

Eine sichtbar einfache Brotbackmischung

«Backen ohne Barrieren» ermöglicht Menschen mit Analfabetismus, Lese-, Lern- und Sehschwächen, selbstständig ein Brot zu backen.

RAHEL SCHMID, ANDREA MATHIS, SAHRA AMMANN

Sahra Ammann, Gruppenleiterin in der Gastronomie der Stiftung Domino, hat im Rahmen ihrer Ausbildung ein Gruppenprojekt zum Thema Inklusion erarbeitet. Bereits in der Produktion war das Projekt inklusiv: Antonio Lavetti und Romeo Blaser haben aktiv mitgearbeitet und immer wieder Feedback gegeben. Sie haben in einem

Workshop viel über Mehl gelernt und sich mit Deklarationspflichten auseinandergesetzt. Am Rezept wurde so lang getüftelt, bis ein tolles Produkt entstand und die Mengenangaben stimmten.

Nebst der einfachen Visualisierung der Arbeitsschritte mit Piktogrammen führt ein QR-Code auf der Verpackung zu einer Videoanleitung, welche die Anwendung visuell und mündlich erklärt.

In einer intensiven Zusammenarbeit ist ein geniales Produkt entstanden, bei dessen Entwicklung unterschiedliche Menschen praktische Fähigkeiten erworben und sich beruflich weiterentwickelt haben. Eine grossartige Erfolgsgeschichte auf der ganzen Linie.



Antonio Lavetti und Romeo Blaser während des Entwicklungsprozesses