



HausWirtschaft Aargau

Mitglied der OdA Hauswirtschaft Schweiz

Jahresbericht

2018



Jahresrückblick 2018 Hauswirtschaft Aargau / Vorstandstätigkeit

Schwerpunkte der Vorstandsarbeit 2018 waren die Fertigstellung des neuen Webauftrittes und Hilfestellungen zum Gebrauch der Lernplattform.

Auf die an der MV 2016 beschlossene Neugestaltung der Website mussten die Verbandsmitglieder lange warten. Die konzeptionellen Überlegungen zogen sich lange hin, und dann brachte der Wechsel der Firma auf ein neues Programm weitere Verzögerungen. In der ersten Jahreshälfte 2018 wurde unsere Website dann fertiggestellt.

Es zeigte sich, dass die seit dem Unterrichtsjahr 2017/18 eingesetzte Lernplattform Schulungsbedarf mit sich bringt. Nicht nur auf Seiten der üK-Instruierenden (für sie haben wir schon vor der Einführung eine Schulung durchgeführt), sondern auch für die Lernenden und die Berufsbildenden. Im Mai waren die Berufsbildenden zu einer ersten Schulung hier an der Liebegg eingeladen, bei welcher Ursula Richner einen Überblick und Hilfe für erste Schritte mit der Lernplattform gab. Dem später an den Vorstand gerichteten Wunsch nach einer Fortsetzung und Vertiefung ist er durch die Planung des Schulungsanlasses vom 6. Juni 2019 nachgekommen. Für die Lernenden gab Judith Gasser (Ressort Ausbildung EFZ) in Zusammenarbeit mit Irene Bertschi im Unterricht an der BSL eine Starthilfe.

Die Absprache mit der OdA Hauswirtschaft Solothurn, wonach diese jeweils im Herbst und wir jeweils im Frühjahr zu einer Weiterbildung einladen, hatte zur Folge, dass wir 2017 keinen Anlass durchführten, sondern erst Anfang 2018. Rahel Bättig vom zuständigen Ressort organisierte auf den 27. Februar einen Weiterbildungsanlass zur „Kommunikation in interkulturellen Teams“.

Die OdA Hauswirtschaft Solothurn lädt jährlich zu zwei Erfa-Treffen für die Berufsbildenden der EBA-Lehre aus den beiden Kantonen ein – Nadja Dauwalder (Ressort Ausbildung EBA) vertritt darin jeweils unseren Vorstand. Tamara Hunziker in ihrer doppelten Funktion als Vorstandsmitglied und als Chefexpertin gestaltet für die Berufsbildenden der EFZ-Lehre aus AG und SO ein Erfa-Treffen zu Ausbildungsthemen und zu Fragen und Informationen rund um das Qualifikationsverfahren. - Für die Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/-innen organisiert Claudia Dammann jeweils im Frühjahr und im Herbst ein Treffen (siehe nachfolgend ihren Bericht).

Der Vorstand traf sich 2018 zu fünf Sitzungen; zwei davon dienten wie gewohnt und sinnvoll der Begegnung und dem Austausch mit den Vertretungen unserer Partner in der Betreuung der hauswirtschaftlichen Grundbildungen: Berufsinspektorin Béatrice Gloor vertritt dabei das BKS, Irene Bertschi die BS Lenzburg, Tamara Hunziker in ihrer Eigenschaft als Chefexpertin das Qualifikationsverfahren. Nach der Übernahme der Leitung der Nachholbildung von Marlis Hodel vertritt Ursula Richner neben den überbetrieblichen Kursen auch die Nachholbildung.

Vorstandsmitglieder vertraten Hauswirtschaft Aargau zudem am Elternabend der Berufsschule Lenzburg (Präsidium), am von der Liebegg organisierten Erfa-Treffen der üK-Instruierenden (Regula Honegger, Ressort üK), an Veranstaltungen des Dachverbandes OdA Hauswirtschaft Schweiz (zwei Präsidentenkonferenzen und Mitgliederversammlung; Vizepräsidentin Liane Müller, Präsidium), an der Generalversammlung der OdA Hauswirtschaft Solothurn (Nadja Dauwalder) sowie an der Martinisitzung des Aargauischen Landfrauenverbandes (Präsidium).

