



JAHRESBERICHT 2019

AHA! Arche Hauswirtschaftliche
Ausbildungsstätte

Inhalt

JAHRESBERICHT 2019 DES PRÄSIDENTEN	3
BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG 2019	4
DIE AHA! ALS EINSTIEG INS BERUFSLEBEN	7
ERLEBNISBERICHT EINER LERNENDEN VOM GALA-ABEND	9
EINDRÜCKE UND ZAHLEN AUS DEM AHA!-ALLTAG 2019	10
ERFAHRUNGSBERICHT AUS DEM SERVICE	12
PRAXISTIPP	15
DAS AHA! – TEAM 2019	16
VORSTAND	17
SPENDEN	18
BILANZ PER 31.12.2019	19
ERFOLGSRECHNUNG 01.01. - 31.12.2019	20
REVISIONSBERICHT	22

Impressum

Text:	Elena Eugster
Fotos:	Nicole Bernet, Team AHA! Urheberschaft: Christoph Merian Stiftung Kathrin Schulthess Claude Giger, Basel Lukas Oestreicher, Riehen Derya Kulak, Basel
Auflage:	350 Stück
Druck:	Offsetdruck Grauwiller Partner AG printed in switzerland

Jahresbericht 2019 des Präsidenten

Liebe Mitglieder und Freunde der AHA!

Das Beste vorweg; wie schon im 2018 haben wir auch dieses Jahr ein volles Haus. 21 Lernende in Ausbildung, dazu sieben Lernende im Coaching – heisst für uns „ausgebucht“, was wir als Qualitätszeugnis mit Freude zur Kenntnis nehmen. Gezielt haben wir mit zusätzlichen Fachkräften unsere angespannte Personalsituation entschärft. Es bleibt eine Herausforderung, einerseits die Qualität hoch zu halten und gleichzeitig Mitarbeitende vor Überlastung zu schützen.

Besonders Freude machen uns auch die Menschen, welche uns ihre Zeit schenken. Freiwilligenarbeit ermöglicht uns, Dinge zu tun, für welche sonst kaum Ressourcen vorhanden sind. In diesem Zusammenhang erwähne ich gerne zwei Beispiele und bedanke mich bei Marianne Fischer und René Lüthi für das Engagement:

- Im Jahr 2020 feiert die AHA! ihr 60-jähriges Bestehen. Um die Gründe, die zur Entstehung unserer Institution geführt haben, um die weitere Entwicklung zu verstehen und auch zu dokumentieren, hat sich Marianne Fischer intensiv mit unserer Geschichte auseinandergesetzt und ist dafür tief ins „Archiv“ hinabgestiegen.
- Zuwendungen von Privaten können dem Spendenfonds für Lernende zugewiesen werden, um diese gezielt finanziell zu unterstützen, wenn ihnen die Mittel dazu fehlen. Diese können zum Beispiel zum Besuch von Seminaren zur Verbesserung der Qualifikation, für Beiträge an Bekleidung für Vorstellungsgespräche oder bei einer prekären privaten Situation eingesetzt werden. Diese Massnahme wurde von René Lüthi initiiert und er macht Vorschläge zum Einsatz der Gelder.

Normalerweise begrüssen wir Gäste bei uns im Haus, sei es im Bistrot, im Laden, im Garten oder im Hirschaal. Im November durfte für einmal die AHA! Gast sein. Das Unternehmen Fossil mit ihrem Europasitz in Basel hat uns grosszügigerweise an zwei Abenden ihre wunderbaren Räumlichkeiten zur Ausrichtung unserer Gala-Abende zur Verfügung gestellt. Dazu nochmals unseren herzlichen Dank an die Verantwortlichen bei Fossil, notabene Cedric Herzog, Kira Oldenburg und das ganze Fossilteam.

Auch feiern wir gerne selber und belohnen uns für die Arbeit des ganzen Jahres. Wir machen dies auch in Zusammenarbeit mit unseren Partnern. So fand das diesjährige Weihnachtsessen mit den Lernenden, Mitarbeitenden, der Geschäftsleitung und dem Vorstand bei Matt & Elly im Erlenmatt statt. Selbstverständlich gab es Gschänggli von allen für alle und dazu Feines aus der Küche und Brauerei. Das Jahr war ereignis- und erfolgreich, dank ganz vieler Menschen, Partnern, Institutionen, Behörden und Freunden.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

AHA! - Chancengeber für aussergewöhnliche Menschen



Tobias Bossert
Präsident der AHA!

Liebt den Zopf aus dem AHA!-Lädeli

Bericht der Geschäftsleitung 2019

Persönlich bedeutete 2019 für mich, dass die AHA! und damals die Arche seit 20 Jahren meine Arbeitgeberin ist. In dieser langen Zeit blicke ich zurück auf Kontakte zu mehr als 150 Lernenden und auf viele spannende, bereichernde und beglückende Begegnungen. Die Entwicklungsschritte der Lernenden in der Ausbildungszeit, aber auch über die Jahre danach (zu vielen habe ich heute noch persönlichen Kontakt) zu sehen, war für mich zentral und zählte zu den Gründen, dass ich niemals Langeweile spürte und immer Freude daran hatte, in der AHA! zu arbeiten. Begeistert schaue ich auf die Entwicklung, welche die AHA! in dieser Zeit gemacht hat. Deshalb kommt an dieser Stelle mein Dank an die vielen Menschen, die mir ihr Vertrauen geschenkt haben und immer noch schenken: Die Lernenden, das Team, der Vorstand, die Eltern, Berufsberater/innen der IV und alle Menschen, die immer wieder aufs Neue an uns glauben und unseren Lernenden Chancen geben.



