

NEWSLETTER



Mehr Infos

Neu: Praktiker:in PrA Gartenbau

Liebe Leserinnen und Leser

Das dritte Quartal ist geprägt von den Sommermonaten – eine Zeit voller Leichtigkeit und Feriengefühle. Trotzdem war in unserer Stiftung alles andere als Stillstand spürbar.

Während einige Absolventinnen und Absolventen ihre Ausbildung erfolgreich abschliessen und neue Wege einschlagen, starten andere voller Vorfreude – und ein wenig Nervosität – in ihre erste Ausbildungsphase. Schon zu Beginn des neuen Ausbildungsjahres konnten sie spannende Erfahrungen sammeln, die sie lange begleiten werden.

Auch für uns als Mitarbeitende spielt Lernen eine zentrale Rolle. Ob bei der jährlichen Auffrischung des Schutzkonzepts oder in weiterführenden Ausbildungen – kontinuierliche Weiterentwicklung ist uns wichtig. Besonders freuen wir uns, dass unsere Kollegin Nina Perez ihre HF-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen hat. In diesem Newsletter teilt sie ihre Eindrücke und Erfahrungen mit uns.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Freundliche Grüsse

Daniel Dietschi & Regula Haag

Co-Institutionsleitung
Stiftung Theresiahaus



Hotel Roter Ochsen: Tag der offenen Tür – 19. Oktober 2025, 13.00 – 17.00 Uhr

Seit Anfang Jahr führen wir den Roten Ochsen als Inklusionshotel. Vieles ist schon gewachsen, anderes noch im Entstehen. Am 19. Oktober öffnen wir unsere Türen – kommen Sie vorbei und entdecken Sie unser Hotel!



TH-Brunch: 8. November 2025

Traditionell tischen wir im November zum TH-Brunch auf. So auch dieses Jahr. Reservieren Sie sich den Samstag, 8. November, schauen Sie bei uns im Theresiahaus vorbei und geniessen Sie das reichhaltige Brunch-Bufferet.

Unsere Kinonächte – ein besonderes Highlight zum Ausbildungsstart

Zum Beginn des Ausbildungsjahres erlebten unsere Lernenden und Gäste ein besonderes Ereignis: die Kinonächte der Stiftung. Erstmals fanden diese gleich dreimal statt – ein voller Erfolg, der die Vorfreude auf weitere Veranstaltungen weckt.

Die Abende boten nicht nur einen spannenden Film, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis: ein köstliches Drei-Gänge-Menü – von unseren Lernenden mit Unterstützung organisiert und umgesetzt. So entstand ein Lernfeld, das Organisationstalent, Teamarbeit und Kreativität vereinte.

Die Rückmeldungen waren durchweg positiv: Gäste genossen die entspannte Atmosphäre und das abwechslungsreiche Programm, während unsere Lernenden wertvolle Erfahrungen sammeln konnten.

Wir freuen uns schon jetzt auf die nächsten Kinonächte – und die vielen Möglichkeiten für unsere Lernenden, ihre Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Ganz nach dem Motto: Lernen mit Genuss und Begeisterung.



Kulinarik-Mittwoch im Hotel Roter Ochsen

Beim Kulinarik-Mittwoch sammeln unsere Lernenden wertvolle Praxiserfahrungen in Küche und Service.

Seit Ende August sind wir von 11.45 – 14.00 Uhr (warme Küche bis 13.30 Uhr) noch an folgenden Mittwoch im Hotel Roter Ochsen anzutreffen:

22./29. Oktober
19./26. November
3./10. Dezember

Kommen Sie vorbei und geniessen Sie ein feines 2- oder 3-Gänge-Menü. Die Menüs veröffentlichen wir vorgängig auf Facebook, LinkedIn und auf unserer Website.



Abschluss Ausbildungsjahr

Wir haben gefeiert – und wie! Unsere Diplomandinnen haben ihre Praktikerinnen-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen – ein Meilenstein, auf den alle sehr stolz sein können. In den vergangenen Jahren wurde viel gelernt, geleistet und gemeistert, ohne sich entmutigen zu lassen.

Die Diplomfeier selbst war ein besonderer Moment voller Freude, Stolz und Wertschätzung für den bisherigen Weg. Gemeinsam mit Familien, Freundinnen und Freunden sowie Begleitpersonen konnte dieser Erfolg gebührend gefeiert werden.

Ein besonderer Dank gilt auch allen Betrieben, die die Lernenden mit Praktikumsplätzen unterstützt haben. Die Offenheit, Geduld und das Engagement für Inklusion im Arbeitsleben sind unverzichtbar für den Erfolg der Ausbildung.

Besonders erfreulich ist, dass alle Diplomandinnen eine Anschlusslösung gefunden haben, ein wohlverdienter nächster Schritt auf ihrem beruflichen Weg.

1. Was hat dich motiviert, die Ausbildung zur Dipl. Sozialpädagogin HF zu absolvieren?

Ich habe mich über mehrere Jahre hinweg ehrenamtlich im sozialen Bereich engagiert und dabei gemerkt, wie sehr mich diese Arbeit erfüllt. Dadurch entstand der Wunsch, mich auch beruflich in diesem Bereich weiterzuentwickeln und mein Engagement auf eine professionelle Grundlage zu stellen.

2. Welche Herausforderungen hast du während der Ausbildung gemeistert und was hat dir dabei geholfen?

Die Ausbildung war für mich eine grosse Herausforderung, da ich gleichzeitig Mutter eines zehnjährigen Sohnes bin und während des berufsbegleitenden Studiums viele Anforderungen unter einen Hut bringen musste. Geholfen hat mir vor allem eine gute Organisation und Struktur im Alltag. Auch die Unterstützung meines persönlichen Umfelds war entscheidend. Zudem habe ich gelernt, Prioritäten zu setzen und mir bewusst Pausen zu gönnen, um motiviert und leistungsfähig zu bleiben.