Die OdA Hauswirtschaft beider Basel konnte im Rahmen ihrer MV 2018 bereits ihr 20jähriges Bestehen feiern – unser Gratulationsgeschenk bestand in Rüeblimuffins für alle Teilnehmenden.

Aus den eingesandten Dokumentationen von Betriebsaktionen zum Tag der Hauswirtschaft wählte der Vorstand diejenige des Hauswirtschaftsteams im Spital Leuggern aus – Rahel Bättig durfte dem Team ein z'Nüni überbringen.



In Anbetracht der Tatsache, dass der hauswirtschaftliche Beruf grossmehrheitlich von Frauen ausgeübt wird, begrüsst der Vorstand das Engagement der Frauenzentrale Aargau (bei der Hauswirtschaft Aargau Mitglied ist) sowie anderer Organisationen für die Gleichstellung. Deshalb unterstützte er eine entsprechende Kundgebung am 8. März in Aarau. (Für Informationen zum Anliegen und zur Kundgebung siehe www.gleichstellung-retten.ch)

Über die Mitgliederversammlung 2018 informiert das im Tagungsheft abgedruckte Protokoll. Sie fand in den Räumen von Villeroy & Boch in Lenzburg statt – im Anschluss an die Traktanden gab Herr Félix Grieder einen Einblick in das Produktesortiment und dessen Produktion und verwöhnte die Teilnehmenden mit einem feinen z'Vieri.

Der Vorstand war an allen drei Abschlussfeiern vertreten, übergab ein Geschenk an die Fachfrauen Hauswirtschaft und richtete ein Grusswort aus an die Hauswirtschaftspraktikerinnen (siehe Berichte auf den Seiten 11, 12 und 15 und auf www.hauswirtschaft-aargau.ch unter „Berichte“).

Thomas Gutmann

Mitgliederbestand; Ein- und Austritte 2018

Mitgliederbestand	per	01.01.2019	(01.01.2018):
Mitglieder total		102	(100)
davon Grossbetriebe		56	(55)
Organisationen und Verbände		3	(3)
Einzelmitglieder		43	(42)

Qualifikationsverfahren 2018 Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft Kantone AG & SO

Beim QV des Jahres 2018 wurde das Fachwissen von 36 Kandidatinnen in ihrem Betrieb oder bei einer Sammelprüfung auf die Probe gestellt. Die Sammelprüfungen fanden in der Liebegg, Gränichen / im Reusspark, Niederwil und im Alterszentrum Mittleres Wynental, Oberkulm statt.

Trotz der hohen Anzahl an Kandidatinnen, die alle während der Prüfungszeit von Ende April bis Ende Mai 2017 getestet wurden, lief das Qualifikationsverfahren reibungslos und ohne Zwischenfälle ab.

Zu verdanken ist dies den 30 Expertinnen, die je mit grossem Einsatz die täglichen Prüfungen vor Ort durchgeführt haben.

Für ihren Effort möchte sich die Chefexpertin Tamara Hunziker bei allen Expertinnen und anderen Beteiligten herzlichst bedanken, ohne deren Einsatz das QV 2018 nicht möglich gewesen wäre.

Tamara Hunziker, Chefexpertin

Abschlussfeier Fachleute Hauswirtschaft Berufsschule Lenzburg 2018

In fröhlicher Stimmung fand am Dienstag, 26. Juni 2018, die Lehrabschlussfeier der Fachfrauen Hauswirtschaft in der Berufsschule Lenzburg statt, zuerst als offizieller Festakt in der Aula, anschliessend in der Gartenwirtschaft des Restaurants „timeout“.

Judith Kaufmann begrüusste im Namen der beiden Berufsverbände Hauswirtschaft Aargau und OdA Hauswirtschaft Solothurn siebenundzwanzig stolze, erleichterte, starke, erfolgreiche Absolventinnen der dreijährigen Lehre zur Fachfrau Hauswirtschaft und ihre Gäste. Sie übergab die Bühne gleich den Absolventinnen, die zu den Queen-Klängen von „We Are the Champions“ in einem Bilderreigen auf die vergangenen drei Jahre zurückblickten. Für ihre Lehrpersonen hatten sie nur lobende Worte, und auch ihren Ausbildnern und Ausbilderinnen in den Betrieben wanden sie ein Kränzlein, bedankten sich bei Ihren Angehörigen für den erfahrenen Rückhalt und gaben ihrer Freude Ausdruck darüber, dass sie es in den beiden Klassenverbänden sehr gut gehabt hätten miteinander.

