

Üben für den Einsatz im Restaurant Sonne

NIEDERHASLI/DIELSDORF Sina beginnt in Kürze das zweite Lehrjahr als Köchin im Bungert-Träff von Vivendra in Niederhasli. Ihre Kollegen Leroy und Azra sind im Service tätig. Alle drei sind Klienten der Stiftung und bereiten sich auf ihre zukünftige Tätigkeit in der Sonne in Dielsdorf vor, die Ende September wieder aufmacht.

Leroy wedelt mit einem Stoss Servietten Richtung Mario Nigg. Dieser erklärt ihm, er solle im Keller ein Paket weisse holen. Doch so leicht lässt sich Leroy nicht überzeugen. Ihm gefallen die roten mit goldenen Sternen bedruckte viel besser. Schliesslich setzt sich der Leiter Gastronomie sanft, aber bestimmt durch. Dieses Beispiel zeigt, wie anspruchsvoll der Umgang mit behinderten Menschen ist, selbst wenn sie interessiert sind und sich engagieren (siehe Kasten).

Die fröhliche Art des 18-jährigen Leroy und sein Einsatzwille helfen ihm, vielleicht einmal eine Anstellung ausserhalb von Vivendra zu bekommen. Im Moment deckt der junge Mann mit Downsyndrom die Tische im Bungert-Träff in Niederhasli nach einem Plan, den er sich gut eingeprägt hat. Dann kommt Azra dazu. Sie ist 32 Jahre alt und wird aufgrund ihrer Beeinträchtigung von Vivendra unterstützt. Sofort sieht sie auf einem der plastifizierten Tischsets einen Fleck. Weil das Aufdecken zu Leroy's Aufgaben gehört, ist er auch für die Sauberkeit zuständig. Mario Nigg macht ihn freundlich darauf aufmerksam, dass er nun einen Lappen holen soll.

Schön angerichteter Salat auf dem Teller

In der Küche ist Sina dabei, die Salatteller fürs Mittagessen zu

richten. Neben den Blattsalat arrangiert sie sorgfältig je einen Löffel Maiskörner und einen mit einem Gemisch aus Gurken und Tomaten. Die 18-Jährige ist von einer Lernbeeinträchtigung betroffen, kann aber eine Vivendra-interne Ausbildung als Köchin absolvieren. «Es ist eine harte Arbeit, aber wenn sie Spass macht, verrichtet man sie gern», erklärt Sina. Sie sei seit einem Jahr in Niederhasli tätig und habe ihre Leidenschaft für den Beruf als Köchin entdeckt. Die Haare zusammengebunden, eine makellos weisse Schürze über der schwarzen Kochbluse, erledigt sie ihre Arbeit mit grossem Eifer.

Identifikation mit dem Beruf über das Outfit

Auch die beiden, die im Service tätig sind, haben über das schwarze T-Shirt und die schwarze Hose eine rote Schürze umgebunden. Die Klienten identifizieren sich mit ihrem jeweiligen Outfit und wissen so genau, was sie nun zu tun haben. Mario Nigg hilft Leroy, damit die Schürze richtig sitzt, während Azra das sehr gut selber kann. Und schon hat sie einen weiteren Fleck auf einem der gedeckten Tische entdeckt. Gemäss Mario Nigg ist sie geradezu eine fanatische Putzerin. «Wenn sie mal nicht so gut drauf und deshalb im Service überfordert ist, teilen wir sie für Reinigungsarbeiten ein. Die erledigt sie bis



Mit Leidenschaft verrichtet Sina als angehende Köchin ihre Arbeit in der Küche des Bungert-Träffs in Niederhasli.

Fotos: Leo Wyden

ins kleinste Detail perfekt», sagt ihr Betreuer.

Bei nächster Gelegenheit ist Leroy derjenige, der Azra klar macht, was sie zu tun hat. Nachdem die ersten Gäste aus dem nahen Altersheim eingetroffen sind, erklärt er, dass Azra für diesen Tisch zuständig sei. Mit einem Schulterzucken nimmt sie

den Glaskrug, den sie bereits mit Wasser gefüllt hat, und schenkt der Frau und dem Mann ein.

In der Zwischenzeit hat Sina die Menüsalate fertig verteilt, und Azra kann die Teller servieren. Vorher erkundigt sie sich nach dem Saucenwunsch. Zwei Flaschen, eine mit italienischer, die andere mit französischer Sauce, stehen auf dem Buffet bereit. Zur Sicherheit fragt sie Mario Nigg, der die ganze Zeit das Geschehen aus dem Hintergrund überwacht, ob die mit dem grünen Deckel die französische sei. Am Tag zuvor war diese Flasche nämlich mit einem gelben Deckel gekennzeichnet. Das sind Details, die für Menschen mit einer Beeinträchtigung unter Umständen für Verwirrung sorgen können. Sehr professionell geht die Servicefrau mit dem Brotkorb und einer Zange zum Tisch und legt ein Stück Brot auf den Tellerrand.

