



Ein Jahr des Wandels und der Chancen

Das Jahr 2024 war für die Stiftung Arbeitskette von Veränderungen, Herausforderungen und neuen Möglichkeiten geprägt. Langjährige Fachpersonen und Geschäftsleitungsmitglieder verabschiedeten sich, während ihre Nachfolger frische Ideen und neue Visionen mitbrachten. Veränderung ist nicht immer einfach, aber essenziell, um langfristig erfolgreich zu bleiben.

Besonders in unseren Gastronomiebetrieben wurde der Wandel spürbar. Während das Jahr 2023 noch vom «Corona-Nachholbedarf» profitierte, zeigte sich 2024 ein anderes Bild: Die Umsätze blieben hinter den Erwartungen und dem Vorjahresniveau zurück. Diese Entwicklung betrifft nicht nur uns – viele Zürcher Gastronomiebetriebe kämpfen mit ähnlichen Herausforderungen. In der Stadt mit der höchsten Gastronomiedichte der Schweiz bleibt der Wettbewerb intensiv. Gleichzeitig wird deutlich, wie herausfordernd es ist, die Stiftung über Gastronomiebetriebe zu finanzieren. Wer in dieser Branche arbeitet, weiss, wie fragil das Geschäftsumfeld ist und wie gering die Gewinnmargen oft ausfallen. Umso wichtiger ist es, gezielt auf Kostenkontrolle, Effizienz und Optimierung zu setzen, um die Wirtschaftlichkeit nachhaltig zu sichern.

Ein bedeutender Schritt in diese Richtung war die Einführung des neuen Kassensystems Lightspeed. Diese moderne Lösung ermöglicht es uns, schneller auf Marktveränderungen und Gästebedürfnisse zu reagieren. Dank detaillierten Analysen erhalten wir wertvolle Einblicke in unsere Betriebe und können datenbasierte Entscheidungen treffen. Gleichzeitig profitieren unsere Lernenden: Sie arbeiten unter marktgerechten Bedingungen und lernen den Umgang mit aktuellen Technologien – eine essenzielle Vorbereitung auf die Berufswelt.

Trotz aller Herausforderungen bleibt unsere Mission klar: zufriedene Sozialpartner, glückliche Gäste, engagierte Teams und eine stabile wirtschaftliche Basis. Dafür sind eine starke Infrastruktur, ausreichend personelle Ressourcen und motivierte Mitarbeitende unerlässlich – Menschen, die täglich mit Leidenschaft ihr Bestes geben. Die Ausbildung und Integration unserer Lernenden sowie Mitarbeitenden mit IV ist dabei nicht nur wirtschaftlich von Bedeutung, sondern bildet das Herzstück unseres Stiftungszwecks.

Wir sind überzeugt, dass wir gemeinsam die Zukunft der Stiftung Arbeitskette erfolgreich gestalten können. In unseren Betrieben und in der Geschäftsstelle steckt grosses Potenzial – und wir nehmen die Herausforderungen mit Entschlossenheit, Kreativität und Mut an.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Lernenden, Mitarbeitenden und Fachkräfte für ihr grosses Engagement und ihre spürbare Leidenschaft für die Gastronomie. Ein besonderer Dank gilt auch unserem Stiftungsrat, der uns in allen Belangen mit Tatkraft unterstützt. Ebenso danken wir Ihnen, liebe Gäste, Sozialpartnerinnen und -partner, Freundinnen und Freunde sowie alle Unterstützenden der Stiftung Arbeitskette, für Ihre Treue und die wertschätzende Zusammenarbeit.

Mit Ihnen an unserer Seite blicken wir mit Freude und Zuversicht in die Zukunft.



Bettina Westenfelder
Geschäftsführerin

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 Gastronomiebetriebe und stellt Arbeitsplätze für Menschen mit vermindertem Leistungsvermögen zur Verfügung.

