



Sozial ausgerichtetes Haus: Das «Mercato» in Aarberg bietet Jugendlichen und Erwachsenen in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft die Möglichkeit zur beruflichen Rehabilitation und Tagesstruktur. Zum Restaurant samt integriertem Spezialitätenladen gehört neu auch die hauseigene Pastaproduktion. Bilder zvg

## «Hier sind alle integriert»

**Ob Praktika, IV-Anlehre oder Vollelehre: Im Restaurant Mercato Aarberg erhalten Jugendliche und Erwachsene mit psychosozialen Problemen eine Arbeitsmöglichkeit.**

CHRISTINE KÜNZLER

Der Service ist freundlich und gepflegt, die Speisen sind von hoher Qualität, und das Ambiente im Aarberger Restaurant Mercato ist südländisch inspiriert. Anders als in den meisten anderen Betrieben aber leidet ein Teil der Mitarbeitenden unter psychosozialen Problemen. Ist der freundliche junge Mann, der das Mittagessen serviert, ein Festangestellter oder Teilnehmer des Integrationsprojekts? Die Frage bleibt offen. «Alle sind hier integriert – es ist nicht ersichtlich, wer zu den acht Festangestellten gehört und wer hier eine Lehre oder ein Praktikum macht», sagt Simon Weber, «Mercato»-Geschäftsleiter und ausgebildeter Sozialpädagoge. Beim Pizzeria stehen zwei Männer, der eine etwas älter. «Das sind zwei Lernende», erklärt er. «Die geben sich gegenseitig ihr Wissen weiter.» Der Jüngere ist in diesem Fall gar der «Ältere», er hat bereits mehrere Monate in der «Mercato»-Küche gearbeitet. Der an Jahren Ältere absolviert eine Zusatzlehre als Pizzaiolo. Die beiden haben gute Chancen, eine Stelle zu finden: «Mercato»-Pizzaioli sind auf dem Markt sehr begehrt.

Wer am Integrationsprojekt teilnimmt, ist vermittelt worden: etwa von den Jungendanzweltschaften des Kantons Bern, der Kantonalen Beobachtungsstation Bolligen oder der Fachstelle Arbeitsintegration Biel. Sie übernehmen denn auch die Kosten für die Ausbildungsplätze. «Wir machen auch Abklärungen bezüglich Arbeitsfähigkeit für die IV», so Weber. Das «Mercato»-Angebot richtet sich an Jugendliche und Erwachsene zwischen 16 und 50, die zeitliche Dauer variiert zwischen zwölf Wochen und zwei bis drei Jahren – je nach Lehre.

**Wenn nötig, werden zusätzlich Nachhilfestunden geboten**

Das Integrationsprojekt ermöglicht Arbeitstrainings, Praktika, Vorlehren, IV-Anlehren und seit drei Jahren auch Attestlehren (vormals Anlehre) und Volllehren, letztere jedoch nur im Bereich Service. Praktikum und Vorlehre sind in der Küche, im Service und in der Hauswirtschaft möglich, ein Arbeitstraining und eine IV-Lehre nur in Küche und Hauswirtschaft. Eine Attestlehre wird in allen drei Berufen angeboten. Wer gerne Pizza bäckt, kann ein Praktikum oder eine Vorlehre (Koch) absolvieren. Die Auszubildenden werden mit Fachunterricht und wenn nötig mit Nachhilfestunden unterstützt. «Die zwei Jugendlichen, die in den letzten zwei Jahren bei uns eine Attestlehre ab-

solviert haben, haben sofort eine Stelle im Erstmarkt gefunden», freut sich Weber. Die junge Dame absolviert nun in einem Restaurant eine Vollelehre, der Mann ist in der Systemgastronomie tätig. Die Rückmeldungen der neuen Arbeitgeber seien durchwegs positiv.

Zum «Mercato» gehört als weiteres Standbein der im Restaurant integrierte Laden mit italienischen Spezialitäten. Die auserlesenen Weine, die Weber bei italienischen Weinbauern bezieht, die er persönlich kennt, liefert er auch in Hotels. Und die in der «Mercato»-Küche zubereiteten Teigwaren und Köstlichkeiten erfreuen auch die Gäste anderer Restaurants.

**Standortbestimmungen auch mit zuweisenden Stellen**

So einfach, wie es gegen aussen wirkt, ist die Zusammenarbeit mit sozial benachteiligten Menschen jedoch nicht. «Die Arbeit ist aufwendig, weil viele Voraussetzungen fehlen wie etwa Pünktlichkeit und Kontinuität», so Weber. Dass jemand nicht oder zu spät zur Arbeit erscheint, komme immer wieder vor. «Wir zeigen ihnen, dass wir auf sie setzen und ihre Mitarbeit wichtig ist. Wenn es jedoch gar nicht geht, brechen wir die Zusammenarbeit ab», sagt er. «Mir ist es besonders wichtig, dass sie ihre Ziele selber formulieren.» Regelmässige Standortbestimmungen mit dem Mitarbeitenden, der zuwei-

senden Stelle und dem Geschäftsleiter sollen diesbezüglich Klarheit schaffen.

**Das Restaurant bietet im Sommer 120, im Winter 80 Plätze**

Webers Bilanz ist eine positive: «Wir haben uns in Aarberg unseren Platz erarbeitet, trotz der grossen Konkurrenz.» Das Res-

taurant, im Sommer hat es rund 120 Plätze, im Winter 80, sei gut frequentiert. Das Konzept mit zwei Menüs am Mittag und den je drei Vorspeisen, Primo Piatti und Hauptspeisen am Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend findet Anklang, die Spezialitäten und Pizzen im Laden viele Abnehmer.

### Das Projekt Von der Stiftung Terra Vecchia initiierte Rehabilitationsstätte

Das sozial ausgerichtete Restaurant Mercato in Aarberg BE wird von der Stiftung Mercato getragen. Der Betrieb ist eine Weiterentwicklung des ehemaligen Restaurants Schlüssel in Detligen, einer Rehabilitationsstätte für Drogenabhängige, welches von der Stiftung Terra Vecchia gegründet worden war. Heute liegt der Schwerpunkt nicht mehr auf Drogenabhängigen, sondern schwerem auf Menschen mit psychosozialen Problemen. Das «Mercato» bietet erfolgreichen Therapieabsolventen und anderen, von Arbeitslosigkeit und Invaldität bedrohten Jugendlichen und Erwachsenen eine Arbeitsmöglichkeit und eine Tagesstruktur – mit dem Ziel beruflicher Rehabilitation und Selbständigkeit.

Das Restaurant wird wirtschaftlich und fachkompetent geführt und strebt einen ganzheitlichen Betrieb an. Die Klienten arbeiten in einem realitätsnahen Gastronomie- und Verkaufsbetrieb, sie werden in einem Klima von Akzeptanz und Toleranz ausgebildet, gefördert und gefordert. Neben dem Geschäftsführer Simon

Weber, der zu 90 Prozent angestellt ist, vermitteln eine Gastronomieleiterin, drei Köche, ein Chef de Service und eine Hauswirtschaftslehrerin das Fachwissen. Die meisten dieser Festangestellten sind teilzeitangestellt. Aushilfen, eine Buchhalterin und ein Lehrer ergänzen das Team.

Die Immobilie, in der das Restaurant eingemietet ist, gehört der Bieler Stiftung Wunderland. Diese unterstützt und fördert kulturelle, soziale, ökologische, erzieherische, wissenschaftliche, gesundheitsfördernde, humanitäre oder karitative Projekte und Institutionen, indem sie Liegenschaften, Gebäude und sonstige Räume zu günstigen Bedingungen zur Verfügung stellt oder bei deren Finanzierung mithilft. Die Stiftung fördert zudem kostengünstigen Wohnraum sowie die öffentliche Zugänglichkeit oder Nutzung bemerkenswerter Objekte. Der Stiftung Wunderland gehören unter anderem die Immobilien der «Auberge aux 4 vents» in Fribourg und des vorübergehend geschlossenen Restaurants Kreuz in Nidau. ck

[www.mercatoaarberg.ch](http://www.mercatoaarberg.ch)

### Hotellerie

#### 20 Jugendliche erhalten Einblick in Hotel-Berufe

Vom 19. bis 22. Januar 2014 findet in den Matterhorn Valley Hotels in Grächen ein Schnuppercamp statt. Damit unterstützt hotellerieuisse und der Walliser Hotelier Verein mit Unterstützung des Kantons Wallis die Nachwuchsförderung für Hotel-Berufe. 20 Jugendliche aus elf Kantonen erhalten Einblick in die Bereiche Réception, Hauswirtschaft, Restauration und Küche. Das Camp wird erstmals zweisprachig (D und F) durchgeführt.

[www.hotellerieuisse.ch/schnuppercamp](http://www.hotellerieuisse.ch/schnuppercamp)

### Tourismus

#### Rettungshund Barry erhält eine eigene Ausstellung



zvg

Bis anhin fristete der ausgestopfte Original-«Barry» ein bescheidenes Dasein in einer Vitrine des Naturhistorischen Museums in Bern. Zum 200. Todestag per Juni 2014 nun erhält der legendäre Bernhardinerhund eine Dauerausstellung, teilt das Museum mit. Die Ausstellung will die Legenden, die sich um Barry ranken, ausleuchten und aufzeigen, was Realität und Mythos ist. «Barry» soll zudem auch vermehrt Touristen ins Museum locken.

[www.nmbe.ch](http://www.nmbe.ch)

### Gastronomie

#### Relais & Châteaux lanciert ein Gourmet-Festival

Die Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants, Relais & Châteaux, feiert heuer ihren 60. Geburtstag und lanciert ein Gourmet-Festival: Über das ganze Jahr treffen sich Meisterköche aus dem In- und Ausland bei ihren Berufskollegen in Mitgliedshäusern in der Schweiz und in Liechtenstein, um für Gäste zu kochen. Auftakt macht das «Chalet d'Adrien» in Verbier, wo Patrick Bertron (3 Michelin-Sterne) vom «Le Relais Bernard Loiseau» in Frankreich mit Mirto Marchesi (1 Michelin-Stern) kocht.

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

#### Neues Fast-Casual-Lokal mit Pasta- und Pizza-Klassiker



zvg

An der Löwenstrasse in Zürich eröffnet das **Ristorante Spiga** seine Tore. Das Fast-Casual-Restaurant bietet auf 500 Quadratmetern Platz für 100 Gäste, sein Angebot umfasst nebst Pasta- und Pizza-Klassikern auch Salate und Snacks. Dabei bestellt und bezahlt der Gast am Counter, und die Gerichte werden in kurzer Zeit in der offenen Küche zubereitet. fee

[www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)