



Weiterbildung
**Stufe für Stufe weiter auf der
Hauswirtschafts-Karriereleiter**

Seite 9

Putzen ist Wellness
**Putz-Päpstin Katharina Zaugg
über die frische Lust an der
Raumpflege**

Seite 14

Frühling 2018

Schwerpunkt
Hauswirtschaft

Inhalt

Editorial	Hauswirtschaft: vielfältig, verborgen – und vernachlässigt?	3
Hauswirtschaft	„Jeden Tag kommt etwas Neues auf mich zu“	4
Hauswirtschaft	Wir lehren Vielfalt!	6
Hauswirtschaft	Vielseitige Einblicke am „Tag der Hauswirtschaft“	7
Couture Ateliers	„Surprise“: Die Modeschau 2018 überrascht	7
Willkommen	Neuer Leiter Informatik und Sicherheit	8
	Wechsel in der Gesundheitsförderung	8
Abschied	ICT-Leiter verlässt BFS	8
	Informatikausbildung bestanden	8
Weiterbildung	„Durchhaltewille und Einsatz lohnen sich!“	9
Das Wort hat...	Stefanie Bollag, Präsidentin OdA Hauswirtschaft beider Basel	10
GzF	20 Jahre Herzblut für die BFS Basel	12
HF Kindererziehung	Familien- und schulergänzender Bereich der Kinderbetreuung wird gestärkt	12
Interview	Putz-Päpstin Katharina Zaugg: „Raumpflege ist ein Handwerk!“	14
Mein Arbeitstag	Dijana Jukic (43), 3. Lehrjahr Fachfrau Hauswirtschaft EFZ nach Art. 32 (Berufsausbildung für Erwachsene)	16
	Jana Möckli (17), 3. Lehrjahr Fachfrau Hauswirtschaft EFZ	17
Ausbildung	Die Ausbildungen Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/in EBA an der BFS Basel	18
	Mit „Piccobello“ zur hauswirtschaftlichen Berufsausbildung	18
Fördern und Beraten	Kostenloses Coaching in der neuen Lernzone	19
Vorkurs Detailhandel	Die schwierige Reise Erwachsenwerden	20
Ausstellung	Bildung auf Reisen vertiefen	21
Mediothek	Medientipps zum Schwerpunktthema Hauswirtschaft	22
Agenda	Agenda	23

Impressum

Herausgeberin
Erziehungsdepartement
Basel-Stadt
Berufsfachschule Basel
Kohlenberggasse 10
4001 Basel

www.bfsbs.ch

Ausgabe
Frühling 2018

Redaktion
Esther Ugolini
esther.ugolini@bs.ch

Fotos
Felix Heiber
zVg

Layout
www.ctballmer.ch

Druck
Gremper AG, Basel

Auflage
1000

Editorial

Hauswirtschaft: vielfältig, verborgen – und vernachlässigt?

Liebe Leserinnen und Leser

Jemand, der sich mit den Verhältnissen in Heimen und Institutionen gut auskennt, sagte mir einmal: „Die Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft sind für die Bewohnerinnen und Bewohner gleich wichtig wie die Betreuungs- oder Pflegefachleute. Sie finden oft einen anderen Zugang – und sprechen mit ihnen über Dinge, die sie einem Pflegenden nicht sagen würden“. Ich finde diese Aussage in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert.

Einerseits zeigt sie auf, welcher Reichtum und welche Breite dem Beruf der Fachfrau/des Fachmanns Hauswirtschaft innewohnen und wie vielfältige Begabungen dafür benötigt werden. Andererseits zeigt sie auch, wie beschränkt (und beschränkend) unser Blick auf dieses Berufsfeld ist, denn, Hand aufs Herz: Wer von uns denkt beim Begriff „Hauswirtschaft“ zuerst an menschliche Interaktion und erst dann ans Putzen? Eben.

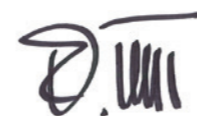
Und die Aussage zeigt etwas Drittes: Wie verborgen die Hauswirtschaft agiert, manchmal richtiggehend im Versteckten. Unheimlich vieles wird selbstverständlich einfach auch noch erledigt, ohne viel Aufhebens. Seine Bescheidenheit ist ein Problem für das Ansehen dieses Berufs. Wen man nicht wahrnimmt, über den weiss man wenig. Es folgen einige beliebig ausgewählte Handlungskompetenzen aus der Bildungsverordnung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ: „sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren“, „Tische situationsgerecht gestalten“, „Anlässe organisieren und durchführen“, „infektiöse Wäsche aufbereiten“, „Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen“, „Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften“, „in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln“, „verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen“. Eintönigkeit hört sich anders an. Aber Sichtbarkeit eben auch. Die Hauswirtschaft drängt sich nicht in den Vordergrund und wird deshalb leicht übersehen. Und unterschätzt.

Dabei ist der Berufsabschluss als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft ein Sprungbrett in einen wahren Strauss aus Weiterbildungsmöglichkeiten auf den Stufen Berufsprüfung (Eidgenössischer Fachausweis) und Höhere Fachprüfung (Eidgenössisches Diplom): Haushaltleiterin, Instandhaltungsfachmann, Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft, Dipl. Spitalexpert/in, Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie und Dipl. Leiter/in Facility Management sind bloss einige mögliche Anschlüsse. Via die Höheren Fachschulen eröffnet sich der Weg zur Dipl. Betriebsleiterin oder zum Dipl. Hôtelier-Restaurateur. Und mit der Berufsmaturität ist ein Bachelor- oder Masterstudium an einer Fachhochschule möglich. Chancen ohne Ende.

Aber handkehrum gibt es auch in kaum einem anderen Berufsfeld so viel Potenzial, ungelerntes Personal nachzuqualifizieren. In Zusammenarbeit mit der lokalen Organisation der Arbeitswelt ist die BFS Basel derzeit daran, den Berufsabschluss für Erwachsene auch wirklich erwachsenengerecht umzugestalten. Das Ziel ist es, möglichst vielen Menschen, die ohne eine Lehre im hauswirtschaftlichen Sektor arbeiten, einen nachträglichen Abschluss zu ermöglichen. Und dabei die Vereinbarkeit von Familie, Beruf und Ausbildung möglichst zu gewährleisten. Ohne bei den Ansprüchen Kompromisse zu machen. Das geht, und wir sind überzeugt, dass ein Angebot entsteht, welches einem echten Bedürfnis entspricht.

Unsere Schule, als „Frauenarbeitsschule“ gegründet, hat eine lange und innige Beziehung zur Hauswirtschaft. Diese Ausgabe des bfs info widmet sich ihr in ihrer ganzen Breite. Ich wünsche Ihnen dabei interessante Lektüre-Erlebnisse und, so die Hoffnung, am Ende ein geschärftes Bewusstsein für dieses faszinierende Berufsfeld.

PS: Der 21. März ist der Internationale Tag der Hauswirtschaft. Haben Sie's gewusst? Eben.



Dominique Tellenbach
Direktor BFS Basel



„Jeden Tag kommt etwas Neues auf mich zu“

Schöne Begegnungen, nachdenkliche Momente und eine unfreiwillige Dusche: Über die Freuden und Tücken im Arbeitsalltag als Fachfrau und Fachmann Hauswirtschaft in ihren Lehrbetrieben berichtet die Klasse FAHW 3A.

Hüsso

„Ich habe im Service gearbeitet in meinem Betrieb. Mir wurde gesagt, dass ich den Wein in die Weingläser einschenken soll – das tat ich auch. Als ich den Wein aber servieren wollte, habe ich das Gleichgewicht verloren und den Wein über den Rücken eines Bewohners geleert. UPS!“

Katja

„Nachdenklich werde ich in meinem Beruf, wenn ich im Service arbeite und dabei eine Verbindung zu den Bewohnern aufbaue – und diese dann eines Tages sterben. Da ich in einem Altersheim arbeite, gehört das dazu. Ich werde jedoch immer etwas traurig.“

Telma, Kantonsspital Liestal

„Ich arbeite in einem Spital und manche Patienten kommen jeden Morgen auf mich zu, um mir einen guten Morgen zu wünschen. Das versüsst mir meinen Tag, obwohl ich nicht direkt mit den Patienten zu tun habe. Alte Menschen sind für mich das Schönste in meinem Lehrbetrieb.“

Ivan, Schulheim Sommerau, Rümlingen

„Ich habe mit meinem Küchenchef Schokoladenmousse gemacht und wir haben es gefilmt. Wir mussten immer wieder lachen, zuerst weil ich den Rahm nicht fertig schlagen konnte, weil mein Arm weh tat und dann, weil wir beim Abfüllen in die Glasschalen einen grossen Fleck auf den Tisch machten und er ein Smiley in den Schokoladenmoussefleck machte. Als wir das Video anschauten, fanden wir es sehr amüsant.“

Dijana

„Ich mache meine Ausbildung nach Art. 32* und kürzlich hatten wir Schulbesuchstag. Danach habe ich mitbekommen, dass ich die erste Lernende nach Art. 32 bin, von der die Berufsbildnerin zu Besuch gekommen ist. Ich habe mich sehr darüber gefreut, als ich das gehört habe.“

Annina, Seniorenzentrum Gritt, Waldenburgertal

„Die Bewohner haben immer sehr Freude an der Dekoration und es gibt mir immer ein gutes Gefühl, wenn sie mir das sagen.“

Evelin, Kantonsspital Laufen

„Ich bin mit einer Mitarbeiterin in ein Patientenzimmer gegangen. Wir haben normal geklopft, gehen hinein und sagen: 'Hallo' – keine Antwort. Wir fangen normal an zu reinigen. Plötzlich hören wir ein Schnarchen. Wir sind erschrocken und schauen herum, was das sein kann. Der Patient hat sich unter der Decke versteckt!“

Chantal, Adullam Pflegezentrum, Basel

„Die Weihnachtsdekoration zu machen – zum Beispiel Adventskranz, Weihnachtsbaum schmücken – ist anstrengend.“

Florian

„Ich schätze sehr an meiner Ausbildung, dass ich davon profitieren kann, auch wenn ich später etwas anderes mache. Ich schätze auch die Abwechslung und die verschiedenen Bereiche.“

Andreia, Jugendheim Zentrum Erlenhof, Reinach

„Ich war für die Weihnachtsdekoration in meinem Betrieb zuständig. Ein Mitarbeiter des technischen Dienstes beklagte sich über die selbstgemachten Girlanden, da diese an der Seite herunterhängen und er sich den ganzen Tag den Kopf stossen würde. Der Gang ist aber sehr breit, es hat genügend Platz, um auszuweichen. Meine Berufsbildnerin hat daraufhin zu ihm gesagt: 'Den Dachschaden hattest du schon...' Das war mein Highlight.“

Jasmin, Zentrum Ergolz, Ormalingen

„Ich wurde von meiner Berufsbildnerin mit dem falschen Namen angesprochen. Ich habe sehr amüsante Gespräche mit vielen Bewohnern und kann immer wieder lachen. Und ich habe schon eine Tasse zerbrochen und mich hundertmal entschuldigt. Es war Gott sei Dank nicht so schlimm.“

Ilenia

„Ich frage mich jeden Morgen, was heute auf mich zukommen wird, weil mein Beruf sehr vielseitig ist. Deshalb liebe und schätze ich meinen Beruf besonders, weil jeden Tag etwas Neues auf mich zukommt. Mein Team liebe ich!“

Tadaiane, Spital Dornach

„Ich finde es immer sehr schön, wenn ich fertig bin mit meinen Arbeiten und die Patienten sind dann zufrieden und dankbar. Ich sage jedes Mal, dass ich zum Reinigen komme und dann antworten sie oft: 'Super – das muss auch sein.' Ab und zu bekomme ich auch Schokolade von Patienten.“

Jasus

„Da ich in einem Behindertenheim arbeite, passiert in unserem Alltag sehr viel Lustiges, wie zum Beispiel beim Adventskalender basteln.“

Carolina, Alterszentrum Birsfelden

„Als ich gerade dabei war, bei einem Bewohner das Zimmer zu reinigen, fragte er mich, warum ich denn gefärbte Haare habe (sie waren blau-türkis). Wäre er noch einmal jung, hätte er mich auch mit meiner Naturhaarfarbe (dunkelbraun) schön gefunden, sagte er. Ich musste ziemlich schmunzeln, da mich das viele fragten und immer erstaunt waren, wenn meine Haare wieder eine andere Farbe hatten.“

Christine, Kantonsspital Laufen

„Eine Kollegin erklärte und zeigte mir, wie man eine Dusche reinigt. Das Erste, was sie mir sagte, war: 'Der Duschkopf muss an die Wand zeigen. Falls du aus Versehen an den Hebel kommst, wirst du sonst nass.' – 'Na logisch!', sagte ich. Als ich dann die nächste Dusche alleine reinigte, habe ich nicht daran gedacht, geschweige denn darauf geschaut. Ich habe abgefangen zu reinigen, kam mit dem rechten Ellbogen an den Hebel und – Platsch! – war ich am ganzen Rücken nass...“



* Qualifikationsverfahren für Erwachsene ohne berufliche Grundbildung

Hauswirtschaft Wir lehren Vielfalt!

Die Hauswirtschafts-Lehrpersonen der BFS Basel stellen sich vor. Das Hauswirtschaftsteam gehört zur Abteilung „Hauswirtschaft und Soziale Berufe“. Abteilungsleiter ist Thomas Leimgruber. Er wird durch die Bereichsleitenden Cornelia Gräni (Hauswirtschaft) und Edgar Gusset (Soziale Berufe) vertreten.

v.l.n.r. Edith Kühnis (u.) Lilian Lanz, Kathrin Holinger, Roman Schmid, Cornelia Gräni.



Cornelia Gräni

Primarlehrerin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA, stv. Abteilungsleiterin Hauswirtschaft und Soziale Berufe

- „Ich unterrichte Berufskunde in den Bereichen Beraten und Bedienen von Kunden und Kundinnen, Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf bei den Fachleuten Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/innen EBA sowie Förderkurs Deutsch.“
- „In der Hauswirtschaft ist die Allrounderin gefragt, das heisst Fachkenntnisse in den Bereichen Reinigung/Textilpflege/Service/Verpflegung/Administration und soziale Kompetenzen im Umgang mit Kunden. Diese Vielfalt macht jeden Tag zu einem Unikat. Das gefällt mir.“
- „Wie im Beruf liebe ich auch in der Freizeit die Vielfalt im Haus, ums Haus herum und in den Bergen, zum Beispiel kochen, im Garten wühlen, Wanderungen oder Skitouren in der Inner- schweiz.“

Kathrin Holinger

Betriebsökonomin FH Facility Management

- „Die Fachleute Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/innen EBA unterrichte ich in Reinigen und Gestalten von Räumlichkeiten, Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf, Fördern der eigenen Gesundheit und Ausführen administrativer Tätigkeiten sowie die Fachleute Betreuung EFZ im Fach Hauswirtschaft.“
- „Professionalität in der Hauswirtschaft ist wichtig, da die meisten hauswirtschaftlichen Bereiche in einem Unternehmen sekundäre Dienstleistungserbringer sind, respektive keinen unmittelbaren Ertrag einbringen. Professionalität kann nur durch gute Aus- und Weiterbildung erreicht werden.“
- „In meiner Freizeit bin ich gerne und oft mit meinen drei Kindern unterwegs, liebe das Klavierspielen und geniesse Joggingrunden mit Freunden. Bei Gelegenheit nehme ich gerne an Orien-

tierungsläufen in der Region teil. Seit Januar 2018 besuche ich an der PH Zürich eine Weiterbildung im Bereich Coaching (CAS Fachkundige individuelle Begleitung FiB).“

Edith Kühnis

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF, Mitglied QV-Arbeitsgruppe Hauswirtschaft

- „An der BFS Basel bin ich Fachlehrperson für alle Fächer in der Grundbildung Fachleute Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/innen EBA und unterrichte das Fach Hauswirtschaft bei den Fachleute Betreuung und an der Höheren Fachschule Kindererziehung. Als Projektleiterin engagiere ich mich für den Berufsabschluss für Erwachsene im Bereich Hauswirtschaft und zusätzlich bin ich verantwortlich für die Weiterbildungskurse.“
- „Damit alles rund läuft, ist ein vielseitiges und umfangreiches Wissen über die richtige Ernährung, Materialien, Technik, umweltgerechtes und wirtschaftliches Handeln und Organisation notwendig. Oder, einfacher ausgedrückt: Wirtschaft beginnt in der Hauswirtschaft.“
- „Am liebsten bin ich immer auf Achse und – nicht mit ehrgeizigen Zielen, aber doch regelmässig – auf dem Mountainbike oder in den Ferien auf dem Tourenfahrrad in Europa unterwegs. Auch meine Hirnzellen sind sportlich unterwegs: beim Tauchen in südamerikanischer Literatur (auf Spanisch) oder als die Zellen Kickboxen übten beim Versuch, die chinesische Sprache zu erlernen. Das Entdecken von fernen Ländern und ihren Menschen und Kulturen ist eine weitere Leidenschaft.“

Lilian Lanz

Betriebsökonomin FH Facility Management

- „Ich unterrichte alle hauswirtschaftlichen Fächer ausser Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen, zudem bei den Fachleuten Betreuung das Fach Hauswirtschaft. Bei den Hauswirtschaftspraktiker/innen EBA bin ich FiB-Lehrperson.“
- „Die Hauswirtschaft trägt Wesentliches zum Erfolg eines Dienstleistungsbetriebes bei (Spital, Heim, Hotel, Gasthaus, etc.).“
- „Neben der Schule bin ich Familienfrau (vierköpfiger Haushalt mit diversen Haustieren) und engagiere mich in einem kleinen Rahmen auch politisch. Dank meinem Velo, den Walkingstöcken und meinen „Schwimmhäuten“ bleibe ich aktiv und beweglich. Energie lade ich zudem beim Tanzen wieder auf. Für Hirnfutter sorgt seit August 16 meine Weiterbildung in Modulblöcken an der PH Zürich im Bereich Coaching (CAS Fachkundige individuelle Begleitung FiB).“

Roman Schmid

Eidg. dipl. Küchenchef, Produktionsleiter, Leiter Gastronomie im Gritt Seniorenzentrum Waldenburgertal in Niederdorf

- „Ich unterrichte die Fächer ‚Zusammenstellen und Zubereiten von Menüs‘, ‚Empfangen, Bedienen und Beraten von Kundinnen und Kunden‘ sowie ‚Ausführen administrativer Arbeiten‘.“
- „Jeder Tag, an dem ich verschiedene Klassen unterrichte, ist eine grosse Bereicherung meines Lebens.“
- „Ich laufe Marathon und habe mein Ziel 2016 erreicht (3:56 – unter 4 Stunden). Ausserdem mache ich neu Duathlon (Laufen und Velo). Dieses Jahr steht der „Powerman Zofingen“ auf dem Programm. Mit meiner Familie reise ich sehr gerne.“

Hauswirtschaft

Vielseitige Einblicke am „Tag der Hauswirtschaft“

Würden am internationalen „Tag der Hauswirtschaft“ jeweils alle im Bereich der Hauswirtschaft tätigen Frauen und Männer ihre Arbeit auch nur für ein paar Stunden komplett einstellen – die Welt würde den jährlich am 21. März begangenen Aktionstag mit einem Schlag zur Kenntnis nehmen. So aber läuft er von der breiten Öffentlichkeit weitgehend unbemerkt ab, genau wie die hauswirtschaftliche Arbeit eben auch. Nichtsdestotrotz werden am „Tag der Hauswirtschaft“ jeweils weltweit Aktionen und Projekte zu einem jährlich wechselnden Motto durchgeführt – 2018 ist dies „Gesundes und nachhaltiges Kochen“. Initiiert wurde der Aktionstag 1982 durch den Internationalen Verband für Hauswirtschaft. Hauswirtschaftliches Wissen und Können stellen eine Grundlage des Alltags dar – dafür soll die Gesellschaft sensibilisiert werden.

Auch an der BFS Basel wurden Lernende, Mitarbeitende und Besucherinnen und Besucher im vergangenen Jahr auf die Hauswirtschaft und ihre Belange aufmerksam gemacht: Beim Haupt- eingang wurden auf Bannern und anhand typischer Utensilien die verschiedenen Tätigkeitsbereiche der Ausbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/in EBA präsentiert. Eine Ausstellung und ein Wettbewerb zeigten weitere Facetten der Berufe, dazu gab es für alle ein von den Lernenden selbstgebackenes Präsent.

Esther Ugolini



Couture Ateliers

Surprise: Die Modeschau 2018 überrascht

Die Couture Ateliers der BFS Basel organisieren alle zwei Jahre eine Modeschau. An diesem Grossanlass sind Lernende aus verschiedensten Lehrberufen mit einbezogen. Der Event hat aber auch weitere Ziele: die Leistungsfähigkeit der Berufsbildung publikumswirksam und mit einem attraktiven Gesamtprogramm sichtbar zu machen sowie den Lernenden zu ermöglichen, bei der Planung und Durchführung eines solchen Anlasses mitzuwirken und dabei wichtige Aspekte der Vermarktung zu erlernen.