21 Lernende zählt die AHA! im Sommer 2019. Sie sind verteilt in den vier Bereichen Wäscherei, Reinigung, Service und Küche. Jeden Monat wechseln sie den Einsatzbereich. Pro Woche haben alle Lernenden einen Schultag. Entweder an der Berufsfachschule für die Lernenden einer EBA-Ausbildung (Eidgenössisches Berufsattest), oder intern an der PrA-Berufsschule (Praktische Ausbildung) für die PrA-Lernenden. Eine jährliche Herausforderung ist die Stellensuche für die austretenden Lernenden. Nicht immer gelingt dies auf Anhieb. In den meisten Fällen haben die Lernenden eine

erfreuliche und passende Anschlusslösung gefunden. Wo dies nicht gelungen ist, haben wir Speziallösungen gesucht und gefunden. Was uns besonders freut: Eine Lernende, welche im Sommer 2019 abgeschlossen hat, wagt mit ihrer Mutter den Schritt in die Selbständigkeit und wird Anfang 2020 eine kleine Wäscherei übernehmen. Genau solche Erfolgsgeschichten, so auch die Geschichte von Ilenia Scarafilo, die ihre Ausbildung in der AHA! im Jahr 2017 abgeschlossen hat (siehe Interview ab Seite 7), motivieren uns bei der Arbeit und lassen uns immer wieder mutig nach unkonventionellen und kreativen Lösungen suchen. In den sieben durchgeführten Coachings im 2019 arbeiten wir intensiv mit Partnern im ersten Arbeitsmarkt zusammen. So begleitet Stephanie Dion zwei Lernende in ihrer EBA-Ausbildung in Altersheimen und unterstützt sie im schulischen Bereich. Dies sind wichtige Aufgaben des Modells «Supported Education».

Mit der Anmeldung von Lernenden aus anderen Betrieben für die PrA-Berufsschule der AHA! stieg die Schülerzahl per August 2019 von 25 auf 39. Christa Sturm erhielt darum

Unterstützung durch zwei engagierte Lehrkräfte, die mit ihr die 6 Klassen in Allgemeinbildung und Berufskunde unterrichten. Die Durchmischung der Klassen, indem Lernende der AHA! mit Lernenden aus anderen Institutionen in einer Klasse sitzen, ergibt eine Normalität und wird von allen Beteiligten als sehr positiv bewertet. Wir sind gespannt, wie sich die Berufsschule in Zukunft entwickeln wird und verfolgen das Geschehen in anderen Kantonen, wo die PrA-Berufsschüler in Allgemeinbildung bereits an der öffentlichen Berufsschule unterrichtet werden und die Betriebe sich untereinander in der Berufskunde organisieren. Wann ist es wohl in Basel-Stadt und Baselland soweit?

Die erhöhte Schülerzahl liess uns hoffen, dass das Projekt „ein Mehrzweckraum im Dachgeschoss“ rasch vorwärts geht. Mit einem generellen Baubeglehen Ende 2018 wollten wir abklären, ob der Walm im Dachgeschoss weggelassen werden kann. Im Januar 2019 kam die Antwort von der Denkmalpflege: Der Walm muss belassen werden. Gegen diesen Entscheid haben wir Rekurs eingereicht, um möglichst viel Fläche im Dachraum zu erhalten. Ausserdem wäre eine bessere Platzierung der Treppe möglich gewesen. Im März 2019 besuchte uns die Baurekurskommission und Anfang Juni 2019 erhielten wir den negativen Bescheid. So zogen die Monate ins Land und es wurde Mitte Oktober bis wir endlich die Baubewilligung in den Händen hielten.



Nun ging es vorwärts: Die PrA-Berufsschule zog vorübergehend in Räumlichkeiten an der Socinstrasse. Wir staunten, wie locker die Lernenden mit der neuen Situation, der Baustelle und den Arbeitern im Haus umgingen. Durch die speditive und gute Arbeit der durchwegs sympathischen und kompetenten Handwerker konnten wir am 20. Dezember die neuen Möbel für die PrA-Berufsschule in Empfang nehmen, damit die Schulräume im dritten Obergeschoss im neuen Jahr für die Lernenden bereitstehen. Der Umbau im Dachgeschoss zieht sich hin zum Frühling 2020.

Im Bereich Wäscherei wurden im Jahr 2019 einige Projekte realisiert: So ermöglichte zum Beispiel die andere Anordnung der Trockner ein Arbeiten nach modernen Gesichtspunkten und das Personal erhielt einen kleinen Büroraum innerhalb der Wäscherei. Unsere neue Wäschereileitung Anika Freudiger startete mit der Ausbildung zur Arbeitsagogin und brachte viele erfrischende Ideen in den Ausbildungsalltag. In einem Team-Workshop unterhielten wir uns unter anderem über das korrekte Bügeln eines Herrenhemds. Dass mehrere Wege zum Ziel führen ist uns klar, jedoch ist es in der Ausbildung wichtig, dass alle Berufsbildenden die Abläufe den Lernenden gleich erklären.

