

Leuchtturmprojekt *am* Kochsberg



SEBASTIAN SENF, 21, KELLNER

Thema: Eine Integrationsfirma übernimmt ein Tagungshotel Ort: Meinhard-Grebendorf Einrichtung: Die Werraland Werkstätten

Die Werraland Werkstätten gehen neue Wege

ES IST FRÜHER VORMITTAG im Kochsberg-Restaurant. Zum Mittagessen hat sich eine Gesellschaft angemeldet, die Tische werden eingedeckt. Sebastian Senf poliert im schwarzen Kellneranzug Gläser. Prüfend hält er das Glas gegen das Licht. Er versteht sein Geschäft. „Ich habe im Bistro ‘amélie’ gelernt Tische einzudecken, Bestellungen aufzunehmen und zu servieren“, sagt er. „Im Kochsberg-Restaurant ist alles viel feiner, aber die Arbeit ist dieselbe.“ Das Kochsberg-Restaurant war für ihn eine Herausforderung, aber auch eine Chance: Ein Spitzenrestaurant ist für einen jungen Mann mit Behinderung ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz.

Der Kochsberg vor den Toren Eschweges ist für die Menschen im Werra-Meißner-Kreis von Alters her ein beliebtes Ausflugsziel. Schon vor 50 Jahren gab es hier ein Lokal und der schöne Biergarten zog im Sommer viele Gäste an. In den 80er Jahren hatte der Landkreis Werra-Meißner die Idee, am Kochsberg eine Begegnungsstätte für die Jugend Europas einzurichten. Die Grenze zur DDR war nur zwei Kilometer entfernt, der Ost-West-Konflikt wurde greifbar. Vor der Grenzbefestigung sollten Jugendliche aus unterschiedlichen EU-Ländern über Demokratie, Freiheit und europäische Werte diskutieren. Der Name war bewusst gewählt: Europa-Akademie hieß das Tagungshaus.

Wechsel in der Trägerschaft Ob die Idee sich bewährt hätte, war nicht mehr zu überprüfen: Kurz nach der Fertigstellung fiel die Grenze. Die Jugendakademie ließ sich so nicht verwirklichen, die vormals exponierte Lage wurde zum Standortnachteil. Der Deutsche Gewerkschaftsbund und Firmen der Region nutzten die Europa-Akademie als Tagungshaus, allerdings lag die Auslastung bei mageren 18 Prozent. 2008 suchte der Werra-Meißner-Kreis einen neuen Betreiber. Er klopfte bei den Werraland Werkstätten an und stieß auf großes Interesse. Die Integrationsfirma der Werkstatt ist spezialisiert auf Gastronomie und Dienstleistungen, ein solches Projekt passte ins Profil. Die Werkstatt beschloss, mit ihrer Werraland Beschäftigungsgesellschaft (WeBeG) das Haus zu übernehmen und darin ein Restaurant und Dreisterne Gäste- und Tagungshaus zu betreiben.

Vorstandsvorsitzender Gerd Hoßbach erläutert die Entscheidung: „Wir wollen mit der Übernahme ein Leuchtturmprojekt etablieren, unsere Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen und für die Werkstattmitarbeiter einen Weg aus der Werkstatt ebnen. Seit zehn Jahren öffnen sich die Werraland Werkstätten konsequent in Richtung Inklusion und Teilhabe. Im Integrationsbetrieb arbeiten bereits 100 Personen mit und ohne Behinderung. Er umfasst die Werkstattküche, das Bistro ‘amélie’, ein Cateringunternehmen, die Gebäudereinigung und die Werkstattläden. Wir wollen weitere Werkstattbereiche in die WeBeG überführen.“



DANIELA MERTIN, 31, KÜCHE



JULIE OSTHUES, 21, ZIMMERSERVICE



STEFAN BRECKLEIN, 20, KOCH

DIE EUROPA-AKADEMIE KOCHSBERG

Zimmerzahl: 30 Doppel- und Einzelzimmer mit über 50 Betten
 Zimmergröße: Doppelzimmer 20 - 24qm, Einzelzimmer 14qm
 Ausstattung: Alle Zimmer mit Dusche und WC, Telefon, W-LAN und TV; 6 Zimmer barrierefrei, Wintergarten, Solarium, Sonnenterrasse mit Bocciabahn, kostenfreie Saunabnutzung
 Preise: Einzelzimmer 42,- bis 49,50 Euro, Doppelzimmer ca. 80,- Euro, Kinder bis 6 J. kostenfrei, von 7 bis 14 J. Aufpreis von 20,- Euro im Zimmer der Eltern; Spezialangebote am Wochenende, Möglichkeit zu Halb- und Vollpension
 Tagungskapazität: Saal 80 Plätze, Tagungsraum 30 Plätze, 2 kleinere Arbeitsgruppenräume
 Tagungstechnik: Beamer, Internetanschluss, W-LAN

„Seit zehn Jahren öffnen wir uns konsequent in Richtung Inklusion und Teilhabe.“



GERD HOßBACH, 55, VORSTANDSVORSITZENDER

↓ Vor dem Neustart musste das Unternehmen jedoch erst einmal Geld in die Hand nehmen. Eine Innenarchitektin entwarf ein Umbaukonzept. Der Speiseraum verwandelte sich in ein geschmackvoll eingerichtetes Restaurant, das Hotel wurde umgestaltet. Ein Teil des Gebäudes erhielt behindertengerechte Zimmer, ein neuer Aufzug wurde eingebaut. Nach zwei Monaten Schließungszeit wurden Hotel und Restaurant pünktlich zur Saison wieder eröffnet. Allerdings dauerten die Umbaumaßnahmen noch das ganze Jahr über an.

Das Kochsberg-Restaurant „KOCHSBERG KOCHT“ verzeichnete vom ersten Tag an einen guten Umsatz. Mit Thomas Geilfuß hatte die Werkstatt einen Eschweger Spitzen-

KONTAKT

KOCHSBERG Europa-Akademie
 Betriebsleiter Steffen Heusner
 Kochsberg 1, 37276 Meinhard-Grebendorf
 Tel: 05651 / 339 40 -60
 info@kochsberg.de
 www.kochsberg.de

koch gewonnen, der bereits in einem Sterne-Restaurant tätig war. In der Tradition des alten Ausflugslokals pilgert die Eschweger Bevölkerung wieder auf den Kochsberg, um gut zu speisen, zu feiern und im Sommer den Biergarten mit Panorama-Terrasse zu genießen.

Schwieriger Start Als schwieriger erwies sich der Hotelbetrieb. Das neue Marketing-Konzept griff im ersten Jahr noch nicht. Auch in der Organisation traten ungeahnte Schwierigkeiten auf: Bereits nach kurzer Zeit gab es einen Wechsel in leitenden Funktionen. Andrea Röth-Heineman, Mitglied des Vorstands, machte eine überraschende Erfahrung: „Das Personal mit Hotel- und Gaststättenausbildung musste sich erst auf die Arbeit mit behinderten Menschen einstellen.“

Die Bedingungen waren auch nicht einfach: Die Teams mussten sich finden, Abläufe mussten festgelegt, die Anleitung organisiert werden. Positiv war die Synergie mit der Werkstatt. Andrea Röth-Heinemann: „Ohne ihre

Verlässlichkeit und Kompetenz wäre das erste Jahr noch sehr viel schwieriger geworden. Die Schreinerei, die den Tresen baute, der Gastrobereich, der in der Küche aushalf, der Garten- und Landschaftsbau, die Wäscherei, alle unterstützten den Start nach Kräften.“

Ende 2010 sind im Integrationsbetrieb 13 schwerbehinderte Mitarbeiter beschäftigt. Fünf Mitarbeiter haben Vollzeitarbeitsplätze mit guter beruflicher Perspektive gefunden, acht Außenarbeitsplätze für Beschäftigte der Werkstatt sind entstanden. Der Integrationsbetrieb soll in den nächsten Jahren auf 15 Plätze aufgestockt werden. Constance Henning ist Abteilungsleiterin des Berufsbildungsbereiches. Sie erläutert das Prinzip: „Wir sichern die Qualität über Fachpersonal ab, insbesondere in der Anlaufphase, aber unsere behinderten Mitarbeiter sind von Anfang an in den Service eingebunden. Wir haben drei Leitungskräfte, die für die Küche, den Restaurantbereich und für das Hotel zuständig sind, dazu Kräfte auf 400-Euro-Basis.“ ↓

↓ Constance Henning hatte mit Werkstattleiter Hans Stück bereits 2008 einen Berufsbildungsgang im Bereich Küche und Service entwickelt, der sich an der Qualifizierung im Hotel- und Gaststättengewerbe orientierte. Das gute Niveau dieser Ausbildung machte sich bezahlt, die Beschäftigten wuchsen schnell in ihre Aufgaben hinein. Zu ihren Tätigkeiten gehören neben der Restaurantküche und dem Service das Housekeeping, die Rezeption, Hausmeisterarbeiten und die Garten- und Anlagenpflege. Geplant ist auch eine Integrationsassistenz für die Betreuung von behinderten und älteren Gästen. Die Integrations-Beschäftigten arbeiten in einer Früh- schicht zwischen 6.00 und 14.30 Uhr oder in der Spätschicht von 14.00 bis 22 Uhr. Werkstattbeschäftigte haben ein Anrecht auf Beförderung durch den Fahrdienst. Für sie gelten werkstattübliche Arbeitszeiten.

Sommerakademie geplant Gerd Hoßbach ist optimistisch, dass das Hotel ebenfalls bald

Fuß fasst: „Wir wollen das Haus in den Werra-Meißner-Tourismus einbinden und die Sportmöglichkeiten in der Region bewerben. Dabei sprechen wir insbesondere Menschen mit Behinderungen an und profilieren uns als Integrationshotel. Wir haben ein eigenes Reisebüro, das wir zur Vermarktung nutzen können. Außerdem werden wir den Akademiagedanken wiederbeleben. Dazu haben wir ein Fortbildungsinstitut gegründet, das von diesem Sommer an Veranstaltungen mit Blick auf Europa anbietet. Wir sind schon dabei, unsere Kontakte nach Holland und Frankreich, in die Schweiz, nach Österreich und Südtirol zu aktivieren. Die Veranstaltungsinhalte orientieren sich an den Themen Inklusion und Teilhabe – auch ganz praktisch: Wir bilden gerade Beschäftigte der Werkstatt zu Co-Referenten aus, die zu Themen referieren, bei denen sie die Spezialisten sind. Und wir werden die Fortbildungen mit der Praxis unserer Einrichtungen verknüpfen.“

Sebastian Senf hat durch die Entscheidung für seinen neuen Arbeitsplatz sein Leben verändert. „Ich habe eine eigene Zweizimmer-Wohnung hier im Ort gefunden“, sagt er, „und kann jetzt zu Fuß zur Arbeit gehen.“ Er ist stolz darauf, im Kochsberg-Restaurant zu arbeiten. Sein nächstes Ziel ist der Statuswechsel aus der Werkstatt in den Integrationsbetrieb. „Viele haben gesagt, du warst ja auf der Sonderschule, du hast ja keinen vernünftigen Abschluss, du schaffst so was nie. Jetzt arbeite ich hier, ich werde wohl bald fest übernommen und verdiene dann richtig Geld. Ich weiß, dass ich noch einige Probleme habe, ich rede zum Beispiel oft zu leise und schreibe nicht so schnell, aber ich bin dabei, mich auch darin zu verbessern.“

Für Sebastian Senf hat sich das Wagnis Kochsberg ausgezahlt. Gerd Hoßbach und sein Team sind sicher: Für die Werraland Werkstätten wird das Hotel – wie heute schon das Restaurant – bald ebenfalls zu einem Erfolg. DB ■