



## Bistro D42 feierte im Juli sein einjähriges Bestehen



Küchenchef Boris Iacopini und Restaurantfachfrau Simone Hedderich

Im Juli 2016 knallten im Darmstädter Bistro D42 die Sektkorken, denn das Bistro feierte sein einjähriges Bestehen!

Grund genug für Küchenchef Boris Iacopini, Restaurantfachfrau und Ausbilderin Simone Hedde-

rich und Betriebsleiterin Claudia Bock mit Aktionstagen vom 9. bis zum 17.07.2016 mit Gästen, Wegbegleiter\_innen und Kooperationspartner\_innen in der Dieburger Straße 42 zu feiern.

„Es war ein tolles Jahr“, sagt Betriebsleiterin Claudia Bock vom Caritasverband Darmstadt. „Als wir vor einem Jahr mit völlig neuem Konzept den ehemaligen CaféLaden als Bistro D42 mit täglich frischem Mittagessen eröffneten, wussten wir noch nicht, ob das Bistro auch genügend Kundschaft findet.“ Doch diese Sorgen sind mittlerweile verflogen. Drei Wahlmöglichkeiten stehen jeden Tag mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis zur Auswahl und über 30 Personen nehmen täglich zwischen 12 und 14:30 Uhr ihr Mittagessen

im Bistro ein. Dienstags bis freitags können Gäste bis 17:30 Uhr mit täglich frisch gebackenem Kuchen und hausgemachten Waffeln den Nachmittag mit Erzählen, Spielen oder am Tablet-PC verbringen.

Küchenchef Boris Iacopini und Restaurantfachfrau Simone Hedderich hatten sich für die Jubiläumstage mit dem Team gemeinsam viele köstliche Ideen einfallen lassen: Vom Drei-Gang-Überraschungsmenü bis hin zum Rummikub-Turnier, Kaffee- und Torten-Nachmittag, Sommerbowlen-Nachmittag und Frühstücksbrunch.

Die Mühen, die das Team des Bistros für diese Aktionstage auf sich genommen haben, haben sich gelohnt - doch lassen wir am besten Bilder sprechen!



## Gesichter und Geschichten der Menschen, die im Bistro für unsere Gäste da sind



Wilma Knab-Lang (l.) und Alexandra Ehrlich tut die Arbeit im Bistro sehr gut.

Das Bistro D42 ist ein sogenanntes „inklusives“ Bistro, in dem Menschen mit und ohne Handicap gemeinsam für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. Rund 20 Menschen, die die Tagesstätten in Darmstadt, Darmstadt-Eberstadt, Griesheim, Dieburg und Reinheim besuchen oder im Wohnheim Haus Elim leben, werden hier beschäftigt.

„Diese Menschen wollen etwas Sinnvolles tun, sie möchten einer Beschäftigung nachgehen. Hier erleben sie durch die Arbeit eine Tagesstruktur. Die Arbeit tut den Menschen gut. Ohne Kooperationen ist dies alles nicht möglich. So sind wir allen dankbar, die uns bei diesem Projekt unterstützen“, so Betriebsleiterin Claudia Bock, die mit einem 45köpfigen Team die vier Gastronomie-Projekte des Caritasverbandes Darmstadt leitet: neben dem Bistro sind das noch das Hotel-Restaurant Karolinger Hof in Lorsch, das Café Klostergarten in Bensheim und das Café Grünes Haus in Groß-Umstadt.

Wilma Knab-Lang und Alexandra Ehrlich sind zwei Servicekräfte, die sich dank der Arbeit im Bistro Schritt für Schritt ins Leben zurück gekämpft haben, wie sie selbst erzählen.

Die 56jährige Wilma Knab-Lang hatte vor über einem Jahr nach einem Krankenhausaufenthalt im Elisabethenstift von der Neueröffnung des Bistros erfahren und sich im Serviceteam beworben. „Es ist kaum zu glauben, wie mich die Arbeit im Bistro gestärkt hat“, erzählt sie glücklich. „Ich hatte davor keine gute Zeit. Ich ging kaum von Zuhause weg, hatte Orientierungsschwierigkeiten und fühlte mich nicht mehr ernst genommen.“ Mit einer Schicht fing sie im Juni 2015 an und spürte, dass ihr die Arbeit gut tut. Vom Blumen einkaufen, über den Aufbau der Terrasse, bis hin zum Service hat sie immer mehr ihr Aufgabenfeld erweitert. Das Team sei wie eine Familie und stärke einen auch an nicht so guten Tagen.

„Hier bekomme ich immer Hilfe und Rückenstärkung, Probleme werden gemeinsam gelöst. Das hat mich sehr selbstsicher gemacht und mir auch im Privaten sehr geholfen. Ich fahre wieder Fahrrad, schwimme und betreibe Nordic Walking. Ich fühle mich im Bistro sehr gut aufgehoben und entwickle mich immer weiter. Ich bin dem Caritasverband sehr dankbar für diese Chance, die ich bekommen habe“, so Wilma Knab-Lang.

Angefreundet hat sie sich im Bistro mit Alexandra Ehrlich. Die 37jährige hatte in der Tagesstätte im Schweizerhaus gearbeitet und wurde von einem Caritasmitarbeiter auf die Möglichkeit hingewiesen, im Bistro zu arbeiten. „Ich hab damals mit einem Tag angefangen. Heute bin ich bei drei Tagen die Woche und springe auch gerne noch ein, wenn jemand ausfällt.“ Die Arbeit gebe ihr Struktur und das Gefühl gebraucht zu werden.

Vorher hatten die beiden noch keine Gastronomieerfahrungen, doch Restaurantfachfrau Alexandra Stapf hatte zu Anfang Schritt für Schritt alles erklärt und steht für Fragen immer zur Verfügung.

Die Belastungserprobung hat Alexandra Ehrlich so erfolgreich gemeistert, dass sie nun den nächsten Schritt geht und ganz neue Aufgaben in der Computerbranche anpacken möchte. Schon bald geht sie nach Frankfurt ins Berufstrainingszentrum, doch der Kontakt zum Bistro in Darmstadt sei ihr weiter wichtig. „Ich habe hier so viel Lebensmut gewonnen und blicke nun sehr zuversichtlich in meine Zukunft. Dafür bin ich sehr dankbar!“