Mein Dank geht an die Lernenden und das ganze AHA!-Team für ihr Verständnis der Umtriebe mit der Baustelle. Ich bin mir bewusst, dass die Umstände nicht immer einfach waren. Alle haben unglaublich grosse Flexibilität gezeigt. Ein weiterer Dank geht an die kompetenten Handwerker auf der Baustelle im Dachstock, an den Vorstand für die grossartige Unterstützung, an die Buchhaltungsstelle von CO13 und an sämtliche Netzwerkpartner, die mit den Praktikumseinsätzen wertvolle Arbeitserfahrungen ermöglichen. Den Vereinsmitgliedern danke ich, dass sie unsere vielfältigen Dienstleistungen nutzen, ebenso gilt mein Dank den Kunden der Gastronomie, der Wäscherei und der Gebäudereinigung. Den Vertretern der IV-Stelle Basel-Stadt, der SVA Basel-Landschaft, IV-Stelle Solothurn und IV-Stelle Aargau danke ich für die gute Zusammenarbeit und das Vertrauen in unsere Arbeit.



Nicole Bernet
Geschäftsführerin der AHA!
Liebt das wuselige Treiben im Haus

Die AHA! als Einstieg ins Berufsleben

Ein Interview mit Ilenia Scarafile, ehemalige Lernende der AHA! geführt und aufgezeichnet von Elena Eugster



Ilenia Scarafile steht kurz vor ihren Lehrabschlussprüfungen zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ. Kurz vor unserem Telefon-Interview hat sie erfahren, dass aufgrund von Corona nur die praktischen Prüfungen stattfinden werden. Sie ist erleichtert. Denn die 22-jährige fühlt sich sicher in den praktischen Arbeiten, dies auch weil sie vorgängig von 2015-2017 ihre EBA-Ausbildung in der AHA! absolviert hat.

AHA!: Ilenia, kannst du uns etwas über deine Schullaufbahn erzählen?

Nachdem ich nach einer turbulenten Kindheit tolle Unterstützung im Waisenhaus erhalten habe, wollte ich nach dem 10. Schuljahr eine Ausbildung zur Kleinkindererzieherin machen. Daraus ist aber nichts geworden. Aber lange herumsitzen ist nichts für mich. Durch einen Tipp habe ich von der Lehre zur

Praktikerin Hauswirtschaft EBA gehört. Nach zwei Schnupperpraktika habe ich die Lehre in der AHA! im Sommer 2015 beginnen dürfen. Zeitgleich mit dem Beginn der Lehre bin ich in eine eigene, begleitete Wohnung gezogen.

AHA!: Wie kam es dazu, dass du dich für eine Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft entschieden hast?

Dies kam wie erwähnt eher zufällig zustande. Denn ich hatte und habe immer noch zum Ziel Sozialpädagogin zu werden, da ich mit Menschen arbeiten möchte.

An der Hauswirtschaft gefällt mir aber die Vielseitigkeit. Und in der AHA! war ich mit vielen interessanten Menschen zusammen. Das hat mir gut gefallen.

AHA!: Was bleibt dir von deiner Ausbildungszeit in Erinnerung?

Ilenia Scarafile muss nicht lange überlegen. Frau Bernet! Wir konnten gut miteinander reden und sie hat mich unterstützt. Auch die unterschiedlichen Feste, insbesondere das Grillfest zum Abschluss der Lehre, haben mir total gut gefallen. Die Ausbildung war super für mich.

AHA!: Was hast du nach der Ausbildung gemacht?

Nachdem ich 2017 meinen EBA-Abschluss in der AHA! bestanden habe, begann ich direkt mit der EFZ-Ausbildung. Ich habe in einem kleinen Altersheim gearbeitet. Aber ich konnte nicht so viel von der Ausbildung profitieren und habe schlussendlich in einen grösseren Betrieb gewechselt. Dieser Entscheid ist mir schwergefallen. Aktuell stehe ich kurz vor meinen Abschlussprüfungen.

AHA!: Wie unterscheidet sich deine jetzige Stelle von der Arbeit in der AHA!?

Die AHA! achtet sehr gut darauf, dass die Lernenden viel üben und Erfahrungen sammeln können. Alles wird genau erklärt und wiederholt. Man hat sogar Zeit um schulische Dinge in der AHA! zu erledigen.

In meiner EFZ-Lehre muss ich mehr Eigeninitiative aufbringen und selber nachfragen, wenn ich Dinge nicht verstehe. Auch werden die Arbeitsschritte einmal gezeigt, und dann wird meistens erwartet, dass ich selbständig arbeite. Das war besonders am Anfang eine grosse Umstellung für mich. Auch in der Schule ist der Lernstoff viel dichter. Ich muss mich wirklich sehr konzentrieren und die Dinge zuhause nochmals durchgehen. Wenn ich das nicht machen würde, würde ich wohl schnell den Faden verlieren.

AHA!: Was würdest du an der AHA!-Ausbildung ändern, um noch besser auf den Arbeitsmarkt vorbereitet zu sein?

Es ist wichtig, dass es einen Verein und Angebote so wie jene der AHA! gibt. Für alle Lernenden wird diese Ausbildung zu einem Stück Lebensweg. Für mich war diese Ausbildung ein wichtiges Zwischenziel.

Aus meiner Sicht dürfte die AHA! bei einzelnen Lernenden etwas strenger sein und mehr Eigenverantwortung einfordern. Sonst werden die Lernenden zu folgendem Denkmuster verleitet: «Ich muss nicht zuhören, sie erklären es ja eh wieder».

AHA!: Was würdest du anderen AHA!-Lernenden raten?

