



Die angehende Systemgastronomiefachfrau ist den ganzen Tag in Bewegung.



Manche Instrumente muss Stefan vor der Desinfektion zerlegen.



Auf dem Packtisch prüft er die Instrumente und verpackt sie gemäss Schema.



Aus hygienischen Gründen ist in der «Nasszone» eine umfassende Schutzausrüstung nötig.

tro.» Mit geübten Handgriffen stellt sie die verschiedenen Produkte auf den Servierwagen – von Birchermüesli in Gläsern über Softdrinks bis zu Bananen. Dann füllt sie diese im Bistro auf. Eine schöne Präsentation der Lebensmittel ist sehr wichtig – schliesslich isst das Auge mit.

Kontaktfreudigkeit und gute Umgangsformen

«Entschuldigung, haben Sie irgendwo Servietten?», fragt eine Kundin, als Renée Leoni gerade Smoothies in den «Friggo» füllt. «Ja sicher, Sie finden sie gleich dort drüben», antwortet die Lernende freundlich und zeigt der Frau den Weg. Für diesen Beruf muss man gerne mit Menschen arbeiten und hilfsbereit sein – auch innerhalb des Team ist gegenseitige Unterstützung wichtig. Denn: Hinter den Kulissen jeden Gastronomiebetriebs muss alles wie am Schnürchen laufen. Genau das lernt Renée Leoni. Als Systemgastronomiefachfrau koordiniert sie

alles Nötige, damit das Bistro seine Dienstleistungen erbringen kann. Dafür arbeitet sie auch am Computer, wo sie zum Beispiel Lagerbestände kontrolliert und Bestellungen macht.

Gastronomie in einem spannenden Umfeld

Ursprünglich wollte Renée Leoni einen medizinischen Beruf lernen, doch ihre Mutter – eine gelernte Köchin – brachte sie auf den Beruf der Systemgastronomiefachfrau. Mit ihrer Lehre im Spital konnte sie beides verbinden: ihr Interesse am Spitalumfeld und ihre Freude an der Gastronomie.

Arbeitszeiten

Ein Spital ist rund um die Uhr und an jedem Wochentag in Betrieb. Deshalb gibt es für viele Spitalberufe Schichtarbeit, zum Beispiel Früh- oder Spätschicht. Nachtdienst ist vor allem in den Pflegeberufen üblich. Lernende dürfen allerdings keinen Nachtdienst machen. Auch haben sie am Wochenende frei.

Er bereitet chirurgische Instrumente auf

Stefan Paunovic, Medizinproduktetechnologe EFZ im 1. Lehrjahr:

Ob Skalpelle, Klemmen, Scheren oder Endoskope, die Anzahl chirurgischer Instrumente ist riesig. Jedes dieser noch so kleinen Teile muss nach einer Operation zerlegt und gereinigt werden. Und hier kommt Stefan ins Spiel: Der angehende Medizinproduktetechnologe sorgt dafür, dass kontaminierte – also verschmutzte – Instrumente so aufbereitet werden, dass man wieder mit ihnen operieren kann.

Verschiedene Geräte bedienen

«Wir benutzen zum Beispiel das RDG, das Reinigungs- und Desinfektionsgerät. Darin werden die Instrumente thermisch desinfiziert», erklärt Stefan. Danach gelangen die Instrumente auf ei-

nen Packtisch. Dort werden sie wieder zusammengesetzt, auf ihre Funktion geprüft und gemäss Packschema in Container oder Folien verpackt – denn jeder Operationsbereich benötigt eigene Instrumente. Anschliessend kommen die verpackten Instrumente auf die Beladungsträger und werden im Autoklav – ein Sterilisationsgerät – bei 134°C mit Wasserdampf sterilisiert.

Belastbarkeit und Interesse an Mechanik

Er bereitet in der «Nasszone» gerade Instrumente für die Desinfektion vor. Dabei trägt der angehende Medizinproduktetechnologe eine Schutzausrüstung. «Dies ist zu unserem eigenen Schutz und damit wir keine Keime nach draussen tragen», erklärt er. «Für meinen Beruf braucht es mechanisches Verständnis und psychische Belastbarkeit», sagt Stefan. Man müsse zum Beispiel Blut sehen können, sonst sei dieser Beruf nichts, sagt er und schmunzelt.

Mit kleinem Umweg zum Traumberuf

Auf einen Spitalberuf ist Stefan durch seine Mutter gekommen, sie arbeitet als Arztsekretärin. Nach einer Schnupperlehre als Medizinproduktetechnologe wusste er: Das ist es. Doch es gab noch eine Hürde zu überwinden: «Weil das Stadtspital die Lehrstelle schon vergeben hatte, konnten sie keinen weiteren Lehrvertrag ausstellen. Ich wollte diese Ausbildung jedoch unbedingt machen, und so habe ich zur Überbrückung ein Praktikum als Spitalangestellter absolviert.»