

Innovationspreis für «Al Salam»

Ein Projekt, das den Arbeitseinstieg für Flüchtlinge erleichtert

Datum: 03.03.2016

Autor: Fritz Imhof

Quelle: Livenet / Aargauer Zeitung

Der Catering Service «Al Salam» im aargauischen Schafisheim hat einen der vier Innovationspreise des Forums christlicher Führungskräfte bekommen. Im Aargau wird das Projekt von Medien und Behörden heiss begrüsst. Gegenüber Livenet verrät Gründer Markus Zogg seine Zukunftsträume.



AL SALAM»-GRÜNDER MARKUS ZOGG KOCHT MIT MIGRANTIN FALAFEL. (BILD: CHRISTINE BÄRLOCHER)

Laut der aktuellen Statistik des Bundes leben im Aargau 1'079 anerkannte Flüchtlinge im erwerbstätigen Alter. Doch nur 229 von ihnen arbeiten. Ein Pulverfass, ist sich die für das Sozialdepartement zuständige Regierungsrätin Susanne Hochuli bewusst. Ein Projekt wie «Al Salam» kommt daher genau zur richtigen Zeit, denn es ermöglicht Flüchtlingen den Berufseinstieg, stellt die Aargauer Zeitung in einem Porträt des jungen Unternehmens fest und erwähnt dabei auch, dass dieses einen Innovationspreis des Forums christlicher Führungskräfte gewonnen hat.

Sozialhilfe vermeiden Markus Zogg sah, dass etwas getan werden muss. Mit Migranten hat der Schafisheimer Erfahrung als Diakon und Religionslehrer bei der reformierten Kirche. Als dann immer mehr Menschen beschlossen, ihr Heimatland zu verlassen und nach Europa zu flüchten, beschäftigte das den jungen Vater stark. «Ich empfinde es als Auftrag, den Menschen zu dienen und sie nicht als Belastung zu sehen», erklärt Zogg. Er ist sich bewusst: «Viele von ihnen haben hier keine Zukunft und werden von Sozialhilfe abhängig sein. «Al Salam» soll den Menschen daher Beschäftigung bieten und ihnen so den Einstieg ins Berufsleben ermöglichen. Bis jetzt haben ein syrisches Ehepaar, ein Paar aus Äthiopien und ein Nepalese die Chance gepackt. Sie bestritten seit 2013 rund 50 Anlässe. Dieses Jahr will das kleine Unternehmen durchstarten.

Freiwilliger mit Fachkenntnis Zogg hat sich dafür die Hilfe von Gastronomie-Berater Marcel Wissmann gesichert. Der eidgenössisch diplomierte Küchenchef unterstützt das Projekt auf ehrenamtlicher Basis. Er ist überzeugt, dass nicht nur die Mitarbeiter von «Al Salam» einen Nutzen aus dem Projekt ziehen werden. «Langfristig kann auch die Gastronomiebranche profitieren. Diese Leute können später als Personal angestellt werden», sagt er. Nun wollen die beiden möglichst viele Stellen schaffen. Bald sollen deshalb nebst den Catering-Anlässen regelmässig orientalische

Abende mit Musik und Tanz und Kochkurse stattfinden. Ausserdem will «Al Salam» zwei eigene Produkte auf den Markt bringen: handgemachte Bio-Falafel und ebenfalls handgemachte Samosas (indische Teigtaschen).

Weiter sollen Kochevents in Asylheimen stattfinden, bei denen die Asylbewerber ihnen bekannte Gerichte kochen. «Mit unserem Projekt leisten wir einen Anteil an die Integration dieser Menschen, was der ganzen Gesellschaft zugutekommt», sagt Markus Zogg.

Amt für Migration: ein spannendes Projekt Das kantonale Amt für Migration und Integration lobt «Al Salam». «Wir kennen das Projekt, es ist sehr spannend», schreibt Sektionsleiterin Barbara Cavelti. Man sei mit Markus Zogg im Gespräch und kläre nun, ob und wie der Kanton das Projekt unterstützen wird. Barbara Cavelti: «Unternehmen, welche Migranten den Einstieg in den Arbeitsmarkt ermöglichen, sind sehr gefragt. Alles, was hilft, diese Menschen nachhaltig in den Arbeitsmarkt zu integrieren, ist willkommen.» Denn der Integrationsprozess dauere lange. «Die Menschen müssen zuerst die Sprache lernen, bevor sie angestellt werden. Des Weiteren ist es oftmals schwierig, überhaupt erst ein Praktikum zu finden, um seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen», sagt sie.

Erlebnisgastronomie



Innenansicht von mobilem Restaurant in umgebautem Zirkuswagen

Markus Zogg setzt jetzt auf die Hilfe von Raumvermietern und Organisatoren: «Wir suchen Räumlichkeiten, wo wir kulturelle Veranstaltungen durchführen wollen.» Dabei soll es zu unverkrampften Begegnungen zwischen Flüchtlingen und uns Schweizern kommen. «Die Kombination von Kulinarischem, Begegnungen verschiedener Kulturen und Kultur selber (z.B. Musik und Tanz) finden wir eine spannende Idee, die wir weiterverfolgen möchten. Wie das gehen kann, erklärt er am Beispiel der äthiopischen Küche: «Das äthiopische Essen mit Injera etc. ist Erlebnisgastronomie. Man isst von Hand. Was nicht fehlen darf, ist die Kaffeezeremonie. Der Kaffee wird dabei frisch geröstet. Äthiopische Tänzer/Innen sind farbig bekleidet. Die Musik ist einladend. » Ähnlich würde ein Rahmenprogramm zur syrischen Küche aussehen.

So könnte die Zukunft aussehen Zur Finanzierung der Expansion sucht das Unternehmen jetzt Leute, die zum Beispiel das Knowhow für Crowdfunding haben, nach Möglichkeit auf ehrenamtlicher Basis aber mit Umsatzbeteiligung. An Projektideen mangelt es Zogg nicht. So möchte er die handgefertigte Produktion von Bio-Falafel und Samosa an die Hand nehmen mit dem Ziel, möglichst viele Einsatzplätze für Flüchtlinge zu schaffen und auch eine eigene Küche einzurichten. Zusammen mit dem offiziellen Vertreter von www.naturwagen.ch träumt er davon, mit einem multifunktionalen, umgebauten alten Zirkuswagen an verschiedenen Orten einerseits Take Away anzubieten und gleichzeitig Flüchtlinge zu beraten und zu begleiten, zum Beispiel bei der Stellen- oder Wohnungssuche und weiteren Bedürfnissen bis hin zur Traumabewältigung.

«SWISS UPSTART CHALLENGE»

Zum ersten Mal wurden im FHNW-Unternehmenswettbewerb «SWISS UPSTART CHALLENGE» Preise für Jungunternehmende in der Kategorie Social Business verliehen.

In der neuen Kategorie Social Business siegte das Projekt «Leb» des Internetcafés Planet13. Leb will Menschen, die in finanzielle Not geraten sind, kostenlos juristische Beratung zur Verfügung stellen. Menschen in Not benötigen oft Rechtsberatung, weil die Handhabung der Gesetze und die Zuständigkeiten im Bereich der Sozialhilfe sehr komplex sind. Der erste Platz ist mit 20 000 Franken dotiert. **Den mit 5000 Franken dotierten zweiten Platz belegt der Cateringservice Al Salam. Dieses soziale Gastronomie-Projekt ermöglicht arbeitslosen Migrantinnen und Migranten sowie anerkannten Flüchtlingen eine Erwerbstätigkeit, indem sie Köstlichkeiten aus ihren Herkunftsländern zubereiten. Das im aargauischen Schafisheim domizilierte Start-up veranstaltet auch Kochkurse und orientalische Abende.**



Links: die Zweitplatzierten Auatef Massoud und Markus Zogg von Al Salam, rechts die Sieger Avji Sirmoglu und Christoph Ditzler von Planet13. In der Mitte Moderatorin Nadja Allemann, FHNW. (Foto: Daniela Friedli)

Projekt-Vorstellung der besonderen Art

Falafel für die Integration

Der Sozialdiakon und Religionslehrer **Markus Zogg** verhilft Flüchtlingen zu Berufserfahrung. Auch nach drei Jahren Aufenthalt in der Schweiz sind immer noch 80% aller Flüchtlinge auf Sozialhilfe angewiesen. Das ist sowohl für die Flüchtlinge selber als auch für unser Sozialsystem längerfristig ein grosses Problem.

«Al Salam», das Party-Service-Projekt von **Markus Zogg**, hat zum Ziel, durch möglichst viele Einsatzplätze und Praktika diese Menschen fit für den Arbeitsmarkt zu machen. Davon profitieren können auch Gastronomie-Betriebe. «Al Salam» stellt zusammen mit den Flüchtlingen eigene Produkte wie z.B. Falafel her. Diese Produkte können als Erweiterung der Speisekarte oder des Sortiments direkt bei «Al Salam» bezogen werden. «Al Salam» sucht Restaurantbetriebe, denen Innovation wichtig ist. Zusammen mit «Al Salam» könnte z.B. einmal pro Monat ein Syrisches oder Äthiopisches Buffet angeboten werden, auf Wunsch mit Musik und Tanz aus dem entsprechenden Land.



«Al Salam» trägt dazu bei, dass die aktuelle Flüchtlingskrise in der Schweiz bewältigt wird und die berufliche und soziale Integration dieser Menschen gelingen kann.

Weitere Infos und Kontakt:



Tue Gutes –
und sprich davon...



Die Köstlichkeiten von Al Salam wurden schon an zahlreichen Anlässen der reformierten Landeskirche verzehrt (Fotos: Michael Hampton)

Baba Ganoush für die Integration

Arbeitsmarkt / Der Sozialdiakon und Religionslehrer Markus Zogg verhilft mit seinem Catering Al Salam Menschen zu Berufserfahrung. Erst arbeiteten alle frei-willig, jetzt schon im Stundenlohn.

