

Neues vom **Roecklplatz**

DAS AUSBILDUNGSRESTAURANT

RUNDBRIEF WINTER 2016

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

ein Segensspruch aus Irland passt gut in diese Jahreszeit und noch besser zur Weltlage: „Welche Schwelle du auch betrittst, es möge immer jemand da sein, der dich willkommen heißt“.

Im vergangenen Jahr haben wir in Deutschland sehr viele Menschen aufgenommen, die wegen Krieg und Elend ihre Heimat verlassen mussten. Jetzt geht es um ihre Integration sowie die schulisch-berufliche Orientierung und Qualifizierung. Wir freuen uns, dazu einen Beitrag zu leisten, und wollen gezielt junge Geflüchtete im Roecklplatz ausbilden. Dafür müssen wir die Voraussetzungen schaffen, z. B. auch Deutschunterricht anbieten können und hoffen dabei auf Ihre Unterstützung. Darüber hinaus werden wir unser Konzept erweitern und die pädagogische Begleitung von Auszubildenden in anderen gastronomischen Betrieben ebenfalls anbieten.

Auch in Zukunft wollen wir also Neues ausprobieren, denn Gastfreundschaft ist die Kunst, seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern. Bitte begleiten Sie uns weiterhin dabei.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne Winterzeit.

Ihre



Angela Bauer



Sandra Forster



Christine Miedl und Angela Bauer im Roecklplatz

Sparda-Bank München unterstützt Ausbildungsrestaurant Roecklplatz mit 45.000 Euro

„In unserem Unternehmen arbeiten wir ebenfalls sehr stärkenorientiert“, sagt Christine Miedl, Direktorin der Unternehmenskommunikation der Sparda-Bank München eG.

„Umso mehr freuen wir uns, durch die Spende an das Ausbildungsrestaurant einen weiteren Beitrag dazu leisten zu können, dass sich Menschen entsprechend ihrer Talente entfalten dürfen, Teamgeist und Zusammenhalt erfahren und dadurch letztlich bessere Chancen im Arbeitsmarkt haben.“

Unser ganz besonderer Dank gilt unseren treuen Partnern:



Edith-Haberland-Wagner Stiftung
www.ehw-stiftung.de

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

Serafin Unternehmensgruppe GmbH
www.serafin-gruppe.de

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

Besondere Aktivitäten seit Sommer 2016

Besuch von münchen tv

Am 18. Juli waren wir im Fernsehen; münchen tv hat über das Roecklplatz berichtet, die Presse war da, und ein super Frühstück gab's auch. Zur Feier des Tages haben Chris und Martin eine besondere Brioche kreiert, in der je eine Spezialität aus jedem Ausbildungsjahr steckt. Das so entstandene Gesamtkunstwerk bestand aus einem oeuf benedict (pochiertes Ei), Spinat und als Krönung eine sauce béarnaise darüber!

Kaffeeschulung bei Julius Meinl

Unser Kaffeelieferant Julius Meinl hat für alle eine Kaffeeschulung veranstaltet, die großen Spaß gemacht hat und sehr interessant war. Nach wie vor würden wir uns auch über eine „richtige“ Baristaschulung freuen; darum steht sie auf unserem Wunschzettel.

Schankschulung in der Augustiner Brauerei



... Und weil man ja bekanntlich nie genug dazulernen kann, durften wir in den Hallen der ehrwürdigen Augustiner Brauerei an einer Schankschulung teilnehmen. Das ging von der Bedienung der Zapfanlage bis hin zu den Hygienevorschriften, und natürlich kam auch das richtige Einschenken nicht zu kurz.



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



**Seien Sie unser Gast und 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!



UNSER WUNSCHZETTEL

Da man sich zu Weihnachten etwas
wünschen darf, wünschen wir uns
für unsere Azubis

- eine Barista-Schulung
- eine Cocktail-Schulung

• einen Besuch in der Großmarkthalle

Alle Jahre wieder – auf geht's in die Berufsschule!



Schuljahresbeginn für alte und neue Azubis: Zum Versüßen des Alltags hat Sara van der Weck, leitende Sozialpädagogin im Roecklplatz, dieses Mal bunte Schultüten gebastelt und sie mit allerlei Krimskram und Leckereien gefüllt. Da gab es Brause und Luftschnangen, Traubenzucker für Krisensituationen, Müsliriegel, um auch für den Rest des Abends im Restaurant noch genügend Power zu haben, und – eine durchaus ungewöhnliche Zugabe für Schultüten – mit Sand gefüllte Luftballons, die man nach Herzenslust knautschen kann. Eine bewährte Methode, um Aggressionen abzubauen, heißt es. Alte wie neue Azubis haben sich gefreut und konnten so gut ausgestattet ins neue Schul- und Ausbildungsjahr starten.

Und was gibt es sonst Neues?

Wir freuen uns über Verstärkung in unserem Team: Seit Oktober ist Sophie Lloyd wieder mit an Bord und unterstützt uns bei der Restaurantleitung. In den Anfängen hat sie das Roecklplatz mit aufgebaut, und wir freuen uns sehr, dass sie jetzt wieder dabei ist. Als sozialpädagogische Teilzeitkraft gehört Boris Hägele nun ebenfalls zum Team. Herzlich willkommen! Demnächst mehr zu den Neuen!



Es weihnachtet ...

Großes Lob von begeisterten Gästen erntet nach wie vor das Superteam in der Küche unter der Regie von Martin Baudrexel und Chris Grasberger. Auch in diesem Jahr haben die beiden gemeinsam mit Simone ein ganz besonderes Weihnachtsmenü entworfen.



Weihnachtsmenü 2016

Rote Bete-Terrine, Feldsalat, Koriandergrissini, Wasabischaum

Steckrübensuppe, Trockenpflaumen, gebrannte Mandeln

Rinderfilet vom Lavagrill, Whiskeyjus, geschmorte Pastinaken, Maronenrösti

oder

Gefüllter Portobello: Artischocke und lila Kartoffel, Rosenkohllaub, Schwarzkümmel, Topinamburpüree

Brüliertes Kirschparfait, Baumkuchen, weiße Tonkamousse

oder

kleiner Käseteller

Weinempfehlung:
St. Laurent, Weingut H. Sauer

Menschen vom Roeklplatz – Das Interview

Ein Blick hinter die Kulissen – Menschen, die das Unternehmen Roeklplatz prägen. Dieses Mal **Diana Kliemke**:

Hallo, ich bin Diana Kliemke, 32 Jahre alt, Restaurantmeisterin, ich komme aus Cottbus und mich hat es der Liebe wegen nach München verschlagen. Hier lebe ich jetzt seit eineinhalb Jahren und auf der Suche nach einem nicht ganz gewöhnlichen Job bin ich auf's Roeklplatz gestoßen.

Was ist deine wichtigste Rolle im Roeklplatz? Eine meiner wichtigsten Aufgaben ist es, in den Azubis die nötige Leidenschaft für unseren Beruf zu entfachen und ihnen durch unsere gute Ausbildung eine berufliche Perspektive zu schaffen. Die Freude und Verantwortung, die wir als Gastgeber haben, möchte ich ihnen vermitteln, so als wäre das Roeklplatz unser Wohnzimmer, in das wir uns Gäste einladen, nur professioneller, denn zu lernen gibt es ja ständig was!

Woran denkst du beim Roeklplatz? Das Roeklplatz ist ein großartiges Projekt, das in jeder Hinsicht unterstützenswert ist und ich darf Teil des Teams sein, mit viel Herzblut, persönlichen Herausforderungen und Verantwortung. Ausbilderin im Service ist hier eine völlig neue Erfahrung und jeden Tag passiert etwas. Die Azubis erhalten bei uns eine Ausbildung in einem top Team: zwei Küchenprofis, eine Betriebswirtin, eine erfolgreiche Gastronomin, eine Restaurantmeisterin, zwei Sozialpädagogen und der Rückhalt von Angie und Sandra. Alle machen einen sehr professionellen Job und haben Bock auf's Roeklplatz, perfekte Voraussetzungen also für einen guten Start ins Berufsleben. Sie müssen diese Chance nur ergreifen! Was nicht immer einfach ist, doch genau dafür sind WIR da :-)

Was wünschst du dir? Dass viele motivierte Azubis zu uns kommen, alle ihre Prüfungen bestehen, gern zurückkommen und auch an ihre drei Jahre hier bei uns zurückdenken. Dass wir ihnen mit dem hier Gelernten einen Grundstein für die Gastro-Zukunft legen, durch Verantwortung, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit. Das ist das Ziel!

Wie schaltest du ab? Bei einem langen Gassi durch den Park mit meinem Hund, einem Glas Wein und Gesprächen mit meinem Freund (der zum Glück auch aus der Gastro kommt), einem schönen Abendessen, bei dem wir uns gaaaaaanz viel Zeit nehmen können ... Und am allerliebsten DAS alles zusammen :-)

Vielen Dank, liebe Diana

Finanzen

Das Roeklplatz 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 Roeklplatz zu unterstützen, dann fragen Sie uns!

Kontakt:

Angela Bauer: 0172-3482412
ab@roeklplatz.de

Sandra Forster: 0172-2667520
sf@roeklplatz.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.