

Medienrohstoff

Bern, 19. August 2009 /JS

Kost-bare Integration - zehn Jahre Schulrestaurant la CULTina

Zielsetzungen und Leitidee von la CULTina

Das Schulrestaurant la CULTina ist ein ökologisch- und marktorientiertes Selbstbedienungsrestaurant, das umfassende gastronomische Dienstleistungen anbietet und vorläufig Aufgenommenen eine Erstausbildung im Gastro-Bereich ermöglicht.

In Zusammenarbeit mit IntegrationBE AG, Bereich FOKUS, bieten wir nun ganzjährige Ausbildungen im Gastronomie-Bereich für im Kanton Bern wohnhafte, vorläufig Aufgenommene mit Ausländerausweis „F“ an. Die Ausbildungsmöglichkeiten stehen auch anderen Personen offen. Ebenfalls bieten wir Lehrstellen und Attestlehrplätze an. Das Ziel der Ausbildung ist die Integration in den Arbeitsmarkt bzw. die Stärkung der Rückkehrfähigkeit.

Eine hohe Berufsethik, qualitativ hochstehende Produkte und Dienstleistungen sowie eine bedürfnisgerechte Sortiments-, Angebots- und Preispolitik prägen das Unternehmen. Dynamik und Innovation im Umgang mit Kurs-Teilnehmenden aus aller Welt und aus unterschiedlichen sozialen Schichten sind selbstverständlich.

Ausbildung und Schulung



Foto: Severin Novacki

Der Kurs ist in 2 Module à 6 Monate zu 100 % und diese wiederum in 3 Unterbereiche aufgeteilt. Beginn ist jeweils im Januar und Juli. Total können max. 15 Teilnehmende pro Halbjahr den Gastgewerbekurs von la CULTina besuchen. Die Ausbildung wird durch die Angestellten des Betriebs durchgeführt, die alle über fundierte Erfahrungen im Gastro-Bereich verfügen. Dies sind 6 Personen und teilen sich 530 Stellenprozent.



Anforderungen an die Teilnehmenden

- gute Deutschkenntnisse (von Vorteil, aber nicht unbedingt notwendig),
- gute körperliche Konstitution
- Motivation und Interesse am Gastgewerbe.

Pro Kurs werden jeweils 50 Lektionen Deutsch / Allgemeinbildung / Mathematik und 50 Lektionen Fachunterricht / Fachtheorie erteilt. Es werden folgende Inhalte vermittelt:

- *Deutsch- / und Allgemeinbildender Unterricht:* Die Teilnehmenden werden in Grammatik, Rechtschreibung und Übersetzungen geschult. Gesundheitsförderung, Mathematik, Stellenbewerbung und Stellenantritt und Stellenbewerbung gehören dazu.
- *Fachausbildung / Fachtheorie.* Die Teilnehmenden werden im Küchenfachunterricht in Kochkunde, Menükunde, Lebensmittelkunde, Arbeitstechnik und Fachrechnen unterrichtet. Der Service- und Non-Food-Unterricht umfasst Berufsethik, Fallstudienarbeit Gastronomie, Servicetechniken, Getränkekunde, Unfallverhütung, Brandschutz und Hygiene.



Foto: Severin Novacki

Im Unterricht werden folgende Kompetenzen gefördert und geschult:

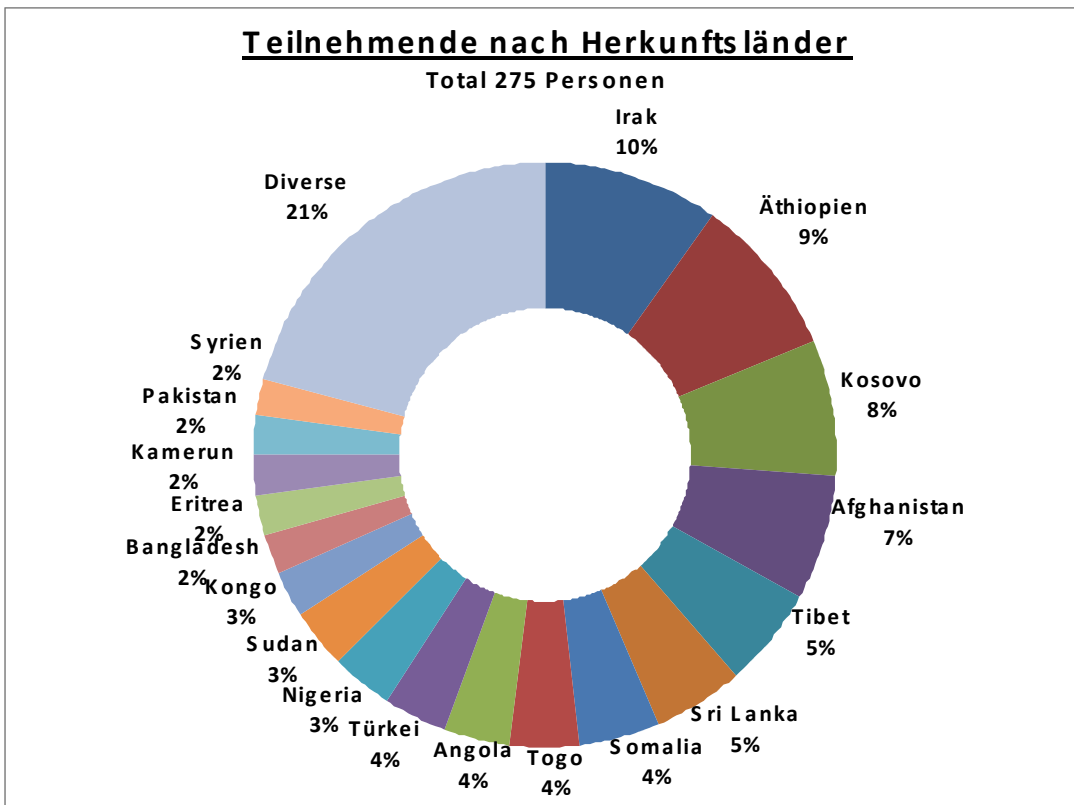
- Die Sachkompetenz in Form der praktischen und beruflichen Ausbildung während des Tagesablaufs im Restaurationsbetrieb (sachbezogene Urteilsfähigkeit, Berufskennntnisse).
- Die Selbstkompetenz in Form einer durch einen beruflichen Alltag geprägten Tagesstruktur (Übernahme von Selbstverantwortung und Handlungskompetenz, Zuverlässigkeit).
- Die Sozialkompetenz in Form von Teamarbeit (Fähigkeit, in einer Gemeinschaft zu leben und zu handeln, Erlernen von Respekt und Übernahme von Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden und Vorgesetzten).

Die Vermittlung der Lerninhalte und Kompetenzen erfolgt nach den Grundsätzen des *individualisierten Unterrichts* (Arbeitsanweisung, Selbst- und Fremdkontrolle). Dabei sollen die Teilnehmenden auf der Basis ihres effektiven Wissenstandes, ihrer Lernbiographie, sowie entsprechend ihrer Bedürfnisse und Fähigkeiten gefördert werden. Die ganze Ausbildung der Kursteilnehmenden findet im Schulrestaurant la CULTina statt.



Die Kurs-Teilnehmenden

275 meist junge Asylsuchende oder vorläufig Aufgenommene aus mehr als 45 Herkunftsländern, mehrheitlich Männer, haben den Kurs bereits absolviert. Seit 1. Januar 2009 ist aufgrund der Asylgesetzrevision die Ausbildung nur noch für Teilnehmende mit Ausländerausweis „F“ (vorläufige Aufnahme) möglich.



Teilnehmende nach Status			
	N	F	Total
1999	24	2	26
2000	24	1	25
2001	25	2	27
2002	24	1	25
2003	28	1	29
2004	27	2	29
2005	30	2	32
2006	18	7	25
2007	25	2	27
2008	18	12	30
Durchschnitt	24	3	28
Total	243	32	275

N Asylsuchende mit hängigem Verfahren
F vorläufig Aufgenommene (z.B. wegen Bürgerkrieg, Situation allgemeiner Gewalt usw.)



Die meisten Teilnehmenden sind männlich, was in etwa dem höheren Anteil von Männern unter den Asylsuchenden im Allgemeinen entspricht.

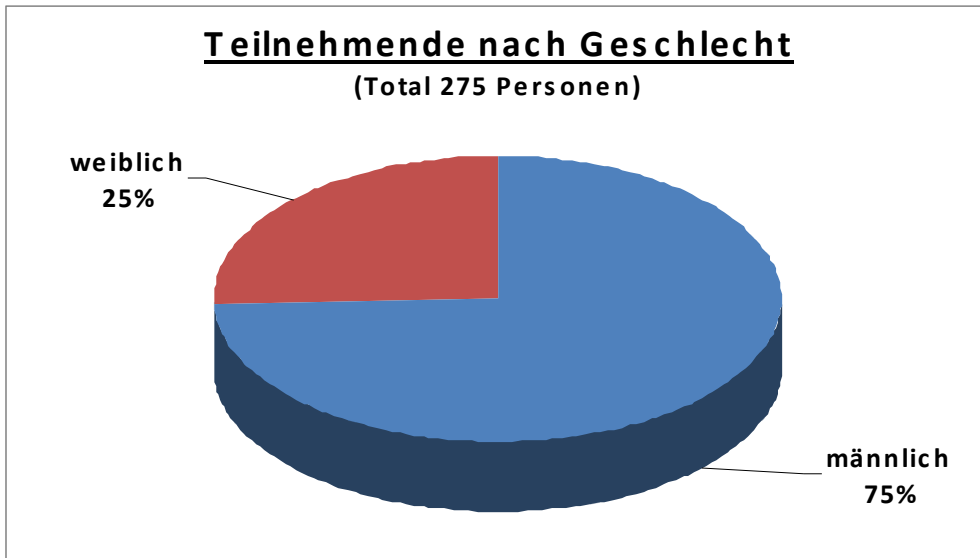


Foto: Severin Novacki



Das kulinarische Angebot

Mittagsmenü

Catering

Partyservice

Rund 400'000 Mahlzeiten hat la CULTina in den letzten zehn Jahren täglich frisch zubereitet. Der grösste Teil davon wird im Selbstbedienungsrestaurant am Eigerplatz den Gästen direkt angeboten. Fast ein Drittel der Mahlzeiten wird an Kindertagesstätten geliefert. Zunehmender Beliebtheit erfreut sich auch der Partyservice. La CULTina bietet den kulinarischen Rahmen für einen Event, liefert ein schmackhaftes Abendessen oder einen fantasievollen Apéro nach individuellen Wünschen.

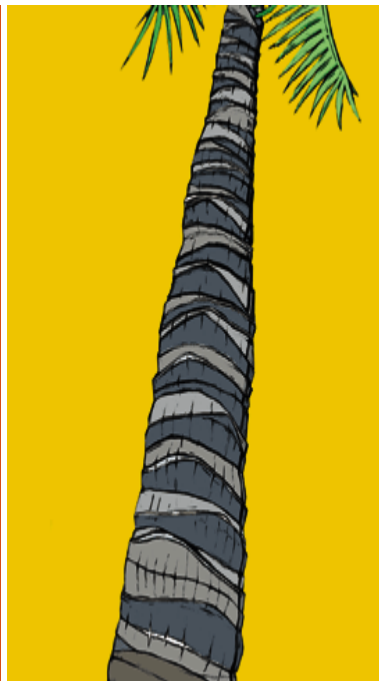
[Zum Wochenmenü](#)

Die Menüplanung wird vorwiegend von Küchenchef Edwin Murk gemacht. Er bestimmt auch den Tagesablauf in der Küche und den gesamten Wareneinkauf. Die Kursteilnehmenden haben die Möglichkeit, ihre Ideen einzubringen und so werden ihre Menüvorschläge zur Probe gekocht. Ist das Gericht gelungen, wird es in das Rezeptbuch und die Menüplanung von la CULTina aufgenommen.

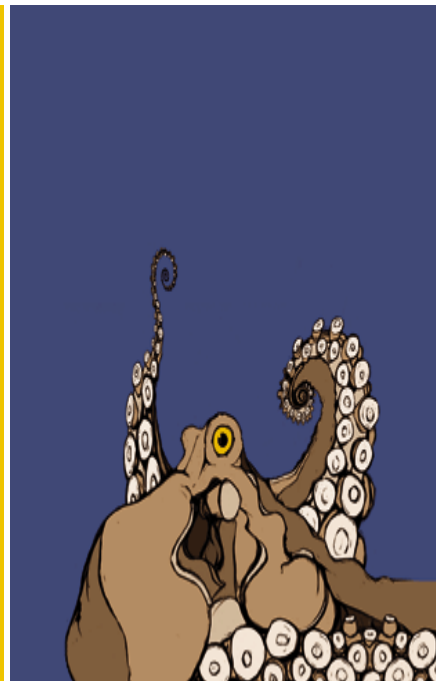
Aus unserem Rezeptbuch



[Kamel](#)



[Palme](#)



[Tintenfisch](#)



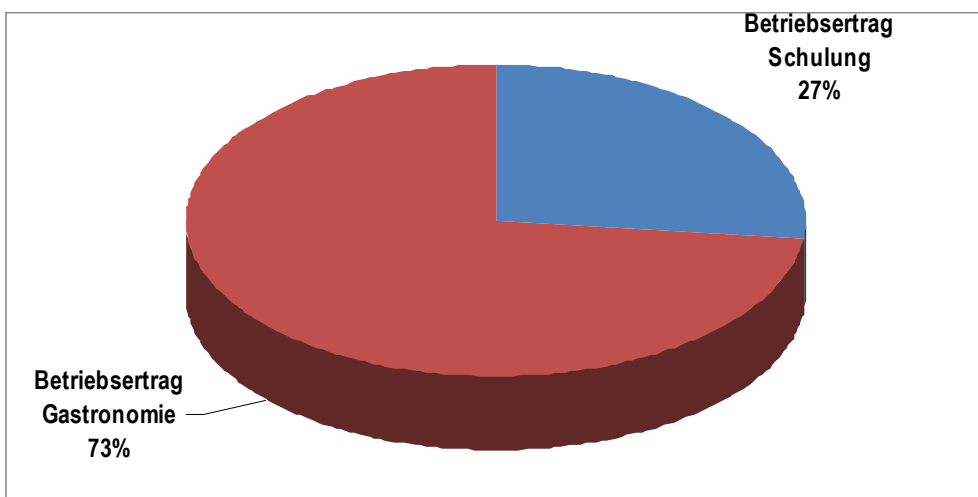
Zur Geschichte

Im Januar 1999 rief Hugo Köppel, damals Leiter der Fachkurse von TAST Bern (Tagesstruktur für jugendliche Asylsuchende im Kanton Bern) das Schulrestaurant la CULTina als Integrationsprojekt ins Leben. Das ehemalige Selbstbedienungsrestaurant der Migros am Eigerplatz in Bern bot ideale Voraussetzungen dafür. Der erste Kurs wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Rytz & Partner GmbH konzipiert. Die Firma führte und begleitete den Betrieb bis Ende Jahr 2000.

Der heutige Geschäftsleiter Marc Wehrli Liechti übernahm die Verantwortung Anfang 2001 und wurde vom „Trägerverein Schulrestaurant la CULTina“ eingestellt. Der Betrieb verzeichnet ein stetiges Wachstum. Die Ausbildung und das kulinarische Angebot werden ständig verbessert und angepasst. Das Unternehmen ist von anfänglich 350 Stellenprozenten auf heute 750 Stellenprozente gewachsen. Damit zählt es zu den mittelgrossen Gastronomie-Betrieben in der Stadt Bern.

Zur Finanzierung

Der Gastrobetrieb ist selbsttragend und wird mit den Erträgen aus dem Mahlzeitenverkauf finanziert. Die Ausbildung wird mit Beiträgen von integrationbe (www.ibcag.ch), dem Zusammenschluss der Hilfswerke für die Integration von Flüchtlingen im Kanton Bern, aus Kantonsgeldern finanziert. Der Gesamtumsatz lag 2008 bei CHF 1.15 Mio.



Zur Trägerschaft

Der Betrieb wird vom Trägerverein Schulrestaurant LaCULTina getragen. Präsident ist Hugo Köppel.



Jubiläumsfest

Zum Dank an Kundschaft, Gäste, Träger, Kursteilnehmende und Bevölkerung fand am 22. August 2009 unser grosses Jubiläumsfest zum 10 Jährigen Bestehen statt.

SCHARFE REZEPTE FÜR
MEHR KULTURVERSTÄNDNIS

10 JAHRE LA CULTINA

SAMSTAG 22.08.09
VON 11-24 UHR

JAZZ ZUM MITTAGESSEN 11 UHR
LIVE FOODFESTIVAL
AFRIKA, ASIEN, ORIENT

MUSIK: WALLY WARNING 19 UHR
20.30 UHR BLUESBROTHERS BAND

SCHMINKEN, SCHATZSUCHE
HÜPFBURG... 14-18 UHR KINDERPROGRAMM

DURCHGEHEND BARS UND GETRÄNKE
DISCO
AB 22UHR