

Stiftung Lebenshilfe: Qualitätsverpflegung in der neuen Bertschi-Kantine

Der Name ist Programm: **Lebenshilfe für Menschen mit einer leichten bis schweren kognitiven, psychischen oder Mehrfachbeeinträchtigung – darum geht es in der Stiftung Lebenshilfe (Lh).**

Nach der obligatorischen Schulzeit bis zum Lebensende finden Menschen mit Handicap in der Lh ein Zuhause. In zeitgemässen Wohnhäusern leben sie in kleinen Wohneinheiten für bis 8 Personen und werden bedarfsgerecht dabei begleitet.

In der Lh arbeiten und lernen Menschen mit **eingeschränkter Leistungsfähigkeit**. In den kunsthandwerklichen Beschäftigungsateliers und Geschützten Werkstätten der Lh oder auch extern bei einem Partnerbetrieb erleben sie kompetente berufliche Teilhabe. Junge können eine Grundbildung absolvieren, die ihnen als **Sprungbrett in die Berufswelt** dient. Menschen, die krankheits- oder unfallbedingt nur eingeschränkt arbeitsfähig sind, werden mittels **Jobcoachings** oder **Umschulungen** wieder fit fürs Erwerbsleben gemacht. Die begleiteten Menschen finden ein wohlwollendes und entwicklungsförderndes Umfeld, in dem sie ihre Kompetenzen festigen können. Ziel sind die Steigerung der beruflichen Vermittlungsfähigkeit und die Integration in Wirtschaft und Gesellschaft.

Geschützte Arbeits- und Lernplätze bietet die Lh auch in der Gastronomie. Die Lh betreibt ein eigenes Personalrestaurant, das täglich 200 Mittagessen für die Mitarbeitenden und einen Teil der Wohnhäuser kocht. Die Lh-Küche führt zudem private und geschäftliche Anlässe für Gruppen bis zu 200 Personen durch und beliefert Betriebe mit Mittagessen. Zur Lh gehört das Restaurant & Hotel zum Schneggen



Bild: Team der Stiftung Lebenshilfe in Dürrenäsch

in Reinach, das als Ausbildungs- und Integrationsbetrieb geführt wird und eine qualitativ hochstehende a-la-carte-Küche bietet.

Seit April darf das Lh-Küchenteam seine Kochkünste im Bertschi-Personalrestaurant unter Beweis stellen. Das Mittagsangebot umfasst täglich ein Menü mit Fleisch, ein Vegi-Menü, Salat und Suppe sowie ein Salatbuffet.

Das hochmotivierte Team unter Leitung von Küchenchefin Renate Annen besteht aus dem Koch Patrick Heini, zwei Küchenangestellten und einem Lernenden. In der Reinigung sind Priska Hold und drei Reinigungsangestellte im Einsatz, um für aufgeräumte und saubere Essensäle zu sorgen. Sie alle freuen sich sehr darauf, Sie als Gast zu begrüßen - lassen Sie sich überraschen von der hohen Qualität!

*(Beitrag **Martin Spielmann**, Geschäftsführer Stiftung Lebenshilfe)*

