

60 Jahre



Hohenlinden

Jahresbericht 2022



Hohenlinden
Wengisteinstrasse 19
4500 Solothurn
032 625 48 88
info@hohenlinden.ch
www.hohenlinden.ch

INHALT

Bericht des Stiftungsratspräsidenten	3
Vorwort der Institutionsleiterin	4
Modernisierungen des Hauses 2022	5
Vom Internat zum individuellen Wohnen	6
Gastronomie FHNW Standort Solothurn	7
Unsere Berufe	9
Unsere interne Berufsschule	14
Berufliche Förderung und Integration	15
Abschluss Sommer 2022	17
Gönnerverein Hohenlinden	18
Unser Stiftungsrat und Leitung	19
Unsere Angebote im Überblick	20

Bericht des Stiftungsratspräsidenten

Liebe Leserinnen

Liebe Leser

Erfreulicherweise konnten wir uns im aktuellen Berichtsjahr von Corona mehr oder weniger verabschieden. Der Ausbildungsbetrieb sowie das «Wohnen» konnten Ihren Auftrag beinahe ohne Einschränkung wahrnehmen.

Das Jahr 2022 wird als Jahr der Projekte in die Geschichte eingehen:

Wohnen 365 Tage

Früh im Jahre 2022 wurden wir von der IV gebeten, unser Wohnangebot während 365 Tagen pro Jahr ins Programm aufzunehmen.

Wir haben diesem Wunsch der IV mit allen nicht unerheblichen personellen Veränderungen entsprochen.

Auslagerung des gesamten Wohnangebotes nach Rüttenen

Im Zusammenhang mit «Wohnen 365 Tage» haben wir uns entschieden das ganze Wohnangebot der Hohenlinden nach Rüttenen, innerhalb von Aussenwohngruppen anzubieten.

Mit dieser Entwicklung konnten Personalressourcen optimiert und Prozesse erheblich vereinfacht werden.

Darüber hinaus entspricht es einer gesellschaftlichen Entwicklung, dass das institutionelle Wohnen nicht mehr intern, innerhalb einer Institution angeboten wird, sondern integriert in bestehende Wohnformen von Gemeinden und Quartieren.

Abschluss aller Bautätigkeiten

Die im letzten Jahresbericht angesprochenen baulichen Massnahmen konnten per Ende Jahr 2022 vollumfänglich abgeschlossen werden (Neu-/Umbau des Pavillons zu einem Mehrzweckgebäude mit neuer Aula, Sanierung und Umbau von Esssaal und Halle im Hauptgebäude, Umbau und Sanierung des gesamten Schul-/Ausbildungsbereiches im Untergeschoss und die Neugestaltung der gesamten Parkplatzsituation vor dem Haupthaus).



Auszug aus dem "Sunnerain"

Aus Platzgründen haben wir uns während Jahren in einem Aussenbereich am «Sunnerain» eingemietet. In naher Distanz zur Hohenlinden konnten an diesem Ort zusätzliche Schulräume und verschiedene Arbeitsplätze eingerichtet werden.

Mit dem Ausbau der Hohenlinden konnten sowohl die Schulzimmer wie auch die Arbeitsplätze von Mitarbeitenden vollumfänglich in den Hauptbetrieb der Hohenlinden integriert werden, was die Organisation und Kommunikation erheblich vereinfacht. Mit der Kündigung des "Sunnerains" ist nun auch diese Ära abgeschlossen.

Übernahme der Kantine an der Pädagogischen Hochschule FHNW Standort Solothurn

Nach den Sommerferien wurden wir angefragt, ob wir die Mensa an der FHNW in Solothurn übernehmen möchten.

Unter Berücksichtigung des Grundsatzes: «Ausbildungen im ersten Arbeitsmarkt, ausserhalb der Institution», haben wir uns entschlossen, diesen Auftrag zu übernehmen. Gestartet wurde nach den Herbstferien.

Mein Dank richtet sich an die Institutionsleitung sowie an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche sich auch im vergangenen Jahr enorm für die Hohenlinden und deren Projekte engagiert haben. Ebenso danke ich meinen Kolleginnen und Kollegen vom Stiftungsrat für die gute Zusammenarbeit auf strategischer Ebene.

Hansruedi Moor-Minikus
Präsident des Stiftungsrates

Vorwort der Institutionsleiterin

„Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten.“ Aristoteles

Mut für zukunftsorientierte Entscheidungen

Im **Jahr 1962** wurde die Stiftung Hohenlinden ins Leben gerufen. Das Ziel der Stiftung damals war, „**benachteiligte, schulentlassene Mädchen für Arbeiten in Haus und Garten auszubilden**“. Zu diesem Zweck wurde die heute über 100-jährige Villa der Familie von Roll im Steingrubenquartier von der Stadt Solothurn erworben.

Mit den sich verändernden Bedürfnisse — des Arbeitsmarkts und der jungen Menschen — hat sich die Stiftung Hohenlinden in den vergangenen **60 Jahren** kontinuierlich professionalisiert. Die Angebote der Ausbildung, des Wohnens sowie die Infrastruktur wurden stetig angepasst und modernisiert. Einen grossen Dank möchte ich an dieser Stelle an den Stiftungsrat der Hohenlinden richten, welcher diese Prozesse vorangetrieben hat und stets zukunftsorientierte Entscheidungen zu treffen wusste.

Dank für das Erschaffene

Mit der Weiterentwicklung des Ausbildungs- und Wohnangebots wurde in den letzten **60 Jahren** immer ein zentrales Ziel verfolgt: **Integration**. Hier gebührt dem Hohenlinden-Team Dank und Hochachtung. Tatkräftig treibt es die Weiterentwicklung voran, indem es neue Ideen einbringt, die Bedürfnisse der Jugendlichen mit einbezieht, die Marktlage berücksichtigt und die Veränderungen meistert.

Heute können Lernende der Hohenlinden an verschiedenen Arbeitsorten ihre Fachkompetenzen unter Beweis stellen: Im Haupthaus, in der Gastronomie der FHNW Standort Solothurn und in den Partnerbetrieben des ersten Arbeitsmarktes. Mit dem individualisierten Wohnangebot der Hohenlinden wird das berufliche und persönliche Unterstützungsangebot abgerundet. Die Vernetzung zwischen Wohnen, Ausbildung und Praxiserfahrung ermöglicht eine optimale Unterstützung der jungen Menschen und Integration.

Mut zu Neuem mit Respekt für Vergangenes

Das Haus an der Wengisteinstrasse wurde in den letzten 60 Jahren umsichtig renoviert und ausgebaut. Stets ging es dabei darum, den Bedürfnissen der Jugendlichen und des Auftrags gerecht zu werden. Nach den letzten baulichen Anpassungen im Jahr 2022, kann die Hohenlinden einen Schulungs- und Berufsbildungsbereich mit einer beträchtlichen Fläche von ca. 800 m² vorweisen. Dieser befindet sich in den unteren Geschossen und im Nebengebäude am Südhang. Der Umbau konnte reibungslos von statten gehen dank der Flexibilität der Mitarbeitenden und Lernenden.

