

LIFT-Projekt

Metzgereibesitzer nimmt an Schulprojekt teil und ist sehr zufrieden

Richard Stutz machte an einem Projekt für Jugendliche mit und zieht eine positive Bilanz.

«Arbeit gibt es immer», sagt Richard Stutz von der Bertiswiler Metzger in Rothenburg. Im Rahmen des LIFT-Projekts beschäftigte er fast ein Jahr lang einen Jugendlichen. LIFT wurde vom Netzwerk für sozial verantwortliche Wirtschaft (NSW/RSE) im Jahr 2006 lanciert. Seit zwei Jahren wird das Projekt von einem selbstständigen gleichnamigen Verein an verschiedenen Schulen durchgeführt.

Ungenügende Noten, ein geringes Selbstwertgefühl, Migrationshintergrund, keine Motivation oder ein problematisches familiäres Umfeld – viele Faktoren können den Einstieg ins Berufsleben erschweren. Dem soll mit LIFT entgegengewirkt werden. Das Projekt ist für Jugendliche ab der siebten Klasse mit einer schwierigen Ausgangslage geeignet. Die Teilnahme ist freiwillig. Während mindestens drei Monaten arbeiten die Teenager zwei bis drei Stunden pro Woche in einem Betrieb. Dort verrichten sie einfache Arbeiten, für die sie einen Stundenlohn von 5 bis 8 Franken bekommen. Am Ende ihres Einsatzes erhal-



Für Metzgereibesitzer Richard Stutz war der Einsatz des Jugendlichen eine grosse Entlastung. (Bild: db)

ten sie ein Arbeitszeugnis. Daneben nehmen die Jugendlichen einmal wöchentlich an einem Kurs in der Schule teil. Dort können sie sich austauschen und werden bei der Lehrstellensuche unterstützt. Durch das Mitpacken in den Betrieben werden die Jugendlichen auf die Arbeitswelt vorbereitet, ihr Selbstbewusstsein wird gestärkt, und idealerweise hilft ihnen der Einsatz auch bei der Wahl des Berufes. So wie es beispielsweise beim Schützling von Stutz der Fall war. Dieser macht nun eine Lehre als Fleischtechnologe. Er

war wegen seiner Schüchternheit im LIFT-Projekt. Bald schon habe er selbstständig vakuumiert und geputzt, berichtet Stutz. Dadurch, dass der Jugendliche akzeptiert worden sei, etwas geleistet und verdient habe, sei sein Selbstbewusstsein gestiegen. Jeden Samstagmorgen sei er vorbeigekommen, und das gerne. Sogar an Weihnachten habe er es sich nicht nehmen lassen, mitzuhelfen.

Der Schüler habe seine Sache sehr gut gemacht, sagt Stutz, und auch die Zusammenarbeit mit der

Schule empfand er als angenehm. Bei Problemen hätte er das Projekt jederzeit abbrechen können. Sein Team hat von LIFT ebenfalls profitiert. Denn da der Schüler einfachere Aufgaben übernahm, konnten sich die anderen Mitarbeiter auf die wesentlichen Arbeiten konzentrieren. Der Metzgereibesitzer findet es schön, einer jungen Person etwas fürs Leben mitgeben zu können. Er wäre sofort bereit, wieder einen Schüler einzustellen. Allerdings vermutet er, dass bei vielen Jugendlichen die Hemmschwelle, wenn es darum geht, in einer Metzgerei zu arbeiten, hoch ist. Stutz ist jedoch fest vom LIFT-Projekt überzeugt. Schliesslich hätten wir alle die soziale Aufgabe, Leute zu integrieren. «Und vielleicht», fügt er an, «kann so auch bei manchen die Freude an unserem Beruf geweckt werden.» **db**

Interessiert?