Judith Kaufmann ermutigte die Absolventinnen, mit Elan das Gelernte in ihre künftige Arbeit einzubringen und dabei keine Angst vor Fehlern zu haben. Und sollte es einmal schwierig sein, dann sei ein gutes Netzwerk hilfreich, wo man bei Kolleginnen Rat holen könne, so dass wieder Licht ins Dunkel komme. Das solle auch das Geschenklein ausdrücken, das sie von den beiden Berufsverbänden erhalten würden: ein elektronisches Feuerzeug.

Drei Absolventinnen durften zudem ein von der Leinenweberei Bern gestiftetes Geschenk für ihren besonders guten Abschluss entgegennehmen: Corinne Hägi (Alterszentrum Burkertsmatt, Widen) mit 5,3 sowie Barbara Kunz (Alters- und Pflegeheim Unteres Seetal, Seon) und Jennifer Oertig (Alterszentrum Obere Mühle, Lenzburg) mit 5,4.

Judith Kaufmann leitete über zum Apéro, der von Fachgruppenleiterin Irene Bertschi und Allgemeinbildungslehrerin Dolores Blumenthal mit den Erstlehjahr-Lernenden vorbereitet und dargeboten wurde: dank des schönen Wetters konnte da im Freien auf den erfolgreichen Ausbildungsabschluss angestossen werden.

Thomas Gutmann

Abschlussfeier Fachleute Hauswirtschaft Nachholbildung Liebegg 2018

im Rahmen der Schlussfeier der Bildungsgänge Hauswirtschaft (Fachleute Hauswirtschaft EFZ, Nachholbildung Erwachsene, und Fachkurs Bäuerin) am 03.07.2018 im Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg.

An diesem besonderen Sommerabend konnte Direktor Hansruedi Häfliger die zahlreichen Gäste in festlichem Ambiente am LZ Liebegg begrüßen. Vom Supergirl in der Comicwelt schlug er die Brücke zu den „echten Superfrauen“ oder eben den Heldinnen des Alltags, die gut ausgebildet, zielorientiert und geerdet sind. Er hob die wichtige Rolle in den Betrieben hervor: „ausgebildete Fachfrauen Hauswirtschaft und Bäuerinnen sind in ihren Betrieben oft Dreh- und Angelpunkt, die es schaffen, unterschiedlichste Ansprüche unter einen Hut zu bringen“.

Herr Regierungsrat Markus Dieth überbrachte die Gratulationen aus dem Aargauer Regierungsrat. Er erinnerte die Absolventinnen daran, dass die wichtigste Kompetenz heute darin liege „echte News“ von „Fake News“ unterscheiden zu können. Diese Kompetenz sei aber nicht kostenlos bei Google zu finden, sondern nur mit einer Ausbildung die auch den Austausch und Praxistransfer ermögliche. Die Worte des Finanz- und Landwirtschaftsdirektors zur wertvollen Arbeit, die im Berufsfeld Hauswirtschaft und im Familienbetrieb von den Frauen geleistet wird, stiess bei den Absolventinnen und Gästen auf offene Ohren.

Als Mitglied der Schulkommission des LZ Liebegg und Co-Geschäftsführerin des Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauenverband (SBLV) ermunterte Colette Basler alle anwesenden Frauen, insbesondere aber die geehrten Absolventinnen, kompetent und engagiert zu bleiben und etwas zu bewirken – auch im Vordergrund, im Verwaltungsrat oder in Führungspositionen. Mit dem Zitat von Simone de Beauvoir brachte Colette Basler das Thema auf den Punkt: „Frauen die nichts fordern, werden beim Wort genommen. Sie bekommen nichts.“

Mit den perfekt vorbereiteten und charmant präsentierten Darbietungen liessen die Klassen ihre Ausbildungszeit an der Liebegg Revue passieren. Fröhlich, herzlich und mit einem Augenzwinkern.

