



**Spenden-
projekt 2026:**

Gastronomie &
Integration – von
der Küche bis
zum Gast.

**Konkurrenzfähig bleiben.
Chancen schaffen.**

Stiftung
ARBEITSKETTE



Wer wir sind

Seit 1977 engagieren wir uns in der **Stiftung Arbeitskette** für die berufliche und soziale Integration von Menschen mit gesundheitlichen und sozialen Einschränkungen – seit 1994

ausschliesslich in der Gastronomie. Rund 45 Lernende und 100 Mitarbeitende mit Handicap finden in unseren Restaurants, bei **stark catering** und im **Café & Conditorei 1842** Arbeit mit

Sinn, Ausbildung, Weiterentwicklung und Teilhabe. Ganz nach unserem Arbeitskette-Motto: **Leidenschaft für Gastronomie und Integration.**

Stiftung
ARBEITSKETTE

Limmathof

ALPENROSE

KRONE

STÜRMERHUUS

CAFÉ
CONDITOREI
1842
— NIEDERDORF —
NAPPGASSE 4
ZÜRICH

LOX **catering** stark.



Warum dieses Projekt

Mit dem Wachstum von **stark catering** im Startup Space Schlieren und dem **Café & Conditorei 1842** in Zürich stoßen unsere Küchen und Prozesse an ihre Grenzen. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Hygiene (HACCP), Effizienz und Gesundheitsschutz. Grössere Investitionen können wir aus dem laufenden Gastronomiebetrieb nicht finanzieren – die Zuweisungen unserer Sozialpartner decken die Mehrkosten unseres sozialen Auftrags. Für die Planung und Umsetzung der baulichen Massnahmen werden wir von der **Klaus Architekten Innenarchitekten AG** professionell begleitet.



Was wir umsetzen möchten

Im stark catering (Startup Space, Schlieren):

- Zusätzliche Tiefkühl- und Kühlzellen direkt neben der Produktionsküche (kürzere Wege, bessere Trennung von «rein» und «unrein»).
- Leistungsstärkere Geräte wie Schockfroster, Herd und Vakuumgerät (mehr Kapazität, digitale HACCP-Kontrollen).
- Leichte Thermoboxen und ein Lieferwagen mit Hebebühne (sicherer Transport von heißen/kalten Speisen, weniger Lasten und Verbrennungsgefahr).

Im Café & Conditorei 1842 (Niederdorf, Zürich):

- Zusätzliche Kühlvitrinen und Ausbau der Kühlzelle für eine attraktive Präsentation von Patisserie und Torten.
- Eismaschine und zusätzliches Kochfeld, um das Angebot an warmen Speisen und (Eis-) Torten zu erweitern und Kosten zu senken.



Wirkung & Begünstigte

Direkt profitieren die Lernenden und Mitarbeitenden im **stark catering** und im **Café & Conditorei 1842**; über das Rotationsprinzip kommen alle Koch-Lernenden in den Genuss der verbesserten Infrastruktur.

Die Investitionen stärken unsere Konkurrenzfähigkeit in einem hart umkämpften Gastronomieumfeld und sichern langfristig Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Menschen mit Handicap.

Die neuen Geräte verbessern den Gesundheitsschutz (weniger schwere Lasten, weniger Verbrennungsrisiken), vereinfachen Arbeitsprozesse und ermöglichen neue Ausbildungsinhalte.

Zeitplan und wirtschaftliche Wirkung

Vorprojekt inkl. Fundraising



bis Mai 2026

Projekt-Umsetzung



Juni 2026 – Juli 2026

Evaluation & Schlussbericht



Januar 2027

Zusatzverkäufe
Café & Conditorei 1842:
ca. CHF 5 000...–

Einsparungen
Café & Conditorei 1842:
ca. CHF 10 000.–

Prozessoptimierungen
stark catering:
ca. CHF 25 000.–

Die positiven Effekte auf Ausbildung, Gesundheitsschutz und HACCP-Prozesse lassen sich nicht in Franken beziffern.



Jan Reiss
Betriebsleiter
stark catering

«Unser stark catering hat sich zu einem etablierten Catering-Unternehmen im Kanton Zürich entwickelt. Damit wir nicht an betriebliche Grenzen stoßen, muss die Infrastruktur mit dem Wachstum Schritt halten.»



Helmut Ofner
Betriebsleiter
Café & Conditorei 1842

«Eine neue Kühlvitrine im Verkauf erlaubt es uns, das Tortensortiment auszubauen. Unsere Lernenden können sich neues Fachwissen aneignen und davon direkt profitieren – eine sinnvolle Investition in Kreativität, Ausbildung und Integration.»



Ihre Unterstützung

Mit Ihrer Spende helfen Sie uns, **stark catering** und das **Café & Conditorei 1842** fit für die Zukunft zu machen – und schaffen bessere Chancen für Menschen, die sie verdienen. Jeder Franken stärkt unsere **Leidenschaft für Gastronomie und Integration**.

*Herzlichen Dank
für Ihre Unterstützung.*





Kosten- und Finanzierungsübersicht

Gesamtprojektkosten Erweiterung Produktionsküche **stark catering** und **Café & Conditorei 1842**

in CHF

Erweiterung Küche – stark catering	78 100
Kochherd mit grossen Kochfeldern, neu	46 800
Schockfroster, befahrbar, neu	21 750
Vakuummaschine, neu	8 500
Tischfritteuse, neu	1 050
Erweiterung Kühlzellen EG – stark catering	75 650
Kühl- und Gefrierzelle «rein» und Kühlzelle «unrein», neu	68 000
Regalsysteme Kühl- und Gefrierzellen, neu	7 650
Bauliche Massnahmen (Klaus Architekten, Steinhausen)	91 000
Vorprojekt	8 000
Brandschutzexperte	5 000
Bauleitung / Umsetzung Baumassnahmen	12 000
Baumeisterarbeiten Rohbau 1 & 2	16 500
Elektro- und Lüftungsanlagen	21 000
Sanitäranlagen (Anschlüsse, Abläufe)	5 000
Ausbau (Gipser, Malerarbeiten)	22 000
Ausstattung / Diverses	1 500
Lieferungen, Montage und Inbetriebnahme	11 750
Lieferung und Montage neue Einrichtung/Geräte	3 750
Anbindung an den Lastenabwurf (inkl. Material)	5 000
Anpassungen/Digitalisierung HACCP-Prozesse	1 000
Begehungen und Schulungen Lernende und Mitarbeitende	2 000
Auslieferung – stark catering	79 400
10 Thermo-Transportboxen, digital steuerbar, neu/Ersatz	15 400
Lieferwagen mit Hebebühne	64 000
Erweiterung Café & Conditorei 1842	21 000
Induktionskochfeld, Erweiterung Küche	4 000
Tiefkühlvitrine für Torten; Konditorei, neu	6 600
Kühlvitrine; Konditorei, neu	2 500
Eiswürfemaschine, neu	4 400
Regalsystem Kühlzelle, neu	3 500
Projektmanagement inkl. Fundraising	15 000
Reserve für Unvorhergesehenes	15 000
TOTAL REALISIERUNGSKOSTEN	386 900

Finanzierung

Eigenmittel	34 750
Vorprojekt	8 000
Inbetriebnahme	11 750
Projektmanagement	15 000
Finanzierung durch Spenden	352 150
TOTAL FINANZIERUNG	386 900



Stimmen zur Arbeitskette



Christiane Noll
Mercedes-Benz
Schweiz AG

«Die Zusammenarbeit ist herzlich, professionell und die Qualität des Caterings begeistert unser Team jedes Mal aufs Neue.»



Manuel Wanner
IFJ – Institut für
Jungunternehmen

«Die Stiftung Arbeitskette ist seit Jahren eine verlässliche Partnerin – der Ausbau der Küche stärkt sowohl sie als auch unseren Standort.»



Urs Vetsch
Geschäftsführer
Stiftung Arbeitskette

«Die Investitionen verbessern unsere Angebote und schaffen beste Lern- und Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeitenden und Lernenden.»



Ricci
Mitarbeiter/Klient
stark catering

«Mit den neuen Anschaffungen wären die Wege kürzer und die Tage weniger stressig – wir könnten ruhiger und effizienter arbeiten.»

Mit diesem Projekt fördern wir die UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs):



SDG-Ziel 4a

Bildungseinrichtungen bauen und ausbauen, die kinder-, behinderten- und geschlechtergerecht sind und eine sichere, gewaltfreie, inklusive und effektive Lernumgebung für alle bieten.



SDG-Ziel 8.5

Bis 2030 produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle Frauen und Männer, einschliesslich junger Menschen und Menschen mit Behinderungen, sowie gleiches Entgelt für gleichwertige Arbeit erreichen.



SDG-Ziel 10.2

Bis 2030 alle Menschen unabhängig von Alter, Geschlecht, Behinderung, Rasse, Ethnizität, Herkunft, Religion oder wirtschaftlichem oder sonstigem Status zu Selbstbestimmung befähigen und ihre soziale, wirtschaftliche und politische Inklusion fördern.



Kontakt

Daniela Küng, Stiftungsrat
Stiftung Arbeitskette
E-Mail: d.kueng@arbeitskette.ch



Noch mehr Informationen zum Fundraising auf unserer Webseite:
arbeitskette.ch/stiftung/fundraising

Stiftung
ARBEITSKETTE