**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift

**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

**Band:** 80 (2009)

**Heft:** 4: Energie : wie die Stromkosten gesenkt werden können

**Artikel:** Kooperation zwischen Sozialeinrichtung und Luftfahrt-Catering-Firma : geschützte Arbeitsplätze mitten im ersten Arbeitsmarkt

**Autor:** Steiner, Barbara

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-804887

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 14.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

Kooperation zwischen Sozialeinrichtung und Luftfahrt-Catering-Firma

# Geschützte Arbeitsplätze mitten im ersten Arbeitsmarkt

**In ihren eigenen Räumlichkeiten auf dem Flughafen Zürich-Kloten lässt die Gate Gourmet AG von Mitarbeitenden der sozialpsychiatrischen Institution Wisli Aufträge ausführen. Alle Involvierten profitieren.**

Barbara Steiner

Indirekt hat ein Artikel in der Fachzeitschrift Curaviva den Stein ins Rollen gebracht: Im Dezember 2007 berichtete sie über das Luftfahrt-Catering-Unternehmen Gate Gourmet, das Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung anbieten wollte und für das Unterfangen einen Partner aus dem Bereich Betreuung suchte.

Das «Wisli», eine Einrichtung des Vereins für Sozialpsychiatrie Zürcher Unterland, wurde auf das Anliegen aufmerksam gemacht. Im April 2008 fanden erste Gespräche statt zwischen dem «Wisli» und Gate Gourmet, und nach einer intensiven Vorbereitungsphase nahmen Anfang Juni sechs Menschen mit psychischer Beeinträchtigung ihre Arbeit auf im Projekt Gate Catering. Heute sind bereits 19 Personen mit IV-Rente/ALV oder Krankentaggeldern dort tätig. Sie stellen unter anderem «Quick Breakfasts», kleine Frühstücksmahlzeiten für Gäste der Swiss, zusammen, sind dafür besorgt, dass das Kabinenpersonal die Passagiere mit Alkohol-Miniaturen versorgen kann, bestücken die Trolleys mit Kartonbechern und füllen Spirituosenflaschen auf. Theodor Helfenberger, Abteilungsleiter Innendienste bei Gate Gourmet, zeigt sich sehr zufrieden mit der Leistung des «Wisli»-Teams: Grössere Pannen habe es keine gegeben, kleinere Fehler seien zwar vorgekommen, aber sie hätten sich im üblichen Rahmen bewegt. Mittelfristig wird das Projekt Gate Catering mehr Aufträge von Gate Gourmet übernehmen. Geplant ist ein Ausbau auf 30 Arbeitsplätze.

Betreut werden die Mitarbeiter des «Wisli» von Wolfgang Bründl und Hans-Peter Scherrer. Beide Fachmitarbeiter verfügen über eine sozialpädagogische Ausbildung. Zusätzlich bringt Bründl langjährige Berufserfahrung in der Gastronomie mit. Er bezeichnet seine Aufgabe als «enorm spannend»: Zwar seien immer mehr oder weniger die gleichen Aufträge auszuführen, aber dennoch sei kein Tag wie der andere. Die Gruppenleiter des «Wisli» erstellen für die Mitarbeitenden Checklisten, Fotos und Zeichnungen, welche ihnen die Arbeit erleichtern und mit denen sie die ausgeführten Aufträge immer wieder überprüfen können. Solche Hilfsmittel seien für die Mitarbeitenden von Gate Catering zentral, sagt Bründl. Diese haben die unterschiedlichsten Biografien mit unterschiedlichsten Krankheitsbildern – Depressionen beispielsweise, Persönlichkeitsstörungen, Schizophrenie oder Burnout. Manche wohnen im «Wisli», andere leben selbständig. Alle verbindet aber der Wunsch, ein möglichst «normales» Leben zu führen, dass heisst, einer Arbeit nachzugehen, die sich möglichst nahe am freien Arbeitsmarkt befindet. Mit Gate Gourmet sei ein solcher Auftraggeber gefunden worden, sagt Bründl. Die Integration des Projekts in den Betrieb von Gate Gourmet sei nicht zuletzt durch ein firmeninternes Tischfussball-Turnier positiv beeinflusst worden, erwähnt er mit einem Schmunzeln. Dass die «Behinderten» gleich auf dem zweiten Platz gelandet seien, habe ihnen viel Achtung eingetragen. Im Alltag sei ohnehin kaum erkennbar, wer regulär bei Gate Gourmet angestellt sei und wer bei Gate Catering arbeite: Das Mitarbeiterteam des «Wisli» trägt genau die gleiche Arbeitskleidung und den gleichen Sicherheits-Patch wie die Angestellten von Gate Gourmet. In einem Betrieb in der Grösse von Gate Gourmet mit einer gewissen Personalfluktuation und 24 Stunden Schichten über 365 Tage kennten sich ohnehin nicht alle Angestellten näher, so Helfenberger. Für die Mitarbeiter des «Wisli» gelten auch sonst die gleichen Anstellungsbedingungen wie für die Angestellten von Gate Gourmet. So sind beispielsweise alle der gleichen Hausordnung und den Hygienevorschriften un-

Fotos: Barbara Steiner

Wisli-Fachmitarbeiter Werner Bründl im Gespräch mit einem Angestellten des Gate-Catering-Teams.

terstellt. Weiter hat die Flughafenbetreiberin die Vergabe der Zutrittsberechtigung einheitlich geregelt und verlangt dafür einen Auszug aus dem Strafregister.

**Win-Win-Situation**

Bisher leitete Walter Bischoff das Projekt Gate Catering, künftig wird Anne-Marie Shortiss dafür zuständig sein. Die Leiterin Case Management im «Wisli» will unter anderem die Zusammenarbeit mit Gemeinden, IV- und Arbeitslosenstellen intensivieren. Eine Anzahl Plätze im Gate Catering werde immer für Menschen mit einer IV-Rente reserviert sein, welche auf einen Dauerarbeitsplatz angewiesen seien, sagt Shortiss. In anderen Fällen sei das Ziel aber ganz klar die Integration oder die Wiedereingliederung in den ersten Arbeitsmarkt, allenfalls auch im Rahmen einer Frühintervention (siehe Seite 42). Dafür biete die Tätigkeit bei Gate Catering ideale Voraussetzungen: Die Mitarbeitenden erlebten dort den normalen Betriebsalltag von Gate Gourmet und könnten Leistungsfähigkeit und Belastbarkeit schrittweise erproben. Auch Sozial- und Selbstkompetenzen könnten gezielt trainiert werden. Von den bisherigen Gate-Catering-Angestellten hat den Sprung in den ersten Arbeitsmarkt noch niemand geschafft. Das Projekt sei aber noch sehr jung, und der Faktor Zeit spiele bei Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung eine grosse Rolle, meint Shortiss. Einige entschlossen sich, aus dem Projekt auszusteigen, weil sie sich überfordert fühlten und in eine «Wisli»-Werkstätte zurückkehren wollten. Shortiss weist darauf hin, dass sich das «Wisli» und im Speziellen das Projekt Gate Catering vermehrt in der Wiedereingliederung in den ersten Arbeitsmarkt engagieren werden. Durch die verstärkte Kooperation mit den IV-Stellen werden vermutlich auch Menschen im Gate Catering eingesetzt werden, die erst vor kurzem aus dem freien Arbeitsmarkt ausgeschieden sind. Die Integration könne dadurch vermutlich in kürzeren Schritten geplant werden und die Zielvorgabe sei klar ein Arbeitsplatz im freien Arbeitsmarkt.

Grundsätzlich seien die Plätze bei Gate Catering begehrt, sagt Shortiss: «Es ist attraktiv, den Flughafen als Arbeitsort angeben zu können. So etwas stärkt das Selbstvertrauen.» Die Mitarbeitenden verdienen bei Gate Catering zu Beginn etwas mehr als in einer Werkstätte, und der Lohn wird nach drei Monaten der Leistung

## Projekt für die Arbeitsintegration

Im Rahmen der 5. IV Revision fördert der Bund Pilotprojekte für die Arbeitsintegration. Die nationalen Branchenverbände Curaviva Schweiz und Insos Schweiz diskutieren ein Konzept, das sie voraussichtlich dem Bund vorschlagen werden. Dabei geht es um die verbesserte Nutzung von Erfahrungen und Angeboten von Betrieben, die traditionell geschützte Arbeitsplätze anbieten – über die Institutionsgrenzen hinweg:

Innovative Arbeitgeber, die bereit sind, kranke oder behinderte Menschen wieder in den Arbeitsprozess aufzunehmen oder weiter zu beschäftigen, stehen vor Aufgaben, die sie ohne kompetente Unterstützung meistens nicht lösen können – ein Aspekt, der bisherige Projekte entscheidend beeinflusst hat. Dabei geht es in der Regel um Aufgaben herkömmlicher Sozial- und Gesundheitsdienste (Sozialversicherung, Beistand, Budget, Wohnsituation, Arbeitsweg, medizinische und psychologische Betreuung und so weiter) sowie um fachliche Fragestellungen, die den Arbeitsprozess betreffen (Einsatzbereich, Arbeitsplanung, bauliche Situation).

Die Herausforderung liegt in der situationsgerechten Koordination des Aufgabenkatalogs. Die Kompetenzen sind in Betrieben, die geschützte Arbeitsplätze und andere Eingliederungsmassnahmen anbieten, in der Regel sehr gut entwickelt. Das Konzept, diese Angebote, die Erfahrungen und das vorhandene Fachwissen der Eingliederungsbetriebe landesweit und über Branchengrenzen hinweg erstmals zu verknüpfen, bietet Chancen, die bisher nicht genutzt wurden. Erste Gespräche mit Trägerschaften mittlerer und grösserer Einrichtungen zeigen, dass heute die Bereitschaft zunimmt, den Erfahrungsaustausch sowie die Angebotsvermittlung über die Institutionsgrenzen hinaus zu pflegen.

Stefan Sutter

Finalkochen beim nationalen Lehrlingskochwettbewerb «gusto09»

# Enge Entscheidung bei «gusto09» mit Mario Garcia als Sieger

**Auch 2009 war die Entscheidung beim nationalen Lehrlingskochwettbewerb «gusto09» wieder sehr knapp. Innerhalb von wenigen Punkten waren die drei Erstplazierten rangiert. Kochkunst von höchster Qualität wurde aber von allen Finalisten geboten. Bei der grossen Gala am Abend im KKL Luzern standen alle neun begabten Jungköche im Mittelpunkt.**

*Aline Born, Mario Garcia und Thomas Gautschi sind die Gewinner am nationalen Lehrlingskochwettbewerb.*

*Das Siegermenu.*

Wie in den vergangenen Jahren war das Finale von «gusto» wieder Spannung pur. Die hohe Qualitätsdichte führte zu einer äusserst engen Entscheidung. Gewonnen wurde der nationale Lehrlingskochwettbewerb, der dieses Jahr bereits zum fünften Mal stattgefunden hat, von Mario Garcia von der Brasserie le Mirage in Stans. Die Freude stand ihm bei der Siegerehrung ins Gesicht geschrieben. Verdientermassen reist er nun nach Tokyo zu Manfred Roth ins «Mandarin Oriental», ein Hotel internationaler Spitzenklasse. Der Zweitplatzierte Thomas Gautschi kocht im Hotel Zwyssighof in Wettlingen und war nur wenige Punkte dahinter platziert. Auf ihn wartet eine 4-tägige Gourmetreise nach Mallorca für 2 Personen. Auch der Drittplatzierten Aline Born vom Restaurant Schloss Bümpliz in Bern fehlten nur wenige Punkte auf den Sieg. Sie darf sich auf eine 3-tägige Gourmetreise in der Schweiz für 2 Personen freuen.

**Begeistert von der hohen Qualität**

Jurypräsident Franz Jonke war denn auch voll des Lobes für die neun Finalistinnen und Finalisten: «Sämtliche Finalisten kochten auf allerhöchsten Niveau, ein äusserst erfreuliches Zeichen für die Zukunft der Schweizer Gastronomie.» Punktabzüge gab es vor allem bei Detailarbeiten. Auch die Jurymitglieder äusserten sich begeistert von der Qualität des Gezeigten.

Die Wettbewerbsaufgabe bestand darin, zwei Tellergerichte zu kreieren, bestehend aus einem Hauptgang und einem Dessert.
Beim Hauptgang war eine Kombination aus Meeresfisch und Meeresfrüchten mit einer Teigwarenbeilage und einem mediterranen Gemüsepotpourri verlangt.
Das Dessert sollte eine südländische Süssspeise, bestehend aus einer kalten und warmen Komponente, mit passenden Früchtekreationen sein.

**«gusto» – Plattform und Herausforderung für Jungköche**

Schon zum fünften Mal organisierte Howeg unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes den nationalen Lehrlingskochwettbewerb «gusto».

Ein Event, der zu einem grossen Teil auch den starken Leading-Partnern Mercedes-Benz, Emmi, Kadi, Barilla und Beringer sowie weiteren Sponsoren zu verdanken ist. Diese unterstützen «gusto» finanziell und mit wertvollen Inputs, teilweise bereits seit der ersten Durchführung. «gusto» richtet sich an alle Lehrtöchter und Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr in der Schweiz. Es gilt eine Aufgabe zu entwickeln, einzureichen und bewerten zu lassen.

Die neun besten Einsendungen kochen Ihre Kreationen an einem nationalen Finale nach. Ziel des Wettbewerbs ist die Förderung der Schweizer Kochjugend. Howeg und die Sponsoren des Anlasses möchten mit diesem Engagement einen aktiven Beitrag zur Entwicklung des Berufsstandes «Koch» leisten.

Dass «gusto» Lehrlingskochen auf höchstem Niveau darstellt, zeigt auch die neue Besetzung der erfolgreichen Jugend-Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes. So sind mit Thierry Boillat, Sabrina Voser, Claudio Domann, Daniela Manser, Flurina Maissen und Danielle Rothe gleich sechs Finalteilnehmer der letztjährigen Wettbewerbe in der aktuellen Jugend-Kochnationalmannschaft vertreten.

**«gusto10» am 12. März 2010**

Bereits ist die nächste Durchführung von «gusto» geplant. «gusto10» findet am 12. März 2010 statt. Das Wettkochen wird im BBB (Berufsbildung Baden) durchgeführt, die Gala im Kongresshaus Biel/Bienne.

Die Ausschreibung dauert vom August bis Dezember 2009. Ab August ist die Internetseite **www.gusto10.ch** aufgeschaltet.



Hier stellen CURAVIVA-Inserenten Produkte aus ihrem Angebot vor.
Die Rubrik liegt ausserhalb der redaktionellen Verantwortung.

Eine Mitarbeiterin von Gate Catering stellt Frühstücksteller für Flugpassagiere zusammen.

angepasst. Gate Gourmet entschädigt das «Wisli» im Rahmen der Arbeitsstunden, welche das Unternehmen normalerweise für die ausgeführten Aufgaben budgetieren müsste. Weil aber beispielsweise Sozialabgaben wegfallen, ist das «In-House-Outsourcing» für die Firma finanziell eine günstige Lösung. Für das «Wisli» war sie bisher wegen der umfangreichen Aufbauarbeiten defizitär. Mittelfristig werde angestrebt, dass Gate Catering selbsttragend sei, sagt Bischoff. Sowohl die «Wisli»-Verantwortlichen als auch Helfenberger rühmen die offene und konstruktive Zusammenarbeit: «Es ist eine Kooperation, in welcher sich jeder Partner ganz auf das Gegenüber verlassen kann.» Vorgesehen ist, das Projekt Gate Catering in der Öffentlichkeit noch bekannter zu machen – nicht zuletzt, um allenfalls den einen oder anderen Betrieb dazu zu animieren, etwas Ähnliches zu wagen: «Das Beispiel hier zeigt, dass vieles möglich ist. Vielen Unternehmen fehlt bloss etwas der Mut.»

## Das «Wisli»

Trägerschaft von «werken, wohnen wisli» ist der Verein für Sozialpsychiatrie Zürcher Unterland mit rund 200 Einzel- und 40 Kollektivmitgliedern (Gemeinden). Der Verein engagiert sich seit 1985 dafür, Raum zum Leben und Arbeiten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung zu schaffen. Rund 90 Menschen arbeiten in der geschützten Werkstatt des «Wisli» in Bülach oder beim Gate Catering in der Produktionsstätte der Gate Gourmet AG in Kloten. Im privaten Lebensbereich erstreckt sich das Angebot des «Wisli» von der aufsuchenden Begleitung in Privatwohnungen bis hin zum rund um die Uhr betreuten Wohnheim. Weitere Informationen:

**www.wisli.ch**