

sen bleiben, aber in der Küche wurden Ravioli gefüllt und Saucen gekocht, die über das Crowdfunding und Partnerbetriebe verkauft wurden. Wenn damit auch nicht das ganze Team voll beschäftigt werden konnte, so gab es zumindest wieder eine Perspektive. «Ich trage die Verantwortung für den Betrieb, und zwar nicht nur dafür, dass alle Arbeit haben, sondern auch für die psychische Gesundheit der Angestellten.»

Eine Erfolgsgeschichte mitten in der Corona-Krise, noch dazu aus der Gastro-Branche, die besonders arg gebeutelt wurde. Wie ist das möglich? Wie sieht das Erfolgsrezept aus? Claudine-Sachi Münger und Zelda Mäder strahlen um die Wette und schieben sich gegenseitig Komplimente zu: «So eine Chefin wie dich zu haben, mit so guten Ideen, ist super, du bist einzigartig!» – «Das sind wir alle. Ich habe immer ein grosses Vertrauen vom Team gespürt, auch die Bereitschaft, einmal andere Arbeiten zu übernehmen als die Lieblingsarbeit, und die gegenseitige Unterstützung. Wir sind als Team durch diese Krise gegangen.»

Das Erfolgsrezept – eine Mischrechnung

Doch die Tanne hat auch von aussen Unterstützung bekommen. Die Stadt Schaffhausen als Eigentümerin der Liegenschaft hat im ersten Lockdown einen Viertel des Mietzinses für die Weinstube erlassen und im zweiten Lockdown eine umsatzabhängige Miete verrechnet. Kurzarbeitsentschädigung vom Kanton erhielten im ersten Lockdown die Geschäftsführerin und zwei weitere Personen, die als Unterstützung für die Heroes angestellt sind. Die Unterstützer erhalten die Kurzarbeitsentschädigung weiterhin. Die Personalvermittlung mitschaffe.ch hat für die Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung ebenfalls eine Kurzarbeitsentschädigung erhalten, allerdings nur im ersten Corona-Jahr. Vom Kanton gab es im zweiten Lockdown Härtefallgelder. Ausserdem hat die Jakob und Emma Windler-Stiftung im ersten Betriebsjahr die Löhne der Heroes übernommen und das Saucenprojekt unterstützt. Die Öffnungszeiten sind nach wie vor reduziert. Das finanzielle Risiko ist wie in jedem Gastronomiebetrieb beträchtlich: «Ohne Rechnen geht es nicht. Wenn ich dann entscheiden muss, dass wir von fünf Tagen nur an zwei Tagen auch abends offen haben, finden



Zum Betrieb der Tanne gehört auch eine Wäscherei.

das die Gäste vielleicht schade. Aber wenn wir das nicht machen, gibt es uns in einem Jahr vielleicht nicht mehr.» Claudine-Sachi Münger, die als Bäckerstochter in der Lebensmittelbranche aufgewachsen ist, Wirtschaft studiert und in der Verkaufsleitung eines Lebensmittelkonzerns gearbeitet hat, wird oft gefragt, wie das Führen von Arbeitnehmenden mit Beeinträchtigung sei. Darauf sagt sie: «Genau gleich, wie mit anderen Mitarbeitenden. Ich habe immer einen Menschen vor mir, mit seiner Einzigartigkeit, seinen Bedürfnissen. Ich wünsche mir, dass mehr Betriebe mit der Ressource Mensch schöpferisch umgehen. Viele Betriebe machen ihre Mitarbeitenden kaputt, wenn sie nur an den Ertrag denken.» Ob das Saucenprojekt während des zweiten Lockdowns finanziell wirklich rentiert habe, sei letztlich nicht so wichtig, aber: «Die Saucen sind gut geworden und haben uns ermöglicht, wieder in den Betrieb einzusteigen.» Und die Geschäftsführerin weiss: «Wer motiviert ist, Wertschätzung spürt und Freude an der Arbeit hat, arbeitet auch besser. Da kommt so viel zurück!» Das Rezept zahlt sich aus – der Betrieb läuft weiter und investiert in die Zukunft. Soeben hat Claudine-Sachi Münger mit ihrem Team einen zweiten Standort eröffnet – das Café mit Herz. ●

Tanne Schaffhausen – ein inklusiver Betrieb

Im April 2019 wurde die Tanne Schaffhausen als inklusiver Betrieb mit Weinstube, Taneladen und möblierten Studios eröffnet. Sie bietet elf Menschen mit Beeinträchtigung und drei Unterstützern eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt. Claudine-Sachi Münger führt den Betrieb als GmbH ohne staatliche Subventionen. Die Mitarbeitenden mit Handicap kommen über die Personalvermittlung mitschaffe.ch, die ihnen auch einen Lohn bezahlt und sie bei Fragen zur IV und EL berät. Die Tanne arbeitet mit zahlreichen lokalen Partnerinnen und Lieferanten.

www.tanneschaffhausen.ch
www.mitschaffe.ch



Ein gut eingespieltes Team: Claudine-Sachi Münger und Zelda Mäder

Gastronomie: Ist die praktische Ausbildung wegen der Pandemie gefährdet?

Die Gastronomiebranche hat während der Pandemie stark gelitten. Private Betriebe, die Menschen mit einer Beeinträchtigung beschäftigen, mussten sich dieser Ausnahmesituation ebenfalls stellen (siehe Reportage Seite 10). Aber wie sieht es bei den Restaurationsbetrieben innerhalb der Institutionen aus?

