

"LA VENEZIANA"  
 MIT ROSTI UND GEMÜSE  
 x x x 29.50  
 FRISCHE KALBSNIERLI  
 AN PUMPERN-SAUSSAUCE  
 MIT PAPARDELE + GEMÜSE  
 x x x 25.50  
 SUT- UND LEBERWURST  
 MIT SAUERKRAUT,  
 DÖRRBOHNEN + SAUZEKARTOFFELN  
 26.50

FILMABENDE 2008  
 25.10. BLUES BOYERS (USA 1980)  
 22.11. CLUB DER TÖTEN DICHEN (USA 1980)  
 13.12. LA LEGGIENDA DEL PANISTA DEL CIELO (ITA)  
 RESERVATIONEN NIHT UNTER  
 SERVICEPERSONAL GÄNGE  
 ENTREGEN

AKTUELL  
 SAFTIGER  
 SUISSE  
 DL. 1.80  


FÜRSTENBERG  
 - RITT D'PUNIER  
 - KEEK FÜRSTENBERG  
 - VONNIT 2 H  
 - BOCH 2 VORGE  
 - FECH 2 VORGE  
 - PINE 2 VORGE  
 - SPANISCHES PIG  
 - ER, GUTER  
 SANDWICH, BIL  
 SANDWICHEN  
 Mi-Fr 9h-18h  
 Sa 9h-18h

A stack of newspapers and magazines hanging vertically on the left side of the counter.



A chalkboard on the front of the counter featuring a drawing of a deer's head and the text:
   
 KLOZIT  
 M  
 MMATHOF  
 S

A small chalkboard on the right side of the counter lists items:
   
 Nachmittags  
 - HÄRSTAL  
 - VIESELIS  
 - TAPAS  
 - KÜBES  
 - DN. 5

# Wiedereinstieg Gastronomie

Burnout oder Depression kann jeden treffen. Das Restaurant Limmathof in Zürich gibt psychisch beeinträchtigten Menschen die Möglichkeit, sich wieder in der Arbeitswelt einzugliedern. Die Gastronomie ist dafür besonders geeignet.

TEXT: REGULA LEHMANN FOTOS: CHRISTIAN SCHWARZ

«Umsatz generieren, Gewinne erzielen, effizient arbeiten», das ist die Parole vieler Chefs, Betriebsleiter und Wirte. Oder anders gesagt: Krüppeln bis zum Umfallen. Dabei wird oft vergessen, dass der Kellner auch ein Mensch ist, der Koch nicht immer seinen besten Tag hat und ein Sous-Chef halt auch mal einen Fehler macht. Doch in der Wirtschaft gibt es kein Pardon. Wer nicht für Zwei arbeitet, rentiert nicht und muss gehen. Funktionieren, spuren oder tschüss – dieser Umgang ist in allen Berufszweigen längst an der Tagesordnung.

Nicht jeder Mensch kann sich in den harten Strukturen einordnen. Und wer nicht jeden Tag wie eine Maschine einfach «funktioniert», der wird nicht repariert sondern ausgewechselt. Dieser Druck und der Stress führen nicht selten zu Burnout oder anderen psychischen Krankheiten.

Laut der IV-Statistik des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) sind rund 99 000 Personen in der Schweiz wegen psychischer Erkrankung teils oder gar nicht arbeitsfähig und aus diesem Grund bei der Invalidenversicherung gemeldet. Durchschnittlich nimmt diese Zahl jährlich um rund 6 Prozent zu. Und wen es einmal erwischt, der braucht viel Kraft und Zeit um sich wieder aufzurappeln.

Hier setzt der Verein Arbeitskette an, welcher 1977 in Zürich gegründet wurde. Er gibt psychisch erkrankten Menschen die Möglichkeit, den Weg zurück in die Arbeitswelt zu finden und dort ihr Selbstvertrauen wieder aufzubauen. In den drei angeschlossenen Gastronomiebetrieben, dem Restaurant Limmathof, dem Restaurant Renggergut und dem Restaurant Mediacampus werden die psychisch beeinträchtigten Menschen im Service, in der Küche, im Fahrdienst, der Administration oder in der Lingerie beschäftigt. Es sind ruhige Oasen, welche diesen Menschen Arbeits- und Ausbildungsplätze zur Verfügung

stellen und Orte, wo die Angestellten und ihre Vorgesetzten einen menschlichen Umgang miteinander pflegen. Der Verein wird von Beiträgen vom Kanton Zürich und dem Bund unterstützt, währenddem die drei angeschlossenen Gastrobetriebe selbst tragend sind.

