

Hotel Albers wird Integrationshotel

Arbeitsplätze für fünf Menschen mit Behinderung in Meppen-Bokeloh – Neue Besitzer

Von Tobias Böckermann

MEPPEN. Das Hotel Albers in Meppen-Bokeloh verändert sich: Seit Januar gehört der traditionsreiche Familienbetrieb Marianne Backhaus, der Gründerin der Backhaus Kinder- und Jugendhilfe, BKJH. 2014 wird ein Jahr des Ausprobierens, 2015 dann sollen in dem Hotel Menschen mit Behinderung arbeiten.

Die Vorläufer der Backhaus Kinder- und Jugendhilfe gibt es seit 1976. Damals hatten Marianne und Gerhard Backhaus in Meppen ein Kleinstheim gegründet, um einen Beitrag gegen die Zustände in den damaligen Großheimen zu leisten. Sie lebten mit zehn aufgenommenen und drei leiblichen Kindern als große Familie zusammen und entwickelten ihr Konzept, das das Kind in den Mittelpunkt stellt, fortlaufend weiter.

Sie gründeten erste „Profifamilien“, in denen Kinder eine Heimat finden, die aus verschiedenen Gründen nicht dauerhaft in ihrer Herkunftsfamilie leben können. Das BKJH-Angebot wuchs in der Folgezeit und richtet sich



Wird zum integrativen Hotel: Albers in Bokeloh.



Ansprechpartnerinnen im Hotel und Restaurant Am Hasetal in Meppen-Bokeloh sind Annegret Kathmann (l.) und die langjährige Mitarbeiterin Edith Goldschmidt.

Fotos: Tobias Böckermann

inzwischen auch an junge Erwachsene, die in der Einrichtung groß geworden sind oder auch an Menschen mit Behinderung oder sonstigen Einschränkungen, die es ihnen schwer machen, auf dem ersten Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. 450 Menschen gehören deutschlandweit zur BKJH.

Inzwischen haben sich die beiden Gründer Marianne und Gerhard Backhaus in den Ruhestand begeben und die Leitung der BKJH ihrer Mitarbeiterin Yvonne Schauf übertragen. Marianne Backhaus hat nun zunächst als Privatperson das Hotel Albers gekauft, um es ähnlich wie beim Tante-Emma-Laden in Bokeloh auf Dauer in einen integrativen Betrieb zu überführen. Im Hotel sollen

dann fünf Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung entstehen, die Einrichtung wird für sie Arbeitsplätze auf dem ersten Arbeitsmarkt schaffen. „Inklusion wird überall gefordert und diskutiert“, sagt Yvonne Schauf. „Wir schaffen hier entsprechende Arbeitsplätze. Wie sie aussehen, wird sich ergeben, vielleicht teilen sich zum Beispiel zwei Menschen einen Arbeitsplatz.“

Weiterentwicklung

Da noch Förderanträge laufen oder zu stellen sind und Umbauarbeiten anstehen, soll zum Januar 2015 eine endgültige Idee für das Hotel umgesetzt werden und auch eine neue gemeinnützige Rechtsform gewählt sein.

Gemeinsam mit Annegret

Kathmann, die das „Hotel und Restaurant Am Hasetal“ seit einigen Tagen lenkt, hat Yvonne Schauf nun ein erstes Konzept für das ehemalige Hotel Albers mit seinen 15 Betten und dem Saalbetrieb erarbeitet. „Ein Jahr lang probieren wir einiges aus“, sagt Yvonne Schauf. „Der Betrieb läuft wie gewohnt weiter – auf der Kegelbahn, bei Geburtstagen oder auch Beererdigungen.“ Dies sei auch den Bokelohern wichtig gewesen, die das Hotel und die Gaststätte seit Jahrzehnten besuchen. Auch die bisherigen Mitarbeiter wurden übernommen: „Von ihren Erfahrungen wollen wir profitieren“, sagt Betriebsleiterin Annegret Kathmann.

„Insgesamt wollen wir unser Angebot aber ausweiten

und verjüngen“, sagt Kathmann. Den Auftakt macht ein erstes Frühstücksbuffet am kommenden Sonntag ab 10 Uhr. Auf Dauer sollen auch immer mehr regionale Produkte verarbeitet werden, sie stammen dann zum Teil vom Backhaus-Hof, einem alten Bauernhof in Bokeloh, der umgebaut wurde und in dem Menschen mit Behinderung leben. Dort sollen auch eigene Bentheimer Schweine gehalten und ihre Produkte dann im Hotel „Am Hasetal“ angeboten werden.

Ausgesprochen kinderfreundlich will das neue Integrationshotel werden, möglicherweise die Bettenkapazität erweitern oder neben aufwendigeren Gerichten auch schnelle Küche anbieten.