

KONZEPT

Arbeitsintegrationsprogramm für Sozial-hilfebeziehende zur Abklärung und Integration in den offenen Arbeitsmarkt

- Arbeitstraining in den Bereichen Service, Küche, Hauswirtschaft
- Abklärung zur Grundarbeitsfähigkeit
- Neigungs- und Fähigkeitsabklärungen
- Deutsch für Fremdsprachige
- Informatik-Anwenderkurs
- Berufsspezifische Fachkurse
- Externe Kurzpraktika
- Bewerbungstraining

Januar 2008, ABS Betreuungsservice AG
Ernst Klauser
Überarbeitet von Manuela Hafner im Juli 2010

Soweit wie möglich wurde eine geschlechtsneutrale Schreibweise gewählt. In seltenen Fällen, in denen nur eine männliche oder weibliche Form zu Zuge kommt, bezieht sich diese selbstverständlich auf alle Personengruppen.

Inhaltsverzeichnis

1. AUSGANGSLAGE	3
1.1. EIN AUFTRAG DER KANTONE IM WANDEL	3
1.2. ORT.....	3
1.3. ZIELGRUPPE	3
2. ZIEL DES INTEGRATIONSPROGRAMMS.....	3
3. ANGEBOT.....	3
3.1. AUSBILDUNGSBEREICHE.....	4
3.2. ARBEITSABKLÄRUNGEN.....	4
3.3. NEIGUNGS- UND FÄHIGKEITSABKLÄRUNGEN	4
3.4. DEUTSCH FÜR FREMDSPRACHIGE UND INFORMATIKANWENDERKENNTNISSE	5
3.5. FACHKURSE	5
3.6. BEWERBUNGSTRAINING	5
3.7. WOCHENABLAUF	6
4. DAUER UND PHASEN DES PROGRAMMS	6
4.1. EINARBEITUNG	6
4.2. ARBEIT UND STELLENSUCHE	6
4.3. EXTERNES PRAKTIKUM	6
4.4. ANSCHLUSSLÖSUNGEN	6
5. VORAUSSETZUNGEN ZUR TEILNAHME	7
6. SCHRIFTLICHE VEREINBARUNG	7
7. DAS PROGRAMMTEAM	8
7.1. QUALITATIVE AUSGESTALTUNG	8
7.2. FACHKOMPETENZ.....	8



1. AUSGANGSLAGE

1.1. Ein Auftrag der Kantone im Wandel

Ursprünglich wurde die ABS Betreuungsservice AG im Rahmen der neuen Asylverordnung von der Koordinationsstelle für Asylsuchende damit beauftragt, im Gastrobereich ein Konzept zu erarbeiten mit dem Ziel, die Eingliederung von Personengruppen, deren Aufenthalt von diesem Gesetz geregelt wird, zu fördern.

Dieses Konzept führte 2008 zur Gründung von gastro-abc. Da sich das Konzept bewährt hat, wurde es im Folgenden auf weitere Personengruppen ausgeweitet: Seit Ende 2009 können auch Sozialhilfebeziehende vom Programm, das in Trainings-Restaurants durchgeführt wird, profitieren.

1.2. Ort

Die Trainings-Restaurants sind öffentliche Gastronomiebetriebe. Für Ausbildung und Schulung der Teilnehmenden stehen diverse separate Räumlichkeiten zu Verfügung.

Die Anzahl Ausbildungsplätze ist beschränkt.

1.3. Zielgruppe

Das Programm richtet sich an Frauen und Männer, welche an einer Arbeitsintegration interessiert sind, über erste mündliche Deutschkenntnisse verfügen und ein Stellenpensum von mindestens 60% leisten können.

2. ZIEL DES INTEGRATIONSPROGRAMMS

Das Fernziel des Programms ist die berufliche Integration und die finanzielle Selbständigkeit.

Einige Ziele, die mit allen Projektteilnehmenden erreicht werden sollen sind:

- Freude am Arbeitsalltag
- Erkennen von eigenen Möglichkeiten
- Perspektiven ergründen
- Realistische Selbsteinschätzung
- Verantwortung übernehmen
- Verbessern der Deutschkenntnisse
- Gezieltes und selbstsicheres Bewerben

Individuelle Lernziele werden zu Projektbeginn zwischen Teilnehmer und Arbeitgeber vereinbart und festgehalten.

3. ANGEBOT

Das Angebot setzt sich aus einer fundierten theoretischen und intensiven praktischen Ausbildung in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft zusammen. Dies mit dem Ziel, die Teilnehmenden für den ersten Arbeitsmarkt zu qualifizieren. Es sind Pensum von 60% - 100% möglich.

3.1. Ausbildungsbereiche

Küche:

- Casserolier
- Office
- Reinigung
- Mise en place
- Warme und kalte Küche
- Zubereitung Sandwichs
- Je nach Betrieb: Pizzaiolo

Service:

- Buffet
- Kasse
- Service
- Reinigung

Hauswirtschaft:

- Reinigung
- Je nach Betrieb: Wäscherei

3.2. Arbeitsabklärungen

Die Arbeitsabklärung gibt Aufschluss über die Grundarbeitsfähigkeiten. Die Schwerpunkte der Beurteilungskriterien differenzieren Arbeitsverhalten, allgemeine Fähigkeiten und persönliche Eigenschaften.

- Arbeitsqualität
- Arbeitstempo
- Arbeitsorganisation
- Selbständigkeit
- Sorgfalt
- Flexibilität
- Sprachverständigung
- Umgang mit Konflikten
- Teamfähigkeit
- Kritikfähigkeit
- Lernfähigkeit
- Belastbarkeit
- Kooperationsbereitschaft
- Selbstsicherheit
- Motivation
- Äussere Erscheinung
- Umgangsformen
- Zuverlässigkeit

3.3. Neigungs- und Fähigkeitsabklärungen

Bei der Neigungs- und Fähigkeitsabklärung richtet sich der Fokus auf die spezifischen Anforderungen im Gastgewerbe. Diese Beurteilungen werden von den Fachpersonen der jeweiligen Bereiche (Service, Küche, Hauswirtschaft) in Zusammenarbeit mit der Programmleitung vorgenommen.

3.4. Deutsch für Fremdsprachige und Informatikanwenderkenntnisse

Arbeitsbegleitend besuchen die Teilnehmenden den Intensiv-Deutschkurs. Um den Programmteilnehmenden optimale Chancen für die Stellensuche zu bieten, wurde der Schulungsraum mit EDV-Anlagen ausgestattet. Der Kurs findet dreimal wöchentlich statt.

Inhaltlich werden im Kurs vor allem folgende Themen behandelt:

- Aufbau und Entwicklung des Wortschatzes
- Basisgrammatik
- Höflichkeitsformen
- Hör- und Leseverständnis
- Konversation und Aussprache
- Schreiben einfacher Texte
- Alphabetisierung
- Informatikgrundkenntnisse, Windows
- Textverarbeitung (Word)
- Orientierung im Internet

3.5. Fachkurse

Die Teilnahme an den Fachkursen ist für alle Teilnehmenden obligatorisch. Sie dienen der Förderung der gastronomiespezifischen Kompetenzen und Fähigkeiten und beinhalten:

- Grundlagen im Nahrungsmittelbereich
- Mise en place
- Kalte und warme Küche
- Korrekter Einsatz der Arbeitswerkzeuge
- Service
- Kasse
- Buffet
- Reinigung
- Pflanzenpflege
- Lagerhaltung
- Fachdeutsch der entsprechenden Berufsbranchen
- Kommunikation und Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern
- Hygiene und Reinheit in der Lebensmittelproduktion
- Unfallverhütung und Sicherheit am Arbeitsplatz

3.6. Bewerbungstraining

Das Bewerbungstraining wird individuell gestaltet und an die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst. Ab dem 4. Monat werden folgende Inhalte gemeinsam ausarbeitet:

- Erstellen des Lebenslaufes
- Zusammenstellen und Beschaffen von bereits vorhandenen Referenzen, Zeugnissen und Diplomen

- Erstellen der Bewerbungsbriefe
- Vorgehen bei der Stellensuche
- Bewerbungsgespräche überzeugend und authentisch führen
- Stellenausschreibungen suchen, finden, richtig interpretieren
- Arbeitsverträge, Rechte und Pflichten

3.7. Wochenablauf

Die Präsenzzeiten entsprechen den Öffnungszeiten. Die Teilnehmenden werden gemäss den Einsatzplänen der Teamleitung in die verschiedenen Bereiche (Küche, Service, Hauswirtschaft) eingeteilt.

Im Anschluss an das Arbeitstraining findet der interne Unterricht statt.

4. DAUER UND PHASEN DES PROGRAMMS

- Der Einsatz im Programm dauert sechs Monate.
- Je nach Situation besteht die Möglichkeit zur Verlängerung.
- Das Programm kann jeweils am ersten Werktag eines Monats begonnen werden.
- Sobald Teilnehmende eine Arbeitsstelle gefunden haben und der Arbeitsvertrag vorliegt, kann das Programm innerhalb von 24 Stunden beendet werden.

4.1. Einarbeitung

Die ersten drei Monate gelten als intensive Einarbeitungszeit mit den Schwerpunkten Arbeitstraining, Fähigkeitsabklärung und Vermittlung von sozialen und kulturellen Normen. Ziele sind Gewöhnung an Tagesstruktur, Einstieg in den Arbeitsrhythmus sowie Erbringen und Aufrechterhalten von konstanter Leistung. Arbeit im Team ermöglicht Integration in die Gruppe, Förderung von sozialen Kompetenzen, Stärken des Selbstwertgefühls durch gegenseitige Unterstützung und Wertschätzung.

4.2. Arbeit und Stellensuche

Ab dem vierten Monat werden die Teilnehmenden aktiv durch das Bewerbungstraining bei der Stellensuche unterstützt. Gemeinsam mit der Lehrperson erarbeitete Bewerbungsunterlagen, ein aktuelles Zwischenattest, gezieltes Coaching sowie interessante Gruppenarbeiten mit Rollenspielen erleichtern Stellensuche, Bewerbung und Vorstellungsgespräche. Die Stellensuche hat stets Priorität vor dem Arbeitstraining.

4.3. Externes Praktikum

Nach circa drei Monaten Programmteilnahme absolvieren die Teilnehmenden ein Praktikum in ausgewählten Betrieben des offenen Arbeitsmarktes. Ziele sind die Überprüfung der bereits erlangten Qualifikationen unter veränderten Bedingungen sowie die differenzierte Rückmeldung der Betriebe. Die Praktikumsleitung beobachtet und beurteilt das Verhalten der Teilnehmenden. Die Praktikumsauswertung dient der Qualifikation, der Orientierung und der Optimierung des Arbeitsverhalten der Teilnehmenden.

4.4. Anschlusslösungen

Sobald Teilnehmende für den Schritt in den offenen Arbeitsmarkt bereit sind, werden aktiv geeignete Arbeitsstellen gesucht. Diese sind individuell und den Neigungen und

Fähigkeiten der Teilnehmenden entsprechend. Vorwiegend finden sich Stellen in den Bereichen:

- Hilfsarbeiten Küche
- Office
- Reinigung
- Service
- Buffet
- Wäscherei

Die Teamleitung stellt den ersten Kontakt mit dem Arbeitgeber her und begleitet Teilnehmende bei Bedarf zum Bewerbungsgespräch. Der Kontakt der Teamleitung zum Arbeitgeber erleichtert das Überwinden von Kommunikationshindernissen und kann eventuellen Vorurteilen zuvorkommen. Des Weiteren tritt die Fachperson als Referenz ein. In der Regel werden Probetage vereinbart, sodass sich der Arbeitgeber über die Fähigkeiten der Teilnehmenden ein eigenes Bild machen kann. Entschliesst sich der Arbeitgeber zu einer Anstellung eines Teilnehmenden, werden die notwendigen Schritte eingeleitet.

Es wird grosser Wert darauf gelegt, den abgeschlossenen Arbeitsvertrag auf seine Richtigkeit zu überprüfen. Die Teamleitung versichert sich, ob der zukünftige Arbeitgeber eine eventuell erforderliche Arbeitsbewilligung beantragt hat und diese genehmigt wurde.

Für Fragen und Schwierigkeiten in der folgenden Arbeitsbeziehung bietet sich die Teamleitung sowohl dem Teilnehmenden, als auch dem Arbeitgeber weiterhin als Ansprechpartner an.

5. VORAUSSETZUNGEN ZUR TEILNAHME

Die Teilnehmenden mit Migrationshintergrund haben erste mündliche Basiskenntnisse der deutschen Sprache. Sie haben das Ziel, die Chancen der beruflichen Integration durch Eigenmotivation zu erhöhen.

Die Teilnehmenden können ein Arbeitspensum von mindestens 60% einhalten. Sie nehmen kooperativ und interessiert am Programm teil.

Es liegt keine akute Suchtproblematik vor.

6. SCHRIFTLICHE VEREINBARUNG

Jeder Teilnehmende erhält eine schriftliche Vereinbarung worin folgende Punkte geregelt werden:

- Arbeitsort
- Arbeitszeit und Dauer
- Arbeitspensum
- Betriebsinterne Regelungen

7. DAS PROGRAMMTEAM

7.1. Qualitative Ausgestaltung

Alle Mitarbeitenden identifizieren sich mit dem Programmziel sowie dem Leitbild und den Betreuungsgrundsätzen. Sie sind zuverlässige, verantwortungsbewusste Persönlichkeiten mit ausgeprägter Sozialkompetenz, die über interkulturelle Weitsicht verfügen.

Weitere wichtige Grundvoraussetzungen sind Lernbereitschaft sowie der Wille, mit dem Team gemeinsame Ziele anzustreben und zu verwirklichen.

7.2. Fachkompetenz

Fachangestellte mit Anleitungsfunktion verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im jeweiligen Fachgebiet. Des Weiteren verfügen sie über Erfahrung im Ausbildungsbereich.