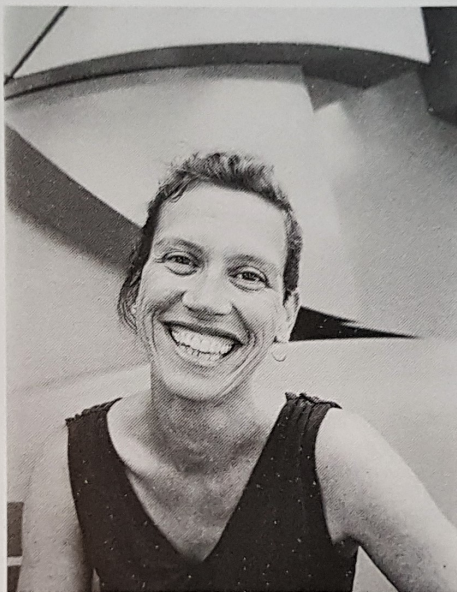


Mein Projekt

**Kreativ und unternehmerisch, sozial und engagiert:
Münchner*innen stellen Projekte vor, die sie entwickelt haben oder für die sie
sich einsetzen. Diesmal: Annika Schaarschmidt von „Über den Tellerrand kochen
München e.V.“ Der Verein fördert den persönlichen Austausch zwischen
Menschen mit und ohne Flucht- oder Migrationserfahrung, z.B. durch gemeinsames
Kochen, und ermöglicht so ein Kennenlernen auf Augenhöhe.**



Gemeinsam schnippeln, kochen und essen, dazu braucht man erst einmal nicht unbedingt eine gemeinsame Sprache, die Kommunikation funktioniert mit Kreativität und gutem Willen, zur Not auch nonverbal. Diese Kochabende, die Menschen zusammenbringen, egal, ob sie in Deutschland geboren oder durch Migration oder Flucht hierhergekommen sind, waren der Grundgedanke von „Über den Tellerrand e.V.“ Der Verein wurde 2014 in Berlin gegründet. Bis heute sind viele Projekte und Ideen hinzugekommen und es gibt in mehr als 35 deutschen Städten Ableger, so auch in München. Hier hatten wir neben den gemeinsamen offenen Kochtreffs von Juli 2018 bis Juli 2022 ein eigenes, professionell betriebenes Café in der Einsteinstraße 28. Leider hat die Pandemie uns einen Strich durch die Rechnung gemacht und gemeinsam mit der Inflation dafür gesorgt, dass die Finanzierung am Ende nicht mehr sichergestellt werden konnte. Der Abschied ist uns sehr schwergefallen, weil das Café für das gesamte Team kein gewöhnlicher Arbeitsplatz war, sondern eher ein „Arbeitszuhause“, in dem sich alle mit ihren individuellen

Fähigkeiten einbringen konnten und sich gegenseitig wertgeschätzt haben. Besonders wichtig war für uns deshalb, für unsere Mitarbeiter*innen gute Anschlussbeschäftigungen zu finden. Auch wenn es im Moment noch keine konkreten Pläne gibt, hoffen wir sehr, dass wir in Zukunft wieder eine Möglichkeit finden werden, mit einem neuen Betrieb an den Start zu gehen. Bis es so weit ist, konzentrieren wir uns auf die Arbeit im gemeinnützigen Verein und die Angebote unserer Gastro-Akademie. Hier bieten wir laufend verschiedene Module an, in denen Menschen mit Migrations- oder Fluchtgeschichte sich Wissen und Fähigkeiten aneignen können, die sie für eine Beschäftigung in der Gastronomie qualifizieren. Die Kurse reichen von Einheiten über Hygiene und Arbeitssicherheit über den Umgang mit Gästen hin zu Küchenorganisation und Arbeitsplanung. Mit unserer Gastro-Akademie wollen wir die Kursteilnehmer*innen auf ihren Einstieg in das Berufsleben in der Gastronomie vorbereiten. Hier freuen wir uns auch immer über Kooperationen mit Betrieben, die uns und unsere Idee unterstützen wollen.

www.ueberdentellerrand.org/satelliten/muenchen