

**Sozialverantwortung. Integration.** Nicht alle Menschen halten dem Leistungsdruck stand. Gut dass es für solche, die mehr Betreuung benötigen, Inseln wie der «Rote Turm» in Baden gibt.



Gerade in der Küche lassen sich Menschen mit Behinderungen gut integrieren.

Alain D. Boillat

## Chancen im «Roten Turm»

**Leistungsbeeinträchtigte Menschen wieder ins reale Berufsleben integrieren: Dies will das Restaurant Roter Turm in Baden.**

BARBARA ROELLI

Es ist zehn Uhr morgens. Im Restaurant Roter Turm sind die Böden blank geputzt, in der Küche blubbert's bereits in den Töpfen, Rüstmesser und Kellen sind voll im Einsatz. Hier, mitten in Badens Altstadt direkt neben dem Kirchplatz, findet man ein etwas anderes Restaurant. Anders weil es nicht nur über Fachpersonal verfügt, sondern auch Mitarbeitende integriert, die mit einer psychi-



**«Die Mitarbeitenden tragen Schicksale, mit denen man respektvoll umgehen muss.»**

Felix Pente  
Geschäftsführer und Küchenchef

schon Behinderung leben. Zurzeit sind dies 15, die in der Küche, am Buffet, im Service, in der Lingerie und für die Reinigung arbeiten.

Ins Leben gerufen wurde die Sozialfirma Roter Turm 1997, als im Rahmen eines ausgeschriebenen Ideenwettbewerbs der Stadt Baden, das Projekt «Baden is(s)t gut» prämiert wurde. Das Ziel war, Integrationsplätze in einem Gastrobetrieb zu schaffen. Vor fünf Jahren übernahm Felix Pente den «Roten Turm». Als «Vollblutgastronom» hatte er vorher schon eigene Restaurants geführt: «Ich entschied mich für das Projekt, weil der Be-

trieb nachhaltig ist.» Das Ziel ist denn auch, die Mitarbeitenden wieder ins reale Arbeitsleben zu integrieren. Vom rund 25-köpfigen Team im «Roten Turm» arbeiten 60 Prozent im geschützten Rahmen. Der Betrieb bietet Personen auch die Möglichkeit, während zwei Jahren die Attest-Lehre im Service oder in der Küche zu absolvieren. Es gibt einige Mitarbeitende, die den Sprung ins reale Berufsleben geschafft haben, erzählt Marlen Lüscher, stellvertretende Geschäftsführerin. Aber eben nur ein Teil. «Die Situation auf dem realen Markt ist für solche Menschen schwierig.» Trägerin des Restaurants ist die Stiftung Pegasus, die in der Region insgesamt 94 geschützte Arbeitsplätze betreibt.

«Im Roten Turm kann man auf Unterstützung zählen. Dies gibt einem Sicherheit.»



Sandra Wirth  
Mitarbeitende Service

**Unterschiedliche Krankheitsbilder, leistungsorientiertes Pensum**

Weil der Betriebsablauf im Gastgewerbe mit vielen Stresssituationen verbunden ist, variiert das Arbeitspensum: Je nachdem wie belastbar eine Person ist, arbeitet sie zwischen 20 bis 50 Prozent. Es gibt auch solche, die 70 bis 100 Prozent arbeiten: «Diejenigen sind meist voll einsetzbar wie eine Fachkraft», sagt Lüscher. Die psychischen Krankheitsbilder der Mitarbeitenden sind sehr verschieden: Häufig sind Depressionen und Angstzustände, auch Leute mit Schizophrenie oder einer Drogenvergangenheit arbeiten im geschützten Rahmen. Die Mitarbeitenden sind zwischen 18- und 35-jährig und werden vom Fach-

personal begleitet. Dieser Mehraufwand für den Betrieb wird mit öffentlichen Geldern finanziert. Davon erhalten die Mitarbeitenden einen symbolischen Stundenlohn zwischen einem bis acht Franken. Bedingung für ihre Anstellung ist deshalb eine IV-Rente.

**Alles braucht etwas mehr Zeit**

Regelmässig führen Marlen Lüscher, stellvertretend für das Fachpersonal, und Psychologe Peter Wipf mit den Mitarbeitenden Standortgespräche durch. «Man hat es mit kranken

Menschen zu tun, die unberechenbar ausfallen können. Dessen muss man sich bewusst sein», meint Felix Pente. «Um ihnen das Fachliche verständlich zu machen, braucht es grosse Sozialkompetenz, viel Geduld und Feingefühl», sagt Marlen Lüscher. Gleichzeitig sollte aber marktwirtschaftlich gearbeitet werden. Alles brauche einfach mehr Zeit. «Viele Mitarbeitende blühen aber plötzlich auf», beobachtet Lüscher. So ging es Sandra Wirth, die bereits seit fünf Jahren im «Roten Turm» arbeitet. Die anfängliche Scheu hat sie überwunden und sei durch die Arbeit offener geworden. Auch Rahel Stämpfli, die Mitte September gestartet hat, braucht, wie sie sagt, etwas Zeit «zum Auftauen». Die Reaktionen auf den unkonventionellen Betrieb seitens der Gäste sei sehr gut, berichtet Marlen Lüscher. Es gäbe



**«Unter Druck kann ich nicht arbeiten. Hier wurde ich so aufgenommen wie ich bin.»**

Rahel Stämpfli  
Mitarbeitende Reinigung und Küche

Gäste, die deswegen kommen, anderen würde gar nichts auffallen.

