



## Kerstin Gashi arbeitet im Okavango im Zoo Wuppertal

„Wer bekommt den Okavango-Topf und wer die Currywurst?“ Freundlich serviert Kerstin Gashi im Zoo-Restaurant Okavango das Mittagessen. Selbst wenn eine ganze Kinderschar an der Theke ansteht und jeder einzeln seine Pommes bestellt, verliert sie nicht die Nerven. War die 43-Jährige anfangs als Praktikantin von proviel im Okavango tätig, konnte sie die Chefs der Culinaria bald von ihren Qualitäten überzeugen. Deshalb bot ihr Culinaria vor zwei Jahren einen festen Vertrag an. Als sie ihn in Händen hielt, hat Kerstin Gashi erst einmal mit allen Kollegen gefeiert. „Das war ein schönes Gefühl!“ Sie hatte auch schon einen Plan, was sie sich von ihrem Einkommen anschaffen wollte: neue Möbel für ihr Zimmer.

Schon früher hat sie viel Erfahrung in der Gastronomie gesammelt. So schenkte Kerstin Gashi in ihrem Heimatort Hagen-Haspe in einer Disco Getränke aus. „Da musste ich meistens Bier zapfen“, erzählt sie. Später half sie bei Fußballspielen im Westfalenstadion in Dortmund. Dort stand sie in einer Bude und verkaufte Bier. Oder sie bediente in weißer Bluse und schwarzer Hose im VIP-Bereich. „Manche dort wollten nach dem Spiel einfach nicht nach Hause gehen“, berichtet sie. Dann musste sie sie freundlich darum bitten. Fünf Jahre lang half sie in einem orientalischen Restaurant in der Küche. Das schloss jedoch.

Auch als Erzieherin, Hauswirtschaftlerin und Tischlerin hat Kerstin Gashi schon gearbeitet. Vor gut zehn Jahren kam sie dann zu proviel – auf Empfehlung von Freunden aus ihrem Wohnheim. „Die Arbeitskollegen bei proviel sind sehr nett und der Zusammenhalt ist sehr gut“, findet Kerstin Gashi. Kurse wie Rechnen oder Computer brachten ihr viel, und an die Wupperexkursionen und gemeinsame Kochabende hat sie viele schöne Erinnerungen: „Die Fachkräfte von proviel haben mir viel beigebracht.“ Auch bei proviel arbeitete sie in der Küche, sowohl an der Milchstraße als auch an der Farbmühle.

Als vor fünf Jahren das Okavango aufmachte, war Kerstin Gashi sofort mit dabei. Seitdem erledigt sie die vielfältigen Aufgaben, die im Service anfallen: Morgens, wenn es noch ruhig ist, wischt sie die Tische sauber und entfernt Fingertapsen von den gläsernen Fensterscheiben. Sobald die Gäste kommen, nimmt sie Bestellungen auf, bringt Getränke zum Tisch, räumt leere Teller weg. Sie achtet darauf, dass immer genügend Besteck auf jedem Tisch steht und dass die Servietten nachgefüllt werden. Nach den Wochen der coronabedingten Schließung ist sie jetzt sehr froh, wieder an ihrem Arbeitsplatz im Okavango zu stehen. An freien Tagen kocht sie im Wohnheim gemeinsam mit ihren Freundinnen.