

Seniorenzentrum Mülimatt

Drei Jahre, viele Einblicke: Mein Weg zum Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Nach drei lehrreichen Jahren hat Tekleweyni Behre die Ausbildung im Seniorenzentrum Mülimatt erfolgreich beendet. In diesem Bericht blickt er auf seine Lehrzeit zurück und gibt einen Ausblick auf seine Zukunftspläne.

Ausbildungsinhalte und -ziele

Die dreijährige Ausbildung umfasste folgende Schwerpunkte:

- **Gäste- und Kundenbetreuung:** Professioneller Empfang, Beratung und Alltagsunterstützung von Bewohnenden und Gästen.
- **Raum- und Textilpflege:** Fachgerechte Reinigung, Raumgestaltung sowie Steuerung des Wäschekreislaufs.
- **Verpflegung und Service:** Zusammenstellung, Zubereitung von Menüs sowie professioneller Service im Speisesaal und im Café Pergola.
- **Administration:** Erledigung administrativer Aufgaben im Zusammenhang mit den verschiedenen Fachbereichen.
- **Gesundheitsförderung:** Bewusster Fokus auf die eigene Gesundheit im Berufsalltag.

1. Lehrjahr:

Aller Anfang war neu, und ich startete mit wenig Praxiserfahrung. Dank der grossartigen Unterstützung meines Teams fand ich mich jedoch schnell in die vielfältigen Abläufe ein, gewann an Sicherheit und konnte zunehmend selbstständiger handeln und fand auch meinen Platz im Team.

2. Lehrjahr:

Mit wachsender Erfahrung stieg auch meine Verantwortung. Ein



besonderes Highlight war mein einmonatiges Auslandspraktikum im April im 5-Sterne-Hotel «My Arbor» im Südtirol. Der Einsatz im Service war eine völlig neue Erfahrung, die mich fachlich forderte, mir aber auch wertvolle neue Freundschaften und unvergessliche Eindrücke schenkte.

3. Lehrjahr:

Neben dem bereits sehr selbstständigen Arbeiten rundeten Einblicke in die Wismer Blumengärtnerei in Zug und bei Floralisa in Oberwil mein Profil ab. Die verbleibende Zeit war intensiv von der Repetition des Lehrstoffs und der gezielten Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren geprägt.

Ich bin sehr dankbar, dass ich meine Lehre im Seniorenzentrum Mülimatt machen durfte. Die bereichsübergreifende Zusammenarbeit von der Hotellerie über die Küche bis hin zur Pflege und Administration war sehr harmonisch und immer unterstützend. Ich bedanke mich bei allen, die mich fachlich so wohlwollend unterstützt und begleitet haben. Ich werde diese Zeit in bester Erinnerung behalten.

Nach der Ausbildung bleibe ich noch ein Jahr im Mülimatt, um etwas Geld zu verdienen, ehe ich dann im Herbst 2027 in Luzern die Hotelfachschule besuchen werde.

Tekleweyni Behre