



2025
JAHRESBERICHT

Gemeinsam für Inklusion und Erfolg in der Gastronomie

Was für ein ereignisreiches Jahr liegt hinter uns. Mit grossem Engagement und viel Leidenschaft haben wir die Herausforderungen des vergangenen Jahres gemeinsam gemeistert und dabei viel erreicht. Der Stiftungsrat dankt allen, die uns auf diesem Weg begleitet und mit Vertrauen und Unterstützung getragen haben, ebenso wie allen Mitarbeitenden, die mit ihrem täglichen Einsatz zum Erfolg unserer Stiftung beitragen.

Der hart umkämpfte Gastronomiemarkt und personelle Herausforderungen haben uns gefordert. Doch unsere Teams haben mit ihrem grossen Einsatz dafür gesorgt, dass unsere Restaurants und Food-Stände Orte des Genusses, der Begegnung und der Teilhabe blieben.

In der operativen Arbeit konnten wir mit dem neuen Klientenmanagementsystem die Begleitung unserer Klientinnen und Klienten sowie die Zusammenarbeit mit unseren Sozialpartnern gezielt verbessern. Besonders freut uns, dass 14 Lernende ihre Ausbildung erfolgreich abschliessen konnten und einer von ihnen sogar als Kantonsbester ausgezeichnet wurde. Das zeigt, wie wichtig unsere Ausbildungsarbeit ist. Im Jahr 2025 starteten neue Lernende zudem mit einer «Willkommenswoche», in der sie die Stiftung, ihre Einsatzorte, ihre Ansprechpersonen sowie den Ablauf ihrer Ausbildung kennenlernen konnten.

Dass unser Modell, gemeinsam mit Menschen mit einer Beeinträchtigung Gastronomiebetriebe zu führen, auch nach über 30 Jahren erfolgreich ist, zeigt sich nicht

zuletzt daran, dass wir alle Stellen besetzen konnten. Unsere Mitarbeitenden fühlen sich bei uns wertgeschätzt und gebraucht, auch wenn die Arbeit in der Gastronomie anspruchsvoll ist.

Auch im Stiftungsrat haben wir wichtige Schritte für die Zukunft unternommen: Mit der Einführung des Co-Präsidiums haben wir neue Wege beschritten, Vorgaben zur Teilhabe erarbeitet und verankert, Reglemente überarbeitet und eine neue Geschäftsführung gefunden.

Liebe Freundinnen und Freunde der Stiftung Arbeitskette: Euer Einsatz, eure Unterstützung und euer Vertrauen bilden das Fundament unserer Arbeit. Gemeinsam gestalten wir eine Zukunft, in der Inklusion und berufliche Teilhabe gelebte Realität sind.

Mit Zuversicht blicken wir auf das kommende Jahr. Wir wollen weiterhin neue Wege gehen, Prozesse optimieren und gezielt investieren, um unsere Gastronomiebetriebe zu stärken und noch sichtbarer zu werden. Lassen Sie uns diesen Weg gemeinsam weitergehen – für eine starke Stiftung und eine inklusive Gesellschaft.

Freundliche Grüsse aus dem Stiftungsrat



Daniela Küng
Co-Präsidentin
des Stiftungsrats



Wenn Ausbildung mehr bedeutet als Berufswahl

Wie erleben Eltern die integrative Ausbildung ihres Kindes? Die Aussagen von Frau Fisch und Herrn Spring zeigen, was eine passende Ausbildung bewirken kann.

Für Frau Fisch war der Lehr-Einstieg ihres Sohnes dank der Praxistage eine grosse Erleichterung: «Oliver war jeweils zwei Tage pro Woche für Praxistage im Limmathof. So wurde ein optimaler Übergang in die Lehre sichergestellt.» Auch Herr Spring erinnert sich an einen gelungenen Start: «Yovana war drei Wochen zum Schnuppern im Limmathof und kam jeden Tag strahlend nach Hause.» Danach absolvierte sie ein achtmonatiges Praktikum, bevor sie ihre Lehre begann. «Als sie erfahren hat, dass sie im Limmathof die Lehre machen kann, war sie sehr glücklich.»

Beide Eltern betonen, wie wertvoll die Unterstützung während der Ausbildung war. Frau Fisch sagt: «Durch die Fachmitarbeiterinnen Nicole Becker und Dschin Halbheer hat Oliver sehr grosse Unterstützung erhalten.» Herr Spring hebt besonders die Atmosphäre

hervor: «Die gute Arbeitsatmosphäre und der wertschätzende Umgang haben Yovana sehr geholfen, ihr Selbstvertrauen zu entwickeln.»

Für beide Familien war die Ausbildung auch persönlich von grosser Bedeutung. Frau Fisch sagt: «Mit einer abgeschlossenen Ausbildung hat Oliver etwas sehr Wertvolles erreicht.» Besonders stolz ist sie darauf, dass er seine EBA-Ausbildung als Kantonsbester abgeschlossen hat. Herr Spring betont: «Eine Ausbildung ist essenziell für die Förderung der Selbstständigkeit und des Pflichtbewusstseins.»

Auch im Alltag wurden die Veränderungen deutlich spürbar. «Oliver wurde in dieser Zeit vom Jugendlichen zum Erwachsenen», sagt Frau Fisch. Herr Spring formuliert es ähnlich: «Yovana ist in dieser Zeit viel sicherer und selbstständiger geworden.»

Die Botschaft beider Eltern an andere Familien ist klar: «Meldet euch für eine Schnupperlehre oder ein Praktikum bei der Stiftung Arbeitskette.»

Wir sagen DANKE!

Wir bedanken uns herzlich bei allen Förderstiftungen, Unternehmen sowie privaten Spenderinnen und Spendern. Dank ihrer grosszügigen Unterstützung können wir Projekte finanzieren, die weder aus dem Gastronomieertrag noch aus den Zuweisungen unserer Sozialpartnerinnen und Sozialpartner gedeckt werden können.

Diese Unterstützung bedeutet uns viel. Sie hilft uns, unseren Auftrag – die berufliche und soziale Integration von Menschen mit gesundheitlichen und sozialen Einschränkungen – weiterhin konsequent und wirkungsvoll umzusetzen. Es macht uns stolz zu sehen, dass unsere Arbeit gewürdigt und mitgetragen wird.

Ein besonderer Dank gilt der Gfeller-Stiftung und dem Rotary Club Turicum, die unsere Arbeit im Jahr 2025 mit grossem Vertrauen und wertvoller Unterstützung begleitet haben. Solche Partnerschaften sind für die Weiterentwicklung unserer Stiftung von grosser Bedeutung.

Für Projekte zugunsten unserer Lernenden und Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung sowie für die Erneuerung der Infrastruktur in unseren Restaurants sind wir weiterhin auf Spenden angewiesen.

Über den QR-Code am Schluss erhalten Sie einen Überblick über unsere laufenden Spendenprojekte. Spenden mit freiem Verwendungszweck setzen wir dort ein, wo sie am dringendsten benötigt werden – derzeit für den Ersatz von Geräten in unseren Restaurantküchen.

UNSERE AKTUELLEN SPENDENPROJEKTE AUF EINEN BLICK.



Stiftung ARBEITSKETTE

Limmathof

ALPENROSE

KRONE

STÜRMEIERHUUS

CAFÉ CONDITOREI 1842

LOX

catering stark.

Jetzt mit Genuss, Freude schenken:
Unsere Gutscheine:
shop.arbeitskette.ch



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 & 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
Instagram: @stiftungarbeitskette
LinkedIn: @arbeitskette

BANKVERBINDUNG

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

GESCHÄFTSLEITUNG

Bettina Westenfelder · Geschäftsführerin (bis 31.12.25)
Urs Vetsch · Geschäftsführer (ab 1.11.25)
Anja Rösner · Leitung Zentrale Dienste (bis 30.6.25)
Philipp Odermatt · Leitung Zentrale Dienste (ab 5.5.25)
Nicolas Baumann · Leitung Gastronomie
Till Ammann · Leitung Integration

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung · eyeworks
Texte · Stiftung Arbeitskette
Fotografie · Liliana Lafranchi / Stiftung Arbeitskette
Druck · Kasimir Meyer AG

STIFTUNGSRAT

Daniela Küng (Co-Präsidentin) · Präsidialressort
Thomas Altenburger (Co-Präsident) · Präsidialressort
Peter Betschart (Vizepräsident) · Ressort Personal/Integration (bis 31.5.25)
Nicole Grau · Ressort Finanzen
Daniel Reimann · Ressort Gastronomie
Thomas Unger · Ressort Gastronomie
Liliane Gross · Ressort Juristisches
Daniel Soldenhoff · Ressort Marketing

Dieser Jahresbericht wurde der Umwelt zuliebe CO₂-neutral auf FSC-Recycling-Papier gedruckt.



Integration & Ausbildung

2025 war für die Ausbildung und Integration in der Stiftung Arbeitskette ein erfolgreiches Jahr mit vielen wichtigen Entwicklungsschritten.



Dschin-Riccarda Halbheer
Ausbildungsverantwortung
Fachbereich Integration

Das Jahr 2025 brachte für uns zahlreiche schöne Erfolge mit sich. Insgesamt schlossen 14 Lernende ihre Ausbildung erfolgreich ab: 2 auf dem Niveau EFZ, davon 1 Koch und 1 Restaurantfachmann; 6 auf dem Niveau EBA, davon 2 Köche, 3 Restaurantangestellte und 1 Person im Detailhandel; sowie 6 im Bereich PrA, davon 5 Köche und 1 Restaurantangestellte. Einmal mehr war spürbar, wie viel Engagement, Ausdauer und Entwicklung in diesen Ausbildungswegen steckt.

Dies ist ein bedeutender Erfolg für die Ausbilderinnen und die gesamte Stiftung. Ein EBA-Abschluss im Bereich Service wurde sogar als bester im Kanton ausgezeichnet. Einer unserer EFZ-Kochlernenden wurde zudem in die Talentklasse aufgenommen und kann nun wertvolle Stage-Erfahrungen in renommierten Sterne-Restaurants in ganz Europa sammeln. Die feierliche Verabschiedung fand im Restaurant Stürmeierhaus in Schlieren statt, wo die Absolventinnen und Absolventen gemeinsam mit ihren Angehörigen geehrt wurden.

Die Stiftung entwickelt sich kontinuierlich weiter und unterstützt ressourcenorientiert – auch im Bereich der Peerarbeit. Themen wie Digitalisierung, moderne

«Es ist beeindruckend zu sehen, wie viel Entwicklung, Mut und Potenzial in unseren Lernenden steckt.»

Kommunikationskanäle und interdisziplinäre Zusammenarbeit helfen uns, Partizipation zu fördern, Selbstwirksamkeit zu stärken und Empowerment aktiv zu leben.

Mit Supported Education schaffen wir Perspektiven und bauen Brücken in den ersten Arbeitsmarkt. Zudem bilden wir im Restaurant Stürmeierhaus auch Lernende ohne Unterstützung der IV aus. Unsere Anschlusslösungen sowie Workshop- und Förderprogramme entwickeln wir laufend weiter, um eine möglichst passgenaue Begleitung zu gewährleisten.

Ein interdisziplinäres Team aus Psychologinnen, Lehrpersonen, Jobcoaches, Case Managern und Agoginnen betreut rund 150 Klientinnen und Klienten. Das verlangt viel Empathie, Fachwissen, Flexibilität und eine klare Kommunikation auf Augenhöhe.

Gemeinsam mit den Fachpersonen in den Betrieben stellen wir eine professionelle und ganzheitliche Begleitung sicher. Das Integrationsteam arbeitet eng mit Zuweisenden wie SVA sowie den kantonalen Sozialämtern zusammen und steht im kontinuierlichen Austausch mit Eltern, Berufsschullehrpersonen, Therapeutinnen und Therapeuten sowie Beistandspersonen. Diese Vernetzung ist eine wichtige Grundlage für nachhaltige Integration.

Dabei bewegt sich das Team stets im Spannungsfeld zwischen sozialer Begleitung und den Anforderungen der Gastronomie – ein Balanceakt, der viel Koordination, Flexibilität und gegenseitiges Verständnis erfordert.

Auf dem Weg – Lernen, das verbindet

Auch 2025 konnten unsere Lernenden aus Detailhandel, Backstube, Küche und Service spannende Einblicke ausserhalb des Ausbildungsbetriebs gewinnen. In Workshops und Exkursionen lernten sie die Herkunft von Produkten kennen, entdeckten Geschichten dahinter und begegneten Menschen, die ihre Leidenschaft für ihr Handwerk weitergeben.

In diesem Jahr besuchten sie unter anderem das Restaurant und die Poolbar des Hotels Helvetia in Zürich, den Engrosmarkt bei Marinello, Umami sowie den Enikerhof. Auch kreative und handwerkliche Workshops standen auf dem Programm: Bei Lindt & Sprüngli stellten die Lernenden Pralinen her und gossen Hohlkugeln, bei Patrick Marxer im Pure absolvierten sie einen Kurs zu Wursterstellung und Fermentation. Ergänzt wurde das Programm durch Besuche bei einem Weingut und einer Bierbrauerei.

Allen Partnerinnen und Partnern, die solche Einblicke ermöglichen, danken wir herzlich. Diese Erfahrungen sind für unsere Lernenden äusserst wertvoll und erweitern ihren Horizont.

Seit 1994 ein Ort für Gastronomie & Integration



30+1 Jahre Limmathof – das bedeutet über 30 Jahre gelebte Gastfreundschaft, unzählige Begegnungen und eine Idee, die bis heute trägt.

Seit der Eröffnung 1994 ist der Limmathof nicht nur ein Restaurant im Zürcher Kreis 5, sondern ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, Chancen entstehen und Integration ganz selbstverständlich Teil des Alltags ist.

Als erster Betrieb der Stiftung Arbeitskette hat der Limmathof Geschichte geschrieben. Was damals mutig und wegweisend begann,

ist heute ein lebendiger Beweis dafür, dass Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement wunderbar zusammengehen.

Hier wird nicht nur gekocht, serviert und gelernt – hier wird begleitet, ermutigt, gefördert und gemeinsam Zukunft gestaltet.



Das Jubiläum 30+1 war deshalb weit mehr als ein festlicher Anlass. Es war

ein Tag voller Erinnerungen, Dankbarkeit und Freude. Ehemalige und heutige Wegbegleiterinnen, Gäste, Mitarbeitende und Lernende kamen zusammen, um diesen besonderen Ort zu feiern. Es wurde gegessen, gelacht, erzählt und angestossen – und einmal mehr war spürbar, wie viel Herzblut, Vertrauen und Gemeinschaft den Limmathof seit über drei Jahrzehnten prägen.



Der Limmathof ist ein Pionierbetrieb – und bis heute ein Ort mit Strahlkraft. Einer, der Menschen stärkt, Entwicklung ermöglicht und zeigt, wie wertvoll gesellschaftliche Teilhabe ist. Damit wir auch in Zukunft unserer Mission nachgehen können, freuen wir uns auf Ihren Besuch, Ihren Event oder Ihre Empfehlung. Auf die nächsten 30 Jahre Limmathof.



Geschichten, Genuss und spannende Gäste zum Jubiläum.



Vielen Dank an das grossartige Team des Restaurants Limmathof.



Peer-Coach Viola vor dem Restaurant Krone in Zürich-Altstetten.

Unterstützung aus Erfahrung

Im Herbst 2022 lancierten Stiftungsrat und Geschäftsleitung das Pilotprojekt «Peer-Arbeit in der beruflichen Eingliederung». Im Zentrum stand die Frage, wie die Stiftung Arbeitskette Lernende und Mitarbeitende noch gezielter unterstützen kann.

In der Entwicklungsphase 2023 standen wir im Austausch mit Pro Mente Sana, einer Peer-Supporterin und der ZHAW. Zwei Master-Studentinnen der ZHAW erarbeiteten dazu ein Konzept.

In der Einführungsphase nahmen zwei Peers ihre Arbeit auf. Dabei zeigte sich jedoch, dass unsere Lernenden und Mitarbeitenden an das hektische Gastronomieumfeld gewöhnt und gesundheitlich oft stabiler waren als die eingesetzten Peers. Trotzdem überzeugte uns der Ansatz der Beratung auf Augenhöhe. 2025 setzten wir deshalb auf ein neues

Modell: Mitarbeitende sollen die Peer-Ausbildung absolvieren und entsprechende Aufgaben übernehmen. Den Anfang machte Viola, eine erfahrene Gastronomin, die im Restaurant Krone eine Integrationsmassnahme absolvierte.

Nach ihrer Ausbildung beim Verein «my Peer» arbeitet sie heute zu 50% im Service mit und übernimmt zunehmend Coaching-Aufgaben für Lernende und Mitarbeitende. Dabei verbindet sie ihr Fachwissen aus der Gastronomie mit eigenen Erfahrungen und wird so zu einem wichtigen Bindeglied zwischen Klientel und Integrationsteam.

Viola erlebt ihre Arbeit als sinnstiftend und möchte ihre Coaching-Tätigkeit weiter ausbauen. Zudem würde sie sich über einen zweiten Peer in der Stiftung freuen.



Dank eines Fundraising-Projekts entstand die «Sterneküche» im Garten der «Krone».

Warum Fundraising mehr denn je zählt

Fundraising schafft für die Stiftung Arbeitskette die Grundlage für nachhaltige Wirkung. Mit gezielten Projekten fördern wir die langfristige Ausrichtung unserer Arbeit auf den Stiftungszweck und schaffen so Mehrwert für Mitarbeitende, Lernende, die Stiftung und die Gesellschaft.

Im Herbst 2025 haben wir das Projekt «Konkurrenzfähig bleiben. Chancen schaffen.» lanciert. Es fokussiert Investitionen im stark catering in Schlieren und im Café & Conditorei 1842 im Niederdorf. Geplant sind unter anderem Anschaffungen und Ausbauten, die Prozesse optimieren, Einsparungen ermöglichen, Zusatzverkäufe fördern sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Ausbildungsqualität verbessern.

Unsere Fundraising-Projekte wirken nachhaltig – für Mitarbeitende, Lernende, die Stiftung und die Gesellschaft. Über den QR-Code gelangen Sie direkt zu weiteren Informationen und Unterstützungsmöglichkeiten auf unserer Website.

Zu den wichtigsten Fundraising-Projekten der letzten Jahre zählen der Ausbau der Produkti-

onskühle für das «stark catering» (2020), die Weiterentwicklung der Küche im Restaurant Krone (2022), das Pilotprojekt Peers (2022/23), die Einführung digitaler Kassensysteme in der Gastronomie (2023) sowie die Einführung einer Fallführungssoftware (2025).

Im Herbst 2025 haben wir das Projekt «Konkurrenzfähig bleiben. Chancen schaffen.» lanciert. Es fokussiert Investitionen im stark catering in Schlieren und im Café & Conditorei 1842 im Niederdorf. Geplant sind unter anderem Anschaffungen und Ausbauten, die Prozesse optimieren, Einsparungen ermöglichen, Zusatzverkäufe fördern sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Ausbildungsqualität verbessern.

Unsere Fundraising-Projekte wirken nachhaltig – für Mitarbeitende, Lernende, die Stiftung und die Gesellschaft. Über den QR-Code gelangen Sie direkt zu weiteren Informationen und Unterstützungsmöglichkeiten auf unserer Website.

Vielen Dank für Ihr Interesse und Ihre Unterstützung.



Wofür wir uns einsetzen

Die Projekte in diesem Jahresbericht zeigen beispielhaft, wie wir unseren Stiftungszweck im Alltag mit Leben füllen.

Wir schaffen Arbeits- und Entwicklungsperspektiven für Jugendliche und Erwachsene mit Beeinträchtigungen oder in schwierigen Lebenssituationen und fördern ihre berufliche und soziale Teilhabe.

Wachsen durch Begegnung: Food Zurich 2025

Im Rahmen des Food Zurich Festivals waren wir mit einer Genussstube Teil eines lebendigen kulinarischen Umfelds. Was zunächst überschaubar wirkte, entwickelte sich für unsere Mitarbeitenden rasch zu einer intensiven und nachhaltigen Erfahrung.

Im direkten Austausch mit einem vielfältigen Publikum wurde sichtbar, welches Potenzial in ihnen steckt. Mitarbeitende, die im gewohnten Arbeitsalltag eher zurückhaltend sind, gingen aktiv auf Gäste zu, erklärten unser Angebot und führten Gespräche mit einer Selbstverständlichkeit, die zuvor kaum erkennbar war. Gleichzeitig nutzten offenere Persönlichkeiten die Gelegenheit, noch mehr Verantwortung zu übernehmen und ihre Stärken gezielt einzubringen.

