General-Anzeiger • Nr. 45 5. November 2020

TENNISCLUB BRUGG



Gehörte zu den erfolgreichen Brugger U12-Juniorinnen: Medea John

U12-Juniorinnen aus Brugg sind Schweizer Vizemeisterinnen

Kürzlich sind die Finalspiele der JuniorenInterclub-Meisterschaft in Winterthur und Elsau über die Bühne gegangen. Mit dabei waren auch zwei Teams des TC Brugg, wobei die U12-Juniorinnen bis ins Finale vorgestossen sind. Es war eine beeindruckende Siegesserie, die Medea John (R4) und ihre Teamkollegin Iva Ivanovic (R4) in der diesjährigen Junioren-Interclub-Saison an den Tag gelegt haben. Die beiden U12-Juniorinnen setzten sich in der Vorrunde ohne Niederlage durch und sicherten sich den Gruppensieg. In den darauffolgenden Spielen im K.o.-System konnten sie nahtlos an diese Leistungen anknüpfen.

Nach einem Freilos zum Auftakt setzten sie sich im Aargauer Duell gegen die Equipe aus Aarau durch. In der Folge gewannen sie gegen Lido Lugano und qualifizierten sich so für die Finalspiele. Im Halbfinal wartete

dann die Equipe aus Schwerzenbach auf die Bruggerinnen. Auch in dieser Begegnung feierten Medea John und Iva Ivanovic zwei weitere deutliche Siege. Damit qualifizierten sich die beiden fürs grosse Finale. Im Endspiel stand das Duell mit Veveysan auf dem Programm, bei welchem die Westschweizerinnen die Oberhand behielten. Als Lohn für die starke Saison bleibt für die beiden Bruggerinnen der Schweizer Vizemeistertitel in der Kategorie U12.

Die U15-Junioren mussten sich im selben Wettkampf hauchdünn geschlagen geben. Im Spiel um Bronze trafen die Brugger Levin Zinniker (R4), Timon Zinniker (R4), Simon Bringold (R4) und Nils Graf (R4) auf Genève Eaux-Vives. Gegen die Genfer verloren die Brugger gleich alle vier Einzelpartien und beendeten ihre tolle Interclub-Meisterschaft damit auf dem undankbaren vierten Rang.

HAUSEN: Betriebliches Gesundheitsmanagement bei der Rohr AG

«Gsund und zwäg im Aargau»

Spätestens seit Ausbruch der Corona-Pandemie sind Betriebe gezwungen, sich mit der Gesundheit ihrer Mitarbeitenden auseinanderzusetzen.

Was hält gesund und was macht krank? Wenn es um die Gesundheit am Arbeitsplatz geht, rücken neben Themen wie Bewegung, Ernährung oder Entspannung auch Begriffe in den Vordergrund, die auf den ersten Blick wenig mit Gesundheit zu tun haben: Führung, Personalmanagement, Kommunikation, Team- und Organisationsentwicklung. Der Verein Forum BGM unterstützt kostenlos alle Aargauer Betriebe und Organisationen bei der Einführung und Umsetzung von gesundheitsförderlichen Massnahmen am Arbeitsplatz.

Mitarbeitende sind das grösste **Kapital**

Die Rohr AG ist stolz auf ihre über 1200 gut ausgebildeten und langjährigen Mitarbeitenden. Mit über 6000 Aufträgen pro Jahr führt Rohr die schweizweit grösste, zentral geführte Spezialreinigung mit Einsätzen in allen Landesteilen. Damit die Mitarbeitenden ihre Arbeit in einer guten Qualität erbringen können, setzt das Unternehmen schon lange auf gesunde und somit motivierte und leistungsfreudige Mitarbeitende. «Die Gesundheit hat bei uns einen sehr hohen Stellenwert. Wir sind ein Dienstleistungsbetrieb und daher sind unsere Mitarbeitenden unser grösstes Kapital», sagt Lilian Stäger, HR-Leiterin und Verantwortliche für das betriebliche Gesundheitsmanagement. Das Forum BGM ist strategisch in das De-



Lilian Stäger

partement Gesundheit und Soziales (DGS) eingebettet.

Saubere Arbeit braucht Zeit

Aktuell beschäftigt auch der Umgang mit Covid-19 das Team. «Alle Mitarbeitenden sind entsprechend geschult worden. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn während der Arbeiten Kundenkontakte stattfinden», sagt Lilian Stäger. Natürlich hat Rohr schon vor Corona in die Gesundheit und insbesondere in die Arbeitssicherheit investiert. «Arbeitsunfälle im Rahmen von Reinigungsarbeiten sind - wie in den Privathaushalten auch bei uns immer wieder ein Thema. Mit dem richtigen Material und weiteren Sicherheitsmassnah-

men versuchen wir, diese bei unseren Mitarbeitenden möglichst zu verhindern und sie so zu schützen. Ein weiterer und sehr wichtiger Faktor ist das Zeitmanagement. Es muss machbar sein, im vorgegebenen Zeitfenster die Arbeit zur Zufriedenheit aller Beteiligten zu erledigen. Eine saubere Arbeit benötigt Zeit, und wenn diese nicht zur Verfügung gestellt wird, entsteht unweigerlich Stress - ein Zustand, der sich langfristig sehr negativ auf das ganze Team und die Firma auswirkt.» Das Unternehmen ist seit 2013 Mitglied beim Forum BGM Aargau - Lilian Stäger schätzt die Vorteile der Mitgliedschaft: «Im betrieblichen Gesundheitsmanagement tauchen immer wieder neue Themen auf, und ich schätze es, dass ich beim Forum BGM die passenden Antworten finde. Ich freue mich auf den Austausch mit anderen Firmen. Leider ist das an der bevorstehenden kantonalen BGM-Tagung vom 11. November nicht möglich. Die Teilnahme ist situationsbedingt nur über einen Livestream möglich - aber ich bin nach Möglichkeit sicher mit dabei.»

TAGUNG WIRD ONLINE

«Vom alten Eisen zum Edelmetall -Ressourcen älterer Mitarbeitenden richtig einschätzen und entwickeln» lautet das Thema der nächsten BGM-Tagung vom 11. November, Es referiert unter anderem Anne Jansen, Dozentin an der Fachhochschule Nordwestschweiz. Anmelden zum Livestream kann man sich unter bgm.ag.ch.

ÜBERTRAGEN

Inserat

Bäcker-Tipp

Ausbildung sichert Handwerk

Bereits meine Eltern wussten das, und so begannen sie bereits vor 30 Jahren, Lernende (dazumal noch Stift genannt) auszubilden. Die Herausforderungen mit den Jugendlichen sind sehr ähnlich geblieben. Zuerst lernen sie, wie man einen Besen in die Hand nimmt, und dann erklärt man ihnen, dass eine 30-minütige Pause so heisst, weil sie 30 Minuten dauert und nicht 35. Und auch die andere Seite ähnelt sehr: sich in ein Team von Erwachsenen zu integrieren, den «Hänger» im 2. Lehrjahr zu überwinden und auch mal in der Freizeit zu üben. Das alles stellt auch die Lernenden vor eine neue Herausforderung, die nicht zu unterschätzen ist.

Umso schöner ist es zu sehen, wenn die Herausforderungen rundherum gemeistert werden und Freude am Beruf entstehen kann. Bäcker-Konditor-Lernende sehen tagtäglich ihren Erfolg und Fortschritt, indem sie selbständiger arbeiten können und am Ende des Tages ein schönes und schmackhaftes Produkt entstanden

In den letzten 20 Jahren sind rund 1000 Bäckereien verschwunden, und der Bäckerverband rechnet für die kommenden 10 Jahre nochmals mit über 600 Bäckereien, welche schliessen müssen oder aufgekauft

werden. Ist das nun ein Grund, sich für eine andere Lehre zu entscheiden? Wenn die Bäcker-Konditor-Lehre lediglich Mittel zum Zweck wäre und wenig Freude am Handwerk da ist, dann ja. Aber sonst auf keinen Fall. Denn die Bäckereien der Zukunft werden sich Mühe geben müssen in Sachen Qualität, Innovation und Leidenschaft. Und das Tamara Lehmann geht nur mit ausgebildeten und motivierten Mitarbeitenden, deren Herz für ihren Beruf schlägt. So bin ich überzeugt, dass gute Berufsleute auch oder gerade in der Zukunft sehr gefragt sein werden.

