

## KREIS SOEST



Internationale Speisen kochen die Teilnehmerinnen des Projektes „Interkulturelles Catering“ im Soester Süden. Nun überlegen sie, sich selbstständig zu machen. ■ Foto: Bormann/jobcenter aha

## Erst planen, dann handeln

### Jobcenter informiert über Selbstständigkeit

**KREIS SOEST** ■ Burijani, Quesillo und Borsch – dies sind typische Gerichte, die im Projekt „interkulturelles Catering“ des Soester Südens gekocht werden. Im Juli endet das Projekt nach einer Laufzeit von acht Monaten. Zehn Teilnehmerinnen informierten sich nun beim Jobcenter Arbeit Hellweg Aktiv (AHA), worauf sie achten müssen, wenn sie sich mit einem internationalen Catering selbstständig machen möchten.

Wie werden Verkaufspreise ermittelt? Wie groß ist die Konkurrenz vor Ort? Wo können die Waren hergestellt werden? Alle diese Punkte müssen geklärt sein, wenn sich eine Person selbstständig machen möchte. Darauf wies Alexander Wosnitza, Mitarbeiter des Jobcenters, die zehn Teilnehmerinnen bei seinem Besuch der Gruppe in der Astrid-Lindgren-Schule hin. Im Jobcenter betreut er Kunden, die bereits selbstständig sind und ergänzende Leistungen des Zweiten Sozi-

algesetzbuches (SGB II) erhalten oder solche, die Leistungen bekommen und sich gerne selbstständig machen möchten. „Bevor man ein Gewerbe anmeldet, ist es wichtig, sich genau zu überlegen, mit welchen Waren und Dienstleistungen der eigene Unterhalt verdient werden soll“, berichtet der Jobcenter-Mitarbeiter.

Viele dieser Punkte hatten die Frauen aus den verschiedensten Ländern wie Russland, Indien und Sri Lanka bereits durchdacht. „Wir haben zum Beispiel beim Welt-Frauen-Tag, bei dem wir unser interkulturelles Catering angeboten haben, gemerkt, dass eine große Nachfrage nach unseren Speisen besteht.“, berichtet Brigitte Sehmi, Mitarbeiterin des Stadtteilbüros Soester Süden. Das Projekt „interkulturelles Catering“ wurde von der Soester Integrationsbeauftragten und dem Stadtteilbüro Soester Süden des SEN im November 2011 ins Leben gerufen.