westwind
wohn- und arbeitsintegration
wohnen arbeit freizeit

PROJEKT BISTRO

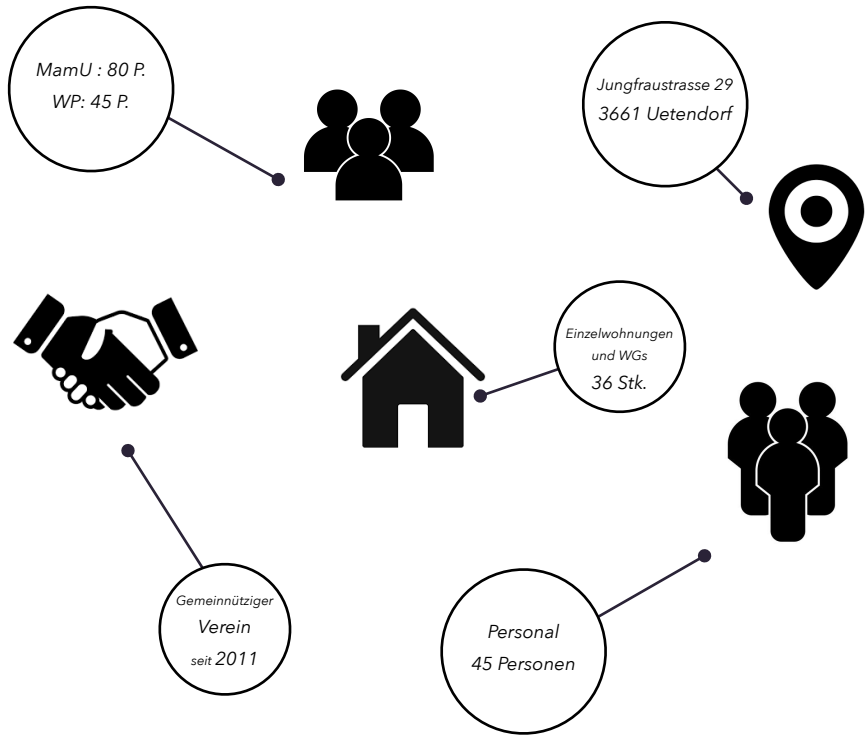
WESTWIND | 2022

SCHÖN
DICH
ZU
SEHEN!

WHO WE ARE?

Die Wohn- und Arbeitsintegration Westwind setzt sich für ein selbstbestimmtes Leben von Menschen mit einem kognitiven und/ oder psychischen Handicap ein.

Im Bereich „Wohnen" setzen wir auf individuelle Wohnformen in kleinen Wohngemeinschaften oder Einzelwohnungen. Der Bereich „Arbeit" stellt der selben Zielgruppe sinnstiftende Arbeitsplätze zur Verfügung.



VEREINSZWECK: GESELLSCHAFTLICH ANERKANNTE

Wir haben verschiedene Arbeitsplätze für Menschen, die auf Unterstützung angewiesen sind. Wir legen grossen Wert darauf, dass sich unsere Mitarbeitenden als wertgeschätzt und kompetent erleben können.

Aktuelle Arbeitsangebote stehen in den Hauswartungen, im leichten Gartenbau, dem internen Dienst, der betriebseigenen Küche und im Atelier Westwerk zur Verfügung.

Die hohe Auslastung der bestehenden Angebote sowie die anhaltende Nachfrage ermutigen uns, weiterhin auf sinnstiftende Arbeits- und Beschäftigungsangebote zu setzen.

Unser Credo, einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag zu erleben und an vorderster Front mitarbeiten zu können, beflügelt unser Vorhaben mitten in der Thuner Innenstadt ein Bistro zu eröffnen.

EINZIGARTIG UND GANZ NORMAL

DA DER WESTWIND SICH ZUM ZIEL GESETZT HAT MENSCHEN MIT UNTERSTÜTZUNGSBEDARF AM HEUTIGEN LIFESTYLE TEILHABEN ZU LASSEN, WOLLEN WIR EINEN WEITEREN „SPRUNG" WAGEN. WIR ERÖFFNEN EIN BISTRO, IN WELCHEM MENSCHEN MIT UNTERSTÜTZUNGSBEDARF EINEN ARBEITSPLATZ HABEN. EGAL OB EINE BEHINDERUNG SICHTBAR IST ODER NICHT, HIER IST ALLES EINZIGARTIG UND GANZ NORMAL. UNSERE MITARBEITENDEN STEHEN AN VORDERSTER FRONT UND ERLEDIGEN ALLE ANSTEHENDEN ARBEITEN.

Ein Bistro - Anders und trotzdem normal!

Unser Projekt soll Menschen mit Unterstützungsbedarf einen Arbeitsplatz bieten, aus welchem ein persönlicher Sinn generiert werden kann und welcher gesellschaftlich anerkannt ist.

Der „normale" Gast und die „aussergewöhnliche" Behinderung begegnen sich im Bistro, ohne dass dabei künstliche Felder der Integration geschaffen werden müssen.

Auf unserer Speisekarte stehen Getränke und reichhaltige Snacks verschiedenster Art. Wir grenzen uns klar von einem Restaurant mit einer variantenreichen Karte und einer durchgehend warmen Küche ab. Unser Angebot soll knackig, stilvoll, regional und im Trend sein. Zudem soll es von Menschen mit Unterstützungsbedarf weitgehend verstanden, selbständig zubereitet und serviert werden können.

Die immer wichtiger werdende Mehrfach-Raumnutzung (z.B. Startup Space) soll im Bistro zum Tragen kommen. Bistro und Verkaufsfläche werden kombiniert.

Beinahe das gesamte Innenleben wird vom Atelier Westwerk kreiert. Das Mobiliar, und die Dekorationen soll die Kundschaft kaufen können. Im Sinn von: "Der Stuhl auf dem ich sitze und meinen Kaffee trinke, kann ich kaufen…die Kaffeetasse natürlich auch". Stilvolle Produkte finden so einen angemessenen lebendigen Platz und verstauben nicht in einem langweiligen Keller.

Für uns bedeutet dies, dass die Lokalität vom Westwerk bis in die hinterste Spalte mit unseren Upcyling- und Recyclingprodukten eingerichtet wird. Wir streben eine Wohnraumatmosphäre an, die durch viele Besonderheiten geprägt ist. Nicht nur die Menschen, die ihre tägliche Arbeit im Bistro verrichten sollen besonders sein, sondern auch die Raumgestaltung.

Die Gäste sollen in einem einzigartigen Ambiente ihren Kaffee, Bier oder einen Apéro geniessen können.

Es ist uns ein grosses Anliegen, der Nachhaltigkeit und einer ökologischen Weltsicht komplett Rechnung zu tragen. Mit dem Zusammenspiel der sorgfältig gestalteten Speisekarte und dem gewählten Raumkonzept setzen wir uns bewusst in den aktuellen Trend.
"Step to step" soll die Nachhaltigkeit, das ökologische Denken und der Umweltschutz ein zentraler Punkt im gesamten Westwind einnehmen und mit Nachdruck gegen aussen getragen werden.

Der Place to be in Thun ist der Mühleplatz. Genau da wollen wir ein einzigartiges und ausgefallenes Lokal eröffnen, welches auch das eine oder andere altmodische Bild von Institutionen zu verändern vermag. Es gilt ganz konkret aufzuzeigen, dass für Menschen mit einer Behinderung vieles möglich ist, wenn wir sie teilhaben lassen.

Kurz und knapp gesagt sind es die folgenden Gründe, die dem Lokal die Flügel zum Erfolg verleihen: optimaler Standort, zeitgemässe Speisekarte, hammermässige Upcycling- und Recyclingprodukte, Nachhaltigkeit, Umweltschutz, ökologisches Denken, exklusives Raumambiente und coole, herzliche und ehrliche Bedienung.

WO STEIGT DAS DING?

WAS TUN IN THUN! DIE STADT THUN WIRD ALS DAS TOR ZUM BERNER OBERLAND BEZEICHNET UND IST ZUSAMMEN MIT DEM EINZIGARTIGEN THUNERSEE EINE DER SCHÖNSTEN STÄDTE DER SCHWEIZ. THUN HAT RUND 43700 EINWOHNENDE UND EIN RIESIGES EINZUGSGEBIET.

