

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF SOMMER 2015

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

aus gegebenem Anlass zitieren wir an dieser Stelle aus der Rede von Prof. Dr. Armin Nassehi, die er am 27. Juli auf der Kundgebung „Platz da ... mir san ned nur mia“ gegen Hetze und Fremdenfeindlichkeit hielt.

„... Wir müssen ganz neu über Einwanderung nachdenken.

Ich bin davon überzeugt, dass die Bundesrepublik ein Einwanderungsgesetz braucht und Einwanderung klarer regeln muss. Ob dabei ein Punkte-Modell zur Anwendung kommt oder nicht, wird sich zeigen. Es muss aber klar sein, dass das, was wir derzeit an Flucht und Vertreibung auf der einen und an Arbeits- und Fachkräftemigration auf der anderen Seite sehen, zusammengedacht werden muss. Wir müssen bedenken: Weder Lager an den bayerischen Grenzen, noch die Konzentration auf den Art. 16a des Grundgesetzes, weder Ressentiments gegen Fremde noch sozialromantische moralische Vorstellungen einer grenzenlosen Welt werden diese Probleme lösen. Wir werden auf Dauer nicht ohne Einwanderung auskommen – die Frage ist, was wir selbst daraus machen. Im internationalen Vergleich kann man sehen, dass diejenigen Länder von Einwanderung und auch von Flucht am ehesten profitieren, die ihren Einwanderern möglichst früh ein ökonomisch und kulturell selbst geführtes Leben ermöglichen und die Hilfe dafür einsetzen. Was wir brauchen, ist eine realistische Einwanderungsdebatte in einer alternden und schrumpfenden, wohl situierten, ökonomisch und kulturell potenten und nicht zuletzt historisch offensichtlich lernfähigen Gesellschaft ...“

Mit unseren Ausbildungsplätzen tragen wir dazu bei, dass junge Menschen aus benachteiligten Lebenssituationen eine Chance auf ein selbstständiges und erfülltes Leben bekommen – egal aus welchem Land und mit welcher Vergangenheit sie kommen.

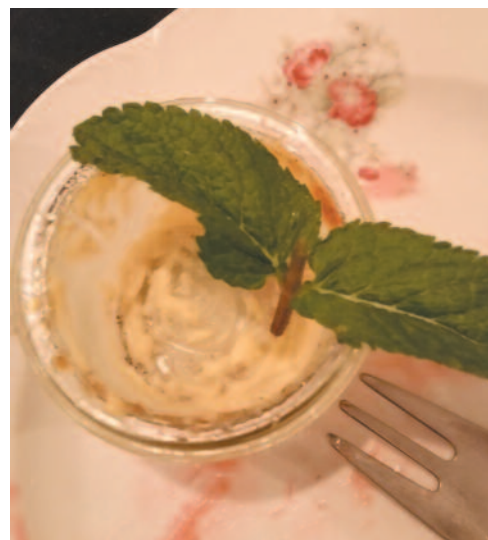
Ihre


Angela Bauer


Sandra Forster



Der Sommer ist die Zeit zum Feiern und Genießen.
Besuchen Sie uns im Ausbildungsrestaurant
Roeschlplatz!



Unser ganz besonderer Dank gilt unseren treuen Partnern:

Edith Haberland Stiftung

Gewinn-Sparverein der Sparda-Bank München e.V.
www.sparda-m.de

Serafin Privat Holding GmbH
www.serafin-gruppe.de

Und nicht zu vergessen viele EinzelspenderInnen, die durch kleine und größere Beträge unsere Arbeit ermöglichen, fördern und anerkennen. Danke!

Ticker ... Ticker ... Ticker ... Topaktuell

Abschlussprüfung – Jasmina und Fabian stecken mitten in ihrer Abschlussprüfung. Den schriftlichen Teil haben sie beide bestanden! Der praktische Teil wird in diesen Tagen abgenommen, dem sehen sie und wir relativ gelassen entgegen.

Veränderungen – Wir freuen uns über einen Neuzugang: Nicole Geiger verstärkt seit diesem Jahr das Team. Als Sozialpädagogin ist sie die zentrale Ansprechpartnerin für die Azubis und das Team, wie auch für die Berufsschule und andere soziale Einrichtungen. Bei ihr laufen alle Informationen zusammen – sie steht im engen Kontakt zu den Azubis und weiß um ihre Stärken und Probleme, ist deren Coach und gibt Hilfestellungen. Tough, engagiert und mit scheinbar grenzenloser Energie geht sie ihre Aufgaben an.

Und noch eine große Neuigkeit – Wir freuen uns über Fernsehkoch (und Küchenchef) Martin Baudrexel, der sich als Vorbild und Mentor im Roecklplatz auf neue Aufgaben freut. Ihn werden wir im Winter-Rundbrief ausführlich vorstellen und von seinen ersten Monaten im Roecklplatz berichten lassen. Fürs Erste wünschen wir ihm einen guten Start!

Herzlichen Glückwunsch! – Natascha Witting, Serve-Azubi der allerersten Stunde des Roecklplatz, hat ihre Prüfung zur Restaurantmeisterin erfolgreich absolviert!

Das erzählt sie von ihrer Zeit im Roecklplatz (2008 bis 2011: „*Meine Ausbildung im Roecklplatz war super und ich denke gern daran zurück. Auch weil ich so viele tolle Menschen kennengelernt habe. Ich habe dort wirklich sehr viel gelernt, weil sich alle wirklich Zeit für einen nehmen. Ich denke, ohne diese gute Ausbildung hätte ich es nicht so schnell soweit gebracht!*“

Über ihre Zukunftspläne: „*Im Moment mache ich ein F&B Management Trainee, und was danach kommt, weiß ich ehrlich gesagt noch nicht so genau. Vielleicht irgendwann ein eigener kleiner Laden, aber wir werden sehen was die Zukunft bringt. :-)*“

Purer Genuss beim kulinarischen Duell – Einen gelungenen Abend durften Freunde, Bekannte, Förderer und andere Gäste im April diesen Jahres im Roecklplatz erleben.

Fit für die Prüfung – das besondere Konzept für unsere Prüflinge – stellte sich dem Vergleich von Deutschland und Frankreich:



ES GIBT EINEN KURZEN FILM
ÜBER DAS ROECKLPLATZ!
SIE FINDEN IHN AUF UNSERER WEBSITE.
WWW.ROECKLPLATZ.DE



GUT BÜRGERLICH VS HAUTE CUISINE

DAS KULINARISCHE

DUELL



SIE HABEN DIE WAHL!
SOLL DAS BÜFFET UNTER EINEM
BESTIMMTEN MOTTO STEHEN?
FARBEN ODER FORMEN HABEN?
ALLES IST MÖGLICH!
WIR KOCHEN FÜR DIE GRÜNEN, DAS
BILDUNGSWERK DER BAYERISCHEN
WIRTSCHAFT, DIE ROSA LISTE, DEN SOCIAL
VENTURE FUNDS UND VIELE MEHR.
GERNE AUCH FÜR SIE!

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF SOMMER 2015 | 3



Maultaschen trafen auf feine französische Zwiebelsuppe, Rheinischer Sauerbraten konkurrierte mit zarten Buchweizencrêpes, gefüllt mit Spargel, und zum Dessert hatten die Gäste die Wahl zwischen Crème Brûlée, dem Klassiker der französischen Desserts und einem köstlichen Erdbeer-Rhabarber-Ragoût. Die Speisen sowie die begleitenden Weine wurden den Gästen vorgestellt und erläutert – ein gutes Training fürs selbstbewusste und souveräne Auftreten.

Die Stimmung hätte besser nicht sein können, und alle freuen sich auf das nächste Kochduell mit unseren Prüflingen, die in jeder Hinsicht einen super Job gemacht haben!



Für Partys, Kongresse, Tagungen etc.:

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

Fit für die Prüfungen

Wie in jeder Prüfung müssen wir auch bewertet werden. Hierzu ein paar Fragen an Sie (Punkte von 1-6 Smileys)

1. Wie hat Ihnen das Speisenangebot geschmeckt?
2. Wie fanden Sie die Präsentation der Speisen?
3. Haben Ihrer Meinung nach die Getränke dazu gepasst?
Ja: Nein:
4. Bitte bewerten Sie den Service
5. Waren die Vorträge aufschlussreich?
6. Haben Sie noch Anregungen/Verbesserungsvorschläge?
ganz prima!

Wir bedanken uns für Ihr ehrliches Feedback! Ihr Team vom
Roecklplatz

Tolle Publikumsbewertung beim Kochduell



Besuchen Sie uns 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 Nicole Geiger, Sozialpädagogin im Restaurant Roecklplatz

Was ist deine wichtigste Rolle im Roecklplatz? Meine wichtigste Aufgabe im Roecklplatz ist es, dass ich mich um alle Belange der Auszubildenden küm- mere und sie bestmöglich unterstütze, damit sie gut und fit durch die Ausbildung kommen und später auch

im Berufsleben bestehen können. Hierzu gehört natürlich auch ein enger Kontakt / Austausch mit den überaus wichtigen Ausbildern des Roecklplatzes, den Lehrkräften und der Schulsozialarbeiterin der Berufsschule, sowie mit allen Betreuern der Azubis und last but not least mit der Geschäftsführung Angie Bauer und Sandra Forster.

Woran denkst du beim Roecklplatz? Hierbei denke ich an ein großartiges Projekt, das jungen Erwachsenen eine Chance bietet, im Berufsleben Fuß zu fassen, die sonst kaum oder keine Chancen auf dem Ausbildungsmarkt hätten.

Was wünschst du dir? Ich wünsche mir, dass ich meinen Teil dazu beitragen kann, dass dieses Projekt noch lange Zeit gut läuft. Darüber hinaus wünsche ich mir, dass die Auszubildenden und die Ausbilder zufrieden sind, dass es allen Beteiligten (insbesondere den Azubis) gefällt hier zu arbeiten und, dass alle Azubis bis zum Schluss durchhalten und die Prüfung erfolgreich absolvieren. Diesen Erfolg zu sehen, macht mich wiederum glücklich.

Wie schaltest du ab? Das ist manchmal gar nicht so einfach, weil man diesen Beruf mit Herz und Seele ausübt und einem die Azubis auch sehr ans Herz wachsen. Aber am besten hilft nach wie vor bei mir Musik (einfach nur zu Hause zu hören oder Konzerte zu besuchen) und Theater- oder Museumsbesuche, sowie kleine Städtereisen.

Vielen Dank,
Nicole



Finanzen

Das Roecklplatz erhält eine Sockelfinanzierung durch das Stadtjugendamt München und ist damit Teil der geförderten Projekte der berufsbezogenen Jugendhilfe.



Landeshauptstadt
München
Sozialreferat

Da damit nicht alle anfallenden Kosten gedeckt werden können, sind wir auf Sponsoren und Förderer angewiesen. Wir haben langjährige Partner, die unsere Arbeit unterstützen und denen wir dankbar sind für ihr Vertrauen und ihr Interesse am Wohlergehen der jungen Menschen.

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.