



### Die Summe ist mehr als ihre Teile

Das Wort «Emergenz» klingt erstmal exotisch, vielleicht denkt man an eine noch unerforschte Krankheit, an eine tropische Frucht – oder aber man hat schlicht keine Idee, worum es geht.

Wikipedia beschreibt emergente Eigenschaften sinngemäss als «die Möglichkeit der Herausbildung von neuen Eigenschaften eines Systems infolge des Zusammenspiels seiner Elemente». Doch was hat das mit der stadtmuur zu tun? Und wieso gelangt dieser Begriff ausgerechnet auf die Titelseite des diesjährigen Newsletters? Nun, er beschreibt im Kern, wie die Arbeitsintegration stadtmuur tagtäglich wunderbare, zuweilen komplizierte Aufgaben meistert – im Verbund. Bei der Vielzahl von Herausforderungen, Anforderungen und Aufgaben, die der Alltag an uns stellt, wird mir immer wieder eindrücklich bewusst, wie diese nur in der Zusammenarbeit lösbar sind. So liefern alle Mitarbeitenden, alle Arbeitsintegrationsteilnehmenden, jede einweisende Behörde, jeder Lieferant, jeder Gast und noch etliche weitere Personen ihren Beitrag dafür, unser Ziel zu erreichen: die Integration von Menschen in den Arbeitsmarkt.

Die aktuelle Zeit verlangt von uns viel Flexibilität, Kreativität und Offenheit für neue Ideen. Altbewährtes wird überdacht und wo sinnvoll mit neuen Aspekten ergänzt. Zu unseren Haupttätigkeiten, dem Zubereiten des Mittagessens in unserem Restaurant, dem Ausführen des Pausenkiosks, dem Produzieren von Apéros und

Cateringköstlichkeiten sowie der schulischen Unterstützung unserer Teilnehmenden, dürfen wir nun neu auch das Bed and Breakfast «EMMA» mit frischgemachtem Ratatouille und einem rassigen Curry beliefern. Mit grosser Freude haben wir des Weiteren die kulinarische Leitung des Mittagstisches 60Plus der Kirchengemeinde Mattenbach übernommen und dürfen somit jeden Montag 40 Menüs für Seniorinnen und Senioren zubereiten.

Ein weiteres Bestreben unsererseits ist das Erstellen und Etablieren eines Nachhaltigkeitskonzeptes. Wir konzentrieren uns auf einen nachhaltigen Einkauf, eine ökologische Zubereitung und orientieren uns am No-Waste Konzept. Wir haben dafür neu eine Vakuummachine im Einsatz, um die Lebensmittel länger haltbar zu machen (wir nutzen 100 % abbaubare Vakuumsäcke) und arbeiten mit Recircle – einer Firma, die wiederverwendbare Take-Away-Geschirre bereitstellt. →



Hand in Hand bei der Arbeit

#### Restaurant

Mo–Fr 11.30–13.30 Uhr  
Legi Fr. 9.–, regulär Fr. 13.–  
Menüs mit Salat und Dessert

#### Catering

Kontaktieren Sie uns und wir planen gemeinsam Ihren nächsten Anlass

#### Schule

Deutsch als Zweitsprache  
Berufsschulvorbereitung

#### PC-Konto

90-138999-7

#### Kontakt

Tom Meili  
Suzan Vis  
Corine Hablützel  
Heidi Hegewald  
Regina Biedermann  
Deborah Kuhn (Schule)

Tel. 052 213 65 00  
info@stadtmuur.ch  
schule@stadtmuur.ch

www.stadtmuur.ch



## Die Summe ... (Fortsetzung)

Es ist uns weiter ein Anliegen, Kooperationen mit Lieferanten und Lieferantinnen einzugehen, die Lebensmittel, welche nicht genau der Norm entsprechen, an uns weitergeben können. Die Thematik der Nachhaltigkeit diskutieren wir ebenfalls mit den Arbeitsintegrationsteilnehmenden und versuchen so, eine Sensibilisierung zu erreichen, um sie auf die Anforderungen der heutigen Gastronomie vorzubereiten.

Um diese spannenden Themen, die individuelle Betreuung der Arbeitsintegrationsteilnehmenden, das vielseitige Tagesgeschäft und die immer wieder aufkommenden neuen Projektideen umsetzen zu können – ich möchte gerne einen Bogen zum Eingangsbegriff schlagen – braucht es ein Zusammenspiel von vielen Faktoren.

Die Arbeitsintegration stadtmuur ist der lebendige Beweis dafür, dass die Summe definitiv mehr ist, als ihre einzelnen Teile.

