



Pascale Iten, Berufsbildnerin Service, zeigt den Schülern, wie man aus einer Serviette eine Krone faltet.



Bei Diego Märki, Berufsbildner Garten, darf man sich in den Bagger setzen und ihn bewegen.

Bilder: Monica Rast

«In ein Wespennest gestochen»

Berufe Wohlen+: Integra zeigt die Möglichkeiten für Schüler mit Einschränkungen auf

Zum ersten Mal auf diese Art ist die Integra für Menschen mit Beeinträchtigung ein Teil von Berufe Wohlen+. Mit ihrer Teilnahme deckt sie ein grosses Bedürfnis ab. Denn sie hat viel Erfahrung in der Begleitung von Lernenden mit Einschränkungen.

Monica Rast

Für 14- und 15-Jährige ist der Einstieg in die Arbeitswelt gefühlt Jahre entfernt. Und doch naht die Zeit, in der sich Schülerinnen und Schüler für einen Weg entscheiden müssen.

Besonders für Schüler mit Unterstützungsbedarf ist die Suche nicht einfach. Die Idee zur Teilnahme an Berufe Wohlen+ entstand anlässlich der letzten Generalversammlung der

Hagewo. «Da sprach man über Berufe+ und ich fand es etwas unfair, dass Schüler mit Beeinträchtigung nicht zur gleichen Zeit die Möglichkeit bekamen, in Berufe reinzuschauen», erklärt Marcel Meyer, Leiter Arbeit und Mitglied der Geschäftsleitung. «Es entstand dann alles ziemlich spontan», erinnert er sich. Trotz der Herausforderung möchten sie auch im nächsten Jahr wieder mitmachen. «Es ist eine coole Aktion.»

Grosse Nachfrage nach den Lehrstellen in der Integra

Mit der Teilnahme an Berufe Wohlen+ hat die Integra laut Meyer in ein Wespennest gestochen. Zum ersten Mal bietet die Integra einen Infotag für Schülerinnen und Schüler mit Unterstützungsbedarf an. «Das erste Mal beteiligt sich eine solche Institution an Berufe Wohlen+», erklärt Meyer, «ganz

nach unserem Motto: Wir reden nicht, wir handeln.» Meyer ist stolz, dass die Integra bei Berufe Wohlen+ aufgenommen wurde und auf so grosses Interesse

«Sie sollen heute ganz viele Erfahrungen sammeln»

Robert Kappeler, Leitung Berufe

se gestossen ist. 89 Personen, davon rund drei Viertel Schüler und ein Viertel Begleitpersonen aus heilpädagogischen Schulen aus der näheren Umgebung, haben sich angemeldet.

Eine Herausforderung für das OK-Team Robert Kappeler, Leitung berufliche Integration, Sarah Kündig und Claudia Christoffel. Acht Berufsrichtungen, zusammengefasst in drei Parcours, werden vorgestellt: 1. Küche, Service und Haushalt. 2. Mechanik, Lo-

gistik und Montage und Verpackung. 3. Garten- und Betriebsunterhalt. Eigentlich wollte man nur am Nachmittag die Parcours anbieten, doch wegen der grossen Nachfrage ist auch der Morgen verplant.

Auf den Besuch vorbereitet

Die rund 30 Lehrlinge der Integra wurden auf die zahlreichen Besucher vorbereitet und langsam an diesen einen Tag herangeführt. Während einige dem Ganzen etwas skeptisch begegnen und sich in ihrem Alltag gestört fühlen, sind andere stolz zu zeigen, was sie schon gelernt haben. So wie Nora und Cheyenne. Sie zeigen den Anwesenden, was man in der Hauswirtschaft alles zu bewegen, einen Stapler zu bedienen oder einen Motormäher zu fahren. «Sie sollen heute ganz viele Erfahrungen sammeln und ein Feeling für die Arbeit bekommen», erklärt Robert Kappeler und freut sich über das positive Feedback der Anwesenden.

von Cecile Waltisberg, Berufsbildnerin Hauswirtschaft, erklären die jungen Erwachsenen, worauf geachtet wird und wie der Arbeitsablauf aussieht. Sie seien schon ein wenig nervös gewesen, meinen sie, doch sind sie auch sichtlich stolz, das Ganze bravurös gemeistert zu haben. Die Integra bietet nicht nur Lehrstellen im eigenen Betrieb an, sondern begleitet Lernende im 1. Arbeitsmarkt.

Die zukünftigen Lernenden bekommen in der Integra nicht nur viele Informationen, sondern dürfen auch gleich selbst Hand anlegen. Sei es beim Serviettenfalten, Verzieren von Muffins, beim Versuch, einen kleinen Bagger zu bewegen, einen Stapler zu bedienen oder einen Motormäher zu fahren. «Sie sollen heute ganz viele Erfahrungen sammeln und ein Feeling für die Arbeit bekommen», erklärt Robert Kappeler und freut sich über das positive Feedback der Anwesenden.

Backen neben der Baustelle

Berufe Wohlen+: Ein Blick auf das Backhandwerk im Rüeblilandbeck

Die Schüler können bei Berufe Wohlen+ einen Einblick in die spätere Arbeitswelt erhaschen. Einer der Anbieter ist der Rüeblilandbeck, welcher immer gut besucht wird.

Es herrscht Hochbetrieb beim Rüeblilandbeck, da hier praktisch rund um die Uhr produziert wird. Durch unzählige Regalwägen mit frischem Brot hindurchschlängelnd geht es über eine Baustelle zu einem Raum, in dem Hans-Peter Dick von der Geschäftsleitung die Schüler begrüsst. Dick selbst hat das Handwerk von der Pike auf gelernt und ist seit nun 25 Jahren im Rüeblilandbeck tätig. Sein Arbeitsplatz sei jetzt das Büro, teilte er mit. «Doch einmal im Monat bin ich in der Produktion zu finden. Ich möchte sehen, was läuft», meint er schmunzelnd zu den Schülern. Es folgen einige Infos zu Beruf und Geschäft. «Berufe Wohlen+ ist ideal, um einen ersten Eindruck zu erhalten. Doch geht auf jeden Fall auch schnuppern», rät Dick.

Vom Teig zum fertigen Produkt

Als Lernende ist auch Kim Meyer anwesend. «Ihr dürft Kim gerne ausfragen», meint er, «bei ihr seid ihr näher dran.» Kim Meyer hat im Sommer die Lehre als Bäcker-Konditorin im Rüeblilandbeck begonnen und vor nicht allzu langer Zeit stand sie genau am gleichen Punkt wie die anwesenden



Unter fachkundiger Anleitung von Pit Waltenspül fällt das Zopf flechten den Schülern nicht mehr schwer.

Bild: mo

Schüler. In Berufe Wohlen+ geht es darum, möglichst viele Eindrücke zu erleben. Der Teig wartet bereits und unter der Aufsicht von Pit Waltenspül dürfen die Schüler einen Zopf flechten, bevor es mit Hans-Peter Dick auf eine Betriebsführung geht.

«Hier wird gearbeitet, seid vorsichtig und gebt acht auf die heissen Bleche und die zahlreichen Maschinen», ermahnt er immer wieder und

führt zuerst in das Herzstück des Betriebs. Im Heizungsraum ist es warm und eng. Gleich daneben stehen die Mehlsilos mit rund 12 Tonnen Mehl.

In der Backstube erklärt Dick die einzelnen Maschinen und Vorgänge. «Drei Stunden am Tag Teig kneten ist nicht schön, deshalb nehmen uns die Maschinen die Arbeit ab.» Zurück im Raum warten Pit Waltenspül und Mir-

jam Kloth, 3. Lehrjahr, auf die Schüler. Zum Abschluss dürfen sie noch einen «Spitzbue» verzieren, während sie Waltenspül über die verschiedenen Triebarten aufklärt.

Im Rüeblilandbeck merken die vier Lehrlinge nicht besonders viel vom Arbeiten in aller «Herrgottsfrühe». «Uns geht es hier gut», meint Kim Meyer schmunzelnd, «wir müssen nicht allzu früh hier sein. Und auf die

Frage nach dem Lohn während und nach der Lehre meint Dick: «Es gibt Berufe, die weniger verdienen.»

Ausbau soll auch Arbeitsplätze schaffen

Landi Maiengrün wollte eigene Produkte anbieten können, gründete 1997 den Rüeblilandbeck und fand einige Jahre später in der ehemaligen Bäckerei Bachmann an der Allmendstasse ihren neuen Standort.

Neben den drei Rüeblilandbäckereien in Wohlen, Villmergen und Wildegg beliefern sie rund 50 Volg-Läden aus der näheren Umgebung mit Bäckerei-, Konditorei-, Confiterie- und Take-away-Leckereien. Bei einem solchen Angebot fehlt es an Platz an allen Ecken und Enden. Deshalb wird der Standort an der Allmendstrasse momentan ausgebaut. Der erste Teil des Umbaus sollte im November fertig sein. Dann hat der alte Holzbau ausgedient und die Spedition wird im neuen Gebäude abgewickelt.

An der Stelle des abgerissenen Holzbaus werden neue Kühl- und Tiefkühlräume ihren Platz finden. Dank dem Bau kann auch die Produktion bis Ende März erweitert werden. «Bisher mussten wir Anfragen ablehnen. Ein mittelfristiges Ziel ist es, so auch mehr Arbeitsplätze zu schaffen», erklärt Hans-Peter Dick.

Das Interesse am Beruf ist vorhanden. Seit zehn Jahren beteiligt sich der Rüeblilandbeck an Berufe Wohlen+ und die vier Zeitfenster über die jeweils zwei Tage sind immer ausgebucht.

--mo