

KIMLEA TECHNISCHES AUSBILDUNGSZENTRUM FÜR MÄDCHEN

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



Dieser Bericht fasst das akademische Jahr 2024/2025 am Kimlea Hospitality College zusammen und zeigt die anhaltende Wirkung des Patenschaftsprogramms der GLS Zukunftsstiftung Entwicklung auf junge Frauen aus finanziell benachteiligten Verhältnissen. Für viele dieser Schülerinnen wäre der Besuch der Ausbildungsstätte ohne Ihre großzügige Unterstützung nicht möglich. Der Bericht zeigt den Fortschritt des Programms in den Bereichen akademische Leistungen, Mentoring, duale Ausbildung sowie die Integration von Technologie und virtuellem Lernen.

Seit über einem Jahrzehnt trägt das Programm maßgeblich zur Stärkung von Frauen bei und hilft soziale und wirtschaftliche Hürden zu überwinden. Zahlreiche Absolventinnen engagieren sich nach Beendigung der Ausbildung in ihren Familien und Gemeinden und dienen als Inspiration für neue Bewerberinnen. Die Geschichte von Kimlea ist somit eine Geschichte der Hoffnung und sichtbarer Fortschritte, die durch die kontinuierliche Partnerschaft mit der GLS Zukunftsstiftung Entwicklung ermöglicht wurden.

Trainingsmethoden und Förderung der Schülerentwicklung

Im Verlauf des akademischen Jahres setzte Kimlea gezielt auf praxisorientierte Ausbildungsansätze, um Theorie mit beruflicher Anwendung zu verbinden:

- **Praxis und Rollenspiele:** In simulierten Szenarien des Gastgewerbes wenden die Schülerinnen ihr Wissen realitätsnah an. Durch die duale Ausbildung stehen sie während der gesamten Ausbildung im engen Kontakt mit der Branche.
- **Unternehmerische Initiativen:** Einige Schülerinnen starten eigene kleine Projekte, wie die Herstellung und der Verkauf von Matten oder Backwaren. Diese Aktivitäten fördern das unternehmerische Verständnis und helfen, kleine persönliche Ausgaben selbst zu decken.
- **Mentoring & Persönlichkeitsentwicklung:** Die Schülerinnen erhalten durch ehrenamtlich betreute Seminare von Fachkräften Einblicke in berufliche Perspektiven.
- **Gegenseitige Unterstützung:** Regelmäßige Gruppentreffen stärken das Gemeinschaftsgefühl und fördern Motivation und Zusammenhalt.
- **Technologische Unterstützung:** Der Einsatz digitaler Lehrmittel verbessert die Vermittlung gastronomischer Konzepte und macht das Lernen interaktiver.
- **Branchenkontakt:** Die aktive Teilnahme an lokalen Veranstaltungen bietet direkte Praxiserfahrung und die Möglichkeit, erworbene Fähigkeiten im realen Umfeld anzuwenden.
- **Austausch & Benchmarking:** Partnerschaften mit Einrichtungen, wie dem Kibodeni Hospitality College ermöglichen es den Schülerinnen, von bewährten Ausbildungsmodellen zu lernen

- **Gemeinschaftsprojekte:** Die Schülerinnen engagieren sich in Projekten, wie der „Go Green“ Aktion, bei der sie beispielsweise Bäume pflanzen und ihr Umweltbewusstsein stärken.

Akademische Leistungen und erfolgreiche Prüfungen

Im März 2025 haben insgesamt 58 Schülerinnen erfolgreich nach der dualen Ausbildung ihre Prüfungen am Kenya National Examination Council (KNEC) abgelegt. Wir freuen uns Ihnen die erfolgreichen Prüfungsergebnisse mitzuteilen und sind aufrichtig dankbar für die entscheidende Rolle, die Sie mit ihrer Unterstützung dabei spielen.

1. Artisan-Klasse

13 Schülerinnen absolvierten Prüfungen in Theorie und Praxis der Lebensmittel- und Getränkeherstellung sowie des Services. Ergänzend wurden sie in Allgemeinbildung (Mathematik, Naturwissenschaft, Kommunikation), Lebenskompetenzen, Hauswirtschaft, Wäscheservice und IKT geschult. Zur Prüfung gehörte auch ein praxisorientiertes Handelsprojekt. Zehn Schülerinnen haben die Prüfung bestanden und drei müssen sie wiederholen.