Versuche dir eine eigene Meinung zu bilden und lass dich nicht von aussen beeinflussen. Du musst und darfst auf dich hören. Denn wenn du etwas wirklich erreichen willst, dann kannst du es schaffen. Lass dich nicht von deiner Vergangenheit dirigieren, sondern entscheide selber wie du dein Leben gestalten möchtest.

AHA!: Was wünschst du dir für deine Zukunft?

Gesundheit für alle Menschen und eine eigene Familie. Beruflich möchte ich später als Sozialpädagogin in einem Heim arbeiten. Zuerst aber mache ich noch den Auszubildenden im Bereich Hauswirtschaft. Wenn ich genügend Arbeitserfahrung gesammelt habe, kann ich die Ausbildung zur Sozialpädagogin beginnen.



Ilenia Scarafilo
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ i.A.
Arbeitet am liebsten im Bereich Service

Erlebnisbericht einer Lernenden vom Gala-Abend

Freude im Service

Am Samstag, den 9.11.19, hatten wir, zum zweiten Mal für mich, Gala-Abend. Wir machen jedes Jahr einen solchen Abend, um Geld zu verdienen und auch, dass wir ein schönes Erlebnis haben.



Der Gala-Abend in diesem Jahr hat in dem Gebäude von Fossil stattgefunden, im 7. Stock. Von dort aus konnte man den Ausblick auf die Herbstmesse genießen.

Der Gala-Abend braucht viele Leute, um aufzubauen und abzubauen und dass alles funktioniert.

Die ganze AHA! war beteiligt. Es waren alle Lernenden und Mitarbeitenden, z.B. Frau Bernet und Frau Dalipi.

Am Gala-Abend gab es einen Kameramann und der Vorstand war da. Am Anfang kommen alle Leute an die Bar. Ich war im Barbetrieb und durfte «Red Carpet» machen. Danach haben die Leute ihren Tisch gesucht und sich hingesetzt.



Es gab ein Viergangmenü und ich durfte im Service mitmachen. Nach dem Hauptgang kam Entertainment und zwar der AHA! -Rap. Am Anfang war ich nervös, aber sobald es anfing, ging es. Ich fand es toll, dass die Gäste mitgemacht haben.

Später kamen die Gäste an die Bar und wir haben Kaffee serviert.

Der Abend hat mir riesige Freude gemacht, weil ich eine tolle Leistung gezeigt habe. Es waren alle stolz auf mich!



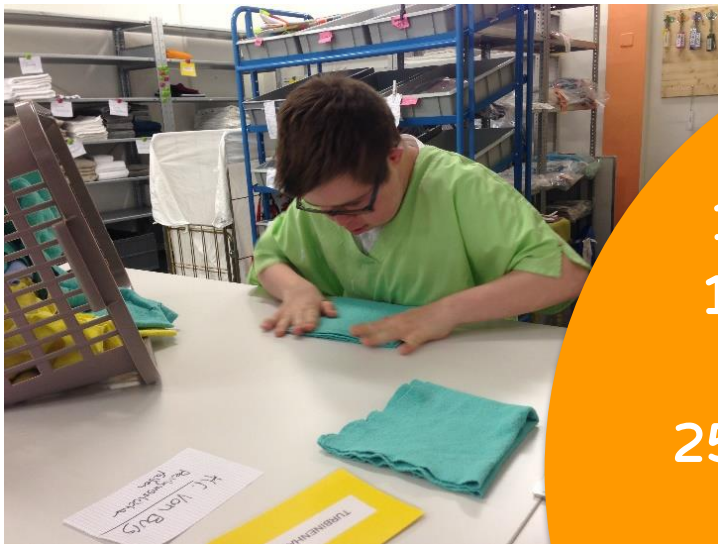
Lucinda Gundy
Praktikerin PrA Hauswirtschaft, 2. Lehrjahr
Bäckt gerne Apfelwähe

Eindrücke und Zahlen aus dem AHA!-Alltag 2019



- 0 abgeschnittene Finger
- 10 bestandene Abschlussprüfungen
- 35 zweiwöchige Schnupperlehren durchgeführt
- 684 Lektionen in der PrA-Berufsschule unterrichtet
- 65 Weihnatskörbe zusammengestellt
- 9 Tonnen Lebensmittel verarbeitet
- 120 vergessene Hausaufgaben





1040 Liegenschaften gereinigt
1368 Arbeitsblätter abgegeben
1470 Köpfe Salat gewaschen
2500 Hemden für einen Geschäftskunden gebügelt
2700 Zöpfe geflochten
3750 Minuten gelacht
20000 Mahlzeiten zubereitet



Erfahrungsbericht aus dem Service

Interview mit Atlije Dalipi geführt und aufgezeichnet von Elena Eugster

Seit rund fünf Jahren arbeitet Atlije Dalipi in der AHA! und bildet die Lernenden im Bereich Service aus.

Die gelernte Fachfrau Hauswirtschaft EFZ freut sich insbesondere, dass sie die Entwicklung der Lernenden beobachten darf. Mit jungen Menschen zu arbeiten und dabei eine Vorbildfunktion einzunehmen, gefällt ihr.

AHA!: Du arbeitest seit 2015 in der AHA!. Wie hat sich die Arbeit im Service in dieser Zeit verändert?

Es hat sich einiges verändert. Als ich anfang, hatten wir circa 14 Lernende, heute sind es 21. Auch die Zahl der Gäste im Bistrot ist enorm angestiegen. Heute bewirten wir mehr Leute wie vor fünf Jahren. Somit mussten wir auch einige Anpassungen vornehmen, um dem gerecht zu werden. Wir haben im Laufe der Jahre ein Kassensystem installiert, ein Buffet gebaut und das Essensangebot erweitert.

Ich benötige viel Zeit für die Begleitung der einzelnen Lernenden. Ich habe jedoch in den letzten fünf Jahren besser gelernt abzuschätzen, wie ich auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Lernenden eingehen kann. Dadurch konnte ich mich in meiner Rolle als Berufsbildnerin festigen und weiss, wann ich mehr von den Lernenden einfordern kann, oder wann sie mehr Zuwendung oder bloss ein offenes Ohr benötigen. Dieses Abwägen ist aber auch heute ein täglicher Spagat, da parallel zur Ausbildung der Lernenden auch die Gäste bedient werden sollen.

AHA!: Was bereitet dir am meisten Freude?



Es ist so schön, dass ich beobachten und begleiten darf, wie sich einzelne Lernende entwickeln. Wenn sie nach teilweise langem Üben eine Aufgabe gut gemeistert haben und sich darüber freuen, dann freue ich mich mit ihnen. Die Abwechslung bei der Arbeit ist gross, auch wenn sich die Arbeiten wiederholen. Denn aufgrund der unterschiedlichen Bedürfnisse der Lernenden bin ich immer wieder herausgefordert, neue Wege zu finden, um die Einzelnen so auszubilden, dass sie die Aufgaben möglichst selbständig ausführen können. Und ich schätze die gute Zusammenarbeit im Team. Wir unterstützen uns gegenseitig.

AHA!: Was sind die grössten Herausforderungen in deinem Job?

Ich benötige natürlich viel Geduld. Das war mir bereits beim Stellenantritt klar, dass ich in diesem Punkt herausgefordert sein werde. Aber ich nahm es als Challenge, um persönlich an mir zu arbeiten.

AHA!: Welche Voraussetzung sollten deiner Meinung nach die Lernenden mitbringen, um im Service Fuss zu fassen?

Die Aufgaben im Bereich Service können die meisten Lernenden im Laufe der Ausbildung einüben. Wichtig sind aber insbesondere ein freundliches Auftreten und ein höflicher und zuvorkommender Umgang. Diese beiden Aspekte sind eng an die Person gekoppelt und werden von den Gästen sehr geschätzt, können jedoch weniger einfach antrainiert werden.

Auch kurzzeitige Veränderungen gehören zum Berufsalltag. Ein gewisses Mass an Flexibilität ist erforderlich, wenn eine Lernende oder ein Lernender nach der Ausbildung im Bereich Service arbeiten möchte. Der eigene Ehrgeiz und das Bemühen darum, die Arbeit gut zu tun, sind eine wichtige Grundlage, um im Beruf voranzukommen. Dies gilt aber nicht nur für den Bereich Service. Wer zusätzlich Lesen kann und den Umgang mit Zahlen nicht scheut, hat es einfacher.



AHA!: Welche Tipps würdest du künftigen Arbeitgebern eurer Lernenden mit auf den Weg geben?

Ich mache sehr gute Erfahrungen damit, wenn die Lernenden eine fixe Bezugsperson haben, zu der sie eine Vertrauensbasis aufbauen können. Dies würde ich jedem Arbeitgeber ans Herz legen. Denn für die Lernenden ist es teilweise eine Herausforderung, die eigenen Anliegen zu formulieren. Zudem hilft eine klare Struktur bei der Arbeit, um am Ball zu bleiben. Das heisst: viele Wechsel vermeiden, sodass Routine in den Arbeitsabläufen entstehen kann.

AHA!: Wie ist deine Einschätzung der zukünftigen Entwicklung bei der Integration von Menschen mit besonderen Bildungsbedürfnissen?

Damit die Integration gelingen kann, braucht es von beiden Seiten ein Bemühen. Es sind sowohl die betreffende Person als auch der Arbeitgeber gefragt. Letzterer muss die Bereitschaft aufbringen Leute einzustellen, um dadurch Chancen für eine Integration erstmal zu ermöglichen.

Ich erachte es als wichtig, dass alle Menschen in einem Betrieb gleichwertig behandelt werden. Die aufgetragenen Arbeiten sollen sinnvoll sein und dem Können der Person mit besonderen Bedürfnissen entsprechen. Bei mir im Service erhalten schwache Lernende zu bewältigende Teilaufgaben, wie beispielsweise Besteck polieren. Andere wiederum werden entsprechend ihren Stärken gezielt für die Aufnahme der Bestellungen eingesetzt.

AHA!: Welches sind aus deiner Sicht Aspekte, welche die Begleitung bei der Eingliederung fördern oder blockieren?

Fördern braucht Zeit. In einem ersten Schritt darf und muss ich die Lernenden kennenlernen, um herauszufinden wo ihre Stärken liegen und wie ich gezielt ansetzen kann, um ihr Fachwissen auszubauen. Dafür sind immer wieder unterschiedliche Methoden gefragt. Wenn ich selber eine gute Tagesplanung habe, bringt das mir und den Lernenden mehr Sicherheit und Ruhe und ich gewinne Zeit, um Arbeitsschritte individuell mit den Lernenden anzuschauen.

