

Samocca Weissach Inklusives Café im Pflegehaus

Das neue Samocca in Weissach ist eröffnet! Ein inklusives Café im Pflegehaus – hier profitieren gleich mehrere Helfefelder der Samariterstiftung – und natürlich die Gäste, die mit feinem Kaffee, Bagels und leckerem Kuchen auf ihre Kosten kommen.



Starkes Team: Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ende April war es endlich soweit: Kaffeeduft und der Geruch von frisch gebackenem Kuchen wehten durch das neue inklusive Samocca in Weissach. Das Café befindet sich in den Räumlichkeiten des Rosa-Körner-Stifts, einem Pflegehaus der Samariterstiftung, und wird von Beschäftigten des Inklusionsbetriebs „Pfiffikus – Ihr inklusiver Dienstleister“ betrieben. Ziel des gemeinnützigen Unternehmens Pfiffikus ist es, für Menschen mit Behinderung oder anderem Unterstützungsbedarf sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze zu schaffen, insbesondere auch Schulabgänger und Werkstattbeschäftigte, die den schützenden Raum einer Werkstatt verlassen wollen.

Langer Atem und einige Kraftanstrengung

Der Wunsch nach einem Café bestand in der Weissacher Bevölkerung schon einige Jahre. Bei Angelika Wenning, Betreuungsassistentin und Quartierskoordinatorin im Rosa-Körner-Stift, stieß diese Idee auf offene Ohren. Die entsprechenden Räumlichkeiten waren im Rosa-Körner-Stift vorhanden. Bisher bewirtete hier der ehemalige Freundeskreis des Rosa-Körner- und des Otto-Mörrike-Stifts ein- bis zweimal pro Woche. Ein Angebot, das dankbar angenommen wurde. „Doch die Räume sind viel zu schade, um den Großteil der Zeit leer zu stehen“, fand Wenning. Über ihr persönliches Netzwerk kam sie ins Gespräch mit der Schulleitung der Karl-Georg-Haldenwang-Schule in Leonberg, ein sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum mit Förderschwerpunkt geistige Entwicklung. Der Förderverein der Schule ist alleiniger Gesellschafter von Pfiffikus – einem inklusiven Dienstleister. Der ehrenamtliche Geschäftsführer, von Pfiffikus, Tobias Benzinger, ist Lehrer an der Haldenwang-Schule.



Samocca – mit gutem Konzept

Benzinger war sofort begeistert von der Idee. „Allerdings hatte Pfiffikus bis auf die Essensausgabe in Mensen und die Herstellung von Pausenverpflegung keine große gastronomische Erfahrung“, berichtet er. Hier kam das soziale Franchise-Unternehmen Samocca ins Spiel. Dessen pädagogisches Konzept basiert auf zwei Prinzipien, dem Rotationsprinzip und dem Delegationsprinzip, wie Sabine Eberhard, Produktmanagerin von

Samocca, erklärt.

„Durch das Rotationsprinzip wechseln alle Beschäftigten zwischen den drei Arbeitsbereichen Küche, Theke und Service.“ Dadurch übernehmen sie vielfältige Aufgaben und werden besser gefördert. „Das Delegationsprinzip ermöglicht Beschäftigten nach einer Einarbeitungszeit, besondere Aufgaben überwiegend selbstständig zu übernehmen, zum Beispiel die Bestandskontrolle und Bestellung von Getränken“, erläutert sie.

Mit Eifer bei der Sache

„Man merkt, dass die Mitarbeitenden, Praktikantinnen und Praktikanten sehr engagiert sind und alles richtig machen wollen“, berichtet Kerstin Kühnle, Hausleitung des Rosa-Körner-Stifts. Sie selbst war schon zu Beginn als Test-Gast in der Trainingsphase mit dabei. Für den Betrieb eines Samoccas gibt es Vorgaben, damit die typischen Eigenheiten des Cafés für jeden Gast sofort erkennbar sind. „Bei der Einrichtung legen wir Wert auf hochwertige Möbel. Die dominierenden Farben sind schwarz, gelb und Eichenholz“, erklärt Sabine Eberhard. Die Theke und die Rückwände im Thekenbereich wurden eigens von der Werkstatt am IpF in Bopfingen, ebenfalls eine Einrichtung der Samariterstiftung Behindertenhilfe Ostalb, gefertigt. Allerdings wird sowohl bei der Ausstattung als

auch beim kulinarischen Angebot Rücksicht auf die örtlichen Gegebenheiten genommen. Eigentlich sind an den Fenstern Stehtische mit Barhockern vorgesehen. „Darauf haben wir in Weissach verzichtet, damit alle Menschen bequem sitzen können“, berichtet Eberhard.

Sorgfältige Kostenkalkulation

Gemeinsam mit ihr erarbeitete Tobias Benzinger ein Konzept für Weissach. Denn anders als andere Samoccas hat das dortige Café keine Werkstatt im Hintergrund, sondern muss die Personalkosten komplett selbst tragen. „Wir haben insbesondere die Wirtschaftlichkeit, die Nachfrage und Gegebenheiten am Standort genau unter die Lupe genommen“, berichten die beiden. Entscheidend beim kulinarischen Angebot ist, dass es dem Namen Samocca gerecht wird und einen Wiedererkennungseffekt hat. Im Zentrum steht der Kaffee aus der Samocca-Kaffeerösterei in Aalen. Gesetzt sind auch die typischen Bagels.

Das übrige Angebot orientiert sich an den örtlichen Gegebenheiten und am Bedarf. Die Gäste in Weissach erwarten Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, eine Frühstücksauswahl und verschiedene Getränke sowie ein kleiner Mittagstisch. Sechs Beschäftigte unter der Leitung einer Heilpädagogin und eines gelernten Konditors sowie weitere Haupt- und Ehrenamtliche sorgen für das leibliche Wohl und das Wohlbefinden der Gäste während ihres Besuchs. Geöffnet ist von Mittwoch bis Samstag jeweils von 9 bis 17 Uhr.

Förderzusage als Initialzündung

Auf der Suche nach finanzieller Unterstützung stellte Benzinger die Pläne Landrat Roland Bernhard und dem Kreistag Böblingen vor, die ihre Unterstützung zusicherten. Weitere Förderanträge wurden gestellt, bis die Irmgard- und Eugen-Hahn-Stiftung eine Förderung für einen Zeitraum von fünf Jahren zusagte. Der positive Bescheid bildete die Initialzündung für das

Projekt. „Jetzt konnte uns nichts mehr aufhalten“, erzählt Benzinger voller Freude. Um gesetzliche Vorgaben einzuhalten und die Samocca-Standards zu erfüllen, standen Renovierungs- und Umbauarbeiten an. Die Kosten hierfür hat zum Teil die Stiftung Zeit für Menschen übernommen, eine Initiative der Samariterstiftung. Auch die Samariterstiftung selbst beteiligte sich finanziell. „Es ist der Hammer, welche Unterstützung wir erhalten haben, insbesondere von der Samariterstiftung“, ist Tobias Benzinger immer noch dankbar. Neben Angelika Wenning und Kerstin Kühnle waren auch Regionalleiterin Angelika Herrmann und Andreas Schlegel, Geschäftsführer der Stiftung Zeit für Menschen, treibende Kräfte.

Ein Treffpunkt für alle

Besonders ist das Café in Weissach auch, weil es die Mitarbeitenden sowie die Bewohnerinnen und Bewohner des Pflegehauses Rosa-Kör-

ner-Stifts einbezieht. „Unsere Kolleginnen und Kollegen freuen sich über das Café und auch von den Angehörigen höre ich nur Positives“, berichtet Kerstin Kühnle. Als Gäste sind sie und ihr Team ohnehin jederzeit herzlich willkommen. „Es läuft alles Hand in Hand, das ist richtig schön“, freut sie sich.

Weitere Ideen, zum Beispiel dass Bewohnerinnen und Bewohner des Rosa-Körner-Stifts und Samocca-Beschäftigte ein gemeinsames Kräuterbeet anlegen, gibt es schon. „Wenn sich alle Abläufe eingespielt haben, werden wir sicher einige gemeinsame Projekte entwickeln“, erzählen Kühnle und Wenning. Benzinger kann sich darüber hinaus vorstellen, „kleinere Feiern auszurichten oder später ein Catering anzubieten.“ Sabine Eberhard ist voll des Lobes: „Tobias Benzinger und seinem Team kann ich meine absolute Bewunderung aussprechen. Dass sie so lange drangeblieben sind – trotz Rückschlägen – ist einfach großartig.“ ■



SAMOCCA ist ein sozialer Franchisebetrieb, der von der Samariterstiftung gegründet wurde. Besonders ist das pädagogische und inklusive Konzept. 70 bis 80 Prozent der Beschäftigten haben eine Behinderung oder Unterstützungsbedarf. Das erste Samocca öffnete 2003 in Aalen. Mit Weissach gibt es zehn Samoccas, drei davon werden von der Samariterstiftung selbst betrieben.

Samocca Weissach

Mittwoch – Samstag, 9 – 17 Uhr

Rosa-Körner-Stift Weissach

Raiffeisenstraße 9

71287 Weissach

- 1 Seit Ende April heißt es: Herzlich willkommen im neuen Café Samocca in Weissach!
- 2 Der Kaffee stammt aus der Aalener Samocca-Rösterei.
- 3 Vorstand Eingliederungshilfe Wolfgang Bleher unterstützte zur Eröffnung beim Kuchen servieren.