Lucy Wangui, Faith Wangari und Gladys Wandia während ihrer praktischen Prüfung des Kenya National Examination Council (KNEC)

2. Craft Certificate Level – Modul I

24 Schülerinnen legten Prüfungen in Theorie und Praxis der Lebensmittel- und Getränkeproduktion sowie -kontrolle ab. Weitere Fächer umfassten IKT, Mathematik, Unternehmertum und Ernährungslehre. Die Ergebnisse spiegeln sowohl die Einsatzbereitschaft der Schülerinnen als auch das Engagement von Kimlea für hohe Bildungsstandards wider. Hier haben 20 Schülerinnen die Prüfung bestanden, wobei es eine Auszeichnung gab und drei Schülerinnen müssen die Prüfung wiederholen.

3. Craft Certificate Level – Modul II

21 Schülerinnen erreichten das zweite Modul des Handwerkszertifikats. Die Ausbildung umfasste Theorie und Praxis in Hauswirtschaft, Wäscherei, Front Office sowie ein praxisorientiertes Abschlussprojekt. Die Gruppe zeigte bemerkenswerte Fortschritte und Professionalität. In diesem Modul haben alle Schülerinnen ihre Prüfung bestanden, was eine beachtliche Erfolgsquote ist und den Übergang ins Berufsleben bedeutet.

Erfolgreiche duale Ausbildung und Praktikumsprogramm

Während des akademischen Jahres haben die Schülerinnen von Montag bis Donnerstag schulischen Unterricht und Freitag und Samstag die praktische Ausbildung in einem Betrieb. Hierdurch kann ein Gleichgewicht zwischen theoretischem Lernen und praktischer Anwendung ermöglicht werden.

Dank der Zusammenarbeit mit unseren Industriepartnern absolvieren derzeit 33 Schülerinnen sowohl aus dem Craft- als auch aus der Artisan Klasse Praktika, während 23 Schülerinnen bereits ihre duale Ausbildung begonnen haben.

Positive Wirkung der dualen Ausbildung auf die Entwicklung der Schülerinnen

Das duale Modell dient als wichtiges Fundament für die professionelle Entwicklung und bietet den Schülerinnen frühzeitige und kontinuierliche Einblicke in reale Umgebungen der Gastronomie und Hotellerie. Eine zunehmende Anzahl an Schülerinnen hat erfolgreich den Übergang vom Praktikum in eine Festanstellung geschafft, was die Qualität des Programms unterstreicht. Arbeitgeber*innen loben Absolventinnen von Kimlea außerdem häufig dafür, dass sie sehr gut ausgebildet, professionell und direkt einsatzbereit sind.

Ein paar der wichtigsten Vorteile der dualen Ausbildung und der Praktika sind

- Erweitertes Selbstvertrauen und Kommunikationsfähigkeiten
- Entwicklung von jobspezifischen Kompetenzen über alle Bereiche des Gastgewerbe
- Direkte Einstellungschancen nach dem Abschluss
- Bildung eines professionellen Netzwerkes, was oft zu Jobangeboten führt
- Emotionale Reife und Belastbarkeit, gefördert durch Herausforderungen im Arbeitsalltag
- Größere Verantwortung im persönlichen und beruflichen Verhalten
- Fähigkeit zum Multitasking und zur Aufrechterhaltung einer starken Arbeitsmoral in Umgebungen mit hohem Druck
- Mentoring durch Branchenexpert*innen, die ihnen Orientierung für ihre berufliche Laufbahn bieten

Erweitertes Curriculum: Strukturelle Änderungen

Nach strukturellen Änderungen im nationalen Bildungssystem und dem angekündigten Auslaufen bestimmter KNEC-Programme bis 2027 hat Kimlea frühzeitig reagiert. Als Alternative wurde NITA (National Industrial Training Authority) gewählt – ein praxisorientiertes Akkreditierungsmodell, das gut zum Ausbildungsansatz des Colleges passt.

Durch enge Zusammenarbeit mit Bildungsbehörden und dem erfahrenen Partner Kibondeni Hospitality College konnte der Übergang reibungslos gestaltet und der Unterrichtsbetrieb gesichert werden. Das NITA-Modell bietet eine kompetenzbasierte Ausbildung, die praxisnah, industrienah und international anerkannt ist – eine zukunftsfähige Grundlage für unsere Lernenden.

