

Ausbildungsküche in Montebello bei Cali, Kolumbien

Ein Projekt der Fundacion Escuela para la Vida in Cali zusammen mit der Schule fürs Leben e.V. in Frankfurt.

Rahmenbedingung Grundschule Das Colegio de las Aguas in Montebello Cali geht jetzt in das 5. Jahr. Es gibt dort mittlerweile neben der Grundschule (2.-5. Klasse) eine in Kolumbien übliche Vorschulklasse (1.Klasse), sowie ab September 2009 auch die sechste Klasse Gymnasium, womit der Einstieg in die Mittelstufe erfolgt. Insgesamt besuchen zwischen 200 und 240 Kinder die Schule – diese Zahl ist flexibel, da Montebello eine Flüchtlingsgemeinde ist und der Zu- und Abstrom der Bevölkerung auch bedeutet, dass die Kinder nicht mehr kommen können oder plötzlich Neue dazukommen.

Rahmenbedingung Lehrwerkstätte Neben diesem allgemein bildenden Schulangebot gibt es seit Februar 2009 eine erste Ausbildungswerkstatt „Bauen mit Guadua“ mit 14 Jugendlichen zwischen 15 und 25 Jahren. Dieses Ausbildungsangebot richtet sich an Jugendliche der Umgebung, denen aufgrund fehlender Allgemeinschulbildung kein Weg zu einer beruflichen Tätigkeit zugänglich ist. Die Lehrwerkstätten werden von den Jugendlichen sehr gerne besucht und haben sich in kürzester Zeit etabliert. Im September wird eine weitere Ausbildungswerkstatt - eine Schreinerei – eingerichtet. Im Oktober öffnet die dritte handwerkliche Ausbildungsstätte zur Herstellung von Mikrozement-Dachziegeln.

Zielgruppe und Vision Die Nachfrage nach Ausbildung für Jugendliche ohne Grundschulbildung ist extrem groß, denn in Montebello leben laut einer Erhebung der Fundación Carvajal aus dem Jahr 2008 über 1.400 Jugendliche zwischen 15 und 25 Jahren ohne irgend etwas zu tun. Sie lernen nichts oder arbeiten nichts. Hier besteht ein hoher Handlungsbedarf und besonders sind Präventivmaßnahmen zur Gewaltvermeidung notwendig. Bei den Mädchen zeichnet sich diese Situation durch Frühschwangerschaften ab: viele Mädchen zwischen 13 und 16 Jahren sind aufgrund Ihres Broterwerbs oder ihrer familiären Situation bereits Mütter. Um diese jungen Frauen von der „Straße“ zu holen, möchten wir so schnell wie möglich die vierte Lehrwerkstatt „Küche“ beginnen. Wir bereiten das Projekt seit längerer Zeit vor und mit Ihrer Unterstützung wäre es nun endlich möglich!

Vorhandene Voraussetzungen Im April dieses Jahres haben wir eine Küche und einen multifunktionalen Saal für Grundschule, Lehrwerkstätten und zukünftige Oberstufe eröffnen. Diese Infrastruktur konnte dank öffentlicher Fördermittel des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung realisiert werden. Das Gebäude hat aufgrund seiner Form („La Mariposa“) und wegen der verwendeten heimischen traditionellen Baumaterialien (Guadua und Lehmklinker) einen großen Identifikationswert. Die Küche ist auf Anraten der Fundacion Carvajal so angelegt, dass sie den hiesigen Normen entspricht, um „Essen auf Rädern“ zu produzieren. Dieses Essen auf Rädern soll an andere Institutionen in der Umgebung verkauft werden, wie z.B. an andere Schulen, an Altenheime, Straßenküchen und Kindergärten. So kann die Schulküche Gelder erwirtschaften und langfristig unabhängig von externen Spendengeldern wirtschaften. Räumlichkeiten, Konzept zur wirtschaftlichen Unabhängigkeit der Lehrwerkstatt „Küche“ sowie Kooperationspartner dafür sind also bereits vorhanden. Zurzeit kochen zwei patente engagierte Köchinnen in der vorhandenen Küche Essen für ca. 240 Schüler.



Im Ziegelbau ist die Küche untergebracht. Auf dem Dach der Küche ist ein offener Schulungsraum. Über allem spannt ein großes Dach, das dem Flügelschlag eines Schmetterlings gleicht. Deshalb der Name: La Mariposa.



Links: Der multifunktionale Saal wartet auf die Gäste am Einweihungstag. Er funktioniert als Mensa, Aula, Turnhalle und Theater. Für die Einweihung wurden Stühle geliehen. Mitte: Essensausgabe während des Schulbetriebes. Rechts: Nutzung als Mensa während des Schulbetriebes.

Ausbildungskonzept Lehrwerkstatt „Küche“ Um die vorhandene Küche als Ausbildungsort zu nutzen, wird zusätzliche und leistungsstarke Ausrüstung und Ausstattung benötigt. Die beiden vorhandenen Köchinnen sollen die praktische Ausbildung übernehmen. Zudem soll jeden Tag eine zweistündige theoretische Ausbildung durch eine oder zwei weitere Personen erfolgen, in denen die Lehrlinge Nahrungsmittellehre, Schreiben, Spanisch und Rechnen lernen, Werte vermittelt bekommen und den Umgang mit Geld und einer kleinen Buchhaltung nahe gebracht bekommen. Die Ausbildung wird zwei Jahre dauern. Die Mädchen, die diese Zeit durchhalten, bekommen danach ein Zertifikat, das durch die Behörden lizenziert ist und mit dem die Mädchen entweder die Berufsfachschule SENA besuchen, eine Arbeit in Würde ausüben oder sich in die Selbständigkeit begeben können. Eine Begleitung der Jugendlichen nach Abschluss der Lehre wird angestrebt, ist aber noch nicht installiert.



Küchenbetrieb am Tag der Einweihung. Alle helfen mit. Auf Hygiene wird großen Wert gelegt.

Finanzierung Lehrwerkstatt Küche und Lehrlinge. Die Lehrlinge erhalten Frühstück, Mittagessen und einen Fahrtkostenzuschuss – wie es in Kolumbien üblich ist. Das System einer Lehre hat sich in Kolumbien noch nicht etabliert. Aber vereinzelt findet man Institutionen und Firmen, die solche Lehrstellen einführen. Die Ausbilderinnen werden

zunächst über den kolumbianischen Partnerverein - die Fundación Escuela para la Vida in Cali – finanziert. In absehbarer Zeit wird die Ausbildungsküche über „Essen auf Rädern“ Einkommen erwirtschaften, so dass sie sich selbst tragen kann. Sechs Mädchen können zeitgleich ausgebildet werden. Die ersten Lehrlinge wurden bereits ausgewählt: drei dieser Mädchen kommen aus dem Straßenmädchenwohnheim in Montebello und drei aus der direkten Umgebung der Schule. Weitere sieben Bewerberinnen haben sich bereits gemeldet.



Küchenbetrieb am Tag der Einweihung. Schüler bedienen die Gäste. Die beiden Damen in Gelb sind die zukünftigen Ausbilderinnen und haben alles fest im Griff.

Verwendung der angefragten Spendenmittel Die Küche ist ca. 100 m² groß und wirtschaftet zurzeit mit einem kleinen industriellen, alten zweiflammigen Gasherd, einer neuen Anrichte, einem Geschirrspültisch, einem neuen Geschirrschrank, zwei alten Kühlboxen und Ablagen aus Holzresten. Diese notdürftige Ausstattung reicht, um die Versorgung für den Schulbetrieb zu sichern. Mit den angefragten Mitteln würde die Küche als Lehrbetrieb ausgestattet, sodass 6 Lehrlinge mitarbeiten können und größere Mengen von Essen zur externen Vermarktung produziert werden kann. Die Fundación Carbajal berät bei der Auswahl und Einrichtung der Schulküche, damit alle Normen und Reglements eingehalten werden.