

TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 17. November 2011 01:04:00

Erfolgreiches Trainingsrestaurant



Die Teilnehmer des Training-Gastronomiebetriebes «Engel» in Bütschwil lernen verschiedene Arbeitsfelder der Gastronomie kennen: (von links) Ali Husseini, Abdu Mohamed mit Koch-Coach Kandidat Sigrist. (Bild: Matthias Giger)

Seit März 2011 hat das Restaurant Engel in Bütschwil geöffnet. Es ist ein besonderes Restaurant. Es wird als Integrationsprogramm Gastro-Abc für Personen aus dem Migrations- oder Sozialhilfebereich geführt. Diese werden erfolgreich für den Arbeitsmarkt fit gemacht.

MATTHIAS GIGER

BÜTSCHWIL. Seit März hat das Restaurant Engel an der Ottilienstrasse in Bütschwil geöffnet. Gekocht und serviert wird von Personen aus dem Migrations- und Sozialhilfebereich. Sie haben im Restaurant die Möglichkeit, realitätsnah in einem Gastronomiebetrieb zu arbeiten und erhalten Fachunterricht.

92 Prozent haben feste Stelle

Ziel des Integrationsprogramms Gastro-Abc ist es, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Arbeitsmarkt zu vermitteln. «Das ist uns bis jetzt auch gut gelungen», sagt Christian Nussbaumer, Leiter von Gastro-Abc in Bütschwil. Von den 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die das Integrationsprogramm von sechs bis maximal neun Monaten im Restaurant Engel absolviert

haben, konnten 13 an einen Arbeitgeber vermittelt werden, 12 davon an eine feste Arbeitsstelle. «Das ist eine Erfolgsquote von 92 Prozent», freut sich Christian Nussbaumer. Und wie ist das Feedback der Arbeitgeber? «Es ist bei denjenigen, die integriert werden konnten, durchwegs positiv», sagt Christian Nussbaumer. Als Beispiele für neue Arbeitsstellen nennt der Leiter den Lebensmittelproduzenten Domino Food in Zuzwil oder das Restaurant Ochsen in Flawil aber auch Linth & Sprüngli. Bevor einer der Teilnehmer einen Arbeitsvertrag unterschreibe, werde dieser geprüft. «Wir wollen verhindern, dass unsere Teilnehmer als billige Arbeitskräfte eingesetzt werden», betont Christian Nussbaumer. Zudem achte man möglichst darauf, dass die Arbeitswege nicht allzu lange seien.

Hemmschwelle vorhanden

Gut gestartet ist nicht nur das Integrationsprogramm Gastro-Abc. «Wir konnten den Umsatz des Restaurants Engel im Vergleich zu den ersten Monaten verdoppeln. Noch spüren wir zwar seitens der Bevölkerung eine Art Hemmschwelle, da wir ein besonderes Restaurant sind. Sobald diese Hemmschwelle aber einmal überwunden wurde, kommen die Gäste in der Regel wieder», erzählt der Leiter. Zu den Stammgästen würden Handwerker und Mitarbeiter der benachbarten Industrie- und Gewerbebetriebe zählen. Ältere Leute würden weniger im Restaurant Engel essen.

Auf Probe auch abends geöffnet

Auf vielfachen Wunsch der Gäste und einzelner Vereine, werde das Restaurant in der Adventszeit auch am Abend geöffnet haben. «Wenn es tatsächlich so gut laufen sollte, wie die Bütschwilerinnen und Bütschwiler behaupten, werden wir die Öffnungszeiten am Abend auch so beibehalten. Das Angebot an Speisen wird am Abend allerdings reduziert sein», sagt Christian Nussbaumer. Dafür werden die Teilnehmer auf zwei Schichten, von 8 bis 17 Uhr und von 11.30 bis 21.30 Uhr, verteilt. Dies sei für die Bevölkerung von Vorteil und auch für die Teilnehmer des Programms. Letztere könnten so realitätsnahe Arbeitserfahrungen machen, meint er. Zudem sei dadurch gewährleistet, dass am Nachmittag, wenn der Fachunterricht für die Teilnehmer stattfindet, alle da sind.

Wenige aus dem Toggenburg

Bisher hätten fast keine Personen aus dem Toggenburg am Programm teilgenommen und auch relativ wenige aus dem Sozialhilfebereich, sagt Christian Nussbaumer. Weshalb, das wisse er nicht. Auf Nachfrage des Toggenburger Tagblatts sagt Jasmine Kempfer vom Sozialamt der Gemeinde Mosnang, dass es vor allem am mangelnden Interesse liege, in der Gastronomie zu arbeiten. «Sozialhilfeempfänger in unserer Gemeinde suchen eher eine Stelle im Bereich Land- oder Holzwirtschaft», sagt Jasmine Kempfer. Das Programm koste die Gemeinde relativ viel Geld. Auf lange Sicht würde zudem das Geld knapp, das den Sozialämtern für Integrationsprogramme zur Verfügung steht. Die knappen Mittel wolle man für Deutschkurse einsetzen, denn die Sprachkenntnisse seien der wichtigste Faktor für eine erfolgreiche Integration in den Arbeitsmarkt, sagt Jasmine Kempfer. Bisher habe sie das Programm als wenig realitätsnah betrachtet, da die Öffnungszeiten wenig mit dem Arbeitsalltag in der Gastronomie zu tun hätten, meint sie. Und auch von der hohen Erfolgsquote habe sie nicht gewusst. «Ich finde es gut, wenn die Öffnungszeiten der Realität angepasst werden und auch die hohe Erfolgsquote ändere ihre Beurteilung des Gastro-Abcs», sagt sie.

Zimmer mit Frühstück

Seit diesem Sommer bietet das Restaurant Engel ein Bed and Breakfast-Angebot an (Zimmer mit Frühstück). Das Team des Gastro-Abc habe das Doppel- und die zwei Einzelzimmern im oberen Stock des Restaurants renoviert. «Es wurde erstaunlich gut genutzt», sagt Christian Nussbaumer.

Vor allem viele der umliegenden Firmen würden anfragen, ob sie für einen Montage-Mitarbeiter ein Zimmer buchen könnten. Aber auch Gäste, die übers Wochenende bleiben, um ihre Freizeit im Toggenburg zu verbringen, habe man, erzählt er.

Im Untergeschoss des Restaurants habe man einen Raum des Stockwerkeigentümers gemietet, in welchem eine Wäscherei eingerichtet wird. Kleineren Restaurants in den umliegenden Gemeinden, die zu klein seien, als dass es sich für sie lohne, ihre Wäsche in eine Grosswäscherei zu bringen, biete man an, für sie die Wäsche zu waschen, sagt Christian Nussbaumer.

Geöffnet hat das Restaurant Engel in Bütschwil von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr. Ab dem 1. Dezember bis Weihnachten zusätzlich bis 21.30 Uhr. Auf Reservation kann man auch am Abend im «Engel» essen. Telefon 071 983 22 60

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/toggenburg/tt-at/Erfolgreiches-Trainingsrestaurant;art240,2759523>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.