UMGEBUNG

Seit 1994 wird der attraktive Platz, der zwischen der Einkaufsstrasse Bälliz und der Thuner Altstadt direkt an der Aare liegt, rege als Treffpunkt und Begegnungszone genutzt. Zahlreiche Kaffees , Restaurants sowie hübsche Bäume und Abtreppungen zum Aareufer hin umranden den Mühleplatz. Er gilt als der bekannteste und meist besuchte Platz in Thun. Der dazugehörige Aarequai führt direkt dorthin und wird besonders im Sommer zum Flanieren rege genutzt.

STANDORT

Das charmante Gebäude im Altstadtstil befindet sich ca. 50 Meter neben dem Mühleplatz. Es steht inmitten von Bistros, Bars und Restaurants. (Siehe Karte)

Da der Standort besonders gut zu Fuss erreichbar ist, wird er ausschliesslich von laufender Kundschaft umschwärmt. Es gibt keine öffentliche Anfahrt. Das nächste Parkhaus ist 200 Meter entfernt. (Schlossbergparking)

GEBÄUDE

Das Gebäude steht zwischen der Intrigo Gelateria und einem der wenigen Wohnhäuser. Aktuell befindet es sich im Umbau. (Siehe Fotos - graues Gebäude).

Ein Stock höher befindet sich die Yoga Bude und in den folgenden 3 Stöcken sind weitere Wohnungen geplant. Wann das Gebäude fertig renoviert ist, kann noch nicht gesagt werden. Das Lokal sollte jedoch im August 2023 startklar sein.

FOTOS

UMGEBUNG | STANDORT | GEBÄUDE

LOKALITÄT

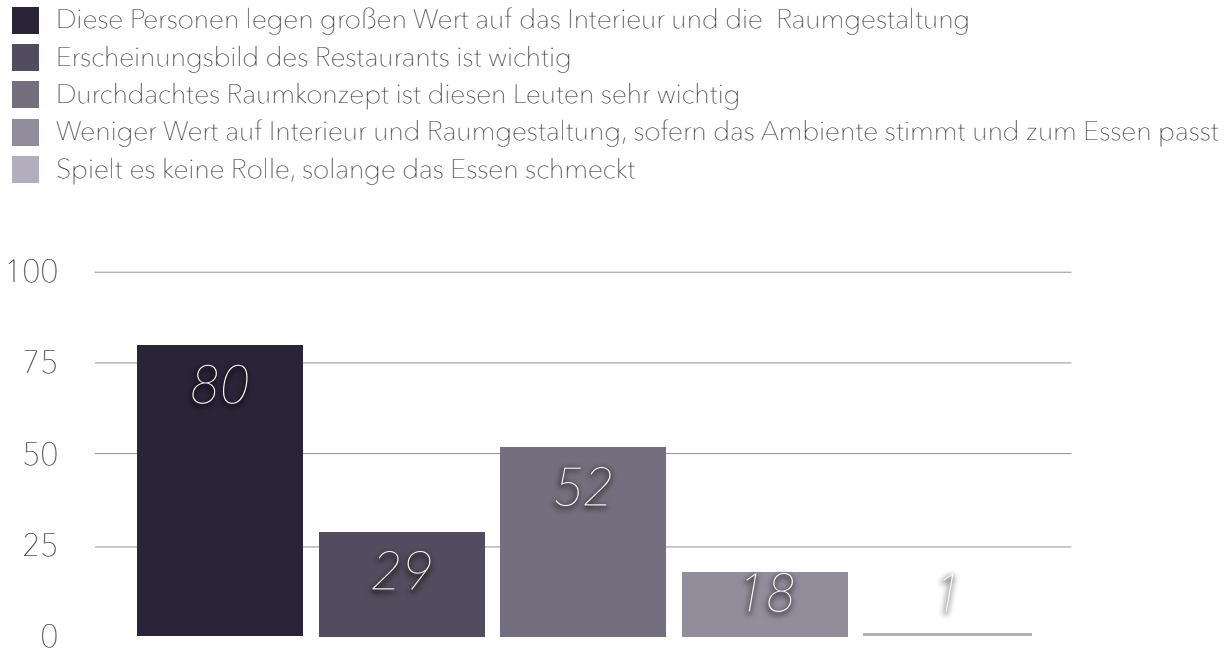
AUCH WENN VIEL ARBEIT IN DIE LOKALITÄT GESETZT WERDEN MUSS UND ES KONZEPTIONELL WIE STRUKTURELL KOMPLEX IST, SIND WIR ÜBERZEUGT, DASS GENAU DIESE LIEGENSCHAFT DEN UNTERSCHIED ZUM ERFOLG AUSMACHEN WIRD. EINEN STANDORT IN DIESER LAGE IST ALS WERBEPLATTFORM UND UNSER VORHABEN IDEAL.

