

Aufgeben gilt nicht: Von der Hauptschule ins Restaurant-Management

Die Ausbildungspaten hat **Necla Arslan** während ihrer Ausbildung kennengelernt. Quasi nebenbei. Erst war sie völlig verwundert, warum sich so viele Menschen für andere ehrenamtlich, ohne jegliche Bezahlung, einsetzen, später war sie nur noch begeistert. In ihrem Freundes- und Bekanntenkreis hat sie das Projekt bereits mehrere Male empfohlen.

Nach ihrem Hauptschulabschluss bewarb sich Necla, gebürtige Hannoveranerin mit kurdischen Wurzeln, im Café f, dem Café des Freiwilligenzentrums, um eine Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe zu machen. Ihre Berufswahl traf nicht gerade auf Zustimmung bei ihren Eltern. Diese hätten sich für ihre Tochter lieber eine Ausbildung beim Kinderarzt oder Zahnarzt gewünscht. Doch Necla, die bereits seit ihrem 16. Lebensjahr in der Gastronomie gejobbt hatte, blieb hartnäckig und setzte ihren Willen durch. „Obwohl es am Anfang wirklich nicht leicht war“, erinnert sie sich. Die heute 24-Jährige redet gern und viel und lacht genauso oft. „Mein Ausbilder Heinz – mit drei verschiedenen Ausbildungen und 35 Jahren Berufserfahrung als Gastronom auf der See ein echter Profi – war zwar herzlich, aber auch sehr, sehr streng. Ein Perfektionist halt. Gleich in den ersten Tagen prophezeite er mir, dass ich weinen würde in der Ausbildung. Ich war geschockt, aber er behielt Recht.“

Necla schmerzten die Füße, sie ärgerte sich, wenn sie es nach vielen Versuchen noch immer nicht schaffte, mit fünf Tellern auf einer Hand sicher geradeaus zu gehen, sie heulte und schimpfte, wenn sie bei Fehlern zur Strafe Kartoffeln schälen musste. Dazu kam der Umgang mit schwierigen Gästen, der Stress mit dem Vater, der nicht wollte, dass sie in dieser harten Branche oft bis in die Nacht hinein arbeitete. Doch obwohl sie nicht selten verzweifelt war, kam aufgeben für sie nicht infrage. Sie biss sich durch. „Heinz meckerte ja auch nicht nur“, sagt sie und grinst. „nein, er motivierte mich auch immer wieder. Er schenkte mir Vertrauen und sagte mir ein ums andere Mal ‚Du hast das Zeug, nach oben zu kommen‘. Da wächst dann natürlich Mut!“

Als sie in der Berufsschule im Fach Mathe Probleme hatte, war es auch ihr Ausbilder, der ihr Nachhilfe gab. Zu diesem Zeitpunkt wusste Necla längst, dass Heinz auch zu den Ausbildungspaten gehörte. Sie hatte im Café f, in dem sich viele Paten mit ihren Schützlingen regelmäßig zum Lernen trafen, viel mitbekommen von

dem Projekt. „Ich kann nur sagen, wer eine Stütze braucht, wer nur wenig Rückhalt in seiner Familie in Sachen Ausbildung bekommt, der ist bei den Ausbildungspaten genau richtig!“

Mit einer sehr guten Zwei schloss Necla ihre Ausbildung ab. Vor der mündlichen Prüfung erhielt sie noch einen aufmunternden Anruf von Heinz. „Er sagte, er hoffe, ich bestehe nicht, damit ich noch ein halbes Jahr länger bei ihm bleiben könne. Den Gefallen habe ich ihm natürlich nicht getan“, schmunzelt Necla. Ihrem Vater zu Liebe arbeitete sie nach dem Abschluss einige Woche im Büro einer Behindertenwerkstatt. Aber das war nicht ihre Welt. Sie wollte mit Menschen zu tun haben, Menschen mit Essen und Trinken verwöhnen, ihnen mit einem charmanten Lächeln und gutem Service einen kurzen Urlaub schenken. So wie es Heinz sie gelehrt hatte.

Sie bewarb sich in der hannoverschen Filiale der Gastronomiekette Vapiano. **Seit dem 1. Juli 2013 arbeitet sie in dem schicken italienischen Selbstbedienungs-Restaurant.** Zuerst als Barfrau, wo sie kurze Zeit später die Teamleitung übernahm. **Mittlerweile – gut zwei Jahre sind inzwischen vergangen – darf sie sich Schichtleiterin nennen und trägt Verantwortung für 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.** Necla koordiniert den gesamten Servicebereich in ihrer Schicht und gewährleistet einen reibungslosen Ablauf. „Aber ich stelle mich auch gern mal an die Bar und mache Kaffee oder bediene die Gäste, indem ich für sie in der Show-Küche etwas zu essen zaubere. Einmal in der Woche beschäftige ich mich zudem mit Marketing- und Personalangelegenheiten“, erzählt sie.

Ihrem Ziel, im Restaurant-Management zu arbeiten, ist sie damit ein gehöriges Stück näher gekommen. Jetzt, so sagt die junge Frau mit den langen braunen Haaren, steht auch ihr Vater voll hinter ihr und ist mächtig stolz auf sie.

Den Kontakt zum Café f und den Ausbildungspaten hält Necla weiterhin, zumal sie in Projektleiterin Constance eine weitere Vertraute gefunden hat. „Man sollte nie vergessen, woher man kommt, nie den Faden vom Anfang verlieren“, erklärt sie ihr Lebensmotto. Und dann verrät sie noch ihren Traum: Am liebsten hätte sie ein eigenes Café, ein gemütliches, eines mit familiärer Atmosphäre, eines mit Mittagstisch. Ein Traum, der sich nach Blick auf Neclas bisherigem Lebenslauf, sicher verwirklichen lässt. [Sylke Wilde]