

Hämen
Platz...



Bild: La Capriola

Publireportage

WO MENSCHEN MIT UNTERSTÜTZUNGSBEDARF LERNEN DÜRFEN

Nicht alle Jugendlichen sind direkt nach der Schule bereit für eine Ausbildung. Manche brauchen Zeit, Klarheit oder Stabilität. Seit über 20 Jahren können sie dank der Stiftung La Capriola trotzdem eine Lehre Gastro- oder Detailhandelsbereich machen. In Davos helfen verschiedene Hotels und Restaurants als Partnerbetriebe mit, die Ziele der Stiftung und damit die Träume der Lernenden zu verwirklichen.



Autor
**PASCAL
SPALINGER**

Die Schulabgängerinnen und Schulabgänger, die sich für eine Lehre in der Gastronomie interessieren, jedoch einen speziellen Unterstützungsbedarf aufweisen, werden der Stiftung La Capriola von der Invalidenversicherung) für eine Massnahme in der beruflichen Grundbildung zugewiesen, wie Geschäftsleiter Conrad Cadonau erklärt. «In einem differenzierten und umfassenden Aufnahmeverfahren wird im Rahmen unserer

vernetzten Förderung (persönlich, sozial, fachlich) im Einvernehmen mit dem Partnerbetrieb über die Auswahl entschieden. Dabei wird erwogen, ob im Anschluss an die Ausbildung und gestützt auf unsere Führung und Begleitung eine nachhaltige Integration und Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt sowie ein autonomes, selbständiges Leben in der Gesellschaft erreicht werden können. Wenn diese Ziele auch nur ir-

gendwie in Aussicht gestellt werden können, freuen wir uns, diesen Bildungs- und Entwicklungsauftrag durchführen zu dürfen.» Denn die Jugendlichen können meist mehr leisten und erreichen, als sie sich zutrauen.

La Capriola agiert in allen Fällen als fallführender Lehrbetrieb und sorgt für ein geordnetes, stimmiges Umfeld. Direkt in den Partnerbetrieben unterstützt der Berufsbildner von La Capriola die Betriebe bei der praktischen Berufsbildung. Dabei wird nach einem Drei-Säulen-Konzept vorgegangen, das aus der Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt – also direkt an der Front – dem Leben in Wohngruppen sowie der Integration in den Berufsalltag, inklusive Besuch der öffentlichen Gewerbeschule. Dabei wird für jede Lernende und jeden Lernenden eine individuelle Betreuung aufgegleist, was natürlich mit grossen Herausforderungen verbunden ist. Schliesslich ist jede Person wieder anders. Dies stellt nicht nur an die Ausbildungsbetriebe, sondern auch an die Mitarbeitenden der Stiftung hohe Anforderungen. So sind nicht nur die Auszubildenden, welche die Lernenden in den Partnerbetrieben begleiten, sondern beispielsweise auch die Bezugspersonen in den Wohngruppen absolute Fachleute. «Die Stiftung hat vor mehr als 20 Jahren mit einer innovativen Idee aufgezeigt, dass Integration beziehungsweise Inklusion von Menschen mit

Die Stiftung hat vor mehr als 20 Jahren mit einer innovativen Idee aufgezeigt, dass Integration beziehungsweise Inklusion von Menschen mit Unterstützungsbedarf möglich ist.

Unterstützungsbedarf möglich ist. Sie gelingt gesellschaftlich wie auch in der realen Welt des ersten Arbeitsmarkts. Dieses Gelingen setzt aber gewisse Parameter voraus, die im persönlichen, sozialen wie auch im beruflichen Umfeld mit einer gewissen Stringenz ausgeübt werden müssen», führt Cadonau aus. Die angesprochenen Fachpersonen sind nicht immer leicht zu finden, auch weil viele Bewerber dann doch nicht das gewünschte Rüstzeug mitbringen. «Es wäre unserem Alltag dienlich, wenn die sozialpädagogischen Lehrpläne im tertiären Bildungsbereich (höhere Fachschulen oder Fachhochschulen) dem Spagat zwischen blumiger Theorie und dem hartnäckigen, widerständigen Jetzt in der Praxis besser gerecht würden», kann sich Cadonau einen kleinen Seitenhieb auf die Bildung nicht verkneifen.

Trotz aller Herausforderungen kann das Ausbildungsmodell der Stiftung La Capriola als erfolgreich bezeichnet werden. Bisher konnten in Davos und Luzern



Bild: La Capriola

119 Jugendliche ihre Lehre erfolgreich abschliessen, 104 davon sind im ersten Arbeitsmarkt integriert. Je nach Veranlagung erhalten die Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger nach drei Jahren das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis, nach zwei Jahren das Eidgenössische Berufsattest, oder sie werden ebenfalls nach zwei Jahren Praktikerinnen oder Praktiker. Lehrstellen gibt es in den Bereichen Küche, Restauration, Hotellerie-Hauswirtschaft, Réception und Detailhandel (Lebensmittel und Textil).

Will La Capriola sein Modell inskünftig noch ausweiten? Auch darauf weiss Cadonau einiges zu berichten: Wir müssen alles unternehmen, damit wir zumindest eine ausgeglichene Erfolgsrechnung präsentieren können. La Capriola ist nur dann wirtschaftlich erfolgreich, wenn wir über fast eine 100-Prozent-Auslastung verfügen, und das über das ganze Jahr. Das gelingt uns leider nicht immer: So helfen uns sehr grosszügige Gönner und wohlvollende Spender, das Produkt La Capriola für die Lernenden am Leben zu erhalten. Um besser und breiter abgestützt zu sein, arbeiten wir daran, weitere Berufe ausserhalb der Hotellerie anzubieten. Diese sehr positiven Erfahrungen möchten wir auf andere Berufsangebote übertragen. Aktuell sind wir daran die Partnerschaft mit Manor und Coop zu standardisieren. Im Jahr 2028 beabsichtigen wir, in Chur einen dritten Standort zu eröffnen. Die Stiftung La Capriola möchte ihr Angebot breiter, attraktiver gestalten. Dabei möchten wir uns weiter diversifizieren und öffnen uns weiter für andere Branchen in der beruflichen Grundbildung des ersten Arbeitsmarktes.»



Infos
www.lacapriola.ch

AMERON DAVOS SWISS MOUNTAIN RESORT – PARTNERBETRIEB SCHON SEIT 2017



Bei den Althoff-Betrieben, zu denen das Ameron gehört (im Bild das Hotel Bellerive Zürich), wird Wert auf eine fundierte Ausbildung gelegt.

Bild: Althoff Hotels

Das AMERON Davos Swiss Mountain Resort wurde 2015 in Davos eröffnet und bildet von Anfang an Lehrlinge aus. Die Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola bestehe bereits seit 2017, habe sich kontinuierlich entwickelt und sei heute ein fester Bestandteil des Engagements als regional verankerter Ausbildungsbetrieb, erklärt Jill Portmann, Area Director of Sales & Marketing Schweiz bei der international tätigen Althoff Hotelgruppe, zu der das AMERON Davos Swiss Mountain Resort gehört.

Ausschlaggebend, die Zusammenarbeit einzugehen, sei die Überzeugung, dass Hotellerie mehr bedeutete als Gastfreundschaft im klassischen Sinn. «Ausbildung, soziale Verantwortung und regionale Verankerung sind Werte, die wir aktiv leben möchten. Die Zusammenarbeit mit La Capriola ermöglicht es uns, jungen Menschen berufliche Perspektiven zu eröffnen, ihre Stärken zu fördern und gleichzeitig unserer regionalen Verantwortung in Davos gerecht zu werden», so Portmann.

Bisher scheint die Zusammenarbeit offenbar zu funktionieren, wie die Verantwortlichen erklären: «Wir sind mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden. Besonders wichtig ist uns ein wertschätzendes, verlässliches und gleichberechtigtes Miteinander. Die Lernenden sollen nicht als Sonderfall betrachtet werden, sondern als Teil des Teams, mit individuellen Stärken, Entwicklungsschritten und klarer fachlicher Begleitung. Wir legen grossen Wert auf Respekt, Geduld, klare Kommunikation und ein Umfeld, in dem Vertrauen wachsen kann.»

Die Lernenden werden je nach Ausbildungsweg, Eignung und persönlicher Entwicklung in verschiedenen operativen Bereichen eingesetzt. Dazu gehören insbesondere Service, Küche und Housekeeping, aber auch administrative Bereiche wie Front Office und Reservierung. Entscheidend sei, dass die Aufgaben sinnvoll begleitet würden und den jungen Menschen ermöglichen, schrittweise Verantwortung zu übernehmen und praktische Erfahrungen im Hotelalltag zu sammeln, stellt Portmann fest. Die grösste Herausforderung bestehe darin, die Dynamik eines Hotelbetriebs mit den individuellen Bedürfnissen der Lernenden in Einklang zu bringen. Gerade in der Hotellerie gebe es Situationen mit hohem Tempo, wechselnden Anforderungen und direktem Gästekontakt. Dies erfordere von allen Beteiligten Aufmerksamkeit, Flexibilität und eine offene Kommunikation. «Gleichzeitig erleben wir genau darin auch einen grossen Mehrwert: Das Team lernt, bewusster miteinander umzugehen und Verantwortung gemeinsam zu tragen.»

Die Lernenden sollen nicht als Sonderfall betrachtet werden, sondern als Teil des Teams, mit individuellen Stärken, Entwicklungsschritten und klarer fachlicher Begleitung.

Wer zufrieden ist, denkt normalerweise nicht an die Beendigung einer fruchtbaren Zusammenarbeit. Das ist auch beim AMERON so. Man wolle die Zusammenarbeit mit La Capriola sehr gerne weiterführen, erklärt Portmann. «Sie entspricht unserem Selbstverständnis als verantwortungsbewusster Arbeitgeber und als Hotel mit starker regionaler Verwurzelung. Die Partnerschaft leistet einen wichtigen Beitrag zu Ausbildung, Chancengleichheit und sozialer Integration. Für uns ist sie nicht nur ein Engagement für einzelne junge Menschen, sondern auch ein Zeichen dafür, wie moderne Hotellerie gesellschaftliche Verantwortung übernehmen kann.»



Infos

www.ameroncollection.com/de/davos-swiss-mountain-resort

HOCHGEBIRGSKLINIK DAVOS WILL PERSPEKTIVEN BIETEN

Auch die Hochgebirgsklinik Davos gehört schon seit einigen Jahren zu den Partnerbetrieben von La Capriola. Paula Vetter, Leitung Restauration / Stv. Leitung Hotellerie, erklärt im Interview, warum dem so ist und auf was man besonders achtet.

Paula Vetter, wie lange arbeitet ihr schon mit La Capriola zusammen?

Paula Vetter: Seit rund drei Jahren.

Was hat für euch den Ausschlag gegeben, die Zusammenarbeit einzugehen?

Als Arbeitgeberin ist es uns wichtig, Menschen mit besonderen Herausforderungen Perspektiven zu bieten und ihre Integration in die Arbeitswelt zu unterstützen. Die Zusammenarbeit mit La Capriola ermöglicht es uns, einen konkreten Beitrag zu leisten und Menschen auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten. Gleichzeitig erleben wir immer wieder, wie wertvoll diese Zusammenarbeit auch für unser Team ist.

Wie zufrieden seid ihr mit der Situation, und worauf legt ihr besonderen Wert?

Wir sind mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden. Besonders wichtig ist uns eine individuelle Begleitung der Mitarbeitenden. Durch einen schrittweisen Aufbau von Aufgaben und Verantwortung können sie Sicherheit gewinnen, Selbstvertrauen entwickeln und ihre Fähigkeiten kontinuierlich erweitern. Dabei legen wir grossen Wert auf Wertschätzung, Verlässlichkeit und eine offene Kommunikation. Besonders schön ist es zu erleben, wenn Mitarbeitende mit der Zeit mehr Verantwortung übernehmen und sichtbar an Selbstvertrauen gewinnen.

Besonders schön ist es zu erleben, wenn Mitarbeitende mit der Zeit mehr Verantwortung übernehmen und sichtbar an Selbstvertrauen gewinnen.

In welchen Bereichen werden Lehrlinge oder Lehtöchter bei euch eingesetzt?

Aktuell erfolgt der Einsatz im Servicebereich unseres Restaurants. Grundsätzlich können wir uns künftig auch Einsätze in weiteren Bereichen vorstellen.



Im Restaurant La Capra der Hochgebirgsklinik Davos werden Gäste gerne empfangen.

Bild: HGK

Welches sind die grössten Herausforderungen, die der Alltag mit sich bringt?

Wie bei jeder individuellen Förderung besteht die Herausforderung darin, die jeweiligen Voraussetzungen und Bedürfnisse richtig einzuschätzen und die Balance zwischen Fördern und Fordern zu finden. Entscheidend ist dabei, realistische Entwicklungsschritte zu ermöglichen und die Mitarbeitenden in ihrem Tempo zu begleiten.

Inwiefern werdet ihr gerne auch in Zukunft mit La Capriola zusammenarbeiten, und aus welchen Gründen?

Wir möchten die Zusammenarbeit auch künftig gerne fortsetzen. Die Gründe sind dieselben wie zu Beginn: Menschen zu unterstützen, ihre Stärken zu fördern und ihnen Perspektiven im Arbeitsalltag zu bieten. Gleichzeitig schätzen wir den professionellen, offenen und konstruktiven Austausch mit La Capriola sehr. Die Zusammenarbeit ist für beide Seiten bereichernd und basiert auf gegenseitigem Vertrauen sowie einer gemeinsamen Haltung gegenüber beruflicher Integration und Förderung.



Infos

www.hochgebirgsklinik.ch/aufenthalt/gastronomie

RESTAURANT STAU: IN DIE ZUKUNFT INVESTIEREN



de in der heutigen Zeit des Fachkräftemangels ein guter Weg, junge Menschen für die Gastronomie zu begeistern.

Natürlich läuft das Alltag nicht immer reibungslos ab, wie Reto bestätigt. Es sei in der Tat nicht immer ganz einfach, allem gerecht zu werden. Jeder und jede Jugendliche sei ein Individuum und müsse differenziert betreut werden. «Wir haben einerseits den Druck der Wirtschaftlichkeit und Stress durch unseren Alltag, möchten jedoch trotzdem genug Zeit für unsere Lernenden aufbringen können.» Eine weitere Herausforderung seien die starken Schwankungen betreffend Auslastung, die auch direkt das Stresslevel der Lernenden beeinflusse. Da sei es hilfreich, den Ausbildungsleiter von La Capriola an der Seite zu wissen. «Mit dessen Unterstützung bringen wir alles sehr gut unter einen Hut.»

«Wir haben einerseits den Druck der Wirtschaftlichkeit und Stress durch unseren Alltag, möchten jedoch trotzdem genug Zeit für unsere Lernenden aufbringen können.»

Die Lernenden können in Küche oder Service eingesetzt werden, wobei im Restaurant Stau derzeit einzig jemand in der Küche eine fundierte Ausbildung geniessen darf.

Auch beim Stau denkt man nicht an ein Ende der Zusammenarbeit mit La Capriola. Der ausschlaggebende Punkt sei dabei die Motivation, etwas zu lernen, meint Reto. «Etwas weiterzugeben an Menschen, die einen etwas grösseren Rucksack als andere, welche in anderen Bereichen keine Chance haben. Diese möchten wir unterstützen. Wir lernen gegenseitig, und im besten Fall bleibt uns ein Lernender nach der Lehre ausgebildet auch erhalten.»



Bilder: Stau Davos

Das Restaurant Stau an der Promenade, vis-à-vis Post- und Bubenbrunnenplatz in Davos Platz, wurde 2022 eröffnet und erfreut sich grosser Beliebtheit – nicht nur bei der Bevölkerung allgemein, sondern insbesondere auch bei Veranstaltern. Seit 2023 arbeite man mit der Stiftung La Capriola zusammen, sagt Reto, Pächter und Geschäftsführer des Restaurants. «Ich kenne die Stiftung bereits von Luzern her und habe selbst für La Capriola in Davos gearbeitet.» Für ihn sei die Begleitung von Lernenden mit Unterstützungsbedarf eine Investition in die Zukunft und gera-



