

# «Ich habe mehr alt, das ist Problem»

Fünf Mal pro Woche werden den Gästen der Stadtzürcher Kantine Helvetia Gerichte aus der ganzen Welt aufgetischt. Die ausgesteuerten Angestellten – oftmals mit Migrationshintergrund – erhalten eine sinnvolle Beschäftigung, eine Tagesstruktur und Hilfe bei der Stellensuche.



Kandasamy Ponnar arbeitet seit zweieinhalb Jahren im Teillohnprogramm der Kantine Helvetia.

Text und Fotos **Robert Hansen**

«700 Absagen habe ich schon erhalten.» Ernst Häsler schnippelt mit einem langen Messer eine riesige Portion Estragon für das Chili con Carne. Noch neunzig Minuten, bis die ersten Gäste kommen. «Ich habe mich nicht nur als Koch beworben. Aber ich höre immer das gleiche Argument: Die wollen jüngere Leute. Bei hundert ausgeschriebenen Stellen im Gastgewerbe werden vielleicht drei Personen im Alter ab fünfzig überhaupt zu einem Vorstellungsgespräch geladen. Wer da noch eine Bewerbung schreibt, ist selber schuld. Das hat keinen Sinn», sagt der 56-Jährige resigniert. «Kleine Beizen stellen nur Gehilfen ein. Als Betriebskoch bin ich viel zu teuer.» Drei Berufe kann Ernst Häsler vorweisen: Konditor, Koch und Verkäufer. Eine Stelle sucht er seit 2006. Eine 4000 Franken teure Ausbildung zum Heizungsspezialisten wollte ihm das RAV nicht finanzieren. Als Hausmeister hätte er sich einen Zustupf verdienen wollen. Doch ohne entsprechende Qualifikationen gibt ihm niemand einen solchen Auftrag. «Ich kenne Leute, die seit zwölf Jahren Arbeit suchen. Der Erfolg kann nur zu zehn Prozent von einem selber beeinflusst werden. Neunzig Prozent bestimmt das Umfeld», betont er.

Seit Februar 2010 ist Ernst Häsler Teillohn-Angestellter in der Kantine Helvetia und erhält so zusätzlich zu den Sozialleistungen der Stadt ein geringes Entgelt. «Das

Geld ist mir nicht wichtig. Die Arbeit gibt eine Tagesstruktur.» Blumenkohl für das vegetarische Tagesmenü stellt er auf die Küchenablage aus Chromstahl. Die Küche der Kantine Helvetia ist eng. Vor allem einhalb Stunden vor Mittag. Nataja Sikhaburana rüstet den Menüsalat. Seit mehr als zwei Jahren nimmt sie am Teillohnprogramm des Sozialdepartements der Stadt Zürich teil (siehe Kasten). «Ich bin sehr gerne hier, die Arbeit gefällt mir», sagt sie kurz angebunden. Sie konzentriert sich darauf, dass die Salatblätter in den Schalen am richtigen Ort liegen. Sie kam vor 22 Jahren aus Thailand in die Schweiz. «Ich bin bald 52 Jahre alt. Für mich ist es sehr schwierig, in der Gastrobranche noch eine Stelle zu finden.»

## Werbung verboten

An dieser Lage mit Aussicht über die Dächer der Stadt Zürich, hinauf zum Üetliberg, könnte auch ein Nobelrestaurant verwöhnen. Die Kantine Helvetia im obