Mitarbeit im Gast·gewerbe.

Viele Menschen arbeiten im Gast·gewerbe.

Gast·gewerbe heißt:

- Restaurants.
- Cafés.
- Bars.
- Oder Hotels.

Im Gast·gewerbe können Menschen viele verschiedene Arbeiten machen.

Zum Beispiel:

- Im Service mitarbeiten:
  - Essen oder Getränke zu den Tischen bringen.
  - An der Bar die Getränke herrichten.
  - Die Tische decken und wieder abräumen.
- In der Küche mitarbeiten.
- Die Betten machen und die Zimmer putzen.

Auch Menschen mit Beeinträchtigung sollen im Gast·gewerbe mitarbeiten können.

In dieser „Perspektive“ schreiben wir über die Mitarbeit im Gast·gewerbe.

Diese Texte sind in Leichter Sprache geschrieben.
Und diese Texte sind eine Zusammen·fassung
von den Texten in schwerer Sprache von Seite 15 bis Seite 29.

Wichtig!

In diesem Text finden Sie Wörter mit einem Stern.

Der Stern sieht so aus: *

Zum Beispiel im Wort: Mitarbeiter*innen.

Mit dem * sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusammen gemeint.

Für manche Wörter gibt es im Text Erklärungen.

Die Erklärungen sind nach rechts eingerückt.

Und diese Erklärungen sind grau geschrieben.

Seit vielen Jahren gibt es in Südtirol
Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigung.
In diese Werkstätten können Menschen mit Beeinträchtigung
am Tag hingehen und sich beschäftigen.

Sich beschäftigen heißt: Etwas tun.

Zum Beispiel:

- Mit Holz arbeiten.
- Oder mit Wolle arbeiten.

In den Werkstätten sind Menschen mit Beeinträchtigung:

- Mit anderen Menschen zusammen.
- Und **nicht** so viel allein.

Aber Menschen mit Beeinträchtigung brauchen **nicht** nur
eine Beschäftigung.
Menschen mit Beeinträchtigung wollen auch mitarbeiten.
Deshalb wollen Menschen mit Beeinträchtigung eine richtige Arbeit.

Seit vielen Jahren können Menschen mit Beeinträchtigung
auch in Firmen und Ämtern mitarbeiten.

Ämter sind Büros in einer Gemeinde oder beim Land.

Und diese Menschen bekommen dann oft eine feste Anstellung.

Feste Anstellung heißt:

Die Menschen bekommen für ihre Arbeit einen Vertrag.

Und die Menschen bekommen jeden Monat Geld.

Dieses Geld heißt: Gehalt.

Mit dem Gehalt sollen die Menschen leben können.

Im Landes·gesetz zur „Teilhabe und Inklusion“ vom 14. Juli 2015 steht:

Alle Menschen haben das gleiche Recht auf Arbeit.

Auch Menschen mit Behinderungen dürfen arbeiten.

Menschen mit Behinderungen sollen:

- Ihre Arbeit selbst wählen können.
- Mit Arbeit genug Geld verdienen.
- Mit diesem Geld leben können.

Menschen mit und ohne Behinderungen
sollen gemeinsam arbeiten können.

Dann können Menschen mit Behinderungen mehr Inklusion erleben.

Inklusion heißt:

Alle Menschen sollen überall dabei sein.

Alle Menschen sind gleich wichtig.

Und alle Menschen gehören dazu.

Im Gast·gewerbe gibt es viel Arbeit.
Auch für Menschen mit Beeinträchtigung
gibt es im Gast·gewerbe viele Möglichkeiten zu arbeiten.
Dort können die Menschen viele Berufe ausprobieren und lernen.
Und die Menschen arbeiten mit anderen Menschen zusammen.
Aber im Gast·gewerbe müssen die Menschen auch viel können.
Deshalb braucht es Schulungen für Menschen mit Beeinträchtigung.

Schulung ist ein anderes Wort für: Kurs.
Bei einer Schulung lernen Menschen mehr über ein Thema.
Zum Beispiel: über die Mitarbeit im Gast·gewerbe.

