



Rondo-Kurier

Jahrgang: 29

September 2025



Gut besuchte Anlässe im Rondo

Das ist das Informationsorgan des Alters- und Pflegezentrums Rondo Safenwil für seine Bewohnerinnen und Bewohner sowie deren Angehörige



Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------------------|----|
| Inhaltsverzeichnis | 2 |
| Worte der Zentrumsleiterin | 3 |
| Geburtstage im September | 4 |
| Abschied | 6 |
| Personelles | 7 |
| Veranstaltungen | 7 |
| Portrait Livia Cansever | 7 |
| 5 Jahre Rondo | 8 |
| Ausbildung zum Koch/Köchin EFZ | 9 |
| Ausbildung im technischen Dienst | 12 |
| Unsere neuen Auszubildenden | 14 |
| Sunshine Steel | 15 |
| 1. Augustweggen | 17 |
| 1. Augustfeier | 18 |
| „Jo, kei Pastinake“ | 19 |
| Impressum | 20 |





*“Gesunder Menschenverstand
kann fast jeden Grad von Bildung ersetzen,
aber kein Grad von Bildung
den gesunden Menschenverstand.”*

Arthur Schopenhauer

Liebe Leserinnen und Leser

Im Rondo startete das neue Ausbildungsjahr mit 13 Lernenden, darunter 6 Ausbildungsbeginnerinnen. Die Lernenden bringen einzigartige Perspektiven, Neugier und Spontaneität ins Team – sie bereichern Prozesse, fordern uns heraus und treiben gemeinsam kreative Lösungen voran.

Mit der Ausbildung investieren Unternehmen in qualifizierte Fachkräfte von morgen, sichern sich Nachwuchs, stärken die Wettbewerbsfähigkeit und gestalten eine dynamische, zukunftsfähige Arbeitswelt.

Wir freuen uns darauf, unser Wissen und unsere Erfahrungen an unsere Lernenden weiterzugeben.

Marlis Businger, Zentrumsleiterin



Geburtstage im September



Hedy Larcher
12. September 1924



Josef Dali
14. September 1943

Wir gratulieren!



Waltraud Geissbühler
23. September 1938



Albert Barnetta
25. September 1929

Geburtstage im September



Frieda Hofer
27. September 1934

Wir gratulieren!



Das Geheimnis des Glücks ist,
statt der Geburtstage die
Höhepunkte des Lebens zu
zählen.

Mark Twain

Abschied

Leider mussten wir im August 2025 von zwei Mitbewohnerinnen Abschied nehmen.



Theresia Müller
*24.07.1935
†15.08.2025



Gertrud Studer
*20.03.1933
†20.08.2025



Dem Auge fern, dem Herzen ewig nahe.

Personelles

Eintritte

Livia Cansever

Pflegefachfrau HF

Veranstaltungen

17.09.2025 15:00 Uhr Konzert mit
Yvonne Suter



Portrait Livia Cansever



Liebes Rondo

Gerne stelle ich mich euch nach meiner Probezeit vor. Mein Name ist Livia Cansever und ich wohne in Rothrist. Ich bin 26-jährig, verheiratet und arbeite seit dem 1. Mai 2025 im Alterszentrum Rondo als dipl. Pflegefachfrau HF. In meiner Freizeit pflege ich leidenschaftlich meinen Garten und verbringe viel Zeit mit unseren beiden Katzen. Bei schlechtem Wetter nutze ich die Zeit gerne in der Küche, um neue Rezepte auszuprobieren und mit Freunden zu geniessen.

Livia Cansever

5 Jahre Rondo

Am 1. August 2020 begann Karin Burgherr ihre Laufbahn im Rondo als Pflegehelferin SRK. Dank ihres grossen Engagements, ihres Mitdenkens und ihrer Zielstrebigkeit absolvierte sie in den Jahren 2021 bis 2023 die Nachholbildung zur Fachfrau Gesundheit bei uns.

Ab dem 1. Juni 2025 hat Karin Burgherr zusätzlich die Funktion als stellvertretende Teamleiterin für den 1. und 2. Stock übernommen. Dazu gratulieren wir ihr herzlich und wünschen ihr viel Erfolg und Freude in ihrer neuen Aufgabe!

Karin Burgherr setzt sich mit grossem Verantwortungsbewusstsein für das Wohl unserer Bewohnerinnen und Bewohner ein. Sie verfügt über eine ausgeprägte Beobachtungsgabe, arbeitet sehr strukturiert und legt grossen Wert auf Ordnung in der Abteilung. Besonders schätzt sie Tätigkeiten am Computer und gibt ihr Wissen gerne und mit Begeisterung an unsere Lernenden und Kolleginnen und Kollegen weiter.



Wir erleben Karin als motivierte, engagierte und direkte Persönlichkeit, die durch ihre kollegiale Art im Team sehr geschätzt wird.

Für ihren grossen Einsatz danken wir ihr von Herzen und freuen uns, sie weiterhin als wertvolles Mitglied in unserem Team zu wissen.

Text: Nadine Galliker und Claudia von Rohr & Bild: Gabriela Lack

Ausbildung zum Koch/Köchin EFZ

Ein vielseitiger Beruf mit echten Herausforderungen

Der Start in die Ausbildung zum Koch/Köchin EFZ ermöglicht vielen jungen Menschen den Einstieg in eine spannende und kreative Berufswelt. Kochen ist längst nicht mehr nur «am Herd stehen» - es ist ein vielseitiger Beruf, der handwerkliches Geschick, Organisationstalent und Leidenschaft für Lebensmittel vereint.

Im Rondo geniessen Lernende einen guten Ausbildungsstandard. Verantwortlich für die Betreuung des Lernenden ist der Küchenchef Patrick Justino, unterstützt wird er dabei von zwei Köchinnen: Michelle Lack und Chantal Breidenbach. Dem Lernenden stehen so zusammengerechnet über 20 Jahre Erfahrung und Wissen zur Verfügung.

Einmal pro Monat wird ein Lerntag eingeplant. An diesem Tag wird an den Lernzielen gearbeitet, die vom Gastroverband vorgegeben werden. Es wird gekocht, sautiert, gedämpft, geschmorrt, gratiniert, gebraten, angerichtet, filetieren von Fischen, ausbeinen von Poulet, spicken von Braten, erlernen von Schnittarten, kreative Dekorationen und vieles mehr.

Fachliches Wissen



Pommes Dauphine



Gnocchi



Fisch filetieren

Ein Beruf mit Vielfalt und Kreativität

Im Kochberuf sind einige Berufe vereint! Neben dem Grundwissen für das Kochen, kommt noch etwas vom Metzger, Bäcker, Konditor, Gemüsehändler, Fischhändler und Ernährungsberater dazu. Ebenso müssen organisatorische und administrative Aufgaben erledigt werden, wie der Umgang mit Marktpreisen beim Einkauf, das Umrechnen von Rezepten, kalkulieren von Menüpreisen, das richtige Lagern von Lebensmitteln, Hygienevorschriften einhalten und kontrollieren, sowie die Abfallentsorgung. Lernende entdecken dabei nicht nur regionale Spezialitäten, sondern setzen sich auch mit internationalen Gerichten auseinander. Jeder Tag bringt neue Aufgaben: Sei es das Zubereiten eines 5 Gang Menüs oder das kreative Anrichten eines Desserts.

Kreativität der Menügestaltung



Herausforderungen – die wachsen lassen

Trotz aller Faszination bringt die Ausbildung auch Herausforderungen mit sich. Der Alltag in der Küche ist oft hektisch mit körperlicher Belastung und einem hohen Anspruch an Genauigkeit und Hygiene. Zeitdruck, Teamarbeit und die Fähigkeit, auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren, gehören zum Alltag. Doch genau darin liegt auch die Stärke dieser Ausbildung; wer dranbleibt, entwickelt nicht nur fachliches Können, sondern auch Ausdauer, Verantwortungsbewusstsein und eine starke Persönlichkeit.

Wer Koch/Köchin EFZ lernt, erwirbt sich ein solides Handwerk mit Zukunft. Die Lehre eröffnet viele Perspektiven – sei es in der gehobenen Gastronomie, auf einem Kreuzfahrtschiff, in der Diätküche oder in der Selbständigkeit.

Bei uns in der Rondo-Küche hat per 1. August 2025 Noè Cannarozzo mit der Ausbildung zum Koch EFZ begonnen.

Wir wünschen ihm einen guten Start und freuen uns auf eine lehrreiche und spannende Ausbildungszeit.



Text & Bild: Patrick Justino

Ausbildung im Technischen Dienst

Die Ausbildung zum Fachmann/-frau Betriebsunterhalt ist sehr abwechslungsreich. Diese gibt es in drei verschiedenen Fachrichtungen: Hausdienst, Werkdienst sowie Sportanlagen. Im Rondo bieten wir die Fachrichtung Hausdienst an. Die Ausbildung vereint rund 19 Berufe in einem Beruf.

Früher war dieser Beruf vor allem unter den Bezeichnungen Abwart oder Hauswart bekannt. Seit 2009 gibt es dafür eine dreijährige Ausbildung. Die Lernenden besuchen einmal pro Woche die Berufsschule in Lenzburg. Doch was beinhaltet die Ausbildung zum Fachmann/-frau Betriebsunterhalt Hausdienst?

Der Beruf ist sehr abwechslungsreich. Jeder Tag ist anders und man weiss oft nicht, was einen erwartet. Zu unseren täglichen Arbeiten gehören kleineren Reparaturarbeiten am Gebäude, sanitären Anlagen, Möbeln, Rollatoren, Rollstühlen, Betten usw. Die Wartung und Kontrolle der technischen Geräte wie Lüftung, Heizung und elektrische Anlagen kommen ebenfalls dazu. Wir erledigen auch Malerarbeiten, sei es in den Zimmern der Bewohnenden oder den allgemeinen Bereichen im Rondo.

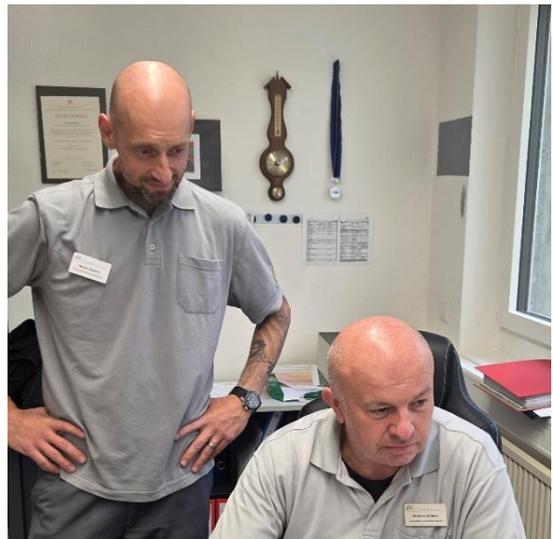


Dazu kommen die Arbeiten im Aussenbereich: Rasen mähen, Sträucher schneiden, jäten, neue Bepflanzung, Laub rechen sowie die Sauberkeit der gesamten Umgebung. Im Winter gehört die Schneeräumung sowie das Salzen in unseren Zuständigkeitsbereich.

Auch die Reinigung spielt eine wichtige Rolle in der Ausbildung. Obwohl im Alterszentrum ein eigenes Reinigungsteam im Einsatz ist, lernen die Auszubildenden zum Fachmann/-frau Betriebsunterhalt alle Reinigungsarten kennen. Dabei gilt es, ganz unterschiedliche Oberflächen wie Parkett, Metall, Chromstahl, Teppich, Holz oder Plättli zu pflegen. Für jedes Material gibt es spezielle Produkte und Methoden – was die Aufgabe abwechslungsreich, aber auch anspruchsvoll macht.

Tägliche Kontrollgänge sind ebenfalls ein wichtiger Bestandteil. Dabei wird überprüft, ob Türen richtig funktionieren, die Beleuchtung in Ordnung ist oder ob Schäden am Gebäude bestehen – um nur einige Beispiele zu nennen.