Das ganze Gebäude am Aarequai 60 wird komplett renoviert und saniert. Im untersten Geschoss des Gebäudes planen wir unser Bistro. Die Front zum Aarequai hin bekommt ein grosses Fenster, sodass es sich optimal zum Standort für ein schmuckes Bistro anerbietet. Im ersten Stock befindet sich zudem eine Wohnung welche dazu gemietet werden könnte. Hier gäbe es die Möglichkeit für ein Zusätzliches Lager, Garderobe, Pausenraum, Büro, usw. Besitzer der gesamten Liegenschaft ist Bruno Germann (Vorstandsmitglied vom Verein Westwind). Im

Das Gebäude befindet sich im Umbau. Es liegt eine Zusage von Seiten des Vermieters vor. Aussagen zu Mietkosten und dem Raumkonzept sind noch ausstehend. Das vorliegende Konzept basiert auf unseren Wünschen und Annahmen sowie ersten Abklärungen mit erfahrenen Gastrofachpersonen und der Stadt Thun. Gemäss Stadt Thun steht einer Eröffnung von einem Restaurationsbetrieb an diesem Standort nichts im Weg. Dabei müssten verschiedene Reglemente und Konzepte beachtet werden und früh genug ein entsprechendes Baugesuch eingereicht werden. Zudem müsste bei der Stadt Thun, für Aussensitzplätze am Aarequai, die Fläche eingemietet werden.

Eine besondere Beachtung ist dem richtigen platzieren der Verkaufstheke sowie dem Beleuchtungskonzept zu schenken. Weitere wichtige Punkte sind sicher auch die Toiletten, Arbeitsflächen, Treppen und Lagerräume.

DAS AUGE ISST UND TRINKT MIT



DIE GASTRONOMIEBRANCHE GEHT MIT DER ZEIT. GUTES ESSEN ALLEINE IST KEIN ERFOLGSGARANT MEHR, ES KOMMT AUF DIE RICHTIGE ATMOSPHÄRE AN. DIES UNTERSTREICHEN VERSCHIEDENE BEFRAGUNGEN WELTWEIT.

INNENBEREICH

Da die Lokalität nur begrenzt Tageslicht hat, spielt das Beleuchtungskonzept eine entscheidende Rolle. Das Lokal muss unbedingt hell und freundlich wirken.

Die Westwindmöbel und Dekos stammen alle aus dem internen Atelier Westwerk und sollen ebenfalls in gutes Licht gerückt werden.

Wir streben eine gemütliche Wohnraumatmosphäre an, mit gut integrierten und möglichst vielen Sitzplätzen.

Ein differenzierteres Gestaltungskonzept wird bei einer Zusage erstellt.

AUSSENBEREICH

Um das Lokal ansprechend und einladend zu gestalten, braucht es einen guten und stilvollen Eingangs- und Terrassenbereich. Neben einem passend angebrachten Logo sollte ersichtlich sein, wer und was wir sind und warum wir so exklusiv speziell gut und anders sind.

Da besonders im Sommer der Terrassenbereich rege genutzt wird, möchten wir uns mit der Gestaltung auch dort nicht zurückhalten.

Tafeln, Pflanzen, Willkommensschilder oder auch kaufbare Fahrräder sollen den Eingangsbereich abrunden.

UNSERE VORSTELLUNG

INNENBEREICH

UNSERE VORSTELLUNG

AUSSENBEREICH

ANGEBOT WESTWERK

CREATIVITY IS INTELLIGENCE HAVING FUN

Die grösste Lust unsere Kreativität zu zeigen, hat der Westwind schon lange. Nun kann es Wirklichkeit werden. Das vor einem Jahr eröffnete Atelier Westwerk ist ein sehr begehrter Arbeitsplatz geworden. Nun sind wir bereit für einen weiteren Schritt

Das Ziel ist es nicht nur ein gastronomisch ausgerichtetes Angebot am Aarequai zu eröffnen, sondern gleichzeitig einen Showroom für unsere kreativen Produkte entstehen zu lassen.

