

stadtmuur newsletter

Arbeitsintegration am Oberen Graben Winterthur

2023



Umwege erhöhen die Ortskenntnisse

Wenn ich gefragt werde, was ich beruflich mache, und kurz darauf die Frage folgt, was Arbeitsintegration denn sei, scheint die Antwort auf den ersten Blick nahe zu liegen: Teilnehmende Personen trainieren bei uns die Fähigkeiten und Fertigkeiten, die es braucht, um in der Arbeitswelt Fuss zu fassen und langfristig auf dem ersten Arbeitsmarkt bestehen zu können. Soweit, so richtig. Die Praxis zeigt jedoch, dass unsere Arbeit in der stadtmuur weit darüber hinaus geht. Ob eine Person an dem Punkt steht, einer geregelten Arbeit nachgehen zu können, wird von wesentlich mehr Faktoren beeinflusst als lediglich ihrem Willen oder ihrer Motivation. So ist einerseits das Umfeld – sei es gesellschaftlicher oder persönlicher Natur – und andererseits die Biografie nicht selten massgebend daran beteiligt, ob der Schritt in den Arbeitsmarkt gelingt. Um nachhaltige Lösungen zu finden, ist es aus unserer Sicht von zentraler Bedeutung, der Komplexität der verschiedenen Einflüsse Rechnung zu tragen. Wo steht eine Person auf dem Weg in den Arbeitsmarkt und welche Faktoren sind mögliche Hindernisse? Häufig verstecken sich hinter vorerst belanglosen alltäglichen «Pausengesprächen» Schlüssel zu einer gelingenden Zusammenarbeit. Bezugnehmend auf die anfangs gestellte Frage lässt sich festhalten, dass wir in einem sehr komplexen und spannenden Bereich arbeiten dürfen, bei dem kein Tag dem anderen gleicht, und überdies die Caterings und Mittagessen (jährlich rund

20 000 Mahlzeiten) als Nebenprodukt jeweils pünktlich wie eine Schweizer Uhr zur vereinbarten Zeit parat sind. Gerne nehmen wir Sie als Leser*in in diesem Newsletter mit auf eine Reise mit exemplarischen Fallbeispielen von Teilnehmenden unserer jeweiligen Programme. Arbeitsintegration – als Teil der Biografie verstanden – und die damit einhergehende Zusammenarbeit erfordert viel Herzblut, geistige Flexibilität und wertneutrales Interesse an den Lebensläufen unserer Teilnehmenden. Ich möchte mich an dieser Stelle bei jeder einzelnen Fachperson des stadtmuur-Teams bedanken, welche die genannten Attribute tagtäglich zur Normalität werden lässt. Des Weiteren könnten wir dieser sinnhaften Tätigkeit ohne unsere treuen und grosszügigen Spender*innen und unseren engagierten Vorstand nicht nachgehen. Ein herzliches Dankeschön für das Interesse, Herzblut und Engagement.



Tom Meili,
Betriebsleiter
Verein stadtmuur

Restaurant

Mo–Fr 11.30–13.30 Uhr
Legi Fr. 10.–, regulär Fr. 15.–
Menüs mit Salat und Dessert

Catering

Kontaktieren Sie uns und wir planen gemeinsam Ihren nächsten Anlass

Schule

Deutsch als Zweitsprache
Berufsschulvorbereitung
Bewerbungscoaching

Für Spenden:

PC-Konto
90-138999-7



Kontakt

Tom Meili
Suzan Vis
Corine Hablützel
Heidi Hegewald
Regina Biedermann

Tel. 052 213 65 00
info@stadtmuur.ch

stadtmuur.ch



Pädagogik und Kochen – wie Salz und Pfeffer

Kochen ist seit jeher etwas sehr Persönliches und eng mit der eigenen Identität verbunden. Gerüche und Geschmäcker können wunderbare Erinnerungen an vergangene Erlebnisse auslösen. Immer wieder entstehen spannende Gespräche rund um das Thema Nahrung und sind nicht selten die Basis einer gelingenden Arbeitsbeziehung.

Die partizipative Haltung hat bei uns einen hohen Stellenwert. Die Teilnehmenden entscheiden am Morgen jeweils, welche Aufgaben sie gerne übernehmen möchten. Die unterschiedlichen Aufgaben ermöglichen viel Spielraum, die Teilnehmenden in ihren persönlichen Prozessen zu fördern. Dies kann in Form einer eigenständigen Umsetzung von unterschiedlichen Rezepten stattfinden, beim Erlernen von neuen Häppli oder neuen Kochprozessen oder bei der selbstständigen Führung eines Pausenkioskes.

Die Begleitung der jeweiligen Arbeitsschritte bietet Raum für Gespräche, in welchen wir die Teilnehmenden in ihren individuellen Lebenssituationen abholen. Zusätzlich verhelfen die jeweiligen Arbeiten auch, die persönlichen Ziele der Teilnehmenden zu fördern. Sei das beim Lesen von Rezepten, wodurch die deutsche Sprache stark im Zentrum steht oder beim Erlernen von kochspezifischen Fertigkeiten, bei welchen sie sich kreativ ausleben können. Das Selbstwertgefühl der Teilnehmenden nimmt zu, da sie sehen, was sie «geschaffen» haben, oder aber sie erfahren durch die strahlenden Augen der Gäste, dass ihr Einsatz Spuren beim Gegenüber hinterlassen hat. Angeregt durch den Gaumenschmaus und den damit verbundenen Erinnerungen kommt es öfters zu Gesprächen mit unseren Teilnehmenden.

Corine Hablützel, Sozialpädagogin HF



Hi, da bin ich



Mein Name ist Michelle Egli, ich bin gelernte Bäcker-Konditorin EFZ. Das kreative und handwerkliche Arbeiten mit Lebensmitteln hat mich schon immer sehr begeistert. Leider musste ich je länger, je mehr feststellen, dass in meinem erlernten Beruf das Zwischenmenschliche, das Zusammenarbeiten und Interagieren im Team wenig berücksichtigt wurde. Deshalb entschied ich mich, in den sozialpädagogischen Beruf einzusteigen. Im Verein stadtmuur habe ich die Möglichkeit erhalten, ein Vorpraktikum im sozialpädagogischen Bereich im Catering zu absolvieren. Hier darf ich mit vielen Menschen und Persönlichkeiten zusammenarbeiten, sie unterstützen und auch mein berufliches Know-how weitergeben. Nun, ein Jahr später, wurde ich an der hsl in Luzern aufgenommen und werde berufsintegriert «Sozialpädagogik HF» studieren. Mit viel Freude, grossem Interesse und Neugierde trete ich die Ausbildung in der stadtmuur an.



Sommerausflug



Impressum

stadtmuur Newsletter 2023 (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