

## Ein Gästehaus mit Profil

**Ein Stimmungsbericht von Wiktor Sendeki, ehemals Zivildienstleistender im Hotel, über das Leben im und um DASBREITEHOTEL. Mittendrin lebt die Geschichte der Entstehung auf: von der Idee bis zur Eröffnung des Integrationshotels.**

Draussen vor den hohen Panoramafenstern schwillt der morgendliche Verkehr langsam zu einem rauschenden Fluss an. Arbeiter und Angestellte auf dem Weg zur Arbeit. Ein Werktag nimmt seinen Lauf, formgleich und hektisch seit den Anfängen des Basler Industrieschubs in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Seidenbandindustrie zentralisiert und mechanisiert wurde. Sein proletarisches Gepräge hat es sich bis heute erhalten, das Breitequartier. Am Brückenkopf der alten St. Albanbrücke hatte die „Aktiengesellschaft für Arbeiterwohnungen in der Breite“ im Auftrag der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel (GGG) im Jahre 1853 erstmals Land aufgekauft, um darauf günstige Wohnungen für zahlungsschwächere Arbeiterfamilien zu errichten. Seit hier zum ersten Mal in Basel sozialer Wohnungsbau erfolgte, hat sich so vieles geändert. Manches ist aber auch gleich geblieben. Eingeklemmt zwischen dem schicken St.-Alban-Quartier, Birsfelden und dem Rhein präsentiert sich die Breite heute als Verkehrsknotenpunkt an der nordöstlichen Peripherie Basels, den die meisten nur vom Durchfahren kennen.

Kühl war es in der Nacht. Die Menschen auf der Strasse stehen leicht geduckt auf der Verkehrsinsel und warten

auf das Tram, das sie zur Arbeit bringen wird. Sie blicken über die Strasse zum modernen Bau, auf dem in grossen Lettern DASBREITEHOTEL steht, und wo im Untergeschoss Gestalten in weissen Hemden einen grossen, gemütlich wirkenden Raum durchschreiten.

### Vom Projekt zum Konzept

*In Basel fanden ab den 1990er-Jahren regelmässig Sommerfeste für Menschen mit und ohne Behinderung statt. Die Initianten versuchten unter dem Motto „zämme feschte – zämme läbe“ die bestehenden Hemmschwellen und Kommunikationsbarrieren aufzuweichen und zu durchdringen. Schnell erwies sich die Zusammenarbeit der Organisatoren mit den behinderten Helfern als fruchtbar, sodass die Idee zu einem unternehmerischen Projekt entstand, das auf ebenjener Dynamik basieren sollte. Ziel war es, einen Betrieb ins Leben zu rufen, der einerseits Ort der Begegnung und der Zusammenarbeit ist und andererseits im privatwirtschaftlichen Umfeld funktioniert.*

*Der neu gegründete Verein „Zämme – das andere Hotel“ erarbeitete daraufhin im Jahr 1996 das Grobkonzept für ein Hotel Garni, das von Behinderten und Nichtbehinderten betrieben werden sollte. Gleichzeitig wurde das Bundesamt für*

*Sozialversicherung (BSV) über die Pläne informiert, welches ein Jahr später das Projekt guthiess. So konnte es als „geschützte Werkstatt“ in die kantonale Bedarfsplanung einbezogen werden. Für die Planungsphase sicherte zudem die GGG finanzielle*



**Breite bei Nacht: Das Hotel schläft nie. Und das nächste Frühstück kommt bestimmt.**

Unterstützung zu, was dem Vorhaben zusätzlichen Schwung verlieh. Mit der Unterstützung von der IG Zämme läbe Basel, der COMPAGNA Basel-Stadt, der kantonalen Abteilung der Pro Infirmis, dem Reinacher Wohn- und Bürozentrum für Körperbehinderte und diversen Privatpersonen stellten die Initianten das Vorhaben am Stadtfest 1998 der Öffentlichkeit vor.

