

Projekt:



Gesucht, Arbeitsplatz,
aber.....!

Kurzportrait der Unternehmer:

Lotti Miscia geboren am 13.12.1961 von Trüllikon, aufgewachsen in Buchberg SH. Sie ist gelernte Psychiatriewesster und hat ihren Beruf mit Hingabe viele Jahre ausgeübt. In dieser Zeit hat sie unter anderem auch mit alten Menschen gearbeitet, die besonders ihre ruhige Art und Geduld schätzten.

Potito Miscia geboren am 30.04.1961 in Italien, aufgewachsen in Rafz ZH. Die Erstausbildung von Potito Miscia war Konstruktionsschlosser, einige Jahre später absolvierte er 1999 die HF als Sozialpädagoge und arbeitete seither mit dissozialen und psychisch auffälligen jungen Menschen zusammen.

Lotti und Potito Miscia sind der Ansicht, dass in jedem Menschen etwas Gutes steckt und diese Seite gefördert werden muss. Man muss jeden Menschen mit andern Augen betrachten, denn jeder Mensch hat eine andere Bürde zu tragen. Sie glauben fest daran, dass man jungen Menschen mit viel Vertrauen, Motivation und Unterstützung auf den rechten Weg helfen kann.

Als Potito Miscia 2002, die Pizzeria eröffnete, erfüllte er sich damit einen Lebensraum.

Bald wurde Lotti und Potito Miscia klar, dass sie mit ihren jahrelangen Erfahrungen im Sozialbereich, mit der Pizzeria eine ideale Lösung sind für junge Menschen mit Lernschwierigkeiten, psychischen oder dissozialen Problemen sind. Denn sie wissen nur zu gut, dass es für junge Menschen mit Problemen schwierig ist, sich in unserer Gesellschaft zu recht zu finden. Es gibt kaum etwas Wichtigeres zur Motivation von jungen Menschen, als ihnen Vertrauen und Geduld entgegenzubringen.

So entstand das Projekt „**Gesucht, Arbeitsplatz, aber.....!**“

Kurzportrait Pizzeria Cantina:

Im ländlich gelegenen Buchberg im Kanton Schaffhausen, findet man unsere gemütliche Pizzeria. Der Familienbetrieb besteht bereits seit 2002. Wir bieten italienische Spezialitäten an, die selbst gemacht oder von unseren italienischen Bekannten sind. Zudem führen wir eine eigene Glaceproduktion mit Zutaten aus der Umgebung. Neben der Pizzeria führen wir auch noch einen Cateringservice, für Apéros oder diverse Anlässe. Wir legen Wert auf frische Zutaten aus der Region und versuchen möglichst alles selber herzustellen. Familien sind bei uns immer herzlich Willkommen, die Kinder dürfen ihre Pizza selber backen. Denn die Zufriedenheit des Kunden ist oberstes Gebot, da sich der Gast (auch wenn er noch so klein ist) wohl fühlen soll!



Projektbeschreibung:

Wir schaffen Jugendlichen mit Lernschwächen einen Ausbildungsplatz, und dass seit einigen Jahren mit Erfolg. Anfangs hatten wir nur Praktikanten für einige Monate Jugendliche die keine Übergangslösung hatten oder eine Tagesstruktur brauchten. Durch die eigene langjährige Erfahrung mit Jugendlichen in Krisensituationen, konnten wir gut auf die jungen Leute eingehen und sie stärken. Da wir sie selber nicht ausbilden durften, unterstützte man die jungen Leute im Suchen einer geschützten Ausbildungsstelle. Doch die Ausbildungsstellen sind begrenzt, es sind viel zu wenig geschützte Stellen verfügbar. So beschloss Lotti Miscia die Servicelehre zu absolvieren um den Jugendlichen nicht nur Praktikumsmöglichkeiten, sondern auch eine geschützte Lehrstelle bieten zu können. Man erlaubte uns, bereits seit anfangs Lehrbeginn von Lotti Miscia einen Lehrling einzustellen. Lotti Miscia schloss die Servicelehre 2010 erfolgreich ab und diesen Sommer 2011 schicken wir stolz unseren ersten Lehrling zur Abschlussprüfung.