[www.restaurant-roteturm.ch](http://www.restaurant-roteturm.ch)

## Gesundheit: Die Gäste sind besser dran als das Personal

**Gesundheitsprävention für die Mitarbeitenden gehört zur Sozialverantwortung eines Hoteliers. So richtig Programm ist das bei den befragten Wellness-Hoteliers aber nicht.**

CHRISTINE KÜNZLER

Eine nicht repräsentative Umfrage bei Wellness-Hoteliers zeigt: Gesundheitsprävention für Gäste wird dort grossgeschrieben, für Mitar-

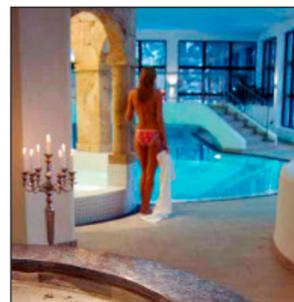
beitende jedoch ist sie nicht unbedingt Programm, das heisst, nicht in der Unternehmensphilosophie verankert. Das Gstaader Wellness & Spa-Hotel Ermitage-Golf hat zwischen 2001 und 2004 am Pilotprojekt KMU-Vital der Gesundheitsförderung Schweiz teilgenommen. Deshalb hat dort der Präventionsgedanke einen etwas höheren Stellenwert. Allerdings geht es Direktor Volker Beduhn grundsätzlich auch darum, dass die Mitarbeitenden Wellnessgedanken mittragen. So haben alle Hotelangestellten «täglich zu bestimmten Zeiten Zutritt

zum Solbad, Fitnessbereich und zur Squash-Halle. Und es haben sich auch Gruppen für Nordic-Walking und Training mit MBT-Schuhen gebildet.» Alle Wellness-plus-Hotels der Gruppe Private Selection, der auch das «Ermitage-Golf» angehört, geben ihren Mitarbeitenden MBT-Gesundheitsschuhe zum halben Preis ab – eine Kooperation der Hotelgruppe mit dem Schuh-Anbieter ermöglicht diese Aktion.

Hanspeter Herren, Direktor des Cresta Palace Hotel in Celerina, trägt selber solche Schuhe, wie er versichert. Auch in seinem Betrieb

können die Mitarbeitenden zu fixen Zeiten das Hallenbad nutzen. Zudem achtet er darauf, dass im Personalrestaurant gesundes Essen auf den Tisch kommt. «Wir stellen immer Früchte und Gemüse bereit», so Herren. Zudem kann sich jeder Mitarbeiter, der das möchte, auf Kosten des Hauses gegen Grippe impfen lassen – ein nicht ganz uneigennütziges Angebot, wie Herren zugibt.

Im «Ferienart» in Saas-Fee indes verzichtet man bewusst auf eine Grippeimpfung. «Wir stellten fest, dass die geimpften Mitarbeitenden



**Im «Cresta Palace» darf das Personal das Hallenbad nutzen.**

eher an Grippe erkranken als die nicht geimpften», so Hoteldirektorin Chantal Anthamatten. Auch ihre Mitarbeitenden dürfen jederzeit den Fitnessraum nutzen und werden gesund ernährt. «Bei uns gibt es mittags und abends ein Salatbuffet und frische Früchte.» Zudem achte sie darauf, dass sie nur nicht rau-

chende Auszubildende einstelle. «Wenn ich den Eindruck habe, ein Mitarbeitender ist gesundheitlich angeschlagen, dann spreche ich ihn darauf an», sagt die Hotelière.

Einen personaleigenen Fitnessraum, viel Salat und frische Früchte gibt's auch für die Angestellten im Park Hotel Weggis. «Wir bieten zudem Kurse in Hygiene und Kosmetik an», sagt Personalassistentin Cathy Schoedler. Was man dort lerne, wirke sich ebenfalls präventiv aus. «Zudem können unsere Mitarbeitenden gratis ein Velo mieten und auf den Pilatus, die Rigi und das Stanserhorn fahren.»

Ralph Möller, Direktor des Park Hotels Zurzach sorgt «für gute Stimmung im Betrieb, damit sich alle Angestellten wohl fühlen», und für ein rauchfreies Personalrestaurant.

Im Hotel Heiden gibt nur der Direktor über Gesundheitsprävention im Betrieb Auskunft. Und der war für eine Woche ortsabwesend.