



»Wir schlagen mit unserem Essen Brücken und sind eine kulinarische Bereicherung«

Ayman Azzawi, der Initiator von Refueat

Er hat Ausdauer und hält an der Idee fest, von der er überzeugt ist. Ayman Azzawi beobachtete, dass es seine Landsleute in Berlin nicht so einfach haben. „Ich will mich nicht für mein Engagement für Flüchtlinge brüsten.“ Er will die Situation der Berliner Syrer verbessern. Sie sollen eine Perspektive erhalten, ihren Lebensunterhalt verdienen. Und Essen sei eine Brücke, dabei käme man ins Gespräch. Zudem hätten die Flüchtlinge etwas zu bieten mit ihrer Küche aus ihrer Heimat.

Vor drei Jahren stand er sechs Monate lang mit dem Food-Bike auf dem Markt am Hermannplatz. Mit mäßigem Erfolg. Vielleicht lag es an der kalten Jahreszeit, im Winter läuft Streetfood wohl nicht so gut. Doch dann haben ihn die Medien entdeckt, erst die Berliner Tages-

zeitungen, dann das Fernsehen. „Wir wurden daraufhin für verschiedene Events gebucht“, so Ayman Azzawi. Das entwickelte sich so erfolgreich, dass klar wurde, wohin die Reise geht. Mit einem guten Freund der Familie, mit Constantin Bartning, entstand das Fundament des Cateringunternehmens Refueat. Das Geld war knapp, ein Foodtruck kam deshalb nicht in Frage. Das bedeutete, dass noch ein Fahrrad umgebaut werden musste. Jedes Bike ist eine Kochstation, kann 250 Kilogramm Lebensmittel transportieren und einen zusammenklappbaren Pavillon von drei auf sechs Meter verstauen. Ein Foodbike von Refueat kann 500 Leute verköstigen. Wichtig ist ihm die Feststellung, dass wir „vor Ort auf unseren Foodbikes grillen, braten und kochen. Für

manche Veranstaltungen liefern wir fertig zubereitete Speisen mit biologisch abbaubarem Einweggeschirr.“

Dieses Modell von Food-Bike hat Azzawi gemeinsam mit Bartning entwickelt und gebaut. Die bestehenden Modelle sind mehr auf Design als auf Funktion ausgerichtet. Mittlerweile hat eine syrische Familie in Mannheim großen Gefallen an der Idee gefunden und zwei Fahrräder übernommen. Mittlerweile sind es sechs Stück, die zu den Events fahren, das siebte und achte ist in Arbeit.

Azzawi kann stolz sein. Seine Mitarbeiter verdienen gut, sie bekommen mehr als den Mindestlohn. Alles steht auf finanziell sicheren Füßen, das Cateringgeschäft und der vor einem Monat eröffnete Imbiss. Azzawi möchte in Zukunft

auch ausbilden. Denn es werden alle genommen, egal ob sie beruflich vorgebildet sind oder nicht. „Qualifikation spielt kaum eine Rolle, ob sie mit Engagement etwas lernen wollen, das ist die Voraussetzung.“ Und das sei ja in der heutigen Zeit generell schwierig. Komplizierter sei es auch, andere Flüchtlinge wie Afghanen oder Iraner zu beschäftigen. Sie bekommen meist keine Aufenthaltsgenehmigung, da sie als Wirtschaftsflüchtlinge gelten. „Der bürokratische Aufwand ist jetzt schon enorm, wir können gegen weitere Hindernisse nicht ankämpfen.“ (emh)

Refueat Catering und Imbiss
Bautzener Straße 40, Schöneberg,
Tel. 0176 241 243 66, www.refueat.de

»Wir kaufen verdammt guten Kaffee ein, benutzen immer gute Milch und versuchen so die Qualität weit oben zu halten«

Kevin Schmidt, der Gründer von Herr Schmidt Kaffee



Guter Kaffee ist auf Messen oftmals schwer zu finden. Doch das muss nicht sein. Kevin Schmidt, Gründer von Herr Schmidt Kaffee, hatte die Idee, auf Veranstaltungen der Messe Berlin einen Stand zu betreiben, der die Besucher mit Espresso, Cappuccino und Co. versorgt. Mit der Hilfe seiner Familie, die seit 50 Jahren im Messe- und Ausstellungsbau tätig ist, Freunden und Kaffeeeröstern hat er es geschafft, in kürzester Zeit ein Konzept auszuarbeiten und Tassen und Kaffee-Equipment zu beschaffen. So hat er dann auf der Grünen Woche im Januar 2018 zum ersten Mal mit seinem Unternehmen Herr Schmidt Kaffee eine mobile

achtet er auf hohe Qualität. „Den Leuten muss klar sein, wenn sie die haben möchten, müssen sie auch etwas dafür bezahlen. So kann das schon mal tausend Euro kosten.“ Auch den Auf- und Abbau übernehmen er und sein Team selbst. Für die Veranstaltungen bucht er oftmals selbstständige Barista, da er sich durch jahrelange Gastronomieerfahrung ein Netzwerk aufgebaut hat.

„Wir sind entspannt und locker und machen einen verdammt guten Kaffee, da wir alle die Zertifikate haben, die man dafür braucht. Wenn jemand auf Latte-Art steht, können wir auch das machen“, erklärt der mobile Gastgeber.