2023

JAHRESBERICHT

Stiftung
ARBEITSKETTE

Editorial

Stiftung
ARBEITSKETTE

Limmathof
ALPENROSE
KRONE
STÜRMEIERHUUS
CAFÉ CONDITOREI 1842 NIEDERDORF NAPFGASSE 4 ZÜRICH
LOX
catering stark.

Sich rüsten für die Zukunft

Als ich im Dezember 2022 meine Tätigkeit bei der Stiftung Arbeitskette aufnahm, war mir die Herausforderung bewusst. Trotz meiner über 25-jährigen Erfahrung in der Privatwirtschaft und Gastronomie ist dies mein erster Einsatz in einer sozialen Organisation. Die Stiftung durchlief während und nach der Corona-Pandemie eine anspruchsvolle Zeit.

Die Herausforderungen in der Gastronomie sind überall ähnlich, unabhängig davon, ob die Restaurants von einer Stiftung mit sozialem Hintergrund oder einem Unternehmen in der Privatwirtschaft geführt werden. Bereits im Herbst war absehbar, dass die Restaurants ihre Umsatzziele für 2023 erreichen würden. Die Massnahmen im Einkauf, die bereits 2022 umgesetzt wurden, erwiesen sich als erfolgreich und hatten einen positiven Einfluss auf die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse der Restaurants der Stiftung.

Die grösste Herausforderung bestand in der hohen Personalfluktuation in den Restaurants und dem Mangel an Fachkräften. Der schlechte Ruf der Gastronomie, der während der Corona-Pandemie entstanden war, bereitete auch uns Schwierigkeiten. Um den zusätzlichen Aufwand für die Rekrutierung bewältigen zu können, wurden verschiedene Massnahmen im Personalwesen ergriffen. Es ist unerlässlich, dass die Stiftung ihre Effizienz steigert und umfassende Modernisierungsmassnahmen, insbesondere im Bereich der Digitalisierung, durchführt, um den zukünftigen Herausforderungen erfolgreich zu begegnen.

Begeistert haben mich die Begegnungen mit den Lernenden, den Mitarbeitenden und dem Fachteam. Wussten Sie, dass seit der Gründung der Stiftung Arbeitskette bereits über 270 Lernende mit psychischen oder physischen Beeinträchtigungen bei uns eine Ausbildung erhalten haben? Wie viele Unternehmen können da mithalten? Doch das ist noch nicht alles. Die Stiftung Arbeitskette bietet in 7 Gastronomiebetrieben auch über 100 geschützte Arbeitsplätze speziell für Menschen mit Beeinträchtigungen an. Leider sind Menschen mit Beeinträchtigungen immer noch selten in Gastronomieunternehmen anzutreffen. Möglicherweise liegt dies daran, dass sie in unserer Gesellschaft noch zu wenig sichtbar sind. Wir setzen uns mit aller Kraft dafür ein, diese Situation zu ändern. Jedes Jahr beenden bei uns Lernende erfolgreich ihre Ausbildung und suchen im Service, im Einzelhandel, in der Backstube oder in der Küche eine Stelle auf dem ersten Arbeitsmarkt. Ausserdem suchen wir Partnerbetriebe, bei denen unsere Lernenden während ihrer Ausbildung Praktika absolvieren können.

Abschliessend möchte ich allen Lernenden, Mitarbeitenden und Fachteams herzlich für ihren Einsatz und ihre Leidenschaft für Gastronomie und Integration danken. Ihnen, liebe Gäste, liebe Sozialpartner, Freunde und Unterstützer der Stiftung Arbeitskette, möchte ich aufrichtig für Ihre Treue und die gute Zusammenarbeit danken!

Bettina Westenfelder
Geschäftsführerin

Hier
finden Sie unsere
Gutscheine und können
direkt spenden:
shop.arbeitskette.ch

Eine neue «Sterneküche» für die Krone

Die Krone in Zürich-Altstetten kann auf eine lange Geschichte zurückblicken, die bis ins Jahr 1827 reicht, als sie als Weinschänke und Restaurant eröffnet wurde. Nachdem das Gebäude 12 Jahre lang leer gestanden hatte, wurde es 2012 von der Stiftung Arbeitskette übernommen. Das denkmalgeschützte Gebäude, gelegen an der Badenerstrasse 705, bietet einen herrlichen grossen Garten und ist ein beliebter Treffpunkt für Feinschmecker aus aller Welt.

Die Stiftung Arbeitskette engagiert sich für die berufliche und soziale Integration von Jugendlichen und Erwachsenen. Durch die Führung von Gastronomiebetrieben nach unternehmerischen Kriterien bietet sie Menschen mit psychischen oder physischen Beeinträchtigungen eine optimale Vorbereitung auf den ersten Arbeitsmarkt.

Im Jahr 2019 wurde das Projekt Sterneküche ins Leben gerufen, das dank grosszügigen Spenden im Herbst 2023 erfolgreich umgesetzt werden konnte. Das Restaurant Krone verfügte zwar bereits über eine Aussenküche, diese war aber nicht optimal ausgestattet, was eine Herausforderung für Michael Schneider und sein Küchenteam darstellte.

Durch den Ausbau der Aussenküche können nun alle Speisen unter freiem Himmel zubereitet werden. Dies trägt nicht nur zur Attraktivität des gastronomischen Konzepts der Krone bei, sondern stärkt auch das Selbstvertrauen und die Selbstsicherheit der Lernenden und Mitarbeiter, da sie ihre Arbeit jetzt vor den Augen der Gäste ausführen können. Dies wiederum erleichtert ihren Übergang in den ersten Arbeitsmarkt. Das Projekt Sterneküche umfasste nicht nur die Erweiterung der Aussenküche, sondern auch die Ausstattung des Gästebereichs mit grossen Sonnenschirmen, die auch vor Regen schützen. Darüber hinaus wurde der Loungebereich renoviert und Stühle sowie Tische erhielten ein Fresh-up und wurden durch neue Modelle ergänzt.

Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlich bei allen grosszügigen Spendern.

Wer sich jetzt fragt, wie die neue Sterneküche aussieht, ist herzlich eingeladen, uns zu besuchen und im Garten zu essen, sobald es wärmer ist. Unser Restaurantteam unter der Leitung von Christoph Hähni freut sich darauf, Sie zu bewirten.

IHRE SPENDE HILFT
50
JETZT SPENDEN

Spendenverdankungen

Wir möchten uns von ganzem Herzen bei allen Stiftungen, Unternehmen und Privatpersonen bedanken, die durch ihre grosszügigen Spenden wichtige Projekte in der Stiftung Arbeitskette ermöglicht haben. Dank Ihrer Unterstützung konnten im Jahr 2023 bedeutende Projekte realisiert werden, darunter die «Sterneküche» im Restaurant Krone in Zürich-Altstetten. Ebenfalls konnte das Projekt «PEER» im Oktober 2023 erfolgreich gestartet werden.

Lions Club Limmattal
Rotary Club Zürich Turicum
Stiftung «Perspektiven» SwissLife
Vontobel Stiftung
Grütli Stiftung Zürich
August Weidmann Fürsorge-Stiftung
Stiftung Binelli & Ehrsam Zürich
Rahn-Stiftung
Dr. Stephan à Porta-Stiftung
Gfeller Stiftung
Zwei Geldgeber möchten nicht genannt werden.

Die Stiftung Arbeitskette ist bei der Finanzierung verschiedenster Projekte auf Spenden angewiesen. Hier erhalten Sie einen Überblick über unsere laufenden Projekte:

Facts & Figures

ZWECK & ANGEBOT
Die Stiftung Arbeitskette setzt sich für die soziale und berufliche Integration psychisch oder sozial beeinträchtigter Jugendlicher und Erwachsener ein. Zu diesem Zweck führt sie eigene, an unternehmerischen Kriterien orientierte Gastronomie-Betriebe und stellt Arbeitsplätze für Menschen mit vermindertem Leistungsvermögen zur Verfügung.

Die Stiftung Arbeitskette fungiert als Trägerschaft für die Restaurants Limmathof, Krone, Stürmeierhuus, Alpenrose, Café & Conditorei 1842, LOX und stark catering.

NAME & GRÜNDUNG
Die Stiftung Arbeitskette besteht seit 1977 als gemeinnützige, steuerbefreite Organisation.

GESCHÄFTSSTELLE
Stiftung Arbeitskette, Badenerstrasse 705
8048 Zürich, Tel. 043 818 69 80
info@arbeitskette.ch, arbeitskette.ch

SOCIAL MEDIA
Facebook@stiftung.arbeitskette
Instagram@stiftungarbeitskette
LinkedIn@arbeitskette

GESCHÄFTSLEITUNG
Bettina Westenfelder · Geschäftsführerin
Benoît Fleisch · Leitung Gastronomie (bis 31.10.23)
Cornelie Lebzelter · Leitung Integration
Marco Wydler · Leitung zentrale Dienste und Stv. Geschäftsführer

STIFTUNGSRAT
Daniela Küng (Präsidentin) · Organisationsberaterin
Peter Betschart (Vizepräsident) · eidg. Psychotherapeut
Nicole Grau · Wirtschaftsprüferin
Daniel Reimann · Gastronom (Stiftungsrat seit 19.4.23)
Liliane Gross · Juristin/Rechtsanwältin
Daniel Soldenhoff · Creative Director
Thomas Unger · COO Schweizer Jugendherbergen (Stiftungsrat seit 19.4.23)

IMPRESSUM
Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · Arbeitskette
Druck · Kasimir Meyer AG

BANKVERBINDUNG
Zürcher Kantonalbank
IBAN-Nummer: CH53 0070 0110 0034 0891 6

Dieser Geschäftsbericht wurde der Umwelt zuliebe CO_2-neutral auf FSC-Recycling-Papier gedruckt.

Stiftung
ARBEITSKETTE

2023
JAHRESBERICHT

Arbeitsintegration lohnt sich immer

Auch wenn sich die Gastronomie seit einigen Jahren mit vielfältigen Herausforderungen konfrontiert sieht und der Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und sozialem Auftrag stets grösser wird, lohnen sich die Anstrengungen aller Beteiligten für eine erfolgreiche Arbeitsintegration nach wie vor.

Cornelie Lebzelter
Leiterin Fachbereich Integration

Im Jahr 2023 haben alle 18 Lernenden im Abschlussjahr ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, ohne dass jemand wiederholen musste. Dies ist ein grosser Erfolg für alle Beteiligten. Bei der Lehrlingsverabschiedung im Garten des Restaurants Krone wurden sie gemeinsam mit ihren Angehörigen gebührend gefeiert.

Von der Arbeitskette in die weite Berufswelt, so könnte das Motto lauten. Grand Hotel Dolder, Restaurant Uto Kulm, Montessori-Schule, Steiner-Schule, um nur einige Ziele zu nennen, wohin die Reise unserer Lernenden führte. 16 der 18 Absolventen fanden eine Anschlusslösung. Von den 13 Lernenden, die eine Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt suchten, waren 10 mit Unterstützung unseres Jobcoachs bei der Stellensuche erfolgreich.

Im August 2023 begannen 15 neue Lernende in allen von uns angebotenen Berufsfeldern ihre Ausbildung. Im Vergleich zu früheren Jahren bilden wir weniger EFZ-Lernende aus, dafür mehr Lernende auf EBA- oder PrA-Niveau. Das bringt einen erheblichen Mehraufwand in der Anleitung, Betreuung und Begleitung im Arbeitsalltag mit sich.

«Wir bereiten uns auf die Zukunft vor und haben unser Angebot an beruflichen Massnahmen erweitert. So konnten wir mit der SVA eine neue Leistungsvereinbarung für spannende Produkte abschliessen.»

Mitarbeitende an den Integrationsarbeitsplätzen leisteten hervorragende Arbeit unter ausserordentlich anspruchsvollen Bedingungen: Die Stiftung hatte einen grossen Wechsel im Fachteam zu verzeichnen. Für unsere leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden bedeutete das: Abschiednehmen von vertrauten Bezugspersonen, Verunsicherung, Kennenlernen und Beziehungsaufbau zu neuen Menschen, Anpassung an teilweise veränderte Arbeitsabläufe und vieles mehr. Sie haben das sehr gut gemeistert und der Arbeitskette die Treue gehalten. So konnten wir mit 11 Mitarbeitenden an Integrationsarbeitsplätzen 5-, 10- und 15-Jahr-Firmenjubiläen feiern.

Es ist dem Fachteam in den Betrieben wie auch dem Integrationsteam ein grosses Anliegen, unsere Mitarbeitenden zu fördern, sie angemessen zu begleiten, ihre Ressourcen zu stärken und ihnen Wertschätzung zu zeigen sowie ihnen täglich zu vermitteln, dass Teilhabe kein leeres Wort ist. Unsere Mitarbeitenden sind uns wichtig, und wir sind auf ihre Mitarbeit angewiesen. Diese Aufgabe wird für unser Fachteam angesichts der gravierenden gesundheitlichen Beeinträchtigungen immer anspruchsvoller. Durch regelmässige Schulungen sollen die nötigen Kenntnisse vermittelt und Instrumente zur Hand gegeben werden.

Um uns in Bezug auf Mitwirkung und Selbstbestimmung weiterzuentwickeln, haben wir Ende 2022 den Mitarbeiterrat gegründet. Das Gremium traf sich monatlich, um betriebsübergreifende Themen zu diskutieren. Das Interview mit Alex gibt einen guten Einblick.

Wir haben unser Angebot an beruflichen Massnahmen erweitert und durften mit der SVA eine Leistungsvereinbarung für folgende Produkte abschliessen: Abklärungen, Integrationsmassnahmen für Jugendliche, gezielte Vorbereitung, Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung sowie Coaching. Damit wollen wir auch in Zukunft als verlässlicher Vertragspartner der SVA aktiv an der Integration von leistungsbeeinträchtigten Menschen mitwirken.

Wir bieten mehr als «nur» Gastronomie

Sebastian und Christoph suchten am 14. Juni 2023 auf Instagram ein neues Teammitglied.

Das Jahr 2023 war für die Stiftung Arbeitskette gastronomisch betrachtet sehr erfolgreich. Trotz dieser Erfolge standen wir jedoch vor zwei grossen Herausforderungen: einer hohen Fluktuationsrate und einem Mangel an Fachkräften.

Für die Stiftung Arbeitskette war dies besonders herausfordernd, da die Arbeitsintegration durch unser Fachteam Gastronomie in den Restaurants vor Ort erfolgt. Obwohl die Gastronomen durch die Abteilung Integration unterstützt werden, sind unsere Gastronomie-Fachkräfte die Grundpfeiler unserer Organisation. In schwierigen Zeiten ist es umso wichtiger, die Vorzüge und Besonderheiten hervorzuheben. Wir bieten mehr als «nur» Gastronomie! Bei uns kann man eine sinnstiftende Tätigkeit ausüben. Wir geben Menschen eine Chance, die auf dem regulären Arbeitsmarkt Schwierigkeiten haben. Gemeinsam schaffen wir eine inklusive Arbeitsumgebung und pflegen einen respektvollen Umgang miteinander. Wir leben Menschlichkeit. Jeder kann bei uns jeden Tag etwas dazulernen. Wir bieten unserem Fachteam Perspektiven. Köche und Servicefachleute haben bei uns die Möglichkeit, sich weiterzubilden, beispielsweise zum Job Coach oder Arbeitsagogen. Die Arbeit in der Gastronomie ist bei uns eine erfüllende Erfahrung, die täglich neue Erlebnisse bietet und nie langweilig wird.

Mit Posts auf Social Media konnten wir unsere Sichtbarkeit erhöhen und die Vorzüge einer sinnstiftenden Tätigkeit besser darstellen - mit Erfolg! Unser Gastronomie-Fachteam ist heute stärker denn je, bereit, weiterhin bedeutungsvolle Erfahrungen zu bieten und die Integration voranzutreiben.

35 000 Likes für Olivers Instagram-Post

Am 29. August 2023 veröffentlichte das Team des Restaurants Limmathof einen Beitrag auf Instagram, in dem sich Oliver vorstellte: «Hallo, ich bin Oliver und habe eine EBA-Lehrstelle im Restaurant Limmathof begonnen.» Innerhalb kürzester Zeit erhielt Olivers Beitrag über 35 000 Likes und mehr als 600 Kommentare. Die Geschäftsleitung der Stiftung Arbeitskette war begeistert und gleichzeitig besorgt über das starke Interesse und verfolgte aufmerksam die Diskussion auf Instagram. Obwohl die meisten Rückmeldungen positiv waren, äusserten einige kritische Stimmen Bedenken hinsichtlich der Beteiligung einer Person mit Beeinträchtigung an einem Beitrag für das Restaurant.

Menschen mit Beeinträchtigungen sind leider immer noch nicht ausreichend sichtbar in der Öffentlichkeit. Auch in der Stiftung Arbeitskette ist dies ein wichtiges Thema. In einigen unserer Restaurants wird kaum wahrgenommen, dass Mitarbeitende mit Beeinträchtigungen tätig sind, insbesondere bei nicht sichtbaren psychischen Einschränkungen. Sollten wir in unseren Restaurants das Thema Arbeitsintegration von beeinträchtigten Menschen ansprechen? Sollen unsere Mitarbeitenden in den sozialen Medien über ihre Arbeit berichten? Lange Zeit wurde das Thema Arbeitsintegration in unseren Restaurants nicht in den Vordergrund gestellt. Doch nun ändert sich dies. Einerseits wünschen sich beeinträchtigte Mitarbeitende mehr Sichtbarkeit und gehen oft locker damit um. Andererseits steigt das Interesse der Gesellschaft an unserer Arbeit. Es ist wichtig, dass wir durch die Sichtbarkeit unserer Arbeit das Verständnis für Arbeitsintegration fördern und Vorurteile gegenüber Menschen mit Beeinträchtigung abbauen. Eine angemessene Darstellung und Präsenz aller Menschen in der Öffentlichkeit, auch in den sozialen Medien, ist entscheidend für die Förderung von Inklusion und die Überwindung von Barrieren.

Inklusion ist ein äusserst wichtiges Thema. Leider wird die Diskussion darüber oft nur auf die Barrierefreiheit im öffentlichen Verkehr beschränkt. Doch Inklusion umfasst viel mehr. Es geht darum, allen Menschen unabhängig von ihren individuellen Unterschieden den Zugang zu Bildung, zum Arbeitsmarkt und zu Freizeitangeboten zu ermöglichen. Inklusion ist ein grundlegendes Recht, das jedem zusteht, und es beinhaltet auch das Recht, gesehen zu werden.

Wir danken Oliver für diesen grossartigen Beitrag und werden auch im Jahr 2024 fleissig weiter posten.

Olivers Beitrag auf Instagram am 29. August 2023.

Teamwork ist matchentscheidend

Im Herbst 2023 trat ein neues Führungsteam im «stark catering» und im Personalrestaurant LOX an. Jan Uwe Reiss übernahm die Position des Betriebsleiters, während Manuel Bucher als neuer Küchenchef fungiert. Beide verfügen über umfangreiche Erfahrung in der Gastronomie. Jan hat unter anderem als Executive Chef in der Samsung Hall Veranstaltungen für bis zu 40 000 Personen kulinarisch geleitet. Manuel wiederum war als Executive Chef und Küchenchef in verschiedenen renommierten Restaurants tätig, darunter im Lake Side, im Sophie & Renée und im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich.

Frage an beide: Warum habt ihr euch dafür entschieden, für die Stiftung Arbeitskette zu arbeiten?

Jan: Mich hat besonders die Möglichkeit zur Arbeitsintegration in der Gastronomie fasziniert. Ich glaube fest daran, dass Menschen mit Beeinträchtigungen Verantwortung tragen dürfen und dass die Integration aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unabhängig von ihren Fähigkeiten und Einschränkungen, dazu beiträgt, dass ein Team wächst und erfolgreich ist. Das gilt auch für Unternehmen in der Privatwirtschaft.

Manuel: Da bin ich ganz deiner Meinung. Auch in einer Küche ist Teamwork entscheidend für den Erfolg. Obwohl es eine klare Hierarchie gibt und Aufgaben verteilt sind, um eine reibungslose Zusammenarbeit zu gewährleisten, ist der Teamgeist genauso wichtig. Was mir besonders gefällt, ist, dass Jan und ich die Betriebe führen können, als wären sie unsere eigenen. Wir haben die Möglichkeit, Bestehendes weiterzuentwickeln, und das ist für mich besonders reizvoll.

Manuel und Jan im Personalrestaurant LOX im startup space in Schlieren.

Alex arbeitet im Restaurant Limmathof und ist Mitglied im AK-Mitarbeiterrat.

Alex: «Da merkten wir, unsere Arbeit hat Wirkung!»

Interview mit Alex, AK-Rat-Mitglied seit Beginn, befragt von Sandra am 6. Februar 2024

Sandra: Lieber Alex, der Mitarbeiterrat der Stiftung Arbeitskette, unser AK-Rat, besteht nun bereits seit einem Jahr. Du warst von Anfang an dabei und hast somit die Entstehung dieser Initiative miterlebt und aktiv mitgestaltet. Ich bin neugierig: Was hat dich dazu bewogen, von Anfang an beim Mitarbeiterrat mitzuwirken?

Alex: Ich wollte für mich selbst etwas lernen, etwas Neues, etwas über Kommunikation erfahren. Es war eine grosse Erkenntnis, zu merken, dass in den anderen Betrieben ähnliche Probleme wie bei uns existieren. Da fragt man sich natürlich, ob sie vielleicht andere Lösungsansätze haben. Ich bin ja schon eine Weile dabei, 15 Jahre waren es im vergangenen September, und seien wir ehrlich: Was ändert sich am häufigsten bei uns? Die Vorgesetzten. Daher wollte ich etwas dafür tun, dass wir Mitarbeitende ein Team sind, egal ob dann der Willi da ist oder die Katja. Das Menschliche ist das Wichtigste!

Sandra: Was hat dich dazu bewogen, dich dann tatsächlich dafür zu entscheiden? Brauchtest du besonders viel Mut? Was braucht es, um in so einem Amt mitarbeiten zu können?

Alex: Vor den Wahlen dachte ich: Wer wird sich wohl auch noch zur Wahl stellen? Bis kurz vor der Wahl fragte ich mich, ob ich mich nominieren lassen- sollte oder nicht. Dann passte es einfach. Das ist jetzt mein Job: Ich bin bereit dazu, meine Komfortzone zu verlassen. Das ist manchmal einfacher, manchmal schwieriger. Zum Beispiel das Thema Trinkgeldaufteilung. Wie könnten wir das Trinkgeld aufteilen, damit es gerechter für alle wird? Ich hatte mir das bereits überlegt und meine Meinung klar gefasst. Dann ging es darum, trotzdem neutral zu fragen, was die anderen dazu meinen? Also offen zu bleiben für eine Diskussion, ein Gespräch, und sich für das einzusetzen, was für die Gemeinschaft gut ist, auch wenn es nicht meine eigene Meinung ist.

Sandra: Ich denke, das ist schon sehr anspruchsvoll: sich für die Anliegen anderer einzusetzen und sich selbst etwas zurückzunehmen.

Alex: Das ist das, was du tun musst, wenn du in diesem Amt bist. Es sind halt verschiedene Menschen, und für jeden braucht es eine Stimme. Es soll sich jeder darin wohlfühlen können!

Sandra: Was habt ihr denn in diesem Jahr verändert?

Alex: Wahrscheinlich sind es eher kleinere Dinge. Rechne mal: Wir haben monatlich eine Sitzung von 2 Stunden für 6 Betriebe. Das macht vielleicht 15 Minuten pro Betrieb, und dann hat die Leitung auch noch Themen oder eine kleine Schulung über Kommunikation oder andere Themen. Das ist eventuell das Schwierigste: Es braucht einfach viel Zeit. Nichts wird in einem Mal besprochen, gelöst oder entschieden. Vieles besprechen wir immer wieder oder ein paar Mal, bis wir merken, worum es ganz genau geht. Und das ist auch gut so. Es ist ein Prozess. Und es war so lässig, als wir die Rückmeldung bekamen, dass das Thema jetzt bei der Geschäftsleitung ist, und später gab es eine Antwort. Da merkten wir: Unsere Arbeit hat eine Wirkung!

Sandra: Welche sind deiner Meinung nach die nächsten Themen, die du in Zukunft im AK-Rat einbringen willst?

Alex: Es sind ja meiner Meinung nach die Mitarbeitenden, die das Restaurant «machen», die Stimmung und Identität des Betriebes gestalten. Daher sollten wir bei gewissen Sachen auch ein Mitspracherecht haben. Mitsprache, wohlgemerkt, nicht Bestimmung oder Entscheidung. Auch über Persönliches, also, ob ein Mensch zu uns passt oder nicht. Und das Zusammengehörigkeitsgefühl: Es gibt Spiele, bei denen man merkt, dass man nur vorwärtskommt, wenn alle zusammenhalten und gemeinsam anpacken. So etwas brauchen wir auch, weil wir, wie gesagt, oft länger dabei sind als unsere Vorgesetzten.

Sandra: Deine Begeisterung für die Sache ist sehr deutlich spürbar. Was sind die Gründe, dass du dich weiterhin im AK-Rat engagierst? Du machst doch weiter, oder?

Alex: Natürlich! Es ist einfach hilfreich, wenn man merkt, dass die anderen Betriebe an denselben Schwierigkeiten zu nagen haben wie wir. Da können wir einander unterstützen!

Ein anderer Grund ist, dass ich eh nicht der Typ bin, der es sich allzu bequem einrichtet, das wäre mir zu eintönig. Ich habe es gern spannend, und es macht Spass, bei etwas Neuem mitzumachen. Es bietet mir Abwechslung. Ich bin ja nicht einer, der lange herumredet; ich bin eher ein Macher. Und mein Beruf ist weit mehr als nur Koch: Ich kann putzen, flicken, gärtnern, und ich bin stark, ich bin Familienmann, Sänger, Spinnenfan, ich bin Alex … und ich bin auch AK-Rat-Vertreter: Diese Tätigkeit ist auch eine Art Weiterbildung! Eine Weiterbildung, die überrascht: Du hast keine Ahnung, was du lernen wirst. Bei mir war es viel über Kommunikation, also Nahrung für den Kopf. Das tut einfach gut!

Sandra: Was wünschst du jedem Mitarbeitenden der AK?

Alex: Ich empfehle jedem Mitarbeitenden der AK, sich in dem Bereich weiterzubilden, wo diese Person findet: DAS ist es für mich!

Vielen herzlichen Dank, lieber Alex, für deine Antworten. Ich wünsche dir weiterhin viele wertvolle Erfahrungen im AK-Rat!

Mein Beruf: Persönlichkeiten finden

Maya Pfeil
HR-Verantwortliche Fachteam

Liebe Maya, im März 2023 bist du als HR-Verantwortliche Fachteam bei uns gestartet. Könntest du uns erzählen, was dich dazu bewogen hat, bei der Stiftung Arbeitskette einzusteigen?
Für mich gab es mehrere Gründe, bei der Stiftung Arbeitskette einzusteigen. Vor allem hat mich die Möglichkeit begeistert, einen positiven Beitrag zur beruflichen und sozialen Integration von Jugendlichen und Erwachsenen zu leisten. Die Vision und die Werte der Stiftung, insbesondere ihr Engagement für Inklusion und Vielfalt, haben mich persönlich sehr angesprochen, und ich wollte gerne Teil dieses inspirierenden Teams sein.