Die Stiftung Arbeitskette fungiert als Trägerschaft für die Restaurants Limmathof, Krone, Stürmeierhuus, Alpenrose, Café & Conditoirei 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

BANKVERBINDUNG

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

GESCHÄFTSLEITUNG

Bettina Westenfelder · Geschäftsführerin
Stefan Benz · Leitung Gastronomie (bis 1.10.24)
Nicolas Baumann · Leitung Gastronomie (ab 1.10.24)
Cornelie Lebzelter · Leitung Integration (bis 30.6.24)
Till Ammann · Leitung Integration (ab 1.7.24)
Marco Wydler · Leitung zentrale Dienste (bis 31.1.24)
und Stv. Geschäftsführer
Anja Rösner · Leitung zentrale Dienste (ab 1.2.24)
und Stv. Geschäftsführerin

STIFTUNGSRAT

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

Daniel Reimann · Gastronom
Liliane Gross · Juristin/Rechtsanwältin
Daniel Soldenhoff · Creative Director
Thomas Unger · Gastronom

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · Linda Pollari / Alex Wick
Druck · Kasimir Meyer AG



Limmathof – eine Erfolgsgeschichte mit Zukunft

2024 hatte das Restaurant Limmathof sein 30-Jahr-Jubiläum. Seit der Eröffnung im Jahr 1994 ist der Limmathof ein fester Bestandteil des Quartiers und hat sich als Pionier der sozialen Integration etabliert. Was als visionäre Idee begann, ist heute ein erfolgreicher Betrieb mit Vorbildcharakter.

Das Konzept – professionelle Gastronomie mit sozialem Fokus – war damals neuartig. Dank engagierten Partnern konnte es trotz Herausforderungen wie einer fehlenden Alkohollizenz und schwieriger Rahmenbedingungen verwirklicht werden. Heute serviert der Limmathof marktfrische, saisonale Gerichte, darunter beliebte Klassiker wie G'hackets mit Hörnli.

Mit 25 Mitarbeitenden, darunter 13 an angepassten Arbeitsplätzen und 8 Lernende, verbindet der Limmathof kulinarische Exzellenz mit beruflicher Integration. Junge Menschen mit Beeinträchtigungen erhalten hier die Chance, ihre Fähigkeiten zu ent-

wickeln und den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt zu schaffen.

Als erster Betrieb der Stiftung Arbeitskette legte der Limmathof den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Mittlerweile betreibt die Stiftung sechs Gastronomiebetriebe und ein Catering, schafft über 100 Arbeitsplätze im zweiten Arbeitsmarkt und bietet bis zu 60 Lehrstellen für Jugendliche mit Beeinträchtigungen.

Mit 30 Jahren Erfahrung bleibt der Limmathof ein Ort der Begegnung, an dem Chancen entstehen und Integration gelebt wird – ein Restaurant, das Genuss und soziales Engagement auf einzigartige Weise verbindet.

Jubiläen sind nicht nur ein Blick zurück, sondern auch ein Schritt nach vorn. Deshalb richten wir den Fokus auf die Zukunft.

Spendenverdankungen

Wir danken von Herzen allen Stiftungen, Unternehmen und Privatpersonen, die mit ihren grosszügigen Spenden die Realisierung bedeutender Projekte in der Stiftung Arbeitskette ermöglicht haben.

Alle Spenderinnen und Spender ab CHF 10 000.– werden im Jahresbericht namentlich erwähnt:

- Otto-Gamma-Stiftung
- Frieda-Locher-Hofmann-Stiftung
- Reformierte Kirche, Gemeinde Küsnacht
- Rahn-Stiftung

Die Stiftung Arbeitskette ist für die Finanzierung verschiedenster Projekte auf Spenden angewiesen. Aktuell sammeln wir Geld für folgende Projekte:

- Boulevard-Café Limmathof: Nach 30 Jahren ist es Zeit für eine Erneuerung – die Terrassenbestuhlung soll modernisiert werden, um den Aussenbereich einladender zu gestalten.
- Digitalisierung in der sozialen Arbeit: Eine webbasierte Lösung optimiert Datenschutz, Fallführung und Verwaltung. Sie ermöglicht sicheres standortübergreifendes Arbeiten, verbessert die Betreuung und stärkt die Zusammenarbeit mit unseren Sozialpartnern.

