



**BPW SWITZERLAND**  
Business & Professional Women  
**CLUB ZOFINGEN**

[www.bpw-zofingen.ch](http://www.bpw-zofingen.ch)

# Verborgenes Gold statt altes Eisen

50+ in der Arbeitswelt

10.5.

# EINLADUNG

CLUB  
ABEND



## **Verborgenes Gold statt altes Eisen**

**Gehören Arbeitnehmende über 50 Jahre zum «alten Eisen»? Unsere Gesellschaft wird sich zunehmend bewusst, dass wir auf das Potential der Ü 50 nicht verzichten können. Welche neuen Berufs- und Karrieremöglichkeiten gibt es? Welchen Stellenwert haben ältere und alte Menschen in der Wirtschaft?**

Die laufende Kampagne «Potenzial 50plus» des Kantons Aargau will die Unternehmen und die Öffentlichkeit über das grosse Potenzial der über 50-jährigen stellensuchenden Menschen sensibilisieren. Urs Schmid, Projektleiter der Kampagne, berichtet über seine Erfahrungen mit der Kampagne. Er zeigt Lösungsansätze auf um die Hürden älterer Stellensuchenden auf dem Arbeitsmarkt zu überwinden.

Urs Schmid, 61, arbeitet seit 2000 als Projektleiter Mobiles RAV für die Prävention bei Massenentlassungen beim Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Aargau.

Master of Advanced Studies in Gerontologie, Dipl. Erwachsenen- und Berufsbildner HF, Zertifizierter Change-Coach, Krisenpädagog (Prof. Amini), dipl. Drogist HF. Langjährige Erfahrung im Bereich Recruiting, Career Management und Outplacement. Ausgewiesene Führungserfahrung, unter anderem als Verkaufsleiter bei einer Vertriebsorganisation in der pharmazeutischen Industrie. Langjähriger Trainer und Coach in verschiedenen Institutionen für berufliche Neuorientierungs-Seminaren.





**BPW SWITZERLAND**  
Business & Professional Women  
**CLUB ZOFINGEN**

[www.bpw-zofingen.ch](http://www.bpw-zofingen.ch)

**Club-Abend mit Vortrag**

Datum: Dienstag, 10. Mai 2016  
Ort: Hotel Zofingen, Zofingen

Programm: 18.45 Uhr Eintreffen  
19.00 Uhr Begrüssung / Nachtessen  
20.00 Uhr Referat / Lesung  
anschliessend Dessert / Kaffee

Kosten: Fr. 42.– / Pers. (inkl. Mineral und Kaffee)  
für BPW-Mitglieder und BPW-Interessentinnen;  
Gäste bezahlen zusätzlich Fr. 20.–

**An-/Abmeldung bis spätestens**  
**Dienstag, 3. Mai 2016**

**Menü**

Vorspeise: Thunfischcarpaccio im  
Sesammantel  
auf Gurkenspaghetti und  
Wasabi Crème Fraîche

«Fleisch»: Gebratene Pouletbrust auf  
Erdnuss-Chilisauce,  
Kardamomkarotten, Pak Choi  
und Basmatireis

«Vegi»: Tagliatelle mit Pilzragout

«Salat»: Salatteller mit Ei

Dessert: Erbeertrilogie