

inFORMa

ausgabe |
2021 |

S. 12

Vom Ursprung
zum Produkt –
Blockwochenbericht

S. 16

Neuer Partnerbetrieb
Turmhotel Victoria

Gestaltung und Druck

communicaziun.ch · 7130 Illanz

Auflage: 1400 Exemplare

Gedruckt auf Image Impact

Erscheinung

Jährlich Anfang Dezember

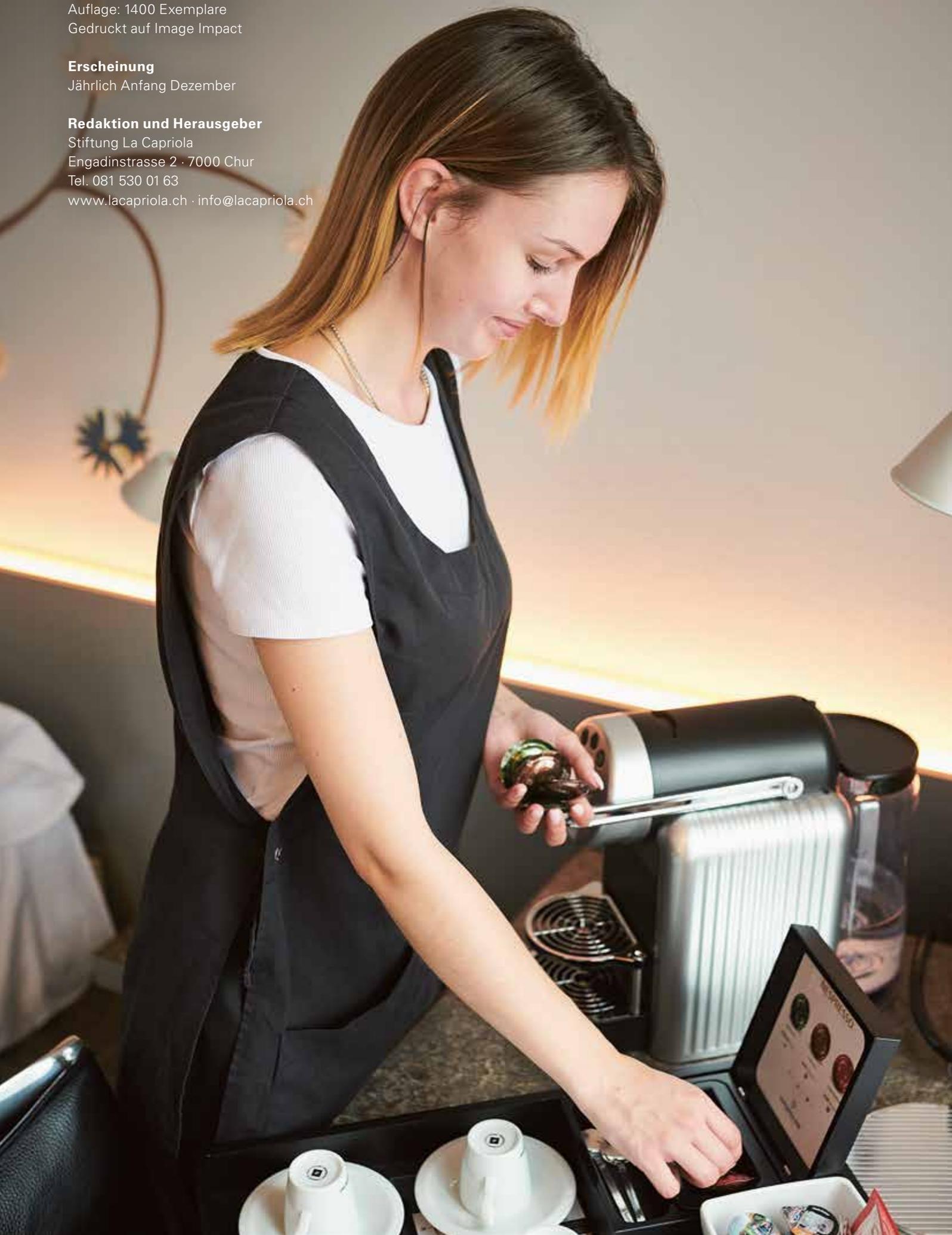
Redaktion und Herausgeber

Stiftung La Capriola

Engadinstrasse 2 · 7000 Chur

Tel. 081 530 01 63

www.lacapriola.ch · info@lacapriola.ch



Weiterentwicklung der Invalidenversicherung – Chance und Herausforderung

Die Weiterentwicklung der IV will insbesondere die Integrationsmassnahmen aller Akteure für die berufliche Eingliederung bis hin zur Erlangung des Arbeitsplatzes optimal aufeinander abstimmen.

Eine der Reformen der IV-Gesetzgebung zielt auf die verstärkte Ausrichtung der von der IV finanzierten erstmaligen beruflichen Ausbildung auf eine spätere Anstellung im ersten Arbeitsmarkt ab. Die Jugendlichen sollen mehr Nähe zum ersten Arbeitsmarkt bekommen, mehr noch, bereits in der Ausbildung nach Möglichkeit direkt in diesem tätig sein. Damit wird eine nachhaltige Integration, verbunden mit einer autonomen wirtschaftlichen wie auch sozialen Teilhabe, gefördert.

Seit ihrer Gründung im Jahr 2003 strebt die Stiftung La Capriola genau diesen Weg an und bildet als Lehrbetrieb die Lernenden direkt und ausschliesslich im ersten Arbeitsmarkt aus. Die Branche Hotellerie und Gastronomie, welche von Menschen, Handwerk und echter Dienstleistungsbereitschaft geprägt ist, bietet hierfür beste Voraussetzungen.

Im nächsten Sommer werden wieder La Capriola-Lernende ihre Ausbildung abschliessen und als neue Fachkräfte den nächsten Schritt ins Arbeitsleben gehen – sie werden sich auf die Suche nach einer geeigneten Stelle machen. Einige von Ihnen benötigen kaum mehr Unterstützung, andere eine enge Begleitung.

Der Entschluss und die Absicht eines Unternehmers sich sozial zu engagieren ist kaum nur ökonomisch begründet – im Gegenteil! Er ist gewillt, als Akteur einer hoch entwickelten Volkswirtschaft, auch seinen Beitrag zum Ausgleich von vorhandenen Benachteiligungen zu leisten. Die tagtägliche Interaktion mit der gesundheitlich beeinträchtigten arbeitnehmenden Person (insbesondere psychischer Natur) verlangt am Arbeitsplatz permanent eine differenzierte, individuelle Anerkennung und gegenseitige Empathie. Einen Arbeitsplatz zu erlangen ist das eine, ihn zu behalten, das andere. Die entscheidende Herausforderung für das Gelingen liegt beim Arbeitgeber: Das Verständnis für akute, nicht planbare Konstellationen; die Zuversicht, dass die Anforderungen der Stelle erfüllt werden; und das Vertrauen, dass die zu integrierende Person den Erwartungen zu entsprechen vermag ...

Die eigentlichen Ziele der Integration sind erst dann erreicht, wenn das erlangte Arbeitsverhältnis mittel- und langfristig auch erhalten bleibt.

Eine Studie von avenir suisse («eingliedern statt ausschliessen», April 2021) fordert nebst einer Objektivierung der Beschreibung der Diagnosen auch finanzielle Anreize für Arbeitgeber. Jeder umsichtig wirkende Arbeitgeber, der erfolgreich und nachhaltig Arbeitnehmer mit einer Beeinträchtigung integrieren kann, sollte auch nachhaltig (nicht nur punktuell) für seine volkswirtschaftlich wertvolle Leistung belohnt werden.



Herzlichst Conrad Cadonau, Geschäftsleiter



inhaltsverzeichnis

	Wir über uns
	Ausbildungszentrum La Capriola Davos
6	Die Mitarbeitenden stellen sich vor
9	Interne überbetriebliche Kurse bei La Capriola
12	Vom Ursprung zum Produkt – Blockwochenbericht
16	Neuer Partnerbetrieb Turmhotel Victoria
	Ausbildungszentrum La Capriola Luzern
18	Willkommen – Interview mit den neuen Lernenden
21	Wiedersehen – Mitarbeiteranlass in Luzern
	Geschäftsstelle Chur
22	Abschied – Lehrabschlüsse Sommer 2021
	Wir über sie
24	Ausgelernt war gestern – Drei Lernende berichten
	Ausblick
27	Freie Ausbildungsplätze 2022
	Zahlen
28	Bericht des Stiftungsrates
30	Jahresrechnung 2020/2021
34	Revisionsbericht

Die Mitarbeitenden des Ausbildungszentrums in Davos stellen sich vor

Arlette Nouadjeu



Ich bin Arlette Nouadjeu. Vor zwei Jahren habe ich den Sprung aus dem Unterland in die Berge, ins schöne Albulatal, gewagt. Im Januar 2021 habe ich die Zentrumsleitung bei La Capriola Davos übernommen. Abgesehen von den aussergewöhnlich kalten Wintertagen bin ich gut gestartet und fühle mich im La Capriola-Team wohl. Ich schätze es sehr, die Lernenden ein Stück auf ihrem Lebensweg begleiten zu dürfen, mit ihren Hochs und Tiefs und allem was sonst noch dazugehört. Um meine Work-Life-Balance aufrechtzuerhalten, bewege ich mich sehr gerne in der Natur, ob mit Rennrad, Bike oder zu Fuss und im Winter mit zwei Brettern unter den Füßen.