Hinzu kam der finanzielle Druck: Vor der Ausbildung hatte ich im kaufmännischen Bereich ein stabiles Einkommen, doch durch das Vorpraktikum und die anschliessende Ausbildung änderte sich meine finanzielle Situation deutlich. Es erforderte Planung und genaue Buchführung, um alles im Blick zu behalten. Das Studium wurde vom Theresiahaus finanziert, Spesen übernommen, was die Situation für mich tragbar machte.

3. Gibt es ein besonderes Erlebnis oder eine Erkenntnis aus der Ausbildung, die dich nachhaltig geprägt hat?

Eine der prägendsten Erkenntnisse war für mich, dass ich in diesem Beruf mein eigenes Werkzeug bin. Die ständige Reflexion des eigenen Handelns hat persönliche Auswirkungen: Man setzt die erlernten Methoden und Erkenntnisse nicht nur in der Arbeit ein, sondern auch im eigenen Leben. So habe ich viel über mich selbst gelernt – über meine Biografie, Kindheit, meinen Bindungstyp und mehr. Diesen Aspekt hatte ich zuvor unterschätzt, schätze ihn jetzt aber umso mehr. In den Studienjahren habe ich mich nicht nur als Fachperson, sondern auch als Mutter und Mensch weiterentwickelt. Zusätzlich habe ich in meiner Klasse Freunde gefunden, die ich heute als Teil meiner Familie betrachte und die mich gemeinsam mit meinem Sohn stets unterstützen – eine wertvolle Bereicherung im privaten Bereich.



Hinter den Kulissen: Nina Perez, Dipl. Sozialpädagogin HF

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt – nicht nur in der Begleitung unserer Klientinnen und Klienten, sondern auch in der Förderung unserer Mitarbeitenden. Darum ist uns Aus- und Weiterbildung ein wichtiges Anliegen, das wir aktiv unterstützen.

Im letzten Newsletter gab uns Kathrin Glutz Einblicke in ihren Weg zur Diplomierten Sozialpädagogin HF. Dieses Mal erzählt Nina Perez von ihren Erfahrungen und Herausforderungen auf dem Weg zum gleichen Abschluss, den auch sie 2024 erfolgreich gemeistert hat.

4. Wie möchtest du dein erworbenes Wissen und deine Erfahrungen in der Praxis einbringen?

Im Theresiahaus wurden wir als Studierende von Anfang an in die Arbeit integriert und mit viel Verantwortung betraut. Diese Gelegenheit hat es mir ermöglicht, mein Wissen in der Praxis anzuwenden und ständig weiterzuentwickeln. Ich habe gelernt, wie wichtig es ist, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden und durch direkte Erfahrungen zu wachsen. In der Praxis möchte ich weiterhin aktiv meinen Beitrag leisten, nicht nur um mein Fachwissen zu vertiefen, sondern auch durch Reflexion und Zusammenarbeit mit anderen Fachpersonen kontinuierlich dazuzulernen und mich weiterzuentwickeln.

Neu ab Oktober: Gartenunterhalt durch das Theresia- haus Solothurn

Wir freuen uns, Ihnen **unseren neuen Bereich Gartenunterhalt** vorstellen zu dürfen! Ob Privatgärten oder Unternehmensflächen – wir bringen nicht nur Ihre Grünflächen in Form, sondern pflegen auch Perspektiven.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, wie wir mit Engagement, Fachwissen und Liebe zum Detail Ihre Gärten zum Blühen bringen.

Mehr dazu in der nächsten Ausgabe. Bis dahin finden Sie unser **Angebot Gartenunterhalt** auf unserer Website – einfach den QR-Code scannen.



Freie Ausbildungs- und Wohnplätze

Wir haben freie Ausbildungs- und Wohnplätze!

- Hauswirtschaftspraktiker:in EBA
- Praktiker:in PrA Betriebsunterhalt
- Praktiker:in PrA Büroarbeiten
- Praktiker:in PrA Gärtnerei Fachrichtung Gartenbau
- Praktiker:in PrA Hauswirtschaft im Kinderbereich
- Praktiker:in PrA Hotellerie-Hauswirtschaft
- Praktiker:in PrA Küche
- Praktiker:in PrA Wäscherei
- Wohnen intensiv (365 Tage/Jahr)
- Wohnen in der Aussenwohngruppe

Übrigens, Eintritte in unsere - **Ausbildungen - Berufsvorbereitung - Integrationsmassnahmen** - sind jederzeit möglich!



Schenken Sie dieses Jahr Genuss mit Mehrwert!

Suchen Sie noch ein **besonderes Weihnachtsgeschenk** für Ihre Mitarbeitenden oder Partnerbetriebe? Mit unseren handgemachten Spezialitäten bereiten Sie doppelt Freude:

Genuss verschenken. Köstlichkeiten wie knusprige Bretzeli, aromatisches Knäckebrötchen oder ein Gutschein für unseren beliebten Kulinarik-Mittwoch.

Perspektiven fördern. Jeder Kauf unterstützt die Ausbildung Jugendlicher mit kognitiver oder mehrfacher Beeinträchtigung – und schenkt ihnen wertvolle Berufserfahrungen.

Ihre Geschenk-Auswahl:

Pesto Rosso, Curry Paste, Bärner-Bräzeli, Fudges mit Meersalz, Vollkornkracker, Sojamandeln, Meringues oder Gutscheine für den «Kulinarik-Mittwoch».

**Bestellen Sie gleich heute:
032 626 59 00!**