

Mit Mentoren gegen Lehrabbrüche

Seit Anfang Jahr unterstützt ein Team von Mentoren Lernende sowie Lehrbetriebe bei Erstausbildungen und Problemstellungen. Das Pilotprojekt «CoBe Gastro» im Kanton Zürich hat zum Ziel, dass weniger Berufslehren abgebrochen werden.

Text Claudio Zemp

Seit mehr 25 Jahren ist Marcus Schmid (50) als Berufsinspektor tätig, zuständig für die Gastronomie, der Hauswirtschaft und die lebensmittelverarbeitende Industrie. Etwa 2300 Lehrverhältnisse fallen in sein Gebiet als Inspektor. So interessant und vielfältig sein Arbeitsfeld auch ist – eines beschäftigt ihn: Dass in der Gastronomie im Branchenvergleich am meisten Lehren abgebrochen werden, auch die Quote der Berufsbilderwechsel ist höher als in anderen Abteilungen, so Schmid. Hier setzt das Pilotprojekt «CoBe» an, das Schmid zusammen mit dem EB Zürich und der Unterstützung von Verbänden entwickelt hat. Das Angebot soll Lehrbetrieben und Lernenden helfen, schwierige Situationen in der Lehre zu meistern (siehe Kästchen).

Schlankes Büro für das Dialogteam

Rund ein Dutzend erfahrene Coaches ist für «CoBe» im Einsatz, zumeist Experten mit viel Berufserfahrung. Die Mediatoren und Mediatorinnen sind branchenunabhängig, oft Pensionierte in der dritten Lebensphase. Sie rücken aus, wenn sich ein Betrieb oder eine lernende Person mit einem Problem meldet.



Marcus Schmid: «Das Ziel ist es, die Lehrabbrüche in der Gastronomie zu reduzieren.»

Der pensionierte Berufsschullehrer und einstige Kochfachlehrer und Prüfungsexperte Siro Dal Maso (66) sagt: «Viele Teenager brauchen Unterstützung. Mit den richtigen Massnahmen kann man viel bewirken.» Vermittelt werden die CoBe-Expertinnen des Dialogteams, die Lehrbetriebe besuchen, die erstmals ausbilden, durch die Triagestelle, die die Anfragen entgegennimmt. Dort können sich sowohl Lehrlinge als auch die Betriebe melden, wenn sie ein Problem haben oder auch bei fachlichen Schwierigkeiten, etwa wenn ein Lernender vor einer Prüfung nicht mitkommt.

Mit der Kampagne werden Lehrbetriebe und Lernende auf allen Ebenen angesprochen, in zielgruppengerechter Sprache. Konkret gibt es eine Postkartenserie für die Jugendlichen. Das tönt dann beispielsweise so: «Was kann ich tun, wenn meine Schulnoten in den Kellern rauschen?» oder «Was kann ich tun, wenn mich die Arbeit im Lehrbetrieb mega stresst?». Oft ergeben sich auch für den Lehrbetrieb schwierige Situationen. Auch hier bietet «CoBe Gastro» Hilfe an,

etwa bei Fragen wie dieser: «Was können wir tun, wenn der Lernende mehr Unterstützung beim Lernen braucht?»

Frühwarnsystem und Fachcoaching

Stress und Probleme während der Lehre sind in vielen Betrieben allzu bekannt. Wie handeln, wenn zwischen Berufsbildnern und Lernenden dicke Luft herrscht? Bei Problemen in der Schule oder im Betrieb kommen die Mentoren von «CoBe Gastro» ins Spiel. Sie sind neutral und nehmen sich des Einzelfalls an. Die Erstberatung ist kostenlos, und der Betrieb oder die Lernenden melden sich zuerst bei der Triagestelle an. Dort wird der Fall geprüft, und ein Mentor kümmert sich darum. Unbürokratisch nimmt sich der Fachcoach der Sache an und vermittelt. «Oft kann mit wenigen, gezielten Massnahmen etwas erreicht werden», informiert Schmid. In den Interventionen hat es auch Platz für unkonventionelle Lösungen. Möglich ist zum Beispiel eine Umplatzierung in einen anderen Betrieb,

PILOT LÄUFT BIS 2023

«CoBe Gastro» steht für Coaching und Begleitsupport. Das Pilotprojekt wurde gemeinsam von GastroZürich, Zürcher Hoteliers, MBA Zürich, EB Zürich und Job Caddie Zürich lanciert.

Die dreijährige Pilotphase (2021–2024) soll zeigen, ob sich das Projekt bewährt und als Modell für weitere Branchen eignet. 12 Coaches, zumeist erfahrene Gastronomen, sind als Mentoren im Einsatz und haben bisher rund 30 Mandate ausgeführt. Flyer für Lernende und Betriebe sind erhältlich auf der Website cobe-gastro.ch

oder ein Stage, um verpasste Praxiserfahrungen nachzuholen. Schmid erwähnt ein erfolgreiches Beispiel aus der Anlaufphase des Projekts. Der Fachcoach konnte einem Kochlehrling, der zweimal durch die Prüfung gefallen war, weil es ihm während Corona an Praxis fehlte, helfen, indem er mit ihm den Warenkorb nachexerzierte. Dank dem Support hat der Kochlehrling seine dritte Chance gepackt. Er schaffte die Prüfung im letzten Anlauf.

Truppe mit Fingerspitzengefühl

Unbürokratisch war die Lösung auch im Fall einer Lernenden, die mit psychischen Problemen kämpfte und deshalb lange ausfiel. Die Lösung lag nicht auf der Hand und bestand in einem Sonder-setting für die Lernende. Sie musste ihr letztes Lehrjahr nicht wiederholen und konnte trotz dem Aufenthalt in einer Klinik die Lehre abschliessen. Die Kosten des Mentorings wurden zwischen Lehrbetrieb und IV aufgeteilt.

Inbegriffen ist im Standard-Dienstleistungspaket eine Mediation bei Schwierigkeiten, die keinen klaren



Das Team von «CoBe Gastro» besteht aus erfahrenen Berufsleuten. Sie bieten Lehrbetrieben und Lernenden Beratung an.

Problemverursacher kennen. Kostenlos sind zwei Sitzungen, die je 1,5 Stunden dauern, oder ein Coaching mit drei Sitzungen. Nach dem kostenlosen Einsteigerpaket können die Massnahmen massgeschneidert und individuell verändert werden. Wenn es weitere Ein-sätze braucht, werden diese verrechnet. Für den Lehrbetrieb besteht die Option, nach dem ersten Termin den Coach auszuwechseln. Wenn dieser nicht gut passt, kann der Betrieb eine andere Person für den Support anfordern.

«Seit Anfang 2022 konnten bereits rund 30 Mandate ausgeführt und erfolgreich abgeschlossen werden», sagt Berufsinspektor Schmid. Er zieht eine positive Bilanz, und auch die Feedbacks der Lehrbetriebe sind sehr positiv. So hat sich etwa ein Lehrbetrieb bedankt, dass der Einsatz eines Fachcoachs Verbesserung für zwei Lernende gebracht hat. Auf die Intervention von «CoBe Gastro» hin wurden die Abläufe angepasst und insbesondere die Schulungen nach den Inputs des Fachcoachs angepasst.

ANZEIGE



Barbara Kohler, Gastro-Expertin der SWICA, Region Bern

Empfohlen von
GASTROSUISSE

Unsere Empfehlung: Gastroversicherungen aus einer Hand.

Alle Versicherungen für Gastronomiebetriebe zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis von Branchenkennern in Ihrer Region.

gastroversicherungen.ch

Versicherungspartner:



ANZEIGE

Freu dich drauf.

Scannen und mehr erfahren

Lust auf eine GINspiration?

Kombiniert mit unseren köstlichen Neuheiten



Mehr Informationen zu Emmi Glace unter:
Emmi, Food Service, Postfach 2570, 6002 Luzern, www.emmi-food-service.ch