Im Gegenzug ist Hektik für viele Lernende schwierig zu bewältigen. Sei dies Stress aufgrund von vielen Gästen, oder auch die innere mulmige Vorahnung, dass es wieder stressig werden könnte. Bei manchen Lernenden liegen die Stressfaktoren aber mehrheitlich im privaten Bereich. Wenn diese viel Aufmerksamkeit absorbieren, fällt es vielen Lernenden schwer, den Fokus auf die Arbeit zu richten. Rückzugsmöglichkeiten, klare Absprachen oder angebotene Gespräche können solche Situationen wieder entspannen.

AHA!: Welche Begegnungen mit Lernenden im 2019 haben dich besonders ermutigt?

Eine Lernende hat an ihrer Probe-Abschlussprüfungen Dinge geschafft, die ich so nicht erwartet habe. Sie hat auch ihre Abschlussprüfungen wirklich gut gemacht. Das hat mich total gefreut.

Oder eine andere Lernende konnte einfache Bestellungen aufnehmen und alles richtig servieren. Sie hat ihre Aufgabe ganz selbständig gemacht, obwohl sie nicht lesen kann und bisher grosse Mühe hatte, diese Arbeitsschritte zu bewältigen.

Natürlich sind auch die positiven Rückmeldungen und Komplimente der Gäste wichtig für mich und für die Lernenden. Denn ein gutes Feedback an die Lernenden sehe ich auch als gutes Feedback an mich und meine Aufgabe, die Lernenden auszubilden.



Atlije Dalipi
Berufsbildnerin Bereich Service
Trägt gerne roten Lippenstift

Praxistipp

Das Grundgedeck

In der Ausbildung üben die Lernenden viele unterschiedliche Aufgaben ein. Im Bereich Service gehört das Eindecken des Grundgedecks zu den zentralen Arbeitsschritten. Dabei wird nach einem einheitlichen Ablauf gearbeitet.

Nun testen wir Ihr Wissen ☺ Wie gehen Sie beim Eindecken des Grundgedecks vor?

Bringen Sie die Aufgabenschritte in die richtige Reihenfolge:



1. Glas für Getränk 2 cm oberhalb grossem Messer aufdecken
2. Tischdekoration anbringen
3. Moltons und Tischtücher auflegen
4. Servietten auflegen: als Mittelpunkt des Gedecks
5. Besteckteile 1 cm ab Tischkante auflegen
6. 1 Menage pro Tisch decken
7. Stuhl genau ausrichten

Lösung: 3, 7, 4, 5, 1, 6, 2

Das AHA! – Team 2019

Nicole Bernet	Geschäftsleitung
Christa Sturm	Ausbildungsleitung, Stv. Geschäftsleitung Leiterin PrA-Berufsschule
Atlije Dalipi	Berufsbildnerin Service
Stephanie Dion	Ausbildungsbegleitung, Jobcoaching
Philipp Dietrich	Mitarbeiter Wäscherei
Elena Eugster	Assistentin Geschäfts- und Ausbildungsleitung
Yvonne Fischer	Lehrerin PrA-Berufsschule ab August 2019
Anika Freudiger	Bereichsleiterin Wäscherei ab Mai 2019 Arbeitsagogin i.A. ab Januar 2019
Leonida Hanselmann	Mitarbeiterin Wäscherei
Cesika Heymoz	Bereichsleiterin Gebäudereinigung
Martin Laubscher	Bereichsleiter Gastronomie
Andreas Lüthi	Lehrer PrA-Berufsschule ab August 2019
Ueli Nägelin	Berufsbildner Reinigung, Sicherheitsbeauftragter
Gabriela Pantis	Berufsbildnerin Wäscherei, Stv. Bereichsleitung
Silke Schubert	Bereichsleiterin Wäscherei bis April 2019
Suelen Schweitzer	Mitarbeiterin Gastronomie und Reinigung
Carmina Sutter	Berufsbildnerin Gastronomie
Benjamin Zienecker	Berufsbildner Gastronomie, Stv. Bereichsleitung
Mitarbeitende in den Betrieben	
Sabrinelle Aliturki	Praktikerin Wäscherei, Mitarbeitende Wäscherei
Yawar Marcelo	Praktikerin Hauswirtschaft, Mitarbeitende Wäscherei
Selim Seymen	Praktiker Gebäudereinigung, Mitarbeiter Reinigung
Joshua Tschopp	Praktiker Hauswirtschaft, Mitarbeiter Gastronomie
Reyhan Rzayewa	Hauswirtschaftspraktikerin EBA, Mitarbeiterin Wäscherei

Vorstand

Tobias Bossert
Jeannette Born
Suzanne Pochon
Karin Lehmann
Elsbeth Fürst
Marco Fabris

Präsident
Vizepräsidentin
Protokoll

Nicole Bernet

Geschäftsleitung

Revisionsstelle

BDO AG



Der Vorstand am Gala-Abend (Marco Fabris fehlt auf dem Bild)



Das AHA! -Team

Spenden

Auch in diesem Jahr erhielten wir viele grosszügige Spenden. **Wir bedanken uns herzlich bei allen, die unsere Arbeit finanziell unterstützen!**

Ebenso ein Dank an die Vorstandsmitglieder, welche ihre Sitzungsgelder spenden und an die Vereinsmitglieder, die ihren Mitgliederbeitrag grosszügig aufgerundet haben. Zudem danken wir René Lüthi für die Gründung und das Akquirieren von Spenden für den Lernendenfonds und Marianne Fischer für ihre Zeitspenden.

