



2021

JAHRESBERICHT

Liebe Mirjam, Du hast im vergangenen August die Geschäftsführung der Stiftung übernommen. Wie war Dein Start?

Der Einstieg war anspruchsvoll. Ich kannte die Stiftung Arbeitskette und ihre Restaurants aus meiner früheren Tätigkeit gut und ich freute mich besonders, Integration direkt im ersten Arbeitsmarkt mitgestalten zu können. Bereits in der ersten Woche mussten schwierige Entscheide gefällt werden. Die Pandemie und ihre Folgen hatten die Arbeitskette stark betroffen. Trotz der Betriebsschliessungen war es uns wichtig, unseren Lernenden und Mitarbeitenden eine verlässliche Tages- und Arbeitsstruktur zu bieten und ihre Gesundheit zu schützen.

Corona, Fachkräftemangel, der Projektabschluss in Schlieren und der vom Stiftungsrat eingeleitete Wandel – Schonfrist gab es keine. Worauf hast Du Dich fokussiert?

Viel Zeit und intensive Arbeit haben wir in eine sorgfältige Evaluation und zukunftsorientierte Bedarfsanalyse investiert. Es war uns besonders wichtig, in dieser Zeit des Wandels in der Gastronomie wie auch in der Integration beste Voraussetzungen zu schaffen, um die Zukunft weiterhin erfolgreich zu gestalten. Für mich konkret heisst dies eine enge und intensivere gemeinsame Zusammenarbeit über die Fachbereiche hinweg.

Welche Highlights gab es 2021 für Dich persönlich für die Arbeitskette?

Ein persönliches Highlight war, zu spüren, dass mir vor allem die Betriebsleiter/-innen der Restaurants mit einer grossen Offenheit begegneten. Immer wieder ein Highlight ist, zu sehen, dass bei uns Integration wirklich an

der Front im ersten Arbeitsmarkt stattfindet. Auch das grosse Vertrauen, welches mir bei meiner täglichen Arbeit entgegengebracht wird, ist toll.

Wenn wir einen Blick in die Zukunft wagen – wohin geht die Reise?

Für mich ist es sehr wichtig, die einmalige Arbeitsmarktnähe unserer Stiftung weiter zu stärken. Arbeiten ist für mich eine der wichtigsten Grundlagen, ein gesundes und erfülltes soziales Leben zu führen. Für mich vereint die Gastronomie Genuss, Freude und soziales Engagement wunderbar. Zusammen mit meinen Kolleginnen und Kollegen möchte ich die Veränderungen in der Gastronomie und Integration antizipieren, Chancen erkennen und nutzen, die Zukunft aktiv gestalten. Es gibt sie, diese Chancen, und gemeinsam können wir das! Ich freue mich darauf.

Auf das neue Jahr und eine gute Zusammenarbeit!

(Auszug aus einem Gespräch zwischen Stiftungsratspräsidentin Daniela Küng und der neuen Geschäftsführerin Mirjam Weber.)



Mirjam Weber
Geschäftsführerin
Stiftung Arbeitskette

Hier können Sie das komplette Interview nachlesen:



BACK TO WORK:
Nach dem Lockdown wurde in unseren Betrieben wieder mit Elan und Freude gearbeitet.



Leidenschaft für Gastronomie und Integration

Veränderungen als Chancen sehen – nicht einfach, aber lohnend.

Die erste Jahreshälfte war geprägt durch den erzwungenen Stillstand – in der sonst so lebhaften Welt der Gastronomie ein Ausnahmezustand! Die Betriebsschliessungen in den Monaten Januar bis Mai und die Homeoffice-Pflicht verordneten uns Ruhe und Innehalten. Gleichzeitig erforderten sie eine ausserordentliche Reflexion, eine Bestandsaufnahme und eine Neuorientierung.

2021 wurden sowohl unsere Anpassungsfähigkeit und Entscheidungskraft als auch Erneuerungselan besonders gefordert. Wir durften Solidarität und Zusammenhalt erfahren und konnten auf die Unterstützung aller Mitarbeitenden, Kunden und Partner bauen. Es war uns wichtig, unseren Lernenden und Mitarbeitenden auch in dieser ausserordentlichen Zeit eine verlässliche Tages- und Arbeitsstruktur zu bieten.

Neue Ideen und Veränderungen nahmen schnell Gestalt an: So haben die Lernenden in der Krone ein Pop-up betrieben, ein Betreuungsprogramm für die Mitarbeitenden wurde umgesetzt, die Webseiten überarbeitet und mit grossem Effort die neue Produktionsküche und deren Finanzierung geplant und realisiert.

Aufgrund der gleichzeitigen Veränderung in der Geschäftsleitung wurde seitens des Stiftungsrats auch organisatorische Veränderungen und das Überdenken der Strategie eingeleitet, um für die Zukunft gerüstet zu sein. 2021 war nicht einfach, hat uns aber Chancen eröffnet, die wir ergreifen wollen.

Spendenverdankungen

Ausserordentlich gefreut haben uns auch dieses Jahr das Vertrauen und die grosszügige finanzielle Unterstützung, ohne die die Realisierung unserer neuen Produktionsküche in Schlieren nicht möglich gewesen wäre.

Insbesondere bedanken wir uns ganz herzlich bei allen Stiftungen, Unternehmen als auch bei den vielen Privatpersonen, die den Erhalt unserer Ausbildungs- und Arbeitsplätze durch ihre grosszügigen Spenden erst ermöglichten:

Namentlich erwähnen möchten wir:

- A Porta Stiftung**
- Baugarten Stiftung**
- Berufsbildungsfonds Kanton Zürich**
- Walter & Anne Marie Boveri**
- Dachstiftung ACCENTUS**
- Gertrude & Wolfgang Schrader-Dislich Fonds**
- Otto Gamma-Stiftung**
- Ernst Göhner Stiftung**
- Gemeinnützige Gesellschaft Kanton Zürich**
- Verena & Peter Gross**
- Walter Haefner Stiftung**
- Frieda Locher-Hofmann-Stiftung**
- Stiftung Hohenegg**
- Stiftung Hans & Lilly Knecht-Wethli**
- Moriz & Elsa von Kuffner-Stiftung**
- Schweizerische Mobiliar Genossenschaft**
- SwissLife Stiftung «Perspektiven»**
- Swiss Welfare Organisation**
- Max Wiederkehr Stiftung**
- Vontobel-Stiftung**
- Wietlisbach Foundation**

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, Mediacampus, Krone, Stürmeierhuus, Alpenrose, Café & Conditorei 1842, LOX und stark catering sowie 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

GESCHÄFTSLEITUNG

Alain L'Allemand · Geschäftsführer (bis Juli 2021)
Mirjam Weber · Geschäftsführerin (ab August 2021)
Petra Schenini · Leiterin Fachbereich Gastronomie und Stv. Geschäftsführerin
Cornelie Lebzelter · Leiterin Fachbereich Integration
Marco Wydler · Leiter Fachbereich Zentrale Dienste

STIFTUNGSRAT

Daniela Küng (Präsidentin) · Organisationsberaterin
Peter Betschart (Vizepräsident) · eidg. Psychotherapeut
Nicole Grau · Wirtschaftsprüferin
Reto Grohmann · Unternehmensberater

Liliane Gross · Juristin/Rechtsanwältin
Markus Segmüller · Gastronomieunternehmer
Daniel Soldenhoff · Creative Director

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · Linda Pollari, Wick Werbung, Arbeitskette
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.

Stiftung
ARBEITSKETTE

Limmathof

ALPENROSE

KRONE

STÜRMEIERHUUS

MEDIA
CAMPUS

Café
CONDITOREI
1842
KREIERSTRASSE 4
ZÜRICH

LOX

catering
stark.



Integration & Ausbildung

Infolge des erneuten Lockdowns von Januar bis April 2021 begann das Jahr mit verlängerten Weihnachtsferien. Nur im Catering, im Mediacampus und in der «Alpenrose» haben wir für die Mahlzeiten-dienste und unseren Delivery-Service weiter gekocht und gebacken.



Cornelia Lebzelter
Leiterin Fachbereich Integration

Durch die gewonnenen Erfahrungen aus dem Lock-down des Vorjahres entstand innerhalb kürzester Zeit ein Workshop-Angebot für die Lernenden, und die Mitarbeitenden an Integrationsarbeitsplätzen wurden telefonisch und in kleinen Gruppen vor Ort gut durch die ersten Monate des Jahres begleitet. Grosse Krisen blieben aus. Mehr Zeit zu haben, wurde geschätzt, es gab kein Januarloch in den Kassen, neue Erfahrungen wurden gemacht, das Leben wurde anders getaktet.