Die Idee fusst auf einem allgegenwärtigen gesellschaftlichen Missstand: Es besteht ein tiefer Graben zwischen Menschen mit und ohne Behinderung. Ohne die grossen Fortschritte herabsetzen zu wollen, die in den letzten Jahrzehnten in unseren Breitengraden gemacht worden sind: Man hat mithin den Eindruck, dem lobenswerten Ziel der Zusammenführung von Menschen mit und ohne Behinderung werde lediglich ein Raum gegönnt, der sich auf einzelne Nischenangebote im Bereich Freizeit und Kultur beschränkt. Der erlaubt es den Akteuren kaum, eine bestimmte soziale und politische Grenze zum Zentrum der Gesellschaft zu überschreiten. Ein Defizit, das die Vereinsgründer im Auge gehabt haben, als sie beschlossen, Menschen mit und ohne Behinderung an jenem Ort zusammenbringen, wo Zusammenarbeit und Konfrontation unausweichlich sind: In einem privatwirtschaftlichen Betrieb. Denn erst im alltäglichen, zweckgebundenen Miteinander bei der Arbeit kommen integrative Potenziale zum Vorschein, die weit mehr für das Selbstwertgefühl der Mitarbeiter zu leisten vermögen als die Ausrichtung punktueller karitativer Anlässe, bei denen die „Normalen“ das Programm gestalten und die „Behinderten“ bloss Zuschauer und passive Konsumenten sind.

Das Problem war nur: Wo konnte man ein Hotel eröffnen, wie es dem Verein „Zämme – das andere Hotel“ vorschwebte? Die Voraussetzung war eine hindernisfreie Bauweise, damit dereinst auch Gäste im Rollstuhl empfangen werden könnten. Welches Gebäude erfüllte sie? Die Suche war langwierig: Man zog Immobilien an der Bahnhofstrasse und an der Lörrachstrasse in Riehen in Betracht, ebenso das Bürgerliche Waisenhaus am Wettsteinplatz, das Restaurant Zoo, die Josefsklinik, den Klybeckhof und Liegenschaften an der Leimenstrasse, der Gartenstrasse und am Riehenring. Schliesslich kam es 1999 zu ersten erfolgsversprechenden Kontakten mit den Initianten des Projekts „Breite Zentrum GGG“. Dieses war das Ergebnis einer wechselvollen, seit den 1970er Jahren geführten Debatte um die Neubebauung des Brückenkopfes nach dem Abbruch der alten St.-Alban-Brücke, die eine Lücke von

20 000 m<sup>2</sup> Nutzfläche hinterlassen hatte. Die Diskussion, die unter anderem zwischen gewerblichen Interessenten und den Anwohnernvertretern des Breitequartiers ausgefochten wurde, drehte sich stets um den zentralen Gedanken, auf dem freigegebenen Boden ein Quartierzentrum ins Leben zu rufen. Bis es so weit war, wurden die Pläne angesichts der wenig attraktiv scheinenden Lage und der finanziellen Risiken mehrere Male über den Haufen geworfen.

### Früchte und Würstchen

Es ist halb sieben Uhr am Morgen. Mit geübten Handgriffen bereiten die Mitarbeiter in der Lobby weitgehend selbstständig das Frühstücksbuffet vor. Hier nehmen zwischen 7 und 10 Uhr die Hotelgäste das Frühstück ein. Die Käse- und Fleischplatten werden sorgsam dekoriert, frische Früchte werden geschnitten und angerichtet, Wasser kocht, Speckscheiben und Würstchen brutzeln auf dem Küchenherd. Jeder Mitarbeiter kennt die Liste der zu bewältigenden Auf-



**Saubere Sache:** Eine Mitarbeiterin füllt in der Lingerie die Waschmaschine.

gaben beinahe auswendig. Hier, wo schon der Kontakt mit anderen Mitarbeitern in der kleinen Küche Flexibilität und Belastbarkeit fordert, erweist sich die relative Gleichförmigkeit der Arbeitsabläufe als Stütze. Nur das Einschalten des Lüftungsabzugs vergisst jeder im Team zumindest einmal während seiner Laufbahn. Dann heulen im ganzen Haus die Sirenen und die Gäste erscheinen ausnahmsweise etwas früher zum Frühstück.

Die Bedienung wünscht einen guten Morgen und fragt den Gast, ob er Kaffee oder Tee möchte. Auch die Eierspeisen werden bestellt, alles Andere findet der Gast beim reich bestückten Buffet. Vielen Gästen wird erst jetzt bewusst, dass es sich bei manchen Vertretern und Vertreterinnen des Servicepersonals um Menschen mit einer Behinderung handelt. Das Leitbild von DASBREITEHOTEL ist darauf ausgerichtet, die Integration dadurch zu fördern, dass eben nicht ständig auf Differenzen zwischen Menschen mit Behinderung und solchen



ohne herumgeritten wird, zumal die Überraschung meist positiv ausfällt. So sehr die Freundlichkeit der Mitarbeiter angenehm auffällt, so wenig stört hier die etwas gemächlichere Gangart.

### Pläne auf dem Reissbrett werden plastisch

*Mit der Einreichung des Baugesuchs für das Quartierzentrum Breite im Sommer 2001 konnten sich die Initianten des Hotelprojekts an die Feinplanung machen. Unter Einbezug der Erfahrungsberichte verschiedener Werk- und Ausbildungsstätten in Basel und des Hotels Dom in St. Gallen entstand das pädagogische Konzept für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit IV-Rente, die organisatorische Struktur sowie Stellen- und Anforderungsprofile für das Leitungs- und Betreuungsteam.*

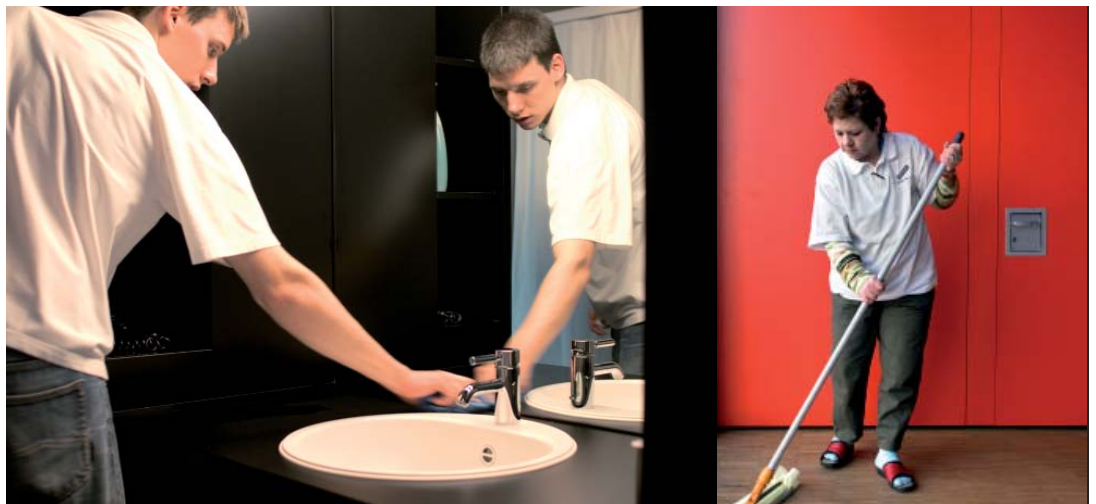
*Zwei Arbeitsgruppen nahmen sich der Suche nach geeignetem Personal für die Bereiche Restauration und Hauswirtschaft an. Das Projekt wurde zunehmend plastisch, sodass sich auch die finanzielle Absicherung konkretisierte. Die UBS gewährte eine Hypothek, Stiftungen und Organisationen sicherten den Projektleitern Sponsoringbeiträge zu. Eine anonyme Gönnerin hatte bereits in der Planungsphase im Jahre 2000 eine halbe Million gespendet. Den langen Atem, den der Vorstand in der Planungs- und in der Bauphase in Fragen der Finanzierung hatte, musste er auch danach immer wieder unter Beweis zu stellen. Das wichtigste Kriterium für einen positiven Start und eine günstige Perspektive für das Gelingen des Projekts war allerdings die definitive Aufnahme der 26 beantragten geschützten Arbeitsplätze in die Bedarfsplanung der Kantone Basel-Stadt und Basel-Land. So war auch die Subventionsberechtigung für den Betrieb gesichert und der Verein „Zämme – das andere Hotel“ konnte offiziell im Handelsregister eingetragen werden.*

### Kontrapunkt zur Hektik auf der Zürcherstrasse

Es ist halb neun Uhr. Draussen hat der Regen eingesetzt. Lastwagen, Fahrräder, Strassenbahnen – der Puls des Verkehrs beschleunigt zusehends. Ein Sattelschlepper, beladen mit haushohen Turbinenteilen, bahnt sich, flankiert von Einsatzfahrzeugen der Polizei, auf der Zürcherstrasse seinen Weg. Es ist einiges los in der Welt draussen, die man aus dem wohligen warmen Inneren der Hotellobby bestaunt. Hier und im Rest des Gebäudes bildet die farbliche und geometrische Geradlinigkeit der Einrichtung einen ruhigen Kon-

trapunkt zum entfesselten Geschehen auf dem Asphalt. Die hermetische Verglasung der speziellen Schallschutzfenster wehrt den Lärm ab, das Bordeaux der Lobbywände und die von der Künstlerin Kathrin Kunz gestalteten Oberlichter verleihen dem Raum die Wärme und Ruhe.

Die meisten der momentan gut drei Dutzend Gäste des Hotels haben sich in der Zwischenzeit am Buffet bedient und ihren Platz an den raumhohen Fenstern eingenommen. Andere werden noch etwas länger in ihrem warmen Bett bleiben wollen. Die modernen, schnörkellosen Zimmer bieten sich als Refugium geradezu an. Sonores Grau an den Wänden, schwarzes Mobiliar, ein Flachbildschirm, eine schlichte Arbeitsfläche, eine geräumige Nasszelle: wie in der Lobby bietet auch hier die Inneneinrichtung einen Kontrapunkt zum Takt der Geschäftswelt. Eine bunte Nuance findet sich an der Decke, die in jedem Zimmer einen anderen Farbton erhalten hat. Den Rest an Farbe und Lebendigkeit bringt der gewogene Gast mit. Mit bodenebenen Dusch-



**Integration: Im Hotel gibt es 32 geschützte Arbeitsplätze.**

wannen, unterfahrbaren Waschtischen, tief angebrachten Lichtschaltern und versetzbaren Kleiderstangen ist die Hindernisfreiheit für Gäste im Rollstuhl gewährt. Die eingepflanzten Erweiterungen von Gängen und Türen und weitere bauliche Massnahmen machen das Hotel auch für Gäste ohne Behinderung praktischer. Gäste erwähnen dies gelegentlich im Gästebuch oder in den Umfrageformularen. Und wenn das Hauswirtschaftsteam sich auch regelmässig darüber beschwert, dass die schwarzen Oberflächen vom Mobiliar in den Zimmern jeden Fingerabdruck und jedes Stäubchen deutlich hervortreten lassen, so trägt es doch allmorgendlich mit Lust dazu bei, dass der ausgesprochen hohe Hygienestandard des Hauses weiter gewahrt wird.

### Im Oktober 2005 eröffnete schliesslich das Hotel

*Nach einem ganzen Jahr der Vorbereitung von Verträgen, Verfügungen, Abklärungen und Gesprächen sowie der Erstellung*

eines Marketing- und Kommunikationskonzeptes folgte am 2. Februar 2004 der offizielle Spatenstich für den Gebäudekomplex, der für eine vielfältige Benutzung (Quartiertreffpunkt, Kindergarten, Bibliothek, Hotel und Sehbehindertenhilfe) entstehen sollte. Für das Konzept der Inneneinrichtung verpflichtete der Verein „Zämme - das andere Hotel“ das Basler Architektenbüro Larghi+Stula Architekten AG, das über die nötigen Erfahrungen im Hotelbau verfügte und auch bezüglich der Hindernisfreiheit bereits Kompetenzen vorweisen konnte.

Mit der Einigung auf die baulichen Verhältnisse wurde es nun möglich, das Mitarbeiterteam zusammen zu stellen. Ein langwieriges Auswahlverfahren folgte, bevor die Angestellten einen Monat vor der Hotelöffnung im Oktober 2005 ihre Arbeit aufnahmen. Auch galt es, einen Ausgleich zu finden zwischen dem Anspruch der Initianten, die Mitarbeiter mit einer Behinderung zunächst zu „platzieren“ und erst dann zu „qualifizieren“ (supported employment), und der Herausforderung, gleich zu Betriebsbeginn ein zu hundert Prozent einsatzfähiges

tenauslastung stetig steigern konnte, sondern auch einen treuen Kreis von Stammgästen um sich zu scharen in der Lage war.

### Das Zmorge-Büffet wird zum Znünitisch

Ein Grossteil der Gäste ist mit dem Frühstück fertig. Hinten in der Lobby, gleich neben der Kinderecke, sitzt noch ein junges Ehepaar, ihre beiden Söhne bauen einen Turm aus Holzklötzen, der jeden Moment zusammenzubrechen droht. Zwei Reihen weiter hat Frau Köbler Platz genommen. Sie ist zwar kein Hotelgast, doch gerne nimmt sie regelmässig das Angebot wahr, sich bis halb Zwölf Kaffee und Gipfeli servieren zu lassen. Werktags beginnt das Team um 10 Uhr mit dem Abbau des Frühstücksbuffets, sonntags eine Stunde später. Während die Einen nun den Frühstückswagen für den nächsten Morgen beladen, richten die Anderen das Buffet bereits für die nun folgende halbstündige 10-Uhr-Pause, in welcher das gesamte Team aus der Restauration und der Hauswirtschaft in der Lobby zusammenfindet.

Im Sinne des Normalisierungsprinzips ist die Hotelleitung darauf bedacht, die Zusammenarbeit und die Kommunikation zwischen dem Führungsteam und den Mitarbeitern möglichst barrierefrei und gemeinschaftlich zu gestalten. Daher auch die für ein Hotel zunächst vielleicht ungewohnte gemeinsamen Pause in der Lobby, sobald die Hotelgäste ihr Frühstück beendet und das Haus verlassen haben. Zur Pflege des Teamgeistes gehören auch Ausflüge zu Sport- oder kulturellen Anlässen oder Grillabende



**Geselligkeit und Feuer: Beim Mitarbeiteranlass geht es um die Wurst.**

Team einzustellen. Deshalb favorisierte man Kandidaten mit einer Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft. Arbeitsabläufe für die Bereiche Hauswirtschaft und Restauration mussten dennoch zunächst im Trial-and-error-Verfahren konzipiert und eingeübt werden. Ein langwieriger Prozess, der auch dann noch nicht abgeschlossen war, als DASBREITEHOTEL im Herbst 2005 seine Tore öffnete.

Gewisse bauliche Fehlplanungen zeigen sich erst jetzt in ihrer Tragweite. Dessen wird der Gast spätestens dann gewahr, wenn er sieht, wie sich die Mitarbeiter in der Tür zwischen der kleinen Hotelküche und dem Lobbyraum gegenseitig auf die Füsse treten. Doch während die Verbesserungsarbeiten hier bereits in Planung sind, hat das Team bis anhin noch jede Herausforderung heldenhaft gemeistert, so dass das Haus in den drei Jahren seines Bestehens nicht nur den Umsatz und die Bet-

in der Region. Und weil es auch in den besten Betrieben nicht immer ganz ohne Reibung geht, ist für die Mitarbeiter immer eine sozialpädagogisch ausgebildete Ansprechperson in Reichweite, die bei Krisen vermittelt und Hilfeleistungen koordiniert. Das hat insgesamt zur Folge, dass sich die vorherrschende Arbeitsatmosphäre des Hauses trotz der grossen Zahl an Mitarbeitern familiär und herzlich darstellt, was sich im Endeffekt ausserordentlich positiv auf den Gast überträgt. Das zusätzlich vorhandene Bewusstsein, Teil eines ganz besonderen Projekts zu sein, wie auch das auf die Fähigkeiten der Mitarbeiter abgestimmte Arbeitspensum, tragen dazu bei, die Motivation und die Freude an der Arbeit sichtbar zu fördern. Daraus entsteht ein ruhigeres, gemächlicheres Arbeitsklima, wie es eben nur ausserhalb der auf Effizienz getrimmten Betriebe entstehen kann.