

## ■ Praxisbeispiel Restaurant «Zum Tell», Basel BS //

**Branche: Gastronomie**

**Region: Basel**



### **Wie ist es zur Eingliederung gekommen? Arbeitgeber A. Cavegn und F. Karlen**

In den meisten Unternehmungen, für die ich tätig war, haben wir schon Mitarbeitende mit einer Beeinträchtigung angestellt. Auch hier im Restaurant «Zum Tell» fördern wir ein inklusives Arbeitsumfeld. Dafür sind wir von Impulse mit dem Label iPunkt zertifiziert. An einer der iPunkt-Veranstaltungen kam die Stiftung Rheinleben auf uns zu, eine Organisation, die Menschen in psychisch herausfordernden Situationen unterstützt. Der Coach fragte uns an, ob wir für Herrn P. einen EBA-Ausbildungsplatz als Koch anbieten möchten. Wir vereinbarten ein erstes Treffen. Ich kann mich noch gut an dieses Gespräch erinnern, Herr P. war sehr zurückhaltend und eher verschlossen. Trotzdem haben wir uns für eine Probeweche entschieden. In dieser spürten wir, dass Herr P. diesen Ausbildungsplatz unbedingt haben wollte. Darum haben wir uns für ihn entschieden, und auch, weil wir das Potential in ihm sahen.



## Wie ist es zur Eingliederung gekommen? Arbeitnehmer Herr P.

Meine Mutter ist an Krebs gestorben, als ich 14 war. Mein Vater war mit Allem überfordert, die KESB kam zum Entschluss, dass ich besser in ein Internat umziehen sollte.

Ich habe oft Ferienjobs in Küchen gemacht und einmal pro Woche in einer Küche gearbeitet. Das war für mich die Bestätigung, dass ich den Beruf des Koches erlernen möchte. Zuerst war im Gespräch, dass ich die Kochlehre in der GAW, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, in Basel anfangen sollte. Später kam man aber zum Schluss, dass ich auch im freien Arbeitsmarkt eine gute Chance hätte. Dann wurde mir eine Probeweche im Restaurant «zum Tell» angeboten und ich habe die Chance genutzt. In der Probeweche habe ich mich sehr angestrengt, da ich die Stelle unbedingt haben wollte. Ich konnte dann tatsächlich dort meine EBA-Ausbildung anfangen. Ich habe Glück gehabt, dass ich diese Stelle beim Tell bekommen habe.



## Integrationsprozess

Das Setting von Probezeit, Pensum und Arbeitszeiten im Betrieb war für Herrn P. gleich wie für jeden anderen Mitarbeitenden auch. Aufgrund dieses "Normalbetriebs" gab es auch herausfordernde Situationen: Kochen ist wie Teamsport – man muss in Stresssituationen fast blind harmonieren. Da waren für unser kleines Küchenteam von drei Personen beispielsweise die Schwierigkeiten bei der Kommunikation und die Konzentration eine Herausforderung. Wir konnten dabei immer auf die Unterstützung der Lehraufsichtsbehörde und der Betreuungspersonen im Wohnhaus von Herrn P. zählen. Ausserhalb des Betriebs hatte er von verschiedenen Seiten Unterstützung: Bei einem gemeinsamen Gespräch waren anfangs mit insgesamt acht Bezugspersonen und Coaches zu viele Menschen involviert. Dies verunsicherte Herr P. Die Anzahl wurde dann reduziert.



**Welche Unterstützung gab es (Invalidenversicherung, Coach etc.)? Sicht Arbeitnehmer Herr P.**

Die IV-Stelle unterstützte mich im Rahmen einer erstmaligen beruflichen Ausbildung (*gemäss Art. 16 IVG*). Dazu gehörte anfangs die Berufsberatung und Unterstützung bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz. Später hatte ich die direkte Unterstützung der IV und des involvierten Jobcoachs weniger nötig. Ich konnte sehr vom betreuten Wohnen im Wohnhaus Alemannengasse des BSB (Bürgerspital Basel) profitieren. Insbesondere meine direkte Bezugsperson Jan Kropf gab mir viel Sicherheit und unterstützte mich sehr. Vom Team im Wohnhaus bekam ich auch Unterstützung im schulischen Bereich, beispielsweise bei der Vertiefungsarbeit.



## **Persönliche Erfahrung Erfahrung von Arbeitgeber A. Cavegn und F. Karlen**

Wir empfehlen, dass man sich tiefer mit dem entsprechenden Mitarbeitenden als Mensch auseinandersetzt. Man braucht nicht die ganze Krankheitsgeschichte zu kennen. Es ist aber wichtig, das Umfeld kennenzulernen und über die persönliche Situation informiert zu sein. Nur so können Arbeitgeber und Teams ein Verhalten in bestimmten Situationen gemeinsam reflektieren und einordnen. Das ist ein gewisser Aufwand, aber es bereitet Freude. Es macht uns stolz, wie Herr P. zunehmend in seine Rolle hineinwuchs, sich öffnete und den Teamspirit mitprägte und als Krönung den praktischen Teil der Berufslehre mit der Note 5,3 abgeschlossen hat. Er machte eine riesige Entwicklung und war im ersten Lehrjahr schon weiter als manch ein anderer.

Wenn man sich für die Menschen aufrichtig interessiert, schafft das Vertrauen. Das Vertrauen hat Herr P. sich selbst erarbeitet.



## **Persönliche Erfahrung von Arbeitnehmer Herr P.**

Bei der Arbeit waren die geteilten Arbeitszeiten die grösste Herausforderung für mich. Zudem waren viele Arbeitstage sehr lange und ich musste mich erst daran gewöhnen. Am meisten hat mich gestört, dass ich wegen meiner Arbeitszeiten meine Kollegen nur selten sehen konnte.

Im Arbeitsalltag wurde ich teilweise gar nicht mehr als Auszubildender angesehen, sondern als normaler Mitarbeiter und fester Bestandteil des Teams. Es wurde mir sehr viel zugetraut und viel Verantwortung übergeben, manchmal zu viel. Die zwei Jahre Tell waren für mich eine strenge Schule, ich fühle mich dadurch aber sehr gut vorbereitet für den ersten Arbeitsmarkt. Mein Lehrmeister hat mich in der Fachkunde und teilweise in der Allgemeinbildung sehr unterstützt. Er hat viel von mir gefordert, hat mir aber auch viel zugetraut. Nach der Ausbildung habe ich eine Lehrstelle als Koch EFZ angefangen, was mir extrem gut gefällt.