Spenden Projekt «Ein Mehrzweckraum im Dachstock»

Helvetia Versicherungsgesellschaft	2'500.00
Scheidegger-Thommen-Stiftung	10'000.00
Marie Anna-Stiftung	5'000.00
Ernst Göhner Stiftung	30'000.00
Diverse Spenden zum Geburtstag von Frau und Herr Vaudaux	2'620.00
Diverse Privatpersonen	13'917.95

Spenden Lernendenfonds

Diverse Privatpersonen	4'850.00
------------------------	----------



VIELEN DANK!

Bilanz per 31.12.2019

(mit Vergleichszahlen 2018)

	31.12.2019		31.12.2018
	CHF		CHF
Aktiven			
Umlaufvermögen			
Kasse	3'398.95		5'402.55
Postcheck	24'439.06		17'695.35
Banken	433'250.58		542'756.43
Flüssige Mittel	461'088.59		565'854.33
Forderungen öffentliche Hand	219'250.00		123'780.00
Forderungen Dritte	36'573.09		30'829.83
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	255'823.09		154'609.83
Transitorische Aktiven	56'214.75		50'060.05
Total Umlaufvermögen	773'126.43		770'524.21
Anlagevermögen			
Mietkaution	10'029.25		10'028.85
Finanzanlagen	192'018.20		96'036.20
Fondvermögen	230'088.60		230'026.60
Finanzanlagen	432'136.05		336'091.65
Betriebseinrichtungen	70'556.59		44'496.03
Fahrzeug	5'587.60		8'381.40
EDV	36'138.64		15'149.29
Sachanlagen	112'282.83		68'026.72
Liegenschaft	970'000.00		1'008'000.00
Liegenschaft Friedensgasse 59 Basel	970'000.00		1'008'000.00
Total Anlagevermögen	1'514'418.88		1'412'118.37
Total Aktiven	2'287'545.31		2'182'642.58
Passiven			
Fremdkapital			
Kurzfristiges Fremdkapital			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	41'844.38		8'914.40
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	22'242.17		19'846.53
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	250'000.00		0.00
Transitorische Passiven	156'915.05		33'061.95
Total Kurzfristiges Fremdkapital	471'001.60		61'822.88
Langfristiges Fremdkapital			
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	950'000.00		1'200'000.00
Personalfonds	60'056.60	60'026.60	
Fonds Investitionen	75'000.00	75'000.00	
Spendenfonds Erneuerung Dachstock	294'846.25	361'210.90	
Schwankungsfonds (IV)	94'779.96	95'000.00	
Spendenfonds Lernende	4'850.00		
Fonds für Spenden frei verfügbar	7'428.70		
Rückstellungen (Fondskapital)	536'961.51		591'237.50
Total Langfristiges Fremdkapital	1'486'961.51		1'791'237.50
Vereinskapital	329'582.20	329'081.42	
Gewinn	0.00	500.78	329'582.20
Total Passiven	2'287'545.31		2'182'642.58

Erfolgsrechnung 01.01. - 31.12.2019

(mit Vergleichszahlen 2018)

	31.12.2019 CHF	31.12.2018 CHF
Ertrag		
Ausbildungs- und Kostgeldbeiträge (IV)	1'122'930.00	1'101'855.00
Ausbildungs- und Kostgeldbeiträge	37'900.00	8'950.00
<i>Ertrag Betriebsküche</i>	88'566.21	91'952.81
<i>Ertrag Bäckerei</i>	20'666.22	23'844.12
<i>Ertrag Le Bistro</i>	91'803.23	81'763.38
<i>Ertrag Wäscherei</i>	129'995.25	127'399.23
<i>Ertrag Reinigung</i>	137'222.36	127'014.10
<i>Ertrag Galaabend</i>	17'888.65	11'388.00
<i>Diverses</i>	3'989.27	3'563.63
<i>Debitorenverlust</i>	-299.65	0.00
Erlös aus Produktion	489'831.54	466'925.27
Nettoerlöse aus Lieferung und Leistung	1'650'661.54	1'577'730.27
Nebenerlöse	5'619.20	5'506.69
Beiträge und Spenden	68'887.95	377'311.95
Spenden frei verfügbar	0.00	0.00
Mitgliederbeiträge Verein	2'810.00	2'750.00
Übrige Leistungen	77'317.15	385'568.64
Betriebsertrag	1'727'978.69	1'963'298.91
Lebensmittel und Getränke	-150'660.15	-138'940.61
Textilien und Textilersatz	-10'296.22	-4'841.20
Haushaltartikel	-8'789.87	-9'913.64
Wasch- und Reinigungsmittel	-18'251.79	-23'565.74
Material, Werkzeug etc. für Ausbildungsstätte	-12'043.72	-16'571.85
Materialaufwand	-200'041.75	-193'833.04
Bruttogewinn	1'527'936.94	1'769'465.87



