

gastro facts

Businessmagazin | Edition 2/11

Die neue deutsche Hotelwelle

Bewährte deutsche Hotelkonzepte stehen vor dem Markteintritt in die Schweiz.

Backe, backe Brötchen

Das Bäckerhandwerk und die modernen Konsumgewohnheiten: Anpassung muss sein.

Kein Handicap trotz Handicap

Soziale Stiftungen sorgen dafür, dass Behinderte Zugang zum Gastgewerbe finden.



30 Jahre FBMA: Ein bäumiges Jubiläum

Vor 30 Jahren begannen sich die Schweizer Food & Beverage-Manager professionell zu organisieren. Entstanden ist ein schlagkräftiger Verein, der viel für die Branche tut. Als Zuckerchen für die geleistete Arbeit gabs eine Jubiläumsreise in Dubais Luxus.



Assistent und Suppenkönig



Mit Freude zurück ins Berufsleben – dank Pro Infirmis. | Fotos: zvg

SEIT DEM 1. DEZEMBER 2010 HAT CHRISTIAN PIRAS, DER KÜCHENCHEF DER CAFETERIA AABÄCHLI, DEM PERSONALRESTAURANT DER KANTONALEN VERWALTUNG IN ZUG, EINE UNGEWÖHNLICHE KÜCHENHILFE.

EIN GUTES BEISPIEL DAFÜR, WIE MENSCHEN MIT EINEM HANDICAP IN DIE NORMALE ARBEITSWELT INTEGRIERT WERDEN KÖNNEN.

Christian Piras und Herr Anton (Name geändert) sind sich in vielem einig, zum Beispiel darin, dass der Humor wichtig ist beim Arbeiten, und dass Spass die Zusammenarbeit erleichtert. Wenn man den beiden gegenübertritt, merkt und sieht man, dass sie sich mögen und sich gegenseitig vertrauen. Das bestätigt auch Elisabeth Rohrer, die Leiterin des SV Group, die dem jungen Mann mit Achtung und Zuwendung begegnet. Auch das Verhältnis zu den beiden Frauen, welche die Kalte Küche betreiben, ist gut. Herr Anton ist in dem kleinen Team gut aufgehoben. Eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der Integration, zu der die Schreibende von der Zuger Geschäftsstelle der Stiftung «Profil – Arbeit & Handicap» als Betreuerin und Coach von Anton beigetragen hat.

Erfahrungen sammeln

«Wichtig für mich ist, dass ich nur eine Ansprechperson habe», betont Anton. Der aufgeweckte, interessierte 21-Jährige ist in der Warmen Küche die rechte Hand des Küchenchefs, der ihn auch im Auge behält, wenn er in der Kalten Küche oder bei der Essensausgabe mithilft. Herr Anton leidet unter dem Aufmerksamkeits-Defizit-Syndrom (ADS) und gerät in Schwierigkeiten, wenn zu viel aufs Mal auf ihn einstrahlt. Abwechslung in der Arbeit ist für ihn trotzdem wichtig. Aber: «Wenn ich zu viele Informationen erhalte, oder wenn ich mich mit mehreren Sachen gleichzeitig beschäftigen will, ist die Konzentration plötzlich weg, wie ein Flash. Dann sage ich mir: Stopp, und beginne bei der angefangenen Aufgabe von vorne.» Ein Zeichen dafür, dass auch er selber gewillt ist, Eigenverantwortung zu übernehmen. Für Elsbeth Rohrer und Christian Piras war sehr wichtig, dass sie sowohl über das Potenzial als auch über das Handicap genau im Bild waren, als sie Herrn Anton anstellten. Sie brauchten Zeit, um Erfahrungen zu sammeln und zu lernen, wie man mit einem solchen Menschen umgeht, damit er eine Leistung erbringen kann, die ihn selber bestärkt und dem Unternehmen dient. Schritt für Schritt hat der Küchenchef ihn in neue Aufgaben eingeführt, mit genügend Abstand, und ihm sukzessive Verantwortung übergeben. So konnte Anton immer mehr von dem, was in ihm steckt, zur Geltung bringen. Beide Seiten freuen sich über diese Entwicklung, die bis heute dazu geführt hat, dass er Suppenkönig genannt wird und fähig ist, zusammen mit einer der Frauen aus der Kalten Küche im Notfall Christian Piras zu ersetzen. Dieser Titel freut ihn sehr. «Suppen mache ich sehr gerne und ganz eigenständig, auch wenn ich manchmal nachfrage oder der Chef mir noch einen Tipp gibt.» Eine enge Führung und die offene, respektvolle Kommunikation sind für beide ganz wesentliche Voraussetzungen für die gute Zusammenarbeit.

Ausbildung und Coaching als Grundlage

Nun, nach fast zehn Monaten, ist er bestens ins Team der Cafeteria Aabächli integriert. Er macht sozusagen alles in der Warmen Küche, vieles davon eigenverantwortlich. Dazu gehört auch, dass er sich laufend einen Überblick über die vorhandenen Lebensmittel verschafft und die Bestellungen vorbereitet. Oder er übernimmt die Menübesprechung und erstellt die Putzpläne. Die Arbeit macht ihm Spass, und er setzt sich sehr engagiert ein, immer bemüht, dazuzulernen. Schon als Schüler in der Oberstufe hat Anton der Kochunterricht sehr gefallen. «Da brauchte man keine Aufgaben zu machen.» Seine Freizeit verbringt er heute noch meist beim Fischen, seiner grossen Leidenschaft. Herr Anton hat eine Lehre als Küchenangestellter mit eid. Berufsattest absolviert. Darauf folgte eine auf ein halbes Jahr befristete Anstellung als Betriebsmitarbeiter bei einem anderen SV-Group-Betrieb in Zug. Wegen des Personalbestands konnten sie ihn dort trotz guter Arbeit nicht behalten.

Herr Anton bezog eine IV-Teilrente, als der Kontakt mit der Geschäftsstelle Zug von «Profil – Arbeit & Handicap» zustande kam. Nach einem ersten Gespräch fand ein Assessment statt, dann holten wir Referenzen aus dem medizinischen, privaten und beruflichen Bereich ein. Daraus wurde ein Profil erstellt und aufgrund dessen die Chancen für eine Anstellung abgeklärt. Als dann alle für die Stellenbewerbung nötigen Unterlagen bereit waren, konnte die Suche beginnen. Just zu diesem Zeitpunkt sahen wir das Stelleninserat der Cafeteria Aabächli. Anton wurde von uns vom Moment der Kontaktnahme mit der Arbeitgeberin bis zum Ende der Probezeit begleitet. Diese Begleitung richtete sich nach den individuellen Bedürfnissen des Klienten und der Arbeitgeberin. ■

Über die Stiftung

«Profil – Arbeit & Handicap», eine Stiftung der Pro Infirmis, ist eine Organisation für die Platzierung und Integration von Menschen mit einem Handicap in der normalen Arbeitswelt. Im Jahr 2010 hat sie für 161 Menschen eine solche erreicht. Die Stiftung ist eng mit staatlichen Stellen und sozialen Organisationen vernetzt. Sie betreibt Regional- und Beratungsstellen in der gesamten Deutschschweiz. Ihren Sitz hat die Stiftung in Zürich. Sie ist erreichbar über Tel. +41 44 421 40 20 oder profil@proinfirmis.ch.



Anita Stadler | Personalberaterin | Profil – Arbeit & Handicap
anita.stadler@proinfirmis.ch | www.profil.proinfirmis.ch