Tom Meili, Betriebsleiter

## Blick hinter die Kulissen

Meine Aufgaben als Sozialpädagogin im Catering sind sehr vielseitig. Am Morgen bin ich hauptsächlich für die Anleitung der Arbeitsintegrationsteilnehmenden (AIT) und für diverse Vorbereitungsschritte sowie die Fertigstellung der Caterings zuständig. Zudem gehört die Entwicklungsplanung und Erarbeitung von individuellen beruflichen Zielen der Bezugspersonen zu meinem Verantwortungsbereich.

Der Nachmittag ist für Büroarbeit, Einzelgespräche mit den Teilnehmenden, Standortgespräche oder Abklärungen mit den einweisenden Behörden reserviert. Dazu kommen die wöchentlichen Teamsitzungen, in denen wir unsere Erfahrungen mit den AIT austauschen und fachlich reflektieren. Als Sozialpädagogin bin ich die Schnittstelle zwischen den AIT, den einweisenden Stellen und den betrieblichen Interessen.

Ich schätze es sehr, dass bei der Arbeit und in den gemeinsamen Pausen vertrauensvolle Beziehungen entstehen, welche sich durch Verständnis und Zutrauen auszeichnen. Oft bieten sich dabei Gelegenheiten, Hilfestellungen fürs Alltagsleben im niederschweligen Rahmen anzubieten.

Ein wohlwollendes, wertschätzendes Lern- und Arbeitsumfeld zu gestalten, wo Entwicklung und motiviertes Arbeiten stattfinden kann, ist einer unserer Leitsätze, welcher mich in der täglichen Arbeit leitet und begleitet.

Heidi Hegewald, Catering

## Unser Angebot



### Catering

Unser Catering-Team freut sich, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen!

### Interessiert?

Bestellungen nehmen wir gerne entgegen:

Tel. 052 213 65 00

[catering@stadtmuur.ch](mailto:catering@stadtmuur.ch)



[stadtmuur.ch/catering-pausenservice](http://stadtmuur.ch/catering-pausenservice)



Hausgemacht und herrlich schmackhaft

## Engagement, das schmeckt

Essen Sie bei uns zu Mittag oder bestellen Sie ein Catering und unterstützen Sie damit unser Arbeitsintegrations-Programm.

## Unsere Stadtmuur-Schule

Freudig und neugierig stieg ich, nach einer gründlichen und grosszügigen Einführung von Elisabeth Vogel, im August in die Stadtmuur-Schule ein.

Von einigen Teilnehmenden (AIT) wusste ich schon, woran sie arbeiten und was ihre nächsten Bildungsziele sein würden. Nach und nach trauen sich (trotz meist schwierigen Schulerfahrungen) neue AIT zu mir, mit denen ich, gemeinsam mit ihrer Bezugsperson im Restaurant oder Catering, herausfinde, was sie für Ihre nächsten beruflichen und persönlichen Schritte brauchen. Dies kann beispielsweise die Vorbereitung auf den «Multicheck» oder auf die BMS sein, ein Deutschkurs, Begleitung beim Schreiben von Bewerbungsunterlagen, Lerntechniken, Strategien zur Konzentrationssteigerung, Mathematik oder ... stets ein individuell zusammengestelltes Programm. Dieses Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse ist möglich, weil wir in Kleingruppen unterrichten. Am Ende jedes Morgens oder jedes Nachmittags erzählen alle AIT kurz in der Runde, was sie gelernt haben.

Wenn das Lernen Spass macht und mit dem eigenen Lebensalltag verknüpft ist, ist es besonders nachhaltig. So üben wir denn neue Satzstrukturen und Zeitformen oft spielerisch mit dem Wortschatz aus dem Restaurant und Catering. Besonders wertvoll empfinde ich in meiner Arbeit die unkomplizierte und fruchtbare Zusammenarbeit mit dem ganzen stadtmuur-Team. Gemeinsam versuchen wir, unsere AIT zu ermutigen, an ihren Zielen zu arbeiten, auch wenn's mal Durststrecken gibt, diese gehören zum Weg und stärken uns, wenn wir sie überwinden.

Im stadtmuur-Alltag ist der Sinn für die meisten jungen Frauen und Männer glasklar. Das Neue, was danach kommt, ist aber oft noch besetzt von Erwartungen und Ängsten. Ich hoffe, mittels Bildung unsere jungen Erwachsenen dahingehend zu stärken, dass sie diesen Ängsten die Stirn bieten und sie ihren ganz individuellen Weg gehen können.

