

Idar-Oberstein

"Ella's" Team freut sich auf viele Kunden

Vera Müller 10.04.2018

Da liegt schon ein wenig Lampenfieber in der Luft. Die Aufregung, aber auch die Vorfreude steigt Tag für Tag ein wenig mehr: Lebenshilfe-Geschäftsführerin Martina Becker macht sich sogar im Urlaub ein Bild vom Fortschritt der Arbeiten, die behinderten Beschäftigten freuen sich schon mal mit Schränken und Geschirrspülern an. Heiko Schacht, Leiter des Werkstattbetriebs der Lebenshilfe, studiert Pläne. Um den 23. April herum soll der Probebetrieb mitten im Bahnhof im neuen Bistro der Lebenshilfe, das den Namen „Ella's" trägt, starten. Offiziell los geht es am Samstag, 5. Mai, 10 Uhr, zum „Tag der Städtebauförderung“.



"Ella's" Team freut sich auf viele Kunden

Foto: Vera Müller



Bis dahin gibt es noch eine Menge zu tun, wenngleich schon jetzt feststeht: Das Bistro wird hell, modern, einladend. Viele gute Ideen wurden realisiert. Die Umsetzung des durchdachten Konzepts ist gelungen. Noch fehlen Nationalparkbilder, die sich dann auch auf großen Fototafeln im Bahnhofinneren wiederfinden werden. Auch die Vitрины sind noch leer. Schritt für Schritt wird die Gestaltung abgeschlossen. Das Beleuchtungssystem strahlt Chic, aber auch Gemütlichkeit aus. Es wird Spaß machen, dort einen Kaffee, einen Cappuccino, eine Latte oder einen Espresso zu trinken.

Tee und kalte Getränke gibt es natürlich auch. Dazu belegte Brötchen aller Art – wie die aussehen sollen, wird gerade mit den Beschäftigten geübt – Kaffeestückchen, Brezeln, Toasts, Suppe, Salate, vielleicht ein kleiner Teller mit Hunsrücker Spezialitäten und Frühstücksangebote: Die Lebenshilfe agiert unter dem Motto sozial und regional. Möglichst viele Produkte sollen aus der Umgebung stammen: vom Kaffee bis zu „SooNahe“-Leckereien. Ein Becher Kaffee wird weniger als 2 Euro kosten. Die Preise sollen fair sein, aber nicht unter Wert liegen. Zum Bistro gehört ein klassischer Kioskbetrieb mit Süßigkeiten, Chips, Zeitungen – wie sich das gehört und wie es so heftig im Bahnhof vermisst wurde. Wie sich das Angebot entwickelt, was dazukommt, sollen die nächsten Monate zeigen, wobei man den Bedarf der Zielgruppen stets im Blick haben möchte. Den Kaffee etc. gibt es für Pendler und Eilige „to go“. Perspektivisch sollen die Pappbecher mit „Ella's“-Logo durch eine nachhaltigere und umweltfreundlichere Variante ersetzt werden. Wer es gern gemütlicher mag, kann sich im hinteren Bereich an einen Tisch setzen und wird dort bedient. Nur für solche Kunden gibt es auch alkoholische Getränke im Bistro.

Eine bewusste Entscheidung: Im vorderen Thekenbereich wird es kein Dosenbier oder Ähnliches geben. Im Sommer kann man auch draußen sitzen, bepflanzte Kübel sollen den Bereich behaglicher machen. Die Öffnungszeiten sind bereits geregelt: Montag bis Freitag von 6 bis 18 Uhr, Samstag und Sonntag jeweils von 9 bis 16 Uhr.

„Wir üben das. Das kann man lernen.“

Karina Bornas, Beschäftigte in Ella's Café, Antwort auf die Frage, wie sie denn mit Kunden umgehen wird, die vielleicht nicht so nett und geduldig sind.

Das Besondere – im Integrationsbetrieb arbeiten behinderte und nicht behinderte Menschen gemeinsam – ist schon jetzt fast nichts Besonderes mehr. Da wächst ein Team zusammen, das sich einfach auf den Startschuss und die folgende Zeit, in der mit Sicherheit noch nicht alles reibungslos funktioniert, freut. Bettina Welschbach leitet das Bistro-Team, Karin Ostgen leistet pädagogische Unterstützung: Die Beschäftigten sollen gut vorbereitet loslegen können. Und das bedeutet: Der Umgang mit Kunden wird geübt. Auch mit jenen, die vielleicht nicht nett und geduldig sind. Wie reagiert man auf Beleidigungen? Auch solche Problemfelder werden in Rollenspielen trainiert. Dazu Hygieneschulungen, Verkaufstraining: Vieles will gelernt sein, bis dann endlich am 5. Mai der erste Kaffee über die Glastheke geht.

„Wir sind schon stolz. Und voll motiviert“, sagt Jamal (24). Für ihn beginne ein neuer Lebensabschnitt. Mitten in der Stadt. Das sei einfach toll. Und da spricht er auch für seine neuen Kollegen.

Von unserer Redakteurin Vera Müller

I-vm-igs_k

Wann kommen endlich die ersten Kunden? Das Team im Lebenshilfe-Bistro kann es kaum erwarten. Das „Ella's“-Logo wird überall im Bistro zu finden sein, auch auf Bechern. Lebenshilfe-Geschäftsführerin Marina Becker und Werkstattleiter Heiko Schacht (Foto unten Mitte) haben noch eine ganze Menge zu regeln.

„Mittendrin und lebenswert“: So wird die Gastronomiemarke der Lebenshilfe sich präsentieren