

2020

JAHRESBERICHT



Es hätte ein ganz tolles Jahr werden können: Unsere sieben Lokale und der Cateringservice erfreuen sich grosser Beliebtheit. Die Gastroteams lassen sich immer wieder neue Ideen für kulinarische Erlebnisse einfallen. Doch wie wir alle wissen, brachte Covid-19 die Welt zum Stillstand – und mit dem Shutdown am 16. März 2020 auch die Gastronomie. Von da an galt es, gleichzeitig mehrere Herausforderungen zu bewältigen: Betriebe schliessen, Kurzarbeit beantragen, Ausgaben reduzieren und nach Finanzierungslösungen suchen – unter anderem in Form von Überbrückungskrediten und Spendenaufrufen.

Grossen Kummer bereiteten uns zusätzlich zu den finanziellen Sorgen auch die psychosozialen Aspekte. Praktisch von heute auf morgen hatten unsere Mitarbeitenden keine Tagesstruktur und die Lernenden keinen praktischen Ausbildungsplatz mehr. Die ganze Zeit über blieben wir mit den Mitarbeitenden im Austausch. Die Lernenden erhielten eine individuelle Lernbegleitung und nahmen an internen Schulungen teil.

Die vorübergehende Öffnung im Sommer unter strengen Schutzauflagen brachte zwar keine finanzielle Entspannung, aber zumindest einen Lichtblick. Als Gastgeber mit Herzblut freuten sich unsere Teams, wieder an den Herd zurückzukehren und – mit Maske und Abstand – Gäste zu bewirten. Gleichzei-

tig bekamen wir etwas Luft, um das Mietverhältnis für unsere neue Produktionsküche – als Ersatz für die von den Eigentümern gekündigte Catering-Küche im Restaurant Renggergut – voranzutreiben.

Im Dezember kam dann das erneute Lichterlöschen in der Gastronomie. Aber nicht alles ist einfach stehen geblieben: Mit der Alpenrose lancierten wir als Pilotprojekt einen ökologischen Lieferservice mit Dabbavelo. Der Service erfreute sich grosser Beliebtheit – insbesondere der legendäre Hackbraten verliess und verlässt regelmässig die Alpenrose-Küche.

Die vielen Solidaritätsbekundungen seitens der Stammgäste, die ungebrochene Leidenschaft unserer Teams und die Unterstützung unserer Partner schenken uns Mut. Es werden wieder bessere Zeiten kommen.




Alain L'Allemand
Geschäftsführer



Im «startup space» beim Bahnhof Schlieren entsteht unsere neue Produktionsküche.



Positiv in die Zukunft

Wir glauben trotz Corona-Krise an die Gastronomie.

Der Mietvertrag unseres bisherigen Standorts, des Restaurants Renggergut, endet im Herbst 2021, die Liegenschaft wird umgebaut und umgenutzt. Wir benötigen einen neuen Ausbildungs- und Arbeitsort für unsere Lernenden und Mitarbeitenden und einen neuen Standort für unser Catering.

Nun hat sich für die Stiftung Arbeitskette die einmalige Möglichkeit ergeben, in Schlieren im «startup space» eine Produktionsküche einzurichten, dort das öffentliche Personalrestaurant zu führen und zusätzlich das Inhouse-Catering zu betreiben.

Die Inbetriebnahme der neuen Küche und die Aufnahme des Gastronomieangebotes ist auf August 2021 geplant. Ein idealer Zeitpunkt, um das Restaurant Renggergut im Herbst 2021 abgeben zu können. Der Standort, unmittelbar neben dem Bahnhof Schlieren, ist unschlagbar: sehr gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln und kurze Wege zu unseren Kunden in und um Zürich. Zudem erschliesst sich der Arbeitskette so ein grosses Marktgebiet in Zürich-West.

Der neue Standort und das Angebot zur Zusammenarbeit mit dem «startup space» sind perfekt. Bereits jetzt freuen wir uns auf den Einzug und blicken positiv in die Zukunft.

Spenden- verdankungen



Ganz besonders erfreut hat uns im 2020 die grosse Solidarität, die wir erfahren durften in Form von Spenden zur Unterstützung unserer Restaurants in der Corona-Krise. Grosse und kleine Zuwendungen von Stiftungen sowie von vielen Privatpersonen sind ausnahmslos und unabhängig vom Betrag eine wertvolle Unterstützung in dieser schwierigen Zeit!

Grosszügige und zahlreiche weitere Spenden durften wir für unser neuestes Projekt entgegennehmen: die neue Produktionsküche im «startup space» in Schlieren. Auch für diese sehr wertvollen Beiträge zur Sicherstellung unserer Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen oder sozialen Benachteiligungen – sowie für die finanzielle Unterstützung zur Durchführung von Ausbildungs-Events für Lernende – bedanken wir uns ganz herzlich!

Namentlich erwähnen möchten wir:

- A Porta Stiftung**
- Gemeinnützige Gesellschaft Kanton Zürich**
- Peter & Verena Gross**
- Habitat 8000 AG**
- Hohenegg Stiftung**
- Walter Haefner Stiftung**
- Hans & Lilly Knecht-Welthi Stiftung**
- Moriz & Elsa von Kuffner-Stiftung**
- Rotary Club Turicum**
- Georg & Berta Schwyzer Stiftung**
- Swiss Life AG**
- Swiss Welfare Organisation**
- Zangger Weber Stiftung**

Stiftung ARBEITSKETTE



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, Renggergut mit Cateringservice, Mediacampus, Krone, Stürmeierhuus, Alpenrose und Café & Confiserie 1842 im Haus Conditorei Schober sowie für die Kantine der SVA und die Mensa der Gesamtschule EDU.

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

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Alain L'Allemand · Geschäftsführer
Petra Schenini · Leiterin Fachbereich Gastronomie und Stv. Geschäftsführerin
Cornelie Lebzelter · Leiterin Fachbereich Integration
Marco Wydler · Leiter Fachbereich Zentrale Dienste

STIFTUNGSRAAT

Daniela Küng (Präsidentin) · Organisationsberaterin
Peter Betschart (Vizepräsident) · eidg. Psychotherapeut
Nicole Grau · Wirtschaftsprüferin
Reto Grohmann · Unternehmensberater (ab 4. 2020)
Liliane Gross · Juristin/Rechtsanwältin

Beat Läubli · Betriebsökonom/Gastroberater (bis 6.2020)
Markus Segmüller · Gastronomieunternehmer
Daniel Soldenhoff · Creative Director

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · Team Arbeitskette, Wick Werbung
Druck · Kasimir Meyer AG

BANKVERBINDUNG

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

Dieser Geschäftsbericht wurde der Umwelt zuliebe CO₂-neutral auf FSC-Recycling-Papier gedruckt.

2020

JAHRESBERICHT

Integration

Wer hätte das gedacht? Was am Anfang des Jahres als Randnotiz in den Medien kaum wahrgenommen wurde, erschreckte uns im Februar durch die Bilder aus Norditalien und stellte ab März unser aller Alltag auf den Kopf.



Cornelia Lebzelter
Leiterin Fachbereich Integration

Wie soll Integration gelingen, wenn das unmittelbare Gebot der Stunde heisst: Bleiben Sie zuhause. Bitte. Alle.

Die sinnstiftende Beschäftigung unserer behinderten Mitarbeiterinnen, die Ausbildung der jungen Menschen, alles war mit der Schliessung unserer Betriebe nicht mehr im gewohnten und vertrauten Rahmen möglich.

Wir haben die Integrationsarbeit weitergeführt: am Telefon, auf verschiedenen digitalen Wegen und da, wo es erforderlich war, auch weiterhin im persönlichen Kontakt mit dem nötigen Abstand. Kreative Lösungen waren gefragt und wurden grossenteils gefunden. Prüfungsgerichte wurden allein im leeren Restaurant gekocht. Online-Unterricht fand für Einzelne in unseren Büros statt.

Unsere Mitarbeitenden und Lernenden haben diese aussergewöhnliche, noch nie dagewesene Situation insgesamt grossartig bewältigt. Für die eine oder den anderen war die Rückkehr in den beruflichen Alltag eine ebenfalls grosse Herausforderung wie auch das Zurechtfinden mit Schutzkonzepten, wechselnden Gästezahlen und ab Herbst der Ungewissheit, wie es weitergeht.

Ganz gewiss ist in diesen unsicheren Zeiten: Wir haben viele neue ungeahnte Erfahrungen gewonnen, wir haben viel gelernt und noch vieles zu lernen und vor allem: Wir freuen uns auf sehr viele Gäste in diesem Jahr.



Meeting 2020: Kreative Ideen waren gefragt, um den Abstand einzuhalten.

Zu unserer täglichen Arbeit passt dieses Filmmotiv aus Forrest Gump hervorragend:

«Unsere Arbeit ist wie eine Schachtel Pralinen. Man weiss nie, was man kriegt.»

Zora Graf
Ausbildungs-Verantwortliche Bereich Service

Limmathof

Das Jahr 2020 hat im Limmathof fulminant gestartet. Januar/Februar waren 2 unglückliche Monate. Leider kam dann aber das Covid-Virus dazwischen und wir mussten unsere Motivation anders suchen. Der Sommer war dann wieder erstaunlich gut und wir konnten unsere neu gestaltete Terrasse zur Freude der Gäste sehr lange nutzen. Die gute Stimmung war spürbar, bei unseren Gästen wie auch dem ganzen Team. Ein bisschen Normalität haben alle genossen. Im Sommer und Herbst hatten wir zwei tolle Events, die wir zu 100 % füllen konnten.



Stefan Iseli
Betriebsleitung

Stefans Lockdown-Tipp

«Eine kleine Aufmunterung in dieser Zeit ist sicher, dass wir, sobald unsere Betriebe wieder öffnen dürfen, unseren neuen Arbeitskette-Rotwein Signum Rouge präsentieren dürfen. Eine wirklich gelungene Cuvée von Alain Schwarzenbach aus Meilen am Zürichsee!»



Sommer 2020: Der richtige Abstand im Garten der Krone Altstetten.

Krone

Nach einem starken Sommer kam ein ruhiger Herbst auf uns zu. Gruppenevents wurden kaum gebucht. So lag es mir besonders am Herzen, etwas mehr zu machen als alle anderen – verbunden mit ganz viel Freiraum für den Gast. Und so entstand unser Gruss-Chatlet. Ein Weihnachtsmarkt-Hüsl, welches wir mit ganz viel Swissness und Weihnachtsstimmung dekorierten. Bereits nach kurzer Zeit war es schon komplett ausgebucht. Und der Detailhändler Coop hat Werbung auf Facebook, LinkedIn und in der Coop-Zeitung gemacht, da ein Mitarbeiter die bekannte Winterfigur «Nevis» auf unser Hüsl gesprayt hat.



Christoph Hähni
Stv. Betriebsleitung

Christophs Lockdown-Tipp

«So oft wie möglich mit der Angelrute auf den See den Felchen nachstellen war das Beste, um den Corona-Alltag zu vergessen, und mit ein wenig Glück gab es gleich noch ein leckeres Abendessen.»



Stürmeierhuus

Da man als Gruppe nicht unkompliziert, wie sonst, in ein Restaurant gehen konnte, hat sich die eine oder andere Firma unseren Service zu sich geholt. Mit unserem Food-Mobil, dem Piaggio APE, welches uns über einen Gasröllt verfügt, fuhrten wir direkt zum Kunden. Ganz besonders angetan von dieser Idee ist die Firma Bachema AG in Schlieren. Anstatt ein Weihnachtsessen auswärts liessen sie uns an acht Mittagen zu sich kommen. Nach den ersten vier Besuchen wollten die Mitarbeiter mehr von uns und schwups wurde die zweite Serie gebucht. Alles coronakonform versteht sich.



Thomas Unger
Betriebsleitung

Thomas' Lockdown-Tipp

«Für mich habe ich einen neuen Sport entdeckt, beim Langlauf kommt man an die frische Luft und unter der Woche gehört einem fast die gesamte Loipe.»



Mediacampus

Mit vielen guten Vorsätzen und grossen Zielen sind wir ins neue Jahr gestartet. Im Januar bekochten wir ein Weihnachtsbankett und lieferten einen grossen Apéro aus. Während des Lockdowns haben wir gelernt, einen Gang zurückzuschalten. Im Mai waren alle Mitarbeiter froh, wieder mit geregeltm Tagesrhythmus im MC zu arbeiten. Auch unsere Gäste schätzten es sehr, wieder von uns verwöhnt zu werden. Trotz aufwändiger Auflagen führten wir unsere Kochkurse erfolgreich durch. Last but not least verpackten wir zum Jahresende viele Geschenkboxen.



René Unternährer
Betriebsleitung

Renés Lockdown-Tipp

«Biken, joggen und wandern in der Inner-schweiz – mit der Outdooractive-App findest du unendlich viele Touren.»



Renggergut

Das Renggergut ist sehr gut ins 2020 gestartet und hat Januar sowie Februar über Budget abgeschlossen. Die Aussichten auf gute und interessante Cateringaufträge waren ausgezeichnet, wurden aber von der Pandemie zunichtegemacht. Der Cateringservice durfte trotz Lockdown seine treue Kundschaft wie Wohnheime, Schulen, Kinderkrippen, soziale Treffpunkte etc. täglich mit Mahlzeiten beliefern und unsere Küchencrew war nur teilweise in der Kurzarbeit. Im Restaurant sind wir mit Elan ins letzte volle Jahr gestartet, bevor wir 2021 unser Domizil nach Schlieren verlegen werden. Die Covid-19-Massnahmen haben uns leider den Wind aus den Segeln genommen und unsere Gäste konnten uns aufgrund der Homeofficepflicht nicht mehr besuchen.



Martin Scherrer
Betriebsleitung

Martins Lockdown-Tipp

«Macht es auch zu Hause gemütlich, stellt die Möbel wieder einmal um und lest ein spannendes Buch.»



Alpenrose

Das Team hat mit grosser Flexibilität die wechselnden Corona-Massnahmen gemeistert. Tische und Stühle kamen in den Keller, Distanzen wurden geschaffen, neue Hygienemassnahmen umgesetzt und Masken getragen, bevor diese zur Pflicht wurden. Es lag uns sehr am Herzen, weiterhin all unseren Gästen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Im Dezember folgte nun die Zusammenarbeit mit Dabavels. Der ökologische Hintergrund, sich die Alpenrosen-Köstlichkeiten im wiederverwendbaren Geschirr per Velo liefern zu lassen, hat es uns angetan und unseren Gästen gefällt es ebenso.



Romi Lüthold
Betriebsleitung

Romis Lockdown-Tipp

«Wanderung von der Hultegg zum Schnebelhorn, dem höchsten Berg im Kanton Zürich.»



Cateringservice

Voller Motivation sind wir 2020 gestartet. Januar/Februar erzielten wir bereits 30 % mehr Umsatz als im Vorjahr und wir konnten täglich Restaurants, Schulen und Take-Aways mit unseren Köstlichkeiten beliefern. Dann der Hammerschlag, der die ganze Gastronomie 2020 begleitete. Uns brachen beinahe alle geplanten Cateringinsätze weg und wir hatten nur ganz wenige und kleinere Einsätze. Trotz Lockdown konnten wir neue Kunden generieren: Die soziale Einrichtung Nordlicht und Rötöl Sozialpädagogik für Kinder und Familien der Stiftung zjk. Für 2021 haben wir eine Zusage des Vereins daheim erhalten. Wir werden uns auch für das neue Jahr die Motivation nicht nehmen lassen, freuen uns auf die neue Herausforderung und hoffen auf eine Pandemie-freie Zeit.



