



Die neue «Sterneküche» für die Krone.

**Helfen Sie mit, den Aussenbereich
der Krone zu einem kulinarischen
und sozialen Sommergarten werden
zu lassen.**

Stiftung
ARBEITSKETTE



«Integriert sein in der Arbeitswelt, die Möglichkeit zu lernen und die Förderung der Employability setzen «echte» Arbeit voraus. Echte Arbeit können wir in unseren Betrieben nur bieten, wenn die Gäste zu uns kommen. Dafür benötigen wir attraktive Gastronomiekonzepte und einladende Aussenbereiche.»

Das Team des Restaurants Krone mit seiner gehobenen und fantasievollen Gastronomie möchte gesehen werden und den Gästen zeigen, wie es in der Aussenküche arbeitet. Gefragt sind Offenheit, Kommunikationsfähigkeit, ein bisschen Show-Talent, sauberes Arbeiten und Selbstbewusstsein – Kompetenzen, die wir fördern wollen.»

Damit liegen wir im Trend.

Daniela Küng
Stiftungsratspräsidentin

«Die Aussenküche finde ich eine super Sache. Sie sorgt für Transparenz und Offenheit. Sowohl für die Lernenden, die nahe an der Kundschaft sein und ihr Können präsentieren können, als auch für die Gäste. Diese sehen, wer hinter den Speisen steht. So können auch wertvolle Interaktionen entstehen».

Marc Lenz, IV-Berufsberater

Stiftung Arbeitskette

Seit 45 Jahren erfolgreich in der Arbeitsintegration

Gegründet 1977, engagiert sich die Stiftung seit 1994 in der Gastronomie. Als Pioniere in der Schweiz eröffneten wir damals das Restaurant Limmathof im Kreis 5. Noch heute fokussieren wir uns auf die Gastronomie und haben langjährige Erfahrung in der Ausbildung von Gastronomie- und gastronomienahen Berufen. Wir führen neben den Restaurants Limmathof und Krone dessen Aussenbereich wir neu gestalten wollen – das Restaurant Alpenrose im Kreis 5, das Café & Conditorei 1842, das Restaurant Stürmeierhuus, das hauseigene Restaurant des startup space LOX sowie die Produktionsküche des stark catering in Schlieren.

In unseren Betrieben bieten wir Menschen mit einer Leistungseinschränkung und individuellen Begleitungsbedarf marktgerechte Ausbildungsplätze an. Gemeinsam mit ihnen schaffen wir die Grundlage für ein selbständiges und selbstbestimmtes (Berufs-)Leben. Zudem stellen wir über 100 Erwachsenen mit einem gesundheitlichen oder sozial bedingt eingeschränkten Leistungsvermögen einen Arbeitsplatz zur Verfügung.

Das Herzensprojekt in Kürze

Das Restaurant Krone hat einen Aussenbereich, den wir besser nutzen wollen. Die Krone gehört seit 10 Jahren zur Stiftung Arbeitskette. Ein guter Zeitpunkt, um das Gastronomiekonzept zu schärfen und weiterzuentwickeln.

Insbesondere in den letzten Jahren haben wir erfahren, wie wichtig die Aussenbereiche für das gesellschaftliche und soziale Leben sind. Die Aussenküche ermöglicht sowohl unseren Lernenden und Mitarbeitenden sowie den Gästen eine attraktive Gastronomie. Sie bedeutet eine grössere Sichtbarkeit und verlangt von unseren Lernenden und Mitarbeitenden, sich zu exponieren.

Damit stärken sie ihre Selbstsicherheit und Selbstwirksamkeit. Beides wichtige Kompetenzen, um im 1. Arbeitsmarkt zu bestehen.



«Mit der Show-Küche im Garten der Krone haben wir ein angesagtes Gastronomiekonzept. Der eingeschränkte Platz der heutigen Aussenküche zwingt uns jedoch, zusätzlich die Innenküche zu nutzen. So zu arbeiten ist chaotisch, braucht viel Zeit und Energie, die bei der Begleitung der Lernenden und Mitarbeitenden fehlt. Ich freue mich auf die Erweiterung und die neuen, besseren Möglichkeiten!»

Michael Schneider
Küchenchef, Krone Altstetten



«Es ist schön, im Freien zu arbeiten. Man sieht die Gäste und ihre Reaktion aufs Essen. Für die Gäste kann es auch spannend sein, uns bei der Arbeit zuzuschauen».

Catja, kurz nach OVF



Restaurant Krone

**Damit die Krone das bleibt, was sie ist:
ein moderner Genussort drinnen und draussen**

Der Knackpunkt

In der Krone lief unsere kleine Aussenküche in den vergangenen Jahren auf Hochtouren. Um der Nachfrage gerecht zu werden, wurde sie rudimentär erweitert. Trotzdem müssen wir heute sowohl in der Innen- wie auch in der Aussenküche arbeiten und die Mitarbeitenden an beiden Orten einsetzen. Die heutige Aussenküche ist zu klein für effiziente und professionelle Abläufe in Produktion, Service und Begleitung. Dies führt zu Doppelspurigkeit, Zeitverlust und in der Folge zu Abstrichen bei der Anleitung und Begleitung der Lernenden und Mitarbeitenden.

Die Lösung

Eine Vergrößerung der Aussenküche und des Gästebereichs sind erforderlich. Die Arbeiten werden professionell geplant und umgesetzt, um den heutigen Anforderungen an die Hygiene, an die agogischen Arbeitsprozesse und an die gesetzlichen Richtlinien weiterhin gerecht zu werden. Mit der Erweiterung schaffen wir Synergien und verkürzen Wege. So wird die Arbeit sowohl für Mitarbeitende und Lernende als auch für das Fachteam einfacher und das inklusive Arbeitsumfeld wird ebenso erlebbar wie die Entstehung der Köstlichkeiten.

Nach 10 Jahren im Einsatz müssen zudem das Loungedeck aufgeschript und ein Teil des Mobiliars ersetzt werden. So können wir auch in den nächsten Jahren wieder Gäste verwöhnen, Firmenfeiern ausrichten und Anlässe für die Quartierbevölkerung durchführen.



«Das Essen ist schneller bei den Gästen, und sie sehen, wie es zubereitet wird».

Diogo

«Die Gäste sehen, was die Küche macht. Für den Service ist es einfacher, das Essen in der Aussenküche zu holen. So müssen wir nicht jedes Mal die Treppen rauf- und runtersteigen».

André, Lernender PrA



«In der Aussenküche ist es schön, vor den Gästen zu arbeiten. Sie sehen, was man macht, und vor allem wie man arbeitet».

Marc

Kosten- und Finanzierungsplan

Die Projektkosten umfassen die Planung, den Ausbau und die Neugestaltung der Aussenküche und der Terrasse des Restaurants Krone, erforderliche Schulungen und das gesamte Projektmanagement.

Gesamtprojektkosten

Outdoor-Show-Küche und Gestaltung Gästebereich der Krone		
Outdoor-Küche Krone gemäss Offerten		164'250
Kücheneinrichtungen	85'000	
Elektroanlagenen	15'450	
Sanitäranlagen	4'500	
Gartenbaumeisterarbeiten	13'700	
Abschottung, Baureinigung u.ä.	2'000	
Fachbauleitung Architekt (Pläne, Offertwesen etc.)	27'000	
Baunebenkosten (Bewilligung, Versicherungen)	5'000	
Reserve	11'600	
Gästebereich und Lounge gemäss Offerten		60'500
Möblierung Gästebereich (Erweiterung)	9'800	
Beschattung (Sonnenschirme)	29'400	
Loungedeck auffrischen/reparieren	2'700	
Möblierung Lounge	6'600	
Pflanzen und Beleuchtung	10'000	
Accessoires und Witterungsschutz, pauschal	2'000	
Personal- und Marketingkosten		27'500
Personalkosten Projektteam (Konzeption bis Evaluation inkl. Fundraising)	16'000	
Schulung Fachteam, Lernende, Mitarbeitende	2'000	
Prozess- und Konzeptanpassungen	4'000	
Marketingkosten (Erweiterung Buchungssystem, Webseiten u.ä.)	5'500	
Total Realisierungskosten Aussenbereichsgestaltungen		252'250

Finanzierung		
Eigenmittel		42'500
Baunebenkosten	5'000	
Sämtliche Personal- und Marketingkosten	27'500	
Pflanzen und Beleuchtung (teilweise bereits umgesetzt)	10'000	
Beiträge und Fördergelder		
Investitionsbeitrag Kanton Zürich		39'000
Finanzierung durch Spenden		170'750
Total Finanzierung Aussenbereichsgestaltungen		252'250



«Eine Aussenküche zu haben, ist gerade für unsere Lernenden sehr wertvoll. Sie können sich zeigen, ihre Unsicherheiten und Ängste reduzieren, sie üben ein passantes sicheres Auftreten und erhalten ein unmittelbares Gästefeedback. Das alles wirkt sich positiv auf ihr Selbstvertrauen und ihren Berufsstolz aus».

Cornelia Lebzelter
Fachbereichsleiterin Integration



«Wir wollen mit unseren Gastronomiekonzepten am Puls der Zeit und für Lernende, Mitarbeitende, Gäste und Partner attraktiv sein. Auch in den Aussenbereichen. In den warmen Monaten zieht es unsere Gäste immer öfter nach draussen, so auch in unserem Restaurant Krone. Mit Ihrem Beitrag helfen Sie uns, gastronomische Wünsche und soziales Engagement zu verbinden.»

Benoît Fleisch
Fachbereichsleiter Gastronomie

Ziele der «Sterneküche»

Die ruhige Terrasse des Restaurants Krone, die bereits gelebte Integration und das kulinarische Angebot sind gute Voraussetzungen für die erfolgreiche Zielerreichung.

- 1 Die Aussenküche ist gebaut und der Gästebereich erweitert. Das Gastronomiekonzept des Restaurants Krone ist attraktiv.
- 2 Lernende, Mitarbeitende und das Fachteam arbeiten für Gäste sichtbar in der Aussenküche. Gäste kommen.
- 3 Lernende, Mitarbeitende und Fachteam arbeiten gerne in der Aussenküche. Gäste schätzen die Show-Küche und die Sichtbarkeit unserer Integrationsarbeit.

OUTPUT

- 4 Lernende und Mitarbeitende gewinnen an Selbstvertrauen und Selbstsicherheit. Das Fachteam hat mehr Zeit für die Begleitung, Gastronomie und Integration sind optimal.
- 5 Lernende und Mitarbeitende haben Vertrauen in ihre Kompetenzen und schätzen den Kontakt mit Gästen. Die Krone ist ein guter Lern- und Arbeitsort
- 6 Die Selbstwirksamkeit der Lernenden und Mitarbeitenden ist gestärkt - sie trauen sich etwas zu! Die Krone und die Stiftung Arbeitskette sind bekannt für gute Integrationsarbeit und in der Gastronomie konkurrenzfähig.

OUTCOME

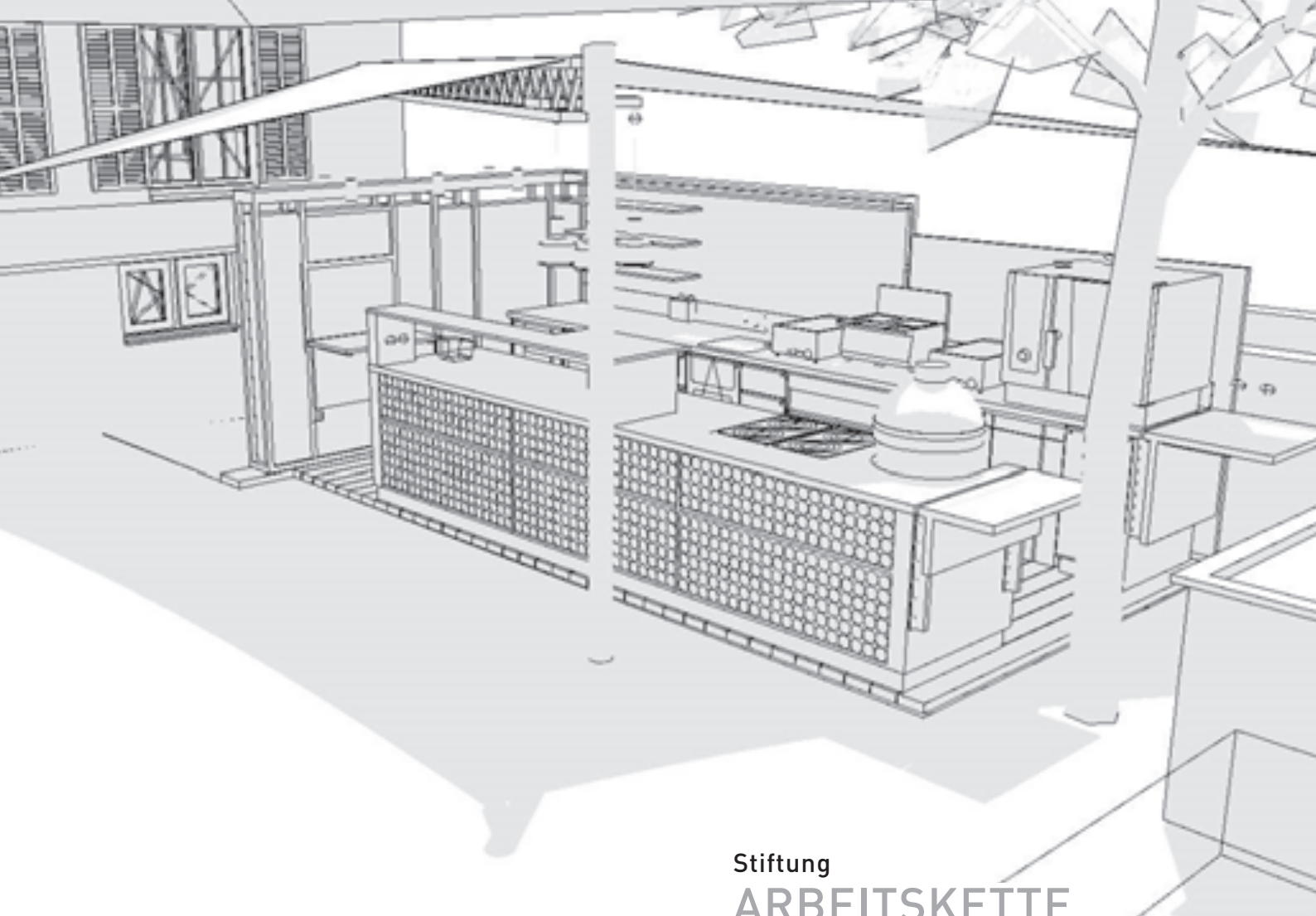
- 7 Die berufliche Anschlussfähigkeit und Inklusion sind verbessert.

IMPACT

Wir brauchen Sie

Unterstützen Sie uns dabei, moderne und attraktive Ausbildungsplätze zu sichern, die Selbstsicherheit und Selbstwirksamkeit unserer Auszubildenden und Teilnehmenden in beruflichen Massnahmen zu stärken, damit sie stolz in ein unabhängiges Berufsleben starten können. Sichern Sie unseren leistungsberechtigten Mitarbeitenden ein zeitgemässes Arbeiten mit kompetenter fachlicher Unterstützung. Helfen Sie uns, unsere Arbeitgeberattraktivität zu halten und auf dem hart umkämpften Markt der Gastronomie weiter zu bestehen.

Im Voraus ganz herzlichen Dank für Ihre Spende.



Stiftung ARBEITSKETTE

Die Betriebe der Stiftung Arbeitskette

Limmathof
RESTAURANT & BAR


KRONE


STÜRMEIERHUUS

ALPENROSE

CAFÉ
CONDITOREI
1842
— NIEDERDORF —
NAPFGASSE 4
ZÜRICH

LOX | Restaurant

catering
stark.

Unsere Spendenadresse:

Stiftung Arbeitskette

Badenerstrasse 705
8048 Zürich

Zürcher Kantonalbank
IBAN: CH53 0070 0110 0034 0891 6

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



Ihre Ansprechpartnerin bei Fragen
oder für weiterführende Informationen ist
Daniela Küng,
Stiftungsratspräsidentin der Stiftung Arbeitskette
E-Mail: d.kueng@arbeitskette.ch