

AIDS-Hilfe Essen e.V.  
Varnhorststr. 17  
45127 Essen

Telefon 0201/105 37 - 00  
Fax - 29

**Kontaktpersonen:**

**Katrin Lux**

*k.lux@aidshilfe-essen.de*

**André Busskamp**

*a.busskamp@aidshilfe-essen.de*



[www.aidshilfe-essen.de](http://www.aidshilfe-essen.de)



**Das Qualifizierungs- und  
Beschäftigungsprojekt  
der AIDS-Hilfe Essen e.V.**

gefördert  
durch

**JobCenter Essen**

und



## Was wir sind

Das **Werkstattcafé [iks]** der AHE ist ein Treffpunkt zuvörderst für Menschen mit HIV und AIDS und für Gruppen, die besonders von HIV bedroht sind. Angeboten werden Frühstück, ein Mittagstisch, sowie Kaffee & Kuchen. Es ist ebenfalls Veranstaltungsort für verschiedene Events und Gruppenangebote.

Als **Arbeits- und Qualifizierungsmaßnahme** wendet sich das (Werkstatt-) Café [iks] besonders an sozial benachteiligte Menschen, deren Leistungsfähigkeit aus unterschiedlichsten Gründen zeitweise vermindert ist, sei es durch eine

- ◆ chronische Infektion,
- ◆ Folgen einer lang andauernden Erkrankung,
- ◆ dauerhafte Substitution durch Drogengebrauch,
- ◆ lange Arbeitslosigkeit oder
- ◆ fehlende Berufserfahrung.
- ◆ u.a.

Durch praktische Arbeit im gastronomischen Bereich, sowie Angebote zur beruflichen Orientierung und persönlichen Entwicklung soll ein (Wieder-)Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt ermöglicht werden.

**Die Qualifizierungsmaßnahme wird begleitet von einer Dipl. Sozialarbeiterin als Projektleitung, einem Koch und Konditor, der die fachliche Anleitung im gastronomischen Bereich gewährleistet und einem Dipl. Sozialpädagogen, welcher für die psychosoziale Begleitbetreuung der TeilnehmerInnen zuständig ist.**

### Was wir bieten

Es stehen **25 Plätze** für Menschen, die Arbeitslosengeld II beziehen, zur Verfügung. Eine flexible Arbeitszeit ist möglich und wird wie Betreuung und Qualifizierung individuell an den Bedürfnissen der Teilnehmer orientiert. Die Maßnahme ist auf eine **Dauer von 15 Monaten** angelegt, ein fortlaufender Einstieg ist möglich.



## Qualifizierung

Um eine optimale Grundlage für den (Wieder-)Einstieg ins Berufsleben zu erarbeiten und Vermittlungshemmnisse gezielt bearbeiten zu können, wird in drei Schwerpunktbereichen qualifiziert:

### Fachliche Qualifikation

Den TeilnehmerInnen wird Fachwissen aus dem gastronomischen Bereich vermittelt Inhalte sind

- ◆ die Zubereitung von Speisen und Getränken,
- ◆ Warenwirtschaft,
- ◆ Hygienevorschriften,
- ◆ Arbeitsschutz und Arbeitstechniken,
- ◆ Warenkunde der Einsatz von Geräten,
- ◆ der Umgang mit Gästen und nicht zuletzt
- ◆ ernährungswissenschaftliche Kenntnisse.



Die Teilnehmer durchlaufen verschiedene Arbeitsbereiche eines Cafébetriebes und können dort das Gelernte in der Praxis erproben. Zudem wird in allen Bereichen die Entwicklung von Schlüsselqualifikationen, wie z.B. Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Kooperationsfähigkeit, Leistungsbereitschaft etc., besonders gefördert.

### Berufliche Orientierung

Anfangen von einer **Berufsanamnese**, mit dem Ziel der Entwicklung einer realistischen **Arbeitsperspektive**, über **Bewerbungstrainings** und **intensiver Unterstützung bei der Stellensuche**, sowie der **Vermittlung und Begleitung von externen Praktika** werden Maßnahmen und Angebote, die der Klärung des Berufs- und Arbeitswunsches, der Bewerbungsvorbereitung und der Praktikums- bzw. Stellensuche dienen, werden in Zusammenarbeit mit den Projektmitarbeitern durchgeführt. Sie kooperieren mit der Arbeitsagentur bzw. Jobcenter, mit Jobbörsen und anderen Bildungsträgern. Die Angebote sind für die Café-Mitarbeiter verbindlich, finden während der Arbeitszeit statt und erfolgen in Gruppen- und Einzelarbeit.

**Kontakt & Ansprechpartner** →→→→→→→→