So sollen die Bistrogäste beinnahe alles „mitgehen" lassen können. Spiegel, Serviertablett, Stühle, Tische, Lichter, Bilder, Pflanzenkübel, Regale….

Der Verkaufsladen/Showroom soll stetig mit neuen Produkten beliefert und umgestallten werden.

Die Produkte welche mit einem dezenten Preisschild versehen sind, können vor Ort gekauft oder aber auch bequem per Internet (Onlineshop www.westwerk.ch) bestellt werden. Die online gekauften Produkte, können direkt im Atelier in Uetendorf oder am Aarequai abgeholt oder per Post nach Hause bestellt werden.

Beim Upcycling (englisch up „nach oben" und recycling „Wiederverwertung") werden Abfallprodukte oder (scheinbar) nutzlose Stoffe in neuwertige Produkte umgewandelt. Im Gegensatz zum Downcycling kommt es bei dieser Form des Recyclings zu einer stofflichen Aufwertung. Die Wiederverwertung oder Nachnutzung von bereits vorhandenen Material reduziert die Verwendung von Rohstoffen.

Im Bistro besteht die Möglichkeit weitere Produkte die nicht im Bistro ausgestellt sind zu bestaunen. Welchen Kanal wir dafür wählen werden ist noch unklar. Wir sind jedoch zuversichtlich, dass wir eine kreative Idee dafür haben werden.

Neben dem kaufbaren Mobiliar könnten zudem das Angebot jederzeit erweitert werden. Z.B. mit regionale Speisen vom Bauernhof, hausgemachte Teesorten oder Honig vom Nachbar. Zudem wäre eine Zusammenarbeit mit anderen Institutionen denkbar.

BABY, DU SIEHST GUT AUS!

ANGEBOT BISTRO

FOOD IST THE INGREDIENT THAT BINDS US TOGETHER.

Durch die sich wandelnde Arbeitskultur kommt es immer mehr zur Auflösung alter Essgewohnheiten, welche eine klare Aufteilung in Frühstück, Mittagessen und Abendbrot vorsieht.

FRISCHE, GESUNDE, SAISONALE UND NACHHALTIGE LEBENSMITTEL IN UMWELTSCHONENDER VERPACKUNG.

In unserem Bistro gilt es die aktuellen Anforderungen an den Gastrobetrieb und die Ressourcen, welche Menschen mit Einschränkung mitbringen, zu verbinden. Wir wünschen uns, dass die angebotenen Produkte mit grösstmöglicher Selbständigkeit hergestellt beziehungsweise verarbeitet werden können. Dabei arbeiten wir mit gesunden und frischen Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion.

Eine feinausgeklügelte Speisekarte steht zum heutigen Zeitpunkt noch nicht und muss sich neben den Kompetenzen des Personals auch an die räumliche Vorgaben anpassen. Das genaue Getränke- und Speiseangebot wird zusammen der Person erstellt welche das Bistro leiten wird

Wir stellen uns jedoch vor, dass sich unsere Speise- und Getränkekarte in einem farbig-kreativem und gesundem Nahrungs- und Getränkeangebot präsentiert.

Auf unserer Karte könnten z.B. „Plates“ zu finden sein. Unter diesem Begriff verstehen wir eine Platte, die reich gedeckt ist für gemeinsam geteilte Anlässe wie Frühstück, Apero, Zvieri oder auch mal zum Abendessen. Sie tragen der Snackkultur Rechnung und laden zum Verweilen ein. Im Bistro würden sie möglichst reichhaltig angeboten, so dass für jeden Geschmack etwas zu finden wäre. Unser hausgemachtes Brot würde als Highlight dazu serviert. Natürlich dürften neben gesunden Lebensmittel auch köstliche Desserts und süsse Snacks nicht fehlen.

Auf unserer Karte könnte zudem ein Angebot an alkoholischen Drinks, regionalen Weine und Biere, gesunde Smoothies, qualitativ guter Kaffee und regional angebauter Tee enthalten

.

TO GO? JA ALLES TO GO.

Natürlich möchten wir auch möglichst alles TO GO anbieten. Wiederverwendbare Verpackung kann per Depot mitgenommen werden. Nicht retournierbare Verpackung soll biologisch abbaubar sein. Die App „To good to go“ werden wir in Betracht ziehen.

SEE YOU SOON!

wohn- und arbeitsintegration

westwind

wohnen arbeit freizeit