



Christina Funke och Hamada Albukai i Centralköket Götene

April 2017

Text och foto: Ulla Knutsson, Götene kommun

Hamada gör praktik på Centralköket

Taisir Albukai, som hellre vill kallas för Hamada gör praktik på Centralköket i Götene i ett pilotprojekt som kallas Future Kitchen . Christina Funke är hans handledare och har fått en särskild handledarutbildning för att kunna ta emot praktikanter på ett bra sätt.

Christina berättar om modellen som man jobbar efter som kallas KUB (Kartläggning, Utveckling, Bekräftelse/Bedömning). I praktiken betyder det att man släpper praktikanten vart efter man ser att varje nytt steg sitter på ett bra sätt. Hennes roll är visa hur arbetet ska skötas så att praktikanten får insyn i hur det är att jobba i storkök och lär sig mer svenska. Projektet vill visa på en framtidsbransch, 33 000 arbetar i offentliga kök idag men av dessa kommer 17 000 att pensioneras inom fem år.

Hamada beskriver sin praktik som mycket positiv. Han trivs väldigt bra och känner sig som en i gänget. Här har alla lika värde säger han. Dessutom har han lyckats avhålla sig från att röka under hela tiden och är jättestolt över detta faktum.

Grundläggande kurs

Hamada säger att han har lärt sig mycket sen kursen i Vänersborg som innebar grundläggande hygienutbildning om saker som handtvätt, klädtvätt att hantera kyckling etc. Överkänslighet och allergier var ett helt nytt område för honom och att jobba i ett skolkök är också nytt för Hamada

eftersom matbespisning inte fanns i Syrien. Där kommer företag och säljer olika rätter till barnen i skolan.

Under våren gör Hamada praktik på Centralköket i tre månader för att i första hand lära sig mer svenska, få lära sig hur man lagar mat till barn och gamla och hur viktigt det är att städa ordentligt i ett kök. Nästkommande moment blir diskmaskinen och allt jobb som utförs i matsalen för att förstå vilka arbetsuppgifter som finns där.

Att lära sig svenska är viktigast

Hamada har bara läst SFI i två månader men tycker det är svårt. Där pratar alla arabiska mellan lektionerna och dessutom är jag blyg när jag ska prata svenska säger han. På Centralköket vågar han prata mer och lär sig snabbare när alla pratar svenska runt om honom.

Den erfarenhet av matlagning Hamada har sen tidigare är hemmet i Götene där han bor med delar av sin släkt och syskon där han ansvarat för matlagningen i ett och halvt år. I Syrien jobbade han med många olika saker och har inget speciellt mål med sitt arbetsliv här i Sverige. Han vill kunna försörja sig och kan mycket väl tänka sig att jobba inom köksnäringen.

Han känner sig osäker och är lite orolig att inte klara av alla krav men Christina skyndar sig att påpeka att han har lätt för att lära och att han är ett ämne för köksyrket och att svenskan är viktigast för sen kan man läsa in resten av teorin.

Om Future Kitchen

Future Kitchen är ett pilotprojekt där nyanlända genom praktikplatser i offentliga kök, kombinerat med personligt handledarskap och språkträning får en möjlig väg in på svensk arbetsmarknad. Samtidigt får offentliga kök ett utbyte av ökad kunskap om att servera måltider till människor med olika bakgrund och behov i sina verksamheter. Projektet leds av Måltid Sverige i samverkan med Skolmatsakademin, Västra Götalandsregionen, Validering Väst, Arbetsförmedlingen och deltagande måltidsorganisationer. Götene kommun är en av samverkansparterna.

FOTNOT: Hamada avslutade sin praktik i maj då han fick jobb inom livsmedelsindustrin.