Daniel Rempfler



Daniel Rempfler, ü30 Jahre jung und stolzer Bartträger. Aufgewachsen bin ich im Zürcher Oberland, aber seit mehreren Jahren ist mein Lebensmittelpunkt im Unterengadin. Als ausgebildeter Sozialpädagoge arbeite ich seit gut einem Jahr bei La Capriola in Davos. Nebenher absolviere ich das Bachelorstudium «Soziale Arbeit» an der Fachhochschule Nordwestschweiz. Wenn ich nicht gerade einer neuen Idee oder einem Projekt hinterher eifere, geniesse ich die Zeit in den Bergen mit Skifahren, Klettern am Fels oder mit Gleitschirmfliegen. In etwas ruhigeren Momenten stehe ich in der Küche, erfreue mich an einem guten Glas Wein oder entspanne mich in der Therme.

Reto Fopp



Mein Name ist Reto Fopp, 1992 in Davos geboren und seit knapp vier Jahren wieder hier auf rund 1560m ü. M. wohnhaft. Im September habe ich mich dem Team von La Capriola Davos als Ausbildungsleiter angeschlossen. Mein Fundament für die Gastronomie habe ich mit meiner Kochlehre im Hotel Schweizerhof Luzern geschaffen, wo ich ebenfalls meine ersten Berührungspunkte mit La Capriola hatte. Danach war ich in verschiedenen Betrieben wie dem Hotel Grischa Davos oder dem Hotel Seehof Davos tätig, bevor ich dann die Hotelfachschule in Zürich absolviert habe. Nebst der Leidenschaft für die Hotellerie bin ich passionierter Skifahrer sowie Biker und wenn möglich, immer in den schönen Seitentälern des Landwassertals unterwegs.

Nina Brüngger



Ich bin Nina Brüngger, 42 Jahre jung und seit November 2020 als Ausbilderin bei La Capriola tätig. Die Hotellerie ist für mich ein vielseitiges und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, welches unzählige Möglichkeiten und Herausforderungen bietet. Es ist spannend, Lernende auf ihrem Weg begleiten zu dürfen und mit ihnen zusammen die Herausforderungen im Bereich Arbeit, Schule und Lernen anzugehen. Meine Freizeit verbringe ich gern am, auf und im Wasser. Abschalten kann ich am besten beim Reiten und den Schnee genieße ich am liebsten auf dem Snowboard.



Tom Kunz



Ich bin Tom Kunz und bin vor knapp zwei Jahren aus Deutschland in die schönen Bündner Berge gezogen. Bei La Capriola arbeite ich seit dem 1. Mai 2020 als Mitarbeiter im Bereich «Wohnen/Freizeit». Wenn ich nicht am Arbeiten bin, trifft man mich mit sportlichen Aktivitäten auf dem Berg, bei meiner Familie oder in einer gemütlichen Runde mit Freunden.

Tanja Reith



Mein Name ist Tanja Reith und ich bin im Jahr 1995 geboren. Schon früh wusste ich, dass ich im sozialen Bereich tätig sein möchte. Aus diesem Grund habe ich meine Erstausbildung in einer Kinderkrippe absolviert und dort verschiedene Erfahrungen sammeln können. Nach einiger Zeit hatte ich das Bedürfnis, mich weiterzubilden. La Capriola stellt mir ein spannendes Lernfeld zur Verfügung und ermöglichte mir im August 2020 einen Ausbildungsplatz. Somit durfte ich vor einem Jahr voller Freude die Ausbildung zur Sozialpädagogin in Davos beginnen. Seither arbeite ich 60% im Bereich «Wohnen/Freizeit» und gehe einen bis zwei Tage pro Woche in die Schule. Meine Freizeit verbringe ich gerne in der Natur, mit Sport, beim Reisen oder mit meinen Freunden und meiner Familie.

Pascale Caviezel



Ich bin Pascale Caviezel, vor einem Jahr hat es mich wieder zurück zu meinen Wurzeln ins Bündnerland gezogen. Im September 2020 bin ich als Mitarbeiterin im Bereich «Wohnen/Freizeit» bei La Capriola gestartet. Die Arbeit mit den Lernenden bereitet mir viel Freude. Es ist schön, die Entwicklung mitzuerleben und ein Teil davon sein zu dürfen. In meiner Freizeit bewege ich mich gerne irgendwo in den Bergen. Entweder mit Wanderschuhen und meinem Hund als Begleiter oder mit dem Snowboard.

Interne überbetriebliche Kurse für PrA-Lernende von La Capriola

von Reto Fopp, Ausbildungszentrum Davos

«PrA» steht für Praktische Ausbildung und ist ein niederschwelliges Berufsbildungsangebot für Menschen mit einer Lernschwierigkeit, welche die Voraussetzungen für eine (berufliche) normierte Grundbildung mit Eidgenössischem Berufsattest EBA (noch) nicht erfüllen. Die Ausbildung dauert ebenfalls zwei Jahre und nach Abschluss erhalten die Lernenden einen «Individuellen Kompetenznachweis IKN» sowie einen Ausweis, welcher ihre Ausbildung offiziell bestätigt. Der Verband INSOS Schweiz vertritt die Interessen der PrA-Ausbildungen und erteilt dem PrA-Anbieter eine entsprechende Bildungsbewilligung. Um die PrA-Lernenden nebst der Begleitung der Bezugspersonen auf der Wohngemein-

schaft und der Ausbilder in den Betrieben optimal zu fördern, bietet La Capriola berufsfachspezifische, interne «überbetriebliche Kurse üK» an. Es werden jeweils individuelle Kurse in den Berufsbereichen Hotellerie, Küche und Restauration gestaltet. Die Kurse werden einmal pro Semester, während ein bis zwei Tagen, in den Partnerbetrieben in Davos oder Luzern durchgeführt und sind für die PrA-Lernenden von La Capriola obligatorisch. Begleitet werden die Lernenden von erfahrenen Fachspezialisten und Fachspezialistinnen, wie beispielsweise Anna Maier-Marktl. Sie unterrichtet als Berufskundelehrperson angehende Hotelfachleute im Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken.



Unsere Lernenden Getijana (Ausbildungszentrum Davos) und Norah (Ausbildungszentrum Luzern) haben beide im Sommer 2021 ihre Ausbildung als «Praktikerin PrA Hotellerie» angefangen. Vor Beginn des Kurses, welcher im Hotel Grischa in Davos stattfand, wollten wir von ihnen wissen, wie sie in ihre Ausbildung gestartet sind und was ihre Erwartungen für die kommenden zwei Tage sind.

Du bist nun bereits seit rund zwei Monaten in deiner Ausbildung. Wie waren die ersten Wochen für dich?

Norah: Ich bin gut in meine Ausbildung im Hotel Schweizerhof in Luzern gestartet. In den ersten Tagen war ich jedoch sehr nervös. Mittlerweile bin ich voll integriert und fühle mich im Team sehr wohl. Cool war, dass Julia, welche ich bereits in der Schnupperwoche kennenlernen durfte, nun auch im August mit der Lehre begonnen hat. Wir verstehen uns sehr gut.

Getijana: Ich bin auch sehr gut in die Ausbildung im Hotel Grischa in Davos gestartet. Ich habe zu Beginn noch niemanden gekannt und jetzt bin ich sehr oft mit meiner Oberstiftin im Einsatz. Wir sind inzwischen Freunde. Ich werde, wenn nötig, unterstützt und darf immer fragen, wenn mir etwas unklar ist.

Was gefällt dir bis jetzt besonders gut in deiner Ausbildung?

Norah: Dank La Capriola kann ich eine Lehre in meinem Traumberuf erlernen. Mir gefallen bis jetzt vor allem die Arbeiten in der Lingerie und in den Zimmern, das Herrichten der Betten.

Getijana: Am liebsten bin ich in der Lingerie, aber auch auf der Etage und in den Zimmern gefällt es mir gut. Für mich ist dieser Beruf sehr vielseitig und abwechslungsreich.

Nun hast du deinen ersten überbetrieblichen Kurs. Was sind deine Erwartungen an das Kursprogramm?

Norah: Ich habe mich noch nicht gross mit dem üK auseinandergesetzt und lasse es auf mich zukommen. Ich freue mich auf jeden Fall auf diese zwei Tage.

Getijana: Ich habe von den anderen Lernenden gehört, dass die üK's jeweils sehr intensiv, streng und lehrreich sind. Ich freue mich ebenfalls auf die zwei Tage, vor allem da ich den Betrieb schon kenne und so der Expertin Anna bei der Orientierung im Haus helfen kann (schmunzelt).

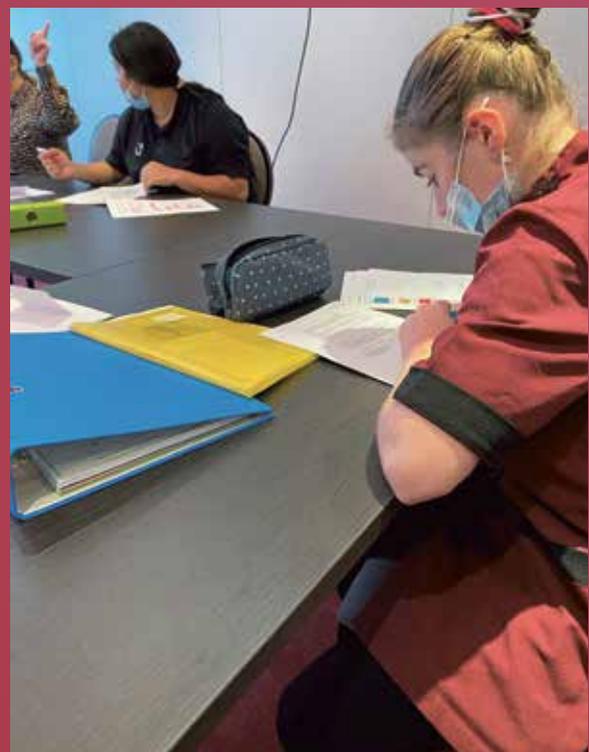
Welche Themen möchtest du am üK unbedingt anschauen?

Norah: Ich freue mich darauf, wenn wir die Betten machen. Dies wird von Hotel zu Hotel anders gemacht und ich bin gespannt, wie die Zimmer und die Betten im Hotel Grischa aussehen.

Getijana: Ich lasse die Themen auf mich zukommen und bin gespannt, was wir anschauen werden.

Programm Hotellerie-Kurstag 1

Mit einer kleinen Begrüssungs- und Vorstellungsrunde wurde der Kurs von Anna pünktlich um 8.30 Uhr gestartet. Zuerst stand ein Theorieblock an, in welchem die Lernenden Arbeiten auf der Etage, Kommunikation zwischen den Abteilungen, Arbeitssicherheit und die Hygiene erarbeiteten. Zudem durften sie auf zwei Zimmern im



praktischen Teil die Restant-Zimmerreinigung erlernen und festigen. Nach dem Mittagessen, welches die Lernenden mit Anna im Restaurant Pulsa einnahmen, ging das Programm mit Theorie und Praxis im Bereich Etage, Wäschewagen, Reparaturmeldeschein ausfüllen und Wiederholung Restant-Zimmerreinigung weiter. Zum Tagesabschluss hatten die Lernenden den Auftrag, einen Rapport über den ersten Kurstag zu schreiben.

Programm Hotellerie-Kurstag 2

Tag zwei begann mit Bekanntgabe der Tagesziele: Wiederholung der Themen vom Vortag und Theorie sowie praktische Arbeiten in den Zimmern. Diesmal lag der Schwerpunkt auf der Départ-Zimmerreinigung, was sich wesentlich von den Restants unterscheidet. Am Nachmittag wurden in der Lingerie Herrenhemden, Blusen und Schürzen fachgerecht nach Lehrbuch gebügelt und Frotteewäsche nach Vorgaben des Hauses gefaltet und verräumt. Mit einem Theorieblock und dem Ausfüllen des Rapportes neigte sich der zweite und letzte Tag dem Ende zu.

Zum Abschluss wollten wir von den Lernenden wissen, wie sie die zwei Kurstage erlebt haben.

Wir waren für dich die ersten Kurstage? Was hast du gelernt und was hast du allenfalls vermisst?

Norah: Vor dem üK habe ich gehört, dass es sehr streng ist, aber es war gar nicht so streng. Mit Anna zu arbeiten war sehr lehrreich und interessant. Die Aufgabe mit dem Badreinigen war neu für mich. Zudem habe ich gehört, dass der nächste üK in Luzern stattfinden wird. Dann habe ich Heimvorteil und kann Anna und Getijana meinen Ausbildungsbetrieb zeigen.

Getijana: Ich hatte sehr viel Spass, was ich nicht gedacht hätte. Es war eine sehr angenehme Zusammenarbeit mit Anna und Norah. Ich habe es mir auch strenger vorgestellt, bin jetzt nach zwei intensiven Tagen aber doch etwas müde. Für mich waren die Abläufe vom Bügeln der Blusen und Hemden neu.

Anna meldet sich auch noch zu Wort: Norah und Getijana haben super mitgemacht und wir hatten richtig Spass während den beiden intensiven und lehrreichen Tagen. Merkt euch, dass ihr mit Pünktlichkeit und Freundlichkeit sehr weit kommt im Leben. Ich freue mich bereits auf den nächsten üK im Februar 2022 in Luzern mit euch.

Steckbrief

Anna Maier-Marktl ist neben Mutter, Ehefrau und Hausfrau auch Fachlehrerin. Nebst verschiedensten Ausbildungen und Tätigkeiten im und rund ums Gastgewerbe war Anna u.a. als Dozentin für Housekeeping Management (Hotelfachschule Passugg), Fachlehrerin Hauswirtschaft (Deutschsprachige Orientierungsschule Freiburg DOSF), Fachlehrperson für Wirtschaft/Arbeit/Haushalt (Volksschule Lungern) üK-Leiterin und Expertin für Qualifikationsverfahren in der Hotellerie tätig.



Annas Motto: «Junge Menschen für unseren Beruf zu begeistern und zu fördern. Liebe, was du tust!»

Vom Ursprung zum Produkt – Blockwochenbericht

von Arlette Nouadjeu, Nina Brünnger, Pascale Caviezel, Ausbildungszentrum Davos

Die Frühlingsblockwochen vom 10. bis 21. Mai 2021 fanden unter dem Motto «Vom Ursprung bis zum Produkt» statt und beinhalteten viele unterschiedliche Programmpunkte, welche den Lernenden abwechslungsreiche wie auch lehrreiche Wochen boten.

Ausflug nach Zürich

Die Blockwochen starteten mit einem Exkursionstag nach Zürich. Beim Besuch der Kaffeerösterei Stoll wurde uns nach einem Betriebsrundgang gezeigt, wie aus der ungeniessbaren, grünen Kaffeebohne eine geröstete, genussfertige Kaffeebohne entsteht. Sehr spannend, vor allem für die Lernenden im Restaurationsbereich, war der anschliessende Barista-Kurs, in welchem uns die Grundkenntnisse der Espresso-Kultur nähergebracht wurden und die Lernenden üben dürfen, wie ein Cappuccino mit luftigem Milchschaum hergestellt wird.



Am Nachmittag wurde als Überraschung für alle ein Besuch im «Home of Chocolate» von Lindt und Sprüngli durchgeführt. Empfangen wurden wir von einem riesigen Schokobrunnen in der Eingangshalle, der auf volle Begeisterung stiess. Ausgestattet mit einem Audioguide erkundeten





die Lernenden selbstständig das Schokolademuseum und erfuhren auf diesem Weg alles Wissenswerte über die Herstellung von Schokolade. Beim anschließenden Workshop konnte jeder eine selbst kreierte Tafel Schokolade herstellen, was natürlich allen Spass machte.

Aperitif-Schulung

In der Hoffnung, dass das Wetter mitspielen würde, war unsere Aperitif-Schulung am Ufer des Bodensees geplant. Leider wollte das Wetter dann doch nicht mitspielen. Somit haben wir auf der Wohngruppe einen kreativen Vormittag verbracht und uns mit dem Kennenlernen der verschiedenen alkoholfreien Aperitifs und originellen Snacks befasst. Selbstverständlich durften die Lernenden die alkoholfreien Getränke nicht nur testen, sondern auch gleich selbst mischen, neue Kompositionen zusammenstellen und ausprobieren.

Neben dem fachgerechten Öffnen von Schaumwein (in unserem Fall Rimuss Bianco) hat unser EFZ-Lernender Restaurantfachmann seine Mitlernenden über das richtige Vorgehen beim Dekantieren von Rotwein geschult. Natürlich kamen

auch die theoretischen Kenntnisse zu den verschiedenen, alkoholhaltigen Aperitifs nicht zu kurz und so konnten sich die Lernenden zusätzlich ein umfassendes Bild auch zu den alkoholischen Getränken machen, wenn auch ohne diese zu probieren.

Besichtigung Möhl Mosterei

Für eine weitere Exkursion sind wir nach Arbon gereist, um die Mosterei Möhl zu besichtigen. Die Führung startete mit einem Film über die Geschichte der Familie Möhl und danach wurde uns gezeigt, wie der Apfel vom Baum bis zum Most verarbeitet wird. Insbesondere die riesengrossen Fässer und die Menge an Äpfeln, die jeden Herbst verarbeitet werden, haben bei den Lernenden grossen Eindruck gemacht.

Die Führung war sehr lehrreich und es wurden viele Fragen gestellt. Danach haben wir das Mosterei-Museum erkundet. Die uralten Maschinen für die Produktion von Most und die Spiele, die aufzeigen wieviel Kraft es erfordert, um eine Pumpe zu betätigen, waren sehr unterhaltsam. Nach dem aufregenden Tag gab es für alle noch ein Souvenir auf den Weg, in Form einiger Möhl Produkte – natürlich alkoholfrei.





Zweitägige Exkursion ins Tessin

Die zweite Woche wurde mit einer zweitägigen Exkursion gestartet. Am frühen Sonntagmorgen fuhren die Lernenden und die beiden Betreuer von Davos nach Bellinzona. In Bellinzona angekommen, ging es zuerst via zehnmütigen Fussmarsch zur Jugendherberge, um erstmal einzuchecken. Nachdem alle Sachen verstaut wurden, ging es weiter zur Burg «Castello Grande», wo die Lernenden mit einer imposanten Aussicht und in historischer Umgebung das mitgebrachte Mittagessen geniessen durften.

Nachdem die Burg bis zur hintersten Ecke ausgedunschaftet wurde, erhielten die Lernenden

Aufgaben, welche es in Gruppen zu meistern galt. Hier waren Ressourcen in der Kommunikation wie Offenheit, Überwindung von Hemmungen, fremde Passanten anzusprechen und Kreativität gefragt.

Der nächste Tag führte uns auf den Rebberg von «VITICOLTURA E VINI Rohner Erni», wo uns die Besitzerin Madleina in einer spannenden Führung durch das Weingut an ihrem umfangreichen Wissen teilhaben liess. Zum Abschluss sonnten wir uns auf einer frisch gemähten Wiese, oberhalb der Rebberge und wurden mit einer leckeren Käseplatte, mit aromatischem Schinken und frisch gebackenem Brot, verwöhnt. Dazu stellte



uns Madleina drei ihrer eigenen Lieblingsweine vor, welche genüsslich degustiert wurden. Alle freuten sich über das südländische Flair und für einen kurzen Augenblick kam ein Gefühl von Ferienstimmung auf.

Besuch Forellenfarm

Beim Besuch der Forellenfarm in Alvaneu lernten die Jugendlichen vieles über die Voraussetzungen der Fischzucht und erhielten einen vertieften Einblick in die Aufgabenbereiche eines Familienbetriebes und in die Zucht der Regenbogen-



forellen im Speziellen. Für das Abendessen durfte sich jeder Lernende einen Fisch aussuchen und beim Ausnehmen zusehen. Die Forellen wurden dann zuhause mit Beilagen zubereitet und jeder konnte sich noch im Filetieren des eigenen Fisches üben.

Frühlingsputz muss auch sein

Abgeschlossen wurden die zwei Blockwochen mit einem intensiven Frühlingsputz in unserer Wohngruppe. Zusammen mit allen anwesenden Lernenden und Mitarbeitenden haben wir uns während zwei Tagen jede Ritze vorgenommen und (fast) alles auf Hochglanz poliert. Zur Einstimmung gab es von zwei Lernenden einen fachlich korrekten Anschauungsunterricht über die richtige Grundreinigung von Nasszellen und Fenstern. Neben der korrekten Grundreinigung, musste zudem auch das gesamte Inventar aufgenommen werden.

Alle waren glücklich, als die intensiven zwei Reinigungstage ihren Abschluss gefunden hatten und wir zusammen auf erlebnisreiche Blockwochen zurückblicken durften.



Neuer Partnerbetrieb Turmhotel Victoria in Davos

von Reto Fopp, Ausbildungszentrum Davos

Das 4-Stern Turmhotel Victoria ist seit August 2021 ein neuer Partnerbetrieb von La Capriola in Davos. Das charmante Hotel befindet sich an bester zentraler und dennoch ruhiger Lage in Davos. Vom Einzelzimmer für den Geschäftsreisenden zum gemütlichen Doppelzimmer bis hin zur Präsidentensuite erfüllt das Haus die Ansprüche an einen perfekten, persönlichen Rückzugsort in der Davoser Bergwelt. Den Gästen stehen drei Restaurants, die Lounge sowie die Turmstübli-Bar zur Verfügung.

Im Juni 2021 hat Tobias Homberger das Turmhotel Victoria als Direktor übernommen. Nach dem er bereits als Direktor im Hotel Seehof mit La Capriola zusammengearbeitet hat, möchte er auch im Turmhotel unseren Jugendlichen ein Sprungbrett für die Zukunft bieten.

Und so haben im Sommer gleich zwei Lernende von La Capriola in seinem Haus ihre Ausbildung

in Angriff genommen. Eine Lernende, welche die Lehre als «Küchenangestellte EBA» macht und eine weitere Lernende, welche in die Ausbildung zur «Hotellerieangestellten EBA» gestartet ist.

Wir haben Tobias Homberger ein paar Fragen gestellt:

Geschätzter Tobias, du bist jetzt seit rund vier Monaten Direktor im Turmhotel Victoria. Wie waren die ersten Arbeitswochen im Hotel für dich?

Tobias: Sehr spannend, das Haus hat ein Riesepotential, welches wir ausschöpfen möchten. Wir durften im August eine Auslastung von rund 70% erzielen, dies dank und mit den grossartigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen.





Während deiner Zeit im Hotel Seehof hast du bereits eine Zusammenarbeit mit La Capriola befürwortet. Was sind deine Beweggründe, um mit der Stiftung zu arbeiten?

Tobias: Ich durfte mit meinen Hotels immer Erfolge feiern, wir konnten viele Mitarbeitende beschäftigen und auch die EigentümerInnen waren immer sehr zufrieden. Ich finde es wichtig, der Gesellschaft auch etwas zurückzugeben und zum Beispiel Jugendlichen mit einer Beeinträchtigung eine Möglichkeit zu geben, ins Berufsleben einzusteigen. Alle Lernenden sind eine Investition in die Zukunft und das ist mir sehr wichtig.

Was ist der Mehrwert für das Hotel, wenn Lernende von La Capriola bei euch ausgebildet werden?

Tobias: Vieles. Ein Hauptvorteil ist sicherlich, dass viele Mitarbeitende die Lernenden unterstützen (müssen) und damit auch sehen, wie gut es ihnen selbst geht und daran auch wachsen können, sie werden selbst gestärkt. Zudem beruhigen die Lernenden die Stimmung im Team, weil so die Mitarbeitenden auch Rücksicht auf Schwächere nehmen müssen.

Zurzeit machen zwei Lernende von La Capriola ihre Ausbildung im Turmhotel. Könntest du dir vorstellen, dass künftig noch mehr Lernende bei euch ihre Ausbildung starten?

Tobias: Natürlich, ich kann mir absolut vorstellen, dass künftig noch weitere Lernende von La Capriola ihre Ausbildung im Turmhotel Victoria absolvieren. Im Service kann ich mir das sehr gut vorstellen. Wir haben bereits im Seehof Lernende im Restaurationsbereich ausgebildet. Für den



Front Office Bereich haben wir im Moment die Kapazität nicht. Unsere Betriebsgrösse lässt dies nicht zu, da Arbeitsschichten oft allein gemacht werden müssen.

Du bist sehr engagiert und arbeitest gerne. Könnte man sagen du bist ein Workaholic?

Tobias: Nein, ich nehme meine Freizeit sehr «ernst», aber oft halt in der Zimmerstunde. Somit bin ich da, wenn die Gäste im Haus sind. Sprich beim Frühstück und Abendessen.

Wo siehst du das Potential des Turmhotels, nach der Coronakrise und vor allem die weitere Zusammenarbeit mit La Capriola?

Tobias: Ich sehe der Zukunft positiv entgegen und ich bin zuversichtlich, weil wir ein sehr gut positioniertes Ferienhotel sind, welches künftig sicher drei bis vier Lernenden von La Capriola die Möglichkeit für eine Ausbildung in der Hotellerie/ Gastronomie bieten wird.



«Ich finde es wichtig, der Gesellschaft auch etwas zurückzugeben und zum Beispiel Jugendlichen mit einer Beeinträchtigung eine Möglichkeit zu geben, ins Berufsleben einzusteigen. Alle Lernenden sind eine Investition in die Zukunft und das ist mir sehr wichtig.»

Tobias Homberger

Willkommen: Die neuen Lernenden im Ausbildungszentrum Luzern

von Christine Hofer und Ariane Haglage, Ausbildungszentrum Luzern

Im August 2021 haben zwei junge Frauen ihre Ausbildung bei La Capriola in Luzern begonnen. Kelly als «Praktikerin PrA Restaurant» im Hotel Continental Park und Norah als «Praktikerin PrA Hotellerie» im Hotel Schweizerhof Luzern.

Knapp zwei Monate nach Ausbildungsbeginn wollten wir von den Jugendlichen wissen, wie es ihnen bis jetzt ergangen ist, wie sie sich auf der Wohngruppe eingelebt haben und wie der Start in den Hotelbetrieben war.

Wie bist du zu deiner Ausbildung bei La Capriola gekommen?

Kelly: Mein Bruder ist auch in der Gastronomie tätig und ich hatte schon immer Interesse, im Service zu arbeiten. Ausserdem bin ich gerne unter Menschen und rede auch sehr gern. Nachdem ich in diesem Bereich bei La Capriola eine Schnupperwoche absolvieren konnte, war meine

Entscheidung schnell gefallen und ich wusste, dass ich diese Ausbildung machen möchte.

Norah: Da ich eine Lernschwäche habe, wurde ich in der Schule durch eine IF-Lehrerin (IF = Integrative Förderung) begleitet. Sie hat mich auf das Angebot von La Capriola aufmerksam gemacht. Ich habe schon als Kind immer sehr gerne in einem Hotel übernachtet. Nun wollte ich schauen, wie es hinter den Kulissen aussieht. Das Schnuppern bei La Capriola hat mir gefallen und ich habe mich sehr gefreut, dass ich die Lehrstelle bekommen habe.

Wie ist der Start im Betrieb für dich gewesen und was denkst du, ist im Moment die grösste Herausforderung für dich?

Kelly: Am ersten Tag hatte ich mega Herzklopfen und habe mir Sorgen gemacht, ob ich es schaffe. Am zweiten Tag war es dann schon besser. Mir hat dabei auch geholfen, dass ich nicht die einzige Lernende von La Capriola im Betrieb war. Am





schwierigsten ist für mich noch das frühe Aufstehen. Auch ist das Restaurant am Mittag oft sehr voll, dann hat es für mich teilweise schon fast zu viele Menschen um mich herum.

Norah: Ich war wirklich sehr nervös, war mir aber sicher, dass ich es schaffen kann. Mein Traum war, in einem 5-Sterne-Hotel zu arbeiten und dass ich die Möglichkeit bekommen habe, im Hotel Schweizerhof Luzern zu starten, hat mir Mut gemacht. Die grösste Herausforderung ist im Moment das Einbetten, aber ich bekomme viele Tipps, wie ich es besser und schneller machen kann.

Was gefällt dir bei deiner Arbeit am besten und was findest du eher schwierig?

Kelly: Gäste bedienen und mit ihnen zu sprechen! Wir hatten z.B. Gäste, welche mehrere Tage geblieben sind – sie haben sich sehr gefreut, dass ich schon auswendig wusste, was sie am Morgen trinken. Ich finde es schwierig, mir alle Namen der Mitarbeitenden zu merken. Oft höre ich jetzt neue Begriffe, die ich noch nicht kenne und so manchmal nicht weiss, was ich nun genau machen soll.

Norah: Das Auffüllen der Etagenwagen – weil ich jetzt weiss, wie wichtig es ist, dass alles richtig

aufgefüllt wird und alles an seinem Platz ist. Sonst kann ich am Morgen nicht mit meiner Arbeit starten. Auch das Herrichten der Zimmer für neue Gäste macht mir sehr viel Spass. Weniger Spass machte mir anfangs die Kontrolle und das Putzen der Toiletten. Aber inzwischen finde ich es gar nicht mehr so schlimm.

Wo bist Du im Hotel besonders froh um die Unterstützung durch La Capriola?

Kelly: Wenn ich fachliche Fragen habe, z.B. wie stelle ich den Teller richtig hin – von links oder rechts...?

Norah: Am Morgen, um den Tag zu starten und zu besprechen, was läuft und was auf mich zukommen wird. Ich fühle mich aber auch von den Mitarbeitenden im Hotel gut unterstützt.

Seit Ausbildungsbeginn wohnst du auf der Wohngruppe. Wie ist das für dich?

Kelly: Schon etwas komisch, denn diese Wohnform war für mich neu und ich kannte die ande-



ren Lernenden noch nicht. Auch fehlt mir meine Katze hier auf der Wohngruppe. Aber wir Lernenden können gemeinsam Spass haben und ich kann so neue Leute kennenlernen.

Norah: Es war cool, ich habe mich sofort wohlfühlt. Alle Leute sind sehr nett und dank meiner Bezugsperson werde ich unterstützt und lerne vieles im Haushalt kennen.

Was findest du schwierig?

Kelly: Manchmal ist das Leben hier schon etwas komplizierter. Für mich ist es schwierig, meine Ruhe zu haben und mich irgendwo zurückziehen zu können. Dies auch, da ich mein Zimmer mit Norah teile und nicht allein im Zimmer bin.

Norah: Da ich hier immer um Leute herum bin, ist es für mich manchmal schwierig, mich abgrenzen zu können und Zeit für mich zu haben.

Was oder wie bringt es dich weiter?

Kelly: Ich kann hier viel über den Umgang mit Menschen lernen, auch das respektvolle Umgehen mit ihnen. Wir können gemeinsame Aktivitäten machen, gemeinsame Sachen als WG unternehmen. Die Hausarbeit lerne ich nun zu planen und an ein bis zwei Tagen zu erledigen, so dass



sich nicht zu viel Arbeit aufstaut. Auch bin ich froh, wenn ich mich auf der Wohngruppe mit den anderen Lernenden oder meiner Bezugsperson über meine Arbeit austauschen kann.

Norah: Ich lerne hier auf der Wohngruppe selbstständiger zu sein und mich zu organisieren. Ich kann Unterstützung einholen in Bezug auf die Erreichung meiner Ziele. Auch lerne ich hier fremde Leute kennen und mit ihnen zusammenzuleben.

Was wünschst du dir für deine Zukunft?

Kelly: Dass ich meine Ausbildung erfolgreich abschliessen kann. Vielleicht werde ich später auch noch eine Weiterbildung machen. Dann möchte ich mit meinen besten Freunden eine WG gründen und einen Hund aus dem Tierheim adoptieren. Gerne würde ich auch irgendwann nach Paris reisen.

Norah: Ein glückliches Leben zu führen, mit einer Familie und einem Hund. Irgendwann vielleicht auch etwas Eigenes aufbauen und auf Reisen gehen. Zuerst aber mache ich jetzt meine Ausbildung (lacht) und möchte dann noch die Ausbildung zur «Hotellerieangestellten EBA» dranhängen.

Wiedersehen – Mitarbeiteranlass in Luzern

von Christine Hofer, Ausbildungszentrum Luzern

Nachdem unser Mitarbeiteranlass letztes Jahr aufgrund der epidemiologischen Lage abgesagt werden musste, haben wir uns umso mehr auf die diesjährige Durchführung gefreut. Langjährige Mitarbeitende der Geschäftsstelle und der beiden Ausbildungszentren Davos und Luzern haben sich schon länger nicht mehr gesehen, neue Mitarbeitende hatten noch nicht die Möglichkeit, das ganze Team kennen zu lernen. Gespannt und voller Vorfreude machten wir uns alle auf den Weg nach Luzern.

Empfangen wurden wir über den Dächern von Luzern, auf der Terrasse eines unserer Ausbildungsbetriebe, dem Hotel Continental Park. Vom Gastgeber wurden wir verwöhnt: Neben einem feinen Glas Wein wurde uns eine grosszügige Tessiner Platte aufgetischt. So konnten wir erste Gespräche führen und uns für die kommende Aufgabe stärken.

Lukas wartete nämlich schon auf uns. Ganz aufgebracht erklärte er, dass in der Stadt Luzern soeben ein Diamant gestohlen wurde und wir uns gemeinsam auf die Suche nach dem Dieb machen müssten. Für eine effiziente Suche wurden wir in drei Gruppen aufgeteilt. Es galt, die kniffligen Rätsel rasch zu lösen, um dem Dieb möglichst auf den Fersen zu bleiben. Die Suche führte uns durch die Altstadt von Luzern und hat uns immer wieder aufs Neue herausgefordert. Dass wir am Schluss der Jagd den Diamanten im Hotel Schweizerhof Luzern, einem weiteren Ausbildungsbetrieb von uns, finden konnten, machte alle mächtig stolz.

Nach einer kurzen Erholung ging es auch gleich weiter: Um einen letzten Ausblick auf Luzern geniessen zu können, wurden wir zur Museggmauer, der Luzerner Stadtbefestigung, und auf den 33 Meter hohen Männliturm geführt. Der Ausblick bot uns eine wunderbare Kulisse: die Stadt Luzern, das Seebecken und die dahinterliegenden Berge. Nach etwas Musse auf dem Männliturm wurden wir schon auf dem nahegelegenen Kulturhof Hintermusegg erwartet.

