



## **Bewerbung der Lebenswelten Restaurations GmbH um den Rudolf-Freudenberg-Preis 2012**

### **Basisdaten**

Firma	Lebenswelten Restaurations GmbH
Anschrift	Großbeerenstraße 60 10965 Berlin
Fon	030.785 92 31 oder 030.785 83 72
Fax	030.77 008 445
Email	catering@lebenswelten.de
Geschäftsführer	Michael Stoll
Gesellschafter	Lebenswelten e.V.
Spitzenverband	Deutscher Paritätischer Wohlfahrtsverband (über Lebenswelten e.V.)
Gründungsdatum	15.05.1986
Geschäftsfeld	Gastronomie (4 Personalrestaurants, 2 Cafeterien und Event Catering)
Arbeitsplätze	35, davon 17 mit anerkannter Schwerbehinderung bzw. Behinderung und Gleichstellung (48 %)
Auszubildende	29, davon 27 mit anerkannter Schwerbehinderung bzw. Behinderung und Gleichstellung (93 %)
vorberufl. Trainees	4, davon 4 mit anerkannter Schwerbehinderung bzw. Behinderung und Gleichstellung (100 %)
Mini Jobber	12, davon 2 mit anerkannter Schwerbehinderung bzw. Behinderung und Gleichstellung (17 %)



## **Kurzbeschreibung**

Lebenswelten Catering ist ein mehrdimensionaler Gastronomie- und Eventdienstleister und gleichzeitig Integrations- und Ausbildungsbetrieb für behinderte und schwerbehinderte Menschen. Wir sind in drei Unternehmensbereichen tätig:

- Event Catering für Empfänge, Awards, Galas, Partys, Konferenzen, Messen, Hochzeiten
- Event Design & Production (Konzeption und Produktion von thematischen Events und Dinner-Shows)
- Betriebsrestaurants, Kantinen, Cafeterien

Die Lebenswelten Restaurations GmbH wurde 1986 durch den Lebenswelten e.V. gegründet. Das erste gastronomische Integrationsprojekt mit Arbeitsplätzen für behinderte Menschen war das Restaurant L'ETOILE in Berlin-Kreuzberg, ein Geheimtip der Liebhaber der französischen Küche und der Berliner Künstlerszene. Von hier aus sind wir gestartet, eine hochwertige Küchen- und Serviceleistung mit einer anspruchsvollen sozialen Aufgabe zu verbinden.

Heute beschäftigen wir über 80 Mitarbeiter und Auszubildende, von denen mehr als 60 % anerkannt schwerbehindert bzw. behindert und gleichgestellt sind. Wir bilden in folgenden Berufen aus:

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Beikoch/ Beiköchin
- Koch/ Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Veranstaltungskaufmann /-frau

Wir wurden im Rahmen der „Tage der Berufsbildung“ durch die IHK und die Handwerkskammer 2010 als einer der besten Ausbildungsbetriebe Berlins ausgezeichnet.

Im Rahmen der Veranstaltung „Inklusion - einfachen machen - von Bildung über Ausbildung in Arbeit“, die durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales im Dezember 2011 in Berlin stattfand, haben wir uns als aktiven Akteur und als gutes Beispiel für die Inklusion präsentiert.



## **Ausbildungs- und Qualifizierungsangebote**

### **Zielgruppe, Auswahl und Vorbereitung**

Die Ausbildungsangebote der Lebenswelten Restaurations GmbH richten sich vorrangig an Jugendliche und junge Erwachsene mit anerkannter Schwerbehinderung oder Behinderung in Verbindung mit Gleichstellung, die Interesse an der Gastronomie und an der Arbeit in gastronomischen Berufen haben. Voraussetzung ist dabei eine erkennbare Motivation, ein vorausgegangenes Eignungspraktikum sowie die Feststellung der Ausbildungsreife durch die Rehaberatung der Arbeitsagentur. Zielgruppe sind Menschen mit geistiger, seelischer sowie Körper-, Sinnes- oder Mehrfachbehinderung, die eine fundierte und vielfältige berufliche Erstausbildung bei Lebenswelten Catering absolvieren wollen.

Die Ausbildung bei Lebenswelten Catering findet im dualen System der Berufsausbildung in den durch die IHK zugelassenen Ausbildungsberufen statt (siehe Seite 2).

Lebenswelten Catering ist als Ausbildungsbetrieb in Berlin bekannt. Die Bewerber kommen über die Schulen idealer weise bereits zum ersten betrieblichen Praktikum in der 9. Klasse mit uns in Kontakt. Der Prozess der Berufsfindung und der Feststellung der Eignung läuft oft über mehrere Jahre und wird von verschiedenen Praktikumsphasen begleitet.

Wenn die o.g. Voraussetzungen erfüllt sind, wird der Ausbildungsvertrag abgeschlossen.

### **Beginn**

In den meisten Fällen starten die Teilnehmer ihre Ausbildung bei uns im Zeitraum zwischen Juli und Oktober, da so ein nahtloser Übergang von der Schule ins Arbeitsleben gewährleistet werden kann. Grundsätzlich ist die Aufnahme in eine Berufsausbildung aber zu jedem Zeitpunkt im Jahr möglich und der Beginn wird flexibel gehandhabt und an die Lebensumstände der Interessenten angepasst. In der Berufsschule beginnt das Ausbildungsjahr mit dem Beginn des neuen Schuljahres zwischen Mitte August und Anfang September, in hoch frequentierten Berufen auch im Februar.

### **Teilnehmerzahlen**

Seit der Gründung der Lebenswelten Restaurations GmbH im Jahre 1986 konnten wir die Zahl der Ausbildungsplätze stetig steigern. Den ersten Auszubildenden beschäftigten wir im Jahr 1988 im Beruf Koch. In den ersten zehn Jahren waren es vereinzelt Azubis, seit der Expansion von Lebenswelten Catering Anfang 2000 hat sich die Zahl der Auszubildenden kontinuierlich entwickelt:



2008 12 Azubis

2010 18 Azubis

2012 29 Azubis

### **Verbleib nach der Ausbildung**

Unser übergeordnetes Ziel ist es, die Auszubildenden durch authentische Arbeitsbedingungen während ihrer Ausbildungszeit auf das reale Arbeitsleben vorzubereiten und ihnen so einen Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Die Chancen auf eine reguläre Anstellung nach einem erfolgreichen Abschluss der Ausbildung werden auf diese Weise immer gesteigert.

Abhängig von den betrieblichen Kapazitäten werden einige Auszubildende auch in ein festes Arbeitsverhältnis innerhalb des Unternehmens übernommen. Die Auswahl der Mitarbeiter erfolgt dabei nicht ausschließlich über ihre praktische Eignung, sondern auch in Bezug auf ihren weiteren Unterstützungsbedarf im geschützten Rahmen.

### **Finanzierung**

Die Finanzierung der Ausbildungsverhältnisse erfolgt zum einen über eine pauschale Förderung durch das Integrationsamt nach § 134 und § 102 Abs.3 des neunten Sozialgesetzbuches und durch die Mittel aus Sonderprogrammen (z.B. die Schwerbehinderten Joboffensive 2010). Um unser umfangreiches Ausbildungsangebot gewährleisten zu können, nutzt die Lebenswelten Restaurations GmbH außerdem die Zuschussmöglichkeiten zur Ausbildungsvergütung für schwerbehinderte Menschen nach § 235 a des dritten Sozialgesetzbuches durch die Bundesagentur für Arbeit.

### **Kooperationspartner**

Wir sind mit vielen lokalen Organisationen der beruflichen Bildung vernetzt. Zunächst sind dabei die Förderschulen im Berliner Raum zu nennen, mit denen wir im Zuge der Akquise neuer Auszubildender in engem Kontakt stehen. Dabei bieten wir interessierten Schülern immer wieder die Möglichkeit zu einem Praktikum, bei dem sie sich erproben können aber auch schon mal lernen, im Team zu arbeiten. Einige Kooperationsvereinbarungen wie zum Beispiel mit der Lauterbach-, der Stötzner- oder der Richard-Keller-Schule sind zur Sicherung der kontinuierlichen gegenseitigen Unterstützung vertraglich vereinbart.



Ein weiterer Partner zur Gewinnung neuer Auszubildender ist das Netzwerk für betriebliche Integration und Sozialforschung e.V. Die Zusammenarbeit bezieht sich auf die gemeinsame Durchführung eines Berufsvorbereitungsjahres für Jugendliche, die an einem gastronomischen Beruf interessiert sind, jedoch vor Beginn einer Ausbildung noch Zeit zur Eingewöhnung in den Arbeitsalltag benötigen (vorberufliche Trainees). Hierbei werden die Teilnehmer zum einen durch Bildungsmaßnahmen des Netzwerks auf eine Ausbildung vorbereitet und können sich zum anderen durch die tägliche praktische Arbeit in einem unserer Betriebe auf das Berufsleben und die Anforderungen der Ausbildung einstellen. In fast allen Fällen schließt sich an die Teilnahme am Berufsvorbereitungsjahr eine betriebliche Ausbildung bei der Lebenswelten Restaurants GmbH an.

Auch während der Ausbildung sind eine Vielzahl an Kooperationen für uns von elementarer Bedeutung. Da wir unsere Auszubildenden und deren Erfolg und Zufriedenheit in unserem Betrieb immer aus einer ganzheitlichen Perspektive sehen, stehen wir in ständigem Austausch mit den Menschen im näheren Umfeld der Azubis wie Betreuern, Einzelfallhelfern oder Eltern.

Im Zuge der Theorievermittlung befinden wir uns je nach Ausbildungsziel in engem Kontakt mit der Konrad-Zuse- und der Brilliat-Savarin-Schule, die den schulischen Teil der Berufsausbildung übernehmen. Auch hier kommunizieren wir kontinuierlich mit Lehrern und anderen beteiligten Personen, um gemeinsam auf das Ziel eines erfolgreichen Ausbildungsabschlusses hinzuarbeiten. Beim Bewältigen der schulischen Anforderungen kooperieren wir außerdem mit Förderlehrern und bieten intern einen zusätzlichen Nachhilfeunterricht an. Bezüglich der Schulausbildung unserer hörgeschädigten Auszubildenden arbeiten wir außerdem mit dem Berufsbildungswerk Leipzig und darüber hinaus mit verschiedenen anderen Helfern in diesem Bereich zusammen, die uns bei der Kommunikation und Begleitung unterstützen.

Schließlich kooperieren wir in unterschiedlichen Bereichen auch mit den verschiedenen Berliner Integrationsfachdiensten und arbeiten diesbezüglich sowohl im Vorfeld als auch während und nach der Ausbildung mit ihnen zusammen. Gegenseitige Unterstützung findet hier vor allem bei der Findung einer beruflichen Perspektive, bei der Bewältigung von berufsbezogenen Schwierigkeiten und bei der Integration junger Menschen nach Abschluss ihrer Berufsausbildung in den Arbeitsmarkt statt.

## **Ergebnisse und Erfahrungen**

Wenn die Zugangskriterien *Eignung, Motivation und ausgiebige Praktika* beachtet werden, bleiben die Quoten für den Abbruch der Ausbildung gering. Sie liegen bei uns i.d.R. unter 10 %. Der Abbruch der Ausbildung findet zudem meist im ersten Ausbildungsjahr statt.



Für den finalen Ausbildungserfolg wichtig ist der richtige Umgang mit der Stresssituation Prüfung. Die Auszubildenden werden gezielt auf die Prüfung vorbereitet bei Azubi-Events, bei denen sie im Rahmen einer eintägigen Lehrunterweisung mit den Anforderungen der Prüfung vertraut gemacht werden und eine prüfungsähnliche Leistung erbringen. Die Gäste der Azubi-Events bewerten die Leistungen der Auszubildenden und kommentieren diese. Im Anschluss wird das zusammen mit den Azubis besprochen.

Eine nicht bestandene Abschlussprüfung ist bei Lebenswelten Catering kein negatives Kriterium, sondern mit der Verlängerung der Ausbildung der Gewinn einer weiteren Phase für die gezielte Vorbereitung auf die Wiederholungsprüfung. Die Auszubildenden können die Abschlussprüfung zwei Mal wiederholen. Bislang haben alle Azubis spätestens beim dritten Versuch bestanden.

Die Einrichtung besonderer Prüfungsbedingungen, bei denen auf die behinderungsbedingten Einschränkungen und persönlichen Besonderheiten Rücksicht genommen wird, ist ein weiteres Kriterium für den Ausbildungserfolg.

Die Ausbildungskompetenz und eine bildungsfördernde Atmosphäre haben wir bei Lebenswelten Catering in den letzten Jahren gezielt entwickelt. Wichtig ist auch die Bereitschaft der Ausbilder, sich die sozial- und sonderpädagogischen Fähigkeiten anzueignen und ein hohes Maß an Toleranz und gutem Willen einzubringen.

### **Weiterführende Planung**

Wir wollen die Ausbildungskapazität in den nächsten Jahren erhalten und in weiteren Berufen ausbilden.

Darüber hinaus werden wir ab diesem Jahr Bildungsangebote im dualen Studium in den Bereichen Gastronomiemanagement bzw. Pädagogik und Kulturmanagement anbieten.

### **Erfahrungen mit Behörden**

Wir haben im wesentlichen mit den Arbeitsagenturen und Integrationsämtern zu tun und alle Beteiligten verstehen, was wir machen und unterstützen dies. In Einzelfällen werden bei den individuellen Bewilligungen von Leistungen nach SGB III durch die Rehaberater der Arbeitsagenturen die Fördermöglichkeiten nicht ausgeschöpft. In einigen Fällen ist die Zuweisung bzw. Ablehnung der Ausbildungsreife durch die Rehaberater nicht nachvollziehbar.



Die Zusammenarbeit mit den Schulen läuft in einer positiven Kooperation. In Einzelfällen werden die betrieblichen Belange durch Lehrer bzw. die Schulleitung nicht ausreichend berücksichtigt.

### **Worin liegt der Modellcharakter**

Lebenswelten Catering ist in erster Linie ein Gastronomie- und Eventdienstleister und orientiert sich an den Wünschen der Kunden und den Anforderungen des Marktes. Wir agieren als ganz normales Unternehmen und vermitteln im Rahmen der Ausbildung die berufliche Normalität und die betriebliche Realität. Wir versorgen täglich ca. 2.500 Gäste in der Betriebs- und Schulgastronomie und bieten ein Premium Catering auf höchstem Niveau für Social- und Corporate Events.

### **Sind Sie bereit, Erfahrungen an andere weiterzugeben?**

Ja, wir geben gern unsere Erfahrungen weiter. Es gibt zwei Möglichkeiten dazu:

1. Im Rahmen einer ein- oder mehrtägigen Hospitation bzw. eines Praktikums
2. Der Blick hinter die Kulissen: ein ereignisreicher Tag bei Lebenswelten Catering mit kompetenter Begleitung

Berlin, im Januar 2012