

Sie kochen rund 400 Mahlzeiten pro Tag

Die Stiftung Arbeitskette bietet Menschen mit einer Beeinträchtigung eine Ausbildungsstelle. Ihre Grossküche befindet sich neu in Schlieren.

Lydia Lippuner

Es brutzelt, dampft und köchelt im Erdgeschoss des Schlieremer Start-up-Space an der Wiesenstrasse 10A. Ende August zog die Produktionsküche der Stiftung Arbeitskette vom Renggut in Zürich ins ehemalige Zühlke-Gebäude, das nun dem Institut für Jungunternehmen (IFJ) gehört. Mit dem Umzug wurden auch die rund 60 Ausbildungs- und Arbeitsplätze für meist junge Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder gesellschaftlicher Benachteiligung gesichert.

Zu ihnen gehört Sinisha Haas, der eine IV-Lehre absolviert. Er steht in der neuen Küche und schnippelt eine Karotte nach der anderen. Die fertigen Rüebli legt er in die grosse Plastikwanne auf dem Kochtisch. Sobald sie verarbeitet sind, landen sie beim Catering-Service stark catering oder im hausinternen Restaurant auf dem Teller. Die lichtdurchflutete Kantine des Start-up-Space wurde in Anlehnung an den Raketentreibstoff LOX genannt. Sie soll den Jungunternehmerinnen und -unternehmern Aufschub verleihen.

Im zweiten Anlauf zum Traumberuf

Auch die Lernenden der Stiftung Arbeitskette erhalten hier Aufschub. Nicht immer sieht man ihnen ihre Schwierigkeit auf den ersten Blick an. Haas sieht beispielsweise doppelt. «Ich startete eine Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt. Doch daraus wurde leider nichts», sagt der 23-Jährige. Sein Augenbrechen gekoppelt mit einer tüchtigen Portion Küchen-Stress sorgte dafür, dass hin und wieder eine ganze Mahlzeit auf dem Küchenboden landete und er sich häufig schnitt. So brach Haas die Ausbildung ab. Seinen Traumberuf wollte er aber nicht aufgeben.

Da er Anspruch auf Unterstützung seitens der IV hat, bewarb er sich nach einem Jahr Auszeit bei der Stiftung Arbeitskette. Er wurde aufgenommen und wird in drei Jahren die Kochausbildung mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis und der Berufsmatura abschliessen. Bei der Stiftung Arbeitskette gehe es anders zu und her. «Hier herrscht ein offenes, menschliches Klima», sagt Haas. Habe jemand einen schlechten Tag, könne man offen darüber reden.



Uwe Schmidt, Betriebsleiter des «LOX», von stark catering und des Restaurants Mediacampus, und Mirjam Weber, Geschäftsführerin der Stiftung Arbeitskette, sind zufrieden mit dem Start des hauseigenen Restaurants im Start-up-Space in Schlieren. Bilder: Alex Spichale



Sinisha Haas hat seine Kochlehre bei der Stiftung begonnen.

Obwohl eine angenehme Atmosphäre herrsche, sei das Endprodukt doch sehr wichtig. «Anders als bei anderen geschützten Arbeitsplätzen, hat man hier ein sehr breites Spektrum verschiedener Arbeiten und bedient den ersten Arbeits-

markt», sagt Uwe Schmidt, Betriebsleiter des «LOX», von stark catering und des Restaurants Mediacampus. Am Schluss des Arbeitsprozesses müsse in jedem Fall ein erstklassiges Menu auf dem Tisch stehen. Deshalb arbeiten zusätzlich zu



Im hauseigenen Restaurant können sich die Unternehmer verköstigen.

den Menschen mit einer Beeinträchtigung auch zehn Fachkräfte am Standort Start-up-Space. Sie sind ausgebildete Gastrofachleute, die anleiten und ausbilden. «Sie müssen sowohl hohe soziale als auch gastronomische Fähigkeiten vorweisen»,

sagt Schmidt. Dies sei besonders dann eine Herausforderung, wenn es zu spontanen Ausfällen komme.

Der Start-up-Space ist einer von sieben Standorten der Stiftung Arbeitskette, die sich seit 1977 in der Arbeitsintegration

engagiert. Die Stiftung finanziert sich zu 70 Prozent aus dem Gastronomieertrag, der Rest werde durch die Sozialpartner finanziert. «Es ist schön, wenn wir sehen, wie sich die Menschen bei uns entwickeln. Einige bleiben hier und andere finden im ersten Arbeitsmarkt eine Stelle», sagt Schmidt. Während er den Betrieb vorstellt, bringt ein Mitarbeitender mit Trisomie 21 den bestellten Kaffee.

Nachdem er ihn vom Tablett auf den Tisch gestellt hat, streicht der junge Mann Schmidt liebevoll über den Rücken. Für Leute wie diesen Lernenden biete die Stiftung Arbeitskette Orientierung, Beschäftigung, Fachwissen und damit Aufschwung. «Durch die Tätigkeit in der Stiftung Arbeitskette erhalten sie eine feste Tagesstruktur, können am Arbeitsleben teilnehmen, soziale Kontakte knüpfen und sind so ein Teil der Gesellschaft», sagt Mirjam Weber, Geschäftsführerin der Stiftung Arbeitskette.

Catering ist auch in Schlieren sehr gefragt

Mit dem Umzug nach Schlieren wurde die Küche noch effizienter. «Wir haben eine konstante Nachfrage, tägliche beliefern unsere Cateringfahrer Seniorenheime, Kitas und eine Schule mit 400 Mahlzeiten», sagt Schmidt. Der Betrieb im hausinternen Restaurant sei zudem am Anlaufen. Auch in Schlieren sei der Cateringbereich bereits seit dem Start gefragt. Dabei seien die Gästezahlen nach oben offen.

«Im Startmonat September hatten wir 35 Caterings in Schlieren und Zürich», sagt Schmidt. Dank der neuen Küche habe man nun noch mehr Möglichkeiten. Weber sagt: «Dank der grosszügigen Unterstützung von vielen Spendern konnten wir die Küche mit modernen Maschinen ausrüsten.»

So habe man nun noch mehr kreative Möglichkeiten und mehr Kapazität. Das schätzt auch Kochlehrling Sinisha Haas. Hier könne er auch einmal selbst etwas ausprobieren. «Ich will die Leute beglücken», sagt er. Mit seiner Stelle in der Produktionsküche hat er auch die Möglichkeit, in anderen Stiftungsbetrieben wie im traditionsreichen Stürmeierhaus zu arbeiten. Besonders freue ihn, wenn er hin und wieder ein direktes Feedback seiner Gäste erhalte.

«Kunst und Kulinarik» geht in dritte Runde

Dietikon Lokale Kunst und feine Kost treffen in Dietikon erneut aufeinander. Die Organisatoren Daniel Gerber und Claudia Perazza-Alemanni veranstalten dieses Wochenende das dritte Mal «Kunst und Kulinarik in leerstehenden Mieträumen». Dieses Mal findet der Anlass im vierten Obergeschoss an der Bernstrasse 392 statt, wie

die Stadt mitteilt. Die ersten beiden Events fanden im März und August 2020 statt. Am Samstag und am Sonntag können Kunstinteressierte in den leerstehenden Büros Kunstwerke aus der Region entdecken. Für das leibliche Wohl sorgen dieses Mal Casa Canei, Royal Donuts, der Fondlihof, Illy Kaffee und Dr. Ginger.

Die Künstlerinnen und Künstler Nicole Vock, Martin Kehrli, Uta-Maria Königer, Soccorsa Gaudente und Christine Husi-Ramseier werden ihre Werke persönlich vorstellen. Die Ausstellung ist am Samstag von 16 bis 19 Uhr und am Sonntag von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Der Anlass geht auf den 2019 lancierten Ideenwettbewerb «Mitenand für Die-

tike» zurück. Die Stadt will damit das von der Limmattalbahnhof-Baustelle arg gebeutelte Zentrum beleben. «Kunst und Kulinarik» will einerseits Künstlerinnen und Künstlern eine Plattform bieten und andererseits Eigentümerinnen und Eigentümern von leerstehenden Räumen die Möglichkeit geben, diese zu präsentieren. (csf)

406 von 59 500 Fahrzeugen waren zu schnell unterwegs

Dietikon Die Kantonspolizei Zürich hat in den vergangenen Wochen verschiedene Geschwindigkeitskontrollen an der Bernstrasse in Dietikon durchgeführt. Dabei wurden insgesamt 59 500 Fahrzeuge kontrolliert und 406 Übertretungen geahndet, wie die Stadt Dietikon in einer Mitteilung

schreibt. Demnach waren knapp 0,7 Prozent aller kontrollierten Fahrzeuge zu schnell unterwegs. Das schnellste Fahrzeug wurde mit 91 km/h gemessen, ein weiteres mit 82 km/h und eines mit 80 km/h, wie es in der Mitteilung weiter heisst. Erlaubt sind am Messort 60 km/h. (liz)