

Das Gastronomie-Magazin der Pistor

# PISTRETT0



NR. 25 · AUGUST 2004

KUNDENREPORTAGE

**Erich Aschwanden,  
Gasthaus PLUSPUNKT**

LEHRLINGSINFO

**Kastanie oder Marroni  
«Kartoffel des Südens»**



KUNDENREPORTAGE

# Gastronomischer PLUSPUNKT für alle Beteiligten

**Erich Aschwanden,  
Gasthaus PLUSPUNKT Brunnen**

Wenn Gastroprofis und Menschen mit Behinderungen gemeinsam Freude, Genuss und Gastlichkeit bieten, gibts nur PLUSPUNKTE. Genau so geschieht es in Brunnen im Gasthaus PLUSPUNKT. Das zur BSZ-Stiftung Seewen gehörende Gasthaus steht unter der Führung von Erich Aschwanden und bietet 8 Menschen mit Behinderungen einen geschützten Arbeitsplatz in Küche und Service. Grosszügig und modern gestaltet die Architektur, herzlich und ungezwungen die Atmosphäre – kulinarisch und gastlich ein PLUSPUNKT für alle.

GASTHAUS  
PLUS PUNKT

## Ein Konzept der BSZ-Stiftung

Ziel der 1973 gegründeten BSZ-Stiftung ist es, für Menschen mit einer Behinderung ein Umfeld in den Bereichen Arbeit und Wohnen zu schaffen. Die BSZ Stiftung bietet über 340 geschützte Arbeits- und Tagesstättenplätze an.

## Neues Tätigkeitsgebiet

Mit der Übernahme der Liegenschaft Hertipark – darin integriert die ehemalige Herti-Beiz – wagte die BSZ-Stiftung den Schritt in ein neues Tätigkeitsfeld. Denn nach eingehender Abklärung wurde entschieden, den Bereich Gastronomie ergänzend zum bereits vielseitigen Arbeitsangebot aufzunehmen.

## Genuss und Freude

Seit der Projektphase mit dabei ist Erich Aschwanden als Betriebsleiter Gastronomie. «Unser Gast-

haus soll Genuss und Freude für Gross und Klein vermitteln. Wir freuen uns, den Gästen herzliche Gastfreundschaft und Vier-Sterne-Service zu bieten.»

## Ehrlich und transparent

«Wir wollten ein Restaurantkonzept auf die Beine stellen, welches sich vom bestehenden Angebot in Brunnen differenziert», erklärt Erich Aschwanden weiter. «Im Vordergrund stehen Transparenz und Ehrlichkeit – unser Gast soll wissen was er aus der Küche erhält. Wir definieren unsere Fleischherkunft gar mit dem Namen des Bauers, welcher die Tiere grossgezogen hat.»

## Ökologie ist wichtig

«Ökologie liegt mir am Herzen. Unsere Frischprodukte stammen von naturnaher Produktion aus der Region. Ich stelle die Ökologie eines Produktes vor biologische Kriterien. Es macht wenig



Sinn, Bio-Broccoli aus Übersee zu verwenden, wenn Alternativen in der nahen Umgebung möglich sind.»

### Seit Dezember 2003

Nach der intensiven Zeit der Konzeptphase und dem umfassenden Umbau durfte Erich Aschwanden im Dezember 2003 mit dem Gasthaus PLUSPUNKT Eröffnung feiern.

### Hand in Hand

Im PLUSPUNKT arbeiten gelernte Gastroprofis Hand in Hand mit Menschen, die eine leichte Behinderung aufweisen. «Sehr wichtig ist bei unseren Gastroprofis das soziale Verständnis und das Einfühlungsvermögen für unsere Klienten mit leichter Behinderung», erklärt Erich Aschwanden die speziellen Anforderungskriterien.

### Führen und begleiten

Die Angestellten des PLUSPUNKT stammen aus verschiedenen Fachbereichen der Gastronomie und haben nebst ihrer rein fachlichen Tätigkeit zusätzlich die Auf-

gabe, die Klienten in deren Arbeit zu führen und zu begleiten.

### Angepasste Weiterbildung

«Mit angepassten internen und externen Aus- und Weiterbildungen im Behindertenbereich werden die benötigten Kompetenzen vermittelt, falls sie nicht schon vorhanden sind.» Erich Aschwanden selber darf auf eine langjährige Erfahrung in Gastronomie und Behindertenbereich zurückschauen. So führte er fünf Jahre das Restaurant «Hans im Glück» – ebenfalls ein Betrieb, in welchem Menschen mit Behinderung einen geschützten Arbeitsplatz finden.



## Konzept der BSZ-Stiftung

Die Arbeit für Menschen mit Behinderungen bedeutet: Sie erhalten eine Tagesstruktur mit wirtschaftlich verwertbaren Arbeiten. Sie werden betreut, begleitet und gefördert unter der Berücksichtigung ihrer individuellen Fähigkeiten. Sie werden unterstützt und erhalten eine berufliche Weiterentwicklung wie BBT-Lehren, BBT-Anlehren und praktische Ausbildungen (IV-Anlehren).

## Tägliche Integration

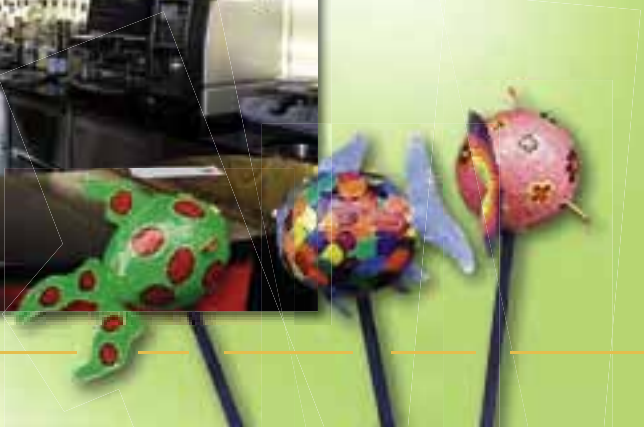
Im Gegensatz zu anderen geschützten Arbeitsplätzen werden im PLUSPUNKT die KlientInnen täglich ins «normale» Leben integriert. «Der Kontakt mit den unterschiedlichsten Gästen bietet unseren KlientInnen einen täglichen Schritt zur Integration. Im Gegensatz zu geschützten Werkstätten, in welchen sie praktisch nur mit ihresgleichen arbeiten, stehen sie im PLUSPUNKT ständig im Kontakt mit der «normalen Welt», erklärt Erich Aschwanden die speziellen Umstände.

## Feingespür

«Im Gasthaus PLUSPUNKT unterstützen wir die KlientInnen auf dem Weg in die normale Wirtschaft. Wir verlangen, ja fordern Leistung von ihnen. Es ist dabei jeweils wichtig, den Punkt zu spüren, wann und in welcher Form Begleitung nötig ist.»

## Mehr als Restaurateur

Wer mit Erich Aschwanden diskutiert merkt bald einmal, da ist mehr als der reine Gastronomiegedanke. Sein Herz und seine





Seele sind in den Betrieb eingebunden. Mal wirkt er als Restaurateur, mal als Motivator, dann wieder als Vater und Betreuer. Eine wahre tägliche Herausforderung

### Sich wohlfühlen

Der Gast spürt die spezielle Ambiance im Gasthaus PLUSPUNKT. Man merkt, dass sich hier alle wohlfühlen. Die gute Laune der Mitarbeitenden, ihre spontane offene Art überträgt sich positiv auf den Gast.

### Hohe Akzeptanz

So ist es nicht verwunderlich, dass es gut läuft im Gasthaus PLUSPUNKT. «Mittlerweile haben wir ein riesiges Einzugsgebiet – es kommen Gäste aus allen Teilen der Innerschweiz. Sie schätzen unser Konzept zusammen mit Menschen mit Behinderungen Gastronomie zu pflegen. Zu unseren Gästen gehören natürlich auch solche, welche selber mit Behinderungen leben und solche, aus dem Umfeld der Behindertenbetreuung. In den Monaten seit der Eröffnung sind so die Erwartungen an den Geschäftsgang übertroffen worden.»



### Wirtschaftlichkeit gefordert

«Trotz unserer speziellen Aufgabe ist das Gasthaus PLUSPUNKT gefordert, selbsttragend zu arbeiten. Qualität aus Küche und Service sind bei uns gleichermassen notwendig wie anderswo in der Gastronomie. Unsere Preisgestaltung richtet sich an die üblichen Marktgegebenheiten. In diesem Sinne sind wir ein ganz normaler Gastronomiebetrieb.»

### Harmonisches Interieur

Beim Umbau wurde logischerweise der behindertengerechten Bauweise grossen Stellenwert beigemessen. Bei den Details und der Inneneinrichtung spürt man die





feine Note von Erich Aschwanden. Der Granitstein der Terrassentische ist nicht aus irgendeiner Ausstellung. Nein, den hat er selber in einem Tessiner Steinbruch aufgestöbert.

### Zusammenarbeit mit BSZ-Stiftung

Selbstverständlich wurden und werden Synergien mit der BSZ-Stiftung genutzt. Die Tische und der Weinkeller stammen aus der eigenen Werkstatt, die dekorativen Fische von einer schwerbehinderten Gruppe aus Seewen, und die Wäsche wird in der zur Stiftung gehörenden Lingerie gewaschen und gebügelt.

### Unter ständiger Kontrolle

Auch beim Kontakt mit Ämtern und Sozialversicherungen wird Erich Aschwanden durch die BSZ-Stiftung unterstützt. Unterliegen doch die geschützten Arbeitsplätze des Gasthaus PLUSPUNKT den Vorgaben und Kontrollen des Bundesamtes für Sozialversicherungen.

### Ein PLUSPUNKT in der Gastroszene

Mit seiner Eigenart, dem Einbezug von Menschen mit Behinderung in den Arbeitsalltag, dem abgestimmten Interieur und der spontanen gastfreundlichen Art gehört das Gasthaus PLUSPUNKT zu einem gastronomischen Einod. Ein Besuch in Brunnen lohnt sich auf jeden Fall! ■