Corinne Husmann, die Co-Leiterin, und Pirmin Huber, Küchenchef, haben uns eine Tavolata mit Köstlichkeiten vom Hof und von Betrieben aus der Region vorbereitet. Zwischen Hühnern, Schweinen, Ziegen und mit gutem Essen durften wir den Tag abschliessen.

Die erfolgreiche Diamantensuche, die gemeinsamen Gespräche und die gemütlichen Stunden des Zusammenseins haben es uns ermöglicht, einander besser kennenzulernen und uns für die weitere Teamarbeit zu stärken. Die Vorfreude auf nächstes Jahr ist geweckt!



2021

erfolgreiche Lehrabschlüsse

von **Sabrina Tomaschett, Geschäftsstelle Chur**

Geschafft! Ende Juli 2021 sind insgesamt neun Lernende der Stiftung La Capriola zu ihren Abschlussprüfungen angetreten. Neben den alltäglichen Herausforderungen, welche die Jugendlichen während ihrer Ausbildung zu meistern haben, war ihre Zeit bei La Capriola auch durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie geprägt.

Im Ausbildungszentrum Davos haben fünf Lernende ihre Abschlussprüfungen in der Gastronomie, der Hotellerie und im kaufmännischen Bereich absolviert. Bei einem festlichen Apéro im Hotel Grischa wurden die Lernenden würdig gefeiert und verabschiedet.

Im Ausbildungszentrum Luzern konnten vier Lernende ihre Ausbildung in den Bereichen Hotellerie und Restauration erfolgreich abschliessen. Nachdem die Abschlussfeier wegen den Überschwemmungen im Raum Luzern um gut zwei Wochen verschoben werden musste, konnte sie dann endlich im feierlichen Rahmen im Hotel Schweizerhof Luzern stattfinden.

Wir gratulieren den Lernenden herzlich zu ihrem Abschluss und sind stolz auf ihre Leistungen. Für die berufliche und private Zukunft wünschen wir ihnen das Allerbeste.

Ebenso freuen wir uns, dass wir einige Lernende, welche im August 2021 bei La Capriola nochmal eine Ausbildung anhängen, weiterhin begleiten und auf die nächsten Abschlussprüfungen vorbereiten dürfen.

davos



luzern



Ausgelernt war gestern – Drei Lernende führen ihre Ausbildung bei La Capriola weiter

von Olivia Zanini und Reto Fopp, Ausbildungszentren Luzern und Davos

Abschlussarbeiten, Prüfungsstress, Lockdown... Schweissperlen auf der Stirn... und dennoch... drei Lernende haben nach ihren erfolgreichen Lehrabschlüssen diesen Sommer im August 2021 nochmal eine Ausbildung bei La Capriola angehängt: Andrea als «Fachfrau Hauswirtschaft EFZ» in Davos, Melanie als «Restaurantangestellte EBA» in Luzern und Patricia als «Hotellerieangestellte EBA», ebenfalls in Luzern.

Die Lernenden berichten über Hochs und Tiefs, weshalb sie sich für eine weitere Ausbildung entschieden haben und was ihre Erwartungen sind.

Was waren für dich Höhepunkte oder Herausforderungen in den letzten zwei Jahren?

Andrea: Ein Highlight war für mich die Blockwoche im «Casa Berno» in Ascona. Ich werde diese Woche sicherlich auch nach meiner Zeit bei La Capriola in Erinnerung behalten. Die praktische Abschlussprüfung zur Hauswirtschaftspraktikerin im letzten Frühsommer war für mich eine Herausforderung. Ich war zu Beginn sehr nervös. Ich wusste bereits im Vorhinein, dass diese Prüfung kein Selbstläufer sein wird, auch wenn ich mich zwei Jahre darauf vorbereitet hatte.



Melanie: Der Event mit einem Gast-Koch und das Mitarbeiten an einer grossen Hochzeit waren für mich die Highlights in den letzten beiden Jahren.

Patricia: Das Coronavirus war eine besondere Herausforderung in meiner bisherigen zweijährigen Ausbildung. Insbesondere habe ich die Zeit, in der sich viele ausgebildete Mitarbeitende in Kurzarbeit befunden haben, und vor allem viele Lernende im Hotel anwesend waren, noch in spezieller Erinnerung. Ein lustiges Erlebnis war für mich, als ich einmal so eifrig einen Tisch gereinigt habe im Hotelzimmer, dass ich sogar eine Pflanze «mitruntergeputzt» habe.

Was hat dich dazu bewegt, deine Ausbildung auf einem höheren Niveau bei La Capriola fortzuführen?

Andrea: Ich habe gemerkt, dass die EBA-Lehre sowohl im Betrieb wie auch in der Schule sehr gut funktioniert hat. Die Lehrpersonen haben mich ebenfalls ermutigt und motiviert, weiterzumachen. Zudem war ich der Meinung, dass ich die Chance bei La Capriola nutzen sollte, um mich beruflich weiterzuentwickeln. Ich bin über meinen Entscheid sehr glücklich.

Melanie: Ich dachte mir einerseits, dass es in Zeiten von Corona sehr schwierig wird, eine Stelle zu finden, andererseits habe ich mit dem höheren Abschluss verbesserte Chancen, den Einstieg ins Berufsleben zu finden.

Patricia: Nach dem Abschluss habe ich bessere Chancen eine Stelle zu finden, als wenn ich es in diesem Sommer bereits versucht hätte. Der Abschluss auf EBA-Niveau gibt mir mehr Verantwortung und bessere finanzielle Aussichten.

Was hat sich für dich verändert im Vergleich zu den letzten beiden Jahren, welche Unterschiede gibt es?

Andrea: Seit dem Start in die EFZ-Ausbildung habe ich gemerkt, dass schulisch mehr gefordert



wird. Es ist strenger und die Erwartungen sind gestiegen. Zudem wohne ich seit dem Sommer nicht mehr auf der Wohngemeinschaft von La Capriola, sondern habe meinen eigenen Haushalt in einem externen Studio, wo ich ebenfalls durch La Capriola unterstützt werde.

Melanie: Die Veränderungen sehe ich insbesondere in der Praxis. Es gibt variabelere Arbeitszeiten, das heisst mal mit Zimmerstunde oder auch Spätdienst. Auch darf ich eine eigene Station im Restaurant betreuen.

Patricia: In der Schule liegen die Unterschiede für mich darin, dass der Stoff im Unterricht anspruchsvoller ist. Wenn ich einen Auftrag nicht pünktlich oder gut gelöst abgebe, gibt es Abzüge. In der Schule hatte ich bisher keine Schulnoten. Da ich im selben Betrieb die weitere Ausbildung angehängt habe, sind einerseits die Erwartungen höher und andererseits ist die Einstiegszeit einfacher.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung / deinem Beruf?

Andrea: Der Beruf ist sehr abwechslungsreich und ich mag meine Arbeit sehr. Ich habe Einsätze in der Küche und im Service, aber am liebsten arbeite ich in der Wäscherei und Reinigung.

Melanie: Am meisten gefällt mir an meiner Arbeit, dass ich den Kontakt zu den Gästen pflegen und mich um deren Betreuung kümmern kann.

Patricia: Mir gefällt besonders, dass ich nebst dem Housekeeping auch den Servicebereich



kennenlernen darf – das macht die Arbeit sehr vielseitig.

Was erwartest du für die kommenden zwei Jahre?

Andrea: Ich erwarte, dass ich noch viel dazu lernen kann, immer besser werde und im Sommer 2023 optimal vorbereitet an die Abschlussprüfung zur «Fachfrau Hauswirtschaft EFZ» antreten kann.

Melanie: Eine gelingende Zusammenarbeit im Team ist für mich wichtig.

Patricia: Ich hoffe, dass es viele gute Momente im Betrieb und mit meinen ArbeitskollegInnen gibt und ich am Ende einen erfolgreichen Abschluss in der Tasche habe.

Was ist dein Wunsch nach deiner Ausbildung?

Andrea: Ich hoffe, dass ich eine «lässige» Stelle finde und viel Geld verdiene (lacht). Nein im Ernst, ich wünsche mir eine interessante Stelle in einem Spital oder in einer Klinik. Ich kann mir auch vorstellen von Klosters wegzuziehen, wenn es hier keine geeignete Stelle gibt. Sollte ich jedoch hier in der Umgebung eine Stelle finden, wäre das umso besser.

Melanie: Mein Wunsch ist, danach die Ausbildung auf EFZ-Niveau abschliessen zu können und den Einstieg ins Berufsleben zu schaffen.

Patricia: Mein grösster Wunsch ist, dass ich nach erfolgreichem Abschluss meiner Ausbildung eine Weile auf Reisen gehen kann.



2022

freie ausbildungs- plätze

Ab 1. August 2022 bieten wir in unseren beiden Ausbildungszentren
La Capriola Davos und Luzern folgende Ausbildungsplätze an.