Dort lernen die Menschen zum Beispiel:

- Wie spreche ich mit anderen Menschen?
- Wie mache ich Kaffee?
- Wie trage ich Essen zum Tisch?

Oft brauchen Menschen mit Beeinträchtigung auch
eine Unterstützung bei der Arbeit.
Dann helfen die Kolleginnen und Kollegen
den Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.
Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung brauchen nämlich
mehr Zeit zum Üben und Lernen.

Und deshalb brauchen alle mehr Zeit und Geduld:

- Die Chefs.
- Und die Gäste

Zwei Bars in Brixen: Die „WunderBar“ und die Bar Mensa „Pluri“.

Die „WunderBar“ ist am Großen Graben.

Der Große Graben ist eine Straße in Brixen.

Die „WunderBar“ gehört zum Sozial·zentrum „Seeburg“.

Doch die „WunderBar“ ist **keine** normale Bar.

Zum Beispiel gibt es dort ein kleines Geschäft.

Hier können Besucher*innen verschiedene Dinge kaufen.

Zum Beispiel: Bilder.

Die Bilder haben Mitarbeiter*innen aus der Werkstatt gemacht.

Die Werkstatt gehört zum Sozial·zentrum „Seeburg“.

Auch in der Bar hängen Bilder aus der Werkstatt.

Deshalb ist die „WunderBar“ ein gemütlicher Ort.

Carmen Messner ist die Leiterin vom Sozial·zentrum „Seeburg“.

Frau Messner erzählt:

Ich wollte zusammen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Werkstatt eine Bar eröffnen.

In der „WunderBar“ können die Mitarbeiter*innen viele Dinge tun.

Zum Beispiel:

- Im Service mitarbeiten.
- Und in der Küche mitarbeiten.

Im Dezember 2019 haben wir die Bar eröffnet.

Doch dann kam Corona.

Und die Bar musste wieder schließen.

Doch seit kurzer Zeit ist die Bar wieder offen.

Und es kommen viele Gäste in die „WunderBar“.

In der „WunderBar“ ist besonders am Montag viel los.

Denn am Montag ist in Brixen Wochen·markt.

In der Bar können die Gäste:

- Zeitung lesen.
- Einen Kaffee trinken.
- Oder sich einfach nur unterhalten.

Es gibt auch eine Spiel·ecke in der Bar.

Darüber freuen sich besonders die Kinder.

Deshalb kommen auch viele Mütter mit ihren Kindern in die Bar.

Die Gäste kommen gerne in die „WunderBar“.
Und die Mitarbeiter*innen arbeiten gerne dort.
Und die Mitarbeiter*innen wollen weiter dort arbeiten.
Manchmal kommen besonders viele Gäste in die Bar.
Dann ist die Arbeit auch anstrengend.

Carmen Messner

Carmen Messner will gerne noch mehr machen und wünscht sich:

Alle Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung
sollen eine Schulung machen können.
Nach der Schulung sollen die Mitarbeiter*innen
ein Dokument bekommen.
Mit diesem Dokument sollen die Mitarbeiter*innen
überall im Gast·gewerbe arbeiten können.

Markus Frei arbeitet freiwillig in der Bar Mensa „Pluri“.
Er hat geholfen, die Bar Mensa „Pluri“ wieder zu eröffnen.
Die Bar Mensa „Pluri“ ist in der Nähe von der Mozart·brücke in Brixen.
Die Bar gehört zum italienischen „Schulzentrum der Schwesternau“.

Markus Frei

Früher gab es dort eine Mensa.

Eine Mensa ist ein großer Raum.

Dort gibt es Essen und Trinken.

Lange Zeit war diese Mensa geschlossen.

Dann hatte die Direktorin von der Ober·schule eine Idee:

Die alte Mensa soll wieder öffnen.

Und die alte Mensa soll ein sozialer Treff·punkt sein.

Sozialer Treff·punkt heißt:

Ein sozialer Treff·punkt ist ein Ort.

