

Gastronomie und Barrierefreiheit

Restaurants, Gaststätten und Cafés bieten tolle Möglichkeiten zur Begegnung. Hier können wir Freund*innen treffen, kulinarische Besonderheiten probieren und unsere Freizeit verbringen. Damit auch Menschen mit Behinderung überall dabei sein können, müssen diese Orte barrierefrei sein. Das gilt sowohl für die Gäste als auch für die Mitarbeitenden der Einrichtungen.



Wo lauern Barrieren im Gastgewerbe?

Behinderungen sind vielfältig und so sind es auch die Barrieren. Menschen mit Behinderung benötigen verschiedene Hilfsmittel oder Unterstützung. Welche das sind, erfährst du hier.

Mit dem Rollstuhl ins Restaurant

Für einige Gäste kann schon der Eingang zum Restaurant eine Schwierigkeit sein. Treppen oder Stufen sind für Menschen mit Rollstuhl, Rollator oder auch Kinderwagen schwer zu bewältigen. Hier können Rampen helfen, die den Eingang barrierefrei machen. Bei der [Lebenshilfe in Viersen](#) können beispielsweise mobile Rampen ausgeliehen werden, um sie an Eingängen zu Cafés, Restaurants oder Geschäften zu montieren. So können auch Menschen mit körperlicher Behinderung gastronomischen Angebote nutzen.

Barrierefreie Menükarte für alle

Ein anderes Hindernis kennen viele von uns aus dem Urlaub: Die Speisen- und Getränkekarte ist komplett unverständlich! Menschen mit Behinderung erleben das leider auch in ihrem Alltag häufig. Menschen mit Lernschwierigkeiten zum Beispiel, die komplizierte Wörter nicht so leicht verstehen oder nicht so gut lesen können. Dann hilft eine Karte mit Fotos der Gerichte, so wie das [Café des Vereins Lebensart e. V.](#) in Gotha sie anbietet. Auch blinde oder sehbehinderte Menschen sind auf eine Alternative oder eben Unterstützung zur gedruckten Karte angewiesen. Einige Lokale haben auch Kommunikationskarten für gehörlose Menschen im Angebot, damit Servicekräfte und Gäste miteinander in Austausch gehen können.

Toilettennutzung ohne Barrieren

Nach dem Getränk oder dem Essen wartet die nächste Barriere bei den Toiletten: die Zugänge sind oftmals zu eng, sodass Menschen mit Rollstuhl erst gar nicht dorthin kommen. Viele Rollstuhlfahrer*innen stellen sich deshalb bereits im Voraus darauf ein, für ein paar Stunden nicht zum WC zu können. Damit die Toiletten barrierefrei für alle Menschen sind, sollten die Türen groß genug sowie Haltegriffe und niedrige Waschbecken vorhanden sein.



Rollstuhlgerechte e Gaststätte finden

Mit der Online-Karte von Wheelmap kannst du rollstuhlgerechte Cafés, Restaurant und noch viele andere Orte suchen und finden.

[Zur Wheelmap](#) ↗

Voneinander mehr Inklusion lernen

In der Gastronomie und Hotellerie kann Inklusion auch anderweitig umgesetzt werden: Durch die Mitarbeit von Menschen mit Behinderung. Im [Café Weitwinkel in Balingen](#) arbeiten zum Beispiel Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam in verschiedenen Bereichen zusammen – im Service, in der Küche oder hinter der Theke.

Das hat viele Vorteile. Die Angestellten können Barrieren konkret aufdecken und so dabei unterstützen, diese abzubauen. Davon profitiert auch der oder die Gastronom*in, denn ohne Barrieren wird der Ort auch für Gäste mit Behinderung attraktiver.

Durch das Miteinander von Gästen und Mitarbeitenden entsteht außerdem ein echter Austausch. Auf diese Weise werden nicht nur Barrieren abgebaut, sondern es wird auch ein echtes Bewusstsein für Bedarfe von Menschen mit Behinderung geschaffen.

Perspektiven für mehr Barrierefreiheit schaffen

Gleichzeitig tragen inklusive Betriebe dazu bei, die Arbeitssituation für Menschen mit Behinderung zu verbessern. So geben Sie ihnen Perspektiven auf dem Arbeitsmarkt, wie zum Beispiel das [Hotel Franz in Essen](#). Leider ist die Arbeitslosenquote bei Menschen mit Behinderung immer noch sehr hoch. Das hat unser [Inklusionsbarometer](#) im Jahr 2021 aufgedeckt. Daher sind Jobangebote in einem barrierefreien Umfeld besonders wichtig, um den Arbeitsuchenden neue Chancen für Erwerbstätigkeiten zu geben. Und das ist auch in Restaurants oder Hotels möglich!



Gibt es ein Gesetz zur Barrierefreiheit in Hotels & Co.?

Für Orte, an denen Speisen und Getränke angeboten werden, gilt in Deutschland das [Gaststättengesetz](#) ⁽⁷⁾. Das gilt also für Cafés, Restaurants und Hotels. Im Gesetz sind Richtlinien für die Barrierefreiheit festgehalten, die von den Gastronom*innen und Hoteliers umgesetzt werden müssen. So müssen Menschen mit Behinderung die Räume ohne Einschränkung nutzen können, also den Gastraum, Flure und den Außenbereich. Außerdem gilt eine behindertengerechte Toilette als Standard.

Das Gesetz regelt besonders die Maßnahmen für neue Gebäude. Aber auch beim Umbau von alten Gaststätten, muss die Barrierefreiheit als Zielvereinbarung beachtet werden.

Förderung für Projekte gegen Barrieren

Die Aktion Mensch möchte mit ihren [Förderprogrammen](#) dazu beitragen, Inklusion an vielen Orten in der Gesellschaft zu ermöglichen. Auch im Alltag und in der Freizeit soll es Menschen mit Behinderung möglich sein, alle Orte besuchen zu können, ohne dabei auf Barrieren zu stoßen. Mit unseren Fördermitteln unterstützen wir Betriebe, Verein und Organisationen, die Barrieren abbauen und so zu mehr Inklusion beitragen möchten.



Tipps für Gastronomiebetriebe

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband hat gemeinsam mit dem Bundeskompetenzzentrum Barrierefreiheit ein [Handbuch](#) ⁽⁷⁾ mit Informationen und Kriterien entwickelt. Darin werden die Standards noch einmal erläutert und mithilfe von Checklisten und Tipps erklärt, wie Einrichtungen im Gastgewerbe barrierefrei werden können. Dank der Zielvereinbarung gilt eine Gleichstellung für Menschen mit Behinderung auch in Restaurants und Cafés.

Das könnte dich auch interessieren