Die hohe Fluktuationsrate und der Fachkräftemangel waren für die Stiftung eine grosse Herausforderung. Wie hast du das erlebt?
Ja, das war zweifellos eine anspruchsvolle Zeit für das HR. Wir mussten umfassende Massnahmen ergreifen. Dazu gehörte die Überarbeitung aller Stelleninserate, um die Vorzüge der Stiftung besser darzustellen und die Sprache zu modernisieren. Wir verstärkten unsere Präsenz auf LinkedIn und in den sozialen Medien, wobei unsere Posts teilweise mit frechen und augenzwinkernden Texten gestaltet wurden. Zudem überarbeiteten wir den gesamten Bewerbungsprozess, um Vorstellungstermine schneller zu vereinbaren und das Thema Arbeitsintegration intensiver in den Bewerbungsgesprächen zu behandeln. Wir luden die Kandidaten ein, in den Betrieben zu schnuppern, damit sie einen Einblick in das Arbeitsumfeld erhielten.

Darüber hinaus konnten wir auch andere HR-Prozesse modernisieren, wie mit der Einführung der Favur-App, durch die wir nicht mehr 250 Lohnzettel manuell einpacken und per Post versenden müssen. Die Einführung eines Zeugnis-Tools ermöglicht es uns heute zudem, schneller Zwischenzeugnisse oder Zeugnisse zu erstellen. Insgesamt konnten wir unsere Effizienz steigern und sind schneller geworden, was es uns ermöglicht hat, mehr Zeit darauf zu verwenden, die passenden Persönlichkeiten für unsere Restaurants und die Arbeitsintegration zu finden.

Jubiläen

2023 durften wir einer Vielzahl an Jubilarinnen und Jubilaren gratulieren:

5 JAHRE
Carolin Rohrer – Stürmeierhuus
Raimond Luciani – stark catering
Pascal Gabele – stark catering
José Manuel Torres – Alpenrose
Abdul Alla Khan – stark catering
Nadine Sonnbichler – stark catering
Nadine Wild – Stürmeierhuus
Ariane Christen – Krone
Selina Spaargaren – Krone

10 JAHRE
Eduard Lehmann – Krone
Julien Lambert – Stürmeierhuus
Alexander Müller – stark catering
Sara Maria Tretinjak – Limmathof
Martin Gregory Frei – Limmathof
Céline Daguisé – stark catering

15 JAHRE
Alexander Dubach – Limmathof

Zahlen 2023

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BESCHÄFTIGTE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2023	2022	2021
Total	**222**	**223**	**216**
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	94	98	81
Teilnehmende Berufsmassnahmen	43	47	55
Teilnehmende Migration	3	2	1
Mitarbeitende Fachteam	82	76	79

BERUFSMASSNAHMEN

	2023	2022	2021
Externes Coaching	1	1	2
Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung	2	2	1
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	3	3	6
Lernende Küche	**29**	**32**	**37**
3-jährige Lehre	11	12	14
2-jährige Attestausbildung	10	15	15
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	8	5	8
Lernende Service	**21**	**20**	**27**
3-jährige Lehre	5	3	7
2-jährige Attestausbildung	12	11	15
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	4	6	5
davon LAP-Absolvent*innen	18	29	19
davon bestanden	18	24	16
Lernende Detailhandel	**8**	**7**	**6**
3-jährige Lehre	4	4	3
2-jährige Attestausbildung	4	2	2
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	0	1	1
Lernende Bäcker/Konditor/Confiseur	**3**	**3**	**3**
3-jährige Lehre	1	1	2
2-jährige Attestausbildung	2	2	1
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	-	-	-

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSMASSNAHME

	Anzahl	Prozent
Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	10	56 %
Integrationsarbeitsplatz	2	11 %
Übertritt in eine Ausbildung	1	5 %
Anderes	5	28 %
Total	**18**	**100 %**

Hier können Sie uns live erleben

Limmathof

Gönnen Sie sich einen unkomplizierten Lunch, läuten Sie mit einem Apéro und Häppchen den Feierabend ein oder geniessen Sie ein schönes Abendessen in unserem Pionierbetrieb, dem Limmathof. Der Limmathof liegt zentral im Zürcher Kreis 5, dort, wo Zürich am trendigsten ist. Auch für private Festlichkeiten und Firmenevents ist unser Lokal eine ausgezeichnete Wahl. Im Sommer lädt das Boulevardcafé zum Verweilen ein.
restaurantlimmathof.ch

Limmathof

Reservation:

Krone

Mit unseren jungen, innovativen und auch veganen Gerichten bieten wir kulinarische Erlebnisse der Extraklasse. Ebenso beliebt sind unsere Hausspezialitäten wie das «Züri Gschnätzlets» im Pfännli. Die heimelige Gaststube, das gemütliche Stübli, Kachelöfen, knarrende Holzriemenböden und der stimmungsvolle Weinkeller lassen Ihr Herz höherschlagen. Im Sommer versprüht der grosse Garten mit Lounge, Feuerring und Freiluftküche samt dem Big Green Egg Feriengefühle. Darf es ein Apéro in unserem Weinkeller oder an der romantischen Feuerschale im Garten sein? Unser Restaurant befindet sich in einem denkmalgeschützten ehemaligen Doktorhaus in Zürich-Altstetten.
krone-altstetten.ch

KRONE

Reservation:

Stürmeierhuus

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einer hochstehenden, gutbürgerlichen Küche und hausgemachten Gaumenfreuden, bevorzugt aus regionalen Produkten. Legendär ist das beliebte Fondue Chinoise, das auch als vegetarische Variante erhältlich ist. Das rustikale Restaurant Stürmeierhuus im Herzen von Schlieren ist nur wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Das geschichtsträchtige Lokal und der lauschige Garten laden zu privaten Festlichkeiten, Firmenanlässen und Banketten mit bis zu 140 Personen ein.
stuermeierhuus.ch

STÜRMEIERHUUS

Reservation:

Info Nach über 16 Jahren haben wir im März 2023 das **Restaurant Mediacampus** geschlossen. Wir bedanken uns bei allen Gästen und Mitarbeitenden für die jahrelange Treue.

Alpenrose

Passend zum Ambiente setzen wir auf traditionelle Schweizer Küche, zubereitet aus hochwertigen und nachhaltig angebauten Schweizer Zutaten, sowie auf ausgesuchte Weine aus der Schweiz – alles mit einem modernen Touch. Wer kennt sie nicht, unsere Hausspezialität «Röslis Kalbshackbraten» mit Pilzrahmsauce? Die bezaubernde Alpenrose befindet sich im Zürcher Kreis 5 und gehört zu den kulinarischen Highlights der Stadt Zürich. Die urchig-elegante Atmosphäre der Gaststube und die traditionellen Gerichte versetzen Sie in eine andere Epoche. Mit viel Herz und Leidenschaft erfüllt unser Team Ihre Wünsche und macht die Alpenrose zu einem Lieblingslokal für ein gutes Essen, ein Fest oder Ihre Veranstaltung.
restaurantalpenrose.ch

ALPENROSE

Reservation:

Café & Conditorei 1842

Auf vier Etagen servieren wir hausgemachte Patisserie, Kuchen, die legendäre heisse Schokolade sowie Kaffees und Tees. Im Erdgeschoss mit der vorgelagerten Terrasse befindet sich die wunderschöne Conditorei im Neubarock-Stil mit einem ausgesuchten Angebot feinster Patisserie, Kuchen und Torten. Das Café & Conditorei 1842 liegt an der Napfgasse mitten im Zürcher Niederdorf. Der Name stammt aus dem Gründungsjahr, in dem der Bäcker Johann Georg Eberle mit einem Süsswarenladen den Grundstein für die Conditorei Schober legte.
cafe1842.ch

CAFÉ CONDITOREI 1842 NIEDERDORF NAPFGASSE 4 ZÜRICH

Reservation:

stark catering

Wir kochen, backen, braten, sieden und grillieren, ganz nach Ihren Wünschen für jeden Anlass. Für Ihre Party bereiten wir festliche Gerichte zu, während wir bei Tagungen für Ihr leibliches Wohl sorgen. Unsere Angebotspalette reicht von Schweizer Küche über Apéro riche bis hin zu internationalen Speisen, feinen Desserts oder auch einem einfachen Cervelat vom Grill. Gerne bieten wir auch Mahlzeitendienste für Kinderkrippen, Horte, Tagesschulen oder Alterswohngruppen an. Ob im Restaurant LOX in Schlieren oder an einem Ort Ihrer Wahl im Grossraum Zürich und im Limmattal – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit wunderbaren Speisen, sei es beim Apéro für Ihr Team oder bei einem Grossevent. Lassen Sie Ihren Anlass mit uns zum Erfolg werden.
stark-catering.ch

catering stark.

Unser Angebot:

LOX

Tauschen Sie sich bei einem leichten Mittagessen mit anderen kreativen Köpfen im lichtdurchfluteten Atrium aus. Machen Sie eine Pause und stärken Sie sich bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen. Das LOX ist nicht nur ein öffentliches Mitarbeiterrestaurant, sondern auch ein Treffpunkt für Kongress- und Tagungsteilnehmer im startup space am Bahnhof Schlieren.

LOX

Menüplan: