

Gossau/Wetzikon Der Sorebo setzt sich für die Erhaltung von Arbeitsplätzen im geschützten Rahmen ein

Eine Vereinsgründung für Lehrstellen

Damit die rund 20 Lehrlingsarbeitsplätze im geschützten Rahmen erhalten bleiben, wird heute Freitag in Ottikon der Verein Sorebo gegründet.

Susi Hofmann

Ein zusätzlicher Schultag oder Lernhilfe wird den Lehrlingen im Restaurant Traube in Ottikon, Gemeinde Gossau, und in der Cantina Sousol angeboten. Das sind Hilfen, damit auch Jugendliche mit verminderter Leistungsfähigkeit in den Arbeitsmarkt integriert werden können.

Seit 2003 waren die «Traube» und das Sousol Lehrbetriebsverbundpartner des Vereins Sozialprojekt Axis-Bildung. Nun hat sich der Verein jedoch entschieden, den Geschäftsschwerpunkt nach Zürich und ins Unterland zu verlegen. Deshalb musste für das Restaurant Traube und die Cantina Sousol eine neue Lösung gesucht werden.

Erforderliche Strukturen schaffen

Die Geschäftsführer des biozertifizierten Gastbetriebs «Traube», Angelika und Patrick Boesch, haben sich entschieden, die Lehrlingsausbildung im Zürcher Oberland selbständig weiterzuführen. Sie schaffen jetzt mit der Vereinsgründung «Sorebo» die für die einweisenden Stellen erforderlichen Strukturen. Axis-Bildung wird das Wirtepaar weiterhin unterstützen. Für die Gründung von «Sorebo» (Sozialverein Regen-



Angelika und Patrick Boesch gründen den Verein Sorebo, um Lehrstellen im geschützten Rahmen erhalten zu können. (sh)

bogen) sucht das Wirtepaar Boesch Mitglieder und Firmen oder Organisationen, welche die Ausbildungsplätze in der «Traube» Ottikon und der Cantina Sousol erhalten möchten.

«Der Verein Sorebo bezweckt die Förderung der sozialen und beruflichen Entwicklung und der Integration im ers-

ten Arbeitsmarkt von Menschen mit verminderter oder schwankender Leistungsfähigkeit, die aus diesen Gründen keine feste Anstellung in der freien Marktwirtschaft finden können», erläutert das Gründerpaar.

Mit dem selbständigen Verein für Ausbildung, Arbeit und Integration wer-

den in Ottikon und Wetzikon weiterhin rund 20 Ausbildungsplätze für Jugendliche im Alter von 17 bis 22 Jahren im Kochberuf oder im Service zur Verfügung stehen.

«Mehrheitlich ist das Interesse für den Kochberuf vorhanden, für den Service hat es noch freie Plätze», erklären

die Geschäftsführer. Im Restaurant Traube sind zwölf Küchenplätze und ein Serviceplatz belegt, in Wetzikon fünf in der Küche und einer im Service. Für die Ausbildung sind Fachleute für Küche und Service im Betrieb.

Unterstützt werden die Lehrlinge in der Ausbildung mit Hilfen wie Lernunterstützung, einem zusätzlichen Schultag und einem Beistand bei persönlichen Krisen. Die sozialpädagogische Begleitung wird von Fachpersonen übernommen.

Der Arbeitstag wird genutzt

Die Lehrzeit mit beigefügtem internem Schultag ist gleich lang wie die übliche Lehre (also zwei respektive drei Jahre). Die Hausaufgaben können ins Restaurant Traube mitgebracht und die Zeit innerhalb des Arbeitstages dafür genutzt werden.

«Es ist ein wunderbares Gefühl, wenn die Köche und Serviceangestellten die Abschlussprüfungen genau gleich wie andere Lehrlinge bestehen», begründet Angelika Boesch ihre Motivation, die Lehrplätze zu erhalten. Gerade jetzt werde wieder speziell auf die Prüfungen hin geübt, die von April bis Juni dauern werden.

Auch was mit den Absolventen anschliessend an ihre Lehrzeit passiert, ist den Boesch ein Anliegen. Für eine nachhaltige Integration in den Arbeitsmarkt möchten sie sich speziell einsetzen. Wenn sie beobachteten, wie schnell sich interessierte Lehrlinge eingliedern liessen, könnten sie sich eine vermehrte Beschäftigung der Lehrabsolventen in der Gastronomie gut vorstellen.