

Jahresbericht 2010 der Betriebsleitung Bistro Dimensione

Das Bistro und die Küche

Das Jahr 2010 begann mit einem Engpass in der Küche. Freunde und Gastköchinnen halfen darüber hinweg, bis wir im Frühling durch die Freiwilligenagentur Benevol zwei hervorragende Köchinnen vermittelt bekamen: Tamara Tomaschitz und Danielle Gasser. Sie bereicherten nicht nur das ohnehin schon breite Menuangebot, sondern Danielle richtete gleich auch noch einen Blog ein mit Rezepten, die unter www.dimensione.ch zu finden sind. Im August stiess Monika Schwerzmann zum bestehenden Küchenteam, das damit aus fünf Frauen bestand. Neben den Erwähnten sind das Erika Hassler und Chrigi Schwaller. In der täglichen Arbeit werden die Köchinnen unterstützt von jeweils drei bis vier Mitarbeitenden. Ende Jahr verliess uns Doris Kramer, die Leiterin der Food-Werkstatt, wo Kuchen, Kleingebäck, Pizza und vieles mehr zubereitet wird. Doris war über zwei Jahre mit grossem Engagement im Dimensione tätig. Ihr und dem ganze Küchenteam gilt unser herzlichster Dank.

Die Statistik über die gekochten und verkauften Mittagsmenüs zeigt steil nach oben. Während wir im Jahr 2008 bei 20 bis 25 Essen täglich lagen, stieg die Zahl im letzten Jahr auf 30 bis 40 verkaufte Menüs täglich und etwa 10 für alle Mitarbeitenden. An Spitzentagen erreichten wir so bis zu 60 Essen. Und noch ein paar Zahlen mehr: 2010 waren es an 224 Tagen nahezu 8000 Essen, die wir servierten plus 2000 für die Mitarbeitenden – 10'000 total! Hinter der Bar und im Service sind über Mittag jeweils fünf Mitarbeitende im Einsatz. Beat Böckli, Claudia Alig und Chrigi Schwaller von der Betriebsleitung konnten im Verlauf des Jahres die Verantwortung für die Gaststube immer stärker den Chefs de Service übergeben: Rolf Müller, Ramani Plüss und Cornelia Aerni. Auch ihnen und allen weiteren Mitarbeitenden wollen wir von Herzen danken.

Die Mitarbeitenden

Wir haben verschiedene Gruppen von Mitarbeitenden: Die Langjährigen, die etwa 50 % bei uns arbeiten und immer mehr Verantwortung übernehmen; jene, die nur gerade für eine Schicht pro Woche kommen; andere, die nur kurzzeitig bei uns im Einsatz sind, weil z.B. eine persönliche Krise sie davon abhält, weiter zu arbeiten. Wir versuchen, für jede einzelne der rund 30 Personen die passende Arbeit und die zumutbare Herausforderung zu finden. Es gilt, unsere Mitarbeitenden mit Vorsicht an diesen Punkt heranzuführen. Mit der wachsenden Grösse unseres Betriebs und dem Arbeitsanfall sind wir in vielen Funktionen auf eine gewisse Arbeitsleistung und Stressresistenz angewiesen. Auch Sauberkeit und Pünktlichkeit erwarten wir. Diese Forderungen wirken eher motivierend. Das Arbeitsklima erleben wir als sehr gut – eine Einschätzung, die von Mitarbeitenden und Gästen bestätigt wird. Dies alles verdanken wir vor allem dem grossen Einsatz und der Motivation unserer Mitarbeitenden. Alle leisten ihren bestmöglichen Beitrag. Es ist toll, hier mit allen zu arbeiten. Allen möchten wir hier herzlich danken!

Die Extras

Ein Höhepunkt des Jahres war der Fussball-WM-Monat. Die jungen Leute von der WG über dem Dimensione haben eine WM-Bar mit Grill und drei Bildschirmen auf der Gasse, drinnen und im Höfli organisiert. Von unseren Mitarbeitenden standen jeweils zwei Personen pro Abend im Einsatz. Belohnt wurden wir alle mit vielen Besuchern, einem Geldbetrag und einem Schlusssessen samt lustigem Wettbewerb.

Seit Mitte 2010 bieten wir vermehrt auch Abendanlässe an. Je ein Konzert und eine Abendveranstaltung pro Woche sind mittlerweile Standard geworden. Es gibt einmal monatlich ein Jassturnier sowie neu einen Sonntagsbrunch, oft mit Musik. Organisatorisch und personell ist das für uns eine Herausforderung, die wir jedoch auch als Bereicherung erleben. Auch den Mitarbeitenden am Abend gilt unser herzlichster Dank. Ebenso natürlich allen Gästen, ohne die wir keine Arbeit hätten, und allen freiwilligen Helferinnen und Helfern des Dimensione, ohne die wir den Betrieb oft nur schwer bewältigen könnten.

Für die Betriebsleitung, Claudia Alig