Das gilt auch für die Verabschiedungen durch die Klassenlehrpersonen. Die Übergabe von Fähigkeitszeugnis und Modulzertifikaten ist sicher der persönliche Höhepunkt für jede Absolventin und ihre Begleitpersonen. Mit dem perfekt passenden Lied machte landara, mit ihrer kraftvollen Stimme, diesen Höhepunkt zum ganz besonderen Erlebnis und verzauberte die bereits gute Stimmung auf wunderbare Art und Weise: „Ein Hoch auf uns, auf dieses Leben, auf den Moment der immer bleibt...“ Die ganze Festgesellschaft stimmte in den Refrain ein – ein kurzer Hühnerhautmoment.

Begleitet von guten Wünschen für die Zukunft durch die Präsidien von Hauswirtschaft Aargau und des Aargauischen Landfrauenverbandes liessen Absolventinnen, Gäste und das Liebeggerteam den den lauen Sommerabend ausklingen – rundum verwöhnt vom Team des Tagungszentrums.

Lisa Vogt Altermatt, Leiterin Bildung Hauswirtschaft

Jahresbericht Berufsschule Lenzburg - Schuljahr 2018/2019

Im August 2018 starteten erfreulicherweise wieder 2 Klassen, die die Ausbildung zur Fachfrau / zum Fachmann Hauswirtschaft ausüben. Aktuell besuchen 98 Lernende Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft die Berufsschule, verteilt auf 6 Klassen.

An der Berufsschule sind wir bestrebt, die Theorie auch mit der Praxis zu verbinden und versuchen stets Projekte einzubauen. Die jetzigen Abschlussklassen werden im Juni 2019 als Erstes das QV Verfahren nach der neuen BiVo absolvieren. Der Unterricht hat sich in diesem Sinn auch ein wenig verändert, so dass mit den Handlungskompetenzen die praktischen Fähigkeiten noch intensiver einbezogen werden. Verschiedene Betriebsbesichtigungen runden die Palette des theoretischen Unterrichtes ausserhalb der Berufsschule ab.

In der Schulküche der alten Kanti Aarau konnten wir uns gut einleben. Die Praxis in der Küche bringt den Lernenden neben der Theorie zusätzliche Erfahrungen. Die Abschlussklassen erweiterten die praktischen Fähigkeiten in einem zusätzlichen Kochkurs, der ausgelegt war für die praktische Prüfung. Neu wurden zum ersten Mal die Kurse im QV-Fit angeboten, wo zusätzlich noch ein Training für das schriftliche QV angeboten wurde. Der Schulstoff wurde repetiert und die Lernenden konnten so ihre eigenen Schwachstellen aufdecken und vertiefen.

Team Hauswirtschaft, I.Bertschi/I.Moser

Jahresbericht modulare Nachholbildung Liebegg 2018

10 Frauen haben im Frühling 2018 die praktische Prüfung erfolgreich abgeschlossen und konnten an der stimmungsvollen Schlussfeier an der Liebegg das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis in Empfang nehmen.

Aus familiären Gründen und weil zum Teil die Berufspraxis fehlte, konnten nicht alle das Qualifikationsverfahren schon 2018 abschliessen. Sie haben Gelegenheit, das QV 2019 nachzuholen und somit die Ausbildung abzuschliessen.

In der Ausbildung lernen die Teilnehmenden Theorie und Praxis besser zu vernetzen und können die neu erworbenen Kompetenzen am Arbeitsplatz einbringen. Die Fachleute Hauswirtschaft werden im Betrieb täglich mit neuen Situationen konfrontiert. Das erfordert Flexibilität und einen guten Überblick über die Arbeiten.

Damit die Ausbildung nicht an den sprachlichen Fähigkeiten scheitert, empfehlen wir den Interessierten, den Deutschtest Niveau B1 zu absolvieren. So können kleine Sprachdefizite vor dem Unterrichtsbeginn behoben werden.

Mittlerweile ist die neue Bildungsverordnung fest verankert und die Absolvierenden sind in den Handlungskompetenzbereichen angekommen. Gespannt erwarten wir die neuen Lehrmittel zum Handlungskompetenzbereich 1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden, sowie zum Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden. Beide Lehrmittel sollten ab Sommer 2019 digital auf dem Markt sein.