Deborah Kuhn, Lehrerin



## Hi, da bin ich



Mein Name ist Regina Biedermann und ich arbeite im Restaurant der stadtmuur.

Nach meiner Ausbildung zur Köchin und zur Pflegefachfrau HF mit Schwerpunkt Psychiatrie, begann ich 2018 das Studium Soziale Arbeit an der ZHAW. Nebst dem Studium und der Arbeit in der stadtmuur ver-

bringe ich sehr gerne Zeit mit meiner Familie, meinen Freunden und auf dem Rücken von Pferden.

Die Arbeit, in welcher der Mensch im Mittelpunkt steht, hat mich schon immer fasziniert. Ich sehe es als Bereicherung, Menschen begleiten zu dürfen, Neues zu erfahren und auch mal ungewohnte Wege zu beschreiten. Ich freue mich sehr, dass ich nach dem Praktikum, welches ich in der stadtmuur gemacht habe, nun als festes Teammitglied zurückkommen kann und mit den AIT leckere Menus im Restaurant kredenzen darf.

Regina Biedermann, Restaurant



Catern mit Freude



## Finanzen – Zwischenbilanz 2021

2021 – nochmals ein Ausnahmejahr? Wir kennen die Antwort leider nur zu gut. Nach einem sehr schwierigen vergangenen Jahr sind wir immer noch in einer Ausnahmesituation. Es zeichnet sich jedoch etwas Licht am Ende des Tunnels ab. Beginnen wir mit einem Vergleich zum 2020.

Wie im Frühling erwähnt, haben wir uns entschlossen, die Finanzen mit mehreren Zwischenabschlüssen eng zu überwachen. Im Folgenden vergleiche ich also die Abschlüsse der beiden Jahre per Ende September.

Beim Mittagstisch hatten wir im letzten Jahr noch Normalbetrieb in den ersten Monaten, dafür danach einen totalen Lockdown. Im Schnitt sind wir dieses Jahr quasi auf dem Niveau des Vorjahres und auf einem sehr guten Kurs, wenn wir die Zahlen am Jahresbudget 2021 messen.

Die Lage im Catering sieht folgendermassen aus: In diesem Bereich sind wir 14 % über dem Vorjahr. Es fehlen leider immer noch die Grossanlässe, welche vor der Coronakrise zu Buche schlugen, aber mit vielen kleinen Caterings geht es dennoch voran. Für das letzte Quartal erwarten wir eine leicht erhöhte Auftragslage. Der Znüniservice ist 18 % über dem Vorjahr – toll, dieser hat aber gesamthaft und aus finanzieller Sicht kein grosses Gewicht.

Erfreulich sieht es bei der Arbeitsintegration aus. Dank unterschiedlichen Massnahmen konnten wir auch dieses Jahr die Teilnehmenden in einem reduzierten Betriebsmodus betreuen. Wir erwarten entsprechend keine Einbussen im Vergleich zum Vorjahr und sind weiterhin auf Budgetkurs. Die Situation bei den Spenden unterscheidet sich in dieser Hinsicht, wir sind noch leicht unter dem Betrag des letzten Jahres. Wir hoffen hier, dass wir für die kommenden Monate noch einige institutionelle und private Spenden erhalten werden.

Das Gesamtjahresresultat wird zwar negativ sein, dennoch sind wir optimistisch und hoffen, dass wir das Jahr etwas besser als budgetiert beenden können.

Roberto De Matteis, Finanzen



Team in Action

## Unser Angebot



### Raumvermietung

Die stadtmuur kann für ein Geburtstagsfest, Familientreffen oder für ein gediegenes Geschäftsessen gemietet werden.

### Interessiert?

Tel. 052 213 65 00

vermietung@stadtmuur.ch



[stadtmuur.ch/raumvermietung](https://stadtmuur.ch/raumvermietung)



### stadtmuur Ice Tea

Ein emergentes Kaltgetränk aus Zitrusfrüchten, verfeinert mit Ingwer und Zitronengras 😊

## Follow us on Instagram!

Folgen Sie uns jetzt auf Instagram für tägliche Menü-Updates und spannende Blicke hinter die Kulissen der stadtmuur.



[instagram.com/stadtmuur\\_winterthur](https://instagram.com/stadtmuur_winterthur)

## Impressum

stadtmuur Newsletter 2021 (Auflage: 1000 Exemplare)  
Offizielles Publikationsorgan des Vereins stadtmuur  
Adresse: Holderplatz 4, 8400 Winterthur, Postkonto: 90-138999-7  
Redaktion: Tom Meili, Heidi Hegewald  
Fotos: Suzan Vis; Layout: MIND Kommunikation GmbH