Möchten Sie mehr über unsere aktuellen Fundraising-Projekte erfahren? Hier finden Sie eine Übersicht.



DIREKT
SPENDEN MIT
TWINT:



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



Stiftung
ARBEITSKETTE

Limmathof

ALPENROSE

KRONE

STÜRMEIERHUUS

CAFÉ
CONDITOREI
1842
— ARDENNERSTRASSE —
ZÜRICH

LOX

catering
stark.

2024

JAHRESBERICHT

Perspektiven schaffen

Die Arbeitsintegration in der Gastronomie hat mich schon immer fasziniert. Als gelernter Koch fühlte ich mich in dieser lebendigen Branche von Anfang an zuhause. Heute, in meiner Rolle als Sozialpädagoge und Leiter Integration, beeindruckt mich besonders, wie praxisnah unsere Klient:innen auf den ersten Arbeitsmarkt vorbereitet werden und die Integrationsarbeitsplätze direkt ins Berufsleben eingebunden sind.



Till Ammann
Leiter Fachbereich Integration

Das Jahr 2024 brachte für mich bereits zahlreiche schöne Erfolge mit sich: Zwölf Lernende schlossen erfolgreich ihre Ausbildung ab – ein bedeutender Meilenstein für sie selbst, ihre Ausbilder:innen und die gesamte Stiftung. Sieben von ihnen erwarben einen EFZ-Abschluss, darunter drei Köch:innen, drei Detailhandelsfachleute und ein Restaurantfachmann. Zwei weitere absolvierten ihre Lehre als Restaurantangestellte mit einem EBA-Abschluss, während drei Lernende ihre Ausbildung im Fachbereich Restauration mit einem PrA-Abschluss beendeten. Die feierliche Verabschiedung fand im idyllischen Garten des Restaurants Krone statt, wo die Absolvent:innen gemeinsam mit ihren Angehörigen für ihre Leistungen geehrt wurden.

«Die Stiftung entwickelt sich stetig weiter – mit moderner Infrastruktur und engagierter Begleitung schafft sie Perspektiven, baut Barrieren ab und stärkt die nachhaltige Integration in den Arbeitsmarkt.»

Auch in der Integrationsarbeit gab es Grund zur Freude: 16 Mitarbeitende an Integrationsarbeitsplätzen feierten ihr Firmenjubiläum – ein Beweis für ihre Beständigkeit und den Erfolg der langfristigen Begleitung. Besonders bemerkenswert war der Abschied eines langjährigen Mitarbeiters mit IV, der nach beeindruckenden 29 Jahren Betriebszugehörigkeit seinen wohlverdienten Ruhestand antrat. Gleichzeitig starteten im August 23 neue Lernende in ihre Ausbildung und wurden von der Stiftung herzlich willkommen geheissen. Diese Zahlen unterstreichen eindrucksvoll, wie nachhaltig und wirkungsvoll die Arbeit der Stiftung ist: Jahr für Jahr werden junge Menschen zu Fachkräften ausgebildet, während Barrieren abgebaut und Chancen geschaffen werden.

Mit einem Team aus Psycholog:innen, Lehrpersonen, Job Coaches, Sozialarbeiter:innen und Pädagog:innen betreut das Integrationsfachteam rund 150 Klient:innen – und das mit einem Stellenumfang von lediglich 410 %. Diese intensive Arbeit erfordert nicht nur Fachwissen, sondern auch ein hohes Mass an Empathie und Flexibilität, denn die Herausforderungen der Klient:innen sind oft äusserst vielschichtig. Ein zentrales Anliegen ist die enge Zusammenarbeit mit den Fachpersonen der Restaurants, um eine professionelle und individuelle Begleitung sicherzustellen. Dabei zeigt sich immer wieder: Jugendliche und junge Erwachsene kämpfen zunehmend mit grundlegenden Soft Skills wie Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und angemessenen Umgangsformen. Gleichzeitig nehmen komplexe Krankheitsbilder zu, die eine besonders intensive Betreuung erforderlich machen.

