

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF WINTER 2014

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

ein turbulentes Jahr geht zu Ende. Das Roecklplatz ging im Herbst diesen Jahres in seine 3. Staffel, das heißt der dritte Zyklus hat begonnen, in dem wir wieder 10 Auszubildende fördern und unterstützen.

In dem anstehenden „verflixten siebenten Jahr“ wollen wir unsere Leistungen genau unter die Lupe nehmen und es der konzeptionellen Arbeit widmen. Das ganze angesammelte Know-how und die Erfahrungen werden ausgewertet und wir wollen sehen, welche Änderungen oder Erweiterungen wir vornehmen wollen.

Einer Zielgruppe der Jugendhilfe gilt unsere besondere Aufmerksamkeit: die vielen jungen Flüchtlinge, die in München ankommen, wollen und brauchen berufliche Qualifizierung und Ausbildung. Dieser Aufgabe werden wir uns zuwenden und versuchen, ein gastronomisches Netz aufzubauen, das diesen jungen Menschen Angebote machen kann.


Qualität, Leistung und Weiterentwicklung steht also wie immer auf unserem Menü-Zettel, und wir freuen uns darauf, Ihnen im neuen Jahr erste Ergebnisse unserer Prozesse liefern zu können!

Wir wünschen Ihnen einen ruhigen Ausklang des Jahres und einen guten Start in ein entwicklungsvolles und spannendes neues Jahr 2015!

Ihre



Angela Bauer



Sandra Forster



.....
*Die Zeit der Feste und Feiern ist da.
Besuchen Sie uns im Ausbildungsrestaurant
Roecklplatz!*
.....



Unser ganz besonderer Dank gilt unseren treuen Partnern:



Baywobau,
www.baywobau.de

Edith Haberland Stiftung

Gewinnspareverein der Sparda-Bank München eG,
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!

Fast schon Winter – Was gibt's Neues

Alle Azubis, die 2014 zur Prüfung angetreten sind, haben sie auch bestanden, und so stand seit Juni Stück für Stück die Neubesetzung der Ausbildungsplätze auf dem Programm. Zum September waren schließlich alle offenen Ausbildungsstellen vergeben. Das markiert einmal wieder eine neue Zeit für das Roecklplatz: die Azubis müssen sich finden und sich daran gewöhnen, was es heißt, einer Ausbildung nachzugehen. Pünktlichkeit, Konzentration, Urlaubsantrag, Arbeitsklamotten – das alles sind, in unterschiedlicher Ausprägung, keine Selbstverständlichkeiten am Beginn des Arbeitslebens. Die bisherigen Erfahrungen mit Schule, Lernen und Hierarchien sind oft nicht die besten. So müssen erstmal neue Erfahrungen gemacht und alte Muster korrigiert werden. Dabei sind sicherlich die beiden Azubisprecher, die in diesem Sommer gewählt wurden, eine gute Verbindung zwischen den Azubis und den Ausbildern. Jasmina und Fabian haben sich hierzu bereit erklärt; die Azubis haben somit Gelegenheit, sich bei Problemen oder Fragen von ihren SprecherInnen vertreten und unterstützen zu lassen. Die Azubisprecher werden vom Team auch bei Themen eingebunden, die direkte und konkrete Auswirkungen auf die Azubis haben. Im neuen Jahr werden drei Auszubildende ihr Außer-Haus-Praktikum antreten. Eine spannende Phase, denn der Wind weht dann doch etwas anders in den Betrieben ohne Betreuung und Begleitung. So manche Überraschung haben wir da schon erlebt. Die eine blüht auf und legt dann erst so richtig los, der andere bricht das Praktikum ab und wiederholt es zu einem späteren Zeitpunkt. Wir werden sehen, was wir dieses Mal erleben.

Was zu erleben – In diesem Sommer haben wir mit den Azubis die Kaffeerösterei im ehemaligen Walzenboden der Kraemer'schen Kunstmühle im Süden Münchens am Auer Mühlbach besucht. Eine interessante Führung, ein lehrreicher und toller Ausflug, den ein Besuch des Café Fausto erfolgreich abgerundet hat.



Die Walzenstühle in der Kaffeerösterei

Was zu freuen – Wieder haben in diesem Jahr fünf Auszubildende erfolgreich ihre Abschlussprüfung absolviert – dem voraus ging nicht nur ein Lerncamp, von dem wir Ihnen bereits im letzten Rundbrief berichteten, sondern auch ein Fit-für-die-Prüfung-Training, ein besonderes Konzept, das unsere Ausbilderin Simone Eichmann für die Azubis entwickelt hat. Die Auszubildenden bereiten dabei im Projektarbeitsstil einen Abend komplett alleine vor – sie entwerfen das Menü, die Dekoration, die Wein-



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



Leckerer Fit-für-die-Prüfung-Menü
gestaltet von den Azubis



SIE HABEN DIE WAHL!
SOLL DAS BÜFFET UNTER EINEM
BESTIMMTEN MOTTO STEHEN?
EINEN SCHWERPUNKT HABEN?
FARBEN ODER FORMEN?
ALLES IST MÖGLICH!
REGELMÄSSIG GESTALTEN WIR
DAS CATERING FÜR DIE GRÜNEN
IM LANDTAG!



empfehlungen, die Gästekarten. Die Einladung geht an alle Freunde und Bekannten des Roecklplatz und wird auch vor Ort angekündigt und beworben. Auch dafür sind die Azubis zuständig. Alles natürlich unter Anleitung und mit Lernkontrolle durch die Ausbilder und die Azubigruppe selbst. Heraus kam ein sehr gelungener Abend, der nicht nur die Gäste erfreute, sondern die Azubis sehr in ihrem Selbstbewusstsein stärkte – zu Recht und mit Erfolg. Auch im neuen Jahr bieten wir wieder ein Abend „Fit-für-die-Prüfung“ an. Wir freuen uns, wenn Sie teilnehmen und mit uns genießen!

Alle Prüfungsabsolventen haben eine Arbeitsstelle auf dem ersten Arbeitsmarkt gefunden – unser eigentliches Ziel und unsere Messlatte für die Wirksamkeit unserer Arbeit! Auch hier ist das Team des Roecklplatz unterstützend tätig – sei es im Vermitteln von Kontakten oder beim Schreiben von Bewerbungen.

Veränderungen – Zum August hat uns der Mann der ersten Stunde, unser Ausbilder und Chefkoch Michi, verlassen. Seine Familie wollte mehr von ihm haben – das konnten wir sehr gut verstehen und wünschen ihm damit viel Freude!

Doch ein Schreck kommt selten alleine – auch noch Martina, unsere zweite Ausbilderin in der Küche, zieht es weg aus München. Auch ihr danken wir und freuen uns darauf, ihren Elan und ihre wunderbar klare Art ab und an bei Besuchen genießen zu können.

So mussten wir also gleich ein neues Tandem für die Küche suchen. Zu unserer großen Erleichterung fanden wir rasch einen neuen Ausbilder und Küchenchef, Werner Jetzinger, und sind froh, dass wir die Nachfolge so gut besetzen konnten.

Mit Conny Weber ist ein tolles Pendant zu Werner eingestiegen, und wir hatten Zeit, die neuen Teammitglieder einzuarbeiten in diese spannende und herausfordernde Aufgabe im Roecklplatz. Wir können bei unserer Qualität bleiben und freuen uns auf alle neuen Impulse, die Veränderungen im Team mit sich bringen.



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!



Das Team beim Abend „Fit-für-die-Prüfung“



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 Simone Eichmann, Ausbilderin für den Service im Restaurant Roecklplatz

Was ist deine wichtigste Rolle im Roecklplatz? Unsere Aufgaben hier im Restaurant sind sehr vielschichtig, daher möchte ich nicht nur eine Rolle einnehmen. Es ist wichtig, dass unsere Azubis feste Anlaufstellen haben, um alle Belange besprechen zu können. Dafür nehme ich mir auch die Zeit. Sei es privat oder ausbildungsrelevant. Viele Bereiche ihres Lebens sind auf kein stabiles Fundament gebaut. Dieses möchte ich ihnen hier bieten. In erster Linie bin ich dafür da Ausbildungsinhalte zu vermitteln und die Auszubildenden im täglichen Geschäft für den Job fit zu machen. Hierbei finde ich es gut, dass wir unsere Kreativität ausleben können. So habe ich z. B. eine Veranstaltung ins Leben gerufen, welche ausschließlich von den Azubis (3. Lehrjahr) organisiert und durchgeführt wurde. „Fit für die Prüfungen, wir zeigen, was wir können“ von der Veranstaltungsabsprache und Funktion über Wareneinsatzplanung bis zur Ausführung mit Erklärungen zu den jeweiligen Gängen und korrespondierenden Getränken. Und sie waren fit, alle haben die Prüfung bestanden! Darüber hinaus fanden einige Caterings statt. Die Grünen im Bayerischen Landtag buchen uns gern bei kleinen (30-50 Personen) aber auch großen (400 Personen) Veranstaltungen.

Woran denkst du beim Roecklplatz? Das Roecklplatz ist eine geniale Kooperation. Ich wollte schon immer etwas im sozialen Bereich machen, mich vielleicht ehrenamtlich engagieren. Hier habe ich das Gefühl, Job und Ehrenamt unter einen Hut zu bringen. Ein gutes Gefühl.

Was wünschst du dir? Ich wünsche mir, dass dieses Projekt noch lange bestehen bleibt. Vielleicht kann man ja deutschlandweit einen Impuls geben, gerade in Großstädten Gastronomie und Jugendhilfe zu verbinden.

Wie schaltest du ab? Ich lese viel und singe für mein Leben gern. Daher trifft man mich meistens in den Irish Pubs zum Karaoke singen. Dabei kann ich am besten abschalten.

Vielen Dank,
Simone



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.