



Pressemitteilung

02.09.2020

Ausbildung in Corona-Zeiten

SozDia Stiftung Berlin würdigt Absolvent*innen

Das letzte Lehrjahr und die Prüfungsvorbereitungen sind auch unter normalen Umständen eine große Herausforderung für Auszubildende. Das gilt erst recht für junge Menschen mit schlechteren Startbedingungen, so wie die Azubis, die ihre Ausbildung unter sozialpädagogischer Begleitung im Ausbildungsrestaurant Am Kuhgraben der SozDia Stiftung Berlin absolvieren. Und in diesem Jahr kam auch noch Corona hinzu und verhinderte über längere Zeit sowohl den Besuch der Berufsschule als auch die praktische Ausbildung im Betrieb.

Deshalb hat es sich Michael Heinisch-Kirch, Vorstandsvorsitzender der SozDia, nicht nehmen lassen, die Absolvent*innen in diesem besonderen Jahr auch besonders zu würdigen. Mit einem kleinen Festakt, in dessen Rahmen am Montag zugleich die neuen Auszubildenden begrüßt wurden, und zu dem neben den Azubis und deren Eltern auch Ansprechpartner*innen aus der Berufsschule sowie der Jugendberufsagentur eingeladen waren, verabschiedete er drei frisch gebackene Fachkräfte im Gastgewerbe sowie eine Restaurantfachkraft mit sehr persönlichen Worten.

„Ihr könnt sehr stolz auf euch sein – ich bin es! Mit nunmehr abgeschlossener Berufsausbildung bieten sich euch viele Möglichkeiten, nutzt diese Chancen und bleibt so wie Ihr seid“, gab er ihnen mit auf den Weg. Michael Heinisch-Kirch kennt die vier jungen Erwachsenen gut, ist er doch regelmäßig zu Gast im Restaurant Am Kuhgraben, das nur wenige Schritte von seinem Büro im Lichtenberger Kaskelkiez entfernt ist.

„Gerade für die Teilnehmenden in unseren Einrichtungen war die alternative Durchführung aufgrund der Corona-Einschränkungen so kurz vor der Zielgeraden eine echte Herausforderung, sicher mehr als für manch anderen Azubi. Umso mehr freuen wir uns, dass sie es geschafft haben und wir mit ihnen feiern können“, so die ebenfalls anwesende Koordinatorin für den Bereich Übergänge in Arbeit bei der SozDia, Petra Bernhard.

Sie hat auch am kürzlich stattgefundenen 1. Lichtenberger Ausbildungsgipfel teilgenommen, verantwortet sie bei der SozDia doch neben drei Ausbildungsbetrieben weitere Einrichtungen, welche Jugendliche nicht nur in ihrer Berufswahl unterstützen, sondern sie in ihrem Alltag begleiten und an einen strukturierten Tagesablauf heranführen. Dazu zählen die Projekte „Horizonte“, „Du kannst was!“ und das neu hinzugekommene „Dein Plan Z“.

Deren Angebote sollen Fähigkeiten wie Verantwortungsübernahme, Pünktlichkeit oder Verlässlichkeit vermitteln, welche für eine Berufsausbildung elementar sind.

Auch Einrichtungsleiterin Liane Pietzsch kam bei der feierlichen Verabschiedung zu Wort: „Das im Frühjahr kurzfristig durch uns aufgebaute Online-Angebot, postalisch verschickte Aufgaben und regelmäßige Telefonate konnten die fehlende Gemeinschaft aus Berufsschule und Ausbildungsbetrieb zwar nicht ersetzen. Aber ergänzt um Einzeltermine oder Beratungsspaziergänge im Freien, wie sie unsere Sozialpädagogin Juliana Schlett anbot, haben sie geholfen, die jungen Menschen zu motivieren und zu aktivieren.“

Mit Jonas Matheke bleibt dem Kuhgraben-Team ein Absolvent erhalten. Als Fachkraft im Gastgewerbe wird er ein weiteres Ausbildungsjahr absolvieren, um dann im kommenden Sommer als Restaurantfachmann seinen beruflichen Weg zu gehen. Ihm wurde in diesem Sommer übrigens eine besondere Ehre zu teil. Gemeinsam mit anderen Auszubildenden und Schüler*innen war er ins Schloss Bellevue eingeladen worden, um sich mit dem Bundespräsidenten und dessen Frau darüber zu unterhalten, wie es ihnen in der Corona-Krise geht (Zum Video auf facebook: <http://tiny.cc/8oarsz>).

In der Hirnholzwerkstatt, der Ausbildungstischlerei der SozDia Stiftung, wird am 14. September eine Umschülerin verabschiedet. Dazu hat sich auch die Bezirksbürgermeisterin von Steglitz-Zehlendorf, Cerstin Richter-Kotowski, angekündigt. Sie möchte die alleinerziehende Mutter persönlich zu ihrem Abschluss als Tischlergesellin beglückwünschen. Vor gut einem Jahr begegneten sich die beiden Frauen, als Richter-Kotowski der Auszubildenden das Dillan-Stipendium verlieh. Dieses vergibt der Bezirk Steglitz-Zehlendorf jährlich aus der Ernst-Dillan-Stiftung an einen strebsamen Handwerkslehrling und würdigt damit das klassische Handwerk.

Über die SozDia Stiftung Berlin – Gemeinsam Leben Gestalten

Die SozDia Stiftung Berlin engagiert sich seit nunmehr 30 Jahren dafür, jedem Menschen zu ermöglichen, Gestalter*innen seines*ihres Lebens zu sein und in der Mitte der Gesellschaft zu leben. Sie steht für ein offenes und tolerantes Miteinander, lebt diakonische Werte und legt bei all ihren Entscheidungen großen Wert auf Nachhaltigkeit und einen umweltbewussten Umgang mit Ressourcen. Der Arbeitsschwerpunkt des Sozialdiakonischen Trägers mit rund 550 Mitarbeiter*innen und fast 50 Einrichtungen liegt im Bereich der Kinder-, Jugend-, Familien- und Gemeinwesenarbeit.

Über den Bereich Übergänge in Arbeit bei der SozDia und das Ausbildungsrestaurant Am Kuhgraben

Menschen Zugänge ins Leben und Perspektiven zu schaffen, ist ein Kernanliegen der SozDia Stiftung Berlin. Dazu gehört auch Menschen berufliche Ausbildung und Qualifizierung zu ermöglichen und sie dabei sozialpädagogisch zu begleiten.

Was 1990 mit einem Bauprojekt für Jugendliche begann, wird bis heute in den stiftungseigenen Ausbildungsbetrieben fortgesetzt. Angesiedelt ist dieser Bereich bei der SozDia Jugendhilfe, Bildung und Arbeit gGmbH, einer hundertprozentigen Tochtergesellschaft der SozDia Stiftung Berlin.

Im Ausbildungsrestaurant Am Kuhgraben, in der Ausbildungstischlerei Hirnholzwerkstatt und in der Tischlerei Holznagel werden Menschen mit und ohne Behinderungen sowie mit erschwerenden Zugangsvoraussetzungen qualifiziert und beschäftigt. Neben der Möglichkeit, eine Berufsausbildung oder Umschulung (auch in Teilzeit) zu absolvieren, besteht in den drei SozDia-Einrichtungen auch die Möglichkeit berufsvorbereitende Maßnahmen zu durchlaufen.

Das Ausbildungsrestaurant Am Kuhgraben bietet seit 1998 Qualifikationsmaßnahmen für die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachkraft und Koch/Köchin an. Die zwei- bzw. dreijährige duale Ausbildung wird im Rahmen der Jugendberufshilfe gefördert und erfolgt in kleinen, überschaubaren Gruppen. Die Azubis erhalten neben der praktischen Ausbildung im öffentlichen Restaurant auch Förderunterricht, um die in der Berufsschule vermittelten theoretischen Inhalte je nach Bedarf zu wiederholen und um sich auf Klassenarbeiten bzw. Prüfungen gezielt vorzubereiten. Die sozialpädagogisch begleitete Ausbildung nach §13,2 SGB VIII umfasst auch die Unterstützung bei Ämtergängen, bei der Überwindung sozialer und individueller Beeinträchtigungen oder im Erlernen von Lösungsstrategien für individuelle Konfliktlagen und zur Lebensbewältigung im Alltag sowie im Beruf.

Gemeinsam verfolgen die gewerblichen Mitarbeiter*innen, Stützlehrer*innen und Pädagog*innen das Ziel, die Auszubildenden in der Weiterentwicklung der persönlichen Kompetenzen zu unterstützen und die erfolgreiche Absolvierung der Ausbildung zu ermöglichen, um eine Basis für das weitere berufliche und soziale Leben zu schaffen.

Ihre Ansprechpartnerin für Öffentlichkeitsarbeit/Presse

Claudia Ehrlich

T 030 325 39 872 (derzeit 0176 57 133 429)

F 030 577 998 169

claudia.ehrlich@sozdia.de

Pfarrstraße 92

10317 Berlin

www.sozdia.de

Wenn Sie künftig keine Pressemitteilungen mehr erhalten möchten, genügt eine entsprechende Antwortmail oder ein Anruf.