Bereich Restauration

Praktiker/in PrA Restaurant
Restaurantangestellte/r EBA
Restaurantfachfrau/-mann EFZ



Bereich Housekeeping

Praktiker/in PrA Hotellerie
Hotellerieangestellte/r EBA
Hotelfachfrau/-mann EFZ
Praktiker/in PrA Hauswirtschaft
Hauswirtschaftspraktiker/in EBA
Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ



Bereich Küche

Praktiker/in PrA Küche
Küchenangestellte/r EBA
Koch/Köchin EFZ



Bereich Rezeption

Büroassistent/in EBA
Kauffrau/-mann HGT EFZ

Interessiert?

Rufen Sie uns für weitere Details an und informieren Sie sich über das aktuelle Angebot der offenen Ausbildungsplätze! Gerne organisieren wir eine unverbindliche Besichtigung unserer Ausbildungszentren und Partnerbetriebe oder planen eine Schnupperwoche.



Stiftung La Capriola

Engadinstrasse 2 · 7000 Chur
Tel. 081 530 01 63 · info@lacapriola.ch
www.lacapriola.ch

Bericht des Stiftungsrates

Geschäftsjahr 2020/2021

Das vergangene Geschäftsjahr muss im Rückblick als besonders und herausfordernd bezeichnet werden. Das Coronavirus wütete intensiver als vermutet und verbreitete vielerorts unsägliches Leid und Verunsicherung.

Auch die Stiftung La Capriola spürte den Einfluss der Pandemie und der sich daraus ergebenden Konsequenzen: Unsicherheiten im Betriebsalltag, die Auswirkungen auf das Personal sowie wirtschaftliche Fragen standen im Mittelpunkt der Sorgen der Verantwortlichen und Angestellten. Mit grosser Freude, Erleichterung, ja Genugtuung nahm der Stiftungsrat aber die Kreativität, Entschlossenheit sowie Professionalität der Mitarbeitenden in dieser krisenhaften Zeit auf allen Stufen wahr. Die Stiftung La Capriola ist organisatorisch und betrieblich in der Lage, schwierige Situationen und Herausforderungen zu meistern, so dass die anvertrauten Jugendlichen, gleichwohl eine qualitativ gute Ausbildung erhalten und anschliessend selbstständig und eigenverantwortlich im ordentlichen Berufsalltag integriert werden können. Eine erfreuliche Erkenntnis: Trotz allen Widrigkeiten haben insgesamt neun Lernende diesen Sommer ihre Abschlussprüfungen absolviert. Ihnen entbiete ich die Anerkennung des Stiftungsrates.

Die Sicherstellung der gesunden, finanziellen Basis war in diesem Jahr in der Betriebskommission wie auch im Stiftungsrat ein grosses Thema. Obschon die Ausgaben durch konsequentes Kostenbewusstsein unter dem Budget gehalten werden konnten, schlugen hingegen die fehlenden Erträge als Folge der Unterbelegungen mit Lernenden sowohl in Luzern als auch in Davos negativ zu Buche.

Der verminderte Aufwand ist partiell auf die dünne, aber effiziente Personalstruktur und die zum Teil pandemiebedingt ausbleibende Weiterentwicklung zurückzuführen. Hauptsächlich entscheidend für das negative Ergebnis ist aber der (strukturell) ausbleibende Ertrag.

Mit den in den letzten Jahren erzielten Ergebnissen sind jedoch keine Liquiditätsengpässe aufgetreten. Dies wird auch im laufenden Geschäftsjahr nicht der Fall sein. Künftig muss aber zwingend wieder eine Belegung in den beiden Ausbildungszentren so wie in den letzten Jahren erreicht werden können. An der Qualität der Ausbildung darf es aber sicher auch künftig nicht fehlen. Sie ist ein Garant für den Weiterbestand der Stiftung La Capriola. Bleibt zu hoffen, dass der Einbruch der Anzahl Lernenden allein auf die Coronakrise und deren Auswirkungen zurückzuführen ist und diese in absehbarer Zeit der Vergangenheit angehört. So sucht doch die Hotel- und Gastronomiebranche händeringend nach Fachkräften.

Die im letzten Jahr vorgestellte Studie zum volkswirtschaftlichen Nutzen der Stiftung La Capriola, erstellt durch die Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW und überarbeitet sowie auf die wichtigsten Aussagen fokussiert durch Dr. rer. soc. Lena Pescia, zeigt eindrücklich auf, dass das Konzept von La Capriola genau die Anforderungen des Bundes in Bezug auf die Weiterentwicklung der IV erfüllt. La Capriola hat eine beispielhafte, bestens funktionierende und wirtschaftlich vorteilhafte Lösung, die der neuen Ausrichtung und Zielsetzung des Bundes in Bezug auf die

Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt vollumfänglich entspricht.

Dank

Namens des Stiftungsrates danke ich an erster Stelle allen Mitarbeitenden herzlich für die hervorragende Arbeit im vergangenen Geschäftsjahr. Die gesunde Einstellung der Angestellten zum Auftrag manifestiert sich in den schwierigen Phasen des Berufsalltags besonders. Wenn Flexibilität, Kreativität sowie Eigeninitiative mithelfen, das Schiff trotz Unsicherheiten auf Kurs zu halten und den Stürmen mit Tatkraft zu begegnen, ist eine gute Basis geschaffen, um erfolgreich zu sein und zu bleiben. Diese Erkenntnisse durfte ich im vergangenen Geschäftsjahr mehrfach gewinnen. Der Dank und die Anerkennung des Stiftungsrates sind deshalb mehr als berechtigt.

Dieses Jahr durften wir auch zwei spezielle Jubiläen feiern: Yvonne Leupi und Lucie Steiner sind seit zehn Jahren als sozialpädagogische Mitarbeiterinnen im Bereich «Wohnen/Freizeit» im Luzerner-Team dabei. Während dieser Zeit haben sie viel bei La Capriola erlebt: Eröffnung des Ausbildungszentrums Luzern, Aufbauarbeiten, Führungs- und Teamwechsel sowie auch viele Hochs und Tiefs der Lernenden. Im Namen des Stiftungsrates bedanke ich mich bei den beiden Mitarbeiterinnen für ihre langjährige Treue, ihre wertvolle Arbeit und ihr grosses Engagement für die Stiftung La Capriola.

Seit Januar 2021 verstärkt Jacqueline Moser, Juristin, das Team des Stiftungsrates. Ich heisse sie im Kreis der La Capriola-Familie herzlich willkommen und danke ihr für die Bereitschaft, bei uns mitzuwirken. Ein grosses Dankeschön gebührt auch dem langjährigen Mitglied des Stiftungsrates Andreas Müller, Psychologe/Psychotherapeut FSP, für den selbstlosen Einsatz zugunsten der Jugendlichen. Ich stütze mich gerne auf die Fachkompetenz und Erfahrung der beiden Stiftungsräte sowie auf die kompetente Hilfe und Unterstützung durch den Geschäftsführer Conrad Cadonau. Wir verfügen mit ihm

über eine Persönlichkeit, welche hervorragende Arbeit leistet und ein sicherer Wert ist für die erfolgreiche Weiterentwicklung der Stiftung La Capriola. Zurzeit fehlt im Stiftungsrat eine Vertretung aus der Hotellerie- oder Gastronomiebranche. Die Suche dafür dauert an. Wir sind zuversichtlich, noch in diesem Jahr eine erfahrene Person zu finden.

Ein besonderes Dankeschön gilt an alle Verantwortlichen und Mitarbeitenden in unseren Partnerbetrieben in Davos und Luzern. Herzlichen Dank für den grossen Einsatz und die Bereitschaft, auch in diesen schwierigen Zeiten unseren Lernenden eine Ausbildung zu ermöglichen.

Erfreulicherweise konnten wir in Davos einen neuen Partnerbetrieb rekrutieren: Das Turmhotel Victoria mit Direktor Tobias Homberger. Nachdem Tobias Homberger bereits als Direktor im Hotel Seehof mit La Capriola zusammengearbeitet hat, bietet er seit August 2021 unseren Lernenden Ausbildungsplätze in den Bereichen Küche, Hotellerie und Restauration an. Wir freuen uns sehr über diese Zusammenarbeit.

An dieser Stelle möchte ich mich im Namen des gesamten Stiftungsrates herzlichst bei den Spendern für ihre grosszügige Unterstützung während des vergangenen Jahres bedanken. Dank der Spendengelder konnten für die Lernenden gezielt entwicklungspsychologische wie auch fachliche Themen in Ergänzung zur ganzheitlichen Ausbildung aufgegriffen und finanziert werden.



