

„Sanfter Start“ für Acherner Illenau-Bistro

Mitarbeiter mit Handicap machen sich mit ihrer Aufgabe vertraut / Eröffnung am 26. Juli

Achern (red) – Das Illenau-Bistro und Café geht noch diesen Monat in Betrieb. Die neue Betriebsleiterin Eva-Katinka Apfelbach und ihre Mitarbeiter sind damit beschäftigt, Möbel und Geschirr einzuräumen. Auch die Dekoration ist eingetroffen. „Am Samstag, 26. Juli, wird unser erster offizieller Tag sein“, kündigt Apfelbach an.

Blick in die Ortenau



Bis dahin brauche man noch Zeit zur Einweisung an allen Geräten, zum Putzen, zum Einüben der Abläufe und zum Zusammenstellen der Speisekarte.

Das Bistro und Café wird von einer eigens dafür gegründeten gemeinnützigen Integrations-Gesellschaft (gGmbH) betrieben, an der die Lebenshilfe der Region Baden-Baden, Bühl, Achern und Hans Wüst, Inhaber des Bio-Backhauses Wüst, beteiligt sind. Ziel der Gesellschaft ist es, mindestens vier Arbeitsplätze für Menschen mit Handicap zu schaf-

fen, schreibt die Lebenshilfe. Zwei von ihnen kommen aus den Werkstätten der Lebenshilfe.

„Ich freue mich riesig auf die Eröffnung“, sagt die Betriebsleiterin. „Priorität hat für mich die Zusammenarbeit mit den Menschen mit Handicap. Gemeinsam wollen wir ein schönes Ambiente schaffen für die Acherner und alle Besucher.“ Apfelbach ist gelernte Hotelfachfrau, Diplom-Ernährungslehrerin und hat einen Studiengang Sozialmanagement absolviert. Auch ein eigener Koch wurde für das Illenau-Bistro eingestellt. In der Anfangsphase berät außerdem ein Fachmann für Gastronomie-Management, Marc Walter aus Kuppenheim, das Team.

Die Einrichtung des ehemaligen Küchengewölbes der Illenau ist chic und modern, heißt es in der Lebenshilfe-Mitteilung. Dunkle Bänke und gepolsterte Holzstühle, Kissen und Vasen in frischem Grün sollen für Gemütlichkeit sorgen. Die grüne Dekoration erinnere an das ehemalige „Grüne Gewölbe“. Die Mitarbeiter bekommen einheitliche Kleidung und machen sich jetzt



Eva-Katinka Apfelbach (Mitte) freut sich auf den Start im Bistro und Café. Um die Mitarbeiter mit Handicap kümmert sich Gudrun Bihlmaier (Zweite von rechts) von der Lebenshilfe. Marc Walter (Dritter von links) berät in Sachen Gastronomie-Management.

Foto: pr

mit ihrem neuen Arbeitsplatz vertraut.

Sie werden betreut von der Integrationsbegleiterin und Werkstattdirektorin für Soziales

der Lebenshilfe, Gudrun Bihlmaier. Weil die Mitarbeiter mit Handicap zwar Erfahrung aus den Bereichen Küche und Theke mitbringen, nicht jedoch

aus dem Service, wünscht sie sich einen „sanften Start“ während der Sommerferien, damit das Bistro-Team dann ab September voll durchstarten kann.