

Hafenluft und Kaffeeduft im „Haus 5“

Der Duft von Milchkaffee liegt schon kurz nach Öffnung in der Luft. Die ersten Gäste aus den umliegenden Gewerbe – und Dienstleistungsbetrieben haben es sich in den dunkelroten Sesseln bequem gemacht und studieren die Morgenzeitungen. Dieter Sanlier, Betriebsleiter, und sein Team bedienen prompt, aber mit viel Zeit für den einzelnen Gast. Viele Besucher nehmen schon jetzt regelmäßig in den ansprechend gestalteten Räumlichkeiten auf dem Gelände des ehemaligen Hafenkrankenhauses Platz.

Vor einem Monat hat Sanlier gemeinsam mit 17 Angestellten im Gesundheitszentrum St. Pauli das Haus 5 eröffnet. 33 Mitarbeiter sollen es in Service, Küche und Bar in spätestens 18 Monaten einmal werden. Viel Zeit haben Dieter Sanlier und Uwe Schiemann, Geschäftsführer Haus 5, für die Auswahl der Mitarbeiter genommen. Über die Arbeitsvermittlung der Arbeitsagentur kamen Bewerbungen von Menschen, die durch unterschiedliche Behinderungen oder Krankheiten lange Zeit arbeitslos waren. Interesse am gastronomischen Bereich, vielleicht sogar eine gewisse Leidenschaft fürs Geschäft zwischen Küche, Tresen und Speiskarte war eine der Voraussetzungen, um die Bewerberrunden zu überstehen. Jetzt in der Anfangsphase muss sich zunächst mal alles einspielen. Die Beschäftigten werden nicht nur fachlich eingearbeitet, sondern sollen sich später fortwährend weiterqualifizieren. „Wir tragen das Schild „Integrationsbetrieb“ nicht vor uns her“, sagt Dieter Sanlier. Der studierte Betriebswirt und Koch will, dass sich Service und Qualität an anderen Restaurants messen lassen können. Wartezeiten, unmotivierte Aushilfskräfte und lauwarmer Fertiggerichte haben hier in unmittelbarer Kieznähe keinen Platz. 40 – 50 frisch zubereitete Gerichte werden um die Mittagszeit aus der modernen Küche im vollbesetzten Café serviert. Je nach Bedarf können die Öffnungszeiten ausgedehnt, Sonderwünsche erfüllt, Tischreservierungen auch für größere Gruppen angenommen werden. Neben der Speisekarte, gibt es einen Catering –und Lieferservice. Davon profitieren die zahlreichen Arztpraxen, der Hafenmedizinische Dienst oder die Altenwohnanlage in unmittelbarer Nähe. Mittelfristig sollen auch Touristen und größere Firmen an der Ost-West-Straße oder auf dem neu bebauten Gelände der ehemaligen Bavariabrauerei zu den Kunden von Haus 5 gehören.

Entstanden ist Haus 5 durch die Kooperation verschiedener Kräfte. Investitionen von 860.000 € waren notwendig. Den Großteil dieser Summe,

nämlich 680.000 €, steuerte das Integrationsamt bei, 100.000 € EU-Mittel stehen in Aussicht, die fehlenden 80.000 € übernahm die Stiftung. Die Idee, eine eigenständige Restaurant und Catering GmbH zu gründen, die sich marktwirtschaftlichen Regeln unterwirft, wurde vor einiger Zeit im Bereich Alsterarbeit der Stiftung geboren und jetzt zwischen Elbufer und Reeperbahn realisiert. „ Es ist ein tolles Gefühl, zu spüren, dass viele Menschen und Institutionen hinter diesem Projekt stehen“, sagt Uwe Schiemann lachend. Pläne für Haus 5 gibt es noch reichlich. Zur Sommersaison 2005 soll eine Außenterrasse im Innenhof die Attraktivität weitersteigern. „Dann“, so Dieter Sanlier, sind wir unserem Ziel eine schwarze Zahl vor dem Komma zu schreiben, bestimmt schon ein ganzes Stück näher gekommen“.

Weitere Infos und Reservierung: Haus 5, Gastronomie und Catering, Dieter Sanlier
Seewartenstraße 10, 20459 Hamburg , Tel.: 040.33442828