Herzlichst
Rino Caduff
Präsident des Stiftungsrates

Jahresrechnung 2020/2021

(Betragsangaben in CHF)

Bilanz per	30.06.2021	30.06.2020	Veränderung
AKTIVEN			
Flüssige Mittel	1 457 895.73	1 406 763.82	51 131.91
Forderungen aus Lieferung/Leistung (Debitoren)	388 842.65	472 580.50	-83 737.85
Aktive Rechnungsabgrenzung	29 230.00	75 380.00	-46 150.00
UMLAUFVERMÖGEN	1 875 968.38	1 954 724.32	-78 755.94
Finanzanlagen (Mietkautionen)	11 836.15	11 834.86	1.29
Finanzanlagen (Sparkonten bei Banken)	201 794.35	201 663.30	131.05
Sachanlagen Mobile	–	–	–
ANLAGEVERMÖGEN	213 630.50	213 498.16	132.34
TOTAL AKTIVEN	2 089 598.88	2 168 222.48	-78 623.60

Bilanz per	30.06.2021	30.06.2020	Veränderung
PASSIVEN			
Verbindlichkeiten aus Lieferung/Leistung (Kreditoren)	67 070.45	14 726.07	52 344.38
Verbindlichkeiten Übrige	385.60	9 319.95	-8 934.35
Passive Rechnungsabgrenzung	90 260.05	205 890.00	-115 629.95
FREMDKAPITAL KURZFRISTIG	157 716.10	229 936.02	-72 219.92
Rückstellungen Personal	177 686.00	163 186.00	14 500.00
Rückstellungen Ersatzinvestitionen	117 500.00	144 000.00	-26 500.00
FREMDKAPITAL LANGFRISTIG	295 186.00	307 186.00	-12 000.00
<i>Schwankungsfonds IV</i>			
Vortrag Vorjahr	22 364.41	17 433.03	4 931.38
Saldo +Überschuss/-Unterdeckung aktuelles Jahr	-196 533.68	4 931.38	-201 465.06
Saldo Schwankungsfonds IV	-174 169.27	22 364.41	-196 533.68
Wertberichtigung Schwankungsfonds IV-Vortrag Vorjahr	–	–	–
Entnahme/Zuweisung Fonds Ausbildungszentrum	174 169.27	–	174 169.27
Saldo Wertberichtigung Schwankungsfonds IV	174 169.27	–	174 169.27
SALDO SCHWANKUNGSFONDS IV			
Bilanzwert 30.06.	0.00	22 364.41	-22 364.41
FREMDKAPITAL	452 902.10	559 486.43	-106 584.33
<i>Freie Fonds – Ausbildungszentren</i>			
Vortrag Vorjahr	1 334 651.20	1 207 782.20	126 869.00
+Zuweisung/-Entnahme Wertberichtig. Schwankungsfonds IV	-174 169.27	–	-174 169.27
Zuweisung Spenden	202 130.00	126 869.00	75 261.00
Bilanzwert 30.06.	1 362 611.93	1 334 651.20	27 960.73

(Betragsangaben in CHF)

Freie Fonds – zukünftige Projekte			
Vortrag Vorjahr	261 026.15	261 026.15	–
Zuweisung	–	–	–
Bilanzwert 30.06.	261 026.15	261 026.15	–
Freie Fonds – Mitarbeitende			
Vortrag Vorjahr	8058.70	8058.70	–
Zuweisung	–	–	–
Bilanzwert 30.06.	8058.70	8058.70	–
Stiftungskapital	5000.00	5000.00	–
EIGENKAPITAL UND FONDS	1 636 696.78	1 608 736.05	27 960.73
TOTAL PASSIVEN	2 089 598.88	2 168 222.48	-78 623.60



Rino Caduff, Präsident
Chur, 26. Oktober 2021



Conrad Cadonau, Geschäftsleiter



Erfolgsrechnung

01.07.2020 – 30.06.2021

(Betragsangaben in CHF)

Ausbildungszentren	2020/2021	2019/2020	Veränderung
Leistungen BSV Ausbildung	627 471.00	750 150.00	-122 679.00
Leistungen BSV Wohnen/Freizeit	1 063 645.90	1 190 789.40	-127 143.50
Leistungen BSV Nachbetreuung	18 623.35	56 773.00	-38 149.65
Nettoerlöse aus Lieferung / Leistung	1 709 740.25	1 997 712.40	-287 972.15
Mitarbeiteraufwand inkl. Sozialversicherungen	-1 351 927.62	-1 431 054.54	79 126.92
Personalleistungen von Dritten (inkl. Hotels)	-66 654.10	-80 159.65	13 505.55
Personalaufwand Betriebskommission	-3 363.20	-3 240.15	-123.05
Personalaufwand	-1 421 944.92	-1 514 454.34	92 509.42
Verpflegungskosten Wohnen/Freizeit und Hotels	-55 487.83	-44 170.95	-11 316.88
Kosten Wohnen/Freizeit (Haushalt, Unterhalt, Miete, etc.)	-280 794.23	-287 563.90	6 769.67
Schulung, Ausbildung und Freizeit	-65 310.68	-56 968.79	-8 341.89
Büro, Verwaltung und Kommunikation	-70 483.35	-78 037.50	7 554.15
Übriger Sachaufwand	-12 461.05	-11 850.70	-610.35
Übriger betrieblicher Aufwand	-484 537.14	-478 591.84	-5 945.30
Total Aufwand Ausbildungszentren	-1 906 482.06	-1 993 046.18	86 564.12
+Überschuss / -Unterdeckung Betrieb Ausbildungszentren	-196 741.81	4 666.22	-201 408.03
Finanzertrag	208.13	265.16	-57.03
Saldo: +Überschuss / -Unterdeckung	-196 533.68	4 931.38	-201 465.06
-Zuweisung / +Entnahme Schwankungsfonds IV	196 533.68	-4 931.38	201 465.06

Fonds Ausbildungszentren	2020/2021	2019/2020	Veränderung
Spenden für Sicherung Betrieb Ausbildungszentrum/Defizitdeckungen	202 130.00	126 869.00	75 261.00
Saldo: +Überschuss / -Unterdeckung	202 130.00	126 869.00	75 261.00
-Zuweisung / +Entnahme aus Freie Fonds – Ausbildungszentren	-202 130.00	-126 869.00	-75 261.00

Anhang zur Jahresrechnung

(Betragsangaben in CHF)

1. Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde in Übereinstimmung mit den Bestimmungen über die kaufmännische Buchführung des Schweizerischen Obligationenrechts (Art. 957 bis 962) erstellt.

2. Angaben / Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und Erfolgsrechnung

30.06.2021

30.06.2020

Rückstellungen Personal

Diese Rückstellungen werden für erkennbare Sachverhalte, insbesondere zur Deckung selbst getragenen Risiken aus einer längeren Wartezeit bei der Krankentaggeldversicherung und auch für zukünftige Weiterbildung von Mitarbeitenden gebildet.

siehe Bilanz

siehe Bilanz

Rückstellungen Ersatzinvestitionen

Bilanzwert 1.7.

144 000

126 000

Zuweisung

5 000

18 000

Verwendung für Ersatzinvestitionen

-31 500

–

Bilanzwert 30.6.

117 500

144 000

Schwankungsfonds IV

Gemäss Anforderung BSV erfolgt ein separater Ausweis eines Schwankungsfonds IV. Da jedoch gemäss derzeitiger Beurteilung eine Erstattung der ausgewiesenen Unterdeckung (- = Aktivsaldo) nicht sichergestellt ist, musste der Aktivsaldo für eine Bilanzierung nach dem Vorsichtsprinzip vorerst zulasten des Freien Fonds Ausbildungszentren wertberichtigt werden.

174 169.27

–

3. Nettoauflösung stiller Reserven

–

–

4. Weitere Angaben (vgl. Art. 959c Abs. 2 OR)

– Stiftung La Capriola, mit Sitz in Chur

– Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt

nicht über 50

nicht über 50

– Wesentliche langfristige Verträge

(auslaufend oder kündbar nicht innert 12 Monaten ab Bilanzstichtag)

Mietvertrag fest bis September 2023/monatliche Miete CHF 2090

Mietvertrag fest bis Juni 2022/monatliche Miete CHF 8967,

vorzeitige Auflösung unter Voraussetzungen möglich mit gestaffelter

Investitionsabgeltungsentschädigung

REVISIONS PARTNER

Bericht der Revisionsstelle
zur Eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat der

Stiftung La Capriola
7000 Chur

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung La Capriola für das am 30. Juni 2021 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

RevisionsPartner AG



Hans-Peter Urscheler
Revisionsexperte
Leitender Revisor



Niklaus Graf
Revisionsexperte

Chur, 26. Oktober 2021

Beilagen

- Jahresrechnung bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang

RevisionsPartner AG | Mels, Bad Ragaz, Chur
081 599 48 34 | info@revisionspartner.ch | revisionspartner.ch







Stiftung La Capriola

Engadinstrasse 2 · 7000 Chur
Tel. 081 530 01 63 · info@lacapriola.ch
www.lacapriola.ch

La CAPRIOLA
... bereit fürs Leben