	31.12.2019	31.12.2018
	CHF	CHF
Aufwand		
Löhne	-971'561.08	-909'345.45
Sozialaufwand	-139'529.77	-136'274.90
Übriger Personalaufwand	-19'839.36	-22'399.38
Honorare für Leistung Dritter	-1'619.65	-5'516.30
Personalaufwand	-1'132'549.86	-1'073'536.03
Unterhalt und Reparaturen	-47'976.51	-69'184.20
Investitionen für Betriebseinrichtungen	-2'119.85	-2'660.09
Investitionen für EDV	-2'175.00	-2'186.95
Miete	-34'520.00	-33'530.00
Energie und Wasser	-47'040.70	-46'392.10
Schulung und Ausbildung	-29'820.75	-27'067.14
Büro, EDV und Verwaltung	-45'382.48	-41'945.09
Öffentlichkeitsarbeiten	-3'091.45	-2'284.10
Übriger Sachaufwand	-5'411.75	-3'591.25
Versicherungen, Gebühren und Abgaben	-10'435.05	-8'947.25
Übriger betrieblicher Aufwand	-227'973.54	-237'788.17
Abschreibungen auf Immobilien	-48'000.00	-48'000.00
Abschreibungen Betriebseinrichtungen	-14'961.27	-21'234.28
Abschreibungen Fahrzeuge	-2'793.80	-2'793.80
Abschreibungen EDV	-5'252.60	-1'447.66
Abschreibung und Wertberichtigungen auf Positionen des Anlagevermögens	-71'007.67	-73'475.74
Finanzertrag	31.25	36.65
Finanzaufwand	-22'993.06	-23'069.30
Finanzaufwand und Finanzertrag	-22'961.81	-23'032.65
Total ordentliches Ergebnis	73'444.06	361'633.28
Ausserordentlicher Ertrag	4'383.20	105.00
Ausserordentlicher Aufwand ohne Fondsveränderung	-1'700.65	0.00
Abschreibung Umbau Dachstock	-130'402.60	0.00
Ausserordentlicher Aufwand und Ertrag	-127'720.05	105.00
Jahresergebnis vor Veränderungen des Fonds	-54'275.99	361'738.28
Zugänge Personalfonds	-30.00	-
Verwendung Personalfonds	-	-26.60
Zugänge Fonds Erneuerung Dachstock	-64'037.95	-380'019.65
Verwendung Fonds Erneuerung Dachstock	130'402.60	18'808.75
Zugänge Fonds Spendenfonds Lernende	-4'850.00	-
Verwendung Schwankungsfonds IV	220.04	-
Zugänge Fonds Spenden frei verfügbar	-7'428.70	-
(+) Verwendung / (-) Zunahme der Rückstellungen (Fonds)	54'275.99	-361'237.50
Jahresergebnis	0.00	500.78

Die detaillierte Jahresrechnung ist auf der Homepage www.arche-basel.ch abrufbar.

Revisionsbericht



Tel. +41 61 317 37 86
Fax +41 61 317 37 88
www.bdo.ch

BDO AG
Münchensteinerstrasse 43
4052 Basel

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
an die Mitgliederversammlung der

AHA! Arche Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte, Basel

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der AHA! Arche Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Basel, 30. März 2020

BDO AG

Michael Benes

Zugelassener Revisionsexperte

Tanja Ferro

Leitende Revisorin
Zugelassene Revisionsexpertin

Beilagen
Jahresrechnung



AHA! – Chancengeber für aussergewöhnliche Menschen

Die **AHA!** ist eine hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte mit eigenem Betrieb in den Geschäftsfeldern Gastronomie, Reinigung und Wäscherei. Das Ausbildungsangebot umfasst berufliche Erstausbildungen in den genannten Bereichen auf verschiedenen Niveaustufen. Die PrA-Berufsschule der **AHA!** steht Lernenden aus anderen Institutionen offen und kann auch teilweise gebucht werden.

Der Betrieb der Ausbildungsstätte ist im ersten Arbeitsmarkt tätig und selbsttragend. Er bietet Arbeitsplätze und die Möglichkeit für Arbeitstraining und schafft zunehmend Unabhängigkeit von Sozialversicherungen. Dies ermöglicht geeigneten Lernenden eine unmittelbare Anschlusslösung nach der Ausbildung.

Anfragen Ausbildung:

Kontakt: Nicole Bernet, Geschäftsleiterin
info@arche-basel.ch / 061 381 79 21

Anfragen PrA-Berufsschule:

Kontakt: Christa Sturm, Leiterin PrA-Berufsschule
ausbildung@arche-basel.ch / 061 381 79 21

Gastronomie:

Le Bistrot	Friedensgasse 59	Montag bis Freitag 08:00 – 16:00 Uhr
Le Restaurant	Friedensgasse 59	Dreigang-Menu, Freitag ab 12:00 Uhr
Laden Le Magasin	Friedensgasse 59	Freitag ab 8:00 – 15:00 Uhr
Catering/Anlässe		Auf Anfrage

Kontakt: Martin Laubscher, Leiter Gastronomie
gastronomie@arche-basel.ch / 061 321 47 30

Wäscherei:

Unsere Wäscherei befindet sich an der Lehenmattstrasse 260 in Basel.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 07:00 – 16:00 Uhr

Neben der hauseigenen Wäsche verarbeitet die Wäscherei Textilien von externen Kundinnen und Kunden. Das Angebot umfasst die sorgfältige und umweltschonende Aufbereitung von: Privatwäsche, Restaurantwäsche, Heimwäsche.

Kontakt: Anika Freudiger, Leiterin Wäscherei
waescherei@arche-basel.ch / 061 311 24 58

Gebäudereinigung/Hauswartung:

Wir besprechen den gewünschten Leistungsumfang und erstellen ein individuelles Leistungsverzeichnis und eine Offerte. Da wir ein Ausbildungsbetrieb sind, reinigen wir nach definierten Arbeitsbeschreibungen und befolgen Qualitäts- und Hygienestandards.

Kontakt/Anfragen: Cesika Heymoz, Leiterin Gebäudereinigung
reinigung@arche-basel.ch / 079 590 23 01