Die Modeschau 2018 mit dem Motto „Surprise“ findet mit Beteiligung der folgenden gestalterischen Berufe statt:

BFS Basel:

Bekleidungsgestalter/in EFZ Schwerpunkt Damenbekleidung und Kopfbedeckung
Bekleidungsnaher/in EBA
Coiffeur/Coiffeuse EFZ
Fachleute Hauswirtschaft EFZ

Allgemeine Gewerbeschule (AGS) Basel:

Florist/in EFZ
Bühnentänzer/in EFZ

Schule für Gestaltung (SfG) Basel:

Grafiker/in EFZ
Goldschmied/in EFZ
Interactive Media Designer/in EFZ

Marianne Soltermann



Save the date:

Mittwoch, 18.04.2018
Shows: 14:30/18:00/20:30 Uhr
Ort: Maurerhalle
Schule für Gestaltung Basel (SfG) und Allgemeine Gewerbeschule (AGS) Vogelsangstrasse 15
4058 Basel
Tickets: 10.-/15.-/20.-CHF
Vorverkauf ab 22.02.18

Einladungen folgen

Neuer Leiter Informatik und Sicherheit



Seit Mitte Januar 2018 ist David Saladin mit einem Pensum von 80 Prozent an der BFS Basel als Leiter ICT/Sicherheit tätig. Er übernimmt die Nachfolge von David Schaad. David Saladin, Jahrgang 1977, wohnt in Basel und ist Vater zweier Kinder. Er blickt auf 16 Jahre Erfahrung als Informatiker in der Privatwirtschaft und im öffentlichen Sektor zurück, zuletzt arbeitete er im Felix Platter-Spital. Über seine Motivation im neuen Job sagt er: „Ich freue mich auf die spannende Herausforderung, gemeinsam mit meinen Kolleg/innen und Mitarbeiter/innen die ICT weiterentwickeln zu dürfen. Ich bin überzeugt, dass

nur geteiltes und angewandtes Wissen dienliches Wissen ist. Dies an der BFS Basel einzubringen, überzeugt mich im höchsten Masse. Ein fundiertes und immer wieder aktualisiertes IT-Wissen ist in unserem beruflichen wie privaten Leben die beste Voraussetzung dafür, rasante Entwicklungen zu meistern. Ich werde meine Begeisterung für die IT gerne mit Ihnen teilen und hoffe, Sie damit anstecken zu können!“

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit David Saladin und heissen ihn herzlich bei uns am Kohlenberg willkommen!

Wechsel in der Gesundheitsförderung



Nach zehn Jahren der Aufbau-Arbeit übergibt Monique Billo die Leitung der Gesundheitsförderung an Nicole Dittli. Die grossen Verdienste von Monique Billo um das Thema „Gesundheit an der BFS Basel“ wurden an der letzten Schulkonferenz gewürdigt. Sie hat eine eigentliche Gesundheitsförderung überhaupt erst geschaffen, vielfältige Angebote konzipiert, Workshops auf die Beine gestellt, Aktionen organisiert und dafür gesorgt, dass wir bei allem, was wir an unserer Schule tun, immer auch an die Gesundheit denken. An dieser Stelle nochmals vielen herzlichen Dank für die grosse Arbeit!

Den Stab übernommen hat Nicole Dittli (Bild). Sie ist seit 2009 als Berufskunde-Lehrerin für die an-

gehenden Coiffeusen und Coiffeure an der BFS Basel tätig. Über ihr künftiges Tätigkeitsgebiet sagt sie: „Ich habe die Gesundheitsförderung übernommen, weil mich die Herausforderung gereizt hat, in einem unterrichtsfremden Bereich tätig zu sein und hoffentlich nachhaltige Projekte an der BFS Basel im Bereich Gesundheitsförderung umsetzen zu können. Die Arbeit mit Lernenden macht mir riesig Spass. Dies jetzt auch noch in einem etwas anderen Kontext und eher im Hintergrund tun zu können, darauf freue ich mich sehr und hoffe, spannende und lehrreiche Projekte für die Lernenden und Lehrpersonen an die Schule bringen zu können.“ Wir freuen uns genauso und wünschen Nicole Dittli in ihrer neuen Funktion viel Freude und Erfolg.

Abschied

ICT-Leiter verlässt BFS



David Schaad, unser Leiter ICT/Sicherheit, verliess die BFS Basel per 15. Januar 2018. Sechseinhalb Jahre war er das Gesicht der Informatik am Kohlenberg. Egal, ob Programme nicht liefen, Kopierer sich am Papier verschluckten, Bildschirme auf stur schalteten oder Ausweise mysteriös verschwanden: David Schaad kümmerte sich verlässlich, professionell und freundlich um alle Anliegen. Aber er wirkte auch als Berufsbildner für unsere Lernenden im Beruf Informatiker/in EFZ, unterrichtete überbetriebliche Kurse und das Fach „Administratives Arbeiten“ und schulte die neuen Lehrpersonen. Im Hintergrund hielt er Netzwerke, Server und Arbeitsstationen am Lau-

fen, plante Anschaffungen, Unterhaltsarbeiten, Verkabelungen sowie Updates und setzte sie um. Er kümmerte sich um TUM-Racks, Beamer, Laptops, WLAN-Abdeckung und Schnittmuster-Plotter – immer engagiert, charmant und humorvoll, und zwar unabhängig vom Grad der Entnervtheit seines Gegenübers. Als Leiter Sicherheit war er unser Mann für Evakuationen (glücklicherweise nur geübt), Alarmierungssysteme und Brandschutz. David Schaad wird das Unterrichten künftig zu seinem Hauptberuf machen; er verlässt uns in Richtung Baselland. Wir danken ihm für seine tolle, hoch geschätzte Arbeit und wünschen ihm für die Zukunft nur das Beste.

Informatikausbildung bestanden



Und noch ein Abgang aus unserer Abteilung ICT: Sandro Jermann geht ins Militär und schloss das Kapitel „BFS Basel“ per Januar 2018. Der junge Laufentaler hat seine Ausbildung zum Informatiker EFZ im letzten Sommer erfolgreich

beendet und stand uns seither als Verstärkung im ICT-Bereich zur Seite. Wir wünschen dem frischgebackenen Profi einen guten Einstieg ins Berufsleben – und zunächst alles Gute in seiner militärischen Ausbildung in Sion.

Weiterbildung

„Durchhaltewille und Einsatz lohnen sich!“

Nach der Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ an der BFS Basel bildet sich Karin Roth (27) berufsbegleitend zur diplomierten Betriebsleiterin Facility Management HF weiter.

Eigentlich wollte sie Floristin lernen. Aber nach einem Schnupperereinsatz als Hauswirtschaftspraktikerin EBA am Kantonsspital in Laufen stand für Karin Roth fest: das ist mein Beruf! „Dieser allererste Kontakt mit der Berufswelt war für mich sehr prägend. Die Verantwortlichen nahmen sich Zeit für mich, ich erhielt einen guten Einblick in die Vielseitigkeit des Berufes“, erinnert sie sich. Sie bekam die Lehrstelle, schloss sie nach zwei Jahren im Rang mit der Note 5.3 ab und machte gleich weiter. Nach weiteren zwei Lehrjahren erhielt sie das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Fachfrau Hauswirtschaft EFZ. Ein Bilderbuch-Ausbildungsweg, der für Karin Roth noch nicht abgeschlossen ist: zurzeit absolviert sie an der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern (BFF) eine Weiterbildung zur diplomierten Betriebsleiterin Facility Management HF.

Wenig berufliche Perspektiven

Alles hätte aber auch ganz anders kommen können. Karin Roth besuchte aufgrund einer Legasthenie die Kleinklasse in Laufen und schloss ihre obligatorische Schulzeit mit dem Werkjahr Baselland in Pratteln ab. „Die Auswahl an beruflichen Perspektiven war sehr gering. Das wurde uns während der Schulzeit immer wieder vor Augen gehalten.“ Die junge Frau liess sich aber nicht entmutigen. „Ich denke positiv und lasse mir den Wind nicht so leicht aus den Segeln nehmen. Die Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin begann ich mit dem festen Willen, diese Lehre abzuschliessen. Während meiner ganzen Schul- und Ausbildungszeit haben mich auch meine Eltern immer sehr unterstützt.“, sagt sie. Auch von Ausbildungsverantwortlichen im Betrieb und Lehrpersonen an der BFS Basel sei sie gefördert worden: „Ich lernte Strategien zur Bewältigung meiner Lernschwäche und wurde gleich zu Beginn zur Fortsetzung der Lehre bis zum EFZ-Abschluss ermutigt. Das gab mir grosse Bestätigung und es ging stetig aufwärts. Ich kam im Unterricht gut mit, machte gute Noten, parallel dazu wuchsen Freude, Energie und Wille.“

Erste Führungserfahrungen

Nach dem Lehrabschluss macht Karin Roth einen mehrmonatigen Sprachaufenthalt in Australien und arbeitet danach als Fachfrau Hauswirtschaft mit vermehrter Verantwortung in ihrem Ausbildungsbetrieb in Laufen weiter. Sie leitet die Reinigung in der Schmerzklinik, macht erste Führungserfahrungen und betreut unter anderem Lernende mit ähnlicher Schullaufbahn wie sie selbst. „Ich konnte ihnen aus eigener Erfahrung zeigen, wie sich Schwächen zu Stärken machen lassen, dass sich Durchhaltewille und Einsatz lohnen.“ Seit 2014 arbeitet Karin Roth als Fachfrau Hauswirtschaft im Basler Alters- und Pflegeheim Johanniter, wo sie die Bereiche Wäscherei und Lager/Logistik leitet. Betrieb und Tätigkeitsbereich gefallen ihr so gut, dass sie dafür einen langen Arbeitsweg in Kauf nimmt – mittlerweile wohnt sie in Kilchberg, Baselland.

Schritt für Schritt vorwärts

2016 entschliesst sie sich für die Weiterbildung zur Betriebsleiterin Facility Management HF. „Schon während meiner EFZ-Ausbildung hatte ich das Anmeldeformular für diesen Studiengang zu Hause. Das, dachte ich immer, wäre das i-Tüpfelchen für meine Berufsausbildung.“ Ohne Wissen ihrer Vorgesetzten machte sie die Aufnahmeprüfung an der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern (BFF) und bestand sie. Erst dann erkundigte sie sich im Betrieb nach der Möglichkeit, die Weiterbildung berufsbegleitend in drei Jahren zu absolvieren – ein Weg, den die Johanniter-

Leitung unterstützte. Ihr i-Tüpfelchen hält sie nun noch bis zum Studienabschluss im Sommer 2019 auf Trab. Ihr Arbeitspensum kann sie dem Schulpensum anpassen, derzeit beträgt es 65 Prozent, an zwei Tagen besucht sie die Schule. Das Studium, sagt sie, sei in etwa so anspruchsvoll, wie sie es sich vorgestellt habe. „Es ist sehr zeitaufwändig und braucht eine Menge Motivation. Aber es gefällt mir, also mache ich einfach Schritt für Schritt.“

Für ihren Beruf wünscht sich Karin Roth durchaus etwas weniger Vorurteile und mehr Anerkennung. „Die Tätigkeiten von Fachleuten Hauswirtschaft sind unverzichtbar in einem Betrieb. Das soll man sich ruhig einmal bewusstmachen.“, betont sie. „Unser beruflicher Alltag setzt sich nicht aus „von allem ein bisschen“ zusammen, da sträuben sich mir die Haare! Wir sind auch nicht einfach „Allrounderinnen“. Sondern im Gegenteil Spezialistinnen und Spezialisten in vielen einzelnen Bereichen: Fachleute der Hauswirtschaft.“

Esther Ugolini



Stefanie Bollag, Präsidentin Organisation der Arbeitswelt (OdA) Hauswirtschaft beider Basel



„Ein gepflegtes und ordentliches Gebäude ist die Visitenkarte jeder Institution. Aufmerksamer Gästeservice bindet Kundinnen und Kunden und lässt sie wiederkehren. Keine modern geführte Institution oder Unternehmung kann es sich leisten, den Bereich Hauswirtschaft zu vernachlässigen.“

Stefanie Bollag

Die professionelle Hauswirtschaft gewinnt wieder an Bedeutung. Wieder, nachdem der rund 140 Jahre alte Beruf vor allem in Heimen und Spitälern in den 80er bis 90er Jahren eher ein Schattendasein fristete.

Denn: Ein gepflegtes und ordentliches Gebäude ist die Visitenkarte jeder Institution. Aufmerksamer Gästeservice bindet Kundinnen und Kunden und lässt sie wiederkehren. Keine modern geführte Institution oder Unternehmung kann es sich leisten, den Bereich Hauswirtschaft zu vernachlässigen.

Ausserdem sind immer mehr gesellschaftliche Bereiche (Versorgung von Kindern und älteren Menschen, Unterstützung alleinerziehender Berufstätiger usw.) auf eine professionelle Hauswirtschaft angewiesen. Und wenn man sich bewusst macht, dass die Hauswirtschaft mit der Gastronomie zusammen den in Heimen, Spitälern und Kliniken zweitgrössten Geschäftsbereich der Hotellerie bestreitet, kann man sich nur wundern, dass die hauswirtschaftlichen Ausbildungen nicht mehr boomen.

In den Alterspflegeheimen mit kleineren Wohngruppen ist der Bedeutung der Hauswirtschaft nicht genug Aufmerksamkeit zu schenken; ich stelle dazu gerne folgende Rechnung an:

Wenn man die reine Pflegezeit (nach Pflegestufenskala im Schnitt pro Bewohner/in) berechnet, sind dies 1-2 Stunden/24 Stunden. Wenn man den Schlaf mit 8 Stunden beziffert, bleiben rund 14 Stunden des Wachseins. Stunden der Betreuung, des Essens, der Alltagsgestaltung und des sozialen Lebens. Und dort kommen Menschen mit einer hauswirtschaftlichen Ausbildung auf eine bewährte und doch auch neue Art ins Spiel - wir denken hier an gemeinsames Tischdecken, Kochen und Abwaschen in Pflegegruppen oder anderen kleineren Einheiten. Der Pflege wird damit nichts weggenommen, ganz im Gegenteil: Beide Berufsgruppen können sich unterstützen und entlasten.

In den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Landschaft waren im Jahr 2016 rund 40 hauswirtschaftliche Abschlüsse EFZ und EBA zu verzeichnen - im Vergleich zu den Pflegeberufen eine recht bescheidene Zahl, wenn man eben bedenkt, dass Hauswirtschaft immer auch Menschenkontakt heisst, selbst wenn man „nur“ Handtücher in einem Zimmer auswechselt und dabei ein paar Worte tauscht. Was macht nun die OdA Hauswirtschaft beider Basel, die dieses Jahr ihren 20. Geburtstag feiert, genau? Sie stärkt das Berufsfeld, sorgt für Professionalität in der Hauswirtschaft und setzt sich dafür detailliert ein:

- Sensibilisierung von Lernenden für das Berufsfeld und damit Unterstützung der Lehrbetriebe beim Evaluieren geeigneter Kandidat/innen
- Organisation einer jährlichen Informationsveranstaltung zu Beginn der Lehre für alle Bildungsbeteiligten
- Information der Interessenten für eine Nachholbildung im Erwachsenenalter
- Beratung bei individuellen Anfragen zu Ausbildungsthemen
- Organisation von berufsbezogenen Weiterbildungen für Berufsbildner/-innen und weitere Mitarbeiter/innen
- aktive Vernetzung zwischen den Bildungspartnern Berufsfachschule – Überbetriebliche Kurse ÜK – Ausbildungsbetriebe und dadurch Sicherung der Qualität der Ausbildung

— Wahrnehmung einer aktiven Mitgliedschaft in der Dachorganisation OdA Hauswirtschaft Schweiz

— Weiterleiten der Informationen aus der Dachorganisation OdA Hauswirtschaft Schweiz sowie aus der Sektion Hauswirtschaft beider Basel an die Mitglieder

In den beruflichen Grundbildungen findet die Ausbildung kompetenzorientiert statt. Die neuen Bildungsverordnungen und Bildungspläne definieren Handlungskompetenzbereiche, die den vielseitigen Einsatz der hauswirtschaftlichen Berufsleute widerspiegeln.

„Wirtschaft beginnt mit Hauswirtschaft“ ist ein gern zitierter Satz, der die zentrale Bedeutung des Berufsbilds in den Fokus nimmt und aufzeigen soll, was dieses Fachgebiet alles kann.

Die generalistische Ausrichtung der Ausbildungen ermöglicht vielfältige Einsatz- und Weiterbildungsmöglichkeiten, ein Bereich, in dem die Zusammenarbeit mit der Berufsfachschule Basel einen hohen Stellenwert einnimmt.

Und vergessen wir nicht zuletzt, was diese Berufe für Frauen (und Männer) – mit welchem Hintergrund auch immer – an Eigenständigkeit, selbstbestimmtem Leben und Freude an der Tätigkeit bedeuten können.

Stefanie Bollag (60), Pflegefachfrau, Hebamme, Qualitätsmanagerin, zurzeit tätig als Direktorin des Alterspflegeheims „Humanitas“ in Riehen. Seit 2015 ist sie Präsidentin der OdA Hauswirtschaft beider Basel und engagiert sich dort dafür, der Hauswirtschaft zu mehr Anerkennung und Akzeptanz zu verhelfen. Geboren und aufgewachsen ist Stefanie Bollag in einem Alterspflegeheim in Riehen, sie wohnt heute in Basel. Wenn die Zeit es zulässt, ist sie auch Laienschauspielerin. Als Autorin hat Stefanie Bollag 2012 zudem das Buch „Lebensmittel.punkt – Eine kulinarische Satire“ publiziert.

20 Jahre Unterstützung mit viel Herzblut

Seit mittlerweile 20 Jahren unterstützt die Gesellschaft zur Förderung der BFS Basel (GzF) die Berufsfachschule Basel in vielen verschiedenen Belangen. Das runde Jubiläum wird im März gebührend gefeiert.

Steven T., 19 Jahre jung und begeisterter Lernender Bekleidungs-gestalter im zweiten Lehrjahr, muss mit seinem Lehrlingslohn seinen ganzen Lebensunterhalt bestreiten. Jetzt steht eine zweitägige Exkursion in die Modemetropole Paris an; die Kosten betragen 150 Franken je Person. Dieser Betrag sprengt das Budget von Steven; er wird wohl auf diese wertvollen Erlebnisse in Paris verzichten müssen.

Die Klasse DHF3B möchte an ihrem Projekttag anhand des Filmes „Neuland“ das Thema „Integration“ vertiefen. Ein Podiumsgespräch mit der Regisseurin Anna Thommen und Hauptdarsteller Christian Zingg soll nebst der Filmbetrachtung den Höhepunkt des Projekttag bilden. Das Budget wird dadurch überzogen und die Klasse befürchtet, dass ihr Projekt nicht in der vorgesehenen Form durchgeführt werden kann.

Seit über 30 Jahren besucht Alice B. den Kurs „Kleidernähen individuell“ an der Berufsfachschule Basel. Sie schätzt die kompetente Kursleitung, geniesst das Zusammensein mit anderen modebewussten Kursteilnehmenden, welche diesen Kurs ebenfalls schon seit vielen Jahren belegen. Alice B. trägt mit Stolz die selbstgenähten Kleidungsstücke und bekommt auch viele Komplimente dafür. Seit einigen Jahren schon wird das Budget von Alice B. immer enger, ihren Weiterbildungskurs an der BFS Basel hat sie jedoch immer durchgezogen. Nun ist aber ihr Ehemann verstorben und es wird definitiv zu eng, es reicht nicht mehr für die Kursgebühr und Alice B. überlegt sich, ob und wie sie sich den Kurs im nächsten Semester finanzieren kann.

Um es vorweg zu nehmen: Steven T. kann nach Paris, das Projekt mit Podiumsgespräch der DHF3B wird ein voller Erfolg und Alice B. besucht weiterhin ihren Kurs.

Dies ist dank der finanziellen Zuschüsse der Gesellschaft zur Förderung der BFS Basel (GzF) möglich. Seit 20 Jahren unterstützt die Gesellschaft Kursteilnehmende und Lernende, wenn es mal „sehr eng“ wird, leistet Beiträge an Klassenprojekte, Ausstellungen und Publikationen der Schule, wie zum Beispiel den Jahresbericht.

Die GzF organisiert zudem verschiedene Anlässe für ihre Mitglieder, zu denen Lehrpersonen, Kursteilnehmende und pensionierte Mitarbeitende gehören und sorgt so dafür, dass die Verbindung zur BFS Basel und persönliche Kontakte erhalten bleiben. Diskret im Hintergrund wirkend und dennoch stets gegenwärtig hat sich die Gesellschaft durch ihre vielfältigen Tätigkeiten zu einem bedeutenden Partner für die BFS Basel entwickelt.

Ihr 20-Jahr-Jubiläum begeht die GzF am 9. März 2018 anlässlich einer Festaufführung mit Apéro riche an der „Baseldytsche Bihni“. In der Herbst-Ausgabe 2018 des bfs info wird die GzF gleich selbst zum Hauptthema und ausführlich vorgestellt.

Michael Hug

[www.bfsbs.ch/ueber-uns/
gesellschaft-zur-foerderung-der-bfs-basel](http://www.bfsbs.ch/ueber-uns/gesellschaft-zur-foerderung-der-bfs-basel)

HF Kindererziehung

Familien- und schulergänzender Bereich der Kinderbetreuung wird gestärkt

Im Sommer 2017 haben die ersten vierzehn Studierenden den Bildungsgang Höhere Fachschule Kindererziehung (HFKE) an der BFS Basel erfolgreich abgeschlossen.

Noch ist die Ausbildung Höhere Fachschule Kindererziehung in den Betrieben und Institutionen wenig bekannt und Unbekanntes löst bekanntlich Skepsis, Ablehnung oder ganz einfach Desinteresse aus. Dies ist verständlich, aber auch bedauerlich. Die HF Kindererziehung ist eine Chance für Fachpersonen, für den familien- und schulergänzenden Bereich insgesamt und selbstverständlich für die dort betreuten Kinder. Folgende Ausbildungsmodelle werden an der BFS Basel angeboten:

3-jährige Ausbildung

Studierende mit einer pädagogischen Grundausbildung absolvieren die HF Kindererziehung in drei Jahren. Sie arbeiten in einem Betrieb und haben am Donnerstagabend und am Freitag (ganztags) Schule.

4-jährige Ausbildung

Studierende ohne pädagogische Grundbildung absolvieren zuerst ein Basisjahr mit zwei Schultagen (Donnerstag und Freitag). Danach treten sie in den dreijährigen Bildungsgang ein.

Beide Ausbildungsgänge sind berufs begleitend.

Ausbildungsschwerpunkte:

Jedes Semester der dreijährigen Ausbildung ist einem thematischen Ausbildungsschwerpunkt gewidmet:

- ___ Entwicklungen wahrnehmen, dokumentieren und fördern
- ___ Kinder in Gruppen betreuen
- ___ Zusammenarbeit im Team, mit Eltern und Fachpersonen
- ___ Das pädagogische Konzept erarbeiten und umsetzen
- ___ Pädagogische Herausforderungen – Prävention und Förderung
- ___ Leitungsaufgaben in einer Institution
- ___ Kindererziehung im gesellschaftlichen Umfeld

Einen hohen Stellenwert hat die fachbasierte Reflexion der Arbeit: Durchführung von Intervisionen (teils videobasiert) und Gesprächsführung sind Schwerpunkte in den ersten drei Semestern. Mit dem Verfassen der Diplomarbeit vertiefen die Studierenden ein selbstgewähltes Fachthema in der Theorie und der praktischen Umsetzung.

Frühpädagogik ist anspruchsvoll

Die Ansprüche an die Kinderbetreuung sind generell gestiegen. Die Kleinen sollen gesund essen, sich genügend bewegen, möglichst mehrsprachig aufwachsen, Deutsch lernen, ein gutes Sozialverhalten entwickeln und auf die schulischen Anforderungen optimal vorbereitet sein. Die Gruppenzusammensetzungen wechseln meist im Halbtagestakt und das Betreuungsteam arbeitet – bedingt durch Teilzeitstellen – in sich häufig verändernden Zusammenstellungen. Die Ansprüche an eine qualitativ hochwertige Betreuung sind berechtigt. Die Frühkindliche Bildung rückt in Fachkreisen und in einer breiten Öffentlichkeit vermehrt in den Fokus. Fachleute sind sich einig, dass Kinder im Vorschulalter nicht nur Betreuung brauchen, sondern ein Umfeld, in dem sie in ihrem Bestreben zu lernen aktiv unterstützt werden. Frühkindliche Bildung wird als Selbstbildung bezeichnet, weil die eigenen Erfahrungen und das selbsttätige Ausprobieren der Kinder zum Lernen führen. Die Kleinen brauchen feinfühligere Betreuungspersonen, die sie in ihrer Persönlichkeit wahrnehmen und ihnen vielfältige Möglichkeiten anbieten, die Welt der Dinge zu erkunden. Sie brauchen Unterstützung, um sich in einer Kindergruppe zurechtzufinden, einzubringen und positive Gemeinschaftsgefühle erleben zu können.

Angesichts dieser zunehmenden Anforderungen könnte man eigentlich davon ausgehen, dass sich die Betriebe geradezu um Weiterbildungshungrige und motivierte Studierende reissen. Denn diese bringen vieles mit, das einem Betrieb ermöglicht, die Herausforderungen der „Kitas der Zukunft“ zu bewältigen. Noch ist dies bedauerlicherweise nicht der Fall.

Frühpädagogik fehlt noch die Anerkennung

Die ausserfamiliäre Betreuung von Kleinkindern und Schülern ist mittlerweile eine gesellschaftlich anerkannte Aufgabe. Während viele Tagesstrukturen in der Organisation der Schulen integriert sind, gibt der Staat für die Betreuung der Vorschulkinder den Betrieben die Bewilligung, überlässt das Feld aber privaten Anbietern. Immer mehr sind dies nicht nur gemeinnützige Trägerschaften, sondern auch KMUs und schweizweit tätige Kita-Ketten. Dies führt zu einer verstärkten Konkurrenz. Kleinkindbetreuung ist ein Markt und die wirtschaftlichen Überlegungen spielen eine zumindest nicht marginale Rolle. Dies führt zu teils problematischen Bedingungen für das Personal, verbunden mit mancherorts hohen Fluktuationen. In einer Studie in Zürich wurde festgestellt, dass zwischen 35 Prozent (Gruppenleitungen) und 45 Prozent (MitarbeiterInnen) des Personals weniger als zwei Jahre an ihrer aktuellen Stelle arbeiten. Da sind Öffentlichkeit und die Politik gefordert, um Rahmenbedingungen zu schaffen, die den neuen entwicklungspsychologischen Erkenntnissen gerecht werden.

Eine praxisnahe Ausbildung

Die HFKE der BFS Basel hat diesen Sommer die definitive Anerkennung des Staatssekretariates für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) erhalten und von den Experten sehr gute Rückmeldungen bekommen. Besonders erwähnt wurde im Schlussbericht die ausgesprochene Praxisnähe dieser Ausbildung. Wegen der bereits erwähnten Skepsis gegenüber diesem neuen Angebot brauchen Studienwillige aber einiges an Überzeugung und Durchhaltewillen, um einen Ausbildungsplatz zu erhalten.

Es geht darum, die modernen Ansprüche an die institutionelle Kinderbetreuung als Herausforderung anzunehmen, sich dafür zu qualifizieren und mit dem gebotenen Selbstbewusstsein die Kita als Bildungseinrichtung vertreten zu können. Es braucht Mitarbeitende, die die individuellen Entwicklungsschritte der Kinder erkennen und in der Lage sind, entsprechende Lernumgebungen zu gestalten. Betreuungspersonen, die nicht der Verlockung erliegen. Frühförderung durch scholorientierte Aktivitäten und Lernprogramme zu betreiben, sondern durch eine lebendige Gestaltung des gemeinsamen Alltags. Es braucht Fachleute, die fähig sind, die pädagogische Arbeit im Team zu leiten und mit den Eltern auf Augenhöhe zusammenzuarbeiten.

Die Frage, ob Fachleute Betreuung (FaBe) dazu nicht auch in der Lage sind, ist falsch gestellt. Sicherlich sind viele FaBe durch ihre Berufserfahrung oder den Besuch von Weiterbildungen fähig, diesen Aufgaben gerecht zu werden. Die familien- und schulergänzende Kinderbetreuung kann es sich aber schlicht nicht leisten, Menschen, die mit Engagement tätig sind und sich weiterbilden wollen, an die traditionellen sozialpädagogischen Arbeitsfelder zu verlieren. Sie muss selbstbewusst ihren Bereich fördern und einen Mix an Ausbildungen anstreben, wie dies das Gesundheitswesen bereits seit längerer Zeit praktiziert.

Thomas Leimgruber

Sie wollen an der HFKE studieren oder sich als AusbilderIn, Kita-LeiterIn oder Mitglied einer Trägerschaft informieren?

Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage oder direkt beim Leiter der HF Kindererziehung: Edgar Gusset Tel. 061 267 54 36.

www.bfsbs.ch



Die ersten vierzehn Studierenden, die die HF Kindererziehung an der BFS Basel abgeschlossen haben.

„Raumpflege ist ein Handwerk!“



„Nur Putzen“ gibt es bei Katharina Zaugg nicht. Als Putz-Päpstin thematisiert die Basler Ethnologin und Inhaberin des Unternehmens „putzschule.ch“ in Büchern, Zeitungsartikeln und TV-Interviews den gesellschaftlichen Stellenwert des Putzens und plädiert für einen unverkrampften Zugang zu scheinbar lästigen Putzaufgaben.

bfs info: Sie beschäftigen sich schon seit mehr als 30 Jahren intensiv mit dem Putzen. Was hat sich in dieser Zeit verändert?

Katharina Zaugg: Im Hinblick auf den Stellenwert des Putzens leider relativ wenig. Die junge Generation löst zwar die Gendergrenzen immer mehr auf und lässt sich nicht mehr vorschreiben, welche Arbeiten „männlich“ oder „weiblich“ sein sollen. Nach wie vor rangiert die Raumpflege aber in der Wertschätzungs-Skala der Arbeitswelt ganz unten. Wer putzt, tut dies meist im Hintergrund, zur Beseitigung unseres Drecks rekrutiert man auf der ganzen Welt cosmobile Putz-Frauen aus der jeweils nächstärmeren Gesellschaft. Wer beruflich mit Reinigungsarbeiten beschäftigt ist, hat meist zum schlechten Lohn auch noch die Herablassung der Gesellschaft dazu. Und nicht zuletzt schlägt sich die Geringschätzung auch in der Sprache nieder. Bezeichnungen wie „man lernt mehr als nur Putzen“ implizieren, dass es zum Putzen keine besonderen Fähigkeiten braucht. Wer sonst nichts kann, geht eben putzen. Das stimmt nicht: Putzen ist ein Handwerk!

Wie begegnet man als Fachfrau oder Fachmann Vorurteilen und Geringschätzung?

Das ist nicht immer einfach. Das Tabu rund um Putzen und Hauswirtschaft löst viele negative Gefühle aus und es braucht viel Kraft und Selbstbewusstsein, diesen zu begegnen. Wer einen hauswirtschaftlichen Beruf wählt, tut dies aber in der Regel in der Gewissheit, dass die Pflege von Wohn- und Lebensräumen untrennbar verknüpft ist mit den Menschen, die darin leben. Ein gutes Raumklima und Sauberkeit tragen massgeblich zu einem positiven Lebensgefühl bei und sind für die Gesundheit wichtig.

Man muss sich deshalb ehrlich die Frage beantworten: Ist das meine Berufung? Falls das so ist: Dabeibleiben, sich nach der Ausbildung weiterentwickeln und unbedingt dazu stehen, dass man seine Arbeit – mit allen positiven und negativen Einzelheiten – gerne macht. Und lieber durch politisches Engagement die Geringschätzung der hauswirtschaftlichen Arbeit thematisieren, statt viel Zeit und Energie mit Klagen zu verlieren.

Als Gleichstellungs-Thema scheint es das Putzen aber bisher nicht in die politischen Debatten geschafft zu haben.

Das ist in der Tat so. Mehrmals war ich mit meiner Arbeit und ethnologischen Forschung in der engeren Auswahl für Preise, aber meine Ehrung für die kulturhistorische Gewichtung des Putzens steht noch aus. Putzen ist als Thema sehr kontrovers, nicht zuletzt in der Gleichstellungsdiskussion. Wer ausser Haus Karriere macht und den Balanceakt zwischen Beruf und Familie meistern will, ist auf Unterstützung im Haushalt angewiesen. Gleichzeitig ist das Delegieren der scheinbar niederen Arbeiten nicht politisch korrekt. Das erzeugt ein Dilemma – lieber blendet man das Thema Putzen deshalb aus oder bezeichnet es als zu wenig relevant für die Gesellschaft. Wer Putzen als seinen Beruf angibt, löst nicht nur in akademischen Kreisen meistens völliges Befremden aus. Dabei: Putzen ist absolut unverzichtbar – das wissen alle. Geputzt werden muss ständig und überall.

In Ihren Büchern und Seminaren vergleichen Sie Putzen mit einer Zen-Meditation und propagieren „Wellness beim Putzen“. Was bedeutet das?

