

07.10.2019 - 13:00 Uhr

## Das Integrations-Restaurant des Roten Kreuzes erhält 12 GaultMillau Punkte



*Bern (ots) -*

Das Restaurant Schützenmatt in Altdorf ist mit 12 Punkten erstmals im GaultMillau Guide Schweiz gelistet. Die Schützenmatt ist somit das erste gastronomische Integrationsprogramm in der Schweiz, das eine GaultMillau-Auszeichnung erreicht hat. Das Restaurant des Schweizerischen Roten Kreuzes (SRK) bietet anerkannten und vorläufig aufgenommenen Flüchtlingen sieben Arbeitsplätze für die berufliche und soziale Integration.

Das Schweizerische Rote Kreuz erfüllt im Kanton Uri den Auftrag, die Integration von anerkannten und vorläufig aufgenommenen Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt zu fördern. Neben der Pflegehilfe gehört das Gastgewerbe zu den wichtigsten Arbeitsfeldern, in denen es gelingt, Erwachsene niederschwellig erfolgreich in den Arbeitsmarkt zu integrieren.

Der 31-jährige Robel Daniel aus Eritrea ist einer davon: Dank dem Integrationsprogramm des SRK konnte er die Ausbildung zum Restaurationsangestellten im Juli 2018 abschliessen. Nun arbeitet er in der Schützenmatt. Zu der ehrenhaften Auszeichnung durch GaultMillau sagt er: «Ich bin stolz, dass wir es als Team geschafft haben. Diese Auszeichnung ist für mich eine zusätzliche berufliche Qualifikation.»

Hohe Gastronomie verbunden mit beruflicher Integration

Neben der Schützenmatt betreibt das Schweizerische Rote Kreuz auch das Ausbildungsrestaurant Fomaz, ebenfalls in Altdorf. Dort können anerkannte Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene im Rahmen eines Ausbildungsprogramms erste Erfahrungen in der Gastronomie sammeln. Sie werden von vier Festangestellten in einem speziellen Rahmen und mit viel Betreuung auf den Arbeitsmarkt vorbereitet. Beide Restaurants sind untrennbar miteinander verbunden und werden von Sören Wirth als Betriebsleiter und Küchenchef geführt: «Haben die Programmteilnehmenden erste berufliche Erfahrungen im Fomaz gesammelt, können sie diese in der Schützenmatt mit einer befristeten ordentlichen Anstellung vertiefen.»

Dass diese beiden Integrationsprogramme gut funktionieren, zeigt nun auch die Auszeichnung von GaultMillau: Denn es ist eine grosse Leistung und mit harter täglicher Arbeit verbunden, auf diesem Niveau zu kochen und bewirten. Umso mehr wenn dabei auch noch Menschen in den Arbeitsmarkt integriert werden.

Durchschnittlich finden rund 2/3 der Programmteilnehmenden in den beiden Restaurants eine Arbeit oder beginnen eine Ausbildung. 2018 waren dies acht Personen. 2019 konnten bis heute drei Teilnehmende in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden und zwei Personen begannen im August eine Ausbildung als Servicefachkraft.

Das Rezept zum Erfolg

Der 27-jährige Betriebsleiter und Küchenchef Sören Wirth verrät sein Erfolgsrezept: «Jedes Teammitglied bringt spezifische Qualitäten aus seiner Kultur mit, die wir in unsere tägliche Arbeit einfließen lassen. Wenn die Integration bei einem Grundbedürfnis wie dem Essen stattfindet, ist das ein Schlüssel zum Erfolg. Und dies gelingt uns hier in der Schützenmatt.»

www.restaurant-schuetzenmatt.ch

www.fomaz.ch

Kontakt:

Ursula Luder, Leiterin Kommunikation Gesundheit und Integration,  
ursula.luder@redcross.ch, +41 58 400 45 44

#### Medieninhalte



*Küchenchef Sören Wirth und seine Mitarbeitenden Thevarajah Sajeeban und Tarigh Mohammed Husseini verleihen dem Lammvoressen den letzten Schliff (v.l.n.r.) / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100002289](http://www.presseportal.ch/de/nr/100002289) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Schweizerisches Rotes Kreuz/Croix-Rouge Suisse/REMO NAEGLI"*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002289/100833502> abgerufen werden.