

Reinach: Arbeitsintegration, Lernen und fein essen im Restaurant «zum Schneggen»

Seit 136 Tagen im Dienste der Gäste

Seit November 2011 ist das traditionsreiche Reinacher Hotel und Restaurant «Schneggen» ein Betrieb der Stiftung Lebenshilfe. Speziell ist, dass der Gastronomiebetrieb als Ausbildungs- und Integrationsbetrieb geführt wird. Angeboten werden Praktikums-, Trainings- und Arbeitsmöglichkeiten für Menschen, deren Leistungsfähigkeit eingeschränkt ist. Dies ohne Abstriche bei der Erfüllung der Qualitätsansprüche, aus Sicht des Gastes ist der Schneggen ein «normaler» Restaurationsbetrieb, sein Angebot ist umfassend. Seit der Eröffnung wurden schon viele verschiedene Anlässe durchgeführt.

moha. Das Gebäude selbst präsentiert sich als wahres Bijou inmitten von Reinach, das Haus ist hübsch beschriftet und für Passanten schon von aussen als Hotel und Gaststätte erkennbar. Die schönen Säle stehen für Bankette und Anlässe zur Verfügung, unter anderem für Hochzeiten, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern und Leidmahle. Als Hotelgäste durften schon ganze Gesellschaften beherbergt werden, aber auch Touristen und Geschäftsleute, welche von einheimischen Firmen im «Schneggen» einquartiert wurden. «Die Auslastung der Zimmer hat im letzten Monat angezogen, dürfte aber noch etwas höher werden», gibt Martin Spielmann von der LH, Stiftung Lebenshilfe, bekannt. Grundsätzlich hat sich das Hotel und Restaurant mit den gleichen Voraussetzungen und «Problemen» auseinandergesetzt wie alle anderen Gastronomiebetriebe auch. «Insgesamt darf, respektive muss der Umsatz noch steigen. Wir sind heute etwa bei 70 Prozent des geplanten und für die Grösse des Hauses sinnvollen Umsatzes. Wobei wir uns zum



Freundlicher Service: Céline Bigler vom «Schneggen» bedient die Gäste von nebenan, die Damen vom Museum Schneggli. (Bilder: moha.)

Erreichen des Ziels zwei Jahre Zeit gegeben haben», berichtet Martin Spielmann weiter und fügt an: «Der nachhaltige kommt vor dem schnellen und vielleicht nur kurzfristigen Erfolg.» – Eine Erkenntnis, die man durchaus aus den Erfahrungen ziehen kann, welche Vorgänger auf dem «Schneggen» gemacht haben. Mit der zur Verfügung stehenden Infrastruktur zeigt sich Martin Spielmann durchaus zufrieden. Für die Inneneinrichtung haben die Verantwortlichen auch schon viele Komplimente erhalten. Einzig die Hotelzimmer zur Strasse hin werden vereinzelt von den Gästen als «lärmig» empfunden.

Slow-food und die klassische LH-Herzlichkeit

Im ersten Betriebsjahr wird intensiv an der Qualität von Küche, Service und Hotellerie gefeilt. Mit einer schmackhaften und bezahlbaren Küche aus möglichst regional produzierten Frisch-

produkten sollen die Gäste nach Slow-food-Prinzipien kulinarisch verwöhnt werden. In Reinach wird gut über die Qualität des Essens gesprochen. Über Mittag soll der Gast innert knapp einer Stunde bestellen, essen und bezahlen können. Am Abend ist das Ziel, einen präsenten Service bieten zu können, der aber Zeit lässt, wenn der Gast den Abend geniessen möchte und speditiv ist, wenn er noch ins Kino oder den Ausgang gehen will. «Die noch grossen Tagesschwankungen von fünf bis über 50 Gäste haben es uns zu Beginn nicht einfach gemacht», erklärt Martin Spielmann dazu.

Für die ganze Belegschaft des «Schneggen» sind die Kernkompetenzen der Stiftung Lebenshilfe handlungsleitend: persönlich, sinnstiftend und entwicklungsfördernd. Dementsprechend herzlich-warm soll der zwischenmenschliche Umgang sein. Ein Hauch von Lebenshilfe strahlt auch die

Einrichtung aus. Den prägenden Stempel verleiht ihr die elegante Bar, die vom Druckerei-Team der LH entworfen und realisiert wurde.

Sprungbrett für die «grosse» Arbeitswelt

Der Integrationsbetrieb umfasst geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit geistigen und psychischen Beeinträchtigungen sowie Beschäftigungs- und Trainingsplätze für Menschen, die ausgesteuert sind. Diese werden unter möglichst arbeitsmarktnahen Bedingungen vorwiegend fachlich begleitet durch die Angestellten in Küche, Service und Hotellerie. Bei agogischen Fragestellungen wird aus der LH gezielt Support geleistet. Ziel ist, sie im «Schneggen» nachhaltig für den Arbeitsmarkt fit zu machen. Zum Start sind zwei geschützte Arbeitsplätze in der Küche und je einer im Service und in der Hotellerie besetzt. Mittelfristig



Hilfe in der Küche: Eliane Hardegger und Dominic Moldovanyi gehören zum Küchenteam.

sollen sieben bis acht Plätze realisiert werden. Im Ausbildungsbetrieb «Schneggen» werden IV- und BBT-Lehrstellen in Service, Küche und Hauswirtschaft angeboten. Im ersten Jahr ist ein Lernender in der Küche, der via Invalidenversicherung eine sogenannte EBA-Lehre absolviert. Mittelfristig sind drei IV-Lehrstellen vorgesehen.

Voraussetzung für dieses Konzept ist, dass der «Schneggen» gut läuft und es gelingt, die Betriebskosten durch die erzielten Erlöse selbst zu finanzieren.

Frühling im «Schneggen»

Im Restaurant «Schneggen» ist man bereits für den Frühling gerüstet. Am Ostersamstag wird ein spezielles Ostermenü angeboten und am 11. April lädt der «Schneggen» – in Anlehnung an die Sonderausstellung «Reisen ist Leben – Leben ist Reisen» im gegenüberliegenden Museum Schneggli – ein, zu einer «Reise der Sinne nach Indonesien». Passend zum Gaumenschmaus liest Clo Bisaz, professioneller Schauspieler und Tab-Präsident, Texte zum Thema und Martin Spielmann wird die Lesung musikalisch sanft begleitet. Auf diesen besonderen Anlass freut sich die Geschäftsleitung ebenso wie das Personal.

Das Restaurant mit Bistro ist vom Dienstag bis Samstag geöffnet und von Frühling bis Herbst ist bei Schönwetter auch das Gartenrestaurant offen.