



Das besondere Hotel in Martigny

Das neue Martigny Boutique-Hotel wurde am 1. Oktober 2015 eröffnet. Betrieben von der FOVAHM, der grössten Institution für Menschen mit geistiger Behinderung im Unterwallis, ist es ein ambitioniertes Projekt. Ein Drittel der Angestellten in diesem 3-Stern-Superior-Hotel hat eine geistige Behinderung. Ein Besuch am Tag nach der Eröffnung.

Reportage und Fotos: France Santi

Nach zehn Minuten Fussmarsch vom Bahnhof Martigny aus erscheint das Gebäude wie aus dem Nichts. Rundherum ist noch alles Baustelle. Ich stehe vor dem Martigny Boutique-Hotel. Das Besondere daran: Von den 52 Angestellten haben 30 eine geistige Behinderung.

Das Hotel, das von der Walliser Institution für Menschen mit Behinderung FOVAHM errichtet wurde, hat unsere Neugier geweckt, und so haben wir es besucht.

Check-in

Am Tag nach der offiziellen Eröffnung betrete ich kurz vor 11 Uhr das Gebäude. Eine moderne Ambiance aus Beton und Holz empfängt mich. Vor mir die Rezeption, links davon eine Verkaufswand, auf der Produkte der Marke «Atelier des Merveilles» angepriesen werden: Wein, Konfitüre, getrocknete Früchte, Seife. Später erfahre ich, dass es sich um Produkte handelt, die exklusiv in den Werkstätten der FOVAHM hergestellt werden. Rechts gibt es eine kleine Bar. Und es sind bereits Leute da.

Trotz der frühen Stunde ist mein Zimmer schon bereit. Als Schlüssel erhalte ich eine Magnetkarte, die auch für den Lift, die Garage und nachts für den Haupteingang funktioniert, wie man mir an der Rezeption erklärt. Ich fahre in den 6. Stock. Sobald sich die Lifttüren öffnen, wird mein Blick überwältigt vom Grün-Gelb des Gangs und dem geometrischen Muster des Teppichbodens. Das ist gewagt – ein scharfer Kontrast zur Nüchternheit der Eingangshalle.

Das Zimmer ist geräumig. Gedämpfte Töne dominieren. Es findet sich auch das Gelb-Grün wie im Gang, aber nur als Akzente. Über dem Bett hängen zwei Plakate der Fondation Gianadda mit Werken von Joan Miró. Kein Wunder, hat sich Léonard Gianadda doch als Pate für das Projekt engagiert. Neben Plakaten hat er Reproduktionen antiker Statuen für die Dekoration des Hotels offeriert.

Eine gewisse Nervosität

Ich gehe hinunter ins Restaurant. Vom Ess-Saal aus sieht man in die Küche. Ich sehe die Köche und Küchenhilfen bei der Arbeit. Die Kellner treten vor Ungeduld von einem Fuss auf den anderen,

während sie darauf warten, die Platten herauszutragen zu dürfen. Ich höre sie lachen und reden. Auch aus der Küche hört man die Angestellten diskutieren. Ziemlich laut. Ich sage mir, sie werden noch lernen, etwas diskreter zu sein.



Das Küchenteam an der Arbeit.

Heute Mittag sind ausser meinem Tisch vier weitere besetzt. Den Service machen zwei Profis und ein kleines Team von Kellnern mit Behinderung. Das Essen ist gut und reichhaltig. Alles läuft ausgezeichnet.

Allerdings liegt eine gewisse Nervosität in der Luft. Die Teams funktionieren noch nicht perfekt. Wie der Direktor am nächsten Tag erklärt, hatten die Angestellten des Hotels nur gerade einen Monat Zeit, um sich vorzubereiten und zu lernen, zusammen zu arbeiten. Noch bis Mitte September übten sie in einem anderen Gebäude, weil das Hotel noch nicht fertig war. Kein Wunder, dass da noch tausend kleine Details zu regeln sind und sich die Abläufe noch besser einspielen müssen.

Ich lasse die Angestellten in Ruhe arbeiten und verbringe den Nachmittag ausserhalb des Hotels.

Überrascht und bezaubert

Am Abend komme ich zurück, um mich von der Küche des Hotels verwöhnen zu lassen. Zur Auswahl stehen ein regionales und ein peruanisches Menü. Im Saal ein gutes Dutzend Gäste. An einem der Tische sitzt die Familie eines der Kellner. An einem anderen Bekannte des Hoteldirektors. Neben mir ein Touristen-Paar. Ich beobachte, wie sie etwas überrascht dem jungen Kellner zusehen, der dabei ist, ihre Weinflasche zu öffnen. Hinter ihm, abrufbereit steht eine Kellnerin. Wie ich später erfahre, handelt es sich um die sozialpädagogische Werkstattleiterin. Da das Paar nur englisch spricht, kommt sie ihnen zu Hilfe. Der junge Kellner fragt, woher sie kommen. «Aus Tschechien», sagen sie. «Ah Prag!», sagt der Kellner lächelnd. Das bezaubert die Touristen.

Beim Dessert frage ich die beiden, ob sie vom Service überrascht waren. «Ja, der junge Mann ist behindert», sagt die Frau. Sie wusste

nichts von diesem Integrationsprojekt. Sie haben zufälligerweise hierher gefunden. Auf jeden Fall finden sie die Idee toll: «Das ist ein gutes Konzept. Es ist gut, dass sie eine Arbeit haben. Sie sind schliesslich Menschen wie wir.»

Hinter die Kulissen

Am nächsten Morgen gibt es eine ganze Reihe von Überraschungen zum Frühstück. Ein schönes Büffet mit ungewöhnlichen Konfitüren wie Apfel-Safran-Calvalais, Birnensaft aus der Region, kleine hausgemachte Croissants. Diese Liebe zum Detail ist eine wahre Freude. Ich treffe Bertrand Gross, den jungen Hoteldirektor (37), der mir einen Blick hinter die Kulissen erlaubt. Als Erstes besuchen wir die Hightech-Wäscherei – eine Werkstatt der FOVAHM, die sich im Untergeschoss des Hotels befindet. Hier wird die Wäsche des Hotels und der Bewohner der Institution gewaschen. Auch der Konferenzsaal ist mit den modernsten Geräten ausgerüstet.

Wir fahren mit dem Service-Lift in eines der oberen Stockwerke, wo wir einem Team des Hausdiensts begegnen. Vier junge Frauen werden bei ihrer Arbeit von einer sozialpädagogischen Werkstattleiterin begleitet. Es herrscht eine fröhliche Stimmung. Sie sind glücklich darüber, hier zu arbeiten. «Vorher war ich in der Wäscherei, aber der Hausdienst gefällt mir besser. Da läuft etwas, und man sieht Menschen», sagt eine von ihnen, Salomé Guigoz, 26 Jahre alt. Dann geht die Führung treppab Richtung Restaurant. Hier sind



Die Frauen des Hausdienstes werfen sich für die Journalistin in Pose.

zwei Profi-Köche mit einem Team von drei Personen und einem sozialpädagogischen Werkstattleiter beschäftigt. Zwei Personen stehen beim Spülbecken. Zwei andere bereiten den Imbiss vor, den die Angestellten um 11 Uhr zu sich nehmen. «Wir arbeiten als Küchenhilfen. Wir putzen, decken die Tische und helfen bei der kalten Küche», erklärt Jean-Noël Anzévu, der sozialpädagogische Werk-

stattleiter. Ich schaue zu und bemühe mich, nicht zu stören, denn die Küche darf sich nicht verspäten.