Doch wollte man auch für die Küche einem jungen Menschen die Möglichkeit geben und so beschloss Potito Miscia kurzerhand, ebenfalls noch einmal die Schulbank zu drücken, zu Gunsten der Jugendlichen. Potito Miscia ist seit Sommer 2010 in der Ausbildung als Koch und hat ebenfalls einen Lehrling für die Attestlehre, den er ausbildet.

Durch unseren sozialpädagogischen Hintergrund haben wir auffällige Jugendliche, die vom Sozialamt, der Jugendanwaltschaft oder der IV finanziert werden. Wir investieren viel Zeit und Mühe in Einzelgespräche, intensive Einzelbetreuung in psychischen Krisensituationen sowie Lernhilfen.

Wir haben zurzeit drei Lehrlinge, zwei im Service und einen in der Küche. Jeder Lehrling hat seine „Ämtli“ und muss lernen Verantwortung für diese zu tragen. Wir integrieren sie auch in die Glace- bzw. Teigwarenproduktion. Wir bauen ihr Selbstwertgefühl auf und lehren sie, dass sie gebraucht werden und fördern so ihre Persönlichkeit.

Die Einzigartigkeit unseres Familienbetriebs, das geschützte Umfeld und das Vertrauen, dass wir den jungen Leuten zukommen lassen, ist für uns der Schlüssel zum Erfolg. Es ist ein harter Weg für uns sowie für die Jugendlichen: sie machen zwei Schritte vor und einen wieder zurück. Doch unsere Motivation liegt in diesem Schritt den sie vorwärts machen. Das motiviert uns immer wieder aufs Neue den Jugendlichen eine Chance zu geben, eine Chance um ihr Leben in den Griff zu bekommen. Denn jeder hat die Chance auf ein selbständiges Leben verdient. Darum müssen wir immer wieder daran denken: Dass schönste an unserer Arbeit ist, wenn die Jugendliche mehr bessere Tage als schlechte Tage haben!



Zielgruppen:

Unser Angebot steht Jugendlichen offen, die:

- in der Privatwirtschaft aus verschiedenen Gründen noch keinen Ausbildungsplatz gefunden haben
- mit psychischen, gesundheitlichen oder familiären Problemen zu kämpfen haben
- seit längerem keine Tagesstruktur besitzen
- Bildungslücken aufweisen
- keine beruflichen Perspektiven haben

Nachhaltigkeit:

Wir überlassen die Praktikanten und Lehrlinge nicht einfach sich selber. In intensiven Gesprächen, wird früh genug die Situation des Verlassens unseres Betriebs besprochen. Uns ist wichtig, dass sie nicht wieder alleine dastehen und in ein Loch fallen. Bei Praktikanten wird eine Lösung für eine Lehrstelle gesucht, wenn dies nicht bei uns möglich ist, sind wir bemüht einen anderen geschützten Arbeitsplatz zu suchen. Bei den Lehrlingsabgängern ist die Idee, sie in die freie Wirtschaft zu integrieren, was allerdings noch nicht bei allen möglich sein wird. Je nach Person wird eine Weiterbetreuung nötig sein, dass wir mit dem entsprechenden Amt anschauen.

Vernetzung / Kooperation:

Wir arbeiten eng mit den jeweiligen Ämtern (Sozialamt, Jugendanwaltschaft oder IV) oder je nach Jugendlichen mit den Eltern oder den jeweiligen Betreuern zusammen. Wir erstatten den Bezugspersonen monatliche Berichte über die Entwicklung der Jugendlichen.

Damit wir wissen, ob wir auf dem richtigen Weg sind oder wo wir noch etwas verbessern können, versuchen wir immer wieder unsere Arbeit kritisch und möglichst objektiv zu beurteilen. Dies machen wir mit Hilfe einer Supervision, bei der wir unsere Arbeit mit einer Psychologin reflektieren. Diese bietet uns neue Anregungen und Denkanstösse, so dass wir ein eventuelles Problem auch aus einem andern Blickwinkel erkennen und dann eine Lösung finden können.

***„Wir lassen nicht fallen, wir fangen auf.
Wir lassen nicht allein, sondern bleiben in Kontakt.“***