

Eingliedern. Praxis. Den betrieblichen Alltag üben – das können Menschen mit einer leichten Behinderung im St. Galler Hotel Dom und im Gadmener Gasthof Alpenrose. Mit Erfolg.



Mit dem Restaurant dehnte das Hotel Dom sein Lehrstellenangebot auf die Küchenberufe aus. ZVG

Pioniere in Sachen Integration

Im Hotel Dom finden auch behinderte Menschen eine Arbeits- oder Lehrstelle. Dank Betreuung und einem entschleunigten Arbeitsumfeld.

MATHIAS ZAUGG

Das Hotel Dom in der St. Galler Altstadt bietet seit 1998 Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit einer leichten Behinderung an. Für jedes Departement gibt es klare Anforderungsprofile. Die Mitarbeitenden müssen eine volle IV-Rente erhalten und je nach Arbeitsbereich spezifische Fähigkeiten mitbringen. An der Réception arbeiten hauptsächlich Menschen mit einer Lernbehinderung oder mit psychischen Einschränkungen, in der Hauswirtschaft auch solche mit leichten geistigen Behinderungen.

Zirka 50 Prozent der Lernenden finden eine Anschlusslösung

Gearbeitet wird in betreuten Gruppen. Die Betreuerinnen und Betreuer kommen aus Sozialberufen oder verfügen über entsprechende Zusatzausbildungen. Für Ausbildungsaufgaben sind Fachkräfte aus den Bereichen KV, Hotellerie und Gastronomie zuständig.

Die Lernenden besuchen die normale Berufsschule. «Für sie besteht der grosse Unterschied lediglich darin, dass im Betrieb immer jemand vom Leitungsteam da ist», sagt Barbara Höhn, die agogische

Leiterin des Hotels Dom. In der freien Wirtschaft, dort wo die Lernenden längerfristig integriert werden sollen, sieht es jedoch anders aus. Deshalb verbringen sie einen Teil ihrer Ausbildung auch in anderen Hotels. «Diese Erfahrung ist wichtig», so Höhn: «Und sie müssen in unseren Lehrlingsgruppen Verantwortung übernehmen.» Sie schätzt, dass es «bei 50 Prozent der Lernenden zu einer Anschlusslösung» kommt und weitere «25 Prozent nach einem Umweg über die RAV» in die Arbeitswelt finden.

Bei der Arbeitssuche komme es vor allem darauf an, wie jemand wirke, sagt Barbara Höhn: «Wenn jemand als freundlich und zukunftsorientiert wahrgenommen wird, tritt die Behinderung in den Hintergrund.» Dementsprechend schwerer hätten es Leute mit einem «schwierigen Sozialverhalten». Dabei bezieht sich Höhn vor allem auf

Fakten 2010 wird das Hotel Dom in St. Gallen umgebaut

Das «Dom» wird seit der Lancierung des Pionierprojekts vom Verein Förderraum betrieben, der auch begleitete Wohngruppen anbietet. 2004/05 hat der Verein die Liegenschaft gekauft und den Betrieb um ein Restaurant erweitert. Ab Anfang 2010 bleiben die 32 Zimmer wegen Umbauarbeiten für rund 4 Monate geschlossen. Die Lernenden, die sich in einer Hotelfachausbildung befinden, werden dann in anderen Hotels der Stadt und Umgebung arbeiten und dabei vom Leitungsteam des «Dom» betreut. maz

die Lernenden der Hauswirtschaft. In den Bereichen Küche und Service besitze sie noch wenig Erfahrung, sagt die agogische Leiterin.

Leute mit Behinderung brauchen mehr Zeit und mehr Betreuung

Der Restaurantbetrieb im Hotel Dom läuft seit gut drei Jahren und wurde von Anfang an auf die Mitarbeitenden abgestimmt. Getränke, Tagesmenü, Suppe und Dessert werden serviert. «Weitere Speisen holt sich der Gast am Buffet, da ein A-la-carte-Service zu viel Stress erzeugen würde», erklärt Barbara Höhn. Damit auch Leute mit einem eingeschränkten Zahlenverständnis im Service eingesetzt werden können, zahlt der Gast nicht am Tisch, sondern beim Verlassen des Restaurants. Inklusive Betreuung stehen so für dieselbe Dienstleistung mehr Leute im Einsatz als in anderen Betrieben. Höhn: «Für alle Arbeiten brauchen wir drei- bis viermal mehr Mitarbeitende mit Behinderung, als es Mitarbeitende ohne Behinderung bräuchte. Dazu kommt ein hoher Begleitungsanteil, denn Leute mit einer Lernschwäche brauchen immer wieder Schulungen.»

Nur mit konstanten Arbeitskontrollen kann das Hotel Dom den Standard garantieren, den die Gäste in Häusern der selben Kategorie erwarten. «Ein wichtiger Punkt, denn wir treten gegen aussen primär als 3-Sterne-Hotel auf und nicht als geschützte Werkstätte. Die Gäste sollen nicht aus Mitleid zu uns kommen, sondern weil das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt», sagt Barbara Höhn. Damit dies gewährleistet ist, kommt der Kanton St. Gallen für die behinderungsbedingten Mehrkosten auf.

Alpenrose blüht wieder auf

Die «Alpenrose» in Gadmener bietet Jugendlichen ohne Job einen ersten Arbeitsplatz. Ohne soziale Aufgabe wäre der Betrieb nicht überlebensfähig.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Hotel-Restaurant Alpenrose in Gadmener an der Sustenpassstrasse braucht die sozial benachteiligten Jugendlichen genauso wie diese die «Alpenrose». Das ist die Philosophie der Qualifutura GmbH: Arbeitslose in die Wirtschaft integrieren und gleichzeitig einer gefährdeten Region oder Institution Auftrieb verleihen. Ohne diese Integrationsarbeit wäre der Betrieb gar nicht überlebensfähig. 30 Sitzplätze zählt die kleine Gaststube, dazu kommen noch sechs Doppelzimmer und im Sommer eine Terrasse. Der Anteil der Gelder für die Integrationsarbeit am Gesamtbudget ist grösser als der Umsatz mit dem Gastbetrieb. «Die Alpenrose lebt von den

Jugendlichen», erklärt Thomas Infanger, Leiter Gastronomie.

Seit vier Jahren nun kommen 16- bis 24-Jährige hier hoch, um erste Arbeitspraxis zu gewinnen. Bewähren sie sich im Betriebsalltag, werden sie anschliessend an ein Unternehmen weitervermittelt. Im Idealfall für eine zwei- oder dreijährige Grundbildung. «Die Gastronomie ist ein guter Einstieg für Jugendliche mit schwierigem Hintergrund», ist Thomas Infanger überzeugt. Sie kämen in Kontakt mit ganz unterschiedlichen Menschen und verschiedenen Arbeitsbereichen. Das stärkt das Selbstbewusstsein und die Persönlichkeit.

Wer nach Gadmener kommt, tut dies freiwillig und kann vorher zwei, drei Tage im Betrieb schnuppern. Nicht jeder Jugendliche, der die «Alpenrose» wählt, sei aber unbedingt motiviert, in der Gastronomie zu arbeiten. «Das spüre ich natürlich», so Infanger. Neben kochen, servieren oder Zimmerreinigung können die jungen Menschen aber auch in der Schreinerwerkstatt und bei Renovationsarbeiten helfen.



In der «Alpenrose» lernen die Jugendlichen anpacken. Thomas Infanger/ZVG

In der «Alpenrose» bleiben die jungen Menschen meist ein Dreivierteljahr. Der Aufenthalt gliedert sich in drei Phasen: Neuankömmlinge wirken erstmal im Hintergrund und helfen zum Beispiel bei den Reinigungsarbeiten. Parallel dazu bringt Infanger ihnen mit einem hausinternen Kurs die Grundzüge der Gastronomie näher: Wie geht man mit dem Gast um, wie ser-

viert man, etc. In der zweiten Phase arbeiten sie dann vollwertig im Betrieb mit, und beginnen gleichzeitig eine Arbeitsstelle ausserhalb der «Alpenrose» zu suchen. In der dritten Phase haben sie dann bereits eine Stelle bei einer Firma gefunden und können Vorbereitungen, wie das Finden einer Wohnung, treffen.

Thomas Infanger ist seit rund einem halben Jahr in der «Alpenrose». Der gelernte Hoteller wirkte vorher ausschliesslich in öffentlichen Betrieben. Wie kam er dazu, in das «Qualifutura»-Projekt einzusteigen? «Ich hatte schon immer eine soziale Ader», meint der 30-Jährige. Eine Zusatzausbildung machte er nicht. Schliesslich hat er ausreichend sozialpädagogische Unterstützung vor Ort: Um die zehn jungen Menschen kümmern sich fast gleich viele Mitarbeitende aus dem sozialen und pädagogischen Fachbereich. Aber er brauche viel Geduld, mit den Jugendlichen dauere alles viel länger. Infanger: «Der Koch und ich könnten die anfallende Arbeit problemlos zu zweit erledigen.»

Neu

Jet-Cut

Frischhaltefolie
freshster

30cm x 1000m
inkl. Reservierrolle

Frischhaltefolie
glatt, faltenfrei und blitzschnell!

Jet-Cut und Jet-Cut mit Reserve
die revolutionäre Frischhaltefolie
jetzt bei Ihrem CC- und Belieferungspartner