

Ein Restaurant im Wandel: Erfolge auf allen Ebenen

Im Restaurant Neuer Marktwirt wird seit mehr als einem Jahr "inklusiv" gekocht. Mit dem Einstellen der Fördermittel des Bundes Ende 2016 hat die Lebenshilfe Region Judenburg das Konzept des Gastronomie-Projektes angepasst. Seither arbeiten auch Menschen mit Beeinträchtigungen aus den Lebenshilfe-Werkstätten im Team.

Das neue Konzept des Projektes setzt weiterhin auf die Ausbildung benachteiligter Jugendlicher. Allerdings beginnt das Qualifizierungssystem bereits in den Werkstätten der Lebenshilfe Region Judenburg. Unter dem Motto "Raus aus den Werkstätten, rein in die Wirtschaft" werden Menschen mit Beeinträchtigungen in den Werkstätten auf den Arbeitsmarkt vorbereitet. Dabei geht es nicht nur um das Einüben praktischer Arbeitsabläufe, sondern auch um das Erlernen von Arbeitskulturen. "Wichtig sind Pünktlichkeit, Freundlichkeit, Durchhaltevermögen und Verantwortungsbewusstsein", erklärt Mag. Brigitte Rieser, Standortleitung der Werkstätte Kohlplatz und seit 2017 auch Leiterin des Restaurants Neuer Marktwirt.

Mittels Praktika werden KundInnen aus den Werkstätten schrittweise in den Gastronomie-Betrieb eingegliedert. Derzeit arbeiten vier Menschen mit Beeinträchtigungen im Restaurant mit. Bis sie ihren Arbeitsbereich gefunden haben, sind diese sowohl in der Küche als auch im Service tätig.

Asylberechtigte erhalten im Restaurant Neuer Marktwirt ebenfalls die Chance auf einen Arbeitsplatz: Eine Mitarbeiterin, die im Rahmen des sogenannten freiwilligen Integrationsjahres beschäftigt war, wurde bereits angestellt. "Aufgrund der positiven Erfahrungen im gesamten Team suchen wir nun eine Nachbesetzung aus dem Pool des mittlerweile verpflichtenden Integrationsjahres", so Mag. Brigitte Rieser.

Seit Inbetriebnahme des Ausbildungsprojektes im Jahr 2005 bekamen 34 lernbeeinträchtigte Jugendliche die Chance auf einen Lehrabschluss in den Bereichen Koch/Köchin oder Restaurantfachkraft. Im Mai 2018 wird der letzte vom Bund geförderte Lehrling die Abschlussprüfung absolvieren. "Die folgenden Lehrlinge müssen aus den Einnahmen des Restaurants finanziert werden", erklärt Mag. Brigitte Rieser.

Kulinarisch setzt das Team des Restaurants seit der Umstrukturierung vermehrt auf Hausmannskost und regionale Produkte. "Mit unseren Tagesempfehlungen, den selbstgemachten Mehlspeisen und den günstigen Mittagsmenüs konnten wir bei den Gästen punkten", lobt Mag. Brigitte Rieser die Mannschaft. Auch die Themenwochen kamen im vergangenen Jahr sehr gut an, besonders Rindfleisch-, Wild-, und Backhendlwochen sollen 2018 zeitlich ausgedehnt werden. Mit einem sogenannten Schmankerl-Eck, welches hausgemachte Produkte beinhaltet, und einer geplanten Hunde-Tankstelle, sollen künftig Zwei- und Vierbeiner verwöhnt werden.

(aus MehrWert-Magazin 01/2018)