

Der Krise trotzen – Begegnungen auf Augenhöhe

Gastrobetriebe haben die wirtschaftlichen Einbussen in der Pandemie besonders zu spüren bekommen. Manche mussten schliessen oder Angestellte entlassen. Ein inklusiver Betrieb in Schaffhausen hat die zwei Lockdowns mit Einfallsreichtum, Einsatz und Herz überstanden und ist an der Krise sogar gewachsen. Wie sieht sein Erfolgsrezept aus? Ein Besuch im Restaurant Tanne.

Reportage: Susanne Schanda – Fotos: Vera Markus



Die Geschäftsführerin Claudine-Sachi Münger unterstützt ihre Angestellten, wo immer es nötig ist, auch in der Küche.

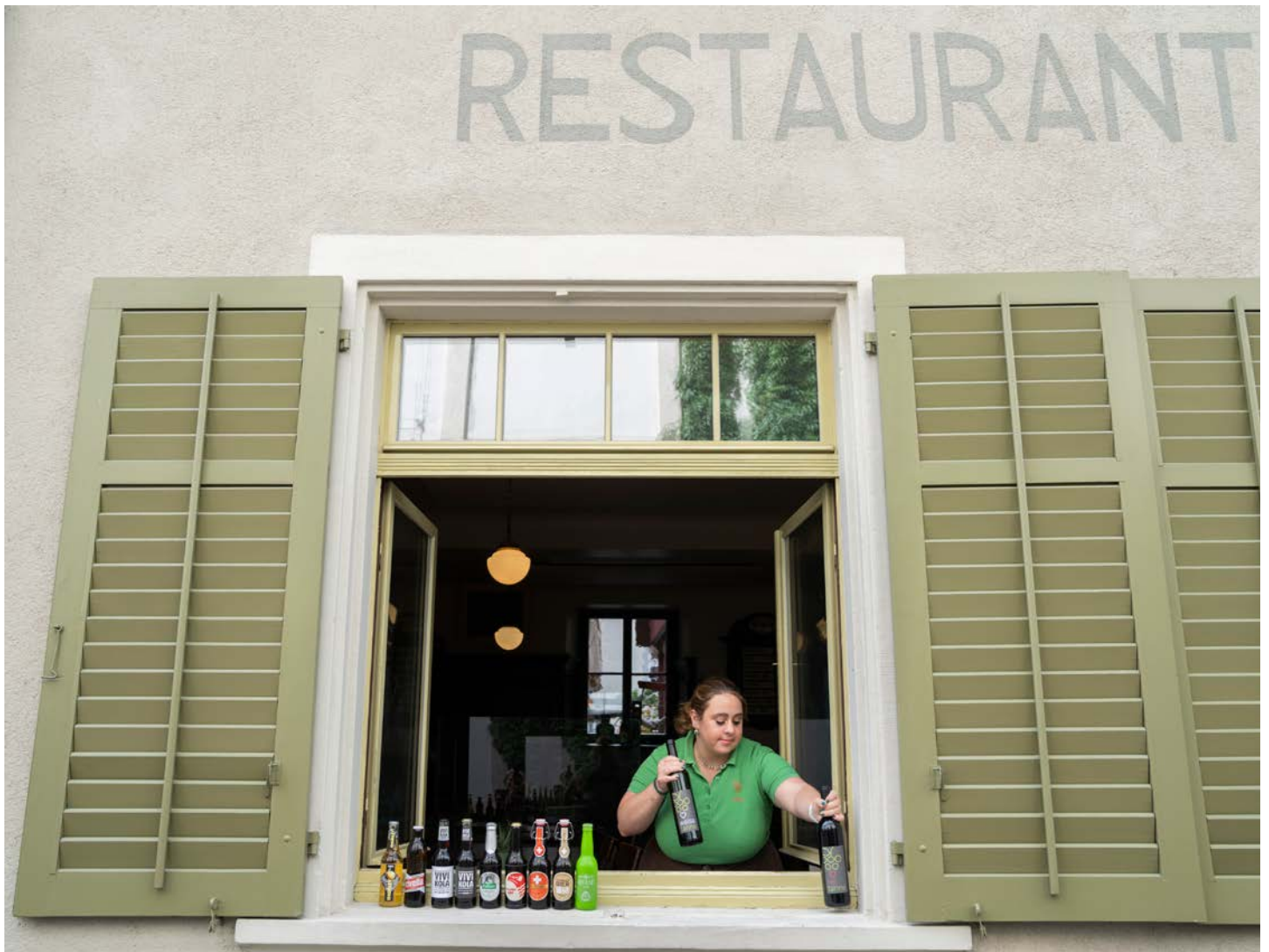
Die alten Holztische und getäferten Wände der Weinstube strahlen Behaglichkeit aus, die Mitarbeitenden in ihrer grünen Arbeitskleidung Herzlichkeit und Tatkraft. Mitten in der Altstadt von Schaffhausen hat Claudine-Sachi Münger einen inklusiven Begegnungsort eröffnet, an dem Menschen mit und ohne Behinderung kochen, servieren, verkaufen, putzen und waschen. Es gibt viel zu tun in der Tanne, denn neben der Weinstube, die mittags und abends Essen anbietet, hat es im gleichen Gebäude einen kleinen Laden, Büros und möblierte Studios, die monatsweise vermietet und unterhalten werden.