Als wir im April die Aussenbereiche bewirten durften, wagten wir etwas Neues: Wir richteten in der «Krone» ein Lernenden-Pop-up ein. Es war eine Freude zu sehen, mit wie viel Engagement und Berufsstolz unsere Lernenden «ihren» Betrieb präsentierten. Gleichzeitig war es für die Lehr-absolventinnen und -absolventen eine optimale Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren (QV).

Nach der Wiedereröffnung aller Betriebe liessen die Gäste nicht lange auf sich warten, und einmal mehr zeigte sich eindrücklich, warum die Gastrono-mie für die Arbeitsintegration gut geeignet ist.

Unsere Gäste freuten sich über zurückgewonne-ne Lebensqualität und das Pflegen von sozialen Kontakten bei einem feinen Essen in entspannter Atmosphäre. Unsere Mitarbeitenden freuten sich ebenfalls über die sozialen Kontakte bei der Arbeit und ihre sinnstiftende Aufgabe im Team mit un-mittelbar erfahrbaren Rückmeldungen.

«Tag für Tag erfährt man sich als Teil in einem Ganzen, dem das Wohl der Gäste am Herzen liegt.»

Im Sommer haben 19 Lernende ihre Abschluss-prüfung absolviert, 16 davon haben bestanden, und die meisten davon haben den Sprung in den 1. Arbeitsmarkt geschafft: ein schöner Erfolg für alle daran Beteiligten.

2021 war geprägt von Reisebeschränkungen, Ein-schränkungen der persönlichen Freiheit, unter-schiedlichen Auffassungen über die zu treffenden Massnahmen und einer stellenweise zunehmenden Gereiztheit. Das gemeinsame Essen im Restaurant brachte für viele Menschen ein Stück Normalität in den Alltag zurück, die nach dem Verzicht umso mehr geschätzt und genossen wurde. Es erfüllt uns mit Freude und Stolz, gemeinsam mit unseren Mit-arbeitenden und Lernenden unseren Gästen diesen Genuss zu verschaffen. Wir hoffen, dass nach Ende der Homeoffice-Pflicht auch diese Gäste wieder zurückkehren.

Immer wieder stellt sich die Frage, warum die Gast-ronomie ein idealer Berufsbereich für die Arbeits-integration ist. Das ist einfach zu beantworten: Die Gastronomie bietet in einem lebendigen Umfeld ganz unterschiedlich konkrete Aufgaben, die auch ohne Vorkenntnisse bewältigt werden können. Die Resultate der eigenen Arbeit sind unmittelbar sichtbar und ermöglichen somit Erfolgserlebnisse. Hinzu kommt das Arbeiten im Team, in dem alle aufeinander angewiesen sind, sich gegenseitig unterstützen und miteinander auskommen müssen. All das stärkt das Selbstvertrauen und die Sozial-kompetenz. Tag für Tag erfährt man sich als Teil in einem Ganzen, dem das Wohl der Gäste am Herzen liegt – eine wunderschöne, sinnstiftende Aufgabe.

Limmathof

Wir haben wunderschöne Restaurants, aber was wir von ihnen zeigen können, sind meist leere Räume. Sie sind immer sehr schön eingedeckt, stilvoll deko-riert und professionell fotogra-fiert, aber zumeist unbelebt. Das soll sich ändern!

Wir möchten nicht nur leere Restaurants, möchten keine Abbildungen mit Models, die in unkenntlichen Restaurants sitzen, essen, trinken und feiern, sondern das lebendige Treiben in unserer Gastronomie zeigen. Aus Datenschutzgründen sind Freunde, Bekannte und kulinarisch Verandelte geladen. Es soll gegessen, getrunken, gelacht, diskutiert und natürlich fotografiert werden.

Wir starteten im Limmathof, unserem Pionierbetrieb. Das Team im Limmathof ist informiert und freut sich sehr. Linda Pollari, Fotografin, hält diesen ersten Anlass mit der Kamera fest und stellt sicher, dass wir tolle Bilder erhalten und wir schön in Szene gesetzt sind.

Wir werden am «Regieanwei-sungspäro» instruiert und sitzen an BAG-konformen 4er-Tischen. Los geht's! Unsere Lernenden und Mitarbeitenden nehmen die Bestellungen auf, servieren erfrischende Drinks und bieten kulinarische Beratung – gekonnt mit Regieanweisung. Ein OK von Linda war nicht so leicht zu bekommen – manchmal waren «Modelkompetenzen» von Vorteil. Für das «perfekte» Bild zeigten Cedric, Janina und Sarah eine filmreife Leistung.

Hier können Sie sich das Ergebnis online anschauen:



Krone

Eine Erfahrung fürs Leben.



«Ich interessierte mich immer schon sehr für die Gastronomie und sah die Chance, in der Krone einen Teil meines Zivildienstes zu leisten und als super Möglichkeit, mich persönlich weiterzuentwickeln. Ich lernte eine völlig neue Art von Küche kennen: modern, kreativ – Schweizer Küche mit sehr vielen „Twists“ und Über-raschungen. Ich konnte wäh-rend meiner Zeit auch an allen Küchenstationen arbeiten. Ich lernte die kalte Küche am Abend, die warme Küche am Mittag und die Produktion in der Patisserie-Küche kennen. Zusätzlich war es für mich eine komplett neue Herausforderung, in einem Integrationsbetrieb zu arbeiten. Ich konnte neben dem Kochen auch bei der Betreuung von Mitarbeitenden mithelfen. Ich sammelte sehr viele gute Erfahrungen fürs Leben, und mein Zivi-Einsatz öffnete mir die Augen für eine etwas andere Arbeitswelt.“ Es war eine sehr an-strengende Zeit, aber ich werde die Zivildienststelle in der Krone ohne Zweifel jedem weiter-empehlen, der Interesse an der Gastronomie und an Menschen hat.»

Yannick Burkhard (22 Jahre)
Zivildienstleistender
Zivi-Einsatz: 3 Monate



Das Auge isst mit: Wunderschöner Teller von der Mittagskarte der Krone.

Mediacampus

Gastronomische Flexibilität im Mediacampus

Ein freudiges Lächeln, auch unter der Maske, so beeindruckt das Team vom Mediacampus seine Gäste. Voller Leidenschaft erfüllen wir fast alle Gästewün-sche. Ein besonderes Highlight war der Weltklasse Zürich-An-lasse. Die Gäste konnten einen feinen Grillplausch auf unserer super Gartenterrasse geniessen.



Sabine (seit 12 Jahren Mitarbei-terin im Mediacampus) und Gastgeberin aus Leidenschaft: «Ich habe mich im Juni sehr gefreut, dass wir wieder Gäste begrüßen durften. Endlich konnte ich wieder schaffen!»



Im November startete die Zu-sammenarbeit mit dem stark catering in Schlieren. Gleich-zeitig übernahm Thomas Klee die Leitung der Küche. Der erfahrene Kochprofi wechselte vom Stürmeierhuus in den Me-diacampus. Das Team um René Unternährer vervollständigt sich. Unsere Mitarbeiter heissen das neue Fachteam herzlich willkommen.

Thomas freut sich besonders über die liebevolle Aufnahme in das starke Team von Media-campus.



Lox

Am 24. August haben wir un-seren neusten Betrieb eröffnet. Das LOX ist nicht nur ein öffent-liches Mitarbeiterrestaurant, sondern auch Begegnungsort der Kongress- und Tagungsteil-nehmenden im startup space beim Bahnhof Schlieren.



Das Angebot erstreckt sich über eine Selbstbedienungsstrecke, einen bedienten Bereich und kommt bei unseren „berühmten“ Kuchen zur Vollendung.



Als Ausbildungsort bietet das LOX auch leistungsschwächeren Lernenden und Mitarbeitenden ideale Bedingungen, das erfor-derliche Service-Know-How zu entwickeln.



Alpenrose

Die Marke Alpenrose bringt die Schweiz auf den Teller und das Quartier zum Gast.



Das gastronomische Angebot in Zürich ist multikulturell und lässt keine Gaumenwünsche offen. Zürich bietet eine kulinarische Reise um die Welt, ohne die Stadt verlassen zu müssen.

Gute Schweizer Küche ist aller-dings inzwischen eine Rarität. Wir bleiben bei unseren Wurzeln und freuen uns, unsere Gäste mit traditionellen Schweizer Gerich-ten, zwischendurch auch einmal neu interpretiert, begeistern zu können.

Es ist uns wichtig, heimische, regionale Schweizer Produkte anzubieten – die Vielfalt unseres Landes zu stärken –, am liebsten direkt vom Bauern. Nachhaltig-keit und ein sorgsamer Umgang mit unseren Ressourcen sind uns grosse Anliegen und ganz im Sinne des Stiftungsauftrags.

BLICK HINTER DIE KULISSEN

Interview mit Katja Schmitz, Berufsbildnerin in der Alpenrose



Stürmeierhuus

Unerwartete Chancen und Wendungen im Stürmeierhuus.

«Im Juni 2021 trat ich meine neue Stelle als Stv. Betriebs-leiter im 'Stürmi' an, ziemlich nervös und gespannt, was mich erwartet. Natürlich hatte ich mich im Voraus auf Tripadvisor und Co. informiert und war so gut vorbereitet und motiviert für meine neue Aufgabe.



Der freundliche, offene und wert-schätzende Empfang an meinem ersten Arbeitstag freute mich sehr. Mich berührte die Freude, Begeisterung, Professionalität und Herzlichkeit, mit welchen die

Gäste empfangen und kulinarisch verwöhnt werden.

Das respektvolle Miteinander ist genau die Gastronomie, welche ich vermisst hatte und hier in diesem altherwürdigen Haus gelebt wird. Freude berei-tete mir auch das Initiieren und Umsetzen von Projekten, das Überarbeiten, Hinterfragen von Arbeitsprozessen und Abläufen. Das vergangene Jahr hatte viele Höhen und Tiefen, und ich spür-te, dass sich das gesamte Team auf die kommenden Herausfor-derungen freut, und es ist toll, ein Teil davon sein zu dürfen.»

Reto Friedli
Stv. Betriebsleiter
Stürmeierhuus



Café & Conditorei 1842

Zwei Fragen an einen Lernenden im Detailhandel:

Wie hast Du das Jahr 2021 erlebt und was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben?

«Das letzte Jahr werden wir wohl alle nicht so leicht vergessen. Die Corona-Pandemie hat ihre Spuren hinterlassen und es gab viele Ereignisse und Verände-rungen, die uns persönlich und auch beruflich geprägt haben. Trotz Krise haben wir jedoch viele schöne Torten-Anfragen erhalten, die unterschiedlicher nicht sein konnten. Man hat das Leben gefeiert, in jeder seiner Facetten. Sei es mit einer Baby-torte, um ein Neugeborenes willkommen zu heissen oder mit dem Feiern der Liebe in Form einer Hochzeitstorte. Die Viel-fältigkeit macht jede Kreation einzigartig und besonders. Das Team kann sich künstlerisch aus-toben und entfalten. Dies festigt auch den Teamgeist und die Leidenschaft für die Lehre und

den Beruf. Man hat die Möglich-keit, mit den Modellagen zu experimentieren oder mit dem Dekorieren passend zum Anlass, der Saison und zu den Wünschen der Kunden. Das Beste daran bleibt jedoch die Tatsache, dass die gefertigten Torten nicht nur wunderschön aussehen, sondern noch besser schmecken!»

Was war Deine persönliche Lieblingspatisserie im vergangenen Jahr?

«Meine Lieblingspatisserie 2021 war die Zimtmousse: die perfekte Kombination aus intensivem Zimtgeschmack und fruchtigem Zwetschgengkompott. Das Tört-chen erinnert mich an lange ge-mütliche Abende vor dem Kamin mit einer heissen Schokolade und einem guten Buch.»



Sweet Thing: Kaffeeaparfait mit Ananas und Wachholderbeeren im Limmathof.

stark catering

Das Jahr 2021 brachte für unseren Catering-Service grosse Veränderungen mit sich.

Der neue Produktionsstand-ort sollte jenen im Rengergut ablösen, der seit 2000 von uns aufgebaut und geführt wurde. Das Restaurant Rengergut schloss und der Catering-Ser-vice zog nicht nur an einen neuen Produktionsstandort, sondern erhielt auch einen neuen Namen: stark catering.



Die Namensgebung stark catering ging siegreich aus einem internen Wettbewerb hervor, abgeleitet aus Stiftung Arbeitskette. Dieser Name ist auch gleichzeitig unser Motto und wir tragen ihn mit Stolz – stark unser Name, unser Team, unser Angebot.



STATEMENTS VON LERNENDEN

Stimmen der neuen Lernenden zu ihrer Ausbildung



Ines
1. Lehrjahr PrA stark catering

«Eigentlich war Kochen nicht meine erste Berufswahl. Ich habe mich nach dem 'Schnuppern' jedoch für eine Ausbildung entschieden. Ich habe mich gefreut, neue Menschen kennenzulernen und zu sehen, wie es so ist im Arbeitsleben. Der Start war gut, und im Moment macht mir die Arbeit Spass. Ich finde gut, dass man Sachen lernt, die man auch zu Hause machen kann.»



