

Progresso-Kurse im eigenen Hotel anbieten



Merry Andemeskel hatte die Aufgabe, ein Frühstück für eine Person für den Room-Service zuzubereiten.

BILDER ZVG

Im Hotel Waldhaus erhalten ungelernte Mitarbeitende eine Weiterbildung und eine Perspektive.

Bereits zum dritten Mal finden im Hotel Waldhaus in Sils Maria/GR Progresso-Kurse für die eigenen ungelernten Mitarbeitenden in der Hotellerie-Hauswirtschaft statt. Die Geflüchteten aus Eritrea bleiben damit länger als Arbeitnehmende im Betrieb. «Dank dieses Lehrgangs erhalten die Mitarbeitenden das nötige Wissen, und wir können ihnen einen Arbeitsvertrag über zehn Monate anbieten, was für sie und uns attraktiver ist», erklärt die Leiterin Hauswirtschaft Seraina Tall-Gaudenz.

Ein grosser Teil der Teilnehmenden der vergangenen Progresso-Kurse ist im Hotel Waldhaus geblieben. «Diese Kurse sind nicht nur für uns, sondern auch für die kantonalen Behörden und die Mitarbeitenden ein Gewinn», ist Hoteldirektor Claudio Dietrich

überzeugt. Und sie können auf Mitarbeitende mit einer Ausbildung zählen. Zudem belasten sie das Budget der Behörden weniger, weil sie längere Anstellungen und nach dem Abschluss ein höheres Gehalt hätten. Aktuell absolvieren drei Frauen und vier Männer aus Eritrea den Progresso-Kurs. Drei Wochen in der Zwischensaison im Frühling und zwei Wochen im Herbst lernten sie das Wichtigste in Theorie und Praxis, um im ersten Arbeitsmarkt Fuss fassen zu können. Dabei erhielten sie Kompetenzen in den Bereichen Hausdienst, Wäscheversorgung, Lagerhaltung, Arbeitssicherheit, Brandschutz, Hygiene, vernetztes Denken sowie konstruktive Zusammenarbeit.

Integration durch Arbeit

Für die Kursleiterin Eulalia Cuniberti ist es wichtig, dass das Team gut zusammenarbeitet. Sie mache keinen Unterschied zwischen Frau und Mann. Alle müssten alle Aufgaben erledigen, dazu gehöre auch Toiletten oder Böden reinigen. «Dadurch, dass sie bei der Zusammenarbeit erleben, wie es in

der Schweiz läuft, können sie sich viel besser integrieren», ist die Fachfrau überzeugt. Die Atmosphäre im Team ist respektvoll, und die Kursleiterin lobt die Mitarbeitenden, wenn sie ihre Aufgaben gut gelöst haben. «Wenn ich Kritik anbringe, erkläre ich stets, aus welchem Grund. So können sie nachvollziehen, wie und wo sie sich verbessern können», erklärt Cuniberti. Die Teilnehmenden

«Unsere Mitarbeitenden erhalten eine Perspektive.»

SERAINA TALL, HOTEL WALDHAUS

schätzen die Chance, die sie erhalten. «Ich bin froh, dass ich hier viel lernen kann», sagt Fthawi Ablel.

Der Kursinhalt ist grundsätzlich derselbe, wie bei anderen Progresso-Kursen, die in Berufsbildungszentren stattfinden. «Wir passen Details an die Gegebenheiten bei uns im Haus an», sagt Seraina Tall-Gaudenz. Das sei einer der Vorteile bei der Durchführung im eigenen Betrieb. Und weil die Gruppe eher klein sei, könne die Kursleiterin individueller auf einzelne eingehen. DANIELA OEGERLI



Girmay Mebrathu Tesfay bereitet eine Käseplatte für ein Frühstücksbuffet vor: «Es ist gut für uns, dass wir hier so viel lernen können, auch über Käsesorten.»

Progresso-Lehrgang

Ein Progresso-Lehrgang beinhaltet 25 Arbeitstage und ist in drei Blöcke aufgeteilt. Es besteht die Möglichkeit, den Lehrgang im eigenen Betrieb durchzuführen. Oder es können sich mehrere Betriebe zusammenschliessen und den Kurs vor Ort durchführen. Alle Informationen sind bei Hotel & Gastro Formation Schweiz erhältlich.