Dann kam Corona

«Ich hatte schon lange den Traum, einen Begegnungsort zu schaffen, wo Menschen mit und ohne Handicap auf Augenhöhe miteinander arbeiten können», sagt Claudine-Sachi Münger. Durch ihre Cousine mit Down-Syndrom wurde sie früh für das Thema Beeinträchtigung sensibilisiert. Zusammen mit der Personalvermittlung für Menschen mit Handicap mitschaff.ch rekrutierte sie 2019 die ersten Arbeitskräfte. Der Betrieb lief gut an. Dann kam Corona. Der erste Lockdown war ein Schock für alle, doch kein Grund aufzugeben. «Ich habe schon damals versucht, trotz der Schliessung der Weinstube einige Tätigkeiten weiterzuführen», erinnert sich die Geschäftsführerin. Es ging darum, die Zeit bis zur Wiedereröffnung zu überbrücken und mit dem ganzen Team im Kontakt zu bleiben. Als Glücksfall erwies sich, dass der Betrieb mit drei Standbeinen läuft. «Die möblierten Studios konnten weiterhin geputzt und die

«Ich hatte schon lange den Traum, einen Begegnungsort zu schaffen, wo Menschen mit und ohne Handicap auf Augenhöhe miteinander arbeiten können.» Claudine-Sachi Münger

Wäsche gewaschen werden. Für die zusätzliche Corona-Hygiene setzte ich eine Person aus der Weinstube ein. Für den kleinen Laden, in dem wir regionale Produkte verkaufen, bauten wir einen Online-shop auf. Dafür machte Zelda die Fotos der etwa 400 Produkte.» Zelda Mäder ist eine der elf Heroes, wie die Angestellten mit Handicap im Betrieb genannt werden, und arbeitet normalerweise im Service. «Aber wenn es in der Küche plötzlich Stress gibt, helfe ich auch dort aus», sagt die junge Frau. Sie fotografiert gern und gut, aber ihr wahrer Traum ist ein eigenes Café. Der Lockdown und die



Willkommen im Restaurant Tanne: Zelda Mäder arbeitet im Service und freut sich, dass wieder Gäste in die Weinstube kommen.

Unsicherheit haben ihr zugesetzt: «Es war blöd, dass ich nicht mehr im Service arbeiten konnte, aber wir sind alle miteinander durch diese Krise gegangen. Das hat uns zusammengeschweisst.» Die Geschäftsführerin ist voll des Lobes für ihre Heroes, die sich flexibel mit der schwierigen Lage arrangiert hätten: «Nik hat mittags Essen ausgeliefert, Dominique hat viel geputzt, und für Katharina war es am Anfang des zweiten Lockdowns sogar ein Vorteil, dass wir noch keine Gäste hatten, so konnte sie in der Küche in Ruhe die Ravioli für den Verkauf produzieren.»

Ein Herzensprojekt findet Unterstützung

Bereits bei der Lancierung der Tanne hatte Claudine-Sachi Münger auf Crowdfunding gesetzt, um die Einrichtung der Weinstube zu finanzieren: «Dabei habe ich gelernt, dass man mit seinem Projekt rausgehen muss zu den Leuten und zeigen, was man macht. Es ist ja mein Herzensprojekt!» Der Erfolg war überwältigend. Nicht nur, weil die benötigten 25 000 Franken zusammenkamen, sondern auch, weil dadurch eine Community geschaffen wurde, Fans, eine Stammkundschaft für das inklusive Projekt. Mehr als 200 Menschen haben nicht nur einen Like-Button angeklickt, sondern tatsächlich Geld gegeben. «Das war eine extrem schöne Bestätigung», erinnert sich

Claudine-Sachi Münger. Beim Crowdfunding erhalten die Leute, die etwas zur Finanzierung des Projekts beitragen, eine Belohnung. Bei der Tanne war das zum Beispiel ein Gutschein für ein Käseplättli und zwei Gläser Wein. Indem sie den Gutschein einlösten, lernten sie gerade die Weinstube kennen.

Als sich Ende 2020 abzeichnete, dass der zweite Lockdown länger dauern würde, musste sich die Chefin etwas einfallen lassen. Sie lancierte ein weiteres Crowdfunding für ein Beschäftigungsprogramm in der Küche und erklärte, was den elf Heroes ohne Arbeit in der Tanne alles fehlen würde: eine geregelte Tagesstruktur, die Tätigkeit, die sie lieben, der Kontakt zum Team, ein Einkommen und die Arbeitspraxis. «Wenn wir fünf Monate lang nichts gemacht hätten,

«Es war blöd, dass ich nicht mehr im Service arbeiten konnte, aber wir sind alle miteinander durch diese Krise gegangen. Das hat uns zusammengeschweisst.» Zelda Mäder

uns nie gesehen und nie miteinander gesprochen hätten, weiss ich nicht, was mit den Heroes in dieser Zeit allein zu Hause passiert wäre. Deshalb habe ich Anfang Jahr angekündigt, dass wir ab Februar wieder arbeiten würden.» Die Weinstube musste zwar geschlos-

sen bleiben, aber in der Küche wurden Ravioli gefüllt und Saucen gekocht, die über das Crowdfunding und Partnerbetriebe verkauft wurden. Wenn damit auch nicht das ganze Team voll beschäftigt werden konnte, so gab es zumindest wieder eine Perspektive. «Ich trage die Verantwortung für den Betrieb, und zwar nicht nur dafür, dass alle Arbeit haben, sondern auch für die psychische Gesundheit der Angestellten.»

Eine Erfolgsgeschichte mitten in der Corona-Krise, noch dazu aus der Gastro-Branche, die besonders arg gebeutelt wurde. Wie ist das möglich? Wie sieht das Erfolgsrezept aus? Claudine-Sachi Münger und Zelda Mäder strahlen um die Wette und schieben sich gegenseitig Komplimente zu: «So eine Chefin wie dich zu haben, mit so guten Ideen, ist super, du bist einzigartig!» – «Das sind wir alle. Ich habe immer ein grosses Vertrauen vom Team gespürt, auch die Bereitschaft, einmal andere Arbeiten zu übernehmen als die Lieblingsarbeit, und die gegenseitige Unterstützung. Wir sind als Team durch diese Krise gegangen.»

Das Erfolgsrezept – eine Mischrechnung

Doch die Tanne hat auch von aussen Unterstützung bekommen. Die Stadt Schaffhausen als Eigentümerin der Liegenschaft hat im ersten Lockdown einen Viertel des Mietzinses für die Weinstube erlassen und im zweiten Lockdown eine umsatzabhängige Miete verrechnet. Kurzarbeitsentschädigung vom Kanton erhielten im ersten Lockdown die Geschäftsführerin und zwei weitere Personen, die als Unterstützung für die Heroes angestellt sind. Die Unterstützer erhalten die Kurzarbeitsentschädigung weiterhin. Die Personalvermittlung mitschaffe.ch hat für die Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung ebenfalls eine Kurzarbeitsentschädigung erhalten, allerdings nur im ersten Corona-Jahr. Vom Kanton gab es im zweiten Lockdown Härtefallgelder. Ausserdem hat die Jakob und Emma Winder-Stiftung im ersten Betriebsjahr die Löhne der Heroes übernommen und das Saucenprojekt unterstützt. Die Öffnungszeiten sind nach wie vor reduziert. Das finanzielle Risiko ist wie in jedem Gastronomiebetrieb beträchtlich: «Ohne Rechnen geht es nicht. Wenn ich dann entscheiden muss, dass wir von fünf Tagen nur an zwei Tagen auch abends offen haben, finden



Ein gut eingespieltes Team: Claudine-Sachi Münger und Zelda Mäder



Zum Betrieb der Tanne gehört auch eine Wäscherei.

das die Gäste vielleicht schade. Aber wenn wir das nicht machen, gibt es uns in einem Jahr vielleicht nicht mehr.» Claudine-Sachi Münger, die als Bäckerstochter in der Lebensmittelbranche aufgewachsen ist, Wirtschaft studiert und in der Verkaufsleitung eines Lebensmittelkonzerns gearbeitet hat, wird oft gefragt, wie das Führen von Arbeitnehmenden mit Beeinträchtigung sei. Darauf sagt sie: «Genau gleich, wie mit anderen Mitarbeitenden. Ich habe immer einen Menschen vor mir, mit seiner Einzigartigkeit, seinen Bedürfnissen. Ich wünsche mir, dass mehr Betriebe mit der Ressource Mensch schöpferisch umgehen. Viele Betriebe machen ihre Mitarbeitenden kaputt, wenn sie nur an den Ertrag denken.» Ob das Saucenprojekt während des zweiten Lockdowns finanziell wirklich rentiert habe, sei letztlich nicht so wichtig, aber: «Die Saucen sind gut geworden und haben uns ermöglicht, wieder in den Betrieb einzusteigen.» Und die Geschäftsführerin weiss: «Wer motiviert ist, Wertschätzung spürt und Freude an der Arbeit hat, arbeitet auch besser. Da kommt so viel zurück!» Das Rezept zahlt sich aus – der Betrieb läuft weiter und investiert in die Zukunft. Soeben hat Claudine-Sachi Münger mit ihrem Team einen zweiten Standort eröffnet – das Café mit Herz. ●

Tanne Schaffhausen – ein inklusiver Betrieb

Im April 2019 wurde die Tanne Schaffhausen als inklusiver Betrieb mit Weinstube, Taneladen und möblierten Studios eröffnet. Sie bietet elf Menschen mit Beeinträchtigung und drei Unterstützern eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt. Claudine-Sachi Münger führt den Betrieb als GmbH ohne staatliche Subventionen. Die Mitarbeitenden mit Handicap kommen über die Personalvermittlung mitschaffe.ch, die ihnen auch einen Lohn bezahlt und sie bei Fragen zur IV und EL berät. Die Tanne arbeitet mit zahlreichen lokalen Partnerinnen und Lieferanten.

www.tanneschaffhausen.ch
www.mitschaffe.ch