



in 2005 nam Ali Deniz De Gastronom over van de vorige eigenaren, direct na zijn studie bedrijfsadministratie. “Mijn hele familie heeft eigen bedrijven, dus ondernemen zit in mijn bloed.” Tijdens het eten van een frietje vroeg Ali of hij de zaak kon overnemen. “Dat zou op dat moment nog twee jaar duren. Zo lang kon ik niet wachten. We zijn er toen binnen zes maanden uit gekomen.” Vanuit die ene zaak groeide De Gastronom door naar zes vestigingen in Arnhem en Velp.

Het streven is tien vestigingen. “Niet voor het geld maar voor de prestatie. Ik wil iets achterlaten waar iedereen plezier aan beleeft.” In totaal heeft hij zo’n zestig mensen in dienst, inclusief oproepkrachten en parttimers. Een aantal komt via het Werkgeversservicepunt Midden-Gelderland (WSP). Ali: “Zo’n anderhalf jaar geleden vroeg account manager Janny Prent of ik nog mensen nodig heb. Ik kan altijd nieuwe medewerkers gebruiken. Via Janny zijn zo’n vijf tot tien mensen gekomen, vooral asielzoekers en Wajongeren. Mensen die extra begeleiding nodig hebben. Meer aandacht, meer uitleg en meer herhaling.”

Het is een investering van tijd en energie, maar volgens Ali moeten je als werkgever het grote plaatje zien. “Ik wil mensen helpen zodat ze aan de slag kunnen”, zegt hij. “Ik verdien er niets aan, maar als het goed gaat, heb ik een medewerker waar ik op kan bouwen.” De medewerkers starten met een korte stage met behoud van uitkering. Gaat het goed, dan krijgen ze een contract. Ali heeft nu twee mensen aangenomen: een 55-plusser en de 39-jarige Samira Rahmati. “Voor haar hebben we de werktijden aangepast. Het vereist flexibiliteit van beide kanten, maar roosters maken is altijd een lastige puzzel.”

Flexibiliteit en geduld

Samira is blij met de kans die ze kreeg. “Door persoonlijke omstandigheden heb ik een tijdje niet gewerkt en daardoor heb ik een gat in mijn cv.” Ze rondde niet alleen haar studie sociaal maatschappelijke dienstverlening af, maar ook een horeca-opleiding. Haar wens was een ‘rustige baan’ die ze kan combineren met de zorg voor haar bijna tweejarige zoon. Sinds mei werkt ze twintig uur in de week, van twaalf tot vijf. In die tijd kan haar zoontje naar het kinderdagverblijf. “Ik vond het meteen leuk, maar het was ook wennen”, zegt ze. “Ik had ervaring in de horeca, maar ieder bedrijf heeft eigen manieren van werken.”

In de toekomst hoopt Samira meer met sociaal maatschappelijke dienstverlening te kunnen doen, maar ze weet nog niet precies wat. “Ik heb de opleiding, maar niet de ervaring. Hier heb ik een kans gekregen en ik vind het fijn dat Ali me meteen wilde aannemen. Hij stond open voor me. Daar ben ik hem dankbaar voor.” Flexibiliteit en geduld, daar gaat het om volgens Ali. “Als werkgever ben je ooit ook werknemer geweest. Je weet hoe moeilijk het kan zijn om werk te krijgen. En al kan er maar één persoon blijven, dan is dat mooi meegenomen.”



Laatste nieuws



[Meer nieuws >](#)