

Stiftung La Capriola

Der Weg in die Unabhängigkeit

TEXT UND INTERVIEW **Marianne Kürsteiner**
BILDER **Holger Jacob**

Samuel und Céline absolvieren eine Lehre in der Hotellerie. Wie es trotz ihrer unterschiedlichen Beeinträchtigungen dazu gekommen ist und wie sie es dank ihrem Einsatz und der Unterstützung von La Capriola schaffen, dass sie später einmal unabhängig von der IV ihr Leben meistern können, erzählten sie «Hotelier».

Die Jugendzeit ist nicht immer einfach, und gerade in dieser von Hormonen bestimmten Zeit sollen die Jugendlichen ihre Berufswahl fällen und in den Ernst des Berufslebens starten. Wenn dann noch Beeinträchtigungen wie ADHS, Lernschwäche oder psychische Probleme hinzukommen, erscheint der berufliche Werdegang fast aussichtslos.

Diese Sorgen kannte auch das Hotelierpaar Marlies und Domenico Saladino, deren Kind eine Beeinträchtigung hat. Sie wollten jedoch nicht einfach zusehen, wie es in eine Sonderbehandlung mit lebenslanger Abhängigkeit abgeschoben würde. Die Idee, dass man für die Berufswahl dieser Jugendlichen einen Weg finden könnte, und zwar im ersten Arbeitsmarkt, entstand damals vor 17 Jahren. Zwei Jahre später, im Jahre 2004, war die Geburtsstunde der Stiftung La Capriola, die es sich zum Ziel gesetzt hat, den Jugendlichen mit Beeinträchtigungen einen Ausbildungsplatz zur Verfügung zu stellen und sie während ihrer Ausbildung zu Fachkräften zu unterstützen. Der Name La Capriola stammt aus dem Rätoromanischen und

bedeutet Purzelbaum. Das Modell ist einleuchtend und beruht auf dem 3-Säulen-Konzept Ausbildung, Leben und Arbeiten.

Sozialkompetenzen fördern

Dank eigenen Ausbildungszentren und professionellen Partnerbetrieben, sprich Hotels, sowie enger sozialpädagogischer Begleitung auch im Bereich Wohnen und Freizeit werden die Selbst- und Sozialkompetenzen der Jugendlichen auf allen Ebenen gestärkt. Dabei konzentriert sich La Capriola auf die Berufsbilder Restauration, Hauswirtschaft, Küche und Rezeption/Administration. La Capriola spielt in diesem Konzept die Rolle des Lehrbetriebs, während die Partnerbetriebe, also die Hotels, die Logistik, die Infrastruktur und auch Manpower zur Verfügung stellen. Finanziert wird die Ausbildung der Lernenden durch die IV, welche die Auszubildenden der Stiftung zuweist. Für zusätzliche Projekte, wie Projektwochen oder Ausflüge der Lernenden, ist die Stiftung auf Spenden angewiesen. Die



Für den Lernenden Ronny im Ameron Hotel Flora ist Kochen die natürlichste Sache der Welt.

«Für mich ist Kochen normaler Alltag, denn ich habe bereits als Kind meiner Mutter beim Kochen geholfen. Mir macht es auch nichts aus, früh aufzustehen oder spätabends noch in der Küche zu stehen.»

RONNY IM AMERON HOTEL FLORA



01

Geschäftsstelle ist in Chur, die Ausbildungszentren (Wohnen) und die Partnerbetriebe befinden sich in Davos (Hotel Grisch, Hotel Seehof, Sunstar Hotel Davos, Zentrum Guggerbach) und Luzern (Hotel Continental Park, Hotel Schweizerhof Luzern, Ameron Hotel Flora).

Schulwechsel und Mobbing

Derzeit sind 25 Lernende in der Ausbildung, darunter auch Samuel und Céline, die wir einen Tag lang in ihrem Berufs- und Wohnalltag in Luzern begleiten durften. Das Ausbildungszentrum (Wohnen) am Abendweg 1 liegt direkt neben einem wunderschönen Park oberhalb des Vierwaldstättersees.

