Dualer Vorbereitungslehrgang für Flüchtlinge

Categories : Food

Date : 19. August 2016

Asylbewerbern und Asylberechtigten bietet das KIN-Lebensmittelinstitut ab November einen einjährigen Lehrgang zum qualifizierten Lebensmittelpraktiker an. Das deutschlandweit einmalige Pilotprojekt erleichtert den Einstieg in das Ausbildungssystem Deutschlands. Ziel der Integrationsmaßnahme ist es, praxisorientierte und branchenübergreifende Grundfertigkeiten für die Industrie zu erlangen. Dabei finden im Wechsel Schulungen und betriebliche Praktika statt. Für den Start des Projekts sucht das KIN bundesweit noch weitere Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie, die Teilnehmern einen Praktikumsplatz anbieten.

Geflüchtete im Alter von 18 bis 25 Jahren erlangen während des einjährigen Lehrgangs Fertigkeiten, die zur schnellen Einarbeitung in der Industrie unerlässlich sind. Zum besseren Verständnis der Praxis erwerben sie zudem ein theoretisches Basiswissen. Durch das Zusammenspiel von praktischer Erfahrung und neu erworbener sprachlicher Sicherheit wird der Einstieg in eine klassische Berufsausbildung erleichtert.

Für eine möglichst praxisnahe Berufsorientierung ergänzen sich Schulungen und betriebliche Praktika in Wechselintervallen von 6 Wochen. Der Lehrgang start im November und die angehenden Lebensmittelpraktiker werden am KIN von erfahrenen Fachdozenten und Pädagogen betreut.

Zu den Zugangsvoraussetzungen gehören ein Status als anerkannter Flüchtling beziehungsweise ein Gestattungsstatus, außerdem Sprachkenntnisse auf dem Niveau B1. Diese werden im Laufe des Lehrgangs mit einem grundlegenden Fachvokabular gezielt erweitert.

> „Die neue Qualifikation haben wir nicht nur aufgrund unserer Verpflichtung gegenüber unseren neuen Mitbürgern entwickelt, sondern auch im Hinblick auf den Fachkräftemangel. Längerfristige Praktika ermöglichen einen Einstieg in unser duales Ausbildungssystem. Und die Lebensmittelindustrie benötigt dringend motivierten und lernwilligen Nachwuchs für alle Qualifikationsstufen von der Hilfskraft bis später zum Experten.“
>
> **Axel Graefe, Leiter des KIN-Lebensmittelinstitutes**

Während des Praktikums verpflegen die Unternehmen die Teilnehmer und bringen sie, je nach Entfernung zum Wohnort, in einer geeigneten Unterkunft unter. Der einjährige Vorbereitungslehrgang wird in Zusammenarbeit mit den KIN-Mitgliedsunternehmen sowie weiteren Industrieunternehmen in Schleswig-Holstein umgesetzt.