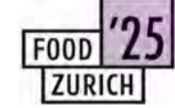
Ein Moment ist besonders in Erinnerung geblieben: Ein sonst eher zurückhaltender Mitarbeitender sprach aktiv Gäste an, erklärte unsere Pulled-Pork-Pralinen und führte selbstständig ein Verkaufsgespräch – mit sichtbarem Stolz und einem Lächeln, das blieb.

Besonders wertvoll war auch der Blick über den eigenen Stand hinaus. Unsere Mitarbeitenden

konnten zeitweise bei benachbarten Genussstuben mitwirken, andere Konzepte kennenlernen und neue Arbeitsweisen erleben. Diese Einblicke erweiterten nicht nur den fachlichen Horizont, sondern stärkten auch das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten.



So wurde die Genussstube zu einem Ort, an dem Entwicklung unmittelbar sichtbar wurde. Die Begegnungen mit Gästen, die Übernahme neuer Aufgaben und die Einblicke in andere Arbeitsweisen stärkten das Selbstvertrauen unserer Mitarbeitenden und wirkten weit über den Festivalbetrieb hinaus in ihren Arbeitsalltag hinein.



Unser Arbeitskette-Team im engagierten Einsatz an der Food Zurich.

Herzlich willkommen



Mit Urs Vetsch übernahm im November 2025 eine erfahrene und einflussreiche Persönlichkeit die Geschäftsführung der Stiftung Arbeitskette. Er verbindet unternehmerisches Denken mit einem feinen Gespür für Menschen und ihre unterschiedlichen Lebensrealitäten – eine Kombination, die gut zur Arbeitskette passt.

Für Urs Vetsch steht der Mensch im Zentrum. Er setzt sich für ein Arbeitsumfeld ein, das von Offenheit, Vertrauen und Wertschätzung geprägt ist.

Ebenso wichtig ist ihm eine verlässliche und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden, Betrieben und externen Anspruchsgruppen.

Urs Vetsch blickt mit Zuversicht auf die Zukunft der Stiftung Arbeitskette und freut sich darauf, gemeinsam mit den Mitarbeitenden wichtige Projekte weiterzuführen und neue Impulse zu setzen.

«Ich freue mich sehr, gemeinsam mit allen Mitarbeitenden die Zukunft der Stiftung Arbeitskette aktiv mitzugestalten», sagt Urs Vetsch.

Mit Engagement, Klarheit und einem offenen Ohr für die Anliegen der Mitarbeitenden möchte er die Stiftung Arbeitskette weiterentwickeln und ihre Rolle als Sozialunternehmen an der Schnittstelle von Gastronomie und Integration stärken.

Mein Beruf.



Helmut Ofner
Betriebsleiter
Café & Conditorei 1842

Ich möchte Ihnen meine Tätigkeit als Betriebsleiter im Café & Conditorei 1842 vorstellen. Das «1842» ist ein charmantes Café der Stiftung Arbeitskette im Herzen der Zürcher Altstadt und verbindet historischen Flair mit moderner Kaffeehauskultur.

Meine berufliche Leidenschaft liegt darin, traditionelle Kaffeehauskultur mit modernen und sozialen Konzepten zu verbinden. In meiner bisherigen Laufbahn habe ich umfangreiche Erfahrung in der Leitung von Gastronomiebetrieben, Kaffeehäusern, Bäckereien und Konditoreien gesammelt. Dabei war es mir stets wichtig, wirtschaftliche Ziele mit einem wertschätzenden und unterstützenden Arbeitsumfeld zu verbinden.

Ein besonderer Schwerpunkt unserer Arbeit ist die Förderung von Menschen mit Beeinträchtigungen sowie die Entwicklung aller Mitarbeitenden. Vielfalt im Team ist für mich eine grosse Stärke. Durch individuelle Förderung, klare Strukturen und offene Kommunikation entwickeln wir Potenziale gezielt weiter. Inklusion wird bei uns täglich gelebt.

Im Café & Conditorei 1842 bieten wir Lehrplätze in den Bereichen Patisserie, Detailhandel und Konditorei sowie Ausbildungsplätze auf den Stufen EBA, EFZ und PrA an. Unsere Produkte stehen für höchste Qualität, werden sorgfältig von Hand hergestellt und kommen ohne künstliche Zusätze aus.

