



Ausbildung **Anpacken, mitarbeiten, mitdenken**

Das Spital Emmental fordert und fördert seine Lernenden und betreut sie gleichzeitig familiär und professionell. Eine angehende Kauffrau, eine Köchin in Ausbildung und die HR-Ausbildungsverantwortliche geben Auskunft.

Beide sind sie 18 Jahre alt und im dritten Lehrjahr ihrer Erstausbildung im Spital Emmental: Alena Stoll aus Biglen ist angehende Kauffrau, Lara Wälti aus Aefligen angehende Köchin. Alena hat ihren weiteren beruflichen Weg ab Sommer 2019 noch nicht definitiv festgelegt. Lara weiss hingegen ganz genau, wohin es sie nach der Lehre zur Köchin verschlagen wird: erneut in die Grossküche des Spitals Emmental in Burgdorf. Dort will sie die Zusatzlehre zur Diätköchin in Angriff nehmen. Warum sie das möchte? «Schon heute leiden nicht wenige Menschen unter Unverträglichkeiten von Nahrungsmitteln. Das wird in den nächsten Jahren noch zunehmen. Ich gehe davon aus, dass in absehbarer Zeit auch öffentliche Restaurants Diätköche anstellen müssen. Das Wissen rund um Allergien und Unverträglichkeiten rund ums Essen wird immer wichtiger.»

Alena Stoll will sich noch etwas Zeit lassen, bevor sie sich für das Wie-Weiter entscheidet. Höchstwahrscheinlich wird sie vorerst einen alternativen Weg

zum Büro einschlagen. Sie betont aber, dass sie um die kaufmännische Grundbildung sehr froh sei und sie um keinen Preis missen möchte. «Während meine Kolleginnen am Ende der obligatorischen Schulpflicht eher eine praktische Ausbildung wie Fachfrau Gesundheit anpeilten, war mir die PC-Arbeit immer lieber», sagt die junge Frau, die das KV jederzeit wieder in einem Spital machen würde. «Hier ist es interessant und abwechslungsreich. Ich fühle mich sehr gut aufgehoben und betreut. Zudem habe ich ganz besonders während der sechsmonatigen Lerneinheit am Empfang sehr viel über den Umgang mit Patienten gelernt. Der Kontakt zu vielen unterschiedlichen Menschen und die Einblicke in verschiedene Themen gefallen mir sehr.» Auch sind Praktika in den Bereichen Rettungsdienst, Technik und Operationsäle möglich.

Viele Ausbildungsrichtungen

Dass in einem Spital nicht nur behandelt und gepflegt, sondern auch gekocht und gegessen wird, ist eigentlich klar. Auch dass ein Team die Patientenadministration und die Finanzbuchhaltung im Griff haben muss. Gleichwohl denken viele junge Leute nicht in erster Linie an ein Spital, wenn es bei der Berufswahl um eine kaufmännische oder gastronomische Ausbildung geht. Dabei bietet gerade ein mittelgrosser Betreiber wie das Spital Emmental optimale Voraussetzungen wie professionelle Betreuung, Unterstützung und Förderung sowie geregelte Arbeitszeiten und viel Raum für individuelles Üben. «Während vielen meiner Kolleginnen und Kollegen in privaten Gastronomiebetrieben die Zeit für das Üben von Koch- und Filetiertechiken fehlt, kann ich jederzeit in meiner Freizeit oder nach Möglichkeit auch in ruhigen

Ausbildung als Kauffrau/Kaufmann

Während der Ausbildung am Spital Emmental gewinnen angehende Kaufleute einen vielfältigen Einblick in die verschiedenen Dienstleistungsbereiche eines Spitals. Sie arbeiten unter anderem jeweils sechs Monate am Patientenempfang, in der Finanzbuchhaltung, in der Fakturierung und im Human Resources mit. Dort erlernen sie, alle administrativen und organisatorischen Aufgaben abzuwickeln. Bei der täglichen Arbeit werden sie von ausgebildeten Praxisbildnerinnen unterstützt.

Phasen während der regulären Arbeitszeit Arbeitsabläufe professionalisieren», sagt Lara Wälti. Sie findet die Ausbildung in der Spitalküche auch deshalb sehr empfehlenswert, weil hier noch vieles jeden Morgen frisch zubereitet wird wie Kartoffelstock oder Spätzli. Bis vor Kurzem habe man sogar noch Omeletten und Pommes Duchesses selber gemacht. Das liege zwar wegen der grösseren Patientenzahl heute nicht mehr drin. «Dennoch lässt sich bei uns noch viel mehr selber herstellen als in vielen Restaurants, wo oft die Zeit dafür nicht ausreicht.» Am Standort Burgdorf werden pro Tag bis zu 600 Mahlzeiten zubereitet. In Langnau sind es rund 300. Auch Alena Stoll schätzt die Zeit, die ihr als angehende Kauffrau vom Spital Emmental entgegengebracht wird. Die Rochaden in den Bereichen Patienten-

administration, Finanzbuchhaltung, Fakturierung, Materialbewirtschaftung/Hotellerie und Human Resources würden viel zu einer abwechslungsreichen und lehrreichen Ausbildung beitragen. «Kolleginnen und Kollegen, die ebenfalls eine kaufmännische Lehre absolvieren, haben meist nicht die Möglichkeit, verschiedene Bereiche kennenzulernen. Deshalb schätze ich dies im Spital Emmental sehr.»

KV: fundierte Grundausbildung

Trotz digitalisierter Arbeitswelt und innovativer IT-Lösungen bleibt die kaufmännische Ausbildung nicht nur ein gutes Sprungbrett für weiterführende Schulen oder andere Berufsrichtungen, sondern gilt auch im Bereich Administration und Organisation als solide Basis. Das Portfolio einer angehenden Kauffrau, eines

angehenden Kaufmannes ist breit und stützt sich auch auf Fähigkeiten wie Zeitmanagement, Arbeitseinteilung und organisatorische Planung. Auch hierfür eignet sich das Spital Emmental als Ausbildungsstätte mit der genügenden Grösse und doch überblickbaren Komplexität besonders.

Kurzinterview mit Sabrina Aeschlimann, HR-Business Partner und Ausbildungsverantwortliche.

Professionelle Lehrlingsbetreuung

Frau Aeschlimann, was bietet das Spital Emmental Lernenden?

Anders als in einem kleinen Privatbetrieb können wir aufgrund unserer Grösse die Betreuung der Lernenden zentral angehen und koordinieren. Die Lernenden werden professionell betreut und begleitet. Gibt es Schwierigkeiten oder stehen Missverständnisse im Raum, können wir unverzüglich einschreiten und klärend vermitteln.

Sind die Lernenden weniger auf Gedeih und Verderb der vorgesetzten Lehrperson ausgeliefert?

Auf jeden Fall. Allfällige Differenzen, die es immer mal geben kann während der

Ausbildung, werden nicht nach Sympathie oder Antipathie, sondern professionell angegangen. Der Schutz der Lernenden ist uns sehr wichtig. Wir kennen die Sonderschutzbestimmungen aus dem Arbeitsrecht und handeln arbeitsrechtlich korrekt.

Die Lernenden werden geschützt, werden sie auch gefördert?

Unbedingt. Wir definieren gemeinsam mit den Lernenden Zielmassnahmen, um die gesetzten Lernziele zu erreichen. Wir setzen auf gezielte Förderung und Unterstützung. Auch bei uns gilt: Die Lernenden müssen anpacken, mitarbeiten und mitdenken. Nur so kommen sie weiter.

Ausbildung als Köchin/Koch

Köchinnen/Köche kümmern sich um die Zubereitung von warmen und kalten Gerichten sowie von Süssspeisen. Eine angehende Köchin, ein angehender Koch lernt den ganzen Prozess der Küche kennen: von der Bestellung einer Mahlzeit bis zum Anrichten auf dem Teller. In der gesamten Spitalküche sind Hygiene und Ordnung enorm wichtig. Köchinnen und Köche können ihre Arbeit strukturiert planen und behalten immer den Überblick. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, kontrollieren sie auf Qualität und lagern sie fachgerecht ein oder lassen sie direkt in die Produktion einfließen. Alle Speisen richten sie appetitanregend an, um sie den Gästen mit Freude zu servieren. Im Spital Emmental erhalten die angehenden Köche eine breite Ausbildung. Neben dem Kochen im Tagesgeschäft werden sie auch an Anlässen eingesetzt.

Koch-Lernende

Preisgekrönt

Im alljährlichen Lehrlingswettbewerb der Gastroformation Burgdorf schafften es die drei Drittlehrjahr-Kochlernenden des Spitals Emmental in der Kategorie «kalte Teller» zum vierten Mal in Folge auf das Podest. Mit der höchsten Punktzahl und Auszeichnung Silber holte Melanie Steiner (Oberburg) den Tagessieg ihrer Kategorie. Die Kochlernenden Michèle Aeschlimann (Lauperswil) und Lara Wälti (Aefligen) wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

Die Auskunftspersonen



Sabrina Aeschlimann
HR-Business Partner / Ausbildungsverantwortliche



Alena Stoll
Lernende Kauffrau 3. Lehrjahr



Lara Wälti
Lernende Köchin 3. Lehrjahr

Kontakt:

Spital Emmental
Oberburgstrasse 54, 3400 Burgdorf
Tel. 034 421 21 47
sabrina.aeschlimann@spital-emmental.ch