Wir freuen uns, im August 2019 wieder mit einer topmotivierten Klasse zu starten. Den Vorgesetzten und Ausbildungsverantwortlichen empfehlen wir, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Ausbildung zu motivieren. So haben wir in den Betrieben auch in Zukunft Fachpersonen, welche Verantwortung übernehmen können.

Ursula Richner, Lehrgangsverantwortliche

Überbetriebliche Kurse Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft AG/SO 2018

Nebst der praktischen Ausbildung in den Lehrbetrieben und dem berufsbildenden Unterricht an der Berufsschule Lenzburg sind die überbetrieblichen Kurse der 3. Ausbildungsort unserer Lernenden. Miteinander stellen wir eine umfassende, aktuelle, abwechslungsreiche und praxisnahe Ausbildung sicher. Über einhundert Lernende besuchten die von Ursula Richner umsichtig organisierten üK Tage, welche von langjährigen Instruktorinnen und Instruktoren vorbereitet wurden. Erfreulicherweise nahmen zunehmend auch Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Nachholbildung der Liebegg an den üK Tagen teil.

Diese praktischen und praxisnahen Ausbildungstage fanden in zahlreichen Institutionen statt, welche uns dafür wiederum ihre gesamten Infrastrukturen zur Verfügung stellten.

Nebst dem Erlernen, Vertiefen und Repetieren der einzelnen Bildungsinhalte hat der Wissens- und Erfahrungsaustausch unter der Auszubildenden während dieser üK Tage einen hohen Stellenwert.

Die Arbeit mit der virtuellen Lernplattform KONVINK war 2018 sowohl für die Lernenden im 1./2. Ausbildungsjahr als auch für die Instruktorinnen und Instruktoren bereits eine Selbstverständlichkeit.

Mein Dank geht an Alle, die sich für die Ausbildung unserer Lernenden tagtäglich engagieren.

Regula Honegger, Ressort überbetriebliche Kurse

Qualifikationsverfahren 2018 Hauswirtschaftspraktiker/-in Kantone AG & SO

In diesem Jahr haben 25 Lernende das Qualifikationsverfahren durchlaufen. Dafür waren 25 Expertinnen im Einsatz. Wir sind sehr dankbar, dass sich auch dieses Jahr wieder genügend Expertinnen zur Verfügung gestellt haben.

Dieses Jahr wurde das erste Mal nach der neuen Bildungsverordnung geprüft. So wie sich die Lernenden akribisch auf die Prüfung vorbereitet haben, taten dies auch die Experten. Nebst den gewohnten Vorbereitungen haben alle Experten einen 1-tägigen Kurs besucht und sich das nötige Rüstzeug für die neue Bildungsverordnung angeeignet.

«Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen» und «Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf» wurden in den Betrieben geprüft. Die Prüfungen in «Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden» und «Zubereiten und Verteilen von Gerichten» fanden an der GIBS in Olten statt.

Die Prüfungen der praktischen Arbeiten dauerten 4 Stunden. Jeder Fachbereich wurde während einer Stunde geprüft. Die Lernenden mussten im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit oder in gestellten Situationen zeigen, dass sie fähig sind, die geforderten Tätigkeiten bedarfs- und situationsgerecht, sowie fachlich korrekt auszuführen. Bei allen Fachgebieten wurden nach der Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz beurteilt. Am 6. Juni fanden die schriftlichen Prüfungen statt. Die Prüfung «Berufskennntnisse» dauerte 2 Stunden, jeweils 30 Minuten pro Fach.

Dann, am 29. Juni der lang ersehnte Tag: Voller Stolz durften 25 Lernende das wohlverdiente eidgenössische Berufsattest entgegennehmen.

Es bleibt mir, allen Expertinnen herzlich zu danken, dass sie ihre Zeit und viel Herzblut in das Qualifikationsverfahren 2018 investiert haben. Bedanken möchte ich mich auch bei der Prüfungskommission für die tolle Zusammenarbeit und beim Vorstand OdA Hauswirtschaft Solothurn für das grosse Vertrauen. Danke an Alle, die dazu beigetragen haben, dass das Qualifikationsverfahren so reibungslos funktioniert hat.

(aus dem Bericht der Chefexpertin Esther Scholl im Jahresbericht 2018 der OdA Hauswirtschaft Solothurn)

Abschlussfeier Hauswirtschaftspraktiker/-in Olten 2018

21 glückliche junge Frauen und 4 Männer durften an der Abschlussfeier vom 29. Juni 2018 ihr eidgenössisches Berufsattest als Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker im Seniorenzentrum Untergäu in Hägendorf entgegennehmen. Die Jugendlichen dürfen Stolz auf das Erreichte sein, betonte E. Scholl, Chefexpertin, das Berufsattest ist der verdiente Lohn für 2 Jahre harte Arbeit.

Regina Probst, Präsidentin OdA Hauswirtschaft Solothurn, machte den Absolventinnen und Absolventen Mut und Lust auf mehr, nach dem Motto der drei L: Lebens Langes Lernen.

Mit dem vom Seniorenzentrum Untergäu auf der schönen Gartenterrasse liebevoll hergerichteten Apéro fand die Feier einen würdigen Abschluss.

(aus dem Jahresbericht 2018 der OdA Hauswirtschaft Solothurn)

Ausbildung 2018/2019 Hauswirtschaftspraktiker/-in Kantone AG & SO

Aktuell sind 22 Lernende für das erste Lehrjahr und 25 Lernende für das zweite Lehrjahr an der Berufsfachschule (GIBS) Olten aus den Kantonen Aargau und Solothurn gemeldet.

Die Lernenden besuchen die überbetrieblichen Kurse (ÜK) der OdA Hauswirtschaft Bern. Pro Lehrjahr wird an 4 Ausbildungstagen die Praxis geschult und geübt, folgende Bereiche werden unterrichtet:

- Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
- Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
- Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Das Qualifikationsverfahren fand 2018 erstmals nach der neuen Bildungsverordnung statt, die Nervosität bei den Lernenden aber auch von Seiten der Berufsbildner/innen und Expertinnen war deutlich spürbar.

Auch im vergangenen Jahr fanden wiederum Zwei ERFA Treffen für die Berufsbildner/innen statt. Die Anlässe sind jeweils gut besucht und dienen den Berufsbildner/innen und Lehrpersonen zum Informationsaustausch.

(aus dem Jahresbericht 2018 der OdA Hauswirtschaft Solothurn)

Jahresbericht HBL-ERFA-Gruppe Aargau

13.03.2018 – Frühjahrestreffen „Betreutes Wohnen in der Senevita Gais“

Zum Frühlingstreffen war die HBL-Erfa-Gruppe Aargau am 13. März 2018 in die Senevita Gais in Aarau eingeladen. Kurzweilig und informativ stellte Silvia Wüthrich, Leitung Hausdienst und Technik, diesen speziellen Betrieb vor. Die Senevita Gais ist einer von 26 Betrieben der Senevita AG, einer Tochtergesellschaft der weltweit tätigen ORPEA-Gruppe. Die Senevita Gais bietet seit 10 Jahren in Aarau betreutes Wohnen an. Neben 20 Betten auf der normalen Pflegestation gehören zehn 3-Zimmer- sowie 55 2-Zimmerwohnungen zum Angebot der Senevita Gais, ausserdem ein öffentliches Restaurant sowie diverse Dienstleistungen vom Coiffeur bis zum Fitnessraum, die die Bewohnenden nach Bedarf benutzen können.

„Bei uns muss man gar nichts, aber man kann“, brachte es Silvia Wüthrich auf den Punkt. Die Bewohnenden können gänzlich unabhängig ihrem Alltag nachgehen, je nach Lebenslage jedoch auch von Services wie Mahlzeiten, Reinigung, Wäschedienstleistungen oder einer 24-h-Notfallbetreuung Gebrauch machen. Bei Pflegebedürftigkeit werden die Bewohnenden von der hauseigenen Spitex (Spitin) betreut. All dies hat allerdings seinen Preis, und Silvia Wüthrich wies darauf hin, dass sich diese Wohnform schon eher im gehobenen Preissegment befindet.

Beziehungen spielen in der Senevita Gais eine grosse Rolle - es wird Wert darauf gelegt, dass die Bewohnenden konstante Ansprechpersonen haben, auch wenn sie z.B. von einer Wohnung in ein Pflegezimmer umziehen müssen. Einander bei Engpässen bereichsübergreifend auszuhelfen ist eine Selbstverständlichkeit, da in erster Linie das Wohl der Bewohnenden im Vordergrund steht.