An diesem Ort können sich viele Menschen treffen:

- Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.
- Und junge und alte Menschen.

Und alle können zusammen etwas tun.

Zum Beispiel:

- Essen.
- Oder spielen.

Die Bar Mensa „Pluri“ war nur für kurze Zeit offen.

Dann musste die Bar wegen Corona wieder schließen.

Das war aber **nicht** so schlimm.

Während Corona haben die Mitarbeiter*innen nämlich viel gelernt.

Zum Beispiel: in der Küche.

Jetzt ist die Bar wieder offen.

Und alle freuen sich auf die Gäste.

In die Bar Mensa „Pluri“ sollen viele Menschen zum Essen kommen.

Zum Beispiel:

- Schüler*innen und Lehrer*innen.
- Spaziergänger*innen.
- Radfahrer*innen.
- Oder die Bewohner*innen aus dem Senioren·heim.

In der Mensa können die Menschen auch große Feiern machen.

Zum Beispiel: Hochzeiten oder Geburtstags·feiern.

Das Restaurant „Elfenküche“.

Ein Restaurant in Dornbirn heißt „Elfenküche“.

Dornbirn ist eine Stadt in Vorarlberg.

Vorarlberg gehört zu Österreich.

In der „Elfenküche“ gibt es viele verschiedene Gerichte.

Gerichte ist ein anderes Wort für: Essen.

Die Köchinnen und Köche kochen besonders gerne Suppen

aus regionalen Zutaten.

Regional heißt:

Die Zutaten kommen von Bauern aus Vorarlberg.

Und die „Elfenküche“ kocht auch saisonal.

Saisonal heißt:

Das Obst oder das Gemüse sind zu einer bestimmten Zeit reif.

Zum Beispiel:

Im Herbst ist der Kürbis reif.

Dann gibt es Kürbis·suppe.

Im Herbst gibt es aber **keinen** Spargel.

Deshalb gibt es im Herbst auch **keine** Spargel·suppe.

Das meiste Obst und Gemüse kommt aus dem Bio·anbau.

Bio·anbau heißt:

Die Bauern dürfen auf den Feldern **kein** Gift verwenden.

Das ist gut für die Umwelt.

Und es ist gut für die Tiere und Pflanzen.

Im Restaurant „Elfenküche“
probieren die Köchinnen und Köche viel aus.
Die Köchinnen und Köche kochen zum Beispiel: Kürbis·suppe.
Und dann verändern die Köchinnen und Köche die Suppe ein bisschen.
Vielleicht geben die Köchinnen und Köche asiatische Gewürze
zur Suppe dazu.
Zum Beispiel: Ingwer und Curry.

In der „Elfenküche“ arbeiten Frauen und Männer aus der ganzen Welt.

Zum Beispiel arbeitet Gönül aus der Türkei in der Küche.

Gönül liebt Essen.

Und Gönül verkleidet sich gerne.

Manchmal fängt Gönül auf einmal an zu weinen.

Gönül zeigt allen anderen:

- Das Leben ist bunt.
- Und das Leben ist **nicht** immer einfach.

Mit Gönül ist die Arbeit in der „Elfenküche“ noch schöner.

Das Café „Prossliner“ in Auer.

Hannes Stimpfl ist 35 Jahre alt und arbeitet im Café „Prossliner“.

Hannes erzählt:

Vor einiger Zeit bin ich betrunken Auto gefahren.

Und die Polizei hat mich erwischt.

Deshalb musste ich eine Weile im Senioren·heim arbeiten.

Die Arbeit dort hat mir sehr gut gefallen.

Deshalb habe ich in meinem alten Beruf aufgehört.

Und ich habe Sozial·betreuer gelernt.

Ich habe 2 Jahre im Senioren·heim gearbeitet.

Doch wegen Corona war auch im Senioren·heim alles anders.

Ich habe gemerkt:

Die Arbeit im Senioren·heim ist doch **nicht** das Richtige für mich.

Deshalb habe ich eine andere Arbeit mit Menschen gesucht.

