

TRAUMBERUF ALLROUNDER

Als Kind konnte sich Hansruedi Alt keinen spannenderen Beruf als Metzger vorstellen. Als Asthmatiker kam es aber nicht in Frage, den ganzen Tag in Kühlräumen zu verbringen, weshalb er eine Lehre als Sanitärinstallateur absolvierte. Im Laufe seines Lebens arbeitete der flexible Alleskönner in rund fünfzehn verschiedenen Branchen, etwa im Schuhmachergeschäft seines Grossvaters, als Techniker einer Bierbrauerei oder im Versand bei einer Versicherungsgesellschaft. Geschickt aktivierte der 63-Jährige auf der Suche nach einer neuen Herausforderung jeweils sein Netzwerk. Als er vor zwei Jahren seine Stelle verlor, fragte er sich: «Wieso nicht zurück in die Gastronomie?»: Schon von Kindesbeinen an war er gerne in der Küche und schwang als junger Mann einst als Hilfskoch im Sportrestaurant Dolder den Kochlöffel.

Sein Einsatz im «Restaurant SAHltimbocca – Qualifizierung in der Gastronomie» im 2017 hat dazu beigetragen, dass Hansruedi Alt heute mit viel Engagement Logistikmitarbeitende der IKEA verwöhnt.

Wo arbeiten Sie jetzt?

Ich arbeite im IKEA Kundenversandlager in Spreitenbach und bin da für die Personalkantine der Logistikmitarbeitenden verantwortlich.

Wie sieht ein typischer Tag bei Ihnen aus?

Mein Arbeitstag beginnt morgens um halb acht. Zuerst bereite ich alles für die Znünpause vor. Es ist mir wichtig, dass es ordentlich und einladend wirkt. In der Pause verkaufe ich Sandwiches an die hungrigen Mitarbeitenden. Danach kümmerge ich mich um diverse Büroarbeiten, mache Bestellungen und kontrolliere Lieferscheine. Kurz vor elf Uhr bereite ich alles für den Mittag vor. Der Lieferant bringt die warmen Speisen und schon kommen meine Gäste für den Zmittag. Gehen sie zurück an die Arbeit, räume ich auf. Danach habe ich Feierabend.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders gut?

Es macht mir Spass, dass ich täglich mit unterschiedlichen Menschen in Kontakt komme. Ich verwöhne die Leute gerne und überlege mir, wie ich ihre Rückmeldungen umsetzen kann. Als Ergänzung zu unseren Menüs habe ich angefangen abwechselnd Wienerli im Teig und Käseküchlein anzubieten. Ich schöpfe die Möglichkeiten voll und darüber hinaus aus, um den Mitarbeitenden eine Freude zu machen. Zurzeit überlege

ich, wie Müesli ankommen würde.

Wovon haben Sie im SAHltimbocca am meisten profitiert?

Im Bewerbung coaching lernte ich, mich anders zu präsentieren und zu verkaufen. Mein Dossier wurde nochmals optimiert und alle Bewerbungen gelesen und überarbeitet. Das erzielte sicher eine bessere Wirkung. Und schon kam meine grosse Chance: Ich war auf dem Heimweg mit dem Bus, als mein Handy klingelte und ich für das Vorstellungsgespräch bei der IKEA eingeladen wurde. Ich bin überzeugt davon, dass das Coaching ausschlaggebend dafür war, dass ich diese Stelle jetzt habe.

Gab es schwierige Situationen oder Hindernisse? Wie sind Sie damit umgegangen?

Als ich aufgrund von Umstrukturierungen meine letzte Stelle verlor, war ich noch extrem zuversichtlich, dass ich wieder etwas finde. Ich schrieb Bewerbung um Bewerbung. In einer Absage hiess es, dass ich in meinem Alter zu langsam sei. Obwohl sie mich gar nicht kennengelernt hatten. Da war ich für eine Zeit gefühlsmässig im Keller. Zum Glück konnte ich meinen RAV-Berater überzeugen, dass die Bewerbungskurse zwar hilfreich sind, ich aber ein Qualifizierungsangebot wie das SAHltimbocca brauche. Ich stellte mich vor und wusste sofort, dass ich am richtigen Ort bin.

Worauf sind Sie stolz?

Ich bin stolz, dass ich nie den Mut verlor und jedes Mal eine neue Stelle fand. Ich war mir für keine Arbeit zu schade. Nur Nachtarbeit kann ich nicht leisten. Das ist nichts für mich.

Während ihres dreimonatigen Einsatzes im Wipkinger Quartierrestaurant **SAHltimbocca** erweitern die stellensuchenden Personen ihre Fachkenntnisse, um ihre Bewerbungschancen auf dem Arbeitsmarkt zu verbessern. Mit individuellem Coaching werden sie bei der Stellensuche zielgerichtet unterstützt.