Mut loszulassen

Ein reales Wohnumfeld ist unerlässlich, wenn es um die selbständige Lebensführung geht. Wir berichten über die Auflösung des traditionellen Internats nach 60 Jahren Bestehen und über die neuen, attraktiven Wohnformen für Jugendlichen.

Mut zur Aufgeschlossenheit

Die Übernahme der Gastronomie an der Pädagogischen Hochschule in Solothurn ermöglicht den Jugendlichen ein zusätzliches Lernfeld. Wir gewähren im Bericht einen Einblick in den Alltag der Mensa. Zudem werden die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten in der Gastronomie beleuchtet, welche mit dem Beruf Praktiker/in PrA Bäckerei-Konditorei-Confiserie erweitert wurde.

Neue Perspektiven

Wir stellen ebenfalls zwei Ausbildungen vor, welche als Sprungbrett für eine berufliche Zukunft im sozialen Bereich dienen können: Hauswirtschaftspraktiker/in PrA im Kinder- oder im Altersbereich. Diese Ausbildungen werden in Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben realisiert.

Dies und vieles mehr erwartet Sie in unserem spannenden Jubiläums-Bericht, der in Zusammenarbeit mit dem gesamten Team gestaltet wurde.

Tatjana Željko
Institutionsleiterin



Modernisierung des Hauses 2022

In den 60 Jahren der Geschichte der hauswirtschaftlichen Ausbildungsstätte Hohenlinden gab es etliche Entwicklungen, Erweiterungen, Neuerungen und damit verbundene infrastrukturelle Veränderungen.

Nachdem im Jahr 2021 der Essbereich komplett renoviert und umgebaut wurde, ging die Modernisierung in der Hohenlinden im Jahr 2022 weiter:

Im Zentrum unserer Erneuerungsbestrebungen stand die zeitgemässe, moderne Infrastruktur für die Lernenden unter Berücksichtigung der aktuellen Bedürfnisse der Berufsbildung.

Bei jeglichen infrastrukturellen Veränderungen ist es uns ein Anliegen, den Umbau mit Sorgfalt und Umsicht gegenüber der geschichtsträchtigen Villa Hohenlinden zu gestalten.



Foto: Essraum

Der Pavillon wurde in einen zeitgemässen multifunktionalen Raum umgewandelt

Im Jahr 2022 haben wir mit dem umfangreichen Umbau des ehemaligen „Stöckli“ begonnen. Ehemals als Freizeitraum, danach auch als Ausbildungs- und Schulraum sowie als Pausenraum für die Mitarbeitenden, wurde der Pavillon im Jahr 2022 zum modernen Mehrzweckraum umgebaut. Ausgestattet mit aktueller audiovisueller Technologie bietet er Raum für Anlässe, Vorträge, Gespräche, Zusammenkünfte, Lernenden-Weiterbildungen und vielem mehr.

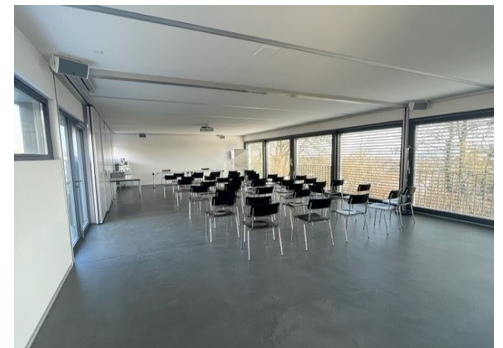


Foto: Pavillon



Foto: Hohenlinden Südfassade

Ein Ort für Lernende: Aufwertung des Untergeschosses als Ausbildungsbereich

Durch den Umbau vom Pavillon konnte die interne Schule ins Haupthaus (Aula) umziehen und in den Bildungstrakt integriert werden. Dies war relevant, um den neuen und bestehenden Ausbildungsangeboten gerecht zu werden und um ein passendes Lernumfeld für die Auszubildenden anbieten zu können.

Im gesamten Untergeschoss — mit Blick auf das Mittelland — wurde infolgedessen der komplette Berufsbildungsbereich für die praktische Ausbildung wie auch für die schulischen und theoretischen Fächer angesiedelt.

Auflösung des Internats der Hohenlinden und Zentralisierung der Büroräumlichkeiten

Mit dem Auszug der Lernenden aus dem Haupthaus und dem Umzug in die individuellen Wohnungen sind im Obergeschoss des Haupthauses Zimmer frei geworden. In diesen umfunktionierten Zimmer haben die bisher ausgelagerten Arbeitsplätze der Beruflichen Förderung und Integration, der Berufsbildung sowie der Sozialen Begleitung Platz gefunden.

Schöner Nebeneffekt: Dadurch ist im ersten Stock ebenfalls ein neuer Begegnungsort für die Mitarbeitenden der Hohenlinden entstanden.

Vom Internat zum individuellen Wohnen



Foto: Ein Wohnraum in einer der Wohnungen

Die Hohenlinden, eine Villa, die von aussen wie auch innen sehr imposant und herrschaftlich daherkommt, hat eine lange Geschichte, nicht nur was die Ausbildung betrifft, sondern auch was das Wohnen anbelangt. Als Ausbildungs-ort mit Internatszimmern, in denen bis vor wenigen Jahren alle Lernenden wohnen mussten, veränderte sich das Wohnen zu einer Möglichkeit, die Ausbildung und die Selbständigkeit noch gezielter zu unterstützen. Die Ausbildung mit Wohnen konnte ab diesem Zeitpunkt frei gewählt werden. Heute wohnt ca. ein Drittel aller Lernenden in den Wohnungen der Hohenlinden. Diese Neuerung hat zugleich den Weg für eine Ausbildung für junge Männer freige-macht, war die Hohenlinden doch bis dahin eine reine „Fräulein-Institution“.

Das Wohnangebot hat sich stetig weiterentwickelt: Aus den Mehrbett-Internatszimmern im Haupthaus wurden Einzelzimmer. Es bestand zudem die Möglichkeit, nach einem Jahr in eine Ausssenwohngruppe zu ziehen, um die Wohn- und Selbstkompetenzen weiter auszubauen.

Seit Sommer 2022 gibt es kein Wohnen im Haupthaus der Hohenlinden mehr. Die Auflösung des Internats bedeute-te eine logische und natürliche Fortsetzung der Weiterentwicklung und zugleich die endgültige Ablösung von einer traditionellen Heimstruktur des Wohnens. Neu gibt es dafür verschieden grosse, unterschiedliche und individuell be-gleitete Wohnungen in Rüttenen. Zudem wurde das **Wohnen 365 Tage** eröffnet. Ein durchgehendes Wohnen 24/7 ist möglich, auch ohne die Hohenlinden als Ausbildungsort zu haben. Voraussetzung ist allerdings, dass eine beste-hende Tagesstruktur vorhanden ist. Individuelle, persönliche Kompetenzen werden gezielt gefördert und gefordert und bieten ein hilfreiches Übungsfeld, um später in eine eigenständigere Wohnform einzutreten.

