

Ausbildung und Lebensfreude

Der Verein sorebo verhilft jungen Erwachsenen zum Einstieg in die Arbeitswelt

Text: Bettina Emmenegger

Der Verein sorebo, das Restaurant Traube in Ottikon und die Cantina Sousol in Wetzikon bilden als Lehrbetriebsverbund rund dreissig Jugendliche mit besonderen Bedürfnissen aus. Jetzt wurde das Team mit einem Nachhaltigkeitspreis der Gastronomie für sein Engagement ausgezeichnet.

Für Menschen aus schwierigen sozialen Verhältnissen, mit psychischen Beeinträchtigungen oder mit leichten Defiziten in der Leistungs- oder Lernfähigkeit kann es schwierig sein, einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz zu finden. Gleichzeitig wird es immer wichtiger, dass auch Menschen mit speziellen Bedürfnissen Zugang zum sogenannten Ersten Arbeitsmarkt erhalten. An diesem Punkt setzt das Konzept von sorebo an.

Ausbildung und Arbeit für alle

Der Verein sorebo sieht sich als Bindeglied zwischen dem geschützten und dem freien Arbeitsmarkt und schafft in dieser Funktion wirtschaftsnahe Ausbildungs- und

Arbeitsplätze. Die Projektleiterin Angelika Boesch bringt es auf den Punkt: «Der Traum, dass jeder Mensch einen Platz in der Gesellschaft haben kann, der ihn in seiner Einmaligkeit respektiert und fördert, ist meine Motivation.» Im Vordergrund stehen die Förderung der persönlichen Fähigkeiten und die Steigerung der Leistungsfähigkeit. Rund 30 junge Erwachsene absolvieren momentan eine

Trainingsplatz für Lernstrategien

In ihrem Lernprozess werden die Jugendlichen durch SozialpädagogInnen unterstützt. Diese fördern die Autonomie und die Eigenverantwortung der Lernenden und begleiten sie während ihrer Ausbildung mit dem Ziel, selbstständig mit verschiedensten Lebenssituationen umzugehen. Daneben ist die betriebsinterne Lernwerkstatt als Ergänzung zur Berufsschule

Jeder Mensch kann einen Platz in der Gesellschaft haben, der ihn in seiner Einmaligkeit respektiert und fördert

Ausbildung bei sorebo, dem Restaurant Traube in Ottikon oder der Cantina Sousol in Wetzikon. Ihr Ziel ist ein Berufsattest oder ein Fähigkeitszeugnis in der Küche, im Service, in der Hauswirtschaft, im Betriebsunterhalt oder im kaufmännischen Bereich. Ihr Hintergrund ist unterschiedlich – ihnen gemeinsam ist, dass sie für ihre Ausbildung einen besonderen Rahmen benötigen.

ein fester Bestandteil der Ausbildung. Sie gibt an einem Tag pro Woche Raum für eine ganzheitliche Förderung des selbstständigen, kooperativen und kreativen Arbeitens. Die jungen Erwachsenen entwickeln dort ihre persönlichen Lernstrategien, diskutieren und spiegeln ihr Sozialverhalten, und sie werden für verschiedenste gesellschaftlich relevante Themenfelder sensibilisiert. Schliesslich werden



Rund 30 junge Erwachsene absolvieren eine Ausbildung bei sorebo, dem Restaurant Traube in Ottikon oder der Cantina Sousol in Wetzikon.

die Lernenden durch Ausseneinsätze bereits während ihrer Ausbildung an den freien Arbeitsmarkt herangeführt. Ein solches Praktikum dauert einige Wochen und findet an einem ungeschützten Arbeitsplatz statt. So erhalten die Lernenden, aber auch sorebo und die Behörden wertvolle Rückmeldungen zum aktuellen Stand und Entwicklungspotenzial.

Verantwortung auch in der Gastronomie

Die Traube Ottikon und die Cantina Sousol in Wetzikon sind aufs Engste mit sorebo verknüpft. So finden die gemeinsame Suppenpause und das Mittagessen in der Gaststube oder im Gartenrestaurant statt. Gleichzeitig erfahren die Lernenden aller Berufsgattungen, was Verantwortung im gastronomischen Bereich bedeutet: Die Traube Ottikon und die Cantina Sousol sind Bioknospe- und Goût-mieux-zertifiziert.

Diesen Frühling wurde die Traube Ottikon mit dem Green Smiley Award ausgezeichnet. Er wird jährlich von Heineken vergeben und prämiiert den Leistungsausweis zugunsten von Gesellschaft und Umwelt.



Bettina Emmenegger
ist bei sorebo verantwortlich für Praktika, Partnerfirmen sowie Öffentlichkeitsarbeit.

Der GastroGuide von INSOS Schweiz

Der andere Hotel- und Restaurantführer

Der GastroGuide von INSOS Schweiz ist kein Gastroführer wie jeder andere: In den über 80 porträtierten Restaurants und Hotels aus der ganzen Schweiz zeigen für einmal Menschen mit Beeinträchtigung ihr Können. Geführt werden die professionellen Betriebe von Institutionen für Menschen mit Behinderung. Im Rahmen ihrer Restaurants und Hotels bieten sie Männern und Frauen mit Handicap geschützte Arbeits- und Ausbildungsplätze dicht am ersten Arbeitsmarkt. Restaurants und Hotels sind somit ganz besondere Orte der Integration: Hier kommen Menschen mit Beeinträchtigung ganz leicht und selbstverständlich in Kontakt mit Gästen. Das schafft Nähe und Verständnis füreinander, baut Berührungängste ab und hilft Brücken schlagen.

Der farbige GastroGuide in drei Sprachen (D, F, I) ist im Buchhandel (ISBN 978-3-906033-69-3) erhältlich. Bestellt werden kann er zudem über den Online-Shop von INSOS Schweiz oder über info@insos.ch. CHF 19.– (plus Porto und Versand).



GastroGuide

Menschen mit Beeinträchtigung helfen Sie führen
Des personnes avec handicap aident les servir
Persone con disabilità aiutano a servire gli ospiti

WIRTSCHAFTSNAHE | INSOS.CH

«Der kleine Gastbetrieb schafft Lebensfreude», meinte Prof. Dr. Claus-Heinrich Daub vom Institut für Unternehmensführung der Fachhochschule Nordwestschweiz in seiner Laudatio. Das zweifach nachhaltige Engagement, in der Gastronomie und im Sozialprojekt, hatte die Jury überzeugt. Den mit 10 000 Franken dotierten Preis investieren Angelika und Patrick Boesch – natürlich – in die Ausbildung der Lernenden.

Links

www.traube-ottikon.ch
www.sorebo.ch
www.sousol.ch