

HEUTE ZU BESUCH IN DER KANTINE AUF DEM EBNAT



In der Küche ist die halbe Welt am Werk

«Hier verleidet einem das Essen nie», sagt einer der Gäste am Stammtisch spontan und stösst auf einhellige Zustimmung. Alle loben, wie abwechslungsreich es sei. Hier, das ist im Personalrestaurant der Stiftung Impuls, etwas abseits im Ebnat gelegen. Die hellen Räume sind zweckmässig und freundlich eingerichtet, im Winter reicht der Blick hinaus zwischen den Ästen bis nach Herblingen.



ROLAND GASSER
Geschäftsführer
Stiftung
Impuls

U.J. | 100 bis 150 Menüs werden täglich in der eher kleinen Küche zubereitet. Das Besondere und andere hier ist die Zusammensetzung der Küchenmannschaft. Hier arbeiten Menschen, die ins Berufsleben integriert werden sollen, seien es Arbeitslose oder auch Flüchtlinge. Weil auch noch der Koch Marcel Lenartowsky ursprünglich aus Brandenburg stammt – er und Diätköchin Tanja Lang sind die beiden Profis im Team –, lässt sich mit Fug und Recht sagen, dass hier die halbe Welt versammelt ist; in immer wieder wechselnder Besetzung. Durchschnittlich acht Personen arbeiten hier; im Rahmen des Integrationsprogramms werden ihnen Fachkurse angeboten, deren Ziel es ist, grundlegende Fachkenntnisse des Gastgewerbes theoretisch zu erarbeiten und praktisch anzuwenden. Der Kurs schliesst mit einem Zertifikat ab, Letzteres in Zusammenarbeit mit Gastro Schaffhausen. Anschliessend werden die Absolventen, wenn nötig, auch bei der Stellensuche unterstützt. 30 Prozent können auf diese Weise in den Arbeitsprozess «draussen» integriert werden, bestätigt Roland Gasser, Geschäftsleiter der Stiftung Impuls, der auch weiss, wie aufwendig die Leitung der Küche ist. Einerseits bestehen sprachliche Barrieren, andererseits verlangen unterschiedliche Mentalitäten viel Einfühlungsvermögen. Zusätzlich stellt der ständige Wechsel – im Schnitt bleibt eine Person drei Monate hier – eine besondere Herausforderung für den Koch dar. Und schliesslich will man ja auch ein gutes kulinarisches Angebot

haben. Das meistert Koch Marcel Lenartowsky mit viel Gelassenheit und Umsicht, die sich letztlich auf die Mitarbeitenden überträgt und das Klima positiv beeinflusst.

FRISCHES AUS DER GEGEND

Im Angebot stehen täglich zwei Menüs, eines davon vegetarisch, für die das Küchenteam seit dem frühen Morgen im Einsatz steht und die es vorwiegend mit heimischen Zutaten kocht. Zudem lockt ein Salatbuffet, und wer mag, der kann zusätzlich auch einen süssen Abschluss wählen. Regelmässig gibt es Spezialitätentage. Ab und zu wird auch gegrillt, schliesslich gehört Marcel Lenartowsky dem Vizeweltmeisterteam «Redline Chläggi Brutzler» an. Zusätzlich zu den Mittagessen serviert man übrigens in der Kantine auch Pausenverpflegung, das dann aber nur intern. Die Qualität der Küche hat sich herumgesprochen im Ebnat, wie Gasser berichtet. In den letzten zwei Jahren ist der Umsatz trotz Konkurrenz in der Kantine stark gewachsen. Rund 60 Prozent der Besucher kommen aus der nahe gelegenen Altra oder aus dem Impulsprogramm selbst, 40 Prozent aus den Industriebetrieben der Umgebung. Die erfreuliche soziale Durchmischung ist ebenso erwünscht, wie sie mit Genugtuung registriert wird.

Neben der Kantine auf dem Ebnat betreibt die Stiftung Impuls auch die Mensa in der Kantonsschule Schaffhausen, die nach einem ähnlichen Prinzip funktioniert. Als Kompetenzzentrum für Arbeitsintegration fördert die Stiftung Impuls Erhaltung und Verbesserung beruflicher Qualifikation in unterschiedlichen Sparten. Mit individuellen Angeboten für unterschiedliche Zielgruppen realisiert sie Integrationskonzepte. Zudem werden auch Mitarbeitende gezielt vermittelt.