Wenn Sie gerne beim LIFT-Projekt mitmachen würden, können Sie unter dem untenstehenden Link nachsehen, ob die Schule in Ihrem Ort daran beteiligt ist, und mit der Schulbehörde direkt Kontakt aufnehmen: <http://jugendprojekt-lift.ch/standorte/>

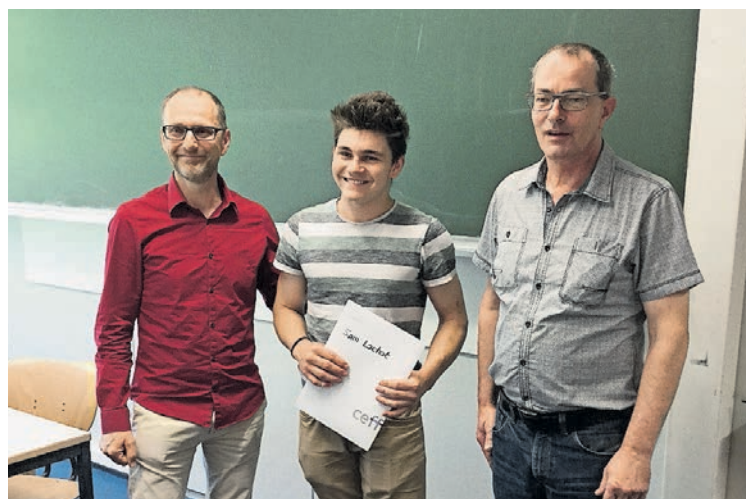
Schulbesuch in Moutier

Unterricht einmal anders gestaltet

Am Centre de formation professionnelle Berne francophone (CEFF) in Moutier, der sympathischen und mit 500 Lernenden übersichtlichen Gewerbeschule, werden auch die Fleischfachleute der Kantone Jura und Neuenburg unterrichtet. Dass man besonders in der Bildung am Ball bleiben und bei den Lehrmethoden mit der Zeit gehen muss, hat der dortige Fachlehrer Yves Joliat mit Unterstützung des Direktors Alain Stegmann bewiesen.

Als Abschlussprojekt eines anspruchsvollen Schuljahres wurde von der gemeinsamen Klasse des 1. und 2. Lehrjahres eine Würstdegustation durchgeführt. Alle Lernenden brachten Cervelas und je eine Sorte Rohwurst mit, damit diese von ihnen nach verschiedenen Kriterien probiert und beurteilt werden konnten.

Es war innert Kürze zu sehen, dass da geeignete Fachkräfte heranwachsen, welche richtig professionell ans Werk gehen. Es mussten



V. I. n. r.: CEFF-Direktor Alain Stegmann, Lernender Fleischfachmann Sam Lachat und Fachlehrer Yves Joliat. (Bild: ro)

Aroma, Rauchgeschmack, Aussehen, Konsistenz, Zusammensetzung und noch vieles mehr begutachtet werden. Dafür begab man sich bereits auf die Lernstufe K4-5.

Es ging aber nicht darum, die Produkte zu klassieren, sondern einzig und allein deren Unterschiede herauszufinden und zu analysieren. Dieser lebendige Austausch

und das schon vorhandene Fachwissen mitzuerleben, war äusserst spannend. Die Würstdegustation zeigte auch auf, welches Interesse beim Nachwuchs vorhanden ist, wenn es um feine hausgemachte Produkte geht.

Der Austausch und die Teamarbeit sind sicher die wichtigsten und besten Voraussetzungen, um

Arbeitsprozesse und Zusammenhänge zu verstehen. Am selben Vormittag liess es sich der verantwortliche Schuldirektor Alain Stegmann denn auch nicht nehmen, selber einen Augenschein von dieser Unterrichtsform zu nehmen.

Dabei benutzte er die Gelegenheit, dem Lernenden des 2. Lehrjahrs, Sam Lachat von der Metzgerei Saint-Hubert in Noirmont, den Preis für seinen tollen Film über das Würsten (siehe Filet des Monats in Ausgabe 12) zu überreichen. Die Schule hatte die Videoproduktionen im Rahmen eines Wettbewerbs ins Leben gerufen. Auch beim Thema «Smartphone in der Berufsschule» zeigt man in Moutier sehr neuzeitlich und beweist, dass man diese Geräte bei entsprechender Betreuung sehr sinnvoll und entspannt einsetzen kann und darf.

Hoffentlich können solche guten Beispiele ihren Beitrag dazu leisten, dass die unverständlichen und gewaltsamen Aktivitäten der extremen Fleischgegnerschaft in der Romandie, welche existenziell wichtiges Handwerk bedrohen, wieder aufhören! **ro**