

Wirtschaft ZUG

Offizielles Publikationsorgan des Gewerbeverbandes des Kantons Zug

Seite 4

**MIT DER KLIMA CHARTA
ZUG+ ZUR CO₂-NEUTRALITÄT**

Seite 19

**INNOVATIONSFÖRDERUNG:
DREI ERFOLGSGESCHICHTEN ÜBER
ZUGER LERNENDE**

AUSSERGEWÖHNLICHE LEISTUNG VOM GIBZ UNTERSTÜTZT

Am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug (GIBZ) werden junge Berufsleute begleitet, gefördert und gefordert. Ein breites Kursangebot steht den Lernenden zur Verfügung, die Palette ist breit: Sprachen, Lernstrategien, Sport, Mathematik, berufsspezifische Kurse, Lernateliers und vieles mehr. Talentierte Berufsleute können für Projekte mit Innovationscharakter auf Fördermittel aus dem Fonds Keiser und Beby zählen.

Als Koordinatorin der Talentförderung am GIBZ hat Claudia Hegglin die Aufgabe, motivierte Berufslernende zu unterstützen und ihre Talente zu fördern. Ihr Ziel ist es, Nachwuchsförderung zu leisten und die Attraktivität der Berufsbildung im Allgemeinen zu steigern. Der Fonds Keiser und

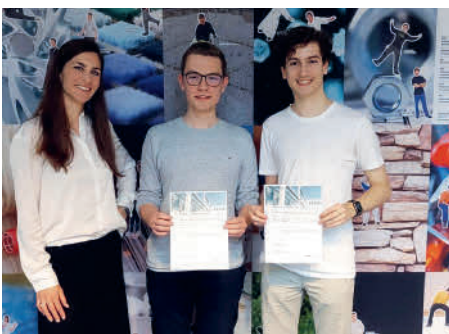
Beby zur Förderung von Lernprojekten am GIBZ wurde eigens für diesen Zweck gegründet. Talentierte Lernende können ihre Projekte einreichen und erhalten finanzielle Unterstützung zum Beispiel für die Entwicklung eines Prototyps oder fachlichen Support durch Fachpersonen. Sie haben auch die Möglichkeit, die GIBZ-Räumlichkeiten wie zum Beispiel das Medizinalzimmer, die Autowerkstatt oder die Schreinerei zu nutzen. Dabei ist die Lernortkooperation zwischen Ausbildungsbetrieben und Berufsfachschulen sehr wichtig. Erfolgreiche Lernende sind immer auch auf die Unterstützung ihres Lehrbetriebs angewiesen.



Koch-Lernender Pascal Arnold (links) und Spitzenkoch Mario Garcia (rechts) während eines Workshops für Lernende am GIBZ im Frühjahr 2023.



Lernender Marc Spichtig mit Lehrer Ulrich Baur auf Erfolgskurs.



Claudia Hegglin, Koordinatorin Talentförderung GIBZ mit Lernenden Janick Daseler und Raphael Andermatt (von links nach rechts).

Informatiker im 3. Lehrjahr schafft ETH-Aufnahmeprüfung

Marc Spichtig schaffte dank der Unterstützung durch seinen Lehrer Ulrich Baur die Aufnahmeprüfung an die ETH, und dies bereits im dritten von vier Lehrjahren. Der Lernende, der bei Roche Diagnostics International AG in Rotkreuz seine Informatik-Lehre mit Berufsmatura macht, spart somit nach der Berufsmaturität ein ganzes Schuljahr, da er die Passerelle nicht mehr absolvieren muss. Aufgefallen ist der Lernende im Vorbereitungskurs zur Mathematik-Olympiade. Dies ist ein Kurs des GIBZ für mathematisch begabte Lernende und zeigt auf, dass spezielle Talente von Lernenden auch rechtzeitig erkannt werden müssen.

Elektroniker und Informatiker bauen «Camera in a Tube»

Janick Daseler, Elektroniker im 3. Lehrjahr, und Raphael Andermatt, Informatiker Applikation im 2. Lehrjahr, konnten sich dank ihres Lehrbetriebs Roche Diagnostics International AG in Rotkreuz auf die Teilnahme beim nationalen Wettbewerb 2023 von «Schweizer Jugend forscht» im vergangenen Jahr vorbereiten. Auch sie durften von Fördergeldern aus dem GIBZ-Fonds profitieren. In ihrer Arbeit versuchten sie, ein vollständiges Kamerasystem mit guter Videoqualität zu entwickeln, welches in ein Reagenzglas (Test-Tube) passt. Sie wollten damit die Möglichkeit schaffen, Proben in Reagenzgläsern während des Analyseprozesses genau beobachten zu können. Die beiden Lernenden erreichten mit ihrem aufwendigen Projekt die Vorselektion des Wettbewerbs, leider reichte es für den Final nicht. Nichtsdestotrotz ziehen die beiden jungen Berufsleute positive Bilanz. Sie konnten ihr Netzwerk unter den innovativen jungen Berufsleuten erweitern und Einblick in andere Arbeiten erhalten. Ihr Interesse an technisch hochstehenden Entwicklungen bleibt auf alle Fälle ungebrochen.

Dem zweifachen Kochweltmeister assistieren

Der Koch-Lernende Pascal Arnold hat bereits Wettbewerbserfahrung. Im vergangenen Jahr gewann er als GIBZ-Teammitglied den Koch-Wettbewerb «Gastro Elite». Nun hat er die einmalige Gelegenheit, dem zweifachen Kochweltmeister Mario Garcia assistieren zu können. Für Arnold ist das eine grosse Ehre: «Es ist eine einmalige Gelegenheit für mich. Mittlerweile bin ich im 3. Lehrjahr und stehe kurz vor der Abschlussprüfung, die Grundlagen beherrsche ich mittlerweile. Beim Training mit dem Kochprofi Garcia komme ich aus meiner Komfortzone heraus und lerne grandiose, einzigartige Sachen, welche sicherlich nützlich für das QV sind und mich vor allem ausgezeichnet für das Arbeiten nach der Lehre vorbereitet.» Pascal Arnold möchte nach Abschluss seiner Lehre gerne in einer Gourmetküche arbeiten. Er betont, dass ihm eine gute Stimmung in der Küche ebenso wichtig ist, er will in Zukunft einfach seine Leidenschaft «das Kochen» ausüben.