Bei einigen Anlagen übernehmen externe Firmen im Rahmen von Wartungsverträgen die notwendigen Arbeiten. Wir kümmern uns um die Planung und Koordination und stellen sicher, dass die Leistungen fachgerecht ausgeführt werden. Ebenso spielt eine gute Zusammenarbeit eine wichtige Rolle – sei es mit Handwerkern, BewohnerInnen, Angehörigen oder Mitarbeitenden. Als Fachmann/-frau Betriebsunterhalt



muss man ein Teamplayer sein. Man muss auch anpacken können. Bei Veranstaltungen sorgen wir für die passende Ausstattung wie Tische, Stühle und weiteres Mobiliar. Ausserdem unterstützen wir bei Umzugsarbeiten.

Der Beruf Fachmann/-frau Betriebsunterhalt ist vielseitig, abwechslungsreich und sorgt jeden Tag für neue Herausforderungen. Kurz gesagt sind Fachmänner/-frauen Betriebsunterhalt die Mädchen für (fast) alles.

Unsere neuen Auszubildenden

Die Teams der Bereiche Pflege & Betreuung, der Küche und des Technische Dienstes haben Verstärkung bekommen. Am 1. August 2025 haben im Rondo unsere neuen Lernenden ihre Ausbildung begonnen:



Noè Cannarozzo
Koch EFZ



Nelson Djesevic
Fachmann Betriebsunterhalt EFZ



Antonella Fontana
Fachfrau Gesundheit EFZ
1. Stock



Julia Lüscher
Assistentin Gesundheit & Soziales
1. Stock



Alesia Shllaku
Fachfrau Gesundheit EFZ
2. Stock



Sofija Vidakovic
Assistentin Gesundheit & Soziales
2. Stock

Das Rondo- und Berufsbildungsteam wünscht euch allen einen guten Start in die Lehre!

Text: Jael Müller & Bilder: Nadine Galliker

Sunshine Steel



Bereits eine Woche vor dem geplanten Sommerfest waren wir am Schwitzen. Nicht, weil es zu heiss war, nein im Gegenteil: Es war kalt und leicht windig. Ein Sommerfest sollte schliesslich draussen stattfinden und nicht drinnen. Daher sagten wir uns immer wieder, dass das Wetter noch eine Woche Zeit hat, um zu sich zu ändern. Petrus feiert wohl auch gerne, denn mit jedem Tag, der verging wurde das Wetter schöner und wärmer. Wir freuten uns, am

Tag unserer Sommerparty angenehme Temperaturen und den Sonnenschein begrüßen zu dürfen.

Pünktlich um 15:00 Uhr begann die Steelband zu spielen. Plötzlich

fühlte es sich an, als wären wir in der Karibik. Direkt an einem weissen Sandstrand mit türkisblauem Meer. Die Musik versprühte Urlaubsstimmung. Dazu gab es aus der Küche eine herrlich



erfrischende Bowle, die sofort für gute Laune sorgte.

Was darf an einem Sommertag auch nicht fehlen? Genau, ein leckeres Glace! Aus sechs köstlichen Sorten konnte gewählt werden. Da war für jeden Geschmack etwas dabei. Zu erwähnen ist, dass wir eine Mitarbeiterin haben, welche die Glace selber herstellt. Wir dürfen immer frei wählen welche Sorten sie für uns machen soll und ein MILA-Eis schmeckt einfach am besten.



Mit einem Glas Bowle in der Hand, einem feinen Glace im Bauch genossen wir einen schönen Nachmittag.



Die Klänge der Steelband werden uns noch eine Weile begleiten. Ein Fest, dass uns noch lange in Erinnerung bleibt.

Text: Beatrice Kunz & Bild: Nadia Gebert

1. Augustweggen

Eine grosse Anzahl BewohnerInnen versammelte sich, um gemeinsam die 1. Augustweggen zu formen. Nach dem Händewaschen und Schürzen anziehen standen alle in den Startlöchern.



