochkurs sein soll. „Bei uns steht die Freude am gemeinsamen Kochen und Essen im Vordergrund. Nebenbei lernen alle individuell auch etwas übers Kochen, über Zutaten und gesunde Ernährung.“

Schnell sind Gemüse und Kartoffeln geschnitten und das Tsatsiki wird noch final gewürzt. Während das Essen im Backofen gart, erfüllt ein leckerer Duft den Gruppenraum, der mit einer kleinen Küche ausgestattet ist. Jetzt ist etwas Zeit zum Erzählen, aber die Gruppe räumt auch schon auf und deckt den Tisch.

Angefangen hat die Gruppe mit Klient*innen des Ambulant Betreuten Wohnens beim Karren. „Ernährung war immer wieder Thema bei der Betreuung. Manchmal ist es nicht einfach, für sich allein etwas Gesundes zu kochen“, sagt Tanja Leiendecker, die beim Karren für dessen Freizeitangebote zuständig ist. Inzwischen sind andere Klient*innen dazugekommen, eine bunt gemischte Gruppe von jung bis alt.

Bald klingelt der Backofen-Wecker und das fertige Ofengemüse wird auf die Teller verteilt. Alle sind zufrieden. Auch Robert, der erst zum dritten Mal bei der Kochgruppe dabei ist, schmeckt es und er sagt: „Mir gefällt es hier sehr gut.“ Bewusst kochen und essen findet Ulrike Eitel wichtig. Deshalb diskutieren die Teilnehmenden, was ihnen gut gelungen ist und was sie anders hätten machen können. Ihr Fazit: Alles sehr lecker, aber im Tsatsiki war etwas zu viel Dill.

Nach dem Essen geht es ans Aufräumen und dabei überlegt die Gruppe, was beim nächsten Treffen auf den Tisch kommen soll. Schnell einigt man sich auf Flammkuchen. Angelika erklärt, dass entweder Ulrike Eitel ein Gericht vorschlägt oder die Gruppe eigene Ideen hat. Die einzige Bedingung für den Speiseplan: Es muss immer etwas Frisches dabei sein. Manchmal kommen Lieblingsgerichte auf den Tisch, dann wiederum wird Neues ausprobiert – Dinge, die die Klient*innen zu Hause allein nicht kochen würden.

Einige Rezepte haben die Teilnehmenden zu Hause nachgekocht, zum Beispiel gefüllte Paprika. Die ist einfach zuzubereiten, schmeckt gut und ist gesund. Und wer in der Kochgruppe Neues probiert, macht das auch eher zu Hause. So wie Sarah, die berichtet: „Ich habe vor Kurzem mir zum Salat noch Pilze gekauft und diese angebraten in den Salat getan. Das war superlecker!“

Zum Schluss werden die übrig gebliebenen Zutaten aufgeteilt, Ulrike Eitel sammelt von den letzten Teilnehmenden 4,00 Euro für den Einkauf ein und dann gehen alle satt und vor allem zufrieden nach Hause, denn Kochen, Essen und Aufräumen macht zusammen am meisten Spaß.



Kochen, Essen, Aufräumen – bei der Karren-Kochgruppe ein schönes, gemeinsames Projekt.

15 JAHRE WOHNUNGSGEMEINSCHAFT PÜTZCHEN

Zum Jahreswechsel 2009/2010 zogen 15 Klient*innen des Karren in die Wohngemeinschaft (WG) Pützchen. Dieses 15-jährige Jubiläum ist ein guter Anlass, um einen Blick auf die von Zusammenhalt, Vielfalt und Kontinuität geprägte Geschichte der WG zu werfen.

„Die“ WG Pützchen gibt es eigentlich nicht. Die 15 Klient*innen leben in zwei etwa 500 Meter voneinan-

schiedene Möglichkeiten, je nach ihren Bedürfnissen möglichst selbstbestimmt zu leben. Da gibt es die Fünfer-WG in der Hasertstraße und in der Marktstraße eine Vierer-WG, Apartments und eine Zwei-Zimmer-Wohnung.

„Das Schöne an dieser Vielfalt ist, dass die Klient*innen bei Bedarf ihre Wohnform ändern können, ohne wo-



Bilder: Der Karren

der entfernten Häusern – einem Einfamilienhaus in der Hasertstraße und in einem barrierefreien Karren-eigenen Haus in der Marktstraße, das 2010 neu gebaut worden war.

Heute gehört die WG Pützchen zu dem im April 2024 gegründeten Karren-Quartier Pützchen/Holzlar, für das Fachleiter Dirk Jäger und seine Stellvertreterin Maike Reinartz gemeinsam mit dem gesamten Team Verantwortung tragen.

Mit der Eröffnung der Häuser in Pützchen ging 2010 auch eine Ära zu Ende. Die WG in der ehemaligen Bonner Tapetenfabrik, um die sich viele Legenden in der Karren-Historie ranken, wurde aufgelöst. „Ich höre heute noch Geschichten aus dieser Zeit“, sagt Dirk Jäger, denn viele Klient*innen, die schon in den 2000er-Jahren in der Tapetenfabrik wohnten, leben heute weiterhin in Pützchen. „Seit dem Einzug vor 15 Jahren hat jedes Haus mit seinen Bewohner*innen und Betreuenden seinen eigenen Charakter entwickelt“, berichtet Jäger weiter.

In den beiden Häusern finden die 15 Klient*innen ver-

anders hinziehen zu müssen“, sagt Maike Reinartz. „Wer mit der Zeit weniger Betreuung benötigt, kann von der WG in ein Apartment ziehen – oder umgekehrt“, so Reinartz weiter.

Die 500 Meter zwischen den Häusern sind schnell zurückgelegt. Daher geht es oft hin und her: Zu Kaffeetunden oder zum gemeinsamen Kochen am Wochenende. Auch Geburtstage werden zusammen gefeiert.

„Die Klient*innen legen viel Wert auf Gemeinsamkeit“, berichtet Maike Reinartz. „Sie helfen sich gegenseitig und verbringen zusammen ihre Freizeit. Manche gehen regelmäßig Schwimmen, andere mit einer kleinen Gruppe ins Kino.“ Und während die Jüngeren feiern gehen, treffen sich die Älteren lieber zum Spieleabend. Zwischen Mitte 20 und Mitte 60 sind die Klient*innen alt, die erste ist vor Kurzem in Rente gegangen – für den Zusammenhalt der WG ist das aber unerheblich. Aber wie sehen die Klient*innen selbst ihre WG? Ihre Meinungen finden sich auf Seite 5 dieses Rundbriefs – in der Rubrik „NEUES BEIM KARREN – IN EINFACHER SPRACHE“.

Links: Die Marktstraße ist seit 15 Jahren die Heimat der WG.

Rechts: Mitarbeiter Till Köhler und Klient Markus sind ein gutes Team.

„Wir leben so gern in unserer Wohngemeinschaft!“

Die Wohngemeinschaft in Pützchen gibt es schon 15 Jahre.

Die Bewohnerinnen und Bewohner sagen hier, was sie an ihrer Wohngemeinschaft mögen.



„Ich wohne von Anfang an in der WG. Ich bin jetzt in Rente und kann mehr unternehmen. Vorhin war ich beim Seniorencafé in der Kirche in der Nähe.“ (Ingrid)

„Ich fühle mich so geehrt, hier zu wohnen. Ich habe mein eigenes Zimmer und spiele dort Cello.“ (Tobias)

„Wenn was ist, sind die anderen Bewohner und Betreuer für mich da!“ (Andrea)

„Wir sind eine gute Gemeinschaft. Es gibt zwar auch mal Streit, aber danach kommt man schnell wieder zusammen. Wenn einer Sorgen hat oder etwas braucht, dann hilft man.“ (Markus)



Lucie, Markus, Matthias, Tobias und Ingrid aus der WG Pützchen

„Ich mag gerne Pützchens Markt. Das ist immer direkt gegenüber von unserem Haus. Ich gehe auch gerne mit meiner Freizeitbetreuerin nach Beuel. Das ist nicht weit von hier.“ (Matthias)

„Mir gefällt alles an unserer WG.“ (Lucie)



DANKE

- ... für Ihre Aufmerksamkeit!
- ... für Ihre Mühe!
- ... für Ihre Spende!
- ... für Ihre Hilfe!

Neben vielen Einzelspenden und Kollektenspenden, die an dieser Stelle nicht namentlich genannt werden können, geht ein besonders herzliches Dankeschön an die Firma REWE Pfleger, Familie Kötting, Familie Schwarzenbart, Herrn A. Schneider und Frau H. Schoroth, die unsere Freizeitarbeit großzügig unterstützt haben.



Bild: pexels.com, Natalie Bond

DIENSTJUBILÄEN

10 Jahre

Richard Schumacher, Schulbegleitung

15 Jahre

Lisa Wiese, WG Umlandstraße

Maria Paul, Haus Lichtbogen/WG Pützchen

Daniel Köhler, Schulbegleitung



Bild: Der Karren

SILBERHOCHZEIT

Christiane und Volker ließen mit einer Messe in der Kirche Sankt Maria Königin am 22. Juni nach auf den Tag genau 25 Jahren ihre Beziehung segnen. Der deutsch-ghanaische Chor „Kinduku e.V.“ begleitete die Messe. Danach wurde im Garten der Wohngemeinschaft Boelckestrasse mit 50 Gästen gefeiert. Familienangehörige, Freunde, Nachbarn und langjährige Wegbegleiter*innen feierten mit dem Silberpaar.



Bild: Rendel Freude

WIR SUCHEN NEUE MITARBEITENDE!

Beim Karren sind aktuell einige Stellen zu besetzen – in den WGs, in der Verwaltung, in der Schul- und Kindergartenbegleitung und in der ambulanten Pflege. Bitte weitersagen!

Alle weiteren Infos: www.karren.de/jobs/stellenangebote.



Schulstraße 16, 53757 Sankt Augustin, Tel.: 022 41 - 94 540 - 0, Fax: 022 41 - 94 540 - 25, E-Mail: info@karren.de, www.karren.de

Impressum

Verantwortlich: Peter Stöbel

Redaktion: Dr. Susanne Reiff, Grafik: Stefanie Spliethoff

Spendenkonto

IBAN: DE 07 3506 0190 1010 0650 50

BIC: GENODED1DKD

Diakonie
Rheinland
Westfalen
Lippe