Andreas Rietmann
Betriebsleitung

Andreas' Lockdown-Tipp

«Die Motivation für Erfolg hat drei Buchstaben: TUN!»



Café & Confiserie 1842

Genau ein Jahr nach Neuöffnung traf uns eine weltweite Situation, welche so wohl niemandem in den Sinn kam. 2020 veränderte alles, doch das Motto für die Zukunft: Positiv und geduldig bleiben, denn «was lange währt, wird endlich gut». Trotz vieler Einschränkungen wurde man flexibel und kreativ, Weihnachtsmärkte fielen aus, doch bei uns erstrahlte ein Glühweinbüschen in voller Pracht, welches tiefen Temperaturen Jung und Alt mit hausgemachtem Glühwein oder Kinderpunsch die Zeit vergessen und die Augen erstrahlen liess.



Hana Prugovecki
Betriebsleitung

Hanas Lockdown-Tipp

«Wo Kuchen ist, da ist auch Hoffnung. Und Kuchen gibt es immer.»
Zitat von Deane Koontz



STATEMENTS VON LERNENDEN:

A dream comes true – oder doch eher ein Albtraum?



Jonathan
Lehre zum Restaurationsangestellten EBA, 1. Semester

«Im Sommer 2020 startete ich meine Lehre, am Anfang ging es bis zum 1. September 2020, ab dann gab es im Renggergut Buffet. Nach den Herbstferien wurde es immer schlimmer. Wir hatten immer weniger Gäste und es wurde immer langweiliger im Restaurant. Wir waren zu viel Servicepersonal, sodass wir Lehrlinge für die Schule arbeiten durften. Aber es wurde noch schlimmer: Eines Tages hatten wir eine Grossteamsitzung im Renggergut, dort wurde uns gesagt, dass wir zumachen, und die Servicelehrlinge wurden in andere Restaurants eingeteilt. Eigentlich hat es nichts gebracht, nach sieben Tagen gingen wir alle in die Kurzarbeit.»



Manuel
Lehre zum Koch EFZ, 3. Semester

«Hallo Cornelia, mir geht es sehr gut und ich geniesse die Freizeit. Ich spiele gerne Computerspiele und kann mich generell gut beschäftigen, also ist diese Zeit mehr ein «dream comes true» als eine Einschränkung. Auch koche ich zuhause immer mehr Leckeres, für das man sonst nicht unbedingt die Zeit/Motivation hat (Burgers, Wellington, Merinques, Schokoladenmousse etc.). Da kann man auch das Gelernte super anwenden.»

Zahlen 2020

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BESCHÄFTIGTE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2020	2019	2018
Total	228	232	210
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	90	95	96
Teilnehmende Berufsmassnahmen	59	49	42
Teilnehmende Migration	6	4	5
Mitarbeitende Fachteam	74	84	67

BERUFSMASSNAHMEN

	2020	2019	2018
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	5	9	8

Lernende Küche	37	42	39
3-jährige Lehre	19	26	28
2-jährige Attestausbildung	12	8	7
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	6	8	4

Lernende Service	24	20	26
3-jährige Lehre	8	6	7
2-jährige Attestausbildung	12	11	14
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	4	3	5

davon LAP-Absolvent*innen	15	14	22
davon bestanden	13	13	19

Lernende Detailhandel	4	-	-
3-jährige Lehre	2	-	-
2-jährige Attestausbildung	2	-	-
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	1	-	-

Lernende Bäcker/Konditor/Confiseur	2	-	-
3-jährige Lehre	1	-	-
2-jährige Attestausbildung	1	-	-
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	-	-	-