Infos
www.staudavos.ch

ALPENGOLD HOTEL BEGINNT MIT DER ZUSAMMENARBEIT

Das Alpengold Hotel arbeitet neu mit der Stiftung La Capriola zusammen. «Die Stiftung ist auf uns zugekommen – und der Zeitpunkt hat gepasst. Wir arbeiten seit Jahren mit Praktikantinnen und Praktikanten zusammen, die ihr berufliches Praktikum im Rahmen einer Hotelfachschulausbildung bei uns absolvieren. Seit rund einem Jahr bilden wir zudem Lernende als Köchin/Koch mit EFZ aus. Diese Erfahrungen haben uns bestätigt, dass Ausbildung etwas sehr Bereicherndes ist – nicht nur für die Lernenden selbst, sondern auch für das gesamte Team. Es ist schön zu sehen, wie sich junge Menschen entwickeln, und wir stellen fest, dass dies eine sehr positive Wirkung auf alle Mitarbeitenden hat», erklärt Mario Gubi, General Manager beim Alpengold Hotel. Die Beweggründe, mitzumachen, sind einfach: Die Freude an einer Tätigkeit, die Spass mache, könne einem niemand nehmen. Die Hotellerie biete dafür besonders gute Voraussetzungen: Sie vereine die unterschiedlichsten Bereiche unter einem Dach – von der Küche über den Service bis zur Reinigung, Lingerie und Werkstatt. Man arbeite mit Lebensmitteln, brauche Kopf und Hand, begegne verschiedensten Materialien, Texturen und Geräten – und sei immer im Kontakt mit Menschen. «Diese Vielfalt schätzen wir sehr, und wir glauben, dass sie gerade für junge Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Neigungen viele Möglichkeiten eröffnet.»

Für die Ausbildung der La Capriola-Lernenden sind vorerst zwei Bereiche vorgesehen: das Housekeeping sowie die Küche. Zwei Welten, die kaum unterschiedlicher sein könnten – und genau das macht es interessant. Im Housekeeping steht die Sorgfalt, das Auge fürs Detail und ein hohes Mass an Selbstorganisation im Vordergrund. In der Küche hingegen ist es das Handwerk, die Kreativität und das Arbeiten im Team unter manchmal grossem Druck – «wobei wir die Lernenden dem nicht aussetzen werden», wie Gubi betont. Beide Bereiche bieten den Lernenden die Möglichkeit, echte Stärken zu entdecken – und sich auszuprobieren.

«Uns ist es wichtig, dass Lernende ihre eigenen Fähigkeiten und Neigungen kennenlernen. Stärken sollen weiter gefördert, Schwächen gezielt entwickelt werden – und beides soll aufeinander abgestimmt sein. Das Ziel ist ein gutes Ergebnis nach aussen, aber ebenso eine innere Befriedigung am Ende eines Arbeitstages. Das ist für uns der Kern einer guten Ausbildung.



Im «atelier VERT» des Alpengold Hotels kommen Feinschmecker auf ihre Kosten.

Bild: Alpengold Hotel

Ob man sich schon eine längerfristige Zusammenarbeit vorstellen kann? «Für uns steht eine gute Ausbildung im Vordergrund – wir wollen nichts überstürzen. Die ersten Lehrgänge sind auf zwei Jahre ausgelegt. Wenn es für uns als Betrieb und für die Jugendlichen stimmt, werden wir diese Zusammenarbeit sicherlich in die Zukunft führen», erklärt Gubi. Die Lernenden brächten unterschiedliche Ausgangssituationen mit, braucht individuelle Begleitung, böten aber echtes Potenzial – gerade in einem Betrieb, der Ausbildung bereits als Teil seiner Unternehmenskultur verstehe. «Verlässlichkeit, Freude an der Arbeit und das Entdecken der eigenen Stärken stehen für uns im Mittelpunkt. Ein Hotel bietet dafür ideale Bedingungen. Ganz allgemein legen wir grossen Wert auf eine gezielte Einführung, dies bei allen Mitarbeitenden – und damit auch den Lernenden. In einem grossen Hotel gilt es, sich auch einen Überblick über das gesamte Hotel zu verschaffen und das Zusammenspiel der verschiedenen Bereiche zu erkennen – denn jeder Mitarbeitende ist ein Teil in diesen vielen Prozessen.



Infos

www.alpengoldhotel.com