Mit Peter Blunier hatte ich einen wahren Teigprofi an meiner Seite. Akribisch genau wurde der Teig abgewogen. Kein Gramm zu viel, kein „Brösmeli“ zu wenig. Während einige fleissig formten, kümmerte sich jemand um den perfekten Einschnitt. Bald staute es beim Abwägen.



Kein Problem! Eine zweite Waage und eine helfende Hand waren schnell gefunden. Beim anschliessenden Anstreichen der Weggen mit Eigelb wurde es ernst: Gleich mehrere Qualitätskontrolleure behielten jedes „Weggli“ im Blick. Ob auch überall Eigelb vorhanden war! Es wurde viel gelacht, geformt und kontrolliert.

Am Ende hatten wir nicht nur schöne, sondern auch köstliche 1. Augustweggen produziert.



Text & Bild: Beatrice Kunz

1. Augustfeier

Der Wettergott meinte es am 1. August gut mit dem Rondo: Bei angenehmen und (noch) trockenem Wetter mit einem leichten, warmen Wind konnten alle den Apéro draussen genießen.



Liebevoll gedeckte Tische und schattige Plätze unter den Bäumen, Sonnenschirmen und Schattensegeln luden zum Verweilen ein. Alles sorgfältig vom Rondo-Team vorbereitet. So stand dem traditionellen Mittagessen

mit Wurst und einem feinen Fitnesssteller an der frischen Luft nichts im Weg. Abgerundet wurde das Ganze durch ein feines Dessert. Obwohl die Tische drinnen eingedeckt waren, entschieden viele draussen zu speisen. Ganz ohne feste Tischordnung konnte jeder seinen Lieblingsplatz frei wählen und es entstanden ganz neue Tischkonstellationen sowie Gespräche. Es war ein schöner und zugleich unkomplizierter Anlass, der in guter Erinnerung bleiben wird.



Musikalisch umrahmt wurde der Nationalfeiertag durch Rico Bär.

Text & Bild: Nadine Galliker

„Jo, kei Pastinake“



Es ist immer wieder schön, wenn wir der Küche mit Rüsten helfen können. Einige unserer BewohnerInnen meinen zwar, sie hätten in ihrem Leben schon genug geschnippelt und geschält. Möchten das lieber anderen überlassen. Dies ist ihr gutes Recht und völlig in Ordnung. Aber dann gibt es diejenigen, die das Rüsten noch immer gerne mit Freude tun. Es sogar lieben!

Doch selbst unter den begeisterten Schäl-Profis gibt es klare Vorlieben, was das Gemüse betrifft. So gehören auch die Pastinaken dazu. Die nicht alle lieben. Diesmal aber gab's keine Pastinaken. Nein, diesmal standen Karotten und Sellerie auf dem Programm. Und was für Sellerie! Wir fühlten uns fast wie im Land der Riesen, so gross waren die Knollen. Selbst ich hatte Mühe sie zu halbieren, damit das Schneiden überhaupt möglich war. Da kam prompt der Kommentar: „Herrjeh, Pastinake wäre scho besser gange!“ Gefolgt von einem trockenem: „Jänu, de schniede mehr haut die «Schindi» ab.“



Tja, man hat eben nicht nur beim Essen seine Vorlieben, sondern auch beim Schälen.

Text & Bild: Beatrice Kunz

Impressum



Rondo-Kurier

Erscheint monatlich mit rund 400 Exemplaren

Herausgeber

Alters- und Pflegezentrum Rondo
Rondoweg 2
5745 Safenwil

Telefon 062 788 70 20
Fax 062 788 70 29
E-Mail info@azrondo.ch

Redaktion

Rondo-Kurier Team

Redaktionsschluss

26.08. 2024

Druck

Sekretariat
Alters- und Pflegezentrum Rondo

Abonnement

Kostenlos
Portoentschädigung willkommen

Bankverbindung

Aargauische Kantonalbank
IBAN Nr. CH55 0076 1632 2384 1200 1
PC-Konto 50-6-9