Mein Ziel ist es, ein Kaffeehaus zu führen, das nicht nur durch Qualität, Gemütlichkeit und Sozialverpflichtung überzeugt, sondern auch als sozial verantwortungsvoller Ort wahrgenommen wird – ein Ort der Begegnung, Integration und Inspiration.

Jubiläen

2025 durften wir einer Vielzahl an Jubiläarinnen und Jubilären gratulieren:

5 JAHRE
Corinne Maurer – Limmathof
André Francisco Bonifacio Cardoso – Krone

10 JAHRE
Sabina Sennhauser – LOX
Maya Jäger-Lienert – LOX
Nora von Schrottenberg – Stürmeierhaus
Tarek Mcheik – Stürmeierhaus
Ian Ring – Krone
Ibro Sinanagic – LOX
Nadja Rietmann – LOX
Nathalie Schneeberger – Stürmeierhaus
Patrick Früh – Krone

15 JAHRE
Thana Phuanpathom – LOX
Cindy Wehrmüller – LOX

20 JAHRE
Clayton Gahler – LOX
Kulyka Kang – LOX

25 JAHRE
Christoph Stegmaier – Stürmeierhaus

Zahlen 2025

Hinter den folgenden Zahlen stehen individuelle Lebensgeschichten und wunderbare Menschen.

BERECHNETE PERSONEN PER 31. DEZEMBER

	2025	2024	2023
Total	223	221	222
Mitarbeitende Integrationsarbeitsplätze	93	92	94
Teilnehmende Berufsmassnahmen	46	47	43
Teilnehmende Migration	5	5	3
Mitarbeitende Fachteam	79	77	82

BERUFSSMASSNAHMEN

	2025	2024	2023
Externes Coaching	9	1	1
Arbeitsmarktorientierte Vorbereitung	0	2	2
Abklärungen / Berufspraktische Vorb.	7	4	3

	18	32	29
Lernende Küche	18	32	29
3-jährige Lehre	6	12	11
2-jährige Attestausbildung	9	10	10
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	3	10	8

	14	22	21
Lernende Service	14	22	21
3-jährige Lehre	5	8	5
2-jährige Attestausbildung	6	9	12
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	3	5	4

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

	3	5	3
Lernende Bäcker/Konditor/Confiseur	3	5	3
3-jährige Lehre	0	1	1
2-jährige Attestausbildung	1	3	2
BSV-Anlehre / PrA nach INSOS	2	1	0

	19	15	18
davon LAP-Absolvent:innen	19	15	18
davon bestanden	14	12	18

ANSCHLUSSSITUATION NACH BERUFSSMASSNAHME

	Anzahl	Prozent
Total	14	100%
Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt	8	57%
Integrationsarbeitsplatz	2	14%
Übertritt in eine Ausbildung	4	29%
Anderes	0	0%

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 zeitgemässen, innovativen und auch veganen Gerichten schaffen wir kulinarische Erlebnisse der Extraklasse. Ebenso beliebt sind unsere Hausspezialitäten wie «Züri Gschnätzlets» im Pfännli. Die heimelige Gaststube, das gemütliche Stübli, die Kachelöfen, die knarrenden Holzriemenböden und der stimmungsvolle Weinkeller sorgen für eine Atmosphäre

zum Wohlfühlen. Im Sommer versprüht der grosse Garten mit Lounge, Feuerring und Freiluftküche samt Big Green Egg Feriengefühle. Ob Apéro im Weinkeller oder leckere Grilladen vom Feuerring im Garten – Genuss ist bei uns garantiert. 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

Das Café & Conditorei 1842 liegt an der Napfgasse mitten im Zürcher Niederdorf. Auf vier Etagen servieren wir hausgemachte Patisserie, Kuchen, Torten, die legendäre heisse Schokolade sowie Kaffees und Tees. Im Erdgeschoss mit vorgelagerter Terrasse befindet sich die wunderschöne

Conditorei im Neubarock-Stil. Der Name verweist auf das Gründungsjahr 1842, als Bäcker Johann Georg Eberle mit einem Süßwarenladen den Grundstein für die spätere Conditorei Schober und das heutige Café & Conditorei 1842 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:

