



## **Kooperation zwischen Münchner Förderschulen und der Gasteig Kult & Speise GmbH**

Seit zwei Jahren besteht eine intensive Kooperation zwischen der Gasteig Kult & Speise GmbH und Münchner Förderschulen verschiedener Fachrichtungen.

Im Gast wird bereits seit einigen Jahren mit der Ernst-Barlach-Förderschule zusammen gearbeitet und es werden jedes Schuljahr Praktikumsplätze zur Verfügung gestellt. Da die bestehende Kooperation erfolgreich läuft und für alle Beteiligten sehr positiv ist, soll das Projekt ausgeweitet und für weitere Schulen geöffnet werden.

Frau Nadine Lohmann, Lehrerin am SFZ München Mitte 2 an der Isar hat den Kontakt zur Mathilde-Eller-Schule, dem Förderzentrum Ost, der Ernst Barlach Schule und dem SFZ München Mitte 2 an der Isar, hergestellt und so hat das Projekt und die Kooperation im September 2010 begonnen.

In ihrer Arbeit als Fachlehrerin engagiert sich Frau Lohmann besonders dafür, Firmen und Unternehmen zu finden, die bereit sind Praktikanten von Förderschulen aufzunehmen und ihnen einen ersten Einblick in die Berufswelt zu gewähren. Die Schüler sollen in ihrem Praktikum erste Erfahrungen in der Arbeitswelt sammeln können.

Gemeinsam haben Frau Lohmann und die Betriebsleiterin vom le copain, Frau Eva Maria Löffler, das Projekt für die Integration junger Förderschüler in das neue Gastronomiekonzept im Gasteig geplant, entworfen und umgesetzt.

Das Projekt gibt Schülern der verschiedenen Förderschulen die Möglichkeit ein Arbeitsumfeld außerhalb der Schule kennen zu lernen, sich in ein Team zu integrieren und aber vor allem Erfahrungen auf dem „Arbeitsmarkt“ zu sammeln. Für viele Schüler ist es überhaupt die erste Arbeitserfahrung und auch das erste Mal, dass sie sich außerhalb der Schule und dem Freundeskreis in eine neue Gruppe integrieren sollen.

An den Förderschulen finden diese Praktika im Rahmen des Schulfachs BLO (Berufs- und Lebensorientierung) statt. Hierbei sollen die Schüler ihre praktischen Stärken und Neigungen bei den unterschiedlichen Aufgabenbereichen erfahren und umsetzen. Im Hinblick auf die bevorstehende Arbeitswelt sollte jeder Schüler diese Praktika als Chance sehen, ein unabhängiges und eigenverantwortliches Leben führen zu können.

Im le copain haben die ersten Schülerinnen ihr Pflichtpraktikum beendet und auf gemeinsamen Wunsch des Teams und der Schüler hin, wurde dieses verlängert. Sie kommen nun regelmäßig einen Tag in der Woche ins le copain.

Begleitet werden die Praktikanten vor Ort durch das le copain Team, welches etwa zur Hälfte aus Studenten der Sozialen Arbeit oder anderen pädagogischen Fachrichtungen besteht. Außerdem besteht zwischen der Betriebsleiterin, selbst auch Studentin der Sozialen Arbeit, und den Lehrern der Praktikanten ein reger Kontakt, um Fortschritte und Erfahrungen auszutauschen. Frau Eva Löffler übernimmt die Bewerbungs- und Einstellungsgespräche, die Betreuung und Begleitung der Praktikanten, sowie die abschließende Beurteilung.

Nach einem erfolgreichen Praktikumsverlauf und Abschluss der Schulausbildung kann es außerdem zu einer Festanstellung des Schülers kommen.

# le copain

pain & vin

Da die Praktikanten zusätzlich zu ihrer Arbeit im le copain auch weiterhin am Schulunterricht teilnehmen, ist eine enge Zusammenarbeit besonders wichtig für die optimale Förderung des jeweiligen Schülers. So können eventuelle Defizite sowohl durch die Theorie (Schule), als auch die Praxis (le copain) bearbeitet werden.

Die ersten Erfahrungen im le copain sind sehr positiv: Sowohl Gäste, als auch Mitarbeiter reagieren mit dem nötigen Verständnis und viel Geduld auf die Praktikanten. Für das Team ist die Integration der Förderschüler eine besondere Herausforderung, welche es mit sehr viel Engagement und Freude und bislang auch sehr gut meistert.

Die Zusammenarbeit und das neue Soziale Projekt hat sehr gut gestartet, alle Beteiligten freuen sich über die positiven Rückmeldungen und die Freude, mit der sowohl das Team des le copain, als auch die Schüler darauf reagieren.

Für weitere Informationen:

Gasteig Kult und Speise GmbH

- le copain -

Rosenheimer Str. 5

81667 München

Tel. 089 480 98 2744

[info@le-copain.eu](mailto:info@le-copain.eu)

Nadine Lohmann

verantwortlich für den Kontakt zu den Förderschulen

[nm.lohmann@gmx.de](mailto:nm.lohmann@gmx.de)

Eva Maria Löffler

Betriebsleiterin le copain

[eva.loeffler@gast-muenchen.de](mailto:eva.loeffler@gast-muenchen.de)

Marc Uebelherr

Geschäftsführer der Gasteig Kult & Speise GmbH

[marc.uebelherr@gast-muenchen.de](mailto:marc.uebelherr@gast-muenchen.de)