

Berufliche und soziale Integration

mn. Arbeitsintegration nimmt konkretere Formen an. Nicht jedes der unzähligen Projekte empfinde ich als sinnvoll. Zu offensichtlich ist die Wirtschaftlichkeit mit „billigem“ Personal. Aber Projekte im Gastrobereich können tatsächlich eine Perspektive bieten. Es fehlt an motivierten und ausgebildeten Leuten an der Front, wie auch im Hintergrund. Was in vielen Beizen und sogenannten „besseren“ Restaurants auf den Tisch kommt, ist Müll. Und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Kochen aus dem Päckli und der Konserve ist Norm. Darum schätze ich Projekte wie das al gusto!, denn hier wird - wo immer möglich - mit Bioprodukten aus der Region gekocht.

al gusto! ist ein Projekt des Ustermer Vereins also! zur beruflichen und sozialen Integration von Erwerbslosen im Gastrobereich. Von Montag bis Freitag werden täglich bis zu 60 Mittagmenüs gekocht und serviert. Ein Leitungsteam von festangestellten Gastroprofis betreut und instruiert die Gruppen in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft. Als Ergänzung ist ein drei- bis vierwöchiges Praktikum in einer Gaststätte vorgesehen.

Arbeitsintegration durch einen Einsatz im Gastro-Bereich

Fachspezifische Schulungsangebote sowie der Besuch von Begleitkursen zur Unterstützung bei der Stellensuche runden das Programm ab. Das Projekt al gusto! ist offen für Erwerbslose mit Anspruch auf Arbeitslosenversicherungs-Taggeld oder mit einer Kostengutsprache der Wohngemeinde. Grundkenntnisse im Gastronomiebereich und Interesse an der Arbeit werden erwartet; grundlegende Deutschkenntnisse sind nötig. Mit einem Einsatz bei al gusto! können auch Personen, die aus verschiedensten Gründen seit längerer Zeit nicht mehr gearbeitet haben, einen Wiedereinstieg in die Arbeit finden. Die Teilnehmenden:



- Erwerben Kenntnisse in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft.
- Kennen den Umgang mit den heutzutage verwendeten Geräten.
- Verhalten sich bezüglich Auftreten, Kommunikation, Kleidung und Sauberkeit professionell.
- Kennen die Hygienevorschriften und verhalten sich entsprechend.
- Kennen ihre Stärken und setzen diese in ihrem Arbeitsumfeld ein.
- Setzen sich mit dem eigenen Können und der Realität der Arbeitswelt auseinander.
- Übernehmen Verantwortung und stärken so ihr Selbstbewusstsein.

Ideal für ein ausgewogenes Mittagessen

Für mich als Konsumentin ist dieses Angebot natürlich perfekt. In einem angenehmen Umfeld ein aus frischen Zutaten liebevoll zubereitetes Mittagessen zu mir nehmen und dabei zusätzlich ein soziales Projekt unterstützen.



al gusto! - Zürichstrasse 30, Uster (beim Nashornkreisel, im Haus des Freizeit- und Jugendzentrums Frjz). Montag bis Freitag: 11.30 - 13.30 Uhr
Reservierungen: T. 043 305 97 07
Tagesmenü auf www.alsobp.ch