

Die BALANCE gGmbH - gegründet im September 1996 - ist eine stationäre Jugendhilfeeinrichtung für Kinder und Jugendliche im Alter von 14 bis 22 Jahre, für die Drogenkonsum so problematisch geworden ist, dass er zu Schul- und Ausbildungsabbrüchen geführt hat und auch das Alltagsverhalten bestimmt. - Voraussetzung für die Aufnahme in unser Haus ist die Kostenübernahme durch das zuständige Jugendamt (§§ 34, 35a und 41); in Ausnahmefällen übernehmen auch Krankenkassen (Einzelverträge) die Kosten. Eine weitere Voraussetzung ist, dass die/der Jugendliche einen körperlichen Entzug durchgeführt hat.

Die Ziele der Jugendhilfemaßnahme werden den Entwicklungserfordernissen jedes Jugendlichen angepasst und orientieren auf

- zufriedene Abstinenz
- Alltagsbewältigung
- Schul- oder Ausbildungsabschlüsse erreichen
- Freizeitgestaltung erlernen

Unsere Leitidee

**Die Entstehung von Drogenproblemen und deren Auswirkungen erfasst alle Lebensbereiche, also müssen auch alle Lebensbereiche in die Rehabilitation einbezogen werden.**

Dementsprechend halten wir ein ganzheitliches Konzept mit folgenden Leistungen vor - alles auf dem Gelände der Einrichtung:

- Sozialpädagogische Betreuung
- Psychologische Therapie
- Arbeitstherapie
- Oberschule „An der Polz“, - anerkannte Ersatzschule
- Berufliche Schule für gastronomische Berufe - genehmigte Ersatzschule
- Jugendberufshilfe (Berufsausbildung zum Koch oder Beikoch)

Unsere Jugendlichen durchlaufen den Rehabilitationsprozess in 3 Phasen in einem Zeitraum von mindestens 12 Monaten. Ihnen stehen für die Rehabilitation und allmähliche Verselbstständigung verschiedene Betreuungsformen zur Verfügung:

- Wohnheim
- Jugendwohngruppen
- Betreutes Wohnen in Gransee und diverse Außenwohnplätze

## Heute stellen wir Ihnen den Bereich Jugendberufshilfe im Haus „An der Polz“ vor.

### Unser Rehabilitationsjahr 2006/2007

**13. - 18. 04. 2006**

*Osterferien*

Die Auszubildenden absolvieren Praktika in Gaststätten.

**13. 05. 2006**

*Frühlingsfest der Balance*

**Juni und August 2006**

*Abschlussprüfung der Köche und Beiköche*

**05. 07. 2006**

*Zeugnisübergabe*

**07. 07. 2006**

*Sommerfest*

Jugendliche und Mitarbeiter feiern das Ende des Rehabilitationsjahres.

**10. - 20. 07. 2006**

*Therapeutische Gruppenreise nach Kroatien*

**22. 07. 2006**

*Elternbesuchstag*

Im Gesamtrahmen des Rehabilitationskonzeptes wird einerseits die Entwicklungsbezogenheit sowie andererseits die beabsichtigte gesellschaftliche Integration berücksichtigt. Deshalb bieten wir parallel zu therapeutischen und sozialpädagogischen Angeboten Jugendberufshilfemaßnahmen (Ausbildung zum Koch bzw. Beikoch) an. Damit wird ein wichtiges Ziel zur Schließung von Lücken in der eigenen Biografie wie auch die Voraussetzung für die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben vorgegeben.



Lehrküche

Gemeinsam bereiten wir die Auszubildenden auf ein verantwortungsvolles Leben außerhalb unserer Einrichtung vor mit dem Ziel, den Berufsabschluss zu erreichen. Damit kann sich der Jugendliche auf dem ersten Arbeitsmarkt bewerben und aufbauend auf



Gesunde Ernährung ist wichtig

dieser Ausbildung sich auch beruflich weiter entwickeln. Die theoretische Ausbildung der Beiköche findet in unserer Beruflichen Schule für gastronomische Berufe in Trägerschaft der Balance gGmbH statt.

Der Berufsschulunterricht findet an 2 Tagen in der Woche mit dem entsprechenden Lehrpersonal statt. Die Berufsschule befindet sich auf dem Gelände unserer Einrichtung. Dadurch können sofort auftretende Probleme, Unklarheiten und Fragen zeitnah besprochen und einer Lösung zugeführt werden. Für die Jugendlichen entstehen täglich sich wiederholende Arbeitsabläufe, Strukturen bilden sich aus, die sie den Alltag erlernen lassen, ihnen Halt geben und Erfolgserlebnisse vermitteln.

**29.07. - 13.08.2006**

*Sommerferien*

Die Jugendlichen in den letzten Phasen der Rehabilitation fahren nach Hause. Die Jugendlichen die noch nicht beurlaubt werden können, verbringen ihre Ferien in der Einrichtung.

**14. 08. 2006**

*Schulbeginn in unserer Oberschule "An der Polz" und Berufsschule für gastronomische Berufe sowie der Berufsausbildung*

**01. - 02. 09. 2006**

*10. Jahresfest*

Mit den Jugendlichen, Eltern, anderen Angehörigen, cleanen Freunden, Mitarbeitern und weiteren Gästen blicken wir auf das erste Jahrzehnt "Haus an der Polz" zurück und geben Ausblick auf künftige Entwicklungen.

**30. 09. - 08. 10. 2006**

*Herbstferien*

**28. 10. 2006**

*Elterntag des Betreuungs- und Therapiebereiches*

Therapeuten und Betreuer arbeiten gemeinsam mit den Eltern und Jugendlichen inhaltlich am Thema Suchtentwicklung und Rückfallvermeidung

**02. 12. 2006**

*Weihnachtsfest mit den Eltern*  
Auszubildende backen weihnachtliches Naschwerk und bereiten das gemeinsame Abendbrot.

**22. 12. 2006 - 02. 01.2007**

*Weihnachtsferien*

Gerade in dieser Zeit ist es wichtig, dass die Jugendlichen in der entsprechenden Phase beurlaubt werden. Die Jugendlichen, die in der Einrichtung bleiben, erfahren besinnliche Tage und erleben das Weihnachts- und Neujahrsfest ganz anders als gewohnt.

**25. 12. 2006**

*Elternbesuchstag*



Klassenraum Berufsausbildung

Weitere Vorteile unserer Berufsschule sind die Klassenstärken von 4 -6 Jugendlichen. Individuell kann auf den Einzelnen eingegangen werden, ein enges Vertrauensverhältnis zwischen Auszubildenden und Lehrern entsteht. Zusätzlicher Stützunterricht in prüfungsrelevanten Fächern wird erteilt. Einzeltherapeutische Arbeit ist während der Unterrichtszeit möglich und Pflicht. Unsere Berufliche Schule ist organisiert in der AG freier Schulen im Land Brandenburg und arbeitet in der Arbeitsgruppe "Beiköche" des LISUM Brandenburg zusammen. Kooperationsbeziehungen bestehen auch zu dem in der Nähe gelegenen Oberstufenzentrum, in dem unsere Köche den theoretischen Unterricht ihrer Ausbildung erhalten.

Zurzeit bilden wir hier 15 Jugendliche in drei verschiedenen Lehrjahren aus. 2006 werden 3 Beiköche und ein Koch die Ausbildung mit einer Prüfung vor der IHK beenden. Sieben Beiköche hatten nach 1 1/2 jähriger Ausbildung im Februar 2006 die Zwischenprüfung abgelegt. Unser Koch im 2. Ausbildungsjahr hat bereits die Zwischenprüfung nach einem Jahr erfolgreich absolviert und die ersten Praktika durchgeführt.

Das erste Lehrjahr, zurzeit drei Beiköche, ist im täglichen Küchenprozess gefordert. Die tägliche Küchenarbeit, die Organisation der gemeinsamen Arbeit müssen zur Selbstverständlichkeit werden. Das fertig gestellte Mittagessen, in einer geforderten Zeit, schmackhaft und optisch ansprechbar, ist täglich der Maßstab und das abrechenbare Ergebnis der Arbeit.

In unserer alltägliche Arbeit, die die Ganztagsverpflegung aller anwesenden Jugendlichen beinhaltet, finden auch Höhepunkte statt, wie. z. B. das Frühlingsfest, Elterntage und das Jahresfest sowie auch die Betreuung von Gästen im Haus. Nicht zu vergessen, die Weihnachtsfeiern mit den Eltern und Jugendlichen. Für die kulinarischen Angebo-

te zeichnet die Lehrküche verantwortlich. Neben Gegrilltem, frischen Salaten und selbstgebackenem Kuchen und Brot, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Zu unseren Fachtagungen, die wir gemeinsam mit dem Jugendamt Oberhavel durchführen, bieten wir den Gästen einen kleinen leckeren Imbiss an. Ein Novum in unserer Ausbildung ist unsere Backstube. Unsere Jugendlichen lassen sich gern von dem Einfallreichtum der Konditorin anstecken und so entstehen zu solchen Höhepunkten kleine Extras. Die Zubereitung unterschiedlicher Kekssorten in Vorbereitung der Weihnachtsfeier ist schon Tradition, ebenso die Herstellung kleiner Knusperhäuschen aus Pfefferkuchenteig und nicht zu vergessen die selbstgebackenen Stollen.



Kreative Arbeit aus der Backstube

Im 3. Ausbildungsjahr erfolgt die theoretische Ausbildung im 14-tägigen Blockunterricht, um den Auszubildenden zeitlich längere Praktika zu ermöglichen. Dies trägt zur schrittweisen Ablösung aus unserer Einrichtung bei und ist ein Schritt hin zur Verselbstständigung und Stabilisierung des beruflichen und eigenständigen Lebens. Unterstützt werden die Auszubildenden im Berufsschulunterricht bei der Anfertigung von Bewerbungsunterlagen und verschiedene Vorstellungsgespräche werden trainiert. MitarbeiterInnen des Betreuungsbereiches leisten Hilfe bei der Suche nach möglichen Arbeitsplätzen und dem daraus resultierenden eigenständigen Wohnraum. Gemeinsam erfolgt mit dem Jugendlichen eine enge Zusammenarbeit mit den entsprechenden Ämtern.

Ist der Jugendliche bereit, sich aktiv einzubringen, Regeln einzuhalten und Erlerntes umzusetzen, hat er alle Voraussetzungen, seine Rehabilitation hier erfolgreich abzuschließen und Vorbereitungen für ein selbstbewusstes und eigenständiges Leben zu treffen.