

Im Hotel DOM gibt's jetzt auch ein Tages-Restaurant

Hotel DOM als Brückenbauer für behinderte Menschen

Pd./Red.- Immer wieder stellen wir fest, dass beim Umgang mit behinderten Menschen in der Gesellschaft und im Arbeitsleben zwischen Anspruch und Wirklichkeit erhebliche Lücken klaffen. Der Anspruch, behinderte Menschen stärker in den Arbeitsprozess zu integrieren, wird oft deshalb nicht realisiert, weil ein nüchternes Kosten-Nutzen-Kalkül dies verhindert. Der Verein «förderraum für Menschen mit Behinderungen» versucht einen Brückenschlag zur Wirtschaft zu schaffen. Das Hotel DOM wird (getragen von eben dem Verein förderraum) – als erstes Hotel in der Schweiz – von und vor allen Dingen mit Menschen geführt, die in einem gewissen Sinn am Rande der Gesellschaft stehen. Womit durch die hier geschaffenen Arbeitsplätze gleichzeitig Chancen eröffnet und Brücken gebaut werden für die Integration von behinderten Menschen in die Arbeitswelt und Gesellschaft.

Seit 1998 führt der Verein förderraum das 3-Sterne-Garni-Hotel DOM an der Webergasse 22 in St.Gallen. Mit seinen wirtschaftsnahen Ausbildungs- und Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderung war das Hotel ein schweizerisches Pionierprojekt. Das Hotel DOM hat sich mittlerweile sowohl im sozialen Bereich wie auch innerhalb des St.Galler Hotelierangebots vorzüglich etabliert.

Hohe Zimmerauslastung

Mit seiner Positionierung integriert sich das Leistungsangebot des Hotels problemlos in das Angebot der Stadt. In Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, privaten Unternehmen und der Universität konzentriert sich das Angebot auf den wiederkehrenden Individualgast. Bereits seit Beginn weist das Hotel eine hohe Zimmerauslastung auf. Diese hängt stark mit dem überregionalen Bekanntheitsgrad und der hohen Dienstleistungsqualität zusammen. Durch die unterstützende Wirkung des 2002 erarbeiteten Qualitätsmanagement-Systems (ISO9001) konnte in sämtlichen Bereichen eine Effizienzsteigerung erzielt werden. In seiner Ausrichtung bietet das Hotel behinderten Menschen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten und Ressourcen sinnvoll und kundennah einzusetzen. An der Réception, im Frühstücks-service, im Etagedienst sowie in der Wäscherei erbringen



Manfred Naef, Geschäftsführer Verein förderraum: Ziel unseres Vereins ist es, die berufliche und persönliche Entwicklung von Menschen mit Behinderungen zu unterstützen.

DOM – essen und schlafen in der Altstadt

Seit 1998 führt der Verein förderraum das schweizerische Pionierprojekt Hotel DOM an der Webergasse 22 in St.Gallen. Zielsetzung des Vereins ist es, die berufliche und persönliche Entwicklung von Menschen mit Behinderungen zu unterstützen.

Im Hotel- und Restaurantbetrieb sowie in der internen Wäscherei erhalten über 50 Mitarbeitende die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten und Ressourcen sinnvoll und kundennah einzusetzen. Ihre spezifischen Begabungen werden unter fachkundiger Anleitung – von Edith Dürst als Hotelleiterin und Barbara Höhn als Agogische Leiterin – ermittelt und gefördert. In sämtlichen Arbeitsbereichen werden zudem anerkannte Berufsausbildungen angeboten. Eine Besonderheit bildet auch das künstlerische Konzept, welches in Zusammenarbeit mit dem Museum im Lagerhaus (Stiftung für schweizerische naive Kunst und art brut) von St.Gallen realisiert worden ist. Bilder und Skulpturen stammen durchwegs von Autodidakten, von Menschen, die in irgendeiner Weise am Rande der Gesellschaft leben oder einfach abseits vom Kunstbetrieb ihre eigenen persönliche Bildsprache gefunden haben.

diese Dienstleistungen und erfahren, dass ihre Arbeit gewürdigt sowie ihre Freundlichkeit und Dienstleistungsbereitschaft geschätzt wird. Fachlich ausgebildetes Personal aus der Hotellerie und dem sozialen Bereich leiten die einzelnen Mitarbeiterteams.

Die beruflichen und sozialen Fähigkeiten der Mitarbeitenden mit Behinderung werden in einem internen Bildungsprogramm weiterentwickelt und auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt. Neben den Festanstellungen bietet das Hotel verschiedene anerkannte Ausbildungen (Hotellerieangestellte/r, Kauffrau/-mann, Profil B/E/M) an.

Während den letzten Jahren waren die zur Verfügung stehenden Ausbildungs- und Dauer-Arbeitsplätze konstant belegt. Die marktorientierten, kundennahen Abklärungs- und Ausbildungsplätze werden insbesondere von den IV-Stellen bei der Durchführung von Eingliederungsmassnahmen geschätzt.

Aufgrund dieser Entwicklung und der grossen Nachfrage an weiteren Ausbildungs- und Arbeitsplätzen hat sich der Verein entschlossen, die Hotelliegenschaft zu erwerben und ein Erweiterungsprojekt in Form eines öffentlichen Restaurants zu planen. Mit Unterstützung von Bund und Kanton konnte der Kauf im Dezember 2004 realisiert werden. Im Juli vergangenen Jahres wurde der Bau des Restaurant-Betriebes in Angriff genommen und nach einer intensiven Bauphase im Dezember 2005 fertig gestellt. Mit der Realisierung des für die Öffentlichkeit zugänglichen Restaurants mit 44 Sitzplätzen ist die Schaffung von 12 neuen geschützten Ausbildungs- und Arbeitsplätzen im Service- und Küchenbereich (Ausbildungen: Restaurationsfachfrau/-fachmann und Köchin/Koch) verbunden. Insgesamt verfügt das Hotel nunmehr über 41 Ausbildungs- und Arbeitsplätze.

Seit Jahresbeginn wird der Gastro-Betrieb im Hotel DOM als Tagesrestaurant geführt. Für geschlossene Gesellschaftsanlässe steht das Restaurant-Team (rechtzeitige Reservation erforderlich!) jedoch auch an den Abenden zur Verfügung. Das Gastro-Konzept bietet von Montag bis Freitag ein breites, frisches kulinarisches Angebot. Bereits ab 06.30 Uhr können sich Gäste am Frühstücks-Buffet bedienen. Zur Mittagszeit steht neben einem reichen Buffet auch ein Tagesteller zur Auswahl. (Mit anderen Worten: Für die Speisen gilt das Motto Selbstbedienung, währenddem die Getränke serviert werden...).



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 06.30 bis 17.00 Uhr
 Samstag: 07.00 – 10.30 Uhr Frühstücks-Buffet;
 Sonntag: 07.00 – 15.00 Uhr Frühstücks-Buffet;
 10.30 – 14.00 Uhr Brunch-Buffet.
 Ausserhalb der offiziellen Zeiten für geschlossene Gesellschaften ab 10 Personen gegen Voranmeldung.
 Telefon 071 227 71 71