

Ein Service mit dem gewissen Etwas



Das «Au fil de l'eau» ist ein etwas anderes Tea-Room. Zwölf Personen aus der Institution «L'Essarde» arbeiten hier während der Woche im Service oder in der Produktion. Das Lokal hat sich einem hohen Niveau verschrieben, was die Kundschaft zu schätzen weiss.

Text: France Santi – **Fotos:** Sandra Guignard

9.15 Uhr. Das Quartier unterhalb des Bahnhofs Versoix bei Genf wirkt leer. Kaum eine Menschenseele ist an diesem regnerischen Tag in den Gassen anzutreffen. Umso kontrastreicher präsentiert sich die Ambiance im kleinen Tea-Room im Ort. Nach dem Überschreiten der Schwelle findet man sich in einer lebhaften Menschengruppe wieder, angeregte Gespräche in allen Tonlagen füllen den Raum. «Bonjour!» «Bonjour!» Der Empfang ist herzlich. Der Kellner führt uns zu einem Tisch ganz hinten, dem letzten freien. «Von 9 bis 10.30 Uhr ist hier viel Betrieb», erklärt Patricia, Sozialpädagogin im «Au fil de l'eau», das eigentlich ein Beschäftigungs-

atelier ist. Das Personal setzt sich aus sechs Leuten mit geistiger Behinderung und drei Begleitenden zusammen. Ersterer nehmen Bestellungen entgegen, tätigen Einkäufe und spülen das Geschirr, letztere kümmern sich um die Getränke, die Kasse und die Betreuung. Heute nimmt Pascal die Bestellung auf – in unserem Fall zwei Tees – und gibt sie an der Bar weiter. Laure, der Praktikantin, obliegt die Ausführung, unterstützt von Patrice, einem Sozialpädagogen. Etwas weiter drüben räumt Fabian Geschirr aus der Maschine, Matthias seinerseits prüft, ob alle Desserts da sind. Und schon ist Pascal wieder mit der Teekanne zurück und bedient uns voller Elan.

Bestnoten für Service

Eine Gruppe hält im Lokal eine Sitzung ab. In einer anderen Ecke sitzen Frauen, die soeben ihre Einkäufe getätigt haben, und einige Männer, die Pause machen, um später wieder auf die Baustelle oder ins Büro zurückzukehren. Viele von ihnen sind Stammgäste. Einige zählen sich seit der Eröffnung vor 13 Jahren zur Kundschaft, wie Frau Scherrer. Das «Au fil de l'eau» gehört zu ihren Lieblingscafés. Hier findet sie sich mehrmals pro Woche ein. Am ersten Tag ihres Besuchs wusste sie bereits, dass dies ein etwas besonderes Tea-Room ist. «Ich wollte mir ein Bild machen, weil es neu war und Menschen mit Behinderung hier arbeiteten. Und da der Service sympathisch, der Kaffee gut und der Preis moderat ist, bin ich seither immer wieder gekommen», erzählt sie.

Auch die «Donnerstagsdamen» sitzen wie gewohnt am grossen, runden Tisch: «Es ist angenehm und hat viel Platz», sagt eine von ihnen. «Das Personal ist sehr aufmerksam», rühmt eine andere. Am Tisch gegenüber erzählt ein Gast, er sei das erste Mal etwas erstaunt gewesen, einer Person mit Behinderung die Bestellung zu übermitteln: «Es war ungewöhnlich, funktionierte aber und deshalb bin ich auch heute da.» Seine Frau ergänzt: «Auch der Kaffee ist gut.»

Qualität und Professionalität. Dies streben die Verantwortlichen des Projekts an: «Es deutet eigentlich nichts auf ein Beschäftigungsatelier hin; wir sind ein Tea-Room wie jedes andere», sagt Patricia. Mit dem Unterschied, dass die Arbeitsbedingungen auf die Mitarbeitenden zugeschnitten sind. «Sie stehen bei uns im Zentrum, für sie ist es ein Ort zum Lernen», präzisiert die Sozialpädagogin.



Und sie lernen viel: Es gilt, beim Kontakt mit den Gästen die sozialen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und auch eine gewisse Stressresistenz aufzubauen, wenn es einmal hektisch zu- und hergeht. Nun ist es 10.30 Uhr, das Lokal leert sich allmählich. Zeit für das Serviceteam, eine Pause einzulegen. Derweil geht die Arbeit für die andere Equipe in der Küche erst richtig los. Seit fünf Jahren werden im Tea-Room auch Speisen zubereitet: Salate, Suppen, Quiches und Wähen. Auch dies ist ein Beschäftigungsatelier, in dem sechs Personen mit Behinderung zusammen mit drei Sozialpädagogen, davon ein Profikoch, zwischen Backofen und Kühlschränken hantieren. Die Zeit ist kurz: In einer Stunde muss alles bereit sein. Die eine Person arbeitet am Spültisch, eine andere rüstet Gemüse, die dritte platziert Erdbeeren auf den Tortenboden. Der Koch legt zusammen mit einer weiteren Person beim Salat Hand an, die übrigen Anwesenden bemühen sich darum, die Teller mit Mozzarella, Pinienkernen und Kräutern herzurichten. Heute verläuft alles nach Plan. Nun ist im Tea-Room auch die Pause zu Ende, der erste Gast fürs Mittagessen steht bereits vor der Tür. Bonjour! ●

Anzeigen

Erlebnisorientierte Aktivferien für kurzentschlossene Frauen

Sommer, See und Pferde

10. – 14. 7.2013 mit psychischen/sozialen Schwierigkeiten
7. – 11. 8.2013 mit geistiger Behinderung/Lerndefiziten

STIGBÜGEL - Reitagogik/ Freizeitreiten

Maya Probst, Altnau am Bodensee / 079 711 93 18
www.stigbuegel.ch



LADEN & CAFÉ

Geschenkartikel, Holzspielzeuge und Choroï Musikinstrumente
aus diversen geschützten Werkstätten



Humanus-Haus Beitenwil, Laden & Café, 3113 Rubigen,
Tel./Fax: 031 838 11 42, laden@humanus-haus.ch, www.humanus-haus.ch

Öffnungszeiten: Di–Fr 10.00–12.00, 13.30–18.30, Samstag 10.00–16.00



Essen mit sozialer Note

- Das im Jahr 2000 eröffnete Tea-Room «Au fil de l'eau» geht auf eine Initiative der Stiftung «Ensemble», bzw. deren Institution «L'Essarde», zurück. Zu finden ist das Lokal an folgender Adresse: Au fil de l'eau, Route de Suisse 75, 1290 Versoix, Tel. 022 779 02 62. Geöffnet von Montag bis Freitag von 7.30 bis 18 Uhr. www.fondation-ensemble.ch > L'Essarde > arcades
- Porträts von über 80 Restaurants und Hotels, in denen Menschen mit Beeinträchtigung ihr Können zeigen, sind im GastroGuide von INSOS Schweiz (CHF 19) zu finden. Bestellbar unter: www.insos.ch > Dienstleistungen > Shop