Der Verein Arbeitskette, muss im Jahr 2008 mit seinen drei Betrieben mindestens 3.7 Millionen Franken erwirtschaften. Ein betriebswirtschaftlicher Druck ist also trotz des sozialen Hintergrundgedankens vorhanden. Gilgia Pitsch ist Betriebsleiterin im Restaurant Limmathof. Sie arbeitet seit fünf Jahren hier und wird von Küchenchef Stefan Benz, der Sous-Chefin Katrin Harprecht, der Service-Leiterin Debora Höhener und dem Service-Leiter Oliver Tutic unterstützt. Insgesamt beschäftigt Pitsch und ihr Team 24 Mitarbeitende, welche aus unterschiedlichen psychischen Gründen IV-Bezüger sind. Der Limmathof bietet ihnen Arbeit in einem geschützten Rahmen, solange, bis sie sich wieder in der freien Marktwirtschaft integrieren können – oder auch für immer. Der Stundenlohn beträgt zwischen 5 bis 12 Franken, zuzüglich der gesetzlichen IV-Beiträge.

Zurzeit beschäftigt Pitsch auch sieben Lehrlinge in der Küche und im Service sowie eine Person, die für sechs Monate im Auftrag der IV an einer so genannten «beruflichen Massnahme» teilnimmt. Das heisst, der Limmathof muss abklären, ob der IV-Bezüger künftig wieder in der freien Wirtschaft tätig sein kann oder weiterhin in einem geschützten beruflichen Umfeld arbeiten soll.

Trotz ihres Sozialen Engagements sieht sich Gilgia Pitsch nicht als Sozialarbeiterin, sondern als Gastro-Betriebsleiterin mit einem etwas anderen Führungsverständnis. Sie nimmt sich viel Zeit für ihre Mitarbeiter, führt mit ihnen Gespräche und versucht, gemeinsam ihre Schwächen in Stärken umzuwandeln. Eigentlich ist sie gelernte Krankenschwester, fand aber schon

vor zehn Jahren Gefallen an der Gastronomie, arbeitete zuerst im «Saftlade» in Zürich und später im Restaurant «zur Flamme» und im Restaurant «Schützenstube» in Schaffhausen, bevor sie vor fünf Jahren die Stelle als Betriebsleiterin im Restaurant Limmathof annahm.

Im Restaurant Limmathof wird gediegen getafelt. Am Mittag sind Geschäftsleute zu Gast, am Abend kommt ein gemischtes Publikum und am Sonntag wird den vorwiegend jungen Gästen ein schöner Sonntagsbrunch aufgetischt. Convenience kommt nicht über die Türschwelle. «Wir stellen unsere Produkte von Grund auf selbst her», so Küchenchef Benz. Dies er-

«Es kann sein, dass die Suppe von einem Architekten serviert und der Wein von einem Automechaniker eingeschenkt wird.»

fordert vor allem eine gute Planungsarbeit, damit die zusammen gewürfelte Küchenbrigade weiss, was zu tun ist. Aber es funktioniert. Und zudem wollen die Leute in einer gesunden Art und Weise auch gefordert werden. Der Job verlangt vom Küchenchef und der Sous Chefin viel Fingerspitzengefühl, ist dafür aber befriedigend. «Seit ich im Limmathof arbeite, muss ich mich ständig neu reflektieren und definieren. Schliesslich muss ich mich auch immer fragen, wie ich auf andere wirke und wie ich meine Leute führe», so Benz.

Die Mitarbeitenden sind zwischen 16 und 65 Jahre alt und kommen aus ganz unterschiedlichen Berufssparten. Es kann also sein, dass die Suppe im Limmathof von einem Architekten serviert und der Wein von einem Automechaniker eingeschenkt wird. Denn Burnout oder Depression kann jeden treffen. «Im Gegensatz zu anderen Betrieben arbeitet bei uns nicht eine eingespielte Crew, sondern eine bunt gemischte Truppe aus verschiedenen Berufen», so Pitsch.

Und dennoch merkt man als Gast kaum, dass hier etwas anders ist. Der Service funktioniert tadellos, das Essen schmeckt vorzüglich und die Preise sind fair. Aufmerksamen Gästen fällt aber auf, dass der Umgang unter den Angestellten etwas feiner ist, dass der Service-Leiter Oliver Tutic seinen Mitarbeitern die Arbeitsschritte in aller Ruhe erklärt und dass hier die Anweisungen nicht zwischen Tür und Angel gegeben werden.