Ardijan & Frederico
1. Lehrjahr PrA Mediacampus

Ardijan und Frederico bekamen die Ad-resse der Stiftung Arbeitskette von ihren Berufsberaterinnen. Beide wussten nach dem 'Schnuppern', dass sie die Ausbil-dung im Mediacampus beginnen wollen. Sie freuten sich auf das Team und darauf, etwas Neues zu machen. Am Anfang waren beide noch schüchtern. Inzwischen sind sie offener geworden und haben bei gewissen Arbeiten schon Routine. Das Kochen ist für sie etwas, das man ein Le-ben lang gebrauchen kann. Und die Arbeit in der Küche macht ihnen Spass. In der Corona-Zeit war nur das Maskentragen lästig. Frederico fand die Zeit auch positiv, weil weniger Leute kamen und es dadurch weniger Stress beim Arbeiten gab.

Zahlen 2021

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BESCHÄFTIGTE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2021	2020	2019
Total	216	228	232
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	81	90	95
Teilnehmende Berufsmassnahmen	55	59	49
Teilnehmende Migration	1	6	4
Mitarbeitende Fachteam	79	74	84

BERUFSSMASSNAHMEN

	2021	2020	2019
Externes Coaching	2	5	9
Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung	1	-	-
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	6	-	-

Lernende Küche	37	37	42
3-jährige Lehre	14	19	26
2-jährige Attestausbildung	15	12	8
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	8	6	8

Lernende Service	27	24	20
3-jährige Lehre	7	8	6
2-jährige Attestausbildung	15	12	11
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	5	4	3

davon LAP-Absolvent*innen	19	15	14
davon bestanden	16	13	13

Lernende Detailhandel	6	4	-
3-jährige Lehre	3	2	-
2-jährige Attestausbildung	2	2	-
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	1	1	-

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

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSSMASSNAHME

	Anzahl	Prozent
Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	10	63 %
Integrationsarbeitsplatz	2	12 %
Übertritt in eine Ausbildung	3	19 %
Anderes	1	6 %
Total	16	100 %

Abschied nach 15 Jahren.

Nach 15-jähriger engagierter Tätigkeit für die Stiftung Arbeitskette hat Alain L'Allemand entschieden, sich beruflich auf neue Wege zu begeben. Dies ist eine

Herausforderung für die Stiftung, ihre Mitarbeiter und alle Partner – es geht eine Ära zu Ende. **Wir danken Alain für die langjährig enge Zusammenarbeit.**



Jubiläen

2021 durften wir einer Vielzahl an Jubilarinnen und Jubilaren gratulieren:

10 JAHRE

Marco Huber – Limmathof
Jasmin Regli – Krone
Avni Sabani – Stürmeierhuus
Sabine Saxer – Mediacampus
Uwe Schmidt – stark catering / LOX

15 JAHRE

Cornelie Lebzelter Beck – Leiterin
Fachbereich Integration

20 JAHRE

Emilia Barri – Limmathof
Thomas Oeschger – Krone

25 JAHRE

Thomas Specker – Limmathof

**Vielen Dank für die
Treue und die
Zusammenarbeit.**



*«Dank des grossen und
unermüdlichen Engagements
aller konnten wir die behördli-
chen Massnahmen immer
zeitnah umsetzen.»*

Marco Wydler
Leiter Zentrale Dienste

2021: Ein Jahr voller Herausforderungen.

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir das Jahr 2021 trotz der grossen pandemiebedingten finanziellen, organisatorischen und administrativen Herausforderungen gut gemeistert haben.

Dank des grossen und unermüdlichen Engagements aller konnten wir die behördlichen Massnahmen immer zeitnah umsetzen. Unsere zentralen Ressourcen waren mit der formalen Abwicklung von sich laufend verändernden Kurzarbeitsanforderungen, der Beantragung des Härtefallprogramms sowie des Drei-Drittel-Modells für Mietzinsbeiträge vermehrt beansprucht. Gleichzeitig war es aber ge-

nau diese öffentliche Unterstützung, die es uns hauptsächlich ermöglicht hat, den Fortbestand der Stiftung und somit des Stiftungszwecks ununterbrochen zu gewährleisten.

Die Gesellschaft Haussener Treuhand & Versicherungen war seit der Gründung der Stiftung Arbeitskette unsere Revisionsstelle. Wir danken Jürg Haussener herzlich für seine wertvolle, langjährige Begleitung der Stiftung. Herr Haussener hat das Mandat als Revisionsstelle niedergelegt und wir freuen uns, dass wir die WIP Wirtschaftsprüfungs GmbH als neue Revisionsstelle gewinnen konnten.

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