Um diesen Herausforderungen gerecht zu werden, arbeitet das Integrations-Team der Stiftung Arbeitskette eng mit Sozialzeu:ern wie der SVA und dem KSA zusammen. Regelmässige Rundtischgespräche sowie der kontinuierliche Austausch mit Eltern, Therapeut:innen und Ärzt:innen sind essenziell, um eine optimale Unterstützung zu gewährleisten. Die hohe Koordination, die dies erfordert, muss gleichzeitig mit dem dynamischen Tempo der Gastronomie in Einklang gebracht werden – eine anspruchsvolle, aber lohnende Aufgabe.

Um die Integrationsarbeit weiter zu verbessern, setzt die Stiftung 2025 verstärkt auf Digitalisierung. Eine neue Software wird das Klientenmanagement optimieren, indem sie Fallakten, Termine, Aufgaben und Abrechnungen effizient verwaltet sowie die Kommunikation erleichtert. Dabei liegt der Fokus auf Datenschutz und Compliance. Diese Innovationen ermöglichen eine professionellere Betreuung, setzen wertvolle Ressourcen frei und stärken die nachhaltige Integration der Klient:innen in den Arbeitsmarkt.

Zufriedenheitsumfrage 2024

Im Jahr 2024 führte das Statistische Amt des Kantons Zürich die Zufriedenheitsumfrage bei unseren Klienten durch. Die Ergebnisse zeigen eine insgesamt sehr hohe Zufriedenheit mit der Stiftung Arbeitskette. Besonders erfreulich: 93 % der Befragten sind mit ihrer Arbeit oder Ausbildung zufrieden – ein Zeichen für das grosse Engagement der Fachkräfte in den Restaurants und die enge Begleitung durch das Integrationsteam. Auch die Mitwirkung innerhalb der Stiftung wird mit 86 % positiv bewertet, und die Arbeit des AK-Mitarbeiter:innen erfährt grosse Wertschätzung.

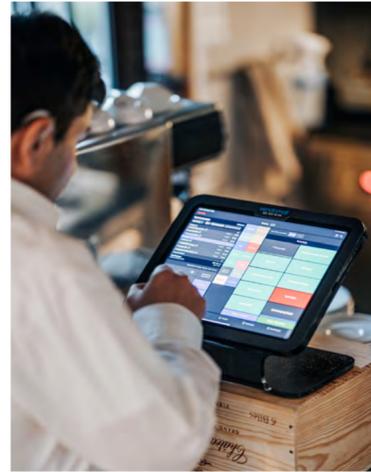
Besonders geschätzt werden die Erreichbarkeit der Fachpersonen (96 %) und die Förderung individueller Fähigkeiten (95 %). 92 % empfinden Lob als wertschätzend, 91 % erleben Kritik als offen und konstruktiv. Auch die

Verständlichkeit schriftlicher Informationen (90 %) sowie die Betreuung insgesamt (91 %) erhalten hohe Zustimmungswerte. Gleichzeitig zeigen sich einzelne Verbesserungsmöglichkeiten: Die Zufriedenheit mit selbstständiger Arbeit liegt mit 91 % knapp unter dem Durchschnitt, und die Möglichkeiten für Pausen und Rückzug werden mit 87 % etwas niedriger bewertet als in vergleichbaren Einrichtungen.

Auffällig ist der Wunsch nach mehr sozialen und ausgleichenden Angeboten. Während 79 % mit ihrem sozialen Umfeld zufrieden sind, erhalten spezifische Ausgleichsangebote nur 25 % Zustimmung. Feste und Anlässe lediglich 26 %. Zwar konzentriert sich die Stiftung Arbeitskette auf Arbeitsintegration, und betreibt keine Wohnheime, dennoch gibt es Handlungsbedarf, um das Gemeinschaftsgefühl zu stärken.



