



Ali Shekh Hamada öppnar egen restaurang efter en kockutbildning hos Astar i Mjölby.

2020-03-04 13:23 CET

## Utbildat sig till kock hos Astar - nu öppnar han egen restaurang i Motala

**Ali Shekh Hamada har utbildat sig till kock hos Astar i Mjölby och nu väntar arbetslivet. Men han ska inte ut och spela andrafiolen – Ali startar en helt egen restaurang, La Beirut, med sin bror i Motala.**

**- I Syrien har vi lärt oss att vara aktiva. Vi väntar inte på något utan drar i gång något eget, säger han.**

22-åriga Ali Shekh Hamada kommer från en kocksläkt. Alla hans fem syskon jobbar nu i restaurangbranschen i Sverige och Ali började jobba extra på sin kusins restaurang i Syrien redan i tidiga tonåren. Han kom till Sverige som 18-åring 2015 och studerade svenska i ett år innan han började som diskare

på en italiensk restaurang i Stockholm. Han avancerade och fick chansen i köket efter några månader men efter totalt 2,5 år på restaurangen kände han att han behövde en utbildning.

Nu tar han examen efter studierna till kock hos Astar i Mjölby och är redo för arbetslivet.

- Jag har lärt mig massor. Planering, livsmedelshygien, lagar och regler kring mat i Sverige, specialkost med mera. Innan jag gick den här utbildningen trodde jag aldrig att jag skulle driva en egen restaurang men efter den här utbildningen känner jag mig redo för det, säger Ali som har trivts på Astar och hyllar lärarna Robert Wild, Peter Andersson och Aron Ghebreyesus.

- De är de bästa lärarna jag haft. De är bra på att förklara, svarar bra på alla frågor, har stort tålamod och har givit oss stort ansvar och frihet att testa olika maträtter.

Ali ska nu, tillsammans med sin 41-årige storebror, öppna en egen restaurang som heter La Beirut i Motala och som ska fokusera på libanesisk mat. De fick tillgång till restauranglokalen – där det tidigare varit en thairestaurang – den 1 mars ska nu bygga om och anpassa lokalen till sin verksamhet.

Alis storebror har jobbat tolv år som kock på olika restauranger i Stockholm, bland annat på Beirut Café på Östermalm.

- Han är klar i Stockholm och det här känns spännande för oss. När vi kom till Sverige var det en helt ny kultur, ett nytt språk, ett nytt land men i Syrien har vi lärt oss att vara aktiva. Vi måste börja någonstans och nu vill vi dra i gång något eget, säger Ali och förklarar tanken med restaurangen.

- Först tänkte vi oss en restaurang med fokus på svensk husmanskost men när vi kollade i Motala såg vi att det inte fanns någon specialrestaurang för libanesisk mat så därför kör vi på det. Under lunchen blir det libanesisk/arabisk buffé, på kvällar blir det barbecue, kött, kycklingspett och sånt.

Det är inte klart exakt vilket datum La Beirut öppnar, men helt klart är att Ali Shekh Hamada går en spännande framtid till mötes som kock på sin alldeles egna restaurang.

*ThorenGruppen AB är ett norrländskt familjeägt utvecklingsföretag med stort samhällsengagemang. Företaget grundades 1999 och har expanderat varje år. Idag har vi över 2 000 medarbetare och 16 000 elever/deltagare inom våra utbildningsverksamheter.*

## Kontaktpersoner



### **Tomas Ruuth**

Mediakommunikatör

[tomas.ruuth@thorengruppen.se](mailto:tomas.ruuth@thorengruppen.se)

070-310 53 55