



Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt, Wohlen (AG):

Kaffeegenuss in jedem Bereich – mit innovativem Zahlungssystem

Im Mai 2016 eröffnete die Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt, ihr neues Domizil. Sie bietet Menschen mit Beeinträchtigung zahlreiche Arbeits- und Ausbildungsplätze an. Im hauseigenen Restaurant «Hans & Heidi» treffen sich die Gäste zu einem feinen Essen oder auch nur zum Genuss von Kaffee-Spezialitäten, welche aus den leistungsstarken Kaffeevollautomaten Rex-Royal S530 der HGZ Maschinenbau AG ausgeschenkt werden.

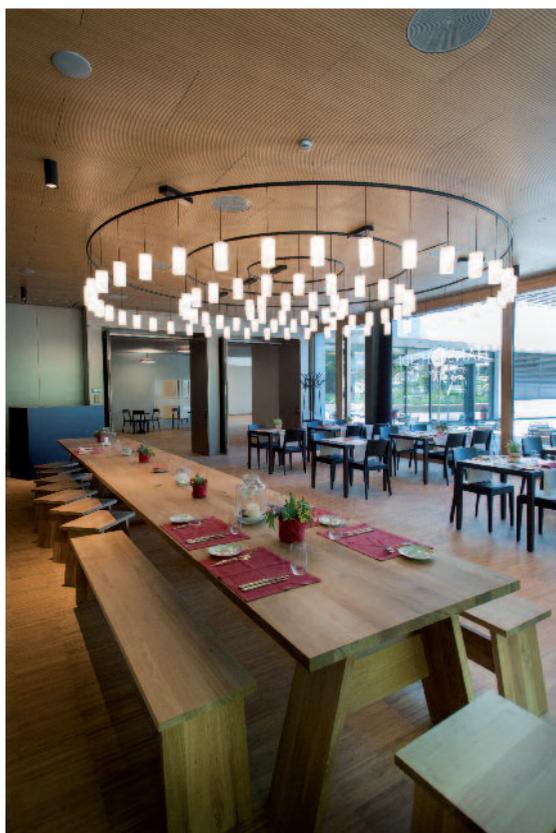
Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser

In Wohlen befindet sich die Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt, und erfüllt einen bedeutsamen sozialen Auftrag, indem sie Jugendlichen und Erwachsenen mit einer geistigen, körperlichen oder psychischen Beeinträchtigung geschützte Arbeitsplätze, betreute Wohneinrichtungen sowie Ausbildungs- und Integrationsmöglichkeiten anbietet. Wohn- und Arbeits-einrichtungen sind voneinander getrennt. Die Stiftung verfügt über zehn Wohngruppen, in welchen 67

Bewohnerinnen und Bewohner rund um die Uhr betreut werden.

Im Hauptgebäude befinden sich die geschützten Arbeitsplätze mit Kreativ-Werkstätten und das Restaurant «Hans & Heidi». Rund 300 Jugendliche und Erwachsene im Alter von 18 bis 63 Jahren erhalten so einen strukturierten Tagesablauf und eine nach Eignung und Leistungsfähigkeit ausgerichtete sinnvolle Tagesbeschäftigung. Begleitet werden sie von rund 140 Mitarbeitenden, die sich 110 Vollzeitstellen teilen.

Gemeinschaftsgastronomie



Impressionen vom Restaurant-Bereich von «Hans & Heidi» der Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt, in Wohlen. «Hans & Heidi» symbolisiert Gemeinsamkeit und Zusammengehörigkeit, was auch mit dem einladenden grossen Tisch und mit der beliebten Bar zum Ausdruck kommt.

Eine der Hauptaufgaben der Stiftung bildet die berufliche Integration der betreuten Menschen. Hier werden die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Bestehen im ersten Arbeitsmarkt geschaffen – Eigenständigkeit, Selbstwertgefühl und das Vertrauen in die eigenen Möglichkeiten:

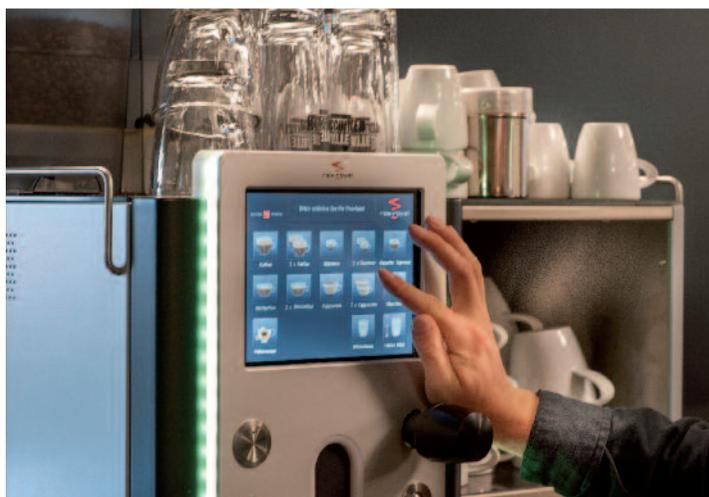
- ▶ Junge Menschen erhalten eine Berufsausbildung, die es ihnen später ermöglicht, in der freien Wirtschaft tätig zu sein.
- ▶ Bei der Frühintervention oder Wiedereingliederung ins Arbeitsleben klären die Fachleute von Integra das Potential jeder Person mit Beeinträchtigungen ab und ermöglichen ihr, an einem internen Arbeitsplatz die Belastbarkeit zu trainieren und sie Schritt für Schritt zu steigern.

Die Stiftung Integra wurde 1986 gegründet und wird

unterstützt von Elternvereinen sowie Institutionen wie Insieme und ProCap. Heute wird die Stiftung zu 75 Prozent aus Mitteln von Bund und Kantonen finanziert, den Rest erarbeitet sie aus eigener Kraft und mit einem breiten Angebot an Produkten und Serviceleistungen.

Die hauseigene Wäscherei beispielsweise verarbeitet 1,2 Tonnen an stiftungsinterner Wäsche und zudem rund eine Tonne Wäsche von externen Kunden wie Hotels, Alters- und Pflegeheime, usw. Die beiden Restaurantbereiche, das Catering-Angebot und die mietbaren Räumlichkeiten tragen ebenfalls einen grossen Teil an die Finanzierung bei.

Als produzierendes Unternehmen erwirtschaftet die Stiftung Integra bis zu 25 Prozent ihres Budgets aus dem eigenen Dienstleistungsangebot:



Effiziente Kaffeeauschank-Infrastruktur auf der Basis der Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500 der HGZ Maschinenbau AG. Der übersichtliche und grosse Touchscreen gestattet ein einfaches Handling selbst bei den trendigen und beliebten Kaffee/Milchmixgetränken.



► Service: Sieben Arbeitsgruppen mit rund hundert Erwachsenen realisieren hier im Auftrag von externen Kunden Auftragsarbeiten in den Bereichen Mechanik, Kabelkonfektion, Mailing und Montagen.

► Garten: Als Arbeitsmöglichkeit im Freien bieten Daniel Meier, eidg. dipl. Gärtnermeister, und seine Teams Gartenunterhaltsarbeiten sowie -umbauten an.

► Eigenprodukte: Schiessböckli, Weihnachtskarten oder K-Lumet, die umweltfreundliche Anfeuerhilfe, stellt die Stiftung Integra in Eigenproduktion her. Bestellt werden kann über das Kontaktformular auf der Stiftungs-Webseite.

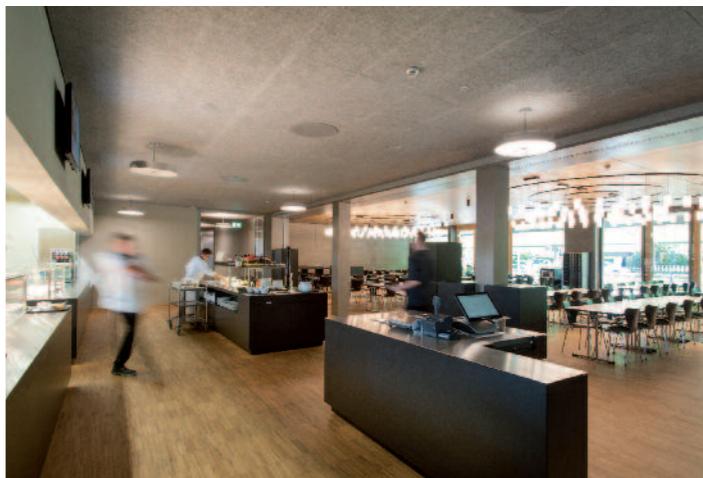
► Restaurant «Hans & Heidi»: Der sympathische Name des Restaurants vermittelt den Eindruck von viel Gastfreundlichkeit – ein Eindruck, der sich beim Besuch bestätigt. Ein A la Carte- und ein Selbst-

bedienungs-Restaurant verwöhnen sowohl interne als auch externe Gäste. Das Restaurant «Hans & Heidi» widerspiegelt sozusagen gelebte Integration, denn hier sind auch die Bewohnerinnen und Bewohner der Integra aktiv im Einsatz.

Zusammenkommen im Restaurant «Hans & Heidi»

Das Namensspiel von «Hans & Heidi» findet sich überall und immer wieder in der Integra Stiftung. Es symbolisiert Gemeinsamkeiten und Zusammengehörigkeit. Ein Ort, wo man jeden willkommen heisst und wo man sich wohlfühlen darf. «Einfach besser essen», dies der Slogan, mit welchem für das Restaurant «Hans & Heidi» geworben wird. Gastronomieleiter Yves Mersch betont gegenüber GOURMET, dass

Gemeinschaftsgastronomie



Blick ins grosszügige Selbstbedienungsrestaurant von «Hans & Heidi» in der Stiftung Integra in Wohlen: Ausserhalb der Betriebszeit versorgt eine autonome und mobile Kaffeeausschankstation auf der Basis eines Kaffeevollautomaten Rex-Royal S530CT mit Wassertank im Unterbau, gekühltem 10-Liter-Milchmodul und Wifi-Zahlungssystem die Gäste mit den verschiedensten Kaffee-Spezialitäten.

Dienstleistung und Qualität im Vordergrund stehen. Die kulinarischen Köstlichkeiten sowohl im A la Carte als auch im Selbstwahl-Restaurant sind regional und saisonal inspiriert. Bevor Yves Mersch vor dreieinhalb Jahren die Gastronomieleitung in der Stiftung Integra übernahm, war er (zusammen mit seiner Gemahlin) für die Führung eines gastgewerblichen Betriebs in der Region verantwortlich.

In den Gastro-Betrieben der Stiftung Integra vermischen sich Integra-Gäste und -Mitarbeitende zu einem gemeinsamen, anpackenden Team. Acht Profiköche und rund zehn Serviceangestellte, unterstützt durch Gruppenleiter mit sozialen und psychologischen Fachausbildungen, bilden ab 2017 gemeinsam vier Lernende in der Küche und drei Lernende im Service aus.

Kaffee – ein wichtiger Erfolgsfaktor

Zusammen kommen im Restaurant «Hans & Heidi» die unterschiedlichsten Gäste: Kinder zum Mittagstisch, Anwohner und Geschäftsleute sowie Schüler aus der nahegelegenen Kantonsschule. Das Angebot hat für jeden etwas bereit, wobei die aromatischen Kaffeespezialitäten auch hier bei den internen und externen Gästen eine wichtige Rolle spielen. Für die professionelle Gastro-Planung zog die Stiftung Integra die Spezialistin planbar ag als Partnerin hinzu.

Im Rahmen der Evaluation und der Realisierung der Kaffeeausschank-Infrastruktur offerierte Key Account Managerin Sibylle Spinaz von der HGZ Maschinenbau AG die leistungsstarken Kaffeevollautomaten Rex-Royal S530, Geräte also aus der Herzstück-Serie Rex-Royal S500, und sie erhielt den Zuschlag.

Solide, präzise und zuverlässig – Swiss Made eben

Die Kaffeevollautomaten S500 der HGZ Maschinenbau AG zeichnen sich durch eine besonders nachhaltige und solide Bauweise der Brühgruppe aus. Sie wurden in vierfacher Ausführung an die Integra Stiftung geliefert. Individuell konzipiert und ausgestattet mit 10 Liter-Kühlschrank, Tassenwärmer sowie Untertheken-Kühlschrank, wurden die Kaffeevollautomaten Rex-Royal S500 gemäss den individuellen Bedürfnissen der Integra Stiftung konfiguriert.

Die Rex-Royal-Kaffeemaschinen werden von A bis Z am Hauptsitz der HGZ Maschinenbau AG in Dällikon bei Zürich entwickelt und hergestellt. Durch den Produktionsstandort Schweiz mit hauseigenem Engineering, Qualitätsmanagement sowie mit Logistik und Service gewährleistet das Unternehmen den hohen, typisch schweizerischen Qualitätsstandard seiner Produkte. Laufende Weiter- und Neuentwicklungen der Fachspezialisten brachten u.a. den multifunktionalen Touchscreen der aktuellen Kaffeevollautomaten hervor.

Mobil und mit Wifi-Anschluss

Neben den drei festinstallierten Kaffeemaschinen verfügt die Stiftung Integra über eine mobile Ausschanklösung, welche u.a. bei Anlässen zum Einsatz kommt. Als besondere Ausstattung verfügt die mobile Kaffeemobile Ausschankstation über ein ebenso mobiles Zahlungssystem, womit sie sich optimal für den Kaffeebezug ausserhalb der Öffnungszeiten des Selbstbedienungs-Restaurants erweist: Mittels vorgängig geladenem Badge-Guthaben können Mitarbeitende und Gäste jederzeit Kaffee-Spezialitäten aller Art beziehen.

Externe Gäste profitieren ebenfalls vom mobilen Kaffeemobile Ausschank: Das Zahlungssystem akzeptiert Münz-Zahlungen, oder es besteht die Möglichkeit zum Bezug eines Badges der Stiftung. So kommen auch Kaffeegeniesser von ausserhalb in den Genuss eines guten und frisch gebrauten Coffee-to-go.



Die HGZ Maschinenbau AG bietet ihre Kaffeemobile Ausschank-Anlagen auch mit innovativen Zahlungssystemen an, so auch mit einem WLAN-basierten bargeldlosen Zahlungssystem auf der Basis von personalisierten Badges.

Innovative Zahlungssysteme

Von der Implementierung bestehender Kartensysteme bis zu Netzwerkanbindungen bietet die HGZ Maschinenbau AG eine breite Palette an Zahlungssystem-Lösungen an. Das fachkompetente Team der HGZ Maschinenbau AG berät und unterstützt die Kunden – von der Evaluation des Zahlungssystems bis hin zur Programmierung und Inbetriebnahme. Unter der Leitung von Christoph Staubli, Leiter Product Management der HGZ Maschinenbau AG, wird die technische Abwicklung überwacht und die Koordination zwischen Hersteller, Partner und Kunde sichergestellt.

Für die Integra wurde ein kundenspezifisches Kartenlesegerät der Gantner Electronic GmbH verwendet. Weil das Lesegerät mit dem Netzwerk von Oracle verbunden ist, kann dank Wireless-Funktion im ganzen Gebäude der Stiftung Integra am mobilen Kaffeemobile Ausschank Rex-Royal S530 mittels bargeldloser Bezahlung Kaffee bezogen werden.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Key Account Managerin Sibylle Spinass von der HGZ Maschinenbau AG, Gastronomieleiter Yves Mersch, Geschäftsführer Pascal Gregor sowie Restaurantleiter «Hans & Heidi» Maximilian Bürgel von der Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt in Wohlen.