Putzen ist etwas sehr Körperliches. Wir bewegen uns, frische Düfte schmeicheln unserem Geruchssinn. Ich arbeite ausschliesslich mit ökologischen Reinigungsmitteln und natürlichen Essenzen. Putzen ist auch die Basis für die spirituelle Entwicklung: In jeder Religion haben Reinigungsrituale einen festen Stellenwert. Wenn wir also Putzen nicht als etwas Lästiges, Mühsames betrachten, sondern als ein alltägliches Ritual, das zu mehr Wohlbefinden führt, setzt der Wellnesseffekt ein. In meinen Seminaren lehre ich

„Raumpflege gleicht der Körperpflege in der Bedeutung für das Wohlbefinden von Körper, Seele und Geist. Räume brauchen regelmässige Pflege. Respekt für die Raumpflege wächst in dem Mass, wie ihr Sinn verständlich wird.“

Katharina Zaugg: „Wellness beim Putzen“

die Teilnehmenden, mit ihren Besen zu tanzen, den Lappen achtsam und ohne Zähneknirschen auszuwringen. Meist herrscht am Anfang Befremdung: was will denn die jetzt? Aber wenn ein ganzer Saal voller Menschen bei einer Fensterputz-Übung plötzlich lustvoll und lachend die Hüften schwingt – wunderbar!

Aber es gibt trotzdem ja auch sehr unangenehme Situationen beim Putzen.

Natürlich. Ich mache zum Beispiel Schulungen in Notschlafstellen und zeige dort verschiedene Techniken, wie etwa stark verschmutzte Toiletten vom Eingang her mit Sprühflasche, kaltem Wasser und Papiertüchern zu reinigen. Gegen den Geruch hilft eine Gesichtsmaske mit Rosmarin-Hydrolat, mit einer eigens zusammengestellten Putzkiste für Durchfälle und Erbrechen hat man alle Utensilien im Notfall rasch zur Hand.

Im Pflegebereich herrscht leider oft eine starke Hierarchie: die unangenehmsten Reinigungsarbeiten werden nach „unten“ delegiert. Solchem Verhalten kann auf beiden Seiten der Hierarchieleiter nur mit einer bewussten Haltungsänderung begegnet werden – indem man sein Herz und den gesunden Menschenverstand aktiviert.

Esther Ugolini

Katharina Zaugg (66) gründete 1988 in Basel den Reinigungsdienst „Miteinander Putzen“ und entwickelte die „Theorie und Praxis der Achtsamen Raumpflege“. Sie hat mehrere Bücher zum Thema publiziert, führt Schulungen und Seminare zum Thema Putzen durch und initiiert und organisiert vielseitige Anlässe wie Putz-Happenings, Reinigungsrituale oder Putz-Performances. Nach zahlreichen internationalen Medienauftritten gilt Katharina Zaugg als «Putz-Päpstin» und «Mutter des Wellness-Putzens». Die Ethnologin und Raumpflegerin hat sich immer auch politisch engagiert und thematisiert regelmässig Gender- und Integrationsfragen. Katharina Zaugg wohnt in Basel und hat eine erwachsene Tochter.

www.putzschule.ch

Dijana Jukic (43), 3. Lehrjahr Fachfrau Hauswirtschaft EFZ nach Art. 32 (Berufsausbildung für Erwachsene)

Gewissenhafter Kampf gegen Schmutz und Keime

Sorgfältig führt Dijana Jukic den Putzwedel über Flächen und in jede Ecke und befreit so den Boden im Korridor der Medizinischen Abteilung im Kantonsspital Bruderholz von Staub und Schmutz. „Meine Nachmittagsarbeit.“, sagt sie. Eine, die wie viele andere im Spital mit insgesamt 270 Betten täglich erledigt wird. Dijana Jukic und ihre Kolleginnen und Kollegen aus dem Fachbereich Hauswirtschaft richten sich dabei nach einem individuellen Arbeitsplan. Farblich unterschiedlich dargestellt sind darin Tages-, Wochen-, Monats- und jährliche Arbeiten aufgelistet. Allein die tägliche to-do-Liste für eines der Zimmer ist lang und verlangt Gründlichkeit: Nachttisch, Tisch, Stühle und Lavabo, aber auch Handgriffe oder Bettrahmen wollen penibel sauber geputzt werden. Ebenso festgehalten sind im Planungsdossier die zu verwendenden Reinigungsmittel. „Das ist in einem Spital sehr wichtig“, erklärt die Fachfrau, „auch die Art der Reinigung und die Reihenfolge, in der die Arbeiten erledigt werden, ist für uns vorgeschrieben, um das bestmögliche Resultat zu erreichen.“

26 Jahre Berufserfahrung

Der Kampf gegen Schmutz und Keime beginnt am Morgen in den Patientenzimmern. Dort arbeitet Dijana Jukic am liebsten. Trotz grossem Arbeitspensum nimmt sie sich immer Zeit für ein paar Worte, eine Aufmunterung, einen kleinen Witz, während sie die Reinigungsarbeiten erledigt. „Die Patienten geben mir extrem viel“, betont die kontaktfreudige Fachfrau, „der Austausch mit ihnen wärmt mein Herz.“ Obwohl klinische Sauberkeit zur unverzichtbaren Basis eines Spitals gehört, steht es mit der Wertschätzung der von den Fachleuten Hauswirtschaft geleisteten Dienste nicht immer zum Besten. „Manchmal wird man im Arbeitsalltag so behandelt, als sei Putzen eine niedrigere Arbeit.“ Die selbstbewusste Kroatianerin weiss sich aber zu wehren. Immerhin schaut sie auf 26 Jahre Berufserfahrung in ihrem Fachbereich zurück. Als die gelernte Elektrotechnikerin 1992 als Flüchtling aus dem Balkankrieg in die Schweiz kam, begann sie noch im selben Jahr mit der Arbeit in einem Basler Hotel. Nach neun Jahren wechselte sie ins Bruderholzspital – „der Arbeitsort mit der schönsten Aussicht in der ganzen Region.“, wie sie sagt.

Piccobello als Vorbereitung

Erfahrung hatte Dijana Jukic demnach reichlich, als sie sich 2015 im Alter von 40 Jahren dazu entschloss, noch einmal zur Schule zu gehen und die Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ zu machen. „Art. 32“ heisst diese Möglichkeit der Nachholbildung für Erwachsene nach dem entsprechenden Paragrafen der Berufsbildungsverordnung. Erwachsene Berufsleute mit mehrjähriger Berufspraxis können sich auf diesem Weg nach dem Besuch von speziellen Vorbereitungskursen oder dem Unterricht in der Berufsfachschule für die Lehrabschlussprüfung anmelden. Vorbereitet dafür hat sich Dijana Jukic mit dem Besuch des Weiterbildungskurses „Piccobello“ für Migrantinnen (siehe Artikel auf Seite 18). Bei Lehrbeginn reduzierte sie ihr Arbeitspensum, um den Unterricht an der BFS Basel besuchen zu können. Ihre Berufsschulkolleginnen sind grösstenteils halb so alt wie sie selbst. „Kein Problem“, sagt sie, „der Austausch untereinander ist gut.“ Auch wenn die Balance zwischen Arbeits- und Lernzeit kräftezehrend und nicht immer einfach zu bewerkstelligen war und die Abschlussprüfungen als letzte Hürde noch bevorstehen: Dijana Jukic ist stolz, dass sie diese Herausforderung angepackt hat. Und läuft alles nach Plan, kann sie nun diesen Sommer nach drei Jahren Ausbildungszeit das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Fachfrau Hauswirtschaft entgegennehmen. Als erstes wird sie dann ihrem 16jährigen Sohn um den Hals fallen: „Er hat mir immer Mut gemacht zu dieser Ausbildung – ich werde mich sehr mit ihm freuen, wenn ich es geschafft habe!“

Esther Ugolini

„Die Patienten geben mir extrem viel, der Austausch mit ihnen wärmt mein Herz.“

Dijana Jukic

Jana Möckli (17), 3. Lehrjahr Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Einblick in die vielen Bereiche der Hauswirtschaft

Wenn die ersten Bewohner des Pflegezentrums Brunnmatt in Liestal ihre Zimmer in Richtung Frühstückssaal verlassen, beginnt der erste Tageseinsatz für Jana Möckli im aktuellen Einsatzbereich Reinigung. Um 7.30 Uhr hat sie bereits den Handwagen eingerichtet, der sie auf ihrer Tour durch die Station begleitet. Reinigungstücher anfeuchten, Putzmittel nachfüllen, Abfall leeren gehören zum täglichen Startprogramm. Dann wird jedes Zimmer nach demselben Plan gereinigt, die Dinge des täglichen Gebrauchs aufgefüllt, alles kontrolliert. Sind alle Bewohnerzimmer sauber, wird die Reinigungstour auf Flur und Nebenräumen weitergeführt. Und weil die Zeit nie für alles reicht, gibt es laufend aktualisierte Wochen-, Monats- und Jahrespläne, nach denen beispielsweise alle Armaturen entkalkt, Fenster geputzt, Vorhänge gewaschen oder Betten abgestaubt werden. „Es ist für jeden Tag klar definiert, welche Arbeiten anfallen“, erklärt Jana Möckli, „das ist in einem so grossen Betrieb nötig, damit nichts vergessen geht oder doppelt erledigt wird.“

105 Mitarbeitende arbeiten in den verschiedenen Bereichen des modernen Alters- und Pflegeheims und kümmern sich um die Belange der rund 70 Bewohnerinnen und Bewohner. Und auch wenn Jana Möckli auf ihrer täglichen Reinigungstour alleine unterwegs ist: der zwischenmenschliche Kontakt ist ein zentraler Punkt ihrer Arbeit. „Viele Bewohner interessieren sich für unsere Arbeit. Ich höre auch gerne zu, wenn sie über ihr Leben berichten. Dieser Einblick ins Alter berührt mich. Ich musste aber auch lernen, Gespräche einfühlsam zu beenden, wenn sie allzu ausufernd werden.“ Bewältigt werden muss in einem Altersheim auch die Präsenz der Sterblichkeit. „Der Tod gehört dazu. Das hat mich am Anfang ziemlich mitgenommen. Ich habe aber gelernt, dass Sterben auch etwas Schönes sein kann.“

Einblick in alle Abteilungen

Um vertieften Einblick in die vielen verschiedenen Bereiche der hauswirtschaftlichen Ausbildung zu erhalten, wechseln die Auszubildenden im Pflegezentrum Brunnmatt regelmässig die Abteilungen. In Wäscherei, Service, Reinigung oder in der Küche werden sie in die jeweiligen Arbeiten eingeführt und bearbeiten den vielseitigen Lernstoff. Im ersten Halbjahr des Lehrjahres wechseln die Lernenden Hauswirtschaft jeden zweiten Monat, im zweiten sogar monatlich. Dass dabei auch weniger angenehme Arbeiten bewältigt werden müssen, war Jana Möckli bei Beginn ihrer Ausbildung bewusst. „Stark verschmutzte Toiletten zu reinigen braucht natürlich Überwindung“, erinnert sie sich an die ersten Wochen, „aber man gewöhnt sich tatsächlich daran und lernt Techniken, die auch solche Aufgaben erleichtern.“ Gewöhnungsbedürftig findet sie auch noch im dritten Lehrjahr ihrer Ausbildung die manchmal hierarchisch geprägte Zusammenarbeit zwischen Pflege- und Hauswirtschaftsberufen. „Es ist oft schwierig und nicht immer sinnvoll, für die zu erledigenden Aufgaben strikte Trennlinien zu ziehen. Für mich stehen die Bewohner an erster Stelle. Das ist eine Frage des Respekts.“ Am liebsten arbeitet Jana Möckli in der Küche. „Ich habe schon immer sehr gerne gekocht. Und diese Abteilung habe ich noch nie verlassen, ohne dass ich etwas dazugelernt hätte“, lobt sie das Küchenteam.

Vielseitiger Schulstoff

Von der praktischen Arbeit im Beruf hat sich Jana Möckli vor Lehrbeginn in einer Schnupperlehre ein gutes Bild verschafft. „Ich war sofort überzeugt, dass es das Richtige für mich ist“, sagt sie. Den Unterricht an der BFS Basel dagegen habe sie sich weit weniger vielseitig vorgestellt. „Ich war überrascht, wie intensiv wir die einzelnen Bereiche bearbeiten und wie vielseitig der Schulstoff ist. Wenn wir die Theorie dann im Betrieb direkt in die Praxis umsetzen können, ist das schon spannend.“ Nach dem Lehrabschluss diesen Sommer möchte sie ihre Ausbildung mit der Berufsmaturität weiterführen und geht alles nach Plan, wird sich Jana Möckli danach an einer Fachhochschule weiterbilden. „Mein nächstes Berufsziel“, sagt sie, „ist Hebamme!“

Esther Ugolini

„Viele Bewohner interessieren sich für unsere Arbeit. Ich höre auch gerne zu, wenn sie über ihr Leben berichten. Dieser Einblick ins Alter berührt mich.“

Jana Möckli



Die Ausbildungen Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktiker/in EBA an der BFS Basel

Fachleute Hauswirtschaft organisieren und erledigen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in Heimen, Spitälern oder Gastronomiebetrieben. Dort sind sie für alle hauswirtschaftlichen Bereiche zuständig und in der Reinigung, Wäscherei, Küche oder im Servicebereich tätig.

Die BFS Basel bietet den schulischen Teil der dreijährigen beruflichen Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und der zweijährigen Attestausbildung Hauswirtschaftspraktiker/in EBA an. Unterrichtet werden die Themenfelder Empfangen, Beraten und Bedienen von Kundinnen und Kunden, Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen, Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf, Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs, Ausführen administrativer Arbeiten, Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden. Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturität absolviert werden. Als Vorbereitung für die hauswirtschaftlichen Ausbildungszweige wird der Kurs „Piccobello“ durchgeführt (siehe Artikel rechts). Erwachsene mit Berufserfahrung in einem hauswirtschaftlichen Beruf, aber ohne anerkannten Berufsabschluss, können an der BFS Basel die Nachholbildung nach Art. 32 der Berufsbildungsverordnung (BBV) absolvieren.

Voraussetzungen:

- Kontaktfreude und Teamfähigkeit
- Einfühlungsvermögen
- gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- körperliche Beweglichkeit
- handwerkliches Geschick

Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis
- Haushaltleiter/in mit eidg. Fachausweis
- Bäuerliche/r Haushaltleiter/in / Bäuerin/Bauer mit eidg. Fachausweis
- Gebäudereinigungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis
- Instandhaltungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachschule HF

- Dipl. Betriebsleiter/in Facility Management HF
- Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

Höhere Fachprüfungen

- Dipl. Leiter/in Facility Management HFP
- Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP
- Dipl. Bäuerin HFP
- Dipl. Institutionsleiter/in HFP
- Dipl. Spitalexperte/in HFP
- Dipl. Hausmeister/in HFP
- Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Dipl. Gebäudereiniger/in HFP
- Dipl. Instandhaltungsleiter/in HFP

www.bfsbs.ch/ausbildung/hauswirtschaft
www.hauswirtschaft.ch

Berufsabschluss für Erwachsene Art. 32:
www.eingangsportaal.ch/

Mit „Piccobello“ zur hauswirtschaftlichen Berufsausbildung

„Ich habe die Möglichkeit, als Ausländerin ein Zertifikat zu erreichen – in einer Gruppe, in der alle Verständnis haben, wenn ich nicht alles richtig ausspreche.“

„Der Kurs hilft mir, offene Türen für eine Weiterbildung oder Arbeit zu finden und alles besser und gründlicher zu verstehen. Ich bin sicherer.“

Das sind Aussagen von Teilnehmerinnen des Kurses „Piccobello“. Diese Vorbereitung auf die Berufslehre in Hauswirtschaft wird von der Stiftung ECAP und der BFS Basel durchgeführt und richtet sich speziell an fremdsprachige Frauen und Männer, die sich im Berufsfeld Hauswirtschaft aus- oder weiterbilden möchten. Unterstützt wird das Projekt von den beiden Basler Kantonen und vom Bund.

Während der Kursdauer von elf Monaten erweitern die Teilnehmenden in acht Lektionen pro Woche Sprachkenntnisse und Allgemeinbildung, lernen Arbeits- und Lerntechniken kennen und können sich für eine Berufsausbildung zum Hauswirtschaftspraktiker/in EBA oder Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ an der BFS Basel vorbereiten. Der Kurs beinhaltet 320 Lektionen, aufgeteilt in die Module Standortbestimmung, Deutsch, Allgemeinbildung, individuelles Coaching/Lernbegleitung und Hauswirtschaft. Das Fachmodul Hauswirtschaft mit 160 Lektionen wird an der BFS Basel am Kohlenberg unterrichtet, die ECAP an der Clarastrasse 17 in Basel ist der Kursort für die anderen Module.

Der nächste Kurs startet am 13. August 2018, Anmeldeschluss ist am 18. Juni 2018.

Cornelia Gräni

Weitere Informationen und Anmeldung unter
www.ecap-kurse.ch
www.bfsbs.ch



Fördern und Beraten

Kostenloses Coaching in der neuen Lernzone

Im neu eingerichteten Lerntreff U3 gibt es für die Lernenden der BFS Basel Arbeitsplätze und individuelle Unterstützung bei schulischen Arbeiten und Hausaufgaben.

Ein aufgeräumter Arbeitsplatz, startbereite PCs und Lehrpersonen, die einem zu jedem schulischen Thema oder Problem die Unterstützung liefern, die man gerade braucht. Das alles kostenlos und unverbindlich - seit letztem Semester gibt es dieses Angebot an der BFS Basel für alle Lernenden in überarbeiteter Form. Die Schule reagierte damit unter anderem auf die letzte Standardisierte Abschlussklassenbefragung, an der mehr als 20 Prozent der Lernenden der BFS Basel angaben, in ihrem privaten Umfeld ungenügende oder gar keine Unterstützung beim Lernen zu erhalten. In der modern und ansprechend eingerichteten neuen Lernzone im Gebäude B im 3. Untergeschoss stehen nun täglich von 7.00 bis 21.30 Uhr Arbeitsplätze zur Verfügung. Zu verschiedenen Zeiten sind Lehrpersonen als Coaches im Einsatz, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Lernenden individuell eingehen. Man kann eine Präsentation üben, PC-Probleme lösen, sich vor einem Test abfragen lassen, sich ein Thema nochmals erklären lassen, sich Lerntipps holen oder einfach in Ruhe und ohne Ablenkung lernen oder seine Hausaufgaben erledigen. An- oder abmelden ist nicht nötig. „Was es braucht, sind Motivation und das nötige Arbeitsmaterial“, sagt Corinne Heim aus dem Team Begleitetes Lernen, „wir reagieren spontan auf die Anforderungen der Lernenden. Oft lernen wir mit ihnen auf Prüfungen, helfen beim Verstehen oder Verfassen von Texten oder lösen Unklarheiten aus dem Lernstoff.“ Angeboten wird Begleitetes Lernen an der BFS Basel bereits seit 2010, für die neue Lernzone wurden Öffnungszeiten und Angebot noch besser an die Bedürfnisse der Lernenden angepasst.

Ewaz Alawi arbeitet regelmässig in der Lernzone. „Die Unterstützung bringt sehr viel. Man kann dann kommen, wenn man es braucht, zum Beispiel um vor einem Test noch einzelne Punkte nachzufragen. Das gibt mir Sicherheit. Bei Präsentationen oder Texten bin ich froh um Tipps für Darstellung oder Rechtschreibung.“ Manchmal besucht er auch an Arbeitstagen das Begleitete Lernen – sein Lernbetrieb stellt ihm dafür Zeit zur Verfügung. Auch Onur Acar darf seinen Arbeitsplatz für das Begleitete Lernen früher verlassen. Um sich für die Abschlussprüfungen im Sommer fit zu machen, nutzt er das Angebot etwa zwei Mal pro Woche. „Es ist ruhig hier, ich kann konzentriert und ohne Ablenkung lernen, meine Hausaufgaben erledigen und jemanden fragen, wenn ich eine Erklärung brauche. Ich finde es sehr unkompliziert, weil ich mich nicht an- oder abmelden muss.“

Esther Ugolini



Das Team Begleitetes Lernen v.l.n.r. Stefan von Arx, Pascal Thommen, Corinne Heim, Karin Zindel, Peter Eichenberger.



Der Lerntreff U3 ist täglich offen von 7.00 – 21.30 Uhr.

PC-Arbeitsplätze und Unterstützung durch Lerncoaches zu folgenden Tagen und Zeiten:

Montag	17.00 – 19.30	Corinne Heim, Stefan von Arx	Lernbegleitung
Dienstag	17.00 – 19.30	Corinne Heim, Karin Zindel	Lernbegleitung
Mittwoch	17.00 – 18.30	Pascal Thommen	PC Unterstützung
(nur im Herbstsemester!)			
Donnerstag	17.00 – 19.30	Corinne Heim, Peter Eichenberger	Lernbegleitung

Die schwierige Reise Erwachsenwerden

Im Theaterprojekt „Unterwegs“ formulierten die Lernenden des Vorkurses Detailhandel ihre Sorgen, Wünsche und Ziele und lernten dabei viel über Zusammenarbeit und Teamgeist.

Am Anfang war das Chaos: Ein Theaterstück aufführen, den Text dazu gleich auch noch selber schreiben, seine Passagen auswendig lernen, dann den Einsatz auf der Bühne nicht verpassen – und das soll klappen? Das fragten sich die Lernenden des Vorkurses Detailhandel beim Start des Theaterprojektes „Unterwegs“ mehr als einmal. „So richtig Lust drauf hatten am Anfang die wenigsten aus unserer Klasse“, fasst es Lukas zusammen, „wir konnten uns nicht vorstellen, dass aus diesem Durcheinander etwas wird.“

Es wurde - das zeigten die 15- bis 18-jährigen Jugendlichen an den Vorstellungen vom 17. und 18. Januar 2018 im Theatersaal der BFS Basel dem Publikum mit Momentaufnahmen aus ihrer aktuellen Lebenssituation. Wie finde ich eine Lehrstelle? Weshalb kritisieren mich ständig alle, obwohl ich doch mein Bestes gebe? Warum erhalte ich ständig nur Absagen auf meine Bewerbungen? Was kann ich eigentlich gut? Wer hilft mir beim Erwachsenwerden? In den Raum gestellt wurden sehr persönlich geprägte Statements aus der aktuellen Lebenssituation der jungen Leute, entstanden ist daraus unter der fachkundigen Leitung der beiden Theaterpädagoginnen Juliane Schwerdtner und Béatrice Goetz sowie Klassenlehrerin Priska Thommen ein bewegtes Theaterbild, das den zuschauenden Eltern, Freunden oder Lehrpersonen einen berührenden Einblick in die Innenwelt der jungen Lernenden bot.

Das Fazit der anfänglich skeptischen Klasse fiel positiv aus. Gemeinsam etwas zu schaffen, sich durch Fehler und Pannen nicht entmutigen zu lassen und nicht zuletzt aufeinander Rücksicht zu nehmen und als Team zusammenzuwachsen – das hat die Jugendlichen am Theaterprojekt am meisten beeindruckt: „Wir lernten, mit Fehlern umzugehen“, sagt zum Beispiel Ermira. Oliver findet es positiv, dass das Projekt den Zusammenhalt der Klasse gestärkt hat. „Wir haben uns als Gruppe gut verstanden und mit der Zeit machte es richtig Spass“, lautet Marcos Bilanz. Samira sagt dazu: „Am Anfang war es schwierig, sich die richtige Reihenfolge zu merken. Wir lernten aber, wie sich Fehler elegant überbrücken lassen.“ Und auch Kevin lobt die neue Fehlerkultur in der Klasse: „Wenn jemandem ein Patzer passiert ist, wurde er nicht ausgelacht, sondern aufgebaut.“ Das gemeinsam formulierte Schlusswort auf der Bühne schliesslich fasste zusammen, was alle verbindet: „Ich will glücklich sein!“

Esther Ugolini

Das Theaterprojekt „Unterwegs“ wurde finanziell unterstützt von der Scheidegger-Thommen-Stiftung und Migros Kulturprozent.



Bildung auf Reisen vertiefen

Finanziell unterstützt vom Scheidegger-Thommen-Fonds erarbeiteten die Lernenden aus sieben Klassen der BFS Basel an Bildungsreisen individuelle Projekte. Im Januar wurden diese im Schulhaus präsentiert.

Lötschentaler Trockenfleisch, Rote Grütze nach Hamburger Rezept, Berliner oder holländische Waffeln – auch kulinarisch führte die Präsentation der interdisziplinären Projektarbeiten (IDPA) und anderer Bildungsreisen an der traditionellen Jahresausstellung im Hauptgebäude der BFS Basel kreuz und quer durch Europa und die Schweiz. Köln, Berlin, Hamburg, Amsterdam, London, das Lötschental und das Pestalozzidorf im appenzellischen Trogen waren die Stationen, an denen sieben Klassen im vergangenen Jahr gemeinsam mit ihren Lehrpersonen kulturelle Veranstaltungen besuchten, das Terrain erkundeten und ihre Projekte bearbeiteten. Von jeder Destination konnten die Besucherinnen und Besucher an einem Ausstellungsrundgang eine Spezialität verkosten und sich über die breite Vielfalt an Themen und Impressionen einen Überblick verschaffen.

Die Lernenden beschäftigten sich unter anderem mit Trumps radikaler Einwanderungspolitik, texteten als Slam-Poeten, hefteten sich an die pädagogischen Spuren von Johann Heinrich Pestalozzi, entwickelten das stärkende Präparat „FaBe vital“ für den kräftezehrenden Betreuungsaltag in der Kita oder untersuchten die Altersvorsorge in der Schweiz und in England sowie im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit. Zwei Lernende wählten als Thema „Politische Verfolgung“ und zeichneten dafür die Lebensgeschichte einer aus der Türkei geflüchteten Person auf. Eher mit praktischem Schwerpunkt präsentierte sich eine weitere Arbeit, die sich mit dem Brauen eines Fan-Bieres auseinandersetzte. Die beiden Fächer Wirtschaft und Englisch schliesslich wurden in einem musikalischen Projekt thematisiert und das Resultat der Arbeit als selbst produziertes Musikvideo „TeeCee - for a better time“ auf YouTube veröffentlicht.

Esther Ugolini

Massgeblich unterstützt wurde die Durchführung der Bildungsreisen und –projekte von der Scheidegger-Thommen-Stiftung.



Medientipps zum Schwerpunktthema Hauswirtschaft



Shia Su:
Zero waste

Freya Verlag, 2017.

160 S.

Der Inhalt: Das Glas auf dem Cover enthält den Abfall, den die Autorin produziert hat – in einem Jahr. Ein beeindruckendes Experiment mit vielen anschaulichen Tipps zum Nachmachen.

Das Zitat: „Was kann ich unmittelbar beeinflussen? Mein eigenes Konsumverhalten natürlich! Und für mich war es einfach an der Zeit, aus diesem Konsumwahn auszubrechen. Das heisst für mich: gezielt einkaufen!“



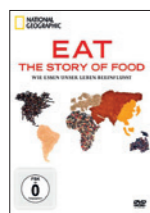
Katharina Zaugg:
Reinigungs-Trilogie

Zaugg Verlag, 2008.

110/112/116 S.

Der Inhalt: In den drei Einheiten „Putzrezepte“, „Reinkultur“ und „Wellness beim Putzen“ führt uns Putz-Päpstin und Ethnologin Katharina Zaugg (siehe auch Interview auf Seite 14) in die Welt der Raumpflege und deren gesellschaftlichen Stellenwert ein.

Das Zitat: „Im einfachen Kehren und Staubsaugen, im Aufwischen von Fussböden und im Reinigen von Toiletten verbirgt sich ein Befreiungspotenzial. Leider ist der Sinn des Putzens von einem Gestrüpp von Vorurteilen überwachsen. Wie eine Dornhecke verwehren uns Zeitdruck, Verachtung usw. den Zugang zum lustvollen Umgang mit Reinigungsarbeiten.“



Eat - The story of food -
Wie Essen unser Leben beeinflusst

DVD - USA, 2014.

National Geographic.

6 x 45 Min., Deutsch, Englisch.

Der Inhalt: Eine umfassende Auseinandersetzung mit der Geschichte des Essens vom Lagerfeuer der Neandertaler bis zu den modernen Fastfood-Ketten. Über Menschen und ihre kulinarischen Gewohnheiten berichten in diesem Film Fachleute aus Gastronomie, Geschichtsforschung, Anthropologie oder Psychologie.

Das Zitat: „Ob Fisch oder Fleisch, Weizen oder Reis, Slow-oder Fast-Food: Wer verstehen will, wie eine Gemeinschaft, eine Gesellschaft oder Kultur tickt, sollte auf den lokalen Markt gehen, in Kochtöpfe schauen und sich an Tische setzen. Denn Essen funktioniert wie ein Spiegel: Essen sagt, wer wir sind.“



Nigel Browning: Haushalts-
Management für Männer

Sanssouci, 2012.

176 S.

Der Inhalt: Es ist ja nicht so, dass Männer besondere Anleitungen für die Hausarbeit brauchen würden. Jedenfalls die meisten nicht. So oder so liefert das Buch übersichtliche Anleitungen und to-do-Listen für alle, die den Haushalt gerne endlich systematisch managen möchten.

Das Zitat: „Hausstaub ist sehr, sehr schlau! Er dringt in alle Ritzen, wohnt unter dem Sofa, kriecht in Ihr Bett – und beim leisensten Lüftchen startet er durch, um in Ihre Körperöffnungen und in Ihren Computer einzudringen. Er fällt sogar über Ihr Essen her. Im Dunkeln ist er unsichtbar, er bewegt sich lautlos – er ist Ihr Feind. Es wird langsam Zeit, ihn ernst zu nehmen, Jungs!“



Linda Thomas:
Putzen lieben?!

Verlag am Goetheanum, 2015.

407 S.

Der Inhalt: Die Autorin leitete bis 2011 den Reinigungsdienst am Goetheanum in Dornach. In ihrem Buch untersucht sie die verschiedenen Aspekte des Reinigungsvorgangs – unter anderem auch aus anthroposophischer Sicht.

Das Zitat: „Eine wichtige soziale Aufgabe der Reinigung ist die Werteeerhaltung und das Schaffen einer angenehmen Atmosphäre. Somit ist die Reinigung auch eine ganz existentielle Leistung für die Gesellschaft.“

Alle vorgestellten Medien und weitere 6000 Titel können in der Mediothek der BFS Basel von Lernenden und Mitarbeitenden kostenlos ausgeliehen werden.

Öffnungszeiten: Montag – Freitag von 9 – 17 Uhr.

In den Schulferien bleibt die Mediothek geschlossen.

Agenda

März

Mo, 26.03. – Mi, 28.03.2018
Dreitageblock

April

Do, 12.04.2018
Infoveranstaltung für neue Berufsbildner/innen
17.15 – 19.15 Uhr, BFS Basel, A107

Mi, 18.04.2018
Modeschau Couture Ateliers
14.30 / 18.30 / 20.30 Uhr, Maurerhalle Allgemeine Gewerbeschule, Vogelsangstrasse 15, Basel

Juni

Mo, 11.06.2018
Abschlussfeier Fachleute Hauswirtschaft
17.00, BFS Basel, A107

Di, 12.06.2018
Abschlussfeier Hauswirtschaftspraktiker/innen
17.00, BFS Basel, A107

Frei, 22.06.2018
Zertifikatsfeier Frühe Sprachliche Förderung
17.00 Uhr, BFS Basel *

Mo, 25.06.2018
Lehrabschlussfeier Detailhandel
18.00 – 21.00 Uhr, Messe Basel

Di, 26.06.2018
Schulkonferenz
08.00 – 12.00 Uhr, BFS Basel, IWB-Auditorium, Kohlenberggasse 7

Mi, 27.06.2018
Berufsmaturitätsfeier
17.00 – 18.30 Uhr, Leonardskirche, Basel

Do, 28.06.2018
Lehrabschlussfeier Gewerbe, Industrie und Dienstleistungen
17.00 Uhr, St. Jakob Arena, Basel

*Ort wird rechtzeitig bekanntgegeben auf www.bfsbs.ch

**Wir sind die Chefs –
von morgen.**

Lernende bei Coop

Für meine Lehre. Für meine Zukunft.

Mit einer Ausbildung bei Coop machen wir uns stark für eine erfolgreiche Berufslaufbahn in einem spannenden Arbeitsumfeld. Entdecke auch du die grosse Vielfalt an Zukunftsperspektiven auf www.coop.ch/grundbildung



Für mich und dich.