

»Technik, Tranchieren und Transportwesen«

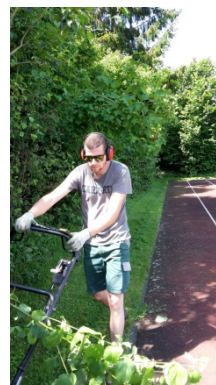
Die Ausbildungen der Zentralen Dienste am Heilpädagogischen Zentrum Hohenrain

Die fünf Lernenden der Zentralen Dienste stellen sich kurz vor:

Technischer Dienst

Roman S. (1. Lehrjahr), Manuela H. (2. Lehrjahr)

Zusammen mit den sechs Mitarbeitenden des Technischen Dienstes bewältigen wir täglich diverse Aufgaben. Gebäudeunterhalt, Reinigung, Reparaturen, die Aussenanlagen überprüfen und pflegen sind nur einige davon. Nebst der Arbeit im Lehrbetrieb besuchen wir einmal pro Woche die Berufsfachschule in Giswil. Dort werden wir in den Fächern Allgemeinbildung und Berufskunde (Grünpflege, Reinigung, Arbeitssicherheit und Organisation, Abfallbewirtschaftung und Instandhaltung) unterrichtet. Sport haben wir alle zwei Wochen.



Küche

Rahel B. (1. Lehrjahr)

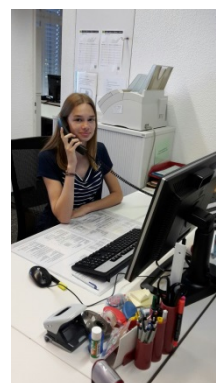
Neun Mitarbeitende der Küche kochen täglich bis zu 350 Personen. Jeden Tag bekommt jeweils ein Schüler des Heilpädagogischen Zentrums Hohenrain die Gelegenheit in der Küche mitzuhelfen. Als Lernende bekomme ich jeweils Spezialaufgaben wie gluten- und laktosefreies Kochen und bereite Mahlzeiten ohne Schweinefleisch zu. Auch Ämtli wie z. B den Abwasch erledigen gehören zur Ausbildung. Einmal pro Woche beginnt die Arbeit für mich eine Stunde früher, um das Morgenessen für die SchülerInnen und Mitarbeitenden vorzubereiten. Montags besuche ich jeweils die Berufsfachschule in Heimbach.



Verwaltung

Selina S. (1. Lehrjahr), Kim V. (2. Lehrjahr)

Die Verwaltung besteht aus einem achtköpfigen Team. Je nach Wochentag helfen wir im Sekretariat, der Buchhaltung oder im Personalwesen mit. Wir bekommen Einblicke in den Telefon- und Schaltdienst, das Transportwesen, bearbeiten Stellvertretungen und helfen bei Spesenauszahlungen mit. Im ersten und zweiten Lehrjahr besuchen wir die kaufmännische Berufsfachschule Luzern an zwei Tagen, im dritten Lehrjahr beschränkt sich der Schulbesuch auf einen Tag.



Vernetzung unserer Abteilungen

Dank folgender Tätigkeiten sind unsere Arbeitsbereiche unter anderem miteinander vernetzt.

Die Lernenden des Sekretariates melden dem Küchenteam krankheitsbedingte Essensabmeldungen.

Der Technische Dienst sorgt dafür, dass die Räumlichkeiten des gesamten Areales in tadellosem Zustand sind. Auch zum Beispiel bei Vermietungen, welche durch die Verwaltung organisiert werden, stellt der Technische Dienst auf Wunsch des Kunden verschiedene Mobilien wie Tische und Bänke zur Verfügung und das Küchenteam verwöhnt die Besucher mit einem hausgemachten Apéro.