Wir beschäftigen zurzeit drei Lernende in der Produktion, wovon zwei im Endspurt sind und im kommenden Sommer abschliessen werden. Das heisst, bei uns in Schinznach-Dorf sind per August 2021 zwei Lehrstellen als Bäcker-Konditor frei. Bevor wir eine Bewerbung annehmen, müssen die Interessenten eine Woche von Montag bis Freitag schnuppern kommen mit Arbeitsbeginn um 4.00 Uhr. So haben die Jugendlichen wie auch wir einen besseren Eindruck, ob eine Lehre Sinn machen könnte.

Manchmal ist es auch besser, zuerst die zweijährige Lehre (EBA) abzuschliessen und danach noch zwei zusätzliche Jahre (EFZ-Abschluss) anzuhängen.



Weitere Informationen zur Bäcker-Konditor-Ausbildung unter www.forme-deine-zukunft.ch

Ich wünsche Ihnen einen bunten Herbst und bis am 26. November



Standorte: Schinznach-Dorf Unterdorfstrasse 15 056 443 22 39

Windisch Zürcherstrasse 28 056 442 16 71

Brunegg Hauptstrasse 25 062 896 33 07

Birmenstorf Bruggerstrasse 22 056 225 11 29





■ Von der Primarschule in die Oberstufe

Alles begann mit dem ersten Schultag, dem 10. August. Um acht Uhr morgens gings auch schon los. Aufgeregt warteten die neuen Erstklässler und Erstklässlerinnen der Bezirksschule Brugg auf ihre Lehrpersonen, mit denen sie dann in das entsprechende Klassenzimmer gingen. Als Erstes wurde eine Menge wichtige Informationen, die man für die nächsten drei Jahre benötigen wird, gegeben. Den Rest der ersten Woche verbrachten dann die Schüler vor allem mit normalem Unterricht, die zweite Woche ebenfalls.

In der dritten Woche fand dann die Klassenwoche statt. Die Bezirksschüler lernten verschiedene Lerntechniken kennen, genossen am Dienstagmittag die feine Pasta von Herrn Schmidt und absolvierten den Schwimm-Check. Als Höhepunkt dieser Woche gab es am Freitag eine Nachtwanderung. Ausgerüstet mit Stirn- und Taschenlampen, liefen die Schüler von Koblenz bis nach Brugg.

Am 10. September machten die Erstklässler mit Frau van Zijl einen spannenden Kunstausflug. Sie betrachteten und entdeckten verschiedene Räumlichkeiten in der Altstadt von Brugg. Wegen der Corona-Situation konnte der für den 17. September geplante Sporttag leider nicht stattfinden. Eine grosse Enttäuschung war den Schülern und Schülerinnen anzusehen. Dafür wurden die verschiedenen Disziplinen in den Sportstunden nachgeholt. Einige Tage später, verkündete Frau Bechter in einer grossen Pause über einen Lautsprecher die glücklichen Sieger und Siegerinnen des Ersatzsporttages. Nervöse Stimmung herrschte auf dem Pausenplatz, als endlich die Siegerinnen und Sieger verkündet wurden. Lily, eine Schülerin der Klasse B1L, die sich denn vierten Platz holte, meinte: «Der Nervenkitzel war das Schlimmste, aber die Mühe hat sich gelohnt!» Schliesslich war schon der letzte Schultag vor den Herbstferien da: Die Klasse B1b schaute über Mittag in der Schule die Verfilmung des Buchs «Outsiders», das sie zuvor als Lektüre gelesen hatten. Zum Mittagessen durften die Schüler ihre eigene Leckerei mitbringen. Schon bald neigte sich der Tag dem Ende zu. Doch alle freuten sich - das sah man ihren fröhlichen Gesichtern an - auf die weiteren Wochen an der Bezirksschule. SILJA BRUNHART, LIVIA GROB, B1B, BEZIRKSSCHULE BRUGG

info@baeckerei-lehmann.ch • www.baeckerei-lehmann.ch