Wohnen 365 Tage im Jahr stellt ein grosser Zugewinn und eine Herausforderung für Lernende und Mitarbeitende, welche wir mit Sorgfalt und Freude weiterentwickeln.

Interview mit Selina K.



Foto: Wohnung in Rüttenen

Wie war mein Umzug vom Haupthaus in die Wohnung?

Gut, ich hatte am Anfang aber etwas Mühe, da ich Heimweh hatte.

Was gefällt mir?

Es ist alles gut. Wir haben eine gute Gemeinschaft. Es ist im Gegensatz zum Haupthaus ruhiger und gemütlicher.

Was habe ich gelernt in Gegensatz zum Internat?

Ich habe vor allem Selbstständigkeit gelernt und einen Haushalt zu führen.

Neuer Ausbildungsort in der Gastronomie



Foto: Mensa der Pädagogischen Hochschule FHNW

Dank ausgezeichneter Zusammenarbeit mit den Partnern des ersten Arbeitsmarktes können unsere Lernenden wertvolle Erfahrungen unter realen Arbeitsbedingungen sammeln und ihre fachlichen und persönlichen Fähigkeiten stärken.

Durch die Übernahme der Mensa der FHNW Standort Solothurn (Pädagogische Hochschule) haben die Lernenden ein weiteres Lernfeld im ersten Arbeitsmarkt.

Foto: Marius Gläuser



Marius Gläuser, Berufsbildner Hohenlinden, zuständig für den reibungslosen Ablauf der Gastronomie FHNW Standort Solothurn, äussert sich wie folgt:

„Die Mensa der Pädagogischen Hochschule bietet mit der gegebenen Infrastruktur sowie dem Gästekontakt für uns als Ausbildungsbetrieb ideale und reale Arbeitsbedingungen, welche dem ersten Arbeitsmarkt entsprechen.“

Gastronomie FHNW Standort Solothurn

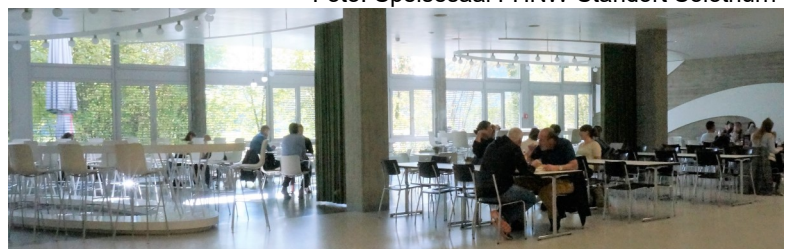
Ab Herbst 2022 durften unsere Lernenden und Berufsbildner/innen die Gastronomie FHNW Standort Solothurn übernehmen.

Aus Sicht der Leiterin des FHNW Standorts Solothurn, **Christine Künzli**, handelt es sich hierbei um eine Win-win-Situation. Zum einen wird so ein attraktives gastronomisches Gesamtangebot gewährleistet. Zum anderen schafft die Zusammenarbeit auch einen gesellschaftlichen Mehrwert. Diese Ausbildungsplätze im öffentlichen Raum bieten Chancen für ein achtsames Miteinander.

Herzlichen Dank für diese ideale Möglichkeit, Jugendlichen mit erschwertem Einstieg in die Arbeitswelt, Zukunftsperspektiven zu eröffnen.

Die Gastronomie an der Pädagogischen Hochschule bietet Studierenden, Mitarbeitenden und externen Gästen ein vielfältiges Angebot an Speisen, zubereitet nach den Grundsätzen einer modernen, ausgewogenen und gesunden Ernährung. Dienstleistungen wie Catering bei Anlässen runden das Angebot ab – und bieten den Lernenden ein interessantes, vielfältiges Arbeitsfeld.

Foto: Speisesaal FHNW Standort Solothurn



Gastronomie FHNW Standort Solothurn



„Ich schätze es sehr, wenn ich Gäste bedienen kann“, sagt Amina N. (Lernende der Hohenlinden)

Foto: Lernende Amina N. und Delina T.

Schritt für Schritt in Richtung erster Arbeitsmarkt Amina N. erzählt im Interview über ihre Erfahrungen in der Mensa

Wie sieht ein Arbeitsalltag in der Mensa der Pädagogischen Hochschule aus?

Am Morgen gibt es Aufträge wie zum Beispiel Sandwiches herstellen, Fruchtbecher auffüllen oder Birchermüesli abfüllen. Nach der Pause werden die Tische gereinigt, die Milch wird aufgefüllt. Es kommen immer mehr Gäste und die Kasse muss bedient werden, da sollte man freundlich sein. Besonders um die Mittagszeit hat es sehr viele Gäste. Die Mittagspause für uns Lernende dauert eine Stunde. Am Nachmittag wird alles gereinigt und aufgefüllt bis hin zum Feierabend.

Wie unterscheidet sich der Arbeitsalltag an der Pädagogischen Hochschule von demjenigen in der Hohenlinden?

Die Arbeitszeiten sind anders als in der Hohenlinden, zudem hat es Gäste und eine Kasse. Zu den Gästen muss man anständig und respektvoll sein. Der tägliche direkte Gästekontakt fehlt in der Hohenlinden. Auch gibt es weniger Pausen in der Pädagogischen Hochschule, es ist stressiger, man arbeitet mehr. Der Zusammenhalt ist aber grösser, man hilft sich mehr als in der Hohenlinden. Der Ablauf ist klarer in der Pädagogischen Hochschule.

Welcher Arbeitsstandort wird bevorzugt? Die Hohenlinden oder die Pädagogische Hochschule? Wieso?

Ich arbeite lieber in der Pädagogischen Hochschule, weil der Ablauf mehr dem ersten Arbeitsmarkt entspricht.

Wie steht es mit dem Bedienen der Gäste? Macht dies Spass?

Ich liebe die Bereiche Küche und Service. Ich schätze es sehr, wenn ich Gäste bedienen kann.

Gibt es Stresssituationen in der Pädagogischen Hochschule? Wie wird damit umgegangen?

Die gibt es tatsächlich, vor allem um die Mittagszeit. Wenn zum Beispiel die Beilagen zum Menü ausgehen oder jemand den Wochenhit bestellt. Es muss schnell für Nachschub gesorgt werden. Wenn viele Gäste gleichzeitig kommen, kann es schon sein, dass ich mich verbrenne, da ich gestresst bin. Ich schätze den Druck aber sehr. So läuft etwas. Ich probiere dann, mich zu beruhigen und mache alles Schritt für Schritt.

Ist es vorstellbar, später in einer Mensa zu arbeiten?

Ich kann mir sehr gut vorstellen, später in einer Mensa zu arbeiten. Die Bereiche Küche und Service entsprechen mir. Im Moment arbeite ich im Rahmen meiner Ausbildung in einer Bäckerei im Service und der Küche.



Foto: Amina N. bei der Arbeit

Amina N. ist Hauswirtschaftspraktikerin EBA im zweiten Ausbildungsjahr. Sie arbeitet regelmässig im Rahmen ihrer praktischen Ausbildung in der Mensa der FHNW Standort Solothurn, geführt von der Hohenlinden

Berufe in der Gastronomie



Foto: Küche Hohenlinden

PrA Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Praktiker/innen PrA Bäckerei-Konditorei-Confiserie arbeiten nach dem Abschluss der Ausbildung in Bäckereien, Konditoreien, Confisereien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süßwarenindustrie. Arbeitsplätze nach der Ausbildung gibt es auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben.

Wir bilden unsere Lernenden in hausinternen Räumlichkeiten unter Begleitung von unserer Berufsbildnerin Jasmin Zibung aus. Die ersten Erfahrungen in der realen Arbeitswelt werden in unseren Partnerbetrieben während der Ausbildung gesammelt.



Foto: Küche Hohenlinden

PrA Restauration

Praktiker/innen PrA Restauration arbeiten in einem Gastronomiebetrieb. Sie kümmern sich hauptsächlich um das Wohl der Gäste. Zur Ausbildung gehören unter anderem Aufgaben wie das Decken der Tische, das Servieren des Essens sowie die Arbeit im Warenlager. Sie sind selbständig, zuverlässig und behalten stets die Übersicht und Ruhe.

Diese Ausbildung findet hausintern in der Hohenlinden und in einem Partnerbetrieb des ersten Arbeitsmarktes statt. In der Hohenlinden wie auch in der Pädagogischen Hochschule gibt es regelmässig Anlässe, an welchen die Lernenden unter realen Bedingungen, die dem ersten Arbeitsmarkt entsprechen, üben können.

PrA / EFZ Küche

Praktiker/innen PrA Küche arbeiten in Küchen von Betrieben wie Heimen und Spitälern sowie in Küchen von Hotel- und Gastronomiebetrieben. Sie übernehmen in Begleitung und unter Anleitung einer Fachperson einfache Aufgaben. Dazu gehören zum Beispiel das Rüsten von Gemüse, das Anbraten sowie die Unterstützung des Kochs bei seiner Arbeit. In der Hohenlinden wie auch neu in der Mensa der Pädagogischen Hochschule verfügen wir über gut ausgestattete Küchen, die sich bestens für die Ausbildung eignen. Unsere Berufsbildner/innen Gastronomie sind für die Praktiker/innen PrA zuständig.



Foto: Küche Hohenlinden

PrA Hauswirtschaft Fachrichtung Systemgastronomie

Praktiker/innen PrA Hauswirtschaft mit Fachrichtung Systemgastronomie arbeiten in Kantinen. Sie unterstützen das Küchenteam, helfen bei der Gästebewirtung und geben Essen aus. Weitere Aufgaben sind zum Beispiel die Reinigung der Küche, das Abräumen der Tische und das Pflegen des Speisesaals.

Diese Ausbildung wird in enger Zusammenarbeit mit einer Kantine / Mensa absolviert. Mit der Übernahme der Mensa der Pädagogischen Hochschule ermöglicht die Hohenlinden auch für diesen Beruf reale Arbeitsbedingungen, die dem ersten Arbeitsmarkt entsprechen.

Berufe im Bereich Hauswirtschaft

Dank grossem Einsatz der Mitarbeitenden, der strategischen und operativen Leitung konnte die Berufsbildung der Hohenlinden seit Gründung in den letzten 60 Jahren stetig weiterentwickelt und professionalisiert werden. Es wurde fortwährend darauf geachtet, dass den Lernenden eine zeitgemässe und adäquate Ausbildung angeboten werden konnte, die der verändernden Wirtschaftslage Rechnung trägt. So wurde festgestellt, dass die Ausbildung als Hauswirtschaftspraktiker/in mit den vier Schwerpunkten Küche, Service, Reinigung und Wäsche nicht allen Lernenden entgegenkam. Zu umfangreich und zu anspruchsvoll war diese. Dies führte unter anderem zur Spezialisierungen in den jeweiligen Bereichen der Hauswirtschaft. Es wurden ebenfalls diverse neue Angebote daraus erarbeitet. Zwei neue Ausbildungsangebote sind die Praktiker/in PrA Wäscherei und Praktiker/in PrA Gebäudereinigung.

Mit dieser Spezialisierung können die Stärken der Lernenden besser abgeholt werden, was wiederum bedeutet, dass sie in ihrem Fachgebiet besser gerüstet sind für den Arbeitsmarkt. Eine Win-win Situation.

Hauswirtschaftspraktiker/in PrA / EBA und EFZ

Praktiker/innen PrA / EBA Hauswirtschaft oder Fachmann / Fachfrau Hauswirtschaft EFZ arbeiten in verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeitsfeldern in Hotel- und Gastronomiebetrieben, Heimen und Spitälern. Die Absolventen arbeiten nach betriebsüblichen Abläufen, wenden Materialien, Mittel, Maschinen und Geräte fachgerecht an und beachten die geltenden Hygienevorschriften. Sie übernehmen in Begleitung und unter Anleitung einer Fachperson dem Ausbildungsniveau angepasste Aufgaben in den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten: Sie helfen beim Beraten und Bedienen von Kunden; helfen beim Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen; sie unterstützen Arbeiten im Wäschekreislauf; sie helfen beim Zubereiten und Verteilen von Gerichten; auch administrative Arbeiten gehören zu ihrem Berufsbild. Die ersten Erfahrungen in der realen Arbeitswelt werden in unseren Partnerbetrieben während der Ausbildung gesammelt und bereiten die Lernenden so für den Übertritt vor.

Praktiker/in PrA Gebäudereinigung

Praktiker/innen PrA Gebäudereinigung haben Freude an allgemeinen hauswirtschaftlichen Aufgaben, sie arbeiten beispielsweise in Schulhäusern, Sport- und Fitnessanlagen, Kirchen oder Mehrzweckanlagen. Sie übernehmen Reinigungs- und Aufräumaufgaben und erledigen raumpflegerische Arbeiten. Sie pflegen einen verantwortungsbewussten Umgang, sind aufmerksam und haben auch in hektischen Situationen den Überblick. Die Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben in diesem Bereich hilft den Lernenden zusätzlich bei der Umsetzung des Gelernten.



Foto: Lernender in der Ausbildung



Foto: Wäscherei Hohenlinden

Praktiker/in PrA Wäscherei

Praktiker/innen PrA Wäscherei sortieren unter Begleitung von Fachpersonen die Wäsche nach Farbe, Gewebeat und Verschmutzungsgrad. Verschmutzte Stellen behandeln sie vor und wählen mit Unterstützung das jeweils geeignete Waschverfahren. Die getrocknete Wäsche wird in der Sauberzone mit Hilfe von Maschinen gemangelt, gebügelt oder gedämpft. Sie legen die Wäsche fachgerecht zusammen. In der Hohenlinden verfügen wir über eine professionell ausgestattete Wäscherei, die den Lernenden ein sinnvolles Übungsfeld bietet. Hilfreich ist zudem der enge Austausch mit unseren Partnerbetrieben.

Hauswirtschaft im sozialen Bereich

Die Hohenlinden hat festgestellt, dass der Wunsch nach einem Beruf **im sozialen Bereich stetig zugenommen hat**. Für Menschen mit einem erschwerten Einstieg stehen hierfür die zwei Ausbildungen „Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Kinderbereich“ und „Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Altersbereich“ zur Auswahl. Die Ausbildung im Kinderbereich ist langlebiger (seit 2016) und bewährt sich sehr. Die Schulung im **Altersbereich hat die Hohenlinden im Sommer 2022 ins Programm** genommen. Wie sich nach kurzer Zeit zeigt mit Erfolg. **Dank verständnisvollen und motivierenden Kooperationspartnern funktioniert die Zusammenarbeit äusserst gut.**

Die Lernenden verbringen ein bis zwei Tage während der Ausbildung bei unseren Partnerbetrieben. Sie erleben eine reale Berufssituation und werden so auf den ersten Arbeitsmarkt bestmöglich vorbereitet.

Die Hohenlinden ist äusserst bestrebt, den sich stetig verändernden Ansprüchen gerecht zu werden und das Ausbildungsangebot entsprechend anzupassen. Mit diesen beiden Möglichkeiten berücksichtigt sie den Wunsch nach mehr Nähe und sozialem Kontakt.

Die Entwicklung der Berufsbildung der letzten 60 Jahre hat sich immer an den verändernden Bedürfnissen orientiert.

Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Kinderbereich



Foto: Kita im Raum Solothurn

Absolventen der praktischen Ausbildung im Kinderbereich arbeiten in Kindertagesstätten unter Anleitung und Aufsicht von ausgebildeten Fachkräften. Sie übernehmen im hauswirtschaftlichen Bereich möglichst selbstständig Reinigungs- und Aufräumarbeiten, helfen bei der Verpflegung mit und besorgen die anfallende Wäsche. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag, um Kindern eine wohnliche Atmosphäre zu bieten. Bei der direkten Betreuungsarbeit mit den Kindern unterstützen sie die Fachkräfte zuverlässig und tatkräftig. Sie pflegen dabei einen liebevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit den Kindern.

Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Altersbereich

Absolventen der praktischen Ausbildung im Altersbereich arbeiten in Altersheimen oder bei der Spitex unter Anleitung und Aufsicht von ausgebildeten Fachkräften. Sie übernehmen im hauswirtschaftlichen Bereich möglichst selbstständig Reinigungs- und Aufräumarbeiten, helfen mit bei der Verpflegung der Klienten und beim Besorgen der anfallenden Wäsche. Sie arbeiten dabei nach betriebsüblichen Abläufen, wenden Materialien, Mittel, Maschinen und Geräte fachgerecht an und beachten dabei die geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Bei der direkten Betreuungsarbeit mit den Senior/innen unterstützen sie die Fachkräfte zuverlässig und tatkräftig. Sie pflegen dabei einen liebevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit den Betagten.



Foto: Terrasse des Restaurants Alterszentrum Wengistein

Das Alterszentrum Wengistein ist jahrelanger Kooperationspartner der Hohenlinden. Lernende absolvieren im Wengistein ein bis zwei Tage in der Woche Einsätze, um wertvolle Erfahrungen im ersten Arbeitsmarkt zu sammeln. Dies in den vier Bereichen der Ausbildung: Küche, Service, Wäscherei und Reinigung. Neu wird auch der Bereich Hauswirtschaft im Altersbereich ab Sommer 2023 dazukommen, der gezielter auf das Umfeld mit Betagten eingeht und die Lernenden auf den Übertritt vorbereitet.

Partnerbetrieb in der Hauswirtschaft

Interview mit Ursula Biedermann, Alterszentrum Wengistein

Warum haben Sie sich entschieden, Kooperationspartner von der Hohenlinden zu werden?

Es besteht bereits seit Jahren eine enge und gute Zusammenarbeit zwischen der Hohenlinden und dem Alterszentrum Wengistein. Als Institution im Gesundheitswesen mit Zentrumsfunktion bietet das Alterszentrum Wengistein Möglichkeiten der beruflichen Aus- und Weiterbildung in verschiedenen Berufssparten an. Aus unserem Verständnis erscheint es uns als selbstverständlich, jungen Menschen, die die Anforderungen an eine EBA-Ausbildung nicht oder noch nicht erfüllen, eine PrA-Ausbildung zu ermöglichen. Jungen Menschen eine Zukunftsperspektive zu geben, ihre Integrationsmöglichkeiten im Arbeitsmarkt zu verbessern und sie auf ihrem Weg zu begleiten, ist für mich eine sehr schöne und sinnstiftende Aufgabe.

Was für Herausforderungen galt es zu meistern?

Die Begleitung und Unterstützung der PrA Lernenden braucht Zeit, um ihre individuellen Fähigkeiten zu erfassen, zu fördern und zu stärken. In hektischen Arbeitssituationen kann die knappe Zeit für die Begleitperson und den Lernenden diesbezügliche eine Herausforderung sein.

Zu Beginn der Ausbildung ist den jungen Menschen oft noch nicht klar, welche Verhaltensweisen in der Arbeitswelt von ihnen erwartet werden oder eben nicht erwünscht sind wie z.B. lautstarkes Plaudern im öffentlichen Bereich, Schweigepflicht einhalten, Sprachverhalten, Pünktlichkeit usw. In diesen Situationen klar und wertschätzend zu intervenieren, ist für die Begleitpersonen nicht immer gleich einfach.

Was für gewinnbringende Erfahrungen haben Sie gemacht?

Junge Menschen auszubilden ist ein Gewinn, macht Freude und ist schlussendlich unsere Zukunft.

Durch die Begleitung und Betreuung sind wir auch immer wieder gefordert, uns zu hinterfragen in Bezug auf unsere Arbeitsprozesse. Dies erachte ich auch immer als grosse Chance, um nicht «betriebsblind» zu werden. Einfache, zeitintensive Arbeiten, wie z.B. das Falten der Frottierwäsche oder das Aufdecken der Tische in den Speisesälen, können durch die PrA Lernenden ausgeführt werden und entlasten somit das Fachpersonal.

Wie reagieren die Bewohner auf die Lernenden?

Die Bewohnenden reagieren nicht anders auf die PrA Lernenden als auf andere Lernende. Die Reaktion ist schlussendlich auch immer abhängig von der jeweiligen Persönlichkeit der Lernenden oder den Situationen, die sich im Arbeitsalltag ergeben. Je nach Einfühlungsvermögen und Kommunikationsfähigkeit der Lernenden ist der Umgang und Austausch mit den Bewohnenden intensiver oder geringer.

Wie reagieren die anderen Mitarbeitenden auf die Lernenden?

Die Mitarbeitenden reagieren verständnisvoll auf die Lernenden und mit dem nötigen Einfühlungsvermögen. Wichtig ist, mit den Mitarbeitenden die PrA Ausbildung zu thematisieren und die individuellen Lernschwierigkeiten mit ihnen zu besprechen. Eine Unterstützung der Mitarbeitenden, welche die Lernenden begleiten, trägt massgebend zum Verständnis bei und hilft präventiv vor einer Überforderung der Begleitpersonen.

Wie reagieren die Lernenden im Arbeitsalltag?

Dies erleben wir sehr individuell. Die Reaktionen sind stark abhängig von den jeweiligen Situationen, den persönlichen Möglichkeiten der jungen Menschen und der Unterstützung durch ihr Umfeld.

Was würden Sie anderen Altersheimen raten in Bezug auf die Zusammenarbeit?

Wichtig ist, dass die angehenden PrA Lernenden Schnuppertage im Betrieb absolvieren, damit sie die Ausbildung kennenlernen, sowie den Betrieb und das Team. Eine Kultur der Wertschätzung wirkt sich positiv auf den Lernerfolg, ihr Wohlbefinden und die Integration ins Arbeitsteam, aus. Eine sorgfältige Einarbeitung, geeignete Begleitpersonen, individuelle auf den Lernenden abgestimmte Zielsetzungen und regelmässige Standortbestimmungen sind weitere wichtige Elemente für eine erfolgreiche Ausbildung.



Der Betriebsunterhalt



Foto: Lernender in der Ausbildung

Seit Sommer 2019 bilden wir Lernende im Bereich Betriebsunterhalt aus. Um ein möglichst realitätsnahes Umfeld zu schaffen, wurde zusätzlich ein entsprechender Arbeits- und Übungsraum eingerichtet mit z.B. echten Toiletten, verschiedenen Schalter, einem Trog und vielem mehr. So können die Lernenden nicht nur unter realen Gegebenheiten arbeiten, die dem ersten Arbeitsmarkt sehr nahe kommen, sondern bekommen zusätzlich auch ein sich wiederholendes Übungsfeld wie es ebenfalls aus den Überbetrieblichen Kursen bekannt ist. Die Lernenden erhalten somit ein optimales Lernumfeld.



Foto: Von Lernenden hergestellter Arbeitsplatz

Unterhaltspraktiker/in EBA

Unterhaltspraktiker/innen reinigen und warten Gebäude und die umliegenden Plätze, Grünanlagen und Wege. Sie sorgen dafür, dass es sauber und sicher ist und alles funktioniert. Sie arbeiten in Gebäuden und im Freien. Unterhaltspraktiker/innen erledigen einfache Unterhaltsarbeiten und Kleinreparaturen an nicht-elektrischen Installationen. Sie ersetzen zum Beispiel Verschleißteile an Türen und Fenstern, wechseln defekte Leuchtmittel aus, bessern Kittfugen nach oder führen kleinere Malerarbeiten aus. Sie reinigen die eingesetzten Geräte und Maschinen und verräumen sie an ihren Platz. Unterhaltspraktiker/innen üben die Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten bei laufender Nutzung oder laufendem Betrieb aus. Deshalb ist es wichtig, dass sie die Sicherheitsvorschriften konsequent beachten. Lernende der Hohenlinden absolvieren ein bis zwei Tage pro Woche bei einem Partnerbetrieb als Vorbereitung auf den späteren Einsatz im ersten Arbeitsmarkt. Um ihre Fachkompetenzen gezielt aufzubauen, üben die Lernenden im Arbeitsraum unter Anleitung und Begleitung von Berufsbildner Francesco Macedonio.

Praktiker/in PrA Betriebsunterhalt

Praktiker/innen PrA Betriebsunterhalt arbeiten in Grossbetrieben und Institutionen wie Heimen, Schulen, Sportzentren und Spitälern. Sie warten, pflegen und reinigen Gebäude, Betriebsareale und Grünanlagen, befassen sich mit der Abfallbewirtschaftung und führen kleinere Reparaturen aus. Bei ihrer Arbeit setzen sie verschiedene Geräte und Maschinen ein, die sie auch reinigen und unterhalten. Sie übernehmen in Begleitung und unter Anleitung einer Fachperson einfache Aufgaben im Betriebsunterhalt. Wie die Unterhaltspraktiker/innen EBA absolvieren die Praktiker/innen PrA Betriebsunterhalt externe Praxistage. Dies als Vorbereitung für den späteren Übertritt in den ersten Arbeitsmarkt.

Interne Berufsschule Hohenlinden

Durch den Umbau konnte die interne Schule ins Haupthaus umziehen und in den Bildungstrakt integriert werden. Der Umzug in die ehemalige Aula brachte viele Vorteile mit sich, unter anderem die Modernisierung des Unterrichts. Die Ausstattung der Aula mit einem hochwertigen Beamer und Visualizer wie auch einer Audioanlage, erlaubt einen zeitgemässen Unterricht. Durch die Digitalisierung und den regelmässigen Gebrauch der Laptops im Unterricht, werden den Lernenden wichtige Skills vermittelt, die ihnen eine bessere Integration in den ersten Arbeitsmarkt erlauben.



Foto: ABU-Zimmer Hohenlinden

Allgemeinbildung (ABU) Berufskunde Deutsch als Zweitsprache (DaZ) Einstufungstest



Foto: Diana Fagherazzi

„Die individuellen Bedürfnisse und die individuelle Förderung der Lernenden stehen stets im Vordergrund“, sagt Diana Fagherazzi (Lehrerin Allgemein Bildender Unterricht)

Im Zuge der Standardisierung wurde auch der interne Unterricht dem Angebot der Gewerbeschulen angepasst. Durch die Ausarbeitung und Erweiterung der Lehrpläne im **allgemeinbildenden Unterricht** (ABU) und die Erweiterung des Schulangebots durch die Einführung des **Berufskundeunterrichts** (mit Hilfe vom digitalen Lehrmittel Wigl) konnte die Bildung standardisiert werden. Zudem wurde das Angebot durch Förderunterricht in Form von **Stütz-Unterricht** und **Deutsch als Zweitsprache** (DaZ) ergänzt. Wobei grossen Wert auf Förderung und Forderung gelegt wird.

Die Klasseneinteilung findet in Anbetracht der vorhandenen Ressourcen der Lernenden statt, um die Heterogenität der Klassen zu minimieren und den Unterricht zu optimieren. Dies wird anhand von neu erarbeiteten Einstufungstests durchgeführt, die verschiedenes Vorwissen überprüfen und vorhandene Stärken hervorheben. Die individuellen Bedürfnisse und die individuelle Förderung der Lernenden stehen stets im Vordergrund.

Lernbegleitung EBA Lernenden

Den Lernenden, die ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) absolvieren, steht das Gefäss der Lernbegleitung zur Verfügung: Die Lernenden können verpassten oder herausfordernden Schulstoff aufarbeiten und sich für Prüfungen und Präsentationen vorbereiten.

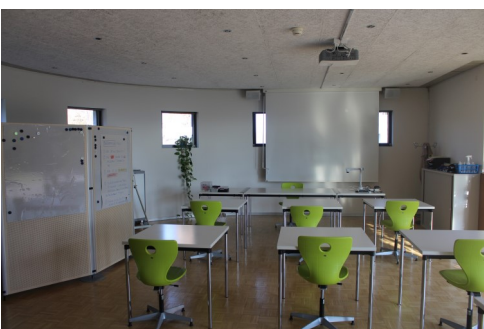


Foto: ABU-Zimmer Hohenlinden

Berufliche Integration / Coaching

Das zentrale Ziel aller Ausbildungsgänge der Hohenlinden ist eine nachhaltige berufliche und soziale Integration

Berufsvorbereitende Massnahmen

Im **Aufbautraining** werden den Jugendlichen unter anderem Wissen in Sozialverhalten, Selbst- sowie Sozialkompetenzen beigebracht. Das Aufbautraining dient zur Stabilisierung der gesundheitlichen Situation und dem Aufbau einer Arbeitsfähigkeit, um den Anforderungen auf dem ersten Arbeitsmarkt standhalten zu können.

Das **Arbeitstraining** dient dem weiteren Aufbau der Arbeitsfähigkeit, bis hin zum Übertritt in den ersten Arbeitsmarkt. Das Arbeitstraining findet in der Regel bereits im ersten Arbeitsmarkt statt, nicht wie das Aufbautraining, welches meist in der Institution durchgeführt wird.

Bei der **Integrationsmassnahme für Jugendliche** handelt es sich um ein Angebot explizit für junge Menschen. Das Ziel dieser Massnahme ist eine stabile Präsenz- und Leistungsfähigkeit zu erreichen, welche wiederum eine Teilnahme zu weiterführenden Programmen sicherstellt. Beispielsweise zu Angeboten der beruflichen Integration oder zu Motivationssemester.



Foto: Berufliche Förderung und Integration Hohenlinden

Coaching-Leistungen

Zu den Coaching-Leistungen der Hohenlinden gehören folgende Massnahmen: **Bewerbungscoaching**, **Stellenvermittlung** sowie **Arbeitsplatzerhalt** (Job Coaching).

Coaching-Leistungen sind meist kurzfristige, befristete Unterstützungen oder Interventionen, welche auf den ersten Arbeitsmarkt bezogen sind. Ziel ist die Aufrechterhaltung des Arbeitsplatzes und / oder die Suche eines passenden Arbeitsplatzes.

Vor Ort am Arbeitsplatz oder in einem persönlichen Gespräch findet eine **individuell abgestimmte Intervention** mit dem Klientel und der Fachperson statt. Coaching-Leistungen dienen zusätzlich zur Vorbereitung auf einen nachhaltigen Übertritt in den ersten Arbeitsmarkt und werden als Eingliederungsmassnahmen verstanden.

Integrationserfolge

Im Jahr 2022 schlossen zwölf Lernende ihre Ausbildung in der Hohenlinden ab. Davon fanden **neun Abschliessende eine Anschlusslösung im ersten Arbeitsmarkt und drei im zweiten Arbeitsmarkt**. Es kann also mit Stolz gesagt werden, dass dank gezielter Unterstützung in der Berufsbildung sowie intensiver Bemühungen der Beruflichen Förderung und Integration für alle Lernenden eine weiterführende Anstellung gefunden werden konnte.

Die Mehrheit der Jugendlichen schloss eine Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft ab: auf PrA-, EBA- und EFZ-Niveau. Ein Abgänger beendete die Ausbildung als Praktiker Betriebsunterhalt und eine Abgängerin als Praktikerin Restauration.

BFI — Berufliche Förderung und Integration

Das BFI damals und heute: Ein Austausch mit Peter Beer

Peter Beer war langjähriger Mitarbeiter in der Hohenlinden und hat in Pionierarbeit die Berufliche Förderung und Integration der Hohenlinden damals ins Leben gerufen, aufgebaut, geprägt und über mehrere Jahre alleine geleitet. Hier nun ein paar Eindrücke, wie das Ganze vor 20 Jahren gestartet ist:

Peter Beer erzählt, dass ganz zu Beginn seiner Zeit die Lernenden noch Lehrtöchter genannt wurden und die Hohenlinden ausschliesslich Mädchen den Zugang bot. Zu dieser Zeit haben alle jungen Frauen die exakt gleiche Ausbildung (praktische Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft) absolviert und im Internat gewohnt. Ziel war es damals, dass sie nach der Ausbildung **eine Anschlusslösung im zweiten Arbeitsmarkt finden**. Damals seien noch kaum Menschen mit einer Lernbeeinträchtigung im ersten Arbeitsmarkt integriert gewesen. Die Gesellschaft sprach noch klar von „Behinderten“ und fast niemand konnte sich vorstellen, jemanden mit Einschränkungen einzustellen.

Damals rief er die **Familienpraktika** ins Leben. Die Lehrtöchter arbeiteten während der zweijährigen Ausbildung zwei Mal eine Woche in einer Familie und erledigten dort hauswirtschaftliche Arbeiten. Später, mit dem Start der Anlehre, wurden Betriebe akquiriert, in welchen die jungen Frauen ein Betriebspraktikum von drei Wochen am Stück absolvierten. Anschliessend waren sie dann regelmässig an einem Tag pro Woche im Praktikum.

Nach und nach, vor allem durch die Einführung der sogenannten Anlehre und später der EBA-Ausbildung und durch viel Aufklärungsarbeit, liessen sich Betriebe finden, welche sich auf eine Anstellung mit Leistungslohn einlassen konnten. Die Teilhabe und Integration im ersten Arbeitsmarkt habe klar die erste Priorität gehabt, der zugesprochene Lohn sei zweitrangig gewesen. Die meisten Abgängerinnen hätten eine ganze, später Einzelne eine halbe Rente der IV vergütet bekommen.

Peter Beer hat immer das Ziel verfolgt, dass jede junge Person eine möglichst nachhaltige Anschlusslösung findet. Nach und nach hätten sich viele Begrifflichkeiten verändert, auch der Arbeitsmarkt und die Gesellschaft sei stets im Wandel gewesen, was seine Arbeit äussert spannend, interessant und abwechslungsreich gemacht habe.



Foto: Peter Beer

„Gelungene Integration heisst, sich einer Gemeinschaft zugehörig zu fühlen“, erzählt Peter Beer.

Im Team der Beruflichen Förderung und Integration gab es im letzten Jahr viele schöne Veränderungen. Der **Umzug** vom Sonnenrain zurück ins Haupthaus war nur ein Teil davon. Im Zuge der Professionalisierung rund um das Bewerben wurden viele neue Tools in unseren Berufsalltag integriert: Ein **Katalog aus Lebensläufen** und **das Erstellen von fachmännischen Bewerbungsfotos** sind nur einige Beispiele.

Im Jahr 2022 wurde zudem die **Zusammenarbeit mit den Partnerbetrieben erneut intensiviert** und standardisiert. Bildungspläne, zum Beispiel in den Berufen der Unterhaltspraktiker/innen oder im sozialen Bereich wurden aufgeteilt, um die Auszubildenden bestmöglich und fachgerecht zu unterrichten — alles mit dem Ziel der nachhaltigen Integration im Arbeitsmarkt.

Unsere langjährige Beziehung zu den Jugendlichen, welche meist über die Lehrzeit hinaus geht und in individualisierten Coachingformen weitergehen darf, **bereichert unser Berufsleben in der Hohenlinden**.

„Persönliche Begleitung — individuelle Lösungen — vermitteln von Freude für die Arbeit“, sagt das Team der Beruflichen Förderung und Integration.

Impressionen Diplomfeier 2022



Wir gratulieren unseren Lernenden herzlich zum erfolgreichen Abschluss.



Foto: Abschlussjahrgang der Hohenlinden

Gönnerverein Hohenlinden



Die diesjährige Mitgliederversammlung des Gönnervereins Hohenlinden war ganz im Zeichen des 60-Jahre-Jubiläums. Die Mitglieder wurden auf eine Reise durch die Zeit der Stiftung Hohenlinden von damals bis heute mitgenommen. Die Retrospektive fand unter anderem in Form einer Ausstellung im Erdgeschoss statt. Die gefundenen Dokumente, Fotos und Objekte erzählen von einer erstaunlichen Entwicklung der Hohenlinden von der Institution für Mädchen zu der heute breitgefächerten Ausbildungsstätte für Jugendliche mit erschwertem Einstieg in die Arbeitswelt.

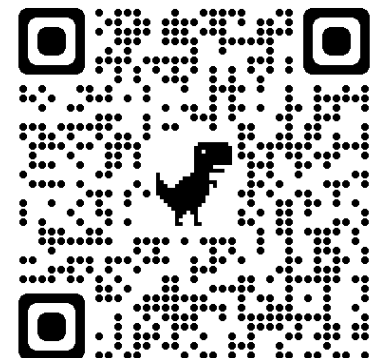
*„Seit dem Jahr 1997 besteht unter dem Namen **„Verein Hohenlinden - Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte“** ein Förderverein, der sich für die Stiftung Hohenlinden einsetzt und Menschen vereint, die sich mit der Hohenlinden verbunden fühlen. Dabei unterstützt der Verein punktuell Lernende finanziell und ermöglicht damit Leistungen, die von der IV nicht finanziert werden können. Ab einem jährlich Beitrag von CHF 30.00 sind Sie mit dabei, Ihr Eintritt würde uns sehr freuen!“*

Markus Jordi

Vereinspräsident



Foto: Markus Jordi



Fotos: Mitgliederversammlung in der Hohenlinden



Das sind wir

Stiftungsrat Hohenlinden



Hansruedi Moor-Minikus
Präsident
Ressort Personal- und Betriebsführung
Öffentlichkeitsarbeit
Bauwesen
Delegierter Verein



Jean-Marc Bürgi
Vizepräsident
Ressort Finanz- und Rechnungswesen



Claudia Manser
Ressort Medizin



Claudia Heusi
Ressort Rechtswesen



Ursula Biedermann
Ressort Hauswirtschaft



Gabriela Henzi
Ressort Heilpädagogik und Bildung



Fred Weibel
Ressort Wohnen und Soziales



Emanuel Duso
Ressort Wohnen und Soziales

Leitungsteam Hohenlinden



Tatjana Željko
Institutionsleiterin
032 625 48 84
tatjana.zeljko@hohenlinden.ch
mail



Bettina Reber
CO-STV IL
Leitung Administration/
Buchhaltung
032 625 48 81
bettina.reber@hohenlinden.ch



Ursula Böhm
CO-STV IL
Aufnahmeklärung
032 625 48 87
ursula.boehm@hohenlinden.ch



Sabrina Niederhauser-Egger
Bereichsleiterin Berufsbildung
032 625 48 82
sabrina.niederhauser@hohenlinden.ch



Anna Pfluger
Bereichsleiterin Berufliche Förderung und Integration
032 621 05 24
anna.pfluger@hohenlinden.ch



Unsere Angebote



Foto: Lernende der Hohenlinden

Berufsbildung

- Gezielte Vorbereitung auf eine Ausbildung
- Erstmalige berufliche Ausbildung in der Institution
- Erstmalige berufliche Ausbildung im Lehrverbund

Berufsbildung — Hauswirtschaft PrA INSOS:

- Praktiker/in PrA Hauswirtschaft
- Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Kinderbereich
- Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Altersbereich
- Praktiker/in PrA Hauswirtschaft im Bereich Systemgastronomie

Berufsspezifische Ausbildungen PrA INSOS:

- Praktiker/in PrA Küche
- Praktiker/in PrA Restaurant
- Praktiker/in PrA Wäscherei
- Praktiker/in PrA Gebäudereinigung (Reinigung)
- Praktiker/in PrA Bäcker-Konditor-Confiserie NEU
- Praktiker/in PrA Betriebsunterhalt

EBA und EFZ Ausbildungen:

- Hauswirtschaftspraktiker/in EBA
- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurationsangestellte/r EBA
- Unterhaltspraktiker/in EBA
- Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Wohnen

- Betreutes Wohnen in einer Wohngruppe
- Begleitetes Wohnen in einer Wohngruppe
- Wohnbegleitung

Coaching

- Bewerbungscoaching
- Stellenvermittlung
- Job Coaching

Dienstleistungen

- Gastronomie FHNW Standort Solothurn
- Backwaren
- Inhouse Anlässe
- Aussenaufträge
- Catering
- Wäscherei
- Reinigung
- Vermietungen

