

Savoir-vivre im Herzen der Zuger Altstadt

Im «Intermezzo» arbeiten Menschen mit Unterstützungsbedarf Hand in Hand mit gastronomischem Fachpersonal

Text: Corinne Schmid Bild: zuwebe

Das «Intermezzo» ist einfach anders. Hier servieren Menschen mit einer psychischen oder kognitiven Beeinträchtigung zusammen mit gastronomischem Fachpersonal feine Crêpes und Galettes. Mit seinen Ausbildungs- und Arbeitsplätzen im geschützten Umfeld und nahe am ersten Arbeitsmarkt ist es ein Vorzeigebeispiel für gelungene Arbeitsintegration. Und falls im hektischen Servicealltag mal etwas nicht auf Anhieb klappt, wird es mit einem erfrischend ungekünstelten Auftreten und viel Begeisterung wettgemacht.

Um zwei Uhr nachmittags kehrt im «Intermezzo» ein Moment Ruhe ein. Der Mittagsservice ist vorbei, die letzten Crêpes-Düfte verziehen sich durch den Dampf-abzug, im Hintergrund rauscht die Spülmaschine. Das Team nutzt die Zeit für eine Feedbackrunde und eine Übungseinheit im Tischdecken. Konzentriert wird das Geschirr arrangiert. Da betritt ein Stammgast das Lokal. Ans Tischdecken ist jetzt nicht mehr zu denken. Der Gast wird sofort freundlich begrüsst und in einen Schwatz verstrickt. Und ehe er sich verzieht, steht auch schon sein geliebter Milchkaffee vor ihm auf dem Tisch.

Spontan und gewagt

Die Geschäftsleitung der Zuger Werkstätte für Behinderte zuwebe (Arbeit und Wohnen für Menschen mit Behinderung) hatte schon lange die Absicht, ihren KlientInnen¹ ein Gesicht in der Öffentlichkeit zu geben. Dass Arbeitsintegrationsprojekte im Gastronomiebereich ein hohes Erfolgspotenzial haben, wusste sie von bestehenden Angeboten. Das Restaurant «Roter Turm» in Baden und die «Vier Linden»-Betriebe in Zürich beispielsweise bieten Personen mit einer kognitiven Beeinträchtigung oder körperlichen Behinderung einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz nahe am ersten Arbeitsmarkt.

Die zuwebe fragte bei der Stadt Zug an, ob sie für ein Projekt dieser Art nicht eine

Lokalität zu vergeben hätte. Als wegen des Konkurses des Kulturkaffees Aige die Räumlichkeiten an der Grabenstrasse 6 in der Zuger Altstadt frei wurden, musste alles schnell gehen.

Das Grobkonzept für das «Intermezzo» entstand auf einer Bergtour. Ursula Herzog, Leiterin der Abteilung Hauswirtschaft in der zuwebe, nahm unterwegs erste Ideen mit dem Handy auf. Ein internes Projektteam entwickelte diese weiter, mit der Absicht Gastronomie und Kultur zu vereinen. Ausserdem wollte man den KlientInnen eine Möglichkeit geben, in der Stadt zu arbeiten und zu wohnen. Innert weniger

«Wir stellen uns immer die selbstkritische Frage: Trauen wir unseren Klienten genügend zu?»

Tage stellte die zuwebe ihren Projektentwurf fertig und holte die Zustimmung des Vorstandes ein. Das Vorhaben war ein Wagnis. Schliesslich war gleichenorts ein Gastronomiebetrieb soeben gescheitert und die zuwebe, deren übrige Produktionsstätten und Wohnhäuser in der Agglomeration liegen, präsentierte sich mit dem Projekt erstmals in der Stadt. Wie würde das «Intermezzo» bei der Zuger Bevölkerung wohl ankommen?

Kein Sozialbonus

Das «Intermezzo» wirtschaftet kostendeckend und zu marktkonformen Preisen. Ein Teil der Kosten für die geschützten Arbeits- und Ausbildungsplätze werden von der IV und dem Kanton getragen. Für die öffentliche Hand sind jedoch bisher keinerlei Kosten entstanden, erzählt Antonio Gallego, Vorsitzender der Geschäftsleitung, stolz. Die Solidarität von Sponsoren und Investoren war so gross, dass das Projekt mit deren Geldern aufgezogen werden konnte. Hinzu kommt, dass der Umbau des Lokals zu einem grossen Teil durch MitarbeiterInnen der zuwebe selbst ausgeführt wurde.

Das «Intermezzo» ist ein Arbeitsintegrationsprojekt, doch die Verantwortlichen wollen keinen Sozialbonus. Antonio Gallego, betont: «Wir wollen beweisen, dass unsere KlientInnen in einem Gastronomiebetrieb genauso gut mitarbeiten können wie Personen ohne Beeinträchtigung».

lego, betont: «Wir wollen beweisen, dass unsere KlientInnen in einem Gastronomiebetrieb genauso gut mitarbeiten können wie Personen ohne Beeinträchtigung».

Für den Ansturm gewappnet

Fast alle KlientInnen, welche im «Intermezzo» arbeiten, haben eine eidgenössische Berufsausbildung mit Attest oder eine praktische Ausbildung nach INSOS im Bereich Küche oder Hauswirtschaft absolviert. Manchmal werden auch PraktikantInnen, die ihre Fachlehre an einem der zuwebe-Standorte Inwil oder Hünenberg machen, eingesetzt.

Damit die KlientInnen bei grossen Anstürmen nicht überfordert sind, werden typische Abläufe des Gastronomiealltags im «Intermezzo» immer wieder geübt. Die ruhigeren Stunden nach dem Mittag bieten sich an, um das Mise en Place durchzugehen, das Tragen der Teller zu üben oder die Regeln des Tischdeckens zu repetieren. Christian Meier, Betriebsleiter vom «Intermezzo», führt die Mitarbeitenden mit viel Geduld und Empathie ein. Er schätzt die Herausforderung, mit seinem Team auch bei Hochbetrieb einen guten Service zu leisten, und erklärt: «Meine Arbeit sehe ich als Spagat zwischen Arbeit mit den KlientInnen und der Gastronomie.»

Ängste abbauen

Als den KlientInnen eine Verlegung ihres Arbeitsplatzes ins «Intermezzo» angeboten wurde, waren viele unsicher. Auch deren Eltern hatten Bedenken. Fragt man die KlientInnen heute, möchten alle in der Stadt bleiben. Es liegt auf der Hand, dass das freundliche Arbeitsklima im «Intermezzo» dieses Urteil beeinflusste. Christian Meier gibt jedem einzelnen Mitglied seines Teams das Gefühl, dass er ihm was zutraut. Er entfacht ihre Begeisterung, baut Motivation auf und Ängste ab. Die Tätigkeit im öffentlichen Betrieb führte



Das Integrationsprojekt

«Intermezzo» – einfach anders

Auf den ersten Blick ist das «Intermezzo» eine ganz normale, sympathische kleine Crêperie mitten in der Altstadt von Zug. Auf den zweiten Blick ist das «Intermezzo» einfach anders. Zum Team im «Intermezzo» gehören mehrere Frauen und Männer mit besonderem Unterstützungsbedarf, die mit viel Enthusiasmus und Stolz ihren Traum von einem möglichst selbstbestimmten Leben verwirklichen. Ausgebildet und angeleitet werden sie dabei durch gastronomisches und agogisches Fachpersonal. Mit der Schaffung von Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätzen im geschützten Umfeld und nahe am ersten Arbeitsmarkt leistet das Projekt einen wertvollen Beitrag zur Integration von Menschen mit einer psychischen oder kognitiven Beeinträchtigung ins gesellschaftliche Leben.

Weitere Informationen und Veranstaltungen unter: www.intermezzo-zug.ch

bei allen KlientInnen zu grossen Entwicklungen und Erfolgen. Sie wachsen täglich über sich hinaus. Für Antonio Gallego zeigt dieser Umstand, wie wichtig die selbstkritische Frage ist: Trauen wir unseren KlientInnen genügend zu?

Gastgeberinnen aus Leidenschaft

Mit grossem Engagement bewirbt das Team die Gäste, kennt die Wünsche der StammkundInnen schon auswendig und ist stets zu einem Schwatz aufgelegt. In besonderer Erinnerung blieb Christian Meier ein Tag im Mai letzten Jahres: «Es war zehn Uhr morgens, das «Intermezzo» voll und wir total im Stress. Da kommt Franca Hegglin, eine unserer Klientinnen zur Arbeit. Sie lässt den Blick durch den Raum schweifen und übernimmt die Rolle der Gastgeberin. Sie hat mich gerettet.»

Fragt man die KlientInnen nach ihrer Arbeit, tritt ein Strahlen in ihr Gesicht. Am meisten schätzen sie die Kommunikation mit den Gästen. Anita Iten, Lernende der Hauswirtschaft, schwärmt: «Ich liebe es, die Gäste glücklich zu machen.» Auch Rosella Pitrelli sorgt gerne für das Wohl der BesucherInnen: «Ich mag es, Kaffee rauszulassen, die Teller schön herzurichten und alles zu dekorieren.»

Nicht nur für die KlientInnen ist das Projekt ein voller Erfolg, auch bei den Gästen kommt das Konzept gut an. Sie schätzen

die Freundlichkeit und Schnelligkeit der Bedienung sowie das vielfältige Angebot an Crêpes und Galettes. Für Antonio Gallego war von Anfang an klar: «Wir müssen uns abheben». Das «Intermezzo» trifft in Zug eine Nische. Während die umliegenden Restaurants nur ganze Menüs anbieten, kann man an der Grabenstrasse 6 unkompliziert einen salzigen oder süssen Eierkuchen geniessen. Der Vorplatz ist mit blumenförmigen Metallobjekten aus dem zuwebe-Atelier geschmückt. Ergattert man sich dort einen Tisch und streckt sein Gesicht in die Frühlingssonne, ist dies pure Savoir-vivre.

Preisgekrönt

Viel wurde auch in die Werbung investiert. So sind zwei Mitarbeitende vom «Intermezzo» in einem Spot für die Zuger Kinos beim Crêpezubereiten zu sehen. Die Internetseite des Lokals präsentiert sich zurückhaltend in Schwarz-Weiss, jedoch mit verspielten Bildelementen. Selbst auf dem Restaurant-eigenen Lieferwagen prangt das «Intermezzo»-Logo. Für seinen Auftritt gewann das Restaurant den Red Dot Award für Communication Design. Der internationale Wettbewerb richtet sich an alle, die ihre Produkte mit Design qualifizieren wollen, und verleiht mit dem Red Dot ein anerkanntes Qualitätssiegel für ausgezeichnetes, innovatives Design.

Stetige Erweiterung des Angebots

Das «Intermezzo» ist ein Restaurant mit Mehrwert. Die Gäste können ihre Lieblingsrezepte einreichen und somit einerseits den neuen Wochenhit in der Menükarte mitbestimmen und andererseits einen «Intermezzo»-Gutschein gewinnen. Das «Intermezzo» ist auch eine Galerie. Beim Geniessen eines Kaffees kann man wechselnd ausgestellte Kunstwerke von zuwebe-KünstlerInnen betrachten und zugleich erwerben. In Zukunft plant das «Intermezzo», sein Angebot auszubauen. Der hintere Teil des Lokals wird nun regelmässig zur Bühne. Musikanlage und Scheinwerfer sind schon installiert. Denkbar wären demnächst auch Anlässe in der nebenanliegenden öffentlichen Zollhauslaube, deren Nutzungskoordination die zuwebe gerade übernommen hat. Nun bleibt zu hoffen, dass das «Intermezzo» mit seinem vielfältigen Angebot rege besucht wird, denn wie Rosella Pitrelli feststellt: «Wenn keine Gäste da sind, ists langweilig.»

Fussnoten

1 Von Menschen mit Unterstützungsbedarf in ihrer Institution spricht die zuwebe als KlientInnen. Kunden des «Intermezzos» werden im Text als Gäste erwähnt.