

JUGENDPROJEKT LIFT

Jacqueline Wunderer macht positive Erfahrungen mit Jugendprogramm.

«Projekt LIFT ist gut fürs Gewerbe»



Jacqueline Wunderer,
Landrätin,
Inhaberin und
Geschäftsführerin
Restaurant «zur Sonne»
in Röschenz.

Das Integrations- und Präventionsprogramm LIFT an der Nahtstelle zwischen Sekundarstufe I und Sekundarstufe II unterstützt Jugendliche ab der 7. Klasse mit erschwelter Ausgangslage hinsichtlich späterer Integration in die Arbeitswelt. Die Kernelemente des Programms bilden regelmässig stattfindende Kurzeinsätze – sogenannte Wochenarbeitsplätze – in Betrieben. Bereits zum dritten Mal beschäftigt auch **Jacqueline Wunderer** in ihrem Restaurant in Röschenz betroffene Jugendliche.

Standpunkt: *Jacqueline Wunderer, welches sind Ihre Erfahrungen mit dem Projekt LIFT?*

■ **Jacqueline Wunderer:** Ich finde es eine grosse Chance, Jugendlichen ab der 7. Klasse aus dem Jugendprojekt LIFT während drei Monaten einen Wochenarbeitsplatz anbieten zu dürfen. Diese jungen Menschen haben zum Teil erschwerte Ausgangslagen bei der Lehrstellensuche oder beim Berufseinstieg.

Was sind die Gründe?

■ Das können ganz unterschiedliche Gründe sein. Bei den einen stimmen die Schulleistungen nicht, andere müssen erst den Ernst des Lernens erkennen. Wieder andere sind sehr scheu und müssen ihr Selbstwertgefühl noch steigern. Und dann gibt es jene Jugendlichen, die durch ihr Umfeld Gefahr laufen, den Berufseinstieg nicht zu packen.

Wie läuft das Einstellungsprozedere ab?

■ Die Schüler, welche sich bei uns melden, nehmen freiwillig an diesem Programm teil. Sie stellen sich gemeinsam mit ihren Eltern bei uns vor und bringen einen sauber abgefassten Lebenslauf mit. Sie sind bereit, in ihrer Freizeit für ein wirklich kleines Taschengeld erste Einblicke in die Berufswelt zu wagen und zu arbeiten.

Was lernen die Jugendlichen in Ihrem Betrieb in der Praxis?

■ Zunächst: Der Entscheid, sich bei einem Gastronomiebetrieb zu melden, ist toll. In der Gastronomie ist Sitzen ein Fremdwort, oft geht es wirklich hektisch zu. Im Service sind ein gepflegtes Äusseres, gute Umgangsformen, Aufmerksamkeit und ein freundliches Lächeln gefragt – auch dann, wenn einem nicht nach einem Lächeln zumute ist. Und in der Küche braucht es eine schnelle Auffassungsgabe, viel Durchhaltekraft und eine gute körperliche Verfassung, um bei den hohen Raumtemperaturen nicht schlapp zu machen. Hier durchzuhalten hilft Jugendlichen, einen grossen Schritt vorwärts zu machen.

Die Teilnehmer gehen also anders aus dem Betrieb als sie reingekommen sind?

■ Absolut. Die Jugendlichen, die diesen Schritt bereits gewagt haben, und dann mit einem guten, ehrlichen Zeugnis unseren Betrieb wieder verlassen haben, sind zweifellos mit eindrücklichen Erfahrungen reifer geworden. Einsatz und Durchhaltewille machen sich bezahlt.

Und was bringt LIFT den Unternehmen?

■ Das Projekt LIFT ist gut für die Betriebe. Wer weiss, vielleicht ist es uns gelungen, unsere bisherigen Teilnehmer für einen der vielseitigen und kreativen Berufe in der Gastronomie zu begeistern. Für das Gewerbe ist dieses LIFT-Programm eine echte Chance. Ich kann es allen KMU-Betrieben nur wärmstens empfehlen. Man muss auch kein Lehrbetrieb sein. Am besten, informieren sich die Betriebe im Internet.

Interview: Daniel Schindler