



2022

JAHRESBERICHT

Das vergangene Jahr hat uns gefordert und gefreut

Gefreut haben wir uns im Sommer über den erfolgreichen Ausbildungsabschluss von 24 Lernenden und über die kantonsbeste praktische Prüfung unserer ersten Lehrabsolventin in der Backstube des Café & Conditorei 1842. Herzliche Gratulation den jungen Berufsleuten und allen, die dies mit ihrer Unterstützung möglich gemacht haben!

Wir freuen uns über den erfolgreichen Start unseres Mitarbeiterrats. Er ermöglicht den Mitarbeitenden, sich besser einzubringen, teilzuhaben und mitzugestalten.

Und schliesslich sind wir froh, dass uns finanzielle Daten künftig rascher und akkurater zur Verfügung stehen und wir entsprechende Prozesse modernisieren konnten. Gerne möchten wir hier einen Schritt weiter gehen und 2023 auf ein digitales Kassensystem umstellen.

Eine unserer grossen Herausforderungen im vergangenen Jahr war der Umgang mit der erheblichen Unsicherheit. Werden sich nach der Pandemie genügend Lernende für unsere Berufsangebote interessieren? Finden sich die Mitarbeitenden wieder zurecht im Arbeitsalltag? Finden wir die nötigen Fachkräfte in der Gastronomie? Werden wir im Herbst unsere Gäste ohne Einschränkungen bewirten können? Werden sie bei uns ihre Weihnachtssessen durchführen können? Werden wir je nach Corona-Folgen unsere Kosten decken können? Wir haben angepackt, wo wir konnten, und auch auf ein wenig «Glück» vertraut.

Gemeinsam haben die Geschäftsleitung und der Stiftungsrat die Vision neu formuliert, die Strategie überprüft sowie strategische und Fundraising-Projekte verabschiedet, mit deren Umsetzung wir im letzten Quartal bereits begonnen haben.

Anfang 2022 durften wir zudem den neuen Bereichsleiter Gastronomie, Benoît Fleisch, und Ende Jahr die neue Geschäftsführerin, Bettina Westenfelder, willkommen heissen.

An dieser Stelle allen Lernenden, Mitarbeitenden und Fachteams ein grosses Dankeschön für ihren Einsatz und ihre Leidenschaft für Gastronomie und Integration.

Und Ihnen, liebe Gäste, liebe Sozialpartner, Freunde und Freundinnen der Stiftung Arbeitskette, «merci», dass Sie unsere Gäste waren, und Danke für die gute Zusammenarbeit!

Lesen Sie selbst, was die Arbeitskette für unsere Lernenden und Mitarbeitenden bedeutet und wie unser Jahr 2022 in Zahlen aussieht.

Für den Stiftungsrat
Daniela Küng, Stiftungsratspräsidentin



Daniela Küng
Stiftungsratspräsidentin



Gutes essen – Gutes tun

Genuss, Professionalität und soziales Engagement gehen bei uns Hand in Hand.

Die Betriebe der Stiftung Arbeitskette haben ein äusserst bewegtes und abwechslungsreiches Jahr hinter sich. Als es Ende Februar endlich wieder losging und zahlreiche Firmen ihre versäumten Weihnachtsfeiern der Vorjahre in unseren Restaurants nachholten, war die Freude gross. Viele unserer Restaurants verfügen über eine Terrasse, manche sogar mit Garten. Der heisse Sommer bescherte uns daher viel Arbeit und ausgezeichnete Umsätze.

Wir sind hoch erfreut, dass gleich zwei unserer Restaurants, das Restaurant Krone in Altstetten und die Alpenrose im Kreis 5, Top-Ratings bei TripAdvisor erhielten. Derzeit belegt die Krone den ersten und die Alpenrose den dritten Rang in der Kategorie «Regionale Küche». An beiden Standorten sind Menschen mit gesundheitlichen und/oder sozialen Einschränkungen beschäftigt. Die guten Bewertungen von TripAdvisor

zeigen, wie nah unsere tägliche Arbeit am ersten Arbeitsmarkt ist. Ein solches Ranking ist nur durch die Teams in Küche und Service möglich, die ihre Arbeit jeden Tag mit viel Leidenschaft und Überzeugung leisten.

Um die Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste auch in Zukunft zu erfüllen, fand im Herbst 2022 ein Workshop mit Lauren Wildbolz statt. Thema: die vegane Küche. Am Kurs nahmen die Küchenverantwortlichen der Stiftung Arbeitskette teil. Lauren Wildbolz gab den Teilnehmenden einen Einblick in die Zukunft der Ernährung, erläuterte die Grundlagen für ein veganes Konzept sowie den Nutzen und den Mehrwert veganer Produkte. Die Küchenchefs kreierten verschiedene vegane Gerichte, die von einer Jury bewertet wurden. Das Gewinnergericht von Claude Dagon, Küchenchef im Stürmeierhuus, wurde anlässlich des Veganuary 2023 in allen Restaurants der Stiftung serviert.

Die Umsetzung der Arbeitsintegration in der Gastronomie ist nicht immer einfach, aber wir glauben daran und arbeiten täglich an unserem Erfolgsrezept.



Spendenverdankungen

Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Stiftungen, Unternehmen als auch bei den Privatpersonen, die den Erhalt unserer Ausbildungs- und Arbeitsplätze durch ihre grosszügigen Spenden erst ermöglichen. Einzelne Spenden betreffen Projekte, die im Jahr 2023 starten, wie zum Beispiel die «Sterneküche» des Restaurants Krone in Altstetten.

Namentlich erwähnen möchten wir:

Ernst Göhner Stiftung
Gemeinnützige Gesellschaft Kanton Zürich
Stiftung Hans & Lilly Knecht-Wethli
KPMG Foundation
Rotary Club Turicum
SwissLife Stiftung «Perspektiven»
Jürg Walter-Meier-Stiftung

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



Stiftung
ARBEITSKETTE

Limmathof

ALPENROSE

KRONE

STÜRMEIERHUUS

**MEDIA
CAMPUS**

CAFÉ
CONDITOREI
1842
HÄBERERSTRASSE 4
ZÜRICH

LOX

catering
stark.

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

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.

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](https://www.facebook.com/stiftung.arbeitskette)
[Instagram@stiftungarbeitskette](https://www.instagram.com/stiftungarbeitskette)
[LinkedIn@arbeitskette](https://www.linkedin.com/company/arbeitskette)

GESCHÄFTSLEITUNG

Mirjam Weber · Geschäftsführerin (bis 31. 10. 2022)
Bettina Westenfelder · Geschäftsführerin (ab 1. 12. 2022)
Benoît Fleisch · Leiter Fachbereich Gastronomie
Cornelie Lebzelter · Leiterin Fachbereich Integration
Marco Wydler · Leiter Fachbereich Zentrale Dienste
und Stv. Geschäftsführer

STIFTUNGSRAT

Daniela Küng (Präsidentin) · Organisationsberaterin
Peter Betschart (Vizepräsident) · eidg. Psychotherapeut
Nicole Grau · Wirtschaftsprüferin
Reto Grohmann · Unternehmensberater (bis 30. 11. 2022)

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

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · 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.



Integration & Ausbildung

Als der Bundesrat Ende Februar alle Corona-Massnahmen aufgehoben hat, hätte es ein schöner, unbeschwerter Frühling werden können. Kurz darauf begann in Europa für die meisten sehr unvermittelt ein Krieg, der Sorgen, Ängste sowie auch wirtschaftliche Konsequenzen mit sich brachte.



Cornelia Lebzelter
Leiterin Fachbereich Integration

Die vielen negativen Schlagzeilen der letzten Jahre waren und sind für alle belastend, in besonderem Masse aber für Menschen, die aufgrund ihrer persönlichen Lebensumstände – etwa einer psychischen Erkrankung oder einer schwierigen Biografie – sehr vulnerabel und wenig resilient sind. Dies machte die Arbeitsintegration noch anspruchsvoller.

Der allgemein beklagte Fachkräftemangel machte auch uns zu schaffen, ebenso der Mangel an neuen Lernenden. Infolge einer Gesetzesänderung müssen Lernende neu wenn immer möglich ihre Ausbildung mit IV-Unterstützung im ersten Arbeitsmarkt absolvieren. Dies führte zu reduzierten Zuweisungen, insbesondere für Ausbildungen auf EFZ-Niveau, und entsprechend zu reduzierten Sozialerträgen. Hinzu kamen die in den Medien wenig erwähnten Nachwirkungen von Corona. Für einige Lernende war es schwierig, sich in Strukturen einzufügen und die Anforderungen von Schule und Lehrbetrieb zu bewältigen. Umso mehr ist zu würdigen, dass alle ihr Bestes gaben für das Wohl unserer Gäste und das Gelingen des Auftrags der Arbeitsintegration.

«Lernende auf ihrem Weg der Berufsausbildung zu begleiten, ist eine anspruchsvolle, manchmal anstrengende und insgesamt schöne Arbeit, besonders wenn sie zu einer erfolgreichen Integration führt.»

Die Lernenden haben sich mit Unterstützung ihrer Berufsbildner und des Ausbildungsteams intensiv auf ihre Abschlussprüfungen vorbereitet; im Berichtsjahr wurde mit 29 Lehrabschlüssen ein neuer Rekord erzielt. 24 Lernende haben ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, 16 mit einem eidgenössischen Berufsattest und 4 mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis. 14 dieser 20 Lernenden haben mit der Unterstützung durch ein Bewerbungcoaching eine Anschlusslösung im ersten Arbeitsmarkt gefunden: ein schöner Erfolg für alle Beteiligten. Vier der fünf Lernenden, die eine praktische Ausbildung nach INSOS absolvierten, fanden eine Anstellung im zweiten Arbeitsmarkt.

Darüber sollen aber andere nicht vergessen gehen: So gebührt ein grosser Dank unseren Mitarbeitenden an den Integrationsarbeitsplätzen. Viele von ihnen arbeiten trotz erheblicher gesundheitlicher Einschränkungen seit Jahren in unseren Restaurants und leisten eine beachtliche Arbeit zum Wohl unserer Gäste. Stellvertretend für sie alle seien an dieser Stelle besonders die Mitarbeitenden genannt, die als «stille Schaffer im Hintergrund» einen oftmals kaum beachteten, ganz wesentlichen Beitrag leisten: Mara, Ann-Charlotte und Rahel in der Lingerie sorgen für stets frische Serviceblusen und Kochjacken, saubere Tischläufer und Servietten sowie Handtücher, Torchons und sonstige Wäsche. Thana und Patrick arbeiten ausschliesslich im Abwasch und leisten Grossartiges bezüglich Qualität, Quantität und Konstanz.

Für eine gelingende Arbeitsintegration braucht es sie und uns alle. Vor allem braucht es unser Fachteam vor Ort, um Leidenschaft und Freude für die Gastronomie zu vermitteln und alle Mitarbeitenden angemessen zu fördern und mit angepassten Aufgaben in die Arbeitsprozesse einzubinden.

Daneben braucht es aber auch Gäste, die unsere Art der Gastronomie und unsere Werte schätzen, Arbeitgeber, die unseren Lernenden eine echte Chance geben, und Partner, die uns vertrauen. Es gibt noch viel zu tun: Wir freuen uns darauf.

Lernenden-Anlass im LOX



Jedes Jahr findet bei der Stiftung Arbeitskette ein Lernenden-Anlass statt. 2022 fand er im LOX im Startup Space in Schlieren statt. Rund 29 Lernende zeigten, was sie während ihrer Lehrjahre gelernt und geübt hatten. Die 13 Berufsbildner*innen aus den Bereichen Küche, Konditorei/Confiserie, Service und Detailhandel der Stiftung Arbeitskette besuchten den Gästen zusammen mit ihren Lernenden einen unvergesslichen Abend.

Mario Aemmer und eine Gruppe Lernender bereiteten zur Begrüssung und zum Start des Events an der Bar Daiquiris zu. Die Zubereitung der Drinks hatten sie an einem Workshop mit Kaspar Fenhart von «The Cocktail» erlernt.

Die Berufsbildner*innen der Küche hatten in Zusammenarbeit mit den Auszubildenden aller drei Bildungsniveaus ein mehrgängiges Gourmetmenü kreiert. Die Teller wurden vor den Augen der Gäste auf Hochstischen angerichtet. Zum Aperitif gab es Käse aus der Sennerei Bachtel, ein Amuse-Bouche aus Getreide vom Mühlerama, als Vorspeise einen eingelegten Kohlrabi vom Biohof Grumolo Verde, als Zwischengang Forelle aus der Glauser-Bio-Forellen-zucht und als Hauptgang Kalbsschulter von Willi Bachmann von der Geiser AG.

Die Lernenden hatten die Möglichkeit, die Produzenten zu besuchen und mehr über deren Produktionsprozesse zu erfahren. Zudem durften

sie die hergestellten Produkte degustieren und viele Fragen stellen. Wenn man weiss, wie viel Arbeit, Liebe und Leidenschaft in diesen Produkten steckt, kann man mit grossem Respekt und noch mehr Freude an die Verarbeitung gehen.

Das Essen schmeckt nur halb so gut, wenn es nicht professionell serviert wird. Dies war die Aufgabe der Service-Ausbildner*innen und ihrer Lernenden. Die Weinbegleitung zu jedem Gang war eine Herausforderung, da es sich um verschiedene Weine vom Weingut Gehring und vom Weinhaus Landolt handelte. Die Schüler durften beide Weinproduzenten vor dem Anlass besuchen.

Es gab nicht nur einfach ein Dessert, sondern ein unglaubliches Tortenbuffet, präsentiert von Kira Mohler und ihren Lernenden aus dem Café & Conditorei 1842. Alle kunstvoll dekorierten Torten waren im Geschmack oder bei der Dekoration auf die Kaffeebohne ausgerichtet. An der Kaffeebar zelebrierten die Jung-Barista Béatrice Zimmerli und ihre Lernenden Latte-Art, die sie zuvor in einem Kurs bei Café Noir erlernt hatten.

Highlight des Abends war die feierliche Übergabe der Abschlussdiplome. Die Lehrgänger*innen wurden mit einem herzlichen Applaus geehrt.

Die Stiftung Arbeitskette bildet auch Detailhändler*innen im Café & Conditorei 1842 aus. Für diesen Abend hatten die Detailhandelslernenden sich mit den Produkten der Produzenten und Sponsoren auseinandergesetzt und diese in Zusammenarbeit mit der Berufsbildnerin Ruth Staub zu einem Shop aufgebaut. Zudem hatten sie die Möglichkeit, mit unserer Floristin Sophie Sochor in einem Workshop die moderne und innovative Blumendekoration des Abends zu gestalten. Die Gäste wurden zum Abschied mit kleinen Geschenken überrascht, die von den Lernenden der Backstube und den Auszubildenden vom Verkauf zusammengestellt worden waren.

Wir haben den wunderschönen Abend sehr genossen und freuen uns heute schon auf den nächsten Lernenden-Anlass. Ein herzliches und ganz grosses Dankeschön an alle, die uns mit Arbeit, Material, Speis und Trank unterstützt haben.

Herzlichen Dank den Sponsoren: Geiser, Glauser-Forellen, Landolt Weine, Mühlerama, Noir, Sennerei Bachtel, Sophie Sochor floriste, SUUR Biohof Grumolo Verde, The Cocktail, TürbinnenBräu, Weingut Gehring, Wick Werbung.



Eda mit Kira in der Backstube des Café & Conditorei 1842

Als Beste abgeschlossen

Liebe Eda, herzliche Gratulation! Du hast 2022 die kantonsbeste praktische Prüfung absolviert. Wie bist du zur Stiftung Arbeitskette gekommen? Die IV hat mir die Stiftung Arbeitskette empfohlen, da ich gerne etwas mit Backen machen wollte. Ich durfte mich bei Cornelia und Roger in der Geschäftsstelle der Stiftung vorstellen. Und dann konnte ich drei Wochen im Café & Conditorei 1842 schnuppern gehen. Danach habe ich eine Lehrvorbereitung gemacht und dann im August 2020 mit der EBA-Lehre gestartet.

Kannst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag im Café & Conditorei 1842 erinnern? Ja, sehr gut sogar. Ich durfte Sablés rollen. Das hat mir von Anfang an Spass gemacht, und weil ich das gut konnte, habe ich auch noch den Apfelstrudel gerollt. Die Stimmung in der Backstube war gut. Es hat mir sofort gefallen.

Was hat dir besonders gut bei René und Kira in der Backstube gefallen? Sie haben mich immer zu mehr Leistung gepusht. Das war manchmal ganz schön nervig. Aber heute weiss ich, dass es richtig und sinnvoll war. Beide

wollten mich fördern und wollten das Beste für mich.

Hast du nach dem Lehrabschluss lange nach einer Arbeit gesucht? Mara, die für das Jobcoaching in der Stiftung Arbeitskette verantwortlich ist, hat mit mir die Bewerbungen geschrieben und die Vorstellungsgespräche geübt. Dann habe ich mich auf eine Stelle bei Candrian beworben. Ich ging Probearbeiten, es hat mir gut gefallen und ich habe die Stelle bekommen.

Gefällt dir die neue Stelle? Es ist anders als im Café & Conditorei 1842. Es ist kein Café, und wir produzieren für viele Caterings. Im 1842 konnte ich viel Neues entwickeln zusammen mit Kira.

Würdest du wieder zu uns arbeiten kommen? Ja, sogar sehr gerne. Ich möchte wieder mehr Torten machen. Torten backen mag ich sehr. Zu meinem Geburtstag habe ich eine doppelstöckige Matchatorte gebacken. Ausserdem möchte ich noch mehr lernen und Kurse besuchen. Ich möchte gerne später einmal wie Kira Berufsbildnerin werden, anderen das Backen beibringen und ihnen zeigen, wie man es macht.



René Beck, Chef Patissier im Café & Conditorei 1842

René Beck, Chef Patissier

René Beck, Chef Patissier, kreiert im Café & Conditorei 1842 auf kleinstem Raum die tollsten Torten mit Kira und seinen Lernenden. Er ist seit der Übernahme des Café & Conditorei 1842 durch die Stiftung Arbeitskette dabei.

Warum hast du dich für diese Stelle beworben? Ich wurde von einem Bekannten angefragt, ob mich die Stelle interessieren würde. Diese Stelle war für mich eine Herausforderung, denn ich hatte seit zwanzig Jahren nicht mehr als Konditor gearbeitet.

Was sind die Herausforderungen mit den Lernenden? Man muss täglich die Motivation der Lernenden aufrechterhalten, einen Weg finden, dass sie Freude an der Arbeit haben, und eine tolle Arbeitsatmosphäre kreieren. Gleichzeitig brauchen sie Regeln, Strukturen, und man

muss ihnen oft auch Sozialkompetenz vermitteln. Viele müssen zuerst lernen, im Team zu arbeiten. Und es gibt sehr viel Fachwissen, welches sie lernen müssen, und da braucht es bisweilen Strenge.

Du hast noch nie in einem Integrationsbetrieb gearbeitet. Was hat dich überrascht? Was von den Lernenden und den Mitarbeitenden zurückkommt, ist unglaublich! Sie sind dankbar, dass sie einen geregelten Arbeitsalltag haben. Diese Menschen sind sehr glücklich, arbeiten zu dürfen, und freuen sich jeden Tag darauf.

Was gefällt dir an deiner Arbeit besonders gut? Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und vielseitig. Und eine Erfolgsstory wie mit Eda macht uns natürlich alle richtig happy.

«Man merkt kaum, dass wir ein Integrationsbetrieb sind»

Ich treffe Yovana Spring und Lidia Petrovic im Restaurant Limmathof. Ich möchte von ihnen wissen, wie es ihnen in der Stiftung Arbeitskette und in ihrem Lehrbetrieb gefällt. Yovana bereitet sich seit November auf die Lehre vor, die sie im Sommer 2023 beginnen wird, und Lidia hat im Sommer 2022 bereits mit der Ausbildung begonnen.

Beiden gefällt die Arbeit, das Restaurant, dass sie sich im Team alle gut verstehen und oft zusammen lachen können. Lidia, die ruhigere und jüngere der beiden, erzählt, dass sie überlegt habe, das 10. Schuljahr zu absolvieren, aber das Schnuppern habe ihr nicht gefallen. «Dann wurde mir die Arbeitskette empfohlen, und hier im Limmathof ist es mir wohl, und das Servieren gefällt mir sehr gut.»

«Ich habe in einem Restaurant geschnuppert, aber während der Corona-Pandemie wollte mich niemand. Die Arbeitskette gab mir die Chance, und es gefiel mir auf Anhieb», erzählt Yovana. Dass eine Ausbildung im Service das Richtige sei, habe auch ihr Multichecktest bestätigt. Sie habe sich sofort wohl gefühlt, als sie das erste Mal in den Limmathof kam, und habe sich rasch integrieren können, was ihr sonst

nicht gut gelänge. Beide schätzen den Kontakt zu Gästen und das Servieren. Es gehöre aber auch zu ihren Aufgaben, das Restaurant schön zu machen, zu putzen und Gläser und Besteck zu polieren. Ganz besonders schätzen Yovana und Lidia die Zusammenarbeit im Team. «Hier sind alle nett zu mir, sodass ich schon viel offener geworden und nicht mehr so verschlossen bin», sagt Lidia. Yovana ihrerseits erzählt, für sie sei jeder Tag gut, und der Limmathof sei ihr zweites Daheim geworden. «Hier habe auch ich eine Chance. Ich darf so sein, wie ich bin, bin offener geworden und kann mich schon viel besser ausdrücken.»

Auf die Frage, was sie Gästen und den Leserinnen und Lesern des Jahresberichts sagen möchten, sind sich beide einig: «Wer Unterstützung braucht, erhält sie hier in der Arbeitskette. Hier können wir uns weiterentwickeln, und trotz zusätzlicher Unterstützung merkt man doch kaum, dass wir ein Integrationsbetrieb sind.» Yovana und Lidia beeindruckten mich mit ihren offenen und reflektierten Aussagen. Schön, dass wir die beiden jungen Frauen in der Ausbildung begleiten dürfen.

Daniela Küng
Stiftungsratspräsidentin



Yovana Spring arbeitet im Restaurant Limmathof. (Lidia wollte nicht aufs Foto)

Gründung Mitarbeiterrat



Wir haben im Sommer 2022 einen Mitarbeiterrat (Arbeitnehmenden-Vertretung AN-V) in der Stiftung Arbeitskette gegründet. Der AK-Rat besteht aus einer Vertretung pro Betrieb. Die Vertretungen sowie eine Stellvertretung wurden an den Grossversammlungen der einzelnen Betriebe gewählt.

Mit der Einsetzung des Mitarbeiterrats stützen wir uns auf unseren Kernauftrag der beruflichen Förderung und Inklusion im Sinn des IFEG und der UN-BRK (Artikel 26 und Artikel 27). Das Menschenrecht auf Teilhabe an allen gesell-

schaftlichen Prozessen ist in der UN-Behindertenrechtskonvention festgehalten. Es ist wichtig, dass sich auch Menschen mit einer Beeinträchtigung im Unternehmen einbringen können. Es geht darum, die Anliegen der Mitarbeitenden zu hören, zu sammeln, weiterzutragen und ihnen so in der Gemeinschaft eine Stimme zu geben. Unser Ziel ist es, eine aktive Beteiligung der Mitarbeitenden an der Gestaltung des Arbeitsalltags in den Restaurants und in der Stiftung zu ermöglichen. Die Arbeitskette kann noch besser auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden eingehen und diese, wo möglich, in Einklang mit den Bedürfnissen des Unternehmens bringen.

Die erste Sitzung des AK-Rats fand im November 2022 statt und wurde von Sandra Rocchetti aus dem Fachbereich Integration begleitet.

Unsere Vision

- Wir sind ein marktnahes Sozialunternehmen und eine professionelle Partnerin für unsere Sozialpartner*innen.
- Wir fördern Integration und Inklusion (unserer Lernenden und Mitarbeitenden) durch bedarfsgerechte Begleitung, Förderung und Arbeitsmarktnähe.
- Wir sind eine attraktive Arbeitgeberin.
- In unseren Gastronomiebetrieben schreiben wir herzliche Gastfreundschaft gross und die hohe Qualität unserer Angebote ist uns wichtig.
- Wir sind eine agile und innovative Stiftung und leisten einen (wertvollen) Beitrag an die Nachhaltigkeit.

Mein Beruf: Talente erkennen



Mara Caminati
Jobcoach & Programmverantwortliche Migration

Liebe Mara, du hattest 2022 dein 10-Jahr-Jubiläum bei der Stiftung Arbeitskette. Erzähl uns, wie du zur Stiftung Arbeitskette gekommen bist. Ich startete 2012 als stellvertretende Bereichsleitung Service und Sommelière im Restaurant Krone in Altstetten. Nach dreieinhalb Jahren war ich auf der Suche nach einer Teilzeitstelle, und glücklicherweise wurde damals gerade die Job-Coach-Stelle in der Stiftung Arbeitskette geschaffen.

Was begeistert dich an diesem Beruf? Ich mag den Kontakt mit den vielen verschiedenen Menschen und dass man sie vom Erstkontakt bis zum Abschlussgespräch bei ihrem Bewerbungsprozess begleitet und unterstützt. Es ist ein gutes Gefühl, wenn ein Klient eine neue Arbeitsstelle gefunden hat. Coaching ist eine bereichernde und sinnstiftende Tätigkeit.

Was braucht es, um ein guter Job Coach zu sein? Ein Job Coach hilft seinen Klienten, ihre Talente, Potenziale und Fähigkeiten zu erkennen und darauf abgestimmt einen passenden Arbeitsplatz zu finden. Dabei muss man sich immer wieder auf die verschiedensten Situationen einlassen können. Jeder Mensch ist anders. Es braucht ausserdem ein gutes Netzwerk, und man muss den Arbeitsmarkt gut kennen.

Ist Job Coach ein zukunftssträchtiger Beruf? Gerade für Menschen mit erschwertem Zugang zu einer Arbeitsstelle ist der Job Coach eine wichtige Stütze. Er hilft, auf die bevorstehenden Herausforderungen im Bewerbungsprozess vorbereitet zu sein, und begleitet bei der Integration am neuen Arbeitsplatz. Er ist ein Brückenbauer für den Klienten und ein Vermittler für den Arbeitgeber. Er hilft nicht nur, eine Arbeit zu finden, sondern sie auch zu halten. Seit einigen Jahren spricht man vermehrt über «Supported Employment» und «Supported Education» in der Arbeitsintegration. Job Coaches begleiten dabei die Klienten direkt im ersten Arbeitsmarkt. Beim anhaltenden Fachkräftemangel sind diese Modelle für alle Parteien interessant. Ja, Job Coach ist ein zukunftssträchtiger Beruf und entwickelt sich stetig weiter.

Jubiläen

2022 durften wir einer Vielzahl an Jubilarinnen und Jubilaren gratulieren:

10 JAHRE
Alexander Justen – stark Catering
Caroline Hug-Trunz – Geschäftsstelle
Lisa Grandi Orselli – Stürmeierhaus
Mara Caminati – Geschäftsstelle
Rahel Bieri – Stürmeierhaus
Sandra Rocchetti Emberger – Geschäftsstelle
Santi Scaffidi Muta – stark Catering

Vielen herzlichen Dank für eure Treue und die tolle Zusammenarbeit.

Zahlen 2022

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BESCHÄFTIGTE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2022	2021	2020
Total	223	216	228
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	98	81	90
Teilnehmende Berufsmassnahmen	47	55	59
Teilnehmende Migration	2	1	6
Mitarbeitende Fachteam	76	79	74

BERUFSSMASSNAHMEN

	2022	2021	2020
Externes Coaching	1	2	5
Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung	2	1	-
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	3	6	-

Lernende Küche	32	37	37
3-jährige Lehre	12	14	19
2-jährige Attestausbildung	15	15	12
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	5	8	6

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

davon LAP-Absolvent*innen	29	19	15
davon bestanden	24	16	13

Lernende Detailhandel	7	6	4
3-jährige Lehre	4	3	2
2-jährige Attestausbildung	2	2	2
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	1	1	1

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

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSSMASSNAHME

	Anzahl	Prozent
Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	14	59 %
Integrationsarbeitsplatz	4	16 %
Übertritt in eine Ausbildung	2	9 %
Anderes	4	16 %
Total	24	100 %

Hier können Sie uns live erleben:

Limmathof

Gönnen Sie sich einen unkomplizierten Lunch, läuten Sie bei einem Apéro mit Häppchen den Feierabend ein oder zelebrieren Sie ein schönes Abendessen in unserem Pionierbetrieb dem Limmathof. Der Limmathof ist zentral im Zürcher Kreis 5, dort,

wo Zürich am trendigsten ist. Auch für private Festlichkeiten und Firmenevents ist unser Lokal eine prima Wahl. Im Sommer lädt das Boulevard-café zum Verweilen ein. restaurantlimmathof.ch

Limmathof

Reservation:



Krone

Mit unseren jungen, innovativen und auch veganen Gerichten verschaffen wir Ihnen 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 höher schlagen. Im Sommer weckt

der grosse Garten mit Lounge, Feuerring und Freiluftküche samt dem Big Green Egg Ferien-gefühle. 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 mit hausgemachten Gaumenfreuden, vorzugsweise aus Produkten der Region. Das legendäre Fondue Chinoise begeistert und ist auch als vegetarische Variante erhältlich. Das rustikale Restaurant

Stürmeierhuus im Herzen von Schlieren ist in wenigen Gehminuten vom Bahnhof aus erreichbar. Das geschichtsträchtige Lokal und der lauschige Garten laden zu privaten Festlichkeiten, Firmenanlässen und Banketten bis zu 140 Personen ein. stuermeierhuus.ch

STÜRMEIERHUUS

Reservation:



Mediacampus: Nach über 16 Jahren schliessen wir Ende März 2023 das Restaurant Mediacampus. Demzufolge ist es hier leider nicht mehr aufgeführt.

Alpenrose

Passend zum Ambiente setzen wir auf traditionelle Schweizer Küche aus hochwertig und nachhaltig angebauten Schweizer Zutaten sowie ausgesuchte Weine aus der Schweiz – alles mit einem modernen Touch. Wer kennt sie nicht, unsere Hausspezialität «Röslis Kalbshackbraten» mit Pilzrahmsauce? Die bezaubernde Alpenrose liegt im Zürcher Kreis 5 und ge-

hört zu den kulinarischen Highlights in 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 Ihren Event. restaurantalpenrose.ch

ALPENROSE

Reservation:



Café & Conditorei 1842

Auf vier Etagen servieren wir Ihnen hausgemachte Patisserie, Kuchen, die legendäre heisse Schokolade, Kaffees und Tees. Im Erdgeschoss mit der vorgelegten Terrasse befindet sich die wunderschöne Conditorei im Neubarock-Stil mit einem ausgesuchten Angebot feinsten Patisserie, Kuchen und Torten.

Das Café & Conditorei 1842 befindet sich an der Napfegasse mitten im Zürcher Niederdorf. Der Name rührt vom Gründungsjahr her, in dem der Bäcker Johann Georg Eberle mit einem Süßkramladen den Grundstein für die Conditorei Schober legte. cafe1842.ch

CAFÉ
CONDITOREI
1842
— NEUBAROCK —
NAPFGASSE 4
ZÜRICH

Reservation:



stark catering

Wir kochen, backen, braten, sieden und grillieren, was auch immer Sie sich für Ihren Anlass wünschen. Für Ihre Party richten wir festliche Gerichte her, während einer Tagung sorgen wir für Ihr leibliches Wohlergehen. Unsere Angebotspalette reicht von Schweizer Küche über Apéro riche zu internationaler Küche, feinen Desserts oder auch einem einfachen Cervelat vom Grill. Gerne bieten wir

auch Mahlzeitendienste für Kinderkrippen, Horte, Tageschulen oder Alterswohngruppen an. Ob im Restaurant LOX in Schlieren, an einem Ort Ihrer Wahl im Grossraum Zürich und im Limmattal. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit wunderbaren Speisen – vom Apéro für Ihr Team bis hin zum Gross-event. 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 den anderen kreativen Köpfen im lichtdurchfluteten Atrium aus. Machen Sie Pause und stärken Sie sich bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen.

Das LOX ist nicht nur ein öffentliches Mitarbeiterrestaurant, sondern auch Begegnungsort der Kongress- und Tagungsteilnehmenden im startup space beim Bahnhof Schlieren.

LOX

Menüplan:

