

JAHRESBERICHT 2022/2023

KIMLEA TECHNISCHES AUSBILDUNGSZENTRUM FÜR MÄDCHEN

‘Frauen eine Chance auf ein würdiges Leben geben, indem ihre Bildung und ihr Wohlergehen gefördert werden’

Im Berichtszeitraum verlief alles gut und alle Programme konnten trotz der Auswirkungen der schwierigen Wirtschaftslage reibungslos durchgeführt werden. Im September 2022 sowie im Januar und Mai 2023 haben alle Lehrkräfte und Mitarbeitende an Schulungen zu Kommunikations- und Arbeitstechniken teilgenommen, um verbesserte zwischenmenschliche Fähigkeiten im Team zu fördern.

Die Schülerinnen erlernen in unserem Bildungszentrum die für eine erfolgreiche Karriere im Gastgewerbe erforderlichen Fähigkeiten. Abends, an den Wochenenden und in den Ferien nutzen einige der Schülerinnen ihre erlernten Fähigkeiten, um ein Einkommen zu erzielen, mit dem sie ihren Lebensunterhalt bestreiten und zum Familienhaushalt beitragen können. So kochen und verkaufen einige Mädchen Samosas (Teigtaschen), Mandazi (süße Brötchen), Chapattis (traditionelles Fladenbrot) und backen Kuchen. Andere erledigen gegen eine kleine Bezahlung Wäsche und Hausarbeit und wieder andere lehren Kochrezepte und verdienen damit etwas Geld.

1. Start des dualen Ausbildungsprogramms

Kimlea hat in Zusammenarbeit mit der deutschen Handelskammer ein duales Berufsbildungssystem eingeführt. Dieses Modell zielt darauf ab, die Schülerinnen besser auf die Bedürfnisse der Unternehmen einzustellen, indem die praktische Ausbildung in den Betrieben mit der theoretischen Ausbildung in den Schulen kombiniert wird. Bei diesem Modell ist der Auszubildende an zwei Tagen in der Woche im Betrieb und erhält eine strukturierte Ausbildung am Arbeitsplatz und eine fachliche Unterweisung, die dem Ausbildungsstand der Auszubildenden entspricht. An den anderen Tagen ist der Lehrling in der Berufsschule. Dieses Konzept ist für beide Seiten von Vorteil, denn die Lehrlinge erhalten eine praxisnahe Ausbildung, während die Hotelbetriebe über zusätzliche Arbeitskräfte verfügen. Zudem profitiert die Branche von einer breiten Palette an Auswahlmöglichkeiten für künftige Arbeitskräfte und die Lehrlinge haben nach Abschluss ihrer Ausbildung bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Die Auszubildenden haben von der dualen Ausbildung sehr profitiert, die im Oktober 2022 begonnen wurde. Ihr Selbstvertrauen ist gestärkt und ihre Fähigkeiten im Gastgewerbe erweitert. Die meisten von ihnen können nun selbstbewusst auf Kunden zugehen und in allen Bereichen des Hotels arbeiten, einschließlich Management, Housekeeping, Lebensmittelproduktion und Gastronomie. Einige unserer dualen Ausbildungspartner sind das Elysian Hotel, Sovereign Suites, Limuru Country Club, Thayu Hotel und Kentmere Club. Diese Hotels sind nicht allzu weit von Kimlea entfernt. Dies ist günstig, um Zeit zu sparen und die Buskosten zu reduzieren, da die Schülerinnen von zu Hause anreisen.

2. Praktikumsprogramme

Wir haben hinsichtlich unseres erfolgreichen Praktikumsprogramms positive Rückmeldungen von den Betrieben erhalten. Dies ist auf die gute Zusammenarbeit zwischen den Lehrkräften, Mentor*innen, Schülerinnen und der Branche zurückzuführen. Die Praktikumsbesuche im Jahr 2023 haben ebenfalls ein sehr gutes Feedback hervorgebracht, wobei die meisten Schülerinnen eine Leistungsbeurteilung von 99 % erreicht haben.

Die duale Ausbildung und das Mentoring haben ebenfalls in hohem Maße zu den ausgezeichneten Leistungen der Auszubildenden beigetragen, von denen die meisten einen Arbeitsplatz in ihren Praktikumsbetrieben erhalten haben und die übrigen eine Empfehlung für ihre künftige Laufbahn. Während des Berichtszeitraums haben insgesamt 63 Auszubildende von diesem Programm profitiert.



Zwei Schülerinnen üben das Eindecken von Tischen im Praktikumsbetrieb

3. Erfolgreiche Integration des Kenya National Examination Council (KNEC) in den Lehrplan

Nach zahlreichen Beratungsgesprächen beschloss die Schulleitung im Januar 2023 die Kimlea-Schule zu einer akkreditierten Einrichtung für technische Berufsausbildung (Technical Vocational and Education Training, TVET) umzuwandeln. Mit dieser Akkreditierung wird es den Schülerinnen ermöglicht, die Prüfungen des Kenya National Examinations Council (KNEC) abzulegen und ein staatlich anerkanntes Zertifikat zu erhalten.

Aufgrund dieser Änderung mussten beide Jahrgänge zusammengelegt werden, um die erforderliche Mindestzahl von Teilnehmenden für die Prüfungen zu erreichen. Die Schülerinnen werden nach Schulabschlussnoten in zwei Klassen aufgeteilt. So werden die Schülerinnen mit der Note 4 in die Artisan-Klasse und die ab der Note 4+ und besser in die Craft-Klasse eingeteilt. Die Artisan-Schülerinnen werden voraussichtlich im November 2023 an der nationalen Prüfung in Kenia teilnehmen. Sobald sie die Artisanprüfung bestanden haben, können sie der Craft-Klasse beitreten und anschließend die Craft-Prüfung ablegen. Die Craft-Klasse soll ebenfalls im November 2023 die kenianische Staatsprüfung ablegen und ein Zertifikat im Gastgewerbe erwerben. Danach haben sie die Möglichkeit in die Diplomklasse einzutreten und die staatliche Prüfung abzulegen, um ihr Diplom zu erlangen.

4. Lernreisen

Im Rahmen der nach der Pandemie fortgesetzten Lernreisen besuchten die Schülerinnen das Weingut Leleshwa in Naivasha, im Bezirk Nakuru und das Hotel Rudi in Karen, wo sie in allen Abteilungen mehr über die Weinverarbeitung und die internationalen Standards im Gastgewerbe erfuhren.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Mädchen bei diesen Exkursionen viel von Branchenexperten lernen und wertvolle Informationen für ihre berufliche Zukunft erhalten. Darüber hinaus sind die Bildungsexkursionen eine Gelegenheit für die Mädchen, sich über Praktikumsstellen in verschiedenen Unternehmen zu erkundigen.

Zur Vertiefung ihrer Kenntnisse und Erfahrungen absolvierten die Schülerinnen einen Teil ihres praktischen Unterrichts ein Semester lang im Kibondeni College, einer der ältesten Hotelfachschulen in Kenia, wo sie Fachkenntnisse in den Bereichen Reinigung, Wäscherei, Lebensmittelzubereitung sowie Speisen- und Getränkeservice erwarben.



Schülerinnen lernen im Kibondeni College die Zubereitung von Speisen

5. Eröffnung von Kimlea Manor



Diese Schülerinnen beschmückt den Tisch für eine Veranstaltung am Kimleas Manor.

Eines der ältesten Gebäude in Kimlea ist ein Giebelhaus aus dem letzten Jahrhundert, welches an das Leben der frühen Siedler erinnern lässt. Die Schulleitung beschloss, das Manor Haus in eine Ausbildungsstätte für Tagungen, Konferenzen und Seminare umzuwandeln, welche den Schülerinnen ermöglichen sollte, Fertigkeiten im Gastgewerbe zu praktizieren. Wenn Gäste da sind setzen die jungen Frauen das in der Theorie gelernte in die Praxis um und kochen, bedienen und führen den Haushalt.

6. Abschlusszeremonie

Am 26. Mai 2023 hatten wir eine erfolgreiche und farbenfrohe Abschlussfeier mit 75 Schülerinnen des zweijährigen Kurses und des Businesszentrum-Teilzeitkurses zusammen mit ihren Familienangehörigen. Einige der Absolventinnen berichteten über ihre Erfahrungen während und nach der Schulzeit. Dies trug sehr dazu bei, die derzeitigen Schülerinnen zu motivieren. Auch sie möchten durch harte Arbeit ihren Lebensstandard verbessern.



Absolventinnen feierten im Mai 2023 ihren Abschluss

7. Sponsorenwanderung und -essen

Freunde der Kimlea Hauswirtschaftsschule veranstalteten zusammen mit den Mitarbeitenden der Schule eine Sponsorenwanderung und eines Sponsorenessen mit dem Ziel, Geld zu sammeln, um Schulstipendien für bedürftige Schülerinnen zu vergeben. So erhielt jede Schülerin, Mitarbeitende und Freunde der Kimlea-Schule vor der Wanderung einen Sponsorenzettel auf den sie die Sponsorennamen der Familienangehörige und der Freunde eintragen sollten. Obwohl einige Mitarbeitende und Schülerinnen nicht in der Lage waren, die geforderten Beträge aufzubringen, bemühte sich jede Gruppe, zumindest einen gewissen Betrag zu sammeln. Die Wanderung betrug insgesamt 11 Kilometer.

Das Sponsorenessen wurde vom Freundeskreis der Kimlea-Schule finanziert, der sich zum Ziel gesetzt hatte, 10 Freunde pro Person zum Essen einzuladen. Von jedem Gast wurde erwartet, dass er einen Beitrag leistet. Abgerundet wurde die Veranstaltung durch eine Rede des Schulleiters und des Ehrengastes sowie durch Berichte einiger Ehemaliger über ihre Erfahrungen vor und während ihrer Zeit an der Schule. Nach dem Mittagessen sorgten die jungen Frauen mit einem bunten Animationsprogramm für gute Unterhaltung.

8. Mentorenprogramm

Die Pandemie mit ihren schweren Auswirkungen auf die psychische Gesundheit der Jugendlichen hat uns veranlasst, das Mentorenprogramm mit der Unterstützung einer Psychologin an die Bedürfnisse unserer Schülerinnen anzupassen und auszubauen. Nun bieten wir ihnen an, sich wöchentlich von unserer Psychologin beraten und betreuen zu lassen. Zudem hält unsere Psychologin jedes Jahr Vorträge zur psychischen Gesundheit, die das nötige Rüstzeug für die Bewältigung der Herausforderungen im Leben vermitteln.

Die meisten Schülerinnen bestätigen, dass sich ihr Leben durch diese Gespräche verändert hat und viele von ihnen dadurch gute Entscheidungen für ihre Zukunft getroffen haben.

9. Sommerprogramm

Während des Berichtszeitraums gab es zwei Sommerprogramme, in deren Rahmen verschiedene Gruppen aus Spanien unser Land besuchten. Die eine bestand aus angehenden Ärzten, die andere aus Studenten verschiedener Berufe, die sich an sozialen Projekten beteiligten. Diese Gruppen leisteten großartige Freiwilligenarbeit in der Region Tigoni, insbesondere in der Betreuung der kleinen Kinder im Gatina-Kindergarten und im Rahmen des Kindergesundheitsprogramms der Kimlea Clinic in der medizinischen Behandlung von Kindern der Limuru-Mission-Grundschule. Unsere Schülerinnen veranstalteten zudem einen Talenttag, an dem sie ihre Talente und erworbenen Fähigkeiten, die sie jeden Dienstagnachmittag im Verein üben, vorführen konnten.

10. Umweltschutz und Gesellschaftliche Aktivitäten

In der jüngsten Vergangenheit haben die Schülerinnen an mehreren Aufräumaktionen teilgenommen. Bei einer dieser Kampagnen waren sie dafür verantwortlich, bestimmte Bereiche in der Nachbarschaft sauber zu halten. Bei diesen Aktionen sammeln sie nicht nur eine Menge Müll, sondern auch zahlreiche Ideen, wie sie ihre Umwelt sauber halten können.

Um der Gesellschaft etwas zurückzugeben, nehmen die Schülerinnen auch an CSR-Projekten (Corporate Social Responsibility) teil, bei denen Unternehmen Verantwortung für ihren Einfluss auf die Gesellschaft übernehmen. Die Mädchen suchten sich zum Beispiel ein Kinderheim aus, sammelten Spenden und kauften damit Lebensmittel und notwendige Dinge. Am letzten Tag des Projekts besuchten sie das Heim und kochten und putzten für die Kinder. Der Tag endet mit der Bescherung und gemeinsamen Spielen.



Schülerinnen kochen für die Kinder im Kinderheim am letzten Tag des CSR-Projektes