Taboulé, Hummus, Couscoussalat und süsses Blätterteiggebäck: Was der Party-Service «Al Salam» anbietet, lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen. Die köstlichen orientalischen und afrikanischen Spezialitäten werden von anerkannten Flüchtlingen zubereitet, geliefert und serviert. «Bis heute haben wir über siebzig Mitarbeiteranlässe, Firmenessen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Anlässe der reformierten Landeskirche ausgerichtet», sagt Markus Zogg, Sozialdiakon und Religionslehrer in der reformierten Kirchgemeinde Staufberg. Vor drei Jahren lancierte er das soziale Gastronomieprojekt mit dem Ziel, den Mitarbeitenden den Einstieg ins Berufsleben zu erleichtern. Die Dienstleistung, die auf Freiwilligenarbeit basiert, will Zogg nun professionalisieren.

Schlechte Perspektiven. Derzeit leben 1883 anerkannte Flüchtlinge im Kanton Aargau. Die meisten kommen aus Nordostafrika und den Kriegsgebieten in Nahost. 1242 sind im erwerbsfähigen Alter, also zwischen 18 und 65 Jahre alt, doch nur 270 gehen einer Erwerbstätigkeit nach – also nur etwa 20 Prozent. Obwohl immer wieder darüber diskutiert wird, wie sich der Einstieg ins Erwerbsleben erleichtern lässt, läuft die Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt schleppend. Gemäss Doris Richner, Juristin beim Amt für Migration und Integration des Kantons Aargau, liegt das vor allem an den mangelnden Deutschkenntnissen der Betroffenen. Überdies sei es diesen oft nicht möglich, ihr Potenzial und ihre im Herkunftsland erworbene Berufsbildung gegenüber Arbeitgebern und Ausbildnern auszuweisen. Und: Es fehle an Praktikumsplätzen, um Erfahrungen im hiesigen Arbeitsmarkt zu sammeln, sowie an der Bereitschaft von Arbeitgebern, Menschen mit Migrationshintergrund zu beschäftigen. Im aktuellen Arbeitsmarkt sei die Anzahl niederschwelliger Arbeitsplätze rückläufig. Die Menschen aus dem Asylbereich konkurrieren hier mit einheimischen Arbeitslosen, so Richner.

Vorbereitung für Arbeitsmarkt. Markus Zogg kennt die Probleme der Flüchtlinge. «Ich erlebe immer wieder, dass sie kaum eine Zukunftsperspektive haben und früher oder später auf Sozialhilfe angewiesen

sind. Dagegen gehe ich mit dem Gastronomie-Projekt an.» Derzeit arbeiten dafür etwa zehn Leute aus Nordostafrika und Nahost im Stundenlohn. Pro Anlass sind sechs bis sieben Personen im Einsatz. Zogg sagt: «Es sind gute Köche und Köchinnen, die ihre Arbeit gern machen.» Sie sammeln Erfahrungen, die sie später in eine Berufslehre oder den Arbeitsmarkt einfließen lassen können. Um mehr Arbeitsplätze zu schaffen, will Markus Zogg den Partyservice nach und nach professionalisieren. Ziel ist es, mehr Aufträge zu generieren, regelmässige Abnehmer und einen festen Produktionsstandort zu finden. Derzeit kochen sie in Schulküchen oder anderen Institutionen.

Mit dem Gastronomieberater Marcel Wissmann und Hansruedi Kemmler, der Köche ausbildet, hat Zogg zwei Fachleute an Bord geholt. Sie sollen die Mitarbeitenden coachen und dem jungen Unternehmen wichtiges Know-how vermitteln. Dann wird Reto Kaufmann, der ein gut vernetzter Verkaufsprofi sei, zwei Produkte aus dem aktuellen Angebot auf den Markt bringen. Vorgesehen dafür sind selbstgemachte Falafel und syrische Teigtaschen. Geplant ist ferner die Anschaffung eines multifunktionalen Gefährts, das an Anlässen als Take-away-Service gemietet werden kann.

Christliche Unterstützung. An das Potenzial des Projekts glaubt auch der Vorstand des Forums christlicher Führungskräfte. Letzten Frühling bedachte dieser den Cateringservice im Rahmen eines Wettbewerbs mit dem ersten Preis und einem Innovationspaket von Beratungsdienstleistungen im Wert von 5000 Franken. Gespannt warten Zogg und sein Team zudem auf die Resultate des Wettbewerbs für Social Business der Fachhochschule Nordwestschweiz. Es läuft unter dem Patronat des «Nationalen Programms zur Prävention und Bekämpfung von Armut. Zogg rechnet sich gute Chancen aus. Das Preisgeld in der Höhe von 20 000 Franken könnte das Projekt gut brauchen.

Der Kanton Aargau zeigt sich bezüglich Unterstützung noch zurückhaltend. Das Amt für Migration und Integration sei offen, bei Vorliegen entsprechender Projektunterlagen eine Unterstützungsmöglichkeit zu prüfen, sagt Doris Richner.

Quelle: Angela Bernetta reformiert, 21. OKTOBER 2016

