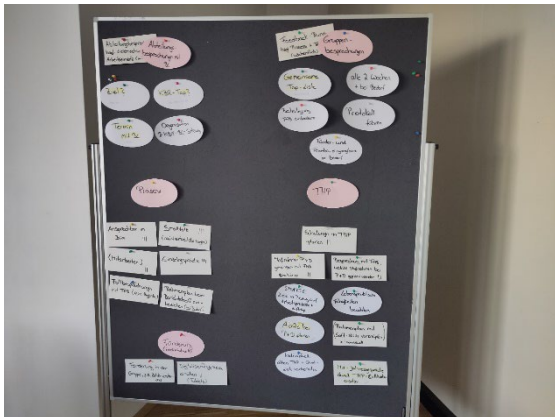


Was über längere Zeit schon geplant war, wurde nun endlich wahr: Der Gast Hof Grün (GHG) wurde komplett renoviert und neu gestrichen.



Da das Restaurant vom 02.04. bis 12.04.2024 geschlossen wurde, musste für die WMA (Werkstattmitarbeiter) eine alternative Beschäftigung gefunden werden, was sehr gut gelungen ist, denn wir sind vierzehn Tage in der Galileo-Galilei-Straße untergekommen und haben an einer sehr interessanten Schulung teilgenommen. Inhalt des Lehrgangs war die Umsetzung des aus Amerika stammenden HACCP-Konzeptes, welches Regeln für den Hygieneschutz definiert ([Was ist ein HACCP Konzept & welche HACCP Grundsätze gibt es?](https://www.haccp-hygienemanagement.de) ([haccp-hygienemanagement.de](https://www.haccp-hygienemanagement.de))).

So wurde uns erklärt, worauf es beim Polieren von Gläsern und Geschirr, Abwischen der Tische und Säubern der Küche ankommt. Es wurde eine Schulung über kundenorientiertes Verhalten am Telefon durchgeführt, bei dem zwei WMA die Kunde Kellner-Beziehung nachstellen mussten. In diesem Beispiel ging es darum was zu tun ist, wenn ein Gast pöbelnd und provozierend in den Gast Hof kommt um die Stimmung zu deeskalisieren. Nebenher schrieben sich die anderen WMA auf, was die Beiden richtig oder falsch gemacht haben, und es wurde der richtige Umgang mit derartigen Situationen erklärt.

Am nächsten Tag wurden wir im Thema Arbeitssicherheit unterrichtet. Entscheidende Frage war, was zur Arbeitssicherheit eigentlich gehört, wie zum Beispiel Feuerlöscher, Fluchtwege, Erste Hilfe Paket oder Notrufnummern. Es folgte eine erneute Schulung zum Thema HACCP, bei der sich zwei WMA „falsch“ anziehen und in der Küche ohne Haube, Arbeitshandschuhen, Schürze agieren mussten, während die Zuhörer sich notierten, was richtig oder falsch gelaufen ist. Die Ergebnisse wurden im Anschluss diskutiert.

Am Freitag stand eine weitere Schulung zum Thema HACCP für den Service in der Küche auf dem Programm. Entscheidende Frage war, was generell zum Hygieneschutz gehört, aber auch der korrekte Umgang mit den Messern und das Halten dieser. Der Transport von sauberem Geschirr aus der Spülküche in den Gasthof wurde erklärt, ebenso wie man Geschirr richtig poliert, die Tische ordentlich abwischt und Messer und Kuchenschneider richtig säubert. Der Tag wurde abgerundet durch eine Schulung in Kräuterkunde, bei der in Gruppenarbeit mit Hilfe von Karten, Büchern und Internetenträgen mehr über die unterschiedlichen Arten herausgefunden und präsentiert werden sollte. Ziel war es, Empfehlungen für das Kräuterbeet im GHG zu erarbeiten.



Die zweite Woche startete am 08.04. mit einem Vortrag zum Gewalt-Schutz-Konzept, an dem neben den WMA des GHG zwei Mitglieder des Werkstattrates, ein Mitglied des Betriebsrates, Frau Meyer-Höflich als Bereichsleiterin Gastronomie, Frau Moritz als Koordinatorin für Bildung und Rehabilitation und Frau Boller als Fachbereichsleiterin im Gast Hof Grün teilnahmen. Dies ist deshalb so wichtig, denn „Menschen mit Behinderungen erleben in ihrem Alltag mehr Gewalt als Menschen ohne Behinderungen – je nach Alter, Geschlecht oder Beeinträchtigung doppelt bis vierfach so viel.“ (Prof. Dr. Rolf Rosenbrock, Vorsitzender des Paritätischen Gesamtverbandes).

