

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF FRÜHJAHR 2014

Liebe Freundinnen und Freunde
des Ausbildungsrestaurants Roeschlplatz,
liebe Sponsoren, Spenderinnen und Spender,

der Frühling ist da, und wir informieren Sie wieder einmal über Neues
aus der Welt des Roeschlplatz.

Die Zeit rast und so steuern wir zu auf eine Zeit der Abschlüsse und
Neustarts. Im Juli haben sechs Auszubildende ihre letzten Abschluss-
prüfungen, dann können sie mit Fug und Recht stolz sein auf ihre Leistungen
in den letzten drei Jahren. Bis hierher konnten wir unsere Auszubildenden
begleiten, unterstützen und motivieren, wir konnten strenge Auflagen
machen und lange Gespräche führen, Tränen trocknen und Erfolgserlebnisse
bejubeln. Das Lerncamp gab nochmal den letzten Schliff und die
erfolgreiche Bewerbung auf eine Arbeitsstelle ist bereits bei fast allen
gelingen. Jetzt müssen wir uns vorbereiten aufs Loslassen und Abschied
nehmen. Im Juli werden wir feiern, jede/n einzelnen Auszubildenden und
Ausbilder/in und wir sind schon gespannt auf alle Geschichten, die sie uns
in Zukunft erzählen werden, wenn sie auf einen Besuch vorbeischauen ...

Im Sommer beginnen sechs neue Auszubildende ihre Ausbildung in Küche
und Service – eine spannende Phase fürs ganze Team. Vom ersten Tag ran
an den Gast und an die Position in der Küche ... das ist unser Konzept.
Wir führen ein Patensystem ein, das die Älteren zu Ansprechpartnern und
Unterstützern für die Neuen macht und planen die Azubivertretung noch
besser in den gesamten Ablauf mit einzubinden. So haben wir schon einige
Aufgaben auf dem Zettel für den Start in unseren dritten Durchgang! Und
zwischen durch sind wir einfach glücklich und sehr stolz auf unsere Arbeit!

Wir danken allen Spendern und Sponsoren für die Unterstützung, die diese
Erfolge erst möglich macht!!

Ihre


Angela Bauer


Sandra Forster



Das gelungene Catering beim Fachtag des
hpj e.V. im Herbst 2013 in der Katholischen
Stiftungsfachhochschule



Unser ganz besonderer Dank gilt den treuen Partnern dieses Ausbildungsgangs:

Baywobau, www.baywobau.de

Biss, www.biss-magazin.de

Edith Haberland Stiftung

Ans Werk, www.answerk-verein.de

Gewinnspareverein der Sparda-Bank München eG,
www.sparda-m.de

Serafin Privat Holding GmbH,
www.serafin-gruppe.de

Frühling 2014 – Das war los und das steht an

Natürlich war wieder einiges los bei uns am Roecklplatz: Eine der Auszubildenden hat Ende Januar ihre Prüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe erfolgreich bestanden und ist gleich gut untergekommen. Ein weiterer Beweis dafür, dass unser Konzept ein Garant für hohe Ausbildungsqualität und Professionalität ist. Wir freuen uns immer wieder über solche schönen Erfolge, wenn junge Menschen mit schwierigem Hintergrund auf dem Ersten Arbeitsmarkt ihren Platz finden.

Für die übrigen Azubis, deren Prüfungen in den nächsten Monaten anstehen, hat im April ein Abschluss-Lerncamp mit den Ausbildern stattgefunden, das eigens für die Azubis konzipiert wurde – eine Besonderheit der Ausbildung am Roecklplatz, von der alle profitieren!



Mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück beginnt der Tag



Lauter fröhliche Gesichter – gute Stimmung im Lerncamp in Zwiesel!

Mit einem Bus – an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Joachim Kern von den Münchner Stadtrundfahrten – ging es nach Zwiesel ins AWO-Feriedorf. Dort bewohnten die Jugendlichen gemeinsam ein Haus, während die BetreuerInnen in Apartments untergebracht waren. Den Tagesablauf bestimmte eine strenge Routine. Nach dem von Kathrin liebevoll zubereiteten Frühstück wurde von 9 Uhr bis 13 Uhr gebüffelt. Danach gab es ein paar Brote zu mittag und die Gelegenheit zahllose sms an die Daheimgebliebenen zu senden. Anschließend ging es weiter mit der Vorbereitung. Abends kochten alle gemeinsam, die alten Prüfungen wurden durchgesprochen, und ziemlich geschafft herrschte bald Bettruhe. Bestens vorbereitet und gecoacht können die Prüfungen kommen!



HINTERGRÜNDE ZUM ROECKLPLATZ?
AUF UNSERER WEBSITE FINDEN
SIE DAZU VIELE INFORMATIONEN
UND EINEN KLEINEN FILM.
WWW.ROECKLPLATZ.DE



SIE HABEN DIE WAHL!
SOLL DAS BÜFFET UNTER EINEM
BESTIMMTEN MOTTO STEHEN?
EINEN SCHWERPUNKT HABEN?
FARBEN ODER FORMEN?
ALLES IST MÖGLICH!
ZULETZT HABEN WIR BEIM
25-JÄHRIGEN JUBILÄUM DES HPKJ E.V.
KULINARISCH AUFGETISCHT.
REGELMÄSSIG GESTALTEN WIR DAS
CATERING FÜR DIE GRÜNEN IM LANDTAG!

Eine Idee – und was daraus wurde

Am 11. März haben wir Neues gewagt: Die Abschlussazubis haben ein Viergänge-Menü vorbereitet, inklusive passender Getränke. Sowohl die einzelnen Gänge wie auch die Vorstellung der Weine und anderer Getränke lagen allein in ihrer Hand. Dabei kamen den Azubis nicht zuletzt die beim Weinseminar (s. letzter Rundbrief) erworbenen Kenntnisse zugute.



Souverän präsentierten sie ihr Menü – die Fotos sprechen für sich! Am Ende herrschte Begeisterung bei den Gästen und den Azubis, gefolgt von dem Vorsatz, so einen Abend zu wiederholen. Wir freuen uns drauf! Kompliment an alle Beteiligten, die keine Mühe gescheut haben, ihre Ideen umzusetzen!

Die Gäste erhielten nach dem Essen einen Fragebogen und waren voller Lob. Die Speisen wurden sehr gut bewertet (Bemerkung dazu: „Vorspeise und Suppe vegetarisch grandios!“), die Präsentation der Speisen kam ebenfalls gut an, auch die Getränke und der Service. Die Azubis wurden von den Gästen ermuntert, ruhig selbstbewusster aufzutreten! (Wir arbeiten dran!)

Vielleicht möchten Sie das nächste Mal auch dabei sein?!
Dann informieren wir Sie gern!



Für Partys, Kongresse, Tagungen oder sonstige Veranstaltungen:

Von den Weinempfehlungen der Azubis – schließlich sind sie mittlerweile gut geschult – können Sie auch profitieren, wenn Sie für Ihre nächste Feier das Catering bei uns buchen – die Cateringangebote finden Sie auf unserer Website!



Besuchen Sie unsere Azubis im Restaurant!

Wir haben von Montag bis Samstag
von 17.30 bis 1.00 Uhr geöffnet!

Menschen vom Roecklplatz – Das Interview

Ein Blick hinter die Kulissen: Menschen, die das Unternehmen Roecklplatz prägen. Diesmal Angela Bauer, Geschäftsführerin des hpjk e.V.

Was ist deine wichtigste Rolle im Roecklplatz? Als Gründerin bin ich gemeinsam mit Sandra natürlich dafür zuständig, dass unser Konzept so realisiert wird, wie es entworfen wurde. D. h. den Azubis von Beginn an real Verantwortung zu übergeben, also den Gast bzw. den Herd, und die Azubis damit auch zu fordern und das Restaurant so zu führen, dass es im Echt-Betrieb als gehobene Gastronomie funktioniert und nicht auf einen „Sozial-Bonus“ setzt. Darüber hinaus bin ich für die Finanzen zuständig, versuche Spender und Förderer zu finden und bearbeite die Antragsstellung und Abrechnung mit dem Stadtjugendamt. Die Vernetzung mit der gesamten berufsbezogenen Jugendhilfe in München und die Mitarbeit in den entsprechenden Gremien ist ebenfalls mein Ressort und nicht zuletzt die Begleitung und Anleitung der pädagogischen Fachkräfte. Die brauchen allerdings wenig Anleitung, da geht es mehr um Unterstützung und Koordination.

Woran denkst du beim Roecklplatz? Daran, dass es 2007 eine Idee gab, die von vielen belächelt wurde und nun haben wir schon über 20 junge Menschen durch die Ausbildung begleitet, die jetzt eine berufliche Perspektive haben. Das freut mich.

Was wünschst du dir? Unterstützer und Freunde, die uns langfristig finanziell begleiten und damit den Gedanken des Roecklplatz lebendig halten, nämlich Perspektiven für junge Menschen zu schaffen, die nicht von Haus aus auf der Sonnenseite stehen. Und weiterhin so viel engagierte und tolle junge Menschen ausbilden zu dürfen, wie wir das bisher schon konnten.

Wie schaltest du ab? Hmm ... eigentlich gar nicht. Die Arbeit gibt auch so viel Energie und Kraft, dass es mehr um die Ausgewogenheit als ums Abschalten geht. Ich bin gerne auch privat im Roecklplatz und genieße das schöne Ambiente, das gute Essen und den feinen Wein. Das ist dann Erholung pur.

Danke, Angela



Finanzen

Das Restaurant Roecklplatz finanziert sich ohne öffentliche Mittel. Die pädagogische Begleitung der Ausbildung basiert auf den Zuwendungen von Spendern, Sponsoren und dem Stadtjugendamt München. Dank aller, die das Roecklplatz in diesem Ausbildungszyklus unterstützen, können wir zehn jungen Menschen eine berufliche und damit eine Lebensperspektive geben.



Wir freuen uns immer über Unterstützung!

Wenn Sie sich für eine Patenschaft interessieren oder für andere Möglichkeiten, das Ausbildungsrestaurant Roecklplatz zu unterstützen, dann fragen Sie uns!

Kontakt:

Angela Bauer: 0172-3482412
ab@roecklplatz.de
Sandra Forster: 0172-2667520
sf@roecklplatz.de

Spenden bitte an

Bank für Sozialwirtschaft
Konto: 7 806 000, BLZ: 700 205 00
IBAN: DE11700205000007806000
BIC: BFSWDE33MUE
Verwendungszweck „Spende“

Bei Beträgen über 200 Euro erstellen wir automatisch eine Spendenquittung – bitte hinterlassen Sie Ihre Anschrift; unter 200 Euro reicht Ihnen der Überweisungsnachweis.