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSMASSNAHME

Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	Anzahl	Prozent
Integrationsarbeitsplatz	7	47%
Übertritt in eine Ausbildung	2	13%
Anderes	0	0%
Anderes	6	40%
Total	15	100%

ANSCHLUSSSITUATION NACH MIGRATIONSPROGRAMM

Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	Anzahl	Prozent
Übertritt in weiterführende Ausbildung	3	50%
Anderes	1	17%
Anderes	2	33%
Total	6	100%

Jubiläen

Wir sind glücklich und auch etwas stolz darauf, dass wir viele Mitarbeitende haben, die schon seit einigen Jahren mitschaffen und mithelfen, das Arbeitskette-Schiff segeln zu lassen.

Und das Beste: Sie tun es gerne! In diesem Jahr durften wir einige davon zu besonderen Jubiläen beglückwünschen. Es waren sechs Mitarbeitende, die seit 10 Jahren die Arbeitskette tatkräftig unterstützen, zwei Herren, die das seit 15 Jahren tun, und einer, der schon seit 20 Jahren dabei ist!

10 Jahre
Mediacampus:
Cindy Pfändler
Sabine Saxer

Renggergut:
Andrea Guggenbühl
Thana Phuanpathom
Sabine Bründler
Mara Roy-Salsi

15 Jahre
Renggergut:
Miguel Santos
Kulyka Kang

20 Jahre
Renggergut:
Christoph Stegmaier



«Wir gratulieren nochmal herzlich und danken für die wertvolle Mitarbeit!»

Sandra Rocchetti
Fachbereich Integration

Zusammen durch die Krise

Besonders in einer Krise ist es wichtig zusammenzustehen und den herausfordernden Weg mit vereinten Kräften zu bewältigen. Das sonnige Frühlingswetter hilft uns, positiv in die Zukunft zu blicken. Wir wünschen uns von Herzen, dass unse-

re Gäste bald wieder in den Restaurants verweilen und sich etwas Feines gönnen. Denn mit einem Besuch in der Stiftung Arbeitskette tun Sie nicht nur sich etwas Gutes, sondern unterstützen uns auf eine ganz wertvolle Weise.



GUTSCHEINE

Sämtliche Feiern und Events wurden vorerst in den Sommer verlegt und schlussendlich, wegen strengerer Schutzmassnahmen, doch abgesagt. Wir spürten grosse Solidarität von Gästen, Lieferanten und Freunden. Im Jahr 2020 durften wir über 325 Gutscheine ausstellen, so viele wie noch nie. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für jede Unterstützung.



ONLINESHOP

Das Onlinegeschäft boomte und wir durften davon profitieren. Ob salzig, süss oder ein hübsches Mitbringsel, bei uns wurden viele fündig. Als absoluter Verkaufsschlager entpuppten sich die drei hausgemachten Chutneys vom Restaurant Mediacampus. Passend zum Weihnachtsgeschäft waren die Geschenkkisten bei Firmen ein äusserst beliebter Artikel.



SPENDEN

Jede Spende trägt dazu bei, dass die bei uns beschäftigten Menschen weiterhin eine sinnstiftende Aufgabe haben und unsere Gäste auch in Zukunft ein feines Essen mit sozialem Engagement verbinden können. Auf unserer Website haben wir die Spendenprojekte publiziert und danken allen von Herzen für die grosszügige Unterstützung.



WEITEREMPFEHLUNGEN

Nichts geht über eine persönliche Empfehlung an Familie, Freunde und Bekannte. Uns freut es sehr, wenn wir vor Ort erfahren, dass Gäste über eine Referenz zu uns kommen. Über diesen Kanal unterstützen Sie uns und tragen zum Erfolg der Stiftung Arbeitskette bei. Vielen Dank und auf ein baldiges Wiedersehen.

Unter shop.arbeitskette.ch finden Sie unsere Produkte, Gutscheine und können direkt spenden.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.