

Berufsschule für Mädchen und junge Frauen

Ort: Kivoga (Provinz Rutana), Burundi

Seit 2009 betreibt Project Human Aid e. V. im besonders armen Osten Burundis eine Berufsschule für Mädchen und junge Frauen. Kamen die Schülerinnen anfangs ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung der Berufsschule, ist sie inzwischen auch überregional bekannt und zieht Schülerinnen aus dem ganzen Land an.

Der Schulbesuch ist für die jungen Frauen und ihre Familien kostenfrei. Für Schülerinnen aus anderen Landesteilen sucht Project Human Aid ggf. Unterkünfte im Dorf und bezahlt diese.



1) Zur Entstehung des Projekts

Nachdem wir gemeinsam mit unserem langjährigen Projektpartner (seit 2002) und gesetzlichem Vertreter in Burundi, Denis Ndikumana, vor rund zehn Jahren beschlossen hatten, in die Frauenförderung einzusteigen, stellte sich die Frage, welcher Ansatz für die ländliche Region im Osten Burundis, in der wir mit PHA überwiegend aktiv sind, der sinnvollste und erfolgversprechendste ist.

Schnell wurde deutlich, dass es v.a. darum gehen musste, junge Frauen mit niedrigem Bildungsniveau zu fördern: Sie stellen, was ihre Zukunftschancen angeht, die am stärksten benachteiligte Gruppe dar. Da es darüber hinaus nur wenige etablierte Anbieter dualer beruflicher Bildung in Burundi gab, lag es nahe, diesen Ansatz zu fördern.

In Gesprächen mit Frauen in Führungspositionen in Burundi erörterten wir mögliche Ausbildungsgänge und machten uns ein Bild vom berufsbildenden Angebot in der Region. Dabei stellten wir fest, dass viele Ausbildungsgänge für junge Frauen, wie sie in der Entwicklungszusammenarbeit oft favorisiert werden (z. B. Näherin), in der Zielregion nur bedingt Erfolg versprechen, weil die entsprechenden Segmente des Arbeitsmarktes bzw. der lokalen Wirtschaft schon gesättigt waren und die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen daher äußerst überschaubar war.

So fiel die Wahl schließlich auf einen „Allrounder“- Ausbildungsgang für das Hotel- und Restaurantwesen. Erstens verfügt Burundi trotz seiner Armut über einen stattlichen Sektor in diesem Bereich – v. a. für allem für Gäste aus Wirtschaft und Politik –, doch geeignete Arbeitskräfte sind schwer zu bekommen, da die meisten potenziellen Arbeitskräfte aus einfachsten Verhältnissen stammen und ein moderner Hotel- und/oder Restaurantbetrieb in praktisch allen Bereichen extrem weit von ihrer Lebenswirklichkeit entfernt ist.



Zweitens erschien es sinnvoll, einen Ausbildungsgang anzubieten, der – was seine Inhalte angeht – nicht zu weit weg ist von traditionellen Geschlechterbildern: Eine leere Berufsschule, weil Eltern nicht wollen, dass ihre Tochter Automechanikerin oder Elektrikerin wird, wäre wenig sinnvoll. Und drittens schließlich sollte der Ausbildungsgang es seinen Absolventinnen ermöglichen, sich ohne allzu großen Aufwand selbständig zu machen, sollten sie dies einer Festanstellung vorziehen.

2) Ziele der Ausbildung

Ziel der Ausbildung ist es, Mädchen und jungen Frauen mit geringem Bildungsniveau, die sonst kaum eine Chance auf dem Arbeitsmarkt hätten und sich mit einem Leben als (Subsistenz-)Bäuerinnen und Hausfrauen begnügen müssten, Zugang zu beruflicher Bildung und einem berufsqualifizierenden Schulabschluss zu verschaffen. Die Zeit an der Berufsschule und die anschließende Erwerbstätigkeit stärken das Selbstbewusstsein der jungen Frauen, erweitern ihren Wissens- und Erfahrungsschatz, führen zu finanzieller Unabhängigkeit und ermöglichen ihnen so letztlich eine zumindest teilweise Emanzipation von den stark patriarchalisch geprägten Strukturen Burundis.



3) Ausbildungsinhalte

Bis zu 30 Schülerinnen erhalten an der Berufsschule jedes Jahr eine neunmonatige Allrounder-Ausbildung in allen Aspekten des Hotel- und Restaurantwesens. An die Zeit an der Schule schließt sich ein verpflichtendes dreimonatiges Praktikum in einem Hotel- und/oder Restaurantbetrieb im Land an, das den jungen Frauen von Project Human Aid vermittelt wird.

Praxisunterricht

Kochunterricht

Allzuoft gilt in Burundi leider noch, dass der gut gegessen hat, der viel gegessen hat. Deshalb – und natürlich auch aufgrund der Armut im Land – weist der Speiseplan in einem durchschnittlichen burundischen Haushalt nur wenig Abwechslung auf. Es wäre daher ein Fehler anzunehmen, dass eine junge Burunderin von ihrer Mutter automatisch umfassende Kompetenzen in der Zubereitung von Mahlzeiten erlernt. An der Berufsschule lernen die Schülerinnen im Kochunterricht daher Verarbeitungsmöglichkeiten und Eigenschaften von zahlreichen Lebensmitteln, die in den elterlichen Hütten kaum oder nur sehr selten zu finden sind.



Unterricht in Zimmerservice, Reinigung, Rezeption etc.



Die meisten jungen Frauen, die die Berufsschule besuchen, haben in ihrem Leben noch nie in einem Bett geschlafen, das auch nur ansatzweise den Ansprüchen eines Hotelgastes genügen würde. Ebenso wenig verfügen die Hütten ihrer Eltern etwa über Badezimmer, Wasserklosetts, Duschen oder einen festen – und damit wischbaren – Fußboden. Daher lernen die Mädchen an der Schule Betten zu beziehen, nach Hotelstandard zu putzen oder Gäste in Empfang zu nehmen.

Theorieunterricht

Von der Buchführung über Grundlagen der Bewirtung bis hin zur Gestaltung einer Speisekarte: Im Theorieunterricht lernen die Mädchen all das, was sonst noch zu einem Hotel- und Restaurantbetrieb gehört.



Praxisbezug

In die Schule integriert sind ein kleines Restaurant sowie Gästezimmer - beide erfreuen sich großer Beliebtheit und ziehen auch viele Gäste von Außerhalb an.

Sie stellen zum einen den Praxisbezug in der Ausbildung der Schülerinnen sicher: So sammeln die Mädchen etwa Erfahrungen als Servicekräfte mit realen Gästen oder bekommen authentische Rückmeldungen auf ihre Fertigkeiten im Kochen.

Darüber hinaus tragen Restaurant und Hotel zur Selbstfinanzierung des Schulbetriebs bei: Neben den Gehältern der in Restaurant und Hotel beschäftigten Mitarbeitenden wird aktuell aus den Gewinnen die Miete für ein Haus finanziert, in dem mehrere Schülerinnen wohnen, die aus weiter entfernten Landesteilen stammen.



4) Evaluation

Der mit Abstand größte Teil der Schülerinnen kommt nach Abschluss der Ausbildung in Festanstellung unter. Gleichwohl äußern viele Absolventinnen in der Hoffnung auf höhere Einnahmen den Wunsch, sich über kurz oder lang mit einem kleinen Restaurant selbständig zu machen.

Darüber hinaus wächst das Selbstbewusstsein der jungen Frauen während ihrer Zeit an der Berufsschule beträchtlich. Treten sie



ihre Ausbildung meist als „schüchterne Mädchen vom Lande“ an, sind sie nach ihrem Abschluss in ihrem Auftreten oft kaum noch wiederzuerkennen.

5) Kosten

Die Kosten für den Schulbetrieb variieren – v. a. in Abhängigkeit vom jeweils aktuellen Wechselkurs, von der Zahl der Schülerinnen sowie den Preisen für Schulmaterialien und Lebensmitteln. Schwankungen um ca. 50 Prozent sind durchaus möglich.

Eine Größenordnung vermitteln die Kosten des Schuljahrs 2016/2017:

Unterrichtsmaterialien, Lebensmittel für den Praxisunterricht, Verpflegung Schülerinnen	2.157,-
Gehälter (anfangs drei, später zwei Lehrerinnen, eine Küchenhilfe, zwei Wächter)	2.708,-
Praktikum (Taschengeld Schülerinnen, Besuche an Praktikumsstelle durch Lehrerinnen)	394,-
	5.259,-

Perspektivisch planen wir, den Absolventinnen, die sich selbständig machen wollen, die ersten Schritte ins Unternehmerintum mit Mikrokrediten zu erleichtern.

Darüber hinaus werden wir in absehbarer Zukunft die sanitären Einrichtungen der Berufsschule erweitern müssen. Eine Kalkulation hierfür steht noch aus.