Wir kommen an die Bar. Bertrand Gross erklärt, dass die Mitarbeiter mit Behinderung in allen Bereichen des Hotels integriert sind. Ausser in der Rezeption. «Aber das kann noch kommen», sagt er. Zurzeit hat es zwei Teams im Hausdienst, zwei im Service (Restaurant und Bar) und zwei in der Küche. Für den Service und die Küche arbeitet je ein Team von morgens um 7.30 bis 15 Uhr und eines von 14.30 bis 22 Uhr. Die Angestellten mit Behinderung haben hier



Julie Delez und Morgane Clavier (Sozialpädagogische Werkstatteleiterin) räumen das Besteck ein.

die gleichen Arbeitszeiten wie diejenigen ohne Behinderung. «Zumindest fast. Allerdings machen sie weder die Eröffnung noch den Abschluss des Arbeitstages», sagt der Direktor.

Das Ziel ist, dass jedes Team von Angestellten mit Behinderung die Aufgabe von einem Angestellten ohne Behinderung erfüllt. Die fünfköpfige Gruppe im Restaurant sollte acht Tische bedienen. «Im Moment schaffen sie erst vier Tische, aber wir stehen ja noch ganz am Anfang», sagt der Direktor. Das gleiche Prinzip gilt für den Hausdienst, allerdings sind hier die Ziele etwas weniger hoch gesteckt. Christelle Voutaz, die Chefin des Hausdiensts, erklärt, dass eine erfahrene Zimmerfrau 10 bis 12 Zimmer an einem Morgen macht. Sie hätte gerne, dass die integrierten Teams 6 bis 8 Zimmer schaffen würden.

Sensible Mitarbeitende

Bertrand Gross hat die professionellen Berufsleute rekrutiert. In seinen Augen ist die menschliche Qualität das Wichtigste. «Ich musste Leute finden mit einer gewissen Sensibilität, die fähig sind, in einem solchen Projekt mitzuarbeiten.» Er schätzt sich glücklich über sein Team, in dem sich Jugend und Erfahrung die Waage halten. «Für diese Stellen habe ich über 150 Bewerbungen erhalten. Ich hatte also eine gute Auswahl.»

Die FOVAHM ihrerseits hat sich darum gekümmert, sozialpädagogische Werkstatteleiter zu finden und die Teams mit den behinderten Menschen zusammenzustellen. Diese kommen aus dem Bil-

dungszentrum der Stiftung oder anderen Ateliers der FOVAHM. Einige sind noch sehr jung. Zum Beispiel Fabian Nevestic, 21. Er arbeitet an der Bar. Gerade ist er dabei, die Kühlschränke aufzufüllen. Bevor er hierher kam, machte er zwei Praktika in integrierten Werkstätten bei Coop. «Das ging nicht. Die Arbeitszeiten waren zu lang. Hier ist es besser. Und mein Kollege ist sympathisch.» Er meint Cédric Isnard, den professionellen Barman. Für diesen war die Welt der Behinderung völlig neu – und interessant. «Das Projekt hat mich angesprochen. Ich hatte Lust, mit jungen Leuten zusammenzuarbeiten», erklärt er. Zusammen bedienen sie die Gäste an der Bar und bereiten die im Restaurant bestellten Getränke vor. Und bereits kommen die ersten Bestellungen. Es ist Zeit für den Aperitif.

Der Preis der Integration

Ein so unterschiedliches Personal zu führen, ist wahrlich nicht einfach. Aber zugleich ist dies gerade das Schöne an dem Projekt. Das ist es, was Bertrand Gross motiviert. In seinem Berufsleben hat er schon immer die Projekte mit einem sozialen Aspekt vorgezogen. «Ich mag wirtschaftliche Projekte, die sinnvoll sind», sagt er.

Wenn wir schon bei der Wirtschaftlichkeit sind: Heutzutage ein Hotel im Wallis, in Martigny, zu eröffnen, drängt sich eigentlich nicht auf. «Das stimmt. Die Zahl der Übernachtungen hat in den letzten sieben Jahren um 70 000 abgenommen. Und der hohe Wert des Schweizer Frankens hilft auch nicht gerade.»

Das Risiko ist umso grösser, als die Integration einen Preis hat. Die Personalkosten sind höher als normalerweise. «Wenn es fünf Personen braucht, um die Arbeit von einer zu machen, muss ich fünf Arbeitskleidungen, fünf Mahlzeiten und fünf Ausbildungsplätze statt jeweils einen einzigen finanzieren.» Sein Vertrag mit FOVAHM verlangt auch, dass er gewisse Produkte verwendet, die in der Institution produziert werden. Manchmal sind diese teurer als bei der Konkurrenz. Laut Bertrand Gross müssten einige Anpassungen gemacht werden.

Dennoch glaubt er felsenfest an das Projekt. Ein solches Hotel, das die Integration ins Zentrum stellt, ist einmalig. «Sexy», sagt er mit einem Lächeln. In der Hotellerie ist es wichtig, sexy zu sein: «Heute muss man sich im Internet verkaufen können und sich von anderen abheben.» Er glaubt, dass das Martigny Boutique-Hotel sich von anderen unterscheiden kann, und zwar durch die Qualität des Service, durch attraktive und konkurrenzfähige Angebote und eben sein spezielles Konzept der Integration. «Aber es geht nicht darum, auf Gefühle zu machen. Dies ist vor allem ein Hotel, und die Qualität muss stimmen», sagt Bertrand Gross.

Check-out

Zur Qualität gehört auch, dass die Zimmer rechtzeitig bereit sind für die neu ankommenden Gäste. Ich muss mein Zimmer räumen. Die Angestellten im Hausdienst werden es mir danken. Denn ja, diesen Samstag ist das Hotel ausgebucht. ●

Das Hotel – Ziele und Zahlen

Das Martigny Boutique-Hotel wurde von FOVAHM gebaut – der Institution für Menschen mit geistiger Behinderung im Unterwallis. Jean-Marc Dupont, der Direktor der Institution, erklärt die Anfänge und Ziele des Projekts.

Für Jean-Marc Dupont, den Direktor von FOVAHM, liegt es auf der Hand, ein Hotel zu eröffnen: «Die Menschen mit geistiger Behinderung arbeiten gerne in der Küche und im Service. In diesen Bereichen fühlen sie sich wohl.»

Allerdings sei es notwendig, dass die Institution das ganze Projekt von A bis Z leitet. «Wir wollten selbst bestimmen und einen

Ort schaffen, der unseren Bedürfnissen bezüglich Anstellungen entspricht. Wir wollten nicht Forderungen nach Rentabilität erfüllen müssen. Unsere Mission ist nicht die Hoteliererei, sondern die Integration von Menschen mit geistiger Behinderung», erklärt Jean-Marc Dupont.

2013 hat die Institution das Land erworben. Die Bauarbeiten begannen im April 2014. Am 1. Oktober 2015 öffnete das Hotel seine Tore. Es beschäftigt 30 Menschen mit geistiger Behinderung, die aus den Ateliers der FOVAHM kamen. Dadurch wurden dort 30 Plätze frei – eine Erleichterung. «Wir waren fast überall ausgebucht. Diese 30 zusätzlichen Arbeitsplätze ermöglichen uns, ein vielfältiges Angebot zu wahren.» Ausserdem ermöglicht das Hotel der FOVAHM, sich noch etwas mehr in den

Wirtschaftsraum des Wallis zu integrieren. Es fördert die lokale Produktion. Gewisse Produktlinien wie Wein und Seife wurden zusammen mit regionalen Herstellern extra für das Hotel realisiert.

Die Investition beläuft sich auf 15 Millionen Franken. 6 Millionen davon wurden durch die Fondation Pierre à voir finanziert – eine Stiftung, die aussergewöhnliche Projekte der FOVAHM finanziert. Der Rest wurde durch diverse Darlehen zu günstigen Konditionen gedeckt. FOVAHM gibt sich drei Jahre, um rentabel zu werden. ●

Martigny Boutique-Hotel, 3-Stern-Superior. 45 Zimmer und 6 Suiten.

Rue des Vorziers 7, Martigny.

www.martigny-hotel.ch



Der professionelle Barman Cédric Isnard und Fabian Nevistic von FOVAHM.