Von der Gesamtorganisation durch die Senevita-Gruppe profitiert die Senevita Gais von einem guten Support in den Bereichen Einkauf, IT und HR. Im hauswirtschaftlichen Bereich gibt es für die Wäscheversorgung einen Gesamtvertrag mit einem externen Dienstleister, und die Senevita Gais bezieht ihre Mittagmahlzeiten von einem Partnerbetrieb in Spreitenbach, da die eigene Küche nicht für eine Vollversorgung konzipiert wurde.

Über die Vor- und Nachteile all dieser betrieblichen Gegebenheiten wurde in der Erfa-Gruppe rege diskutiert, und auf einem Rundgang konnte manches noch vor Ort besichtigt werden. Bei einem feinen Zvieri fanden dieser interessante Nachmittag und der Gedankenaustausch einen gemütlichen Abschluss. Silvia Wüthrich sowie den Verantwortlichen der Senevita Gais sei an dieser Stelle nochmals herzlich für ihre Gastfreundschaft und die spannenden Ausführungen gedankt - es war ein Erfatreffen im wahrsten Sinne des Wortes!

Claudia Dammann

04.09.2018 - Herbsttreffen in der Zweifel Pomy-Chips AG in Spreitenbach

28 Berufsleute aus allen Ecken des Kantons liessen sich von der Aussicht verführen, einen Blick hinter die Kulissen der wohl traditionsreichsten Schweizer Pomes-Chips-Fabrik werfen zu dürfen. Die hochgesteckten Erwartungen wurden an diesem Nachmittag mehr als erfüllt... .

Nach der Begrüssung im Gruppenraum wusste Führungsleiter P. Lüthi das Publikum mit allerlei Anekdoten und Filmeinlagen sofort in den Bann der Firmengeschichte und -entwicklung des Familienunternehmens Zweifel zu ziehen.

Ursprünglich war die Familie im Weinhandel tätig gewesen, musste jedoch nach der Jahrhundertwende aufgrund zunehmender Rebkrankheiten ihren Tätigkeitsschwerpunkt auf die Herstellung von Obstsäften verlegen. Da allerdings auch dieser Geschäftszweig bald unter der Konkurrenz des neu in Mode gekommenen Coca Colas zu leiden begann, entwickelte man als „Ankurbelungsmassnahme“ für den Mostverkauf die durstfördernden, ersten Pommes Chips. Zur allseitigen Überraschung entwickelten sich diese von Beginn weg zu einem eigentlichen Kundenhit und dürfen heute auf eine rund 60jährige Erfolgsgeschichte zurückschauen. Neben den traditionellen Sorten Nature und Paprika werden jährlich und für Grossanlässe wie z.B. eine Fussball-WM oder -EM immer wieder neue Sorten entwickelt. Mit rund 65% Marktanteil ist die Firma Zweifel Pomy-Chips AG heute das grösste, in diesem Marktsegment tätige Unternehmen der Schweiz.

Nach dem informativen Teil ging es anschliessend in zwei Gruppen auf die Führung durch die „heiligen Hallen“. Vom Kartoffelkeller bis zu den Fließbändern mit den munter dahin tanzenden orangen Säcklein durfte alles vor Ort besichtigt werden. Trotz Hygienebekleidung und -haube blieb am Schluss eine leichte Frittieröl-Patina an den BesucherInnen haften... Im Gruppenraum wurden die gewonnenen Eindrücke nochmals eifrig diskutiert, und die Firma Zweifel offerierte eine breite Auswahl an bekannten und neuen Produkten, die degustiert werden durften. Mit dem Einkauf diverser Artikel zu Fabrikbedingungen und einer Geschenktasche voller Knabbereien wurde dieser gelungene Nachmittag abgerundet.

Der Firma Zweifel-Pomy-Chips AG und den beiden Führungspersonen sei an dieser Stelle nochmals ganz herzlich für den tollen Einblick gedankt!

Claudia Dammann

Offen für neue Mitglieder

Die HBL-Erfa-Gruppe Aargau vernetzt hauswirtschaftliche Verantwortungsträger/-innen. Neumitglieder sind jederzeit herzlich willkommen! Für Anmeldungen, Vorschläge und weitere Auskünfte: claudia.dammann@gmx.ch oder Tel. 062 891 15 01.