Und ich habe eine Arbeit bei der Lebenshilfe gefunden.

Deshalb ist Hannes Stimpfl jetzt der Leiter vom Café „Prossliner“ in Auer.

Im Café „Prossliner“ arbeitet **nicht** nur Hannes.

Im Café arbeiten auch:

- 2 Frauen ohne Beeinträchtigung.
- Und 6 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

Hannes hat bei der Arbeit im Café viel gelernt.

Zum Beispiel:

Auch Menschen mit Beeinträchtigung wollen selbst·ständig arbeiten.
Und Menschen mit Beeinträchtigung können selbst·ständig entscheiden.
Deshalb haben alle zusammen überlegt:

Wie organisieren wir die Arbeit im Café?

Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung besprechen zusammen:

- Welche Probleme haben wir?
- Welche Wünsche haben wir?
- Was brauchen wir noch?

Dann besprechen alle Mitarbeiter*innen im Café
diese Probleme und Wünsche.
Und fast immer finden alle zusammen eine Lösung.

Während Corona haben sich die Mitarbeiter*innen online getroffen.
Manchmal haben einige Mitarbeiter*innen im Café gearbeitet
und zusammen geübt:

- Wie bereite ich den Kaffee zu?
- Wie decke ich den Tisch?
- Wie bringe ich die Gerichte und Getränke zum Tisch?
- Wie spreche ich mit den Gästen?

Auch Regeln haben die Mitarbeiter*innen besprochen.
Solche Regeln sind zum Beispiel:

- Wir kommen pünktlich zur Arbeit.
- Wir machen Pausen.

  Und nach den Pausen arbeiten wir wieder pünktlich weiter.

Jetzt ist das Café „Prossliner“ wieder an 6 Tagen in der Woche offen.

Alle Gäste sind willkommen.

Die Mitarbeiter*innen freuen sich über jeden Gast.

Franziska Gruber erzählt über die „Landhaus Bar“ und das Schloss „Rechtenthal“.

Franziska Gruber ist Sozial·assistentin.

Frau Gruber arbeitet in der Sozial·genossenschaft „Renovas“.

Die Sozial·genossenschaft „Renovas“ ist zuständig für:

- Die „Landhaus Bar“.
- Und das Gast·gewerbe im Schloss „Rechtenthal“.

Franziska Gruber

Die „Landhaus Bar“ ist am Bahnhof in Bozen.

Viele Menschen kommen in diese Bar.

In der „Landhaus Bar“ arbeiten 8 Mitarbeiter*innen.

5 Mitarbeiter*innen haben eine Beeinträchtigung.

Franziska Gruber erzählt:

Wir freuen uns über neue Mitarbeiter*innen.

Zuerst versuchen wir alle gut kennen zu lernen.

Wir fragen die neuen Mitarbeiter*innen:

- Was kannst du besonders gut?
- Was machst du gerne?
- Wobei brauchst du Hilfe?
- Was magst du überhaupt **nicht**?

Für manche Mitarbeiter*innen sind bestimmte Dinge schwierig.

Zum Beispiel:

- Mit den Gästen in der Bar reden.
- Den Gästen alles erklären.
- Viele Dinge gleich·zeitig machen.

Die Mitarbeiter*innen ohne Beeinträchtigung helfen

ihren Kolleginnen und Kollegen mit Beeinträchtigung bei der Arbeit.

Dann geht alles viel leichter.

Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung können
eine Ausbildung in der Bar machen.
Eine Beraterin oder ein Berater hilft
den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei der Ausbildung.
Die Berater*innen haben Zeit für die Mitarbeiter*innen.
Deshalb können die Berater*innen die Aufgaben genau erklären.
Mit der Ausbildung können die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung
später auch in einer anderen Bar arbeiten.

Das Schloss „Rechtenthal“ ist in Tramin.
Im Schloss gibt es viele Kurse und Schulungen.
Deshalb kommen viele Menschen ins Schloss.
Und im Schloss gibt es auch eine Mensa und eine Bar.
Im Schloss arbeiten 3 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung und
helfen zum Beispiel:

- In der Küche.
- Im Speise·saal.
- An der Bar.
- Oder beim Reinigen von den Zimmern.
  Im Schloss „Rechtenthal“ können Menschen nämlich auch übernachten.

Franziska Gruber erzählt:

Im Schloss „Rechtenthal“ arbeiten alle ganz toll zusammen.
Und alle arbeiten sehr gerne zusammen:
Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.
Manchmal gibt es auch große Feste im Schloss.
Zum Beispiel: Geburtstags·feiern oder Hoch·zeiten.

Diese Feste sind für alle Mitarbeiter*innen aufregend.

Dann arbeiten alle besonders viel.

Die Gäste sollen sich nämlich wohl·fühlen und ein tolles Fest haben.

Die Kantine „dasLorenz“ in Graz.

„atempo“ ist ein Unter·nehmen für Inklusion aus Österreich.

Unter·nehmen ist ein anderes Wort für: Firma.

In diesem Unter·nehmen sind die Menschen sehr wichtig.

Vor 10 Jahren ist das Büro von „atempo“ umgezogen.

Vorher war das Büro von „atempo“ in der Innen·stadt von Graz.

Graz ist eine Stadt in Österreich.

Jetzt ist „atempo“ in einem alten Kapuziner·kloster.

Ein Kloster ist wie ein kleines Dorf.

Zu einem Kloster gehört eine Kirche.

Und zu einem Kloster gehören viele andere Häuser.

Die Menschen im Kloster glauben besonders stark an Gott.

In der Nähe vom Kloster gibt es aber **keine** Restaurants.

Deshalb hat „atempo“ gesagt:

Wir brauchen eine Kantine zum Essen.

Kantine ist ein anderes Wort für: Mensa.

Dann hat die Kantine im Kloster geöffnet.

Und alle haben zusammen einen Namen für die Kantine ausgesucht.

Die Kantine heißt „dasLorenz“.

Viele junge Köchinnen und Köche haben im „dasLorenz“ gekocht.

Das Essen hat den Gästen gut geschmeckt.

Die Köchinnen und Köche haben nur mit den besten Zutaten gekocht.

Gute Zutaten kosten viel Geld.

Deshalb war das Essen teuer.

Das Essen war für die Gäste zu teuer.

So sind nur noch wenige Gäste in „dasLorenz“ gekommen.

Deshalb mussten die Mitarbeiter*innen etwas verändern.

Die Mitarbeiter*innen haben überlegt:

- Was können wir verändern?
- Wie bekommen wir mehr Gäste in unsere Kantine?
- Was sollen wir kochen?

Dann haben alle zusammen eine Lösung gefunden.

Die Mitarbeiter*innen haben viel geändert:

- Es gibt jetzt andere Speisen.
- Die Mitarbeiter*innen bringen das Essen zu den Menschen nach Hause.
- Und die Gäste können im Kloster große Feiern machen.

Jetzt ist im „dasLorenz“ alles super.

Auch nach Corona sind alle Gäste wieder·gekommen.

Arbeit und Inklusion im Hotel „Masatsch“.

Seit dem Sommer 2021 ist das Hotel „Masatsch“ wieder offen.

Viele Menschen freuen sich darüber.

Die Lebenshilfe führt das Hotel „Masatsch“.

Das Hotel „Masatsch“ ist ein schönes Hotel in Oberplanitzing.

Einige Mitarbeiter*innen im Hotel sind neu.

Wichtig ist:

Es gibt jetzt eine kollegiale Führung im Hotel „Masatsch“.

Kollegiale Führung heißt:

Mehrere Menschen führen das Hotel zusammen.

Führen ist ein anderes Wort für: leiten.

Und es gibt **nicht** nur eine Chefin oder einen Chef.

Diese Menschen führen das Hotel zusammen:

- Maurizio Wohlgemuth ist für die Rezeption zuständig.

  Rezeption heißt:

  Anmeldung und Empfang.

  An der Rezeption melden sich die Gäste also an.

  Und die Gäste werden an der Rezeption begrüßt.

- Gabriele Baroncini ist für die Küche zuständig.
- Szabi Tôt ist für den Service zuständig.
- Sandra Ciaghi ist für das House·keeping zuständig.

  House·keeping heißt:

  Arbeiten im Haus.

House·keeping ist ein englisches Wort.

House·keeping wird so ausgesprochen: hauskieping.

Zum Beispiel:

- Die Zimmer putzen.
- Die Böden saugen und wischen.

- Und Evelyn Wohlgemuth ist für die Koordination zuständig.

  Koordination heißt:

  Alle Arbeiten müssen besprochen werden.

  Dann können alle Arbeiten gut gemacht werden.

Alle Mitarbeiter*innen vom Hotel „Masatsch“ treffen sich
einmal oder zweimal in der Woche.
Dann besprechen alle zusammen die Arbeiten.
Auch Kurt Klotz ist bei diesen Treffen dabei.
Kurt Klotz ist der pädagogische Leiter im Hotel „Masatsch“.

Der pädagogische Leiter begleitet
die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung vom Hotel und schaut:

- Wie geht es den Mitarbeiter*innen?
- Bekommen die Mitarbeiter*innen genug Unterstützung?

Kurt Klotz organisiert auch Treffen
mit den Eltern von Menschen mit Beeinträchtigung.

Im Hotel „Masatsch“ arbeiten 5 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

- Im Service arbeiten:
  - Chandra Dahal.
  - Lukas Pichler.
  - Und Carlo Multori.
- In der Küche arbeiten Neritan Zykaj und Saha Sudib Kumar.

Chandra Dahal, Lukas Pichler, Neritan Zykaj und Saha Sudib Kumar

Zum Hotel „Masatsch“ gehört auch ein Garten.
Dort wird verschiedenes Gemüse angebaut.
Kurt Klotz kümmert sich zusammen mit
einigen Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung um den Garten.

Im Sommer und Herbst 2021 haben viele Gäste
im Hotel „Masatsch“ Urlaub gemacht.
Die meisten Gäste waren aus:

- Deutschland.
- Österreich.
- Und der Schweiz.

Alle Mitarbeiter*innen vom Hotel „Masatsch“ arbeiten gerne mit
und freuen sich über die vielen Gäste.

„Embrace“: ein Hotel-Verbund.

Im Jahr 2004 haben sich viele Hoteliers getroffen.

Hoteliers sind die Chefs von Hotels.

Das Treffen war in Deutschland.

Bei dem Treffen haben alle Hoteliers gesagt:

Wir wollen mehr Inklusion.

Auch Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung sollen

in unseren Hotels mitarbeiten.

Deshalb haben diese Hoteliers einen Hotel-Verbund gegründet.

Ein anderes Wort für Verbund ist Zusammen·schluss.

Diese Hotels arbeiten also zusammen.

Und diese Hotels wollen zusammen wichtige Ziele erreichen:

- Menschen mit und ohne Beeinträchtigung sollen in den Hotels mitarbeiten können.
- Alle Menschen sollen auch im Urlaub überall dabei sein und mitmachen können.

Dieser Hotel-Verbund heißt „Embrace“.

Embrace ist ein englisches Wort.

Embrace wird so ausgesprochen: Imbreiß.

Auf Deutsch heißt Embrace: Umarmung.

50 Hotels machen in dem Hotel-Verbund mit.

Das Hotel „Masatsch“ von der Lebenshilfe Südtirol macht auch mit.

Die Hotels von „Embrace“ haben 2 Ziele:

- Arbeits·inklusion.

  Arbeits·inklusion heißt:

  Menschen mit Beeinträchtigung sollen eine feste Anstellung erhalten.

  In den Hotels von „Embrace“ arbeiten

  viele Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

  Diese Mitarbeiter*innen haben alle verschiedene Aufgaben.

  Für diese Aufgaben sind diese Mitarbeiter*innen alleine zuständig.

  So lernen die Mitarbeiter*innen Verantwortung zu übernehmen.

- Und barriere·freier Urlaub.

  In den Hotels von „Embrace“ können alle Menschen Urlaub machen:

  Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.

  Deshalb sind die Hotels barriere·frei.

  Barriere·frei heißt:

  Für Menschen mit Beeinträchtigung darf es **keine** Barrieren geben.

  Alles muss barriere·frei sein.

  Barrieren sind Hindernisse.

  Barrieren machen den Menschen das Leben schwer.

  Barrieren sind zum Beispiel:

  Stiegen für Rollstuhl·fahrer*innen.

  In den Hotels von „Embrace“ gibt es zum Beispiel überall

  Aufzüge und Rampen.

Über die Hotels von „Embrace“ gibt es einen Katalog.

In dem Katalog können die Urlauber*innen alle Informationen finden.

Zum Beispiel:

- Wo gibt es Hotels von „Embrace“?
- Sind die Hotels in der Stadt oder auf dem Land?
- Was können die Gäste machen?

Das Hotel „Masatsch“ ist auch in diesem Katalog zu finden.

Meine Arbeit im Sport·hotel.

Fabian Plaikner ist 20 Jahre alt.

Fabian wohnt in Stefansdorf.

Stefansdorf ist ein Dorf bei Bruneck.

Fabian wohnt zusammen mit:

- Seiner Mutter.
- Seiner Schwester.
- Und seinem Hund.

Fabian erzählt:

Ich höre gerne Musik und spiele Zieh·orgel.

Ich bin bei der Feuer·wehr und spiele auch Fußball.

Und ich bin in Bruneck zur Hotel·fach·schule gegangen.

Eine Hotel·fach·schule ist eine besondere Schule.

In der Schule lernen die Schüler*innen alles für die Arbeit im Hotel.

Ich wollte unbedingt in einem Hotel arbeiten.

Dann habe ich Christoph Schuster und Miriam Winkler kennen gelernt.

Die 2 sind die Chefs vom Sport·hotel „Winkler“ in Stefansdorf.

Dann konnte ich ein Praktikum im Sport·hotel machen.

Ein anderes Wort für Praktikum ist: Probe·arbeit.

Bei einem Praktikum können die Menschen eine Arbeit ausprobieren.

Ein Praktikum ist nur für eine kurze Zeit.

Das Praktikum hat mir sehr geholfen.

Ich konnte die Arbeit ausprobieren.

Das Praktikum hat mir sehr viel Spaß gemacht.

Jetzt mache ich im Sport·hotel ein Projekt zur Arbeits·eingliederung.

Diese Arbeit ist noch **keine** feste Anstellung.

Ich mache im Sport·hotel „Winkler“ viele verschiedene Arbeiten.

Ich stelle alle Dinge für das Frühstück auf die Tische.

Danach sortiere ich das Besteck.

Besteck heißt:

- Gabel.
- Messer.
- Und Löffel.

Nach dem Frühstück räume ich mit einer Arbeits·kollegin oder
einem Arbeits·kollegen die Tische wieder ab.
Die Teller und das Besteck kommen in die Spül·maschine.

Ich wohne in der Nähe vom Sport·hotel.
Deshalb gehe ich morgens zu Fuß zum Hotel.
Mittags gehe ich zu Fuß wieder nach Hause.
Am Samstag und Sonntag habe ich frei.

Hoffentlich bekomme ich später eine feste Anstellung
im Sport·hotel „Winkler“.

© Europäisches Logo für einfaches Lesen: Inclusion Europe.

Informationen auf der Internet·seite:

www.inclusion-europe.eu/easy-to-read/

Dieser Text ist von:

OKAY – Büro für Leichte Sprache von der Lebenshilfe / Südtirol.

okay@lebenshilfe.it

Die Prüf·gruppe von OKAY hat den Text geprüft.

Mehr Informationen zur Leichten Sprache finden Sie

auf der Internet·seite von der Lebenshilfe: www.lebenshilfe.it/okay