Erfolgreiches Mentorship Programm

Jeder Schülerin wird einer engagierten Mentorin zugewiesen, die sie während der gesamten Ausbildung begleitet und mit Rat und Tat zur Seite steht. Die Schülerinnen berichten dadurch von mehr Selbstvertrauen, besseren Kommunikationsfähigkeiten und einer klareren Zielvorstellung. Oft bilden sich dauerhafte Freundschaften und die Mentorinnen unterstützen die Absolventinnen auch beim Übergang ins Berufsleben. Um diese Beziehungen weiter zu stärken, bieten wir außerdem Gespräche mit Psycholog*innen an. Dieser ganzheitliche Ansatz stellt sicher, dass unsere Absolventinnen nicht nur mit technischen Fähigkeiten, sondern auch mit der emotionalen Widerstandsfähigkeit ausgestattet sind, die sie für die Berufswelt benötigen.

Karrieregespräch an der Strathmore University

Zwischen Januar und März nahm eine neue Kohorte angehender Schülerinnen an einem Karrieregespräch an der Strathmore University teil, als Teil ihrer Vorbereitung auf den Übergang zum tertiären Bildungsweg.



Organisiert von der Zulassungs- und Karriereabteilung bot die Veranstaltung inspirierende Vorträge von Dozierenden, Alumni und Fachleuten. Die Teilnehmerinnen erhielten so wertvolle Einblicke in Karrierewege und die Bedeutung von persönlicher Zielsetzung. Der interaktive Austausch hat zudem viele Schülerinnen motiviert, ihre Zukunft in die Hand zu nehmen.

Unsere Schülerinnen nehmen am Karrieregespräch an der Strathmore Universität teil

Benchmarking-Besuch bei der Faith Ventures School (Vergleichs- und Lernbesuch)

Unsere Schülerinnen hatten die Möglichkeit an einem Benchmarking-Besuch teilzunehmen, der sich auf die Produktion von Lebensmitteln und praktischen Fähigkeiten fokussierte. Die Erfahrung ermöglichte es ihnen von bewährten Verfahren im Umgang mit Lebensmitteln zu lernen und sich mit Kolleg*innen aus anderen Einrichtungen auszutauschen.

Neuaufnahme im Mai 2025

Im Mai 2025 haben wir erfolgreich zwei neue Gruppen von Auszubildenden zugelassen und 44 neue Schülerinnen konnten eingeschrieben werden. Sie werden bestmöglich unterstützt, um ihren akademischen Niveaus und ihren Zukunftsvorstellungen gerecht zu werden.

- **NITA Grade Test** – für Auszubildene mit KCSE-Noten von „befriedigend“ und darunter

- **NITA National Skills Certificate (NSC) Level 3** – für Auszubildene mit **KCSE**-Noten ab „voll befriedigend“

Durch die kürzlichen administrativen Änderungen werden alle Schülerinnen jetzt jährlich an ihren NITA-Prüfungen teilnehmen (vorher erst nach zwei Jahren).

Im September 2025 haben die neuen Schülerinnen ihre duale Ausbildung begonnen, wobei sie wieder von Montag bis Donnerstag die Schule besuchen und bis Ende November freitags und samstags in einem Betrieb arbeiten. Im Januar 2026 nehmen sie den Vollzeitunterricht wieder auf, um sich auf die für März geplanten nationalen Prüfungen vorzubereiten.



Einschulungstag der beiden neu zugelassenen Gruppen im Mai 2025: NITA Grade Test and NITA NSC3



Die Schülerinnen der NITA Grade Test Class in Kochuniformen sind bereit für den Unterricht in praktischer Lebensmittelproduktion.



Die Schülerinnen der NITA NSC3 lernen im praktischen Unterricht Lebensmittel- und Getränkeservice sowie Hauswirtschaft.

Darüber hinaus freuen wir uns, Ihnen mitzuteilen, dass unsere letzte Abschlussfeier am 19. September 2025 sattgefunden hat. Dies war ein besonderer Anlass, um die Leistungen unserer Schülerinnen zu feiern, die nun mit viel Zuversicht in das Berufsleben einsteigen.

Herausforderungen

- **Höherer Wettbewerb:** Zunehmende internationale Einrichtungen erschweren die Wettbewerbsfähigkeit. Viele Organisationen bieten subventionierte Programme an und ziehen damit potenzielle Bewerberinnen unserer Einrichtung an.
- **Technologischer Fortschritt in der Branche:** Die Hotellerie setzt zunehmend auf digitale Tools, wie mobiles Einchecken, QR-Codes und mobile Zahlungen. Zwar lernen unsere Schülerinnen diese Technologien im Rahmen der Ausbildung kennen, aber dennoch ist eine gezielte Vorbereitung im Unterricht entscheidend.