«Für eine Reintegration eignet sich ein Gastronomiebetrieb besonders gut, weil ein Angestellter aus seiner Isolation herauskommen muss. Er muss lernen auf Menschen zuzugehen, zusammen in einem Team zu arbeiten und Beziehungen auszuhalten. Zudem werden im Restaurant genaue Arbeitsabläufe verfolgt. Es gibt Stress-Situationen genauso wie es auch ruhige Situationen gibt», sagt Betriebsleiterin Pitsch. Sie bespricht mit jedem Mitarbeiter Fernziele, auf welche in kleinen Schritten hingearbeitet wird. So können die Erfolge besser erfasst werden, was wiederum motivierend wirkt. Der Limmathof ist zwar ein geschützter Arbeitsplatz, das heisst, Schwächen oder «schlechte Tage» sind hier erlaubt. Trotzdem müssen sich die Mitarbeitenden an die Regeln halten: zum Beispiel harte Drogen, Mobbing, Stehlen oder jede Art von Rassismus sind strengstens untersagt, wer sich nicht daran hält, muss gehen. ▶







**Stefan Benz (32), Küchenchef**

«Wichtig ist, dass ich mit meinem Team einen genauen Arbeitsplan mache, damit jeder weiss, was er zu tun hat. Hier musste ich lernen, mich jeden Tag immer wieder neu zu reflektieren.»

**Katrin Harprecht, (30) Sous-Chef**

«Psychisch beeinträchtigte Menschen sind sehr sensibel, so musste ich hier lernen, anders zu kritisieren. Als Sous-Chef bin ich eine Art Vorbildfunktion, auch gegenüber Personen im Team, die älter sind als ich.»

**Oliver Tutic (30) Service-Leiter**

«Hier stellt man nicht den Umsatz in den Vordergrund, sondern die Menschen. Meine Aufgabe ist es, meinen Mitarbeitern den Job wieder schmackhaft zu machen, ihnen Sicherheit zu geben, ihnen etwas für das Leben mitzugeben und ihnen die schöne Seite des Jobs zu zeigen.»

«Bei uns müssen die Angestellten auch ihre Leistung erbringen», so Pitsch, «aber jeder nach seinen Möglichkeiten und seiner Tagesform.» Und weil die Tagesform eben auch tagesabhängig ist, muss sie als Betriebsleiterin laufend umdisponieren. Gerade heute kommt eine junge Angestellte ganz bleich zur Arbeit und gesteht, dass sie unmöglich zu den Gästen gehen kann. Die Konfrontation mit fremden Leuten möchte sie heute lieber meiden. Nach einer kurzen Aussprache einigt sie sich mit der Betriebsleiterin, in der Lingerie zu arbeiten, wo sie in aller Ruhe und abseits der «Gastrobühne» die Wäsche bügeln kann. Die Vertretung im Service übernimmt Pitsch gleich selbst. Und eigentlich ist dies schon das ganze Geheimnis des Limmathofs: Es geht darum, auf den Menschen einzugehen, ihm zuzuhören, ihn ernst zu nehmen und ihn dort einzusetzen, wo seine Stärken oder momentanen Interessen liegen. Das könnte doch auch in der freien Wirtschaft funktionieren? «Im Prinzip schon», so die Chefin, «nur ist es halt schon so, dass in der freien

Wirtschaft oftmals der finanzielle Gewinn des Unternehmens im Zentrum steht und weniger die Mitarbeitenden. Wir haben etwas mehr Mitarbeitende als andere Betriebe und Überstunden sind für die leistungsbeeinträchtigten Angestellten selten. Aber es liegt auch niemand auf der faulen Haut. Eingestellt werden nämlich nur Personen, die mindestens fünf Stunden am Tag und fünf Tage in der Woche arbeiten können. Dies entspricht immerhin einem 60 Prozent-Arbeitspensum.

«Schön wäre, wenn sich andere Gastro-Betriebe für die Reintegration von IV-Bezüglern einsetzen würden», sagt sie. Das könnte in Form eines Praktikums sein, damit die «Limmathöfler» auch mal andere Gastrobetriebe kennen lernen. Bisher waren die Betriebsleiter in der freien Wirtschaft diesbezüglich noch zurückhaltend. Leider, denn Pitsch ist überzeugt, «dass sich durch ein solches Engagement durchaus einen Mehrwert für einen Betrieb oder ein ganzes Team erzielen lassen würde.» ■

