

Alten- und Pflegeheim St. Anna

Unser Haus: Aus- und Weiterbildungsstätte



Zitat aus unserem Leitbild: „Das Haus sieht sich auch als Ausbildungsstätte. Wir arbeiten mit Schulen verschiedener Richtungen und Stufen zusammen und bieten die Möglichkeit, Praktika in den verschiedenen Bereichen des Hauses zu absolvieren.“

In den ersten Wochen dieses Jahres wurden in unserer Einrichtung schon mehrere Praktikanten aufgenommen. Ein Medizinstudent der Uni Innsbruck absolvierte ein 14tägiges Praktikum. Eine Schülerin in Ausbildung für soziale und sanitäre Berufe der Landesberufsschule für Sozialberufe begann Mitte Jänner 2020 ein Schnupperpraktikum, welches sich bis Mitte März hinzieht. Zwei Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Neumarkt, Marie Pichler und Anna Rainer, beide aus Kaltern, verbrachten gerade drei Wochen als Praktikantinnen in den Bereichen Küche, Wäscherei und Raumpflege.

Stimmen der Praktikantinnen

„Die Schule weist uns den Praktikumsplatz zu,“ sagt Marie. „Ein Vorbereitungsgespräch geht dem Praktikum voraus, eine Nachbesprechung gibt es aufgrund eines von mir verfassten Berichtes.“ Marie findet, dass der Abstecher aus der Schule in die Arbeitswelt noch mehr gefördert werden sollte.

Anna ist ebenfalls überzeugt von der Sinnhaftigkeit des Praktikums als Ergänzung zum schulischen Lernen. „Der Einblick in die drei Bereiche der Hauswirtschaft lässt eigene Vorlieben aufleuchten bzw. erleichtert die konkrete Wahl des Berufseinstiegs.“

Stimmen der Bezugspersonen im Betrieb

Der Chefkoch Lorenz Geier beteuert: „Ich arbeite gerne mit jungen Leuten. Das Praktikum an sich finde ich sehr gut; allein eine Woche für jeden Bereich ist absolut zu wenig.“ In dieselbe Kerbe schlagen Sieglinde Wanker (Wäscherei) und Susanne Platter (Raumpflege), denn Kennenlern- und Einlernphase sind kurz und voll dicht gepackt mit Informationen. Durch Verlängerung des Praktikums um zwei bis drei Wochen könnten die jungen Leute mehr Erfahrungen im Berufsalltag sammeln.

Anerkennung und Dank

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die von



Marie, Lorenz, Anna und Martina am Herd in der Heimküche

Fall zu Fall die jeweilige Verantwortung in der Begleitung und Anleitung der Jugendlichen übernehmen, stehen dieser Ausbildungsform absolut positiv gegenüber. Ein Dank an dieser Stelle von Seiten der Verwaltung an unsere MitarbeiterInnen für ihre Bereitschaft und ih-

ren Einsatz, neben den alltäglichen Aufgaben und engen Tagesabläufen sich Zeit für die jungen Auszubildenden zu nehmen! Den Jugendlichen viel Erfolg auf ihrem Weg zu ihrer beruflichen Tätigkeit!

**Pfraumer
Roland & Co OHG**
d. Dorfmann Wolfgang & Pfraumer Roland



www.pfraumer.it

Beratung, Planung und Ausführung von Heizungs-, Sanitär-, Solar-, Staubsauger-, Lüftungs- und Klimaanlage

Pünktlich, verlässlich, genau.

Auch nach Abschluss der Arbeiten können Sie auf uns zählen!

