

# drehscheibe

Informationsblatt der gaw für Zuweisende und Partner

Nummer 35 / Dezember 2017

## Jubiläum 30 Jahre gaw

Bereits in der letzten Ausgabe haben wir über den Tag der offenen Tür berichtet, der unsere Jubiläumsaktivitäten eröffnet hat. Im Oktober folgte dann die gawwerkstatt mit einem Podiumsgespräch mit Dieter Hieber, Leiter von Hieber's Frische Markt in Binzen und Matthias Zehnder, Publizist und ehem. Chefredaktor, Basel, über Unternehmertum, Kundenorientierung und Unternehmenswerte. Ende Oktober konnten wir das Jubiläum dann mit allen Mitarbeitenden und Bewohnern im Volkshaus mit einem Abendessen feiern. Der Komiker Toni Caradonna führte durch den Abend und Anna Rossinelli sorgte mit ihrer Band für die musikalische Begleitung. Zu späterer Stunde liessen sich noch einige dazu inspirieren, das Tanzbein zu schwingen.

## Erfolgreiche Audits

Am 4. und 5. Oktober 2017 wurde die gaw gleich mehrfach extern auditiert. Die SGS auditierte gemäss ISO 9001-2015, gemäss SODK Ost+ sowie gemäss FSSC (Erstaudit bei Gelati Gasparini). Alle drei Audits hat die gaw erfolgreich absolviert. Die Praxisfirma "La Gelateria" wurde zudem von Helvartis auditiert, ebenfalls erfolgreich.

Die Audits sind wie immer gute Gelegenheiten, die Prozesse zu hinterfragen und geben wertvolle Ideen. So stellen wir sicher, dass sich die gaw als Organisation permanent verbessert – zum Wohle unserer Klienten und Kunden.

## Neues gaw-Logo

Ab 1. Januar 2018 wird das gaw-Logo so aussehen:



Mit dem farbigen Windrad wollen wir die Vielfalt und Dynamik des gaw-Angebotes ausdrücken. Auch die Homepage sowie die Info-Flyer werden neu und vor allem farbiger gestaltet und finden hoffentlich Gefallen bei Kunden und Partnern.

## Personelles

Im Kaderbereich kam es zu folgenden Änderungen: Herr René Meier (von extern) übernahm per 1. November 2017 die Leitung der Küche Dalbehof und Herr Orlando Hügli (vormaliger Leiter Qualitätsmanagement bei Gelati Gasparini) wurde per 1. September 2017 zum neuen Ressortleiter Gelati Gasparini befördert.

## Ausbildungen

Im August dieses Jahres haben etwas weniger Auszubildende begonnen als im Vorjahr, insgesamt 28, darunter 3 im Supported Education. Wie jedes Jahr war die Nachfrage im Detailhandel am grössten. Die Mehrzahl der Lernenden hat inzwischen ihre Probezeit bestanden, für ein paar wenige musste diese verlängert werden, weil erst im Laufe der ersten Monate deutlich wurde, dass eine Ausbildung oft hart erarbeitet werden muss. Andere wiederum haben uns positiv überrascht und uns mit erstaunlichen Leistungen beeindruckt. Zum ersten Mal konnten wir auch die dreijährige Lehre zum Lebensmitteltechnologe genehmigen lassen und einen Lernenden einstellen.

Die Lehrstelle zum Informatiker wurde erst im Juli genehmigt, was zu kurzfristig war, um noch einen Lernenden zu finden. Hier möchten wir im nächsten Jahr mit der ersten Ausbildung beginnen und in der Zwischenzeit den Platz mit beruflichen Massnahmen besetzen.

## Angebotsübersicht der gaw

Wollen Sie sich schnell und umfassend einen Überblick über die Förderangebote der gaw verschaffen? Auf unserer Homepage finden Sie die aktuelle [Gesamtübersicht](#).

---

### Freie begleitete Ausbildungsplätze 2018 in der gaw

Monatlich aktuell finden Sie [hier](#) die Übersicht.

### Freie begleitete Arbeitsplätze in der gaw

**1 Chauffeur/euse Gasparini 100%**

**2 Mitarbeiter/innen Glaceproduktion Gelati Gasparini 50 - 100%**

**1 Chauffeur/euse 50% mit Zusatzaufgaben**

**1 Mitarbeiter/in Hauswirtschaft 50 - 100%**

**1 Mitarbeiter/in Schulmensa 50 - 100%**

Detaillierte Stelleninserate finden Sie auf [www.gaw.ch](http://www.gaw.ch)

### Freie Wohnplätze in der gaw

Zurzeit sind alle Plätze in den Wohnhäusern belegt. Für Anfragen für zukünftige Plätze wenden Sie sich bitte für die Murbacherstrasse an [Ruedi Bader](#), für den Sonnenweg an [Karin Schumacher](#).

---

## Ihre Ansprechpartner sind für Sie da

### Berufliche Massnahmen, Frühinterventions- und Integrationsmassnahmen

Detailhandel, Verpackung/Versand, Gasparini:

BEm, FI/IM:	Beatrice Wälti	061 317 66 86
Ausbildung:	Klaus Romeike	061 317 66 71

Gastronomie, Hauswirtschaft, Gebäudereinigung:

BEm, FI/IM:	Marie-France Richert	061 317 66 95
Ausbildung:	Nicola Marra	061 317 66 91

Büro, Informatik:

BEm, FI/IM, Ausbildung:	Alice Ateya	061 317 66 92
-------------------------	-------------	---------------

Supported Education:	Petra Häbig	061 317 66 72
----------------------	-------------	---------------

### Begleitete Arbeitsplätze

Begleitete Arbeitsplätze,

Supp. Employment:	Margrit Oser	061 317 66 99
-------------------	--------------	---------------