Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 83 (2012)

Heft: 11: Ins Unbekannte : hat der Mensch ein Recht auf Suizid?

Artikel: Der neue "GastroGuide" von Insos ist erschienen : Kulinarik und soziales Engagement

Autor: Tremp, Urs

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-803829

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der neue «GastroGuide» von Insos ist erschienen

Kulinarik und soziales Engagement

Die zweite Ausgabe des «GastroGuides» von Insos, dem nationalen Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Behinderung, belegt, wie auch Menschen mit Beeinträchtigungen erfolgreich in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden können.

Von Urs Tremp

Das Terrassenbad in Baden ist in den Dreissigerjahren des letzten Jahrhunderts gebaut worden – im Stil der klassischen Moderne. Modern ist das Bad bis heute geblieben. Und auch der soziale Gedanke hat sich bis in unsere Tage erhalten. Hat damals der Bau des Terrassenbads vielen von der grossen Wirtschaftskrise Getroffenen Arbeit und Auskommen gebracht (der Bau des Bads war ein eigentliches Arbeitslosenprojekt der Stadt Baden), bietet das Freibad heute Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen an – im schwimmbadeigenen Selbstbedienungsrestaurant. Betrieben wird es von der Gruppe arwo Schwimmbadrestauration (arwo, arbeiten und wohnen, Stiftung für Behinderte, Wettingen). Auf der Karte der Badibeiz stehen kleine Menüs, Salate, Snacks und Glacen – das klassische Freibad-Sommerangebot eben. Zuweilen wird auch grilliert.

Das Badener Schwimmbadrestaurant ist einer von über 80 Gastrobetrieben, die im neuen «GastroGuide» von Insos, dem Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Behinderung, vorgestellt werden. Gemeinsam ist all diesen Betrieben, dass sie Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen anbieten. Diese Menschen arbeiten in der Küche, am Büffet oder im Service – dort, wo ihre Fähigkeiten gebraucht werden, wo sie etwas lernen und ihre Kompetenzen erweitern können. Die Betriebe sind herkömmliche Restaurants, aber auch öffentliche Betriebskantinen, Mensen, Selbstbedienungsrestaurants, Take-aways und Cafés.

«Dass wir Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen beschäftigen, merken die Gäste gar nicht.»

Soziales Engagement und unternehmerischer Erfolg

Der «GastroGuide» kann nicht nur als zuverlässiger Führer zu gutem Essen, sondern auch als Erfolgsgeschichte gelesen werden. Mitte der Neunzigerjahre eröffnete in Zürich das erste von der Stiftung Arbeitskette betriebene Restaurant («Wir verbinden soziales Engagement mit unternehmerischem Denken und Handeln»). Auf dem eigenen Mist gewachsen war die Idee freilich nicht. In Berlin gab es bereits ein Restaurant, das psychisch beeinträchtigte Menschen beschäftigte, und sich im harten Konkurrenzkampf einer grossstädtischen Gastro- und Ausgehszene behaupten konnte.

Warum sollte dies nicht auch in Zürich gelingen? Es gelang! Heute betreibt die Stiftung Arbeitskette in der Stadt Zürich fünf Restaurants (Limmathof, Renggergut, Mediacampus, Krone, Brunegg). Dass die Betriebe auch in der Bibel der Zürcher Ausgehszene, «Zürich geht aus!», verzeichnet sind, wertet Brunegg-Geschäftsführer René Unternährer als Beweis, dass sich soziales Engagement und unternehmerischer Erfolg nicht ausschliessen müssen: «Wie wollen mit unserer Küche renommieren. Dass wir Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen beschäftigen, merken die Gäste gar nicht.» Tatsächlich stehe heute bei den Gästen nicht mehr in erster Linie der Gedanke im Vordergrund, dass sie mit dem Besuch eines der Arbeitskette-Restaurants soziale Anteilnahme bewiesen, sondern weil sie gutes Essen, ein angenehmes Ambiente und einen zuvorkommenden Service schätzten, sagt Arbeitskette-Geschäftsleiter Alain L'Allmend. Und Cornelia Bachofner, Insos-Verantwortliche für «GastroGuide», sagt: «Der Gastronomiebereich eignet sich sehr gut, Menschen mit und ohne

Restaurant Brunegg in Zürich: «Das Feedback ist direkt, man erfährt sofort den Wert der eigenen Leistung. Das ist sehr motivierend.»

Bild: Gastro Guide

Behinderung auf vielfältige Art und Weise zusammenzubringen – bei einem guten Essen an einem schönen Ort, wo der lustvolle Aspekt und nicht die Behinderung im Vordergrund steht.»

«Die verlangte Leistung steigert das Selbstbewusstsein und vermittelt Erfolgserlebnisse.»

Alternative zu geschützten Werkstätten

Das gilt auch für den «Roten Turm» in Baden. Dieses Restaurant mitten in der Badener Altstadt gibt es seit über einem Dutzend Jahren. Es war in einer Zukunftswerkstatt der Stadt Baden angeregt worden. Für die betreibende Trinamo AG aus Aarau ein idealer Ort für eine erfolgreiche Integration psychisch angeschlagener Menschen: «Das Angebot geschützter Arbeitsplätze in betriebs- und marktwirtschaftlich orientierten Sozialfirmen erweist sich als äusserst effiziente Alternative zu geschützten Werkstätten. Die dem psychisch behinderten Mitarbeitenden übertragene Verantwortung und die vom gesamten Team verlangte Leistung steigert sein Selbstbewusstsein und vermittelt neben einem stabilen Tagesablauf prägende Erfolgserlebnisse.» Arbeitskette-Geschäftsleiter Alain L'Allmend sagt es so: «Leute, die in der Gastronomie arbeiten, haben – anders als in einer Werkstatt – direkt mit den Kundinnen und Kunden zu tun. Das Feedback ist direkt, die Angestellten erfahren sofort den Wert der eigenen Leistung. Das ist sehr motivierend.»

Auch wenn sich die Restaurants, die Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen beschäftigen, im Markt behaupten: Ganz so wie andere Betriebe funktionieren sie doch nicht. Vor allem brauchen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter neben einem Arbeitsvertrag und einem angemessenen Lohn auch die Gewissheit, dass der Arbeitgeber sie in Krisensituationen nicht alleine lässt. Die Stiftung Pegasus etwa, die neben Arbeitsplätzen im Gastgewerbe auch geschützte Stellen im Werkstätten-, KV- oder Multimediabereich anbietet, will nicht, dass eine Krise den Arbeitsplatz gefährdet: «Im Fall einer Krise bieten wir psychosoziale Beratung an und schaffen auch die Verbindung zur externen therapeutischen Betreuungsstelle. Wir versuchen, sofern es sinnvoll und möglich ist, den Arbeitsalltag aufrechtzuerhalten. Um eine geeignete Tagesstruktur anzubieten, ist auch ein Einsatz mit Hintergrundarbeiten ohne Leistungsdruck möglich.»

Einige der im neuen «GastroGuide» aufgeführten Restaurants haben ihren Ehrgeiz so weit getrieben, dass sie nicht nur der Konkurrenz ebenbürtig, sondern etwas ganz besonderes geworden sind. Die «Traube» in Ottikon – hinter ihr steht der Verein Sorebo («Unser Ziel: Arbeit statt Rente») – reklamiert für sich, «das einzige Restaurant im Zürcher Oberland mit der Bio-Knospe» zu sein. In der «Traube» wird der Gast nach den Grundsätzen der Vereinigung Slow-Food verwöhnt (Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und Fischerei, artgerechter Viehzucht und traditionellem Lebensmittelhandwerk).

Solch ambitionierte Ziele wollen und können die Betreiber des Badener Schwimmbad-Restaurants natürlich nicht verfolgen. Ihr Ehrgeiz ist immerhin, die Schwimmbadklassiker Pommes frites und Chicken Nuggets in bestmöglicher Qualität anzubieten. Immerhin schliesst Rolf Hunziker von der Wettinger Stiftung arwo nicht aus, dereinst kulinarisch einen Gang höher zu schalten: «Wer weiss, vielleicht kommt ja einmal ein Vitello tonnato auf die Karte.» ●

Der «GastroGuide» von Insos (weberverlag.ch) ist erhältlich im Buchhandel oder direkt bei Insos: www.insos.ch (Dienstleistungen; Shop). Der Guide hat 175 Seiten und kostet Fr. 19.–.