Text: Lise Tran – Foto: EPI

Während des Teillockdowns und zwischen Ende 2020 bis April 2021 mussten die Gastronomiebetriebe geschlossen bleiben. So auch das Restaurant Basane im Kanton Genf, das eine externe Kundschaft empfängt. Es untersteht den Etablissements publics pour l'intégration (EPI), einer Institution für Personen mit Beeinträchtigungen oder Schwierigkeiten bei der beruflichen Eingliederung, und ist einer von fünf Restaurationsstandorten der Institution: «In der ersten Welle mussten alle Lernenden während dreier Monate zu Hause bleiben», erklärt Fabrice Ninet, Chef Ausbildung und Integration Restauration der EPI.

Ist die Berufsbildung gefährdet?

Während dieser Zeit wurde die Ausbildung der sechs PrA-Lernenden (Praktische Ausbildung nach INSOS) in der Küche und im Restaurant ausgesetzt. Die Lehrpersonen organisierten einen wöchentlichen Telefonkontakt. Wirkte sich die dreimonatige Pause auf die Ausbildungsdauer aus? Nein, die Invalidenversicherung (IV) habe die Zwangsschliessung berücksichtigt, heisst es bei den EPI. Die Mandate wurden generell verlängert, damit die PrA-Lernenden nicht benachteiligt werden. Es wurden sogar neue PrA-Lehrverträge unterzeichnet.

Die Stiftung Battenberg in Biel musste dagegen keine Ausbildungen unterbrechen, dank einer zuvor mit Partnern im ersten Arbeitsmarkt entwickelten Strategie: «Wir haben ein Aussennetz aufgebaut und arbeiten mit Altersheimen der Stadt und Spitälern der Region», erklärt Isidro Marques, Integrationsfachperson und diplomierter Arbeitsagoge der Stiftung.



Das Restaurant Basane in Genf musste während des Teil-Lockdowns geschlossen bleiben.

Als die Restaurants geschlossen waren, konnten Lernende für ein Eidgenössisches Berufsattest (EBA) oder Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) in der Restauration von dieser Strategie profitieren. Vier PrA-Lernende der Stiftung Battenberg konnten dank diesen Partnerschaften ihr Praktikum im ersten Arbeitsmarkt machen, in der Küche und im Restaurant eines Heims sowie in einem Spital.

Neue Kompetenzen entwickeln

Mit den Lockerungen konnten die drei Cafeterias der EPI im Innenraum wieder öffnen, unter Einhaltung eines strikten Schutzkonzeptes. Die PrA-Lernenden konnten wieder normal arbeiten und entwickelten neue Kompetenzen bezüglich der Hygienemassnahmen: personalisierter Empfang, Verpackung und Verteilung der einzelnen Mahlzeiten, Desinfizieren und Beachten der Markierungen am Boden. «Der Beruf bleibt derselbe, aber die Beziehungen zur Kundschaft haben sich verändert», sagt Fabrice Ninet. Ein Take-away-System, wie es in den Cafés und im Basane angeboten wird, hat das Angebot vervollständigt: «Die Lernenden wurden selbstverständlich für die neuen Aufgaben ausgebildet, wie das telefonische Entgegennehmen der Bestellungen. Dadurch wurde die Ausbildung in der Restauration bereichert.»

Blick in die Zukunft

Sorgt sich Fabrice Ninet um die Zukunft? Weniger um die Berufsaussichten seiner PrA-Lernenden, die in der Regel mit einer Stelle in der Institution rechnen können: «Es kommt allerdings selten vor, dass ein Lernender

nach einer PrA eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt findet.» Für Isidro Marques von der Stiftung Battenberg hat die Pandemie keine spürbaren Folgen für die PrA-Lernenden gehabt, eher für diejenigen mit anderen Berufsausbildungen. Dank einem dreimonatigen Praktikum in einem Altersheim konnte einer von ihnen sogar eine EBA-Ausbildung im Betrieb beginnen.

Breit angelegte Umfrage von INSOS

Der Branchenverband INSOS, der 140 Integrationsbetriebe im Gastgewerbe vereint, hat im Mai 2021 unter dem Titel «Integrationsbetriebe im Gastgewerbe auf dem Prüfstand» einen Erfahrungsaustausch durchgeführt. Dabei hat sich gezeigt: Zahlreiche Institutionen mussten ihre Ausbildungs- und Arbeitsangebote vorübergehend schliessen.

Grössere Unternehmen konnten dank Ausweichmöglichkeiten und grösseren finanziellen Ressourcen die Situation gut abfedern, während kleinere Betriebe teilweise grosse Schwierigkeiten hatten, auch weil die IV-Massnahmen nicht mehr durchgeführt werden konnten. Manche Betriebe hatten Schwierigkeiten, Kurzarbeitsentschädigung (auch für Arbeitnehmende mit Behinderung) zu erhalten, mit dem Argument, sie seien ein subventionierter Betrieb und die Arbeitsplätze seien gesichert. Dies ist aber offensichtlich nicht der Fall, und INSOS hat entsprechend interveniert. Lernende konnten 2020/2021 deutlich weniger Praxiserfahrung sammeln, das gilt insbesondere für den Kundenkontakt.

Allerdings ist bisher noch keine Tendenz rückläufiger PrA-Lehrverträge bei der PrA Restauration festzustellen. INSOS führt gegenwärtig eine breit angelegte Umfrage durch, bei der sich zeigen soll, ob es auch zu dauerhaften Schliessungen kam.