

Bistro für den Sportclub: „In der Ruhe liegt die Kraft“

„Bistro im Schneckenhaus“ heißt die Gastronomie, die Hauswirtschaftsmeisterin Doreen Bieber und ihr Team betreiben. Aber verstecken wie eine Schnecke muss sich hier niemand. Im Gegenteil: Das Café und Bistro, das vor einem Jahr im Mai 2017 eröffnet wurde, schreibt schon seit längerem schwarze Zahlen.

Doreen Bieber arbeitet ausschließlich mit behinderten Kolleginnen und Kollegen zusammen. Vorzeige-Inklusion? So möchte sie das nicht nennen: „Wir sind nicht anders als andere“, betont sie, „für mich bedeutet Inklusion, dass es als selbstverständlich angenommen wird, dass Menschen mit Behinderung hier arbeiten.“

Doreen Bieber ist 26 Jahre und hat direkt nach der Ausbildung ihre Weiterbildung zur Hauswirtschaftsmeisterin an der Albrecht-Thaer-Schule Celle absolviert. Sie arbeitete im Perthes-Zentrum in Kamen, einem großen Altenheim. Dort sammelte sie bereits Erfahrungen in der Arbeit mit behinderten Menschen.

Sportverein trifft Behindertenhilfe

Zurückgekehrt nach Nordrhein-Westfalen sah sie die Stellenausschreibung des Evangelischen Johanneswerks in Lüdenscheid, von der sie sich sogleich angesprochen fühlte. „Denn“, so erinnert sie sich, „eigentlich war es immer mein Wunsch, in der Gastronomie zu arbeiten. Ich liebe es, zu kochen und zu backen. Und in der Kombination mit Arbeitsplätzen für behinderte Menschen fand ich diese Idee richtig toll.“

Das Bistro wurde im Mai 2017 eröffnet. Verpächter ist der in Lüdenscheid bekannte Sportverein „Turboschnecken“, der 2017 für seine Gastronomie ein neues Konzept und einen Mieter suchte. So kamen Wünsche zusammen: Denn zeitgleich suchte das Johanneswerk/Märkische Werkstätten nach Außenarbeitsplätzen für einige der bereits dort Beschäftigten.

Gute Idee kommt an

Das Café ist nicht nur für die Gäste des Sportclubs, der sich in der ersten Etage darüber befindet, gedacht, sondern es ist öffentlich zugänglich. Geöffnet hat es täglich von 12 bis 20 Uhr. Innen gibt es 70 Sitzplätze, außen zehn. Der Außenbereich soll in diesen Wochen noch neu gestaltet und erweitert werden.



Doreen Bieber (26, Mitte) und ihr Bistro-Team. Sie hat direkt nach der Ausbildung ihre Weiterbildung zur Hauswirtschaftsmeisterin an der Albrecht-Thaer-Schule Celle absolviert.

Angeboten wird eine „bunte Mischung“ – von Flammkuchen (zwischen 8,00 und 9,00 Euro) über Nudeln, Salate, Ofenkartoffeln (zum Beispiel mit Hähnchenspieß für 8,50 Euro), Kuchen (2,50 bis 3,00 Euro) und außerdem täglich ein Mittagsgeschicht für 5,90 Euro. Doreen Bieber erklärt: „Wir kochen frisch und saisonal und das kommt bei unseren Gästen sehr gut an.“

Auch gut angekommen seien die Veranstaltungen, zum Beispiel ein Jazzkonzert, bei dem das Catering übernommen wurde, und eine Wunschbaumaktion zugunsten des SOS-Kinderdorfs. „Die Mundpropaganda hilft uns sehr“, meint Doreen Bieber, „denn niemand kommt hier zufällig vorbei. Die Lage ist eher versteckt.“ Vom Mittagstisch werden täglich etwa 30 Portionen verkauft, den Anteil der Stammgäste zum Mittagstisch schätzt sie auf 70 bis 80 Prozent. „Das Mittagangebot hat eher einen werbenden Effekt, eigentlich müsste es teurer sein“, gibt sie zu und begründet das mit den vielen sehr günstigen Mittagsgeschichten der Mitbewerber.



Blick ins Bistro im Schneckenhaus in Lüdenscheid

Fotos: Ev. Johanneswerk gGmbH/Bistro im Schneckenhaus



01



02



03

01 Catering mit verschiedenen Salaten in Gläsern

02 Im Mai 2018 wurde vom Team das einjährige Jubiläum des Bistros gefeiert

03 Der einladende Tresen im Bistro Schneckenhaus

04 Torten und Kuchen sind ein wichtiges Standbein für das Catering-Geschäft

05 Der Kaffeetisch ist eingedeckt



04



04



05

Schwarze Zahlen schon im ersten Jahr

„Inzwischen schreiben wir schwarze Zahlen“, freut sich Doreen Bieber, „und das bereits nach so kurzer Zeit. Darauf sind wir stolz!“ Hinter dem „Wir“ steht ein „bunter Haufen“: In ihrem Team arbeiten fünf Beschäftigte. „Manche haben Down-Syndrom, sind Autisten, auch Menschen mit Depressionen und Lernschwächen sind dabei. Weil die Beschäftigten unterschiedlich stark sind, kann dies schnell zu Spannungen führen. So ist jemand, der aufgrund einer Depression in der Werkstatt arbeitet, beispielsweise stärker als jemand mit Down-Syndrom. Ich muss dann in diesen Konflikten vermitteln. Grundsätzlich gilt natürlich – und da muss man nichts schön reden –, dass die Arbeit nicht immer einfach ist. Man braucht Empathie, Ruhe und starke Nerven. Aber für mich hat diese Arbeit auch ganz tolle Seiten: die Begeisterung meines Teams zu sehen und zu spüren, wie sie sich einbringen und mitmachen.“

Lernen als Prozess

Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiteten vorher in den Märkischen Werkstätten, jedoch hatte keiner von ihnen hauswirtschaftliche Erfahrungen. Das bedeutete für Doreen Bieber, dass sie vor einem Jahr bei „komplett Null“ anfangen musste: „Hygiene, Schneidetechnik... alles mussten die Beschäftigten neu lernen. Und noch immer ist das ein stetiger Prozess“, sagt sie und erinnert sich: „Anfangs dachte ich mir, dass jeder alles können sollte. Aber das Problem ist, dass nicht jeder lesen und schreiben kann und besonders für die Kassenbedienung ist das nötig.“

Jetzt seien zwei Mitarbeiter fest im Service beschäftigt. Dennoch sind von Doreen Bieber besonders Struktur und Kreativität gefordert. „Der Arbeitstag der Beschäftigten beginnt mit unserer Besprechung. Bevor das Bistro um 12.00 öffnet, besprechen wir den Tag, die anfallenden Arbeiten und alles, was man so auf dem Herzen hat“, sagt sie.

„Am Abend zwischen 18.00 und 20.00 Uhr, also bis zur Schließung, sind die Beschäftigten allein – ohne mich. Ich bestimme jeden Tag einen Teamchef, der dann die Verantwortung trägt. Das heißt, sie machen

den Kassenabschluss, müssen auch kontrollieren, ob alle Geräte aus sind und abschließen. Das ist absolut kein Problem, es klappt reibungslos. Für den Notfall bin ich telefonisch schnell erreichbar.“

Arbeitsanweisungen mit Bildern und mehr...

Für einen guten und reibungsfreien Küchenalltag hat sich Doreen Bieber viele Hilfen ausgedacht: So sind die Kühlschubladen nummeriert und mit Symbolen gekennzeichnet. Für jedes Gericht gibt es detaillierte Arbeitsanweisungen mit Bildern und dem Aufbau des Arbeitsplatzes.

„Zum Beispiel arbeiten wir bei der Kasse ausschließlich mit Bildern, so haben wir für den Bauernsalat eine Taste mit einem Traktor darauf.“ Für die Anpassung des Kassensystems kam ihr die interne Unterstützung durch die Werkstätten zugute, die ihre Belange praktisch umsetzen konnten. Hilfreich ist diese interne Kooperation auch für die Erstellung und den Druck von Speisekarten, Flyern und den roten Arbeitshirts mit der Schnecke, die hier alle tragen.

Lebensmittel werden mehrmals die Woche angeliefert. Zudem geht Doreen Bieber mit einzelnen Mitarbeitern in nahe gelegene Supermärkte zum Einkaufen, bespricht mit ihnen die Unterschiede der angebotenen Waren und worauf zu achten ist.

Für die Meisterin geht das Lernen im Sommer weiter

Auch für Doreen Bieber geht das Lernen weiter. Im Sommer beginnt sie eine Fortbildung „Qualifizierung zur geprüften Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung“ über zwei Jahre, bei der sie ihre Kenntnisse im Umgang mit behinderten Menschen vertiefen möchte. Das Johanneswerk/Märkische Werkstätten wird sie dabei unterstützen, wenn sie einmal wöchentlich vertreten werden muss. „Und“, so blickt sie nach vorn, „wir sind mit der Idee noch lange nicht fertig. Wir planen, hier auch Menschen mit Behinderung auszubilden für den hauswirtschaftlichen Bereich. Ich möchte, dass dies hier ein Lernort wird für Menschen mit Behinderung.“

Heike Sievers



In der Spülküche