Es ist frühmorgens, Zeit zum Aufstehen, für Samuel nicht immer einfach, doch Punkt 10 Uhr muss er im Hotel Schweizerhof Luzern antreten, wo er seine Ausbildung im Bereich Housekeeping absolviert. Noch schnell ein Blick in seine geliebten Bücher, dann verlässt er sein Zimmer und stellt sich in der Küche sein Frühstück zusammen. Die Wohngemeinschaft teilen sich die 12 Jugendlichen, die auch den Haushalt unter sich mit Ämtern aufteilen. Beim Frühstück bleibt noch Zeit für einen kleinen Schwatz: Samuel macht auf mich einen vifen Eindruck, während er mir von seinem komplizierten Werdegang erzählt. Die Kindheit war geprägt von ständigen Schulwechseln, fast alles wurde ausprobiert, von der öffentlichen Primarschule über Privatschulen bis zu Internaten und Schulen, in denen die Schüler ihren Lehrplan selbst zusammenstellen, und, und, und. Den Schulstoff konnte sich Samuel nur schwer einprägen. Die Diagnose ADHS war die Erklärung dafür. Über die IV kam er

schliesslich zu La Capriola, wo er nun bereits im 2. Lehrjahr ist. Am Frühstückstisch treffe ich auch Céline. Auch sie hatte es in der Grundschule nicht leicht. Sie hatte Mühe, sich den Schulstoff einzuprägen, und wurde deshalb ständig gemobbt, wie sie mir erzählt. Schliesslich war sie aber überglücklich, als diese Zeit vorbei war und sie hier die Gelegenheit bekam, eine Lehre als Praktikerin in Restauration zu absolvieren. Célines Arbeitstag beginnt heute später, es steht noch ein Gang ins Klassenzimmer auf dem Plan. Hier geht die Lehrerin mit viel Empathie auf Célines Bedürfnisse ein und unterstützt sie beim Lernen. Céline ist sehr eifrig, sich das Wissen anzueignen, das es für diesen anspruchsvollen Beruf braucht.

Gute Perspektiven

Nächste Etappe: Hotel Schweizerhof Luzern. Wir treffen neben Samuel noch auf weitere Capriola-Lernende. Sie alle meistern ihre Aufgaben, ohne bei den Gästen aufzufallen. Einzig vielleicht durch eine Spur mehr Herzlichkeit und Dankbarkeit. Durch die Begleitung der Ausbildung von La Capriola im Hotelbetrieb sind im Vergleich zum Branchendurchschnitt kaum Lehrabbrüche zu verzeichnen. Gemäss einer demnächst erscheinenden Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz soll der volkswirtschaftliche Nutzen dieser Ausbildung eruiert werden. Denn der grösste Teil der mit La Capriola ausgebildeten Jugendlichen ist nach der Ausbildung wirtschaftlich integriert, vorwiegend ohne oder nur mit einer Teilrente, bzw. erwirbt sich weitere berufliche Qualifikationen und ist in der Regel sozialgesellschaftlich autonom im Alltag unterwegs.

[01] Samuel absolviert im Hotel Schweizerhof Luzern eine Lehre im Housekeeping.

[02] Marie gefällt im Hotel Schweizerhof Luzern vor allem der Austausch mit den internationalen Gästen.

[03] Céline tischt im Hotel Continental Park den Frühstückstisch.

[04] Samuel in seinem Zimmer in der Wohngemeinschaft in Luzern.

[05] Wohnzimmer mit Essbereich im Ausbildungszentrum Luzern.



02

«Am besten gefällt mir hier im Hotel Schweizerhof Luzern der Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturen. Hier kann ich meine Fremdsprachenkenntnisse gut einsetzen.»

MARIE IM HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN



03



04



05



CONRAD CADONAU
Geschäftsführer von
La Capriola, Chur

«Da die Stiftung La
Capriola selbst Lehrbetrieb
ist, übernehmen wir
sämtliche Aufgaben und
Verantwortungen
eines Lehrmeisters.»