Lightspeed: Praxisnahe Ausbildung für eine erfolgreiche Zukunft



Dank der grosszügigen Unterstützung unserer Spender:innen und Spender konnte die Stiftung Arbeitskette im Dezember 2024 ein zentrales Digitalisierungsprojekt umsetzen: die Einführung des Kassensystems Lightspeed. Das freut uns sehr, denn digitale Bestell- und Bezahlssysteme sind in der Gastronomie heute Standard.

Damit unsere Lernenden und Mitarbeitenden mit IV dieselben Chancen haben wie ihre Kolleg:innen im ersten Arbeitsmarkt, benötigen sie moderne und praxisnahe Arbeitsmittel. Lightspeed schafft genau diese Grundlage – ein entscheidender Beitrag für Chancengleichheit und eine zukunftsorientierte Ausbildung.

Der sichere Umgang mit digitalen Kassensystemen ist eine Grundvoraussetzung in der Gastronomie. Unsere Lernenden arbeiten nun mit einem weit verbreiteten, intuitiven System, das ihnen wertvolle Praxiserfahrung bietet. Da Lightspeed in vielen Restaurants zum Einsatz kommt, sind sie bestens auf ihren beruflichen Einstieg vorbereitet.

Doch nicht nur für die Ausbildung bringt Lightspeed Vorteile. Auch betriebswirtschaftlich ist das System ein Gewinn: Verkaufszahlen, Lagerbestände und Kennzahlen können in Echtzeit erfasst und analysiert werden. Dies optimiert Abläufe, erleichtert fundierte Entscheidungen und steigert die Effizienz. Die benutzerfreundliche Oberfläche sorgt zudem für eine schnelle Einarbeitung und reduziert Fehler – besonders für Mitarbeitende mit unterschiedlichen technischen Vorkenntnissen.

Mit der Einführung von Lightspeed setzen wir ein klares Zeichen: Chancengleichheit und berufliche Integration gehen Hand in Hand – und beides erfordert moderne, praxisnahe Lösungen.

Ohne die Unterstützung unserer Spender:innen und Spender wäre dieses wichtige Projekt nicht möglich gewesen. Ihr Engagement hat eine nachhaltige Veränderung bewirkt, von der unsere Mitarbeitenden und Lernenden direkt profitieren. Herzlichen Dank!

Über den Tellerrand hinaus – Lernende unterwegs

Unsere Lernenden aus dem Detailhandel, der Backstube, der Küche und dem Service haben auch 2024 wieder spannende Einblicke ausserhalb des Ausbildungsbetriebs erhalten. Jährlich besuchen sie verschiedene Lieferanten, Produzenten und besondere Betriebe. Diese Besuche sind weit mehr als ein Tapetenwechsel – sie ermöglichen den Lernenden, zu verstehen, woher die Produkte stammen, mit denen sie täglich arbeiten. Sie lernen die Geschichten hinter den Lebensmitteln und Materialien kennen, begegnen den Menschen, die sie mit viel Leidenschaft herstellen, und erleben die Orte, an denen diese entstehen.

In diesem Jahr durften unsere Lernenden unter anderem die Bar am Wasser besuchen, wo sie mit Dirk Hany alkoholfreie Drinks gemixt haben, was das Zeug hält. Sie waren auf dem Enikerhof, haben mit Mikas ihre eigenen Würste produziert

und viel über Lupinenkaffee aus Zürich gelernt. In der Sennerei Bachtel tauchten sie ein in die Welt der regionalen Käseherstellung. Bei Marinello erfuhren sie Spannendes über Original Beans – und gemeinsam mit Sophie Sochor durften sie kreative Tischdekorationen gestalten.

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei allen Partner:innen und Partnern bedanken, die solche Besuche ermöglichen. Für unsere Lernenden sind diese Begegnungen unglaublich wertvoll – sie erweitern den Horizont, schaffen bleibende Eindrücke und machen, wie man sieht, auch richtig viel Spass.

Ein besonderes Dankeschön geht auch an unsere Ausbildungsverantwortlichen Zora Graf und Dschin Halbheer, die diese Besuche mit grossem Engagement und viel Herzblut organisieren.



Gastronomie – Ein Erfolgsmodell für berufliche Integration



Wir werden häufig gefragt, warum die Arbeitsintegration ausgerechnet in der Gastronomie so gut funktioniert. Der Schlüssel liegt in den besonderen Rahmenbedingungen dieser Branche: ein lebendiges, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, das Menschen mit den unterschiedlichsten Lebenswegen echte Perspektiven eröffnet.

Ein grosser Vorteil ist der niederschwellige Einstieg. Viele Tätigkeiten erfordern keine formale Ausbildung, sodass auch Personen mit wenig Berufserfahrung oder sprachlichen Barrieren schnell integriert werden. Durch praxisnahe Einarbeitung und direkte Erfolgsergebnisse gewinnen die Mitarbeitenden an Selbstvertrauen und entwickeln sowohl fachliche als auch soziale Kompetenzen.

Hinzu kommt die Vielfalt an Aufgaben – von der Küche über den Service bis hin zu Logistik und Verwaltung. Diese breite Palette ermöglicht individuelle Entwicklung und langfristige Perspektiven. Gleichzeitig ist Teamarbeit essenziell, wodurch soziale Integration im Arbeitsalltag selbstverständlich gelebt wird.

Klare Strukturen, feste Abläufe und direkter Gästekontakt fördern wichtige Soft Skills wie Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Kommunikationsfähigkeit. Zudem bietet die Branche zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen, die nachhaltige berufliche Perspektiven schaffen.

Herzlichen Dank!



Abschied in den Unruhestand: Danke, Cornelia!

Im Juni 2024 verliess Cornelia Lebzelter die Stiftung Arbeitskette nach 18 Jahren als Leiterin Integration. Mit ihrem unermüdeten Einsatz trug sie massgeblich zum Erfolg der Stiftung bei und eröffnete vielen Menschen neue Perspektiven. Dank ihrer Leitung und ihrem Team haben über 395 Lernende ihren Abschluss gemacht – eine beeindruckende Zahl, die für all die Leben steht, die sie nachhaltig geprägt hat. Doch Cornelia war weit mehr als eine Leiterin: Sie war eine Wegweiserin, eine Mentorin und für viele ein rettender Anker. Mit Empathie, Geduld und Humor öffnete sie Türen und schuf Chancen. Für ihr aussergewöhnliches Engagement danken wir ihr von Herzen und wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt nur das Beste!

Abschied und Dank: Marco Wydler



Nach fast 6 Jahren engagierter Arbeit verabschiedete sich Marco Wydler von der Stiftung Arbeitskette. Als Leiter Zentrale Dienste trug er Verantwortung für essenzielle Bereiche wie HR und Finanzen – zwei Säulen, die er mit grossem Einsatz und Fachkompetenz prägte. Mit viel Engagement stellte Marco sicher, dass diese Abteilungen reibungslos funktionierten und die Stiftung optimal unterstützt. Sein Einsatz war von hoher Professionalität und Verlässlichkeit geprägt. Per Ende Januar 2024 entschied er sich für eine neue Herausforderung. Für seinen wertvollen Beitrag danken wir ihm von Herzen und wünschen ihm auf seinem weiteren Weg viel Erfolg und alles Gute!

Mein Beruf: Chancen generieren



Zora Graf
Ausbildungsverantwortliche
Fachteam

Liebe Zora, könntest du deine Berufsbezeichnung kurz erklären?

Als Ausbildungsverantwortliche der Stiftung begleite ich junge Menschen mit einer psychischen oder physischen Beeinträchtigung auf ihrem Weg zum Lehrabschluss. Mein Ziel ist es, sie individuell zu unterstützen, ihr Selbstvertrauen zu stärken und ihnen zu zeigen, dass sie ihre Ziele aus eigener Kraft erreichen können.

Könntest du uns einen Einblick in deinen Arbeitsalltag geben?

Mein Arbeitsalltag ist sehr abwechslungsreich. Da ich für Lernende in fünf Betrieben zuständig bin, besuche ich täglich mindestens eines unserer Restaurants. Dort tausche ich mich mit den Lernenden und Berufsbildnern aus, um ihre Fortschritte zu verfolgen. Diese persönlichen Treffen sind für mich besonders wertvoll.

Ein weiterer wichtiger Teil meiner Arbeit findet im Büro statt. Dort erledige ich administrative Aufgaben und stehe in Kontakt mit Berufsschulen und Ämtern. Zudem tausche ich mich intensiv mit meinen Kolleg:innen und Kollegen aus. Die Zusammenarbeit im Team ist essenziell, um die Lernenden bestmöglich zu unterstützen.

Wie wird sich die Berufsbildung in Zukunft verändern?

Die Berufsbildung muss sich an die veränderten Bedürfnisse Jugendlicher anpassen. Viele legen weniger Wert auf berufliche Selbstdefinition und wünschen mehr Freiraum in der Zeitgestaltung. Dies erfordert neue Ansätze, um ihre Motivation zu stärken und ihnen mehr Eigenverantwortung zu übertragen.

Neben der fachlichen Ausbildung wird die Persönlichkeitsentwicklung immer wichtiger. Lernende brauchen Gelegenheiten, Selbstwirksamkeit zu erfahren und Verantwortung zu übernehmen. Eine wertschätzende Begleitung sowie die Förderung sozialer und emotionaler Kompetenzen werden zentral sein, um sie bestmöglich auf die Arbeitswelt vorzubereiten. 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

2024 durften wir einer Vielzahl an Jubilar:innen und Jubilaren gratulieren:

5 JAHRE

- Angelika Kühni – LOX
- Nicola Comando – Limmathof
- Philippe Zafiris – Krone
- Anandasuresh Shanmuganatham – Stürmeierhuus
- Mahad Ali – Stürmeierhuus
- Linus Voser – Stürmeierhuus
- Desirée Brändli – Stürmeierhuus

10 JAHRE

- Sabrina Bua – Café 1842
- Stefan Bartholet – LOX
- Jonas Eger – Krone
- Julius Zünd – Café 1842
- Semsi Ameti – LOX

15 JAHRE

- Mara Roy-Salsi – Krone
- Anne-Charlotte Düggelein – LOX
- Ulrike Geselle – LOX
- Sabine Bründler – Stürmeierhuus

Zahlen 2024

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BESCHÄFTIGTE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2024	2023	2022
Total	221	222	223
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	92	94	98
Teilnehmende Berufsmassnahmen	47	43	47
Teilnehmende Migration	5	3	2
Mitarbeitende Fachteam	77	82	76

BERUFSMASSNAHMEN

	2024	2023	2022
Externes Coaching	1	1	1
Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung	2	2	2
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	4	3	3

Lernende Küche	32	29	32
3-jährige Lehre	12	11	12
2-jährige Attestausbildung	10	10	15
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	10	8	5

Lernende Service	22	21	20
3-jährige Lehre	8	5	3
2-jährige Attestausbildung	9	12	11
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	5	4	6

davon LAP-Absolvent:innen	15	18	29
davon bestanden	12	18	24

Lernende Detailhandel	5	8	7
3-jährige Lehre	3	4	4
2-jährige Attestausbildung	2	4	2
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	0	0	1

Lernende Bäcker/Konditor/Confiseur	5	3	3
3-jährige Lehre	1	1	1
2-jährige Attestausbildung	3	2	2
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	1	-	-

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSMASSNAHME

	Anzahl	Prozent
Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	6	50 %
Integrationsarbeitsplatz	2	17 %
Übertritt in eine Ausbildung	1	8 %
Anderes	3	25 %
Total	12	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:



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 feinsten 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
— NEUBAROCK —
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 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 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-restaurant.ch

LOX

Menüplan:

