

## DÜRFEN WIR VORSTELLEN? AZADI

Azad ist 29, kommt aus dem Iran und hat dort Geschichte studiert. Seit 2016 ist er in München, arbeitet im Service und Verkauf. Anfang des Jahres 2021 ist er seit mittlerweile 2 Jahren Service-Mitarbeiter im Über den Tellerrand Café, dann kommt er aufgrund der pandemischen Situation in Kurzarbeit. Seit einiger Zeit wohnt er in einer WG mit einem Freund.

Azad ist der geborene Gastgeber: ihm bereitet es sehr viel Freude, neue Menschen kennenzulernen und ihnen eine gute Zeit zu bescheren. Auch weil Azad den Kontakt mit Menschen liebt, fehlt ihm seine Arbeit sehr. Für seine Zukunft hat er noch kein konkretes Berufsziel. Im Moment bildet er sich selbst weiter, lernt Spanisch und gibt Farsi Unterricht. Er möchte die Gastro Akademie als Weiterbildung nutzen und denkt über eine Ausbildung als Restaurantfachmann nach.

„ICH HABE ANGST GEHABT UND GEDACHT ES WIRD SCHWER UND ICH VERSTEHE NICHTS, ABER ICH HABE ALLES VERSTANDEN.“

Die Kurse sind für Azad eine Perspektive in der Pandemie. Azad lernt Hygieneregeln in der Küche, beschäftigt sich mit Arbeitssicherheit und Umweltschutz. Er freut sich, das praktische Gastro-Wissen, das er bereits hat, jetzt mit theoretischem Wissen zu erweitern.

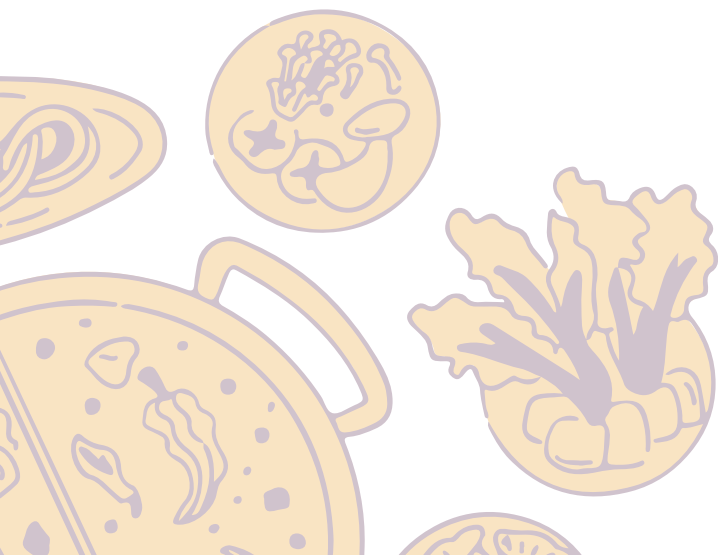


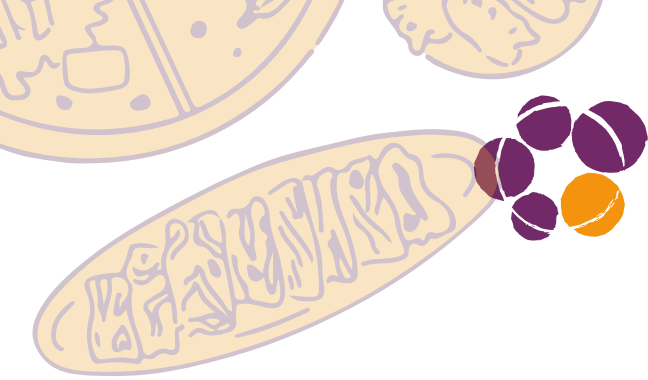
Die Trainings geben ihm Mut, im Gastgewerbe eine echte Perspektive zu finden und er bewirbt sich um einen Nebenjob zusätzlich zu seinem Job im Über den Tellerrand Café. Azad arbeitet ab sofort auch als Servicekraft in einer Eisdiele. So schafft er außerdem einen finanziellen Ausgleich zur Kurzarbeit.

## AUSBILDUNG? ABER WELCHE?

Durch die beiden Jobs findet Azad nicht mehr regelmäßig Zeit für die Kurse der Gastro Akademie, er fehlt immer öfter. Allerdings beschäftigt ihn nach wie vor die Frage nach einer langfristigen Perspektive. Er hat Zweifel, ob eine Ausbildung das Richtige für ihn ist und welche zu ihm passt. Deswegen sucht er die Beratung der Gastro Akademie auf, da er hier bereits ein gutes bestehendes Vertrauensverhältnis hat.

In einigen intensiven Entwicklungsgesprächen im Rahmen der Einzelbetreuung wägen wir gemeinsam das Für und Wider einer Ausbildung ab. In weiteren Kursen setzt er sich intensiver mit unterschiedlichen Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe auseinander und bekommt dadurch eine bessere Vorstellung über deren Ablauf, denn es werden auch konkrete Ausbildungsinhalte behandelt und geübt.





# ÜBERDENTE LLERRAND

GASTRO AKADEMIE

Azad lernt zum Beispiel alles rund ums Thema Mis en Place und Küchenorganisation.

“ICH HABE DAS GEFÜHL JETZT MIT ETWAS RICHTIG ANZUFANGEN. ERST HABE ICH ERFAHRUNGEN IM CAFÉ GESAMMELT UND JETZT LERNE ICH ES RICHTIG.“

Durch den Besuch einiger Kurse aus dem Service Modul ist ihm bewusst geworden, dass er über diesen Bereich - auch aufgrund seiner Arbeitserfahrung - schon sehr gut Bescheid weiß. Das hat ihn dazu bewogen, sich für die Ausbildung als Koch statt als Restaurantfachmann zu entscheiden. Außerdem hat ihm der Kurs zum Thema Küchenorganisation besonders viel Spaß gemacht.

## DIE AUSBILDUNG KANN KOMMEN!

Die Bewerbungsphase für einen Ausbildungsplatz war auch aufgrund des Fachkräftemangels und seiner überzeugenden Bewerbung kürzer als gedacht: Bereits der erste Versuch war ein passendes Match aus unserem Netzwerk an Gastronomie-Partner\*innen.



Im September hat Azad seine Ausbildung begonnen. Er besucht jetzt zwar keine Kurse mehr, profitiert aber dennoch von unserer Nachbetreuung. Azad erhält hin und wieder Unterstützung, sei es bei Anträgen zur Berufsausbildungsförderung oder finanzielle Unterstützung bei der Erstausrüstung seiner Arbeitskleidung. Außerdem ist es für ihn wichtig, eine Vertrauensperson zu haben, die ihn beim Einstieg unterstützt, damit die auftretenden Schwierigkeiten nicht zu einem Ausbildungsabbruch führen und eine nachhaltige Vermittlung garantiert werden kann.

Auch im Rahmen der Ausbildung zeigt sich, wie wichtig unser Netzwerk für Azad ist: Er wird in die Ausbildungshilfe des Kolping Bildungswerks aufgenommen, die ihn vor allem im Fach Mathematik unterstützt. Außerdem erhält er ein Förderstipendium der Lichterkette e.V., das nur von einer betreuenden Person beantragt werden kann.

“DAS IST EIN GUTES PROJEKT FÜR DIE WEITERBILDUNG, EGAL FÜR AUSBILDUNG SPÄTER ODER DIE ARBEIT. ICH WILL MEINE ZEIT DA LASSEN.“

DIE GASTRO AKADEMIE WIRD ERMÖGLICHT DURCH

Unterstützt von Teilnehmern der