CONRAD CADONAU, LA CAPRIOLA

Welche Voraussetzungen müssen Hoteliers mitbringen, um bei dem Konzept von La Capriola mitzuwirken?

Conrad Cadonau: Es ist wichtig, dass die Betriebe ein gutes Mass an Verständnis für die jugendlichen Lernenden aufbringen. Das gegenseitige Verständnis ist entscheidend, damit die Auszubildenden Selbstvertrauen entwickeln können.

Könnte man dieses Konzept nicht auch für andere Lehrbereiche ausserhalb der Hotellerie öffnen?

Doch, das wäre möglich. Es braucht aber ein klar abgestimmtes Umfeld, wo die Jugendlichen direkt den offenen Arbeitsmarkt spüren, fühlen können. Denn sonst ist die Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt nicht gegeben, sondern nur gestellt.

Das Konzept von La Capriola stellt diese Wechselwirkung sehr sensibel sicher: zwischen Begleitung, Spüren des Drucks der Arbeit an der Front und dem Umgang mit berechtigten Erwartungen seitens des Gastes, aber auch des Vorgesetzten. Die Konsequenzen des realen Arbeitsmarkts müssen erkennbar und spürbar sein – nur unter diesen Rahmenbedingungen ist eine persönliche (nicht nur fachliche) Entwicklung des Lernenden möglich. Wenn Pünktlichkeit und Sichzurechtfinden ein Problem sind, liegt das Verständnis vor, dass der Lernende unter den gegebenen Umständen es nicht besser, anders kann. Der Fokus unserer Ausbilder liegt jedoch darauf, dass diese Schwäche gezielt angegangen und verbessert wird. Daher ist das Verständnis für den Lernenden im Hotel

wesentlich. Der Ausbilder von La Capriola hat nicht nur die fachliche Verantwortung, sondern auch wesentliche kommunikative Aufgaben sicherzustellen.

Besteht für einen Hotelier ein grosser Unterschied, ob er einen Lehrling von La Capriola oder von einem anderen Lehrbetrieb einstellt?

Nein und Ja: Ja, da La Capriola selbst Lehrbetrieb ist, übernehmen wir sämtliche Aufgaben und Verantwortungen eines Lehrmeisters: Gespräche mit Amtsstellen, Eltern, Kadermitarbeitern im Hotel, Koordination von Therapien, aber wir klären auch im Wohnbereich allgemeine Anliegen des Alltags. Die situative berufsspezifische Förderung und die bildungsrelevante Planung gehören auf

jeden Fall auch zu unseren Kernaufgaben. Nein, weil Sie als Gast keinen Unterschied zwischen einem Lernenden von La Capriola und einem Lernenden des Hotelbetriebs erkennen.

Wie profitabel ist der Lernende für den Betrieb?

Bildung ist in der Regel eine «Investition» mit erhoffter Langzeitwirkung. Insofern ist Bildung allgemein selten kurzfristig profitabel. Trotzdem bringen wir mit den Lernenden von La Capriola Momente in den Betrieb, wo Bereiche und Abläufe durch «uns» abgedeckt und sichergestellt werden können. Augenblicke, wo andere Lernende oder Mitarbeiter entlastet werden können. Das sind unter anderem gerade diese Momente, wo der Lernende – trotz Beeinträchtigung – den

Druck des Arbeitsalltags kontinuierlich spüren und auch daran wachsen kann. Meines Erachtens gibt es kaum Lehrmeister, die Lernende wegen des Profits anstellen. Sie bilden aus, weil auch sie etwas gegen den Fachkräftemangel in der Branche tun wollen und somit die Qualität ihres Angebots sichern und steigern können.

Wie teuer ist diese Ausbildung für den Betrieb?

Für den Betrieb fallen höchstens die effektiven Kosten im Rahmen des Lohns eines Lernenden an. Die übrigen Kosten ergeben sich aus der Zeit für Absprachen und Koordination mit unserem Ausbilder. Durch ein gutes eingespieltes Zusammenarbeiten sind aber auch diese zeitlichen Aufwände überschaubar.