

«Es ist schön zu sehen, wie schnell sie sich entwickeln»

In diesem Gastrobetrieb in der Vorderen Länggasse spielen die Lernenden eine Hauptrolle: Hallers brasserie tout le monde bildet Jugendliche mit besonderem Unterstützungsbedarf aus. Geschäftsführer Stefan Zingg erläutert das Konzept im Interview näher.

PETER BRAND

Herr Zingg, was genau macht Hallers brasserie tout le monde aus?

Der Name sagt eigentlich alles. Wir sind eine unkomplizierte und doch qualitätsbewusste Brasserie mit mediterranem Küchenstil. Das «tout le monde» meint: Wir sind für alle da. Für die Gäste, für das Quartier, aber vor allem für unsere Lernenden. Sie sollen ein selbstverständlicher Teil unseres Betriebs sein. Wir bieten ihnen Ausbildungen und Praktika an und wollen ihnen damit Perspektiven in der Gastronomie eröffnen.

Was sind das für Jugendliche?

Es sind junge Menschen, die etwas mehr Betreuung brauchen, weil sie eine Beeinträchtigung oder als Geflüchtete noch Mühe mit der Sprache haben. Sie kommen vorwiegend über die Stiftung Steinhölzli, über externe Job-Coaches oder über das Schweizerische Rote Kreuz zu uns. Wir wollen diese Jugendlichen nicht ins Schaufenster stellen, sondern sie mitnehmen und ihnen die Möglichkeit geben, eine Ausbildung zu absolvieren, die sie längerfristig unabhängig macht.



Voller Tatendrang: Stefan Zingg mit einem Teil des Teams.

Es geht also um Berufslehren. Welche Ausbildungen sind möglich?

Wir bieten je zwei Ausbildungsplätze in Küche und Service an. Das können EFZ- und EBA-Ausbildungen oder auch Vorlehren sein. Zusätzlich bieten wir ein- bis dreimonatige Praktikumsplätze an. Letztere helfen den Jugendlichen abzuschätzen, ob die Gastronomie ein Berufsfeld für sie sein könnte.

Wir sind fünf Fachleute der Gastronomie, die den Lernenden die nötigen Fachkompetenzen vermitteln.

Wie gefällt den jungen Menschen die Mitarbeit in Ihrem Betrieb?

Sie kommen in der Regel mit wenig Selbstvertrauen, sind aber hochmotiviert. Es ist schön zu sehen, wie sie sich entwickeln und immer mehr Verantwortung übernehmen. Unser Rah-

men gibt ihnen Sicherheit auf ihrem Weg. Die Lernenden wissen, dass sie Fehler machen dürfen und können unverkrampft in den Betrieb hineinwachsen. Wir versuchen, möglichst gute Arbeitsbedingungen zu schaffen. Die Jugendlichen sollen sich aufgehoben und willkommen fühlen. Weiter legen wir Wert auf eine gute Stimmung im Team und leben täglich vor, was wir unter echter Gastronomie verstehen.

Der Betrieb

Hallers brasserie tout le monde wurde im Juni 2020 eröffnet und ist ein Pilotprojekt der Stiftung Steinhölzli. Der Betrieb bietet Ausbildungs- und Praktikumsplätze für benachteiligte Jugendliche an, um diese für die Gastronomie zu begeistern und ihnen berufliche Perspektiven aufzuzeigen. Hallers brasserie tout le monde will die laufenden Kosten durch den gastronomischen Betrieb finanzieren.

Mehr zur Brasserie: www.hallersbrasserie.ch

Mehr zur Stiftung Steinhölzli: www.steinhoezli.ch

Welches sind die Aufsteller und Herausforderungen im Alltag mit den Jugendlichen?

Wir sind wie eine kleine Familie und freuen uns an den Lernfortschritten sowie an der stetig wachsenden Freude für die Gastronomie. Bei Geflüchteten ist die Sprache die grosse Herausforderung, daher reden wir im Team konsequent Deutsch. Wenn die Lernenden täglich arbeiten und sich austauschen, stellen sich rasch Fortschritte ein. Sie brauchen zu Beginn mehr Unterstützung und besuchen beispielsweise auch die Stützkurse der Berufsfachschule.

Die Lernenden arbeiten an vorderster Front im Betrieb mit. Wie kommt dieses Setting bei den Gästen an?

Überaus gut. Die meisten Gäste äussern sich positiv und schätzen es, von den Lernenden bedient und bekocht zu werden. Sie reagieren in der Regel auch verständnisvoll, wenn es mal zu kleinen Pannen oder zu Missverständnissen aufgrund der Sprache kommt. Wir halten die Lernenden an, bewusst

nachzufragen, wenn sie etwas nicht richtig verstehen. Wir sind gut unterwegs zum oben erwähnten «tout le monde». Da wir das Quartier noch stärker einbinden möchten, führen wir neu auch Konzerte, Lesungen und kulinarische Events durch.

Wie erfolgreich ist Ihre Ausbildungsarbeit?

Im Grossen und Ganzen sind wir sehr zufrieden. Eine Lernende hat beispielsweise bereits ihre Ausbildung als Küchenangestellte EBA abgeschlossen. Nun will sie die zweijährige Zusatzausbildung zur Köchin EFZ absolvieren. Andere Lernende sind auf gutem Wege, aber wir hatten auch schon einen Lehrabbruch zu verzeichnen. Der Ausbildungserfolg hängt stark von der jeweiligen Person ab. Wir fördern die Lernenden individuell, sie müssen aber auch ihren Teil beitragen.

Herausgeber
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch