

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF SOMMER 2016

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

wie die Zeit vergeht ... nach mittlerweile 8 Jahren können wir aus voller Überzeugung sagen: Das Roecklplatz ist eine Erfolgsgeschichte! Unser Kooperationsprojekt von Sozialer Arbeit und freier Wirtschaft hat sich bewährt und es gelingt uns kontinuierlich, junge Menschen aus schwierigen Lebensverhältnissen auf hohem Niveau in Küche und Service auszubilden, sie in ihrer Entwicklung zu fördern und zu fordern sowie sie anschließend in den Arbeitsmarkt zu vermitteln. Trotz großer Veränderungen und mit immer wieder neuen Menschen haben wir viele positive Erfahrungen gemacht, die uns darin bestätigen, dass unsere Grundidee ausgezeichnet funktioniert, wenn wir in Bewegung bleiben. Zukünftig wollen wir diese Entwicklungschance deshalb gezielt auch jungen Flüchtlingen eröffnen und dafür zusätzliche Ausbildungsplätze schaffen. Denn wenn ihre Integration gelingen soll, ist nichts notwendiger als eine Perspektive, insbesondere im Arbeitsleben. Das Miteinander im Team, Verantwortung übernehmen, Fähigkeiten neu entdecken und Grenzen überwinden, all dies stärkt das Gefühl der Gemeinschaft und prägt bereits heute die Atmosphäre im Restaurant Roecklplatz. Es kann also nur noch bunter und lebendiger werden. Bitte unterstützen Sie uns auch weiterhin dabei.

In diesem Sinne wünschen Ihnen einen guten Sommer.

Ihre



Angela Bauer



Sandra Forster



Sommer, Sonne, feines Essen!

Die Teller warten nur darauf gefüllt zu werden. Besuchen Sie uns im Restaurant oder in unserem Speisegarten am Roecklplatz.

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!

Sommer 2015 – Was gibt es Neues? Was steht an?

Auf zu neuen Ufern!

Kitty Stummvoll, Frau der ersten Stunde im Roecklplatz, hat sich eine neue Aufgabe gesucht. Im April gab es ein kleines Abschiedsfest; natürlich mit ein paar Tränchen, aber nach acht Jahren Pionierarbeit ist die Lust auf neue Herausforderungen nachvollziehbar. Kitty war aus der Gründungscrew die Einzige, die noch im Restaurant tätig war – außer Angie Bauer und Sandra Forster natürlich, die sich nach wie vor um das Roecklplatz kümmern. Leicht ist ihr dieser Entschluss nicht gefallen, aber nun ist sie da, die große Freude auf das Neue. Diana Klimke, ihres Zeichens Restaurantmeisterin, ist ihre Nachfolgerin. Zwei Wochen haben die beiden noch zusammengearbeitet, und nun erfüllt sie ihre Aufgabe als Ausbildungsleiterin gemeinsam mit Simone Eichmann, ebenfalls Ausbildungs- und Restaurantleiterin und seit Jahren im Roecklplatz. Wir wünschen euch allen viel Erfolg, Freude und weiterhin tolle Ideen!



Das Abschiedsfest



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

Besuchen Sie uns im Restaurant!

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

SIE HABEN DIE WAHL!

SOLL IHR 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!



IN PLANUNG – SPONSOR GESUCHT!

Simone Eichmann wünscht sich
eine Barista-Schulung für die Azubis.
Am liebsten eine für Profis, die mit
Zertifikat abschließt. Dabei lernen die
Teilnehmer alles über Anbau, Ernte,
Lagerung, Aufbereitung und Rösten
der verschiedenen Bohnen, unter-
schiedliche Arten der Zubereitung und
die richtige Pflege der Maschinen.
Denn Baristas „lieben“ ihre Kaffee-
maschine. Vielleicht klappt es ja
in diesem Jahr noch – schön wär's!

Besuch von der Fernsehakademie im Roecklplatz



Einen kurzen Film über die Anfänge des Roecklplatz gibt es ja bereits ... Und nicht nur das: Vor kurzem hat die Fernsehakademie, die erste deutsche Medienschule, die sich rein auf Fernsehen und praxisnahe Ausbildungen dafür spezialisiert hat, bei uns einen neuem Film über das Ausbildungsrestaurant Roecklplatz gedreht. Zwei unserer Azubis – Ramona und Cyrill – wurden interviewt, und Simone Eichmann, unsere Ausbilderin für Service und Catering, wird ebenfalls vorgestellt. Der Sendetermin steht noch nicht fest, voraussichtlich wird der Film im Juli gezeigt. Also: Augen auf!



Hoch lebe die Küche!

Großes Lob von begeisterten Gästen erntet nach wie vor das Superteam in der Küche unter der Regie von Martin Baudrexel und Chris Grasberger. Für alle, dies es noch nicht wussten: Das Menü ändert sich jeden Monat.



Unser aktuelles Menü

Spargeltarte, Feldsalat, rote Schalotten-
Rhabarber-Marmelade

Blumenkohl-Bärlauchsuppe,
Sesamgrissini

Lammcaree vom Lavagrill,
Bärlauchsalsa, grüner Spargel,
Topinambur-Tempura

oder

Graupensotto, Pak Choy,
gebackener Spargel

Topfenknödel, Rhabarber,
Pistazienbiscotti

oder

kleiner Käseteller

Weinempfehlung:
Montiggl Riesling, Alto Adige,
St. Michael - Eppan

Menschen vom Roecklplatz – Das Interview

Ein Blick hinter die Kulissen: Menschen, die das Unternehmen Roecklplatz prägen. Diesmal Sara van der Weck, Sozialpädagogin im Restaurant Roecklplatz.

Was ist deine wichtigste Rolle im Roecklplatz? Als sozialpädagogische Begleitung in unserem schönen Roecklplatz sehe ich meine wichtigste Rolle darin, die jungen Menschen bei der Erreichung und Erfüllung des Ziels eines erfolgreichen Ausbildungsabschlusses unterstützend zur Seite zu stehen. Wichtig ist mir, den jungen Menschen den nötigen Ernst, aber auch Spaß an der Arbeit zu vermitteln sowie die wunderbaren Fähigkeiten der einzelnen Personen zu stärken.

Woran denkst du beim Roecklplatz? Nicht nur denke ich an fabelhafte Individuen, die hier mit dem Beginn einer Ausbildung ein neues, aufregendes Kapitel in ihrem Leben aufschlagen, auch sehe ich die Zusammenarbeit mit unseren Ausbildern im Bereich Service sowie in der Küche als Bereicherung. Ich denke ans Roeckl und bin stolz Teil dieses quirligen, lebhaften und professionellen Teams zu sein. Ach ... und natürlich denke ich auch an fabelhaftes Wiener Schnitzel mit selbstgemachten Pommes und zur Krönung vielleicht ein Schokokuchen, der zerfließt, wenn man reinsticht.

Was wünschst du dir? Das ist ganz einfach. Ich wünsche mir, dass jeder – ob Gast oder Kooperationspartner – spürt, was die Jugendlichen in Zusammenarbeit mit uns allen hier jeden Tag leisten. Das macht die einzigartige Atmosphäre für mich vom Roecklplatz aus ... und dass jeder seinen Abschluss schafft natürlich ☺

Wie schaltest du ab? Gute, wichtige Frage! Da gibt es verschiedene Varianten – je nach Zeitkontingent. Ein Abendessen mit Freunden nach der Arbeit, das Erklimmen bayrischer Gipfelkreuze, wenn die Motivation siegt, auch gerne der ein oder andere Kilometer joggend an der Isar. Gut abtauchen kann ich beim Stöbern in CD-Läden oder aber, und da wären wir beim Zeitkontingent, gerne in fernen Ozeanen.

Dankeschön,
liebe Sara



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
IBAN: DE11 7002 0500 0007 8060 00
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.