Grob wird unterschieden zwischen sexualisierter-, psychischer-, physischer- und struktureller Gewalt, wobei man unter letzterer überhöhte Leistungsanforderungen, Zwangsgemeinschaften am Arbeitsplatz oder in Wohngemeinschaften, einschränkende oder überfordernde Anordnungen, aber auch Sachzwänge wie bauliche Vorgaben (Umkleiden, Duschen, Bäder) versteht. Wichtig ist, sich mit dem Thema Grenzverletzung nicht erst dann zu beschäftigen, wenn es bereits einen Vorfall gegeben hat, sondern im Vorfeld muss ein Bewusstsein entwickelt werden, was Grenzüberschreitungen sind und wie die WMA und die gpe diesen begegnen können. „Ziel des Konzeptes ist es, ein sicheres Arbeitsumfeld und ein gewaltfreies Miteinander zu erhalten sowie Maßnahmen zur Vorbeugung zu besprechen und diese umzusetzen“ (Birgit Meyer-Höflich).

Der Dienstag stand voll im Rahmen des Brainstormings aller WMA, die Essensvorschläge für die Fußball-EM 2024 erarbeiten sollten, also mit einem typischen Gericht aller Teilnehmerländer. Da die gpe kommendes Jahr 40 Jahre alt wird, wurde darüber gesprochen, welche Veranstaltungen für die Jahresfeier in Betracht gezogen werden. Auch ging es dabei um Events für den GHG. Die Ideen reichten von einem Konzert im Innenhof des GHG, über Gemeinschaftsspiele, einem Barbecue-Abend bis zu einem Poetry Slam. Theoretisch könnten auch die Spiele der Fußball-EM übertragen werden, nur müsste der GHG dafür wesentlich länger öffnen. Welches Konzept am Ende Früchte trägt, wird von der Geschäftsführung entschieden, aber schon jetzt steht ein Event im Gast Hof Grün fest, nämlich ein geselliger Grillabend mit irischer Musik am 07. Juni ab 18 Uhr. Das ist allerdings erst der Auftakt.



Am Mittwoch den 10. und Donnerstag den 11.04. haben sich die WMA des Gasthofes wieder in der Galileo-Galilei-Straße versammelt, dieses Mal um verschiedene Schulungen zum Thema Kaffee und Tee zu hören. Beide Getränke haben eine lange Geschichte und sind weltweit beliebt.



Kaffee, charakterisiert durch seinen intensiven, manchmal herben Geschmack und hohen Koffeingehalt, wird aus sorgfältig gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen zubereitet. Er ist weit über seine Fähigkeit, uns wach zu halten, hinaus bekannt und beliebt. Kaffee verfügt über eine vielfältige und reiche Kulturgeschichte und nimmt einen besonderen Platz in den Alltagsritualen und sozialen Gewohnheiten von Menschen auf der ganzen Welt ein.

Tee, kreiert aus den Blättern der Camellia sinensis Pflanze sowie einer Fülle von Kräutern und Früchten, präsentiert sich in einer beeindruckenden Geschmacksvielfalt und Artenreichtum. Ob es der klassische Grüne und

Schwarze Tee ist oder die verführerischen Kräuter- und Früchtetees – die Welt des Tees ist einzigartig und facettenreich. Häufig wird Tee mit Momenten der Entspannung und des Wohlbefindens assoziiert und gilt als Getränk, das sowohl Körper als auch Geist beruhigt.

Am letzten Tag unserer Schulung wartete noch ein Highlight auf die WMA, denn wir haben uns mit den FAB (Fachanleitern) am Hauptbahnhof getroffen und einen Ausflug in die Kaffeemanufaktur, die Am Tower 20 am Mainzer Layenhof zu finden ist, gemacht. Die Mitarbeiter



informierten uns über die verschiedenen Sorten von Kaffee, deren Herstellung und Röstung, der wir bei einer Kaffeesorde zuschauen konnten. Danach verkosteten die WMA drei Kaffeesorde aus drei Kontinenten. Den Abschluss des Tages und der gesamten Schulung bildete noch ein Essen im Thai-Restaurant.

Die Werkstattmitarbeiter zeigen sich gegenüber Frau Boller sehr dankbar für die guten, informativen und hervorragend organisierten zwei Wochen.