Wein probieren während der Arbeit geht nicht

Da manche Gäste, sie kommen auch aus den umliegenden Betrieben in Niederhasli, ein Glas Wein zum Essen mögen, öffnet Mario Nigg schon mal eine Flasche. Interessiert verfolgt Leroy

das Prozedere des Kostens und sagt: «Ich will auch Wein probieren.» Doch da fährt Azra dazwischen und weist ihn in die Schranken: «Wir arbeiten, da wird kein Alkohol getrunken.»

Aus der Küche weht ein feiner Duft in den Essbereich. «Das ist der Kartoffelgratin», erklärt Sina. Zwar habe nicht sie den gemacht, aber immerhin die Kartoffeln dafür mit einer Maschine in Scheiben geschnitten.

Nach und nach treffen weitere Restaurantbesucher ein. Eine Gruppe Frauen zieht es vor, auf der Terrasse zu sitzen. Leroy und Azra wissen, was zu tun ist, und bringen sofort Gedecke nach draussen. Auf den Sets ist in der Mitte ein Kreis abgebildet, links davon eine Gabel, auf der rechten Seite ein Messer und ein Löffel und darüber eine Sonne, wo das Glas hinkommt. Mit solchen Hilfsmitteln finden sich die Klienten in Ausbildung schneller zurecht. Oft werde mit Piktogrammen für Klarheit gesorgt, was für alle eine grosse Hilfe sei, sagt Nigg.

Leroy serviert einer Frau einen Teller mit Salat, über den er sorgfältig ein paar Spritzer Sauce gegeben hat. Auf Brot verzichtet die

Frau. Doch Mario Nigg besteht darauf, dass Leroy mit dem Korb an ihren Tisch geht. «Er muss lernen, daran zu denken, das Brot immer mitzubringen», erklärt er. Routine ist ein wichtiger Faktor, damit die Menschen mit Beeinträchtigung sich an die Abläufe gewöhnen und nichts vergessen. Gerade im Service ist das von grosser Bedeutung, wenn viele Gäste gleichzeitig kommen und eine kurze Mittagspause haben.

Demnächst in Dielsdorf im Einsatz

Auch wenn der Ablauf in Niederhasli sehr gut funktioniert, braucht es für den Gastrobetrieb in der Sonne in Dielsdorf wieder eine Eingewöhnungszeit. «Alles dauert viel länger, als wenn Menschen ohne Beeinträchtigung die gleiche Arbeit verrichten», sagt Mario Nigg.

Doch mit rund einem Monat Vorlauf, bevor das Dielsdorfer Restaurant Ende September wieder eröffnet, sollte der Start dann gelingen. Es scheint auf jeden Fall so, als seien Leroy und Azra bestens vorbereitet. Und Sina sagt: «Ich freue mich darauf, das könnte lustig werden.»

Barbara Gasser



Azra bringt alle Voraussetzungen mit, die für die Aufgaben im Service wichtig sind.

VIVENDRA IM GASTROBEREICH

«Ruhig bleiben und die Anweisungen wiederholen»

Die Stiftung Vivendra bietet geeigneten Klientinnen und Klienten die Möglichkeit, in eigenen Gastrobetrieben zu arbeiten. Verantwortlich dafür ist Mario Nigg.



Mario Nigg
Leiter
Gastronomie
bei Vivendra

Ende September geht das Restaurant Sonne in Dielsdorf wieder auf. Es wird von Vivendra betrieben. Zusammen mit Fachleuten kommen Personen, die von Vivendra betreut werden, zum Einsatz. Der verantwortliche Leiter Gastronomie, Mario Nigg, hat das Ausbildungsprojekt aufgeleitet. «Vor mehr als zwei Jahren haben wir abgeklärt, wer Interesse an einer Arbeit im Service oder in der Küche hat», sagt er. Allerdings sei nicht immer garantiert, dass sich aus der guten Absicht ein längerfristiges Engagement ergebe. «Es braucht

Zeit und sehr viel Einfühlungsvermögen von den Betreuern, die jungen Frauen und Männer auf dem Weg zu regelmässiger und verbindlicher Arbeit zu begleiten.» Dabei gelte es, immer ruhig zu bleiben und die Anweisungen so oft wie nötig zu wiederholen.

Fähigkeiten unterstützen

Das Gastro-Projekt Sonne wurde im Juli 2017 gestartet. Seither ist eine Gruppe Frauen und Männer dabei, sich im Bungert-Träff in Niederhasli

mit den verschiedenen Aufgaben in der Küche und im Service vertraut zu machen. «Wichtig ist, dass wir auf die individuellen Fähigkeiten der Klienten eingehen und sie auf die für sie richtige Art führen», sagt Mario Nigg. Was im Moment in Niederhasli bestens funktioniert, wird ab Anfang September in der Sonne geübt. Vivendra-Mitarbeitende sind die ersten Gäste. Serviert wird ein Dreigangmenü. «So können wir die Abläufe vor Ort testen und allenfalls Anpassungen vornehmen.» Aus Erfahrung weiss Nigg, dass seine Leute im neuen Lokal zuerst nervös sein werden. «Durch das Training und die Unterstützung von Gastro-Profis lässt sich der Stress reduzieren, sodass wir bei der Eröffnung am 26. September bereit sind.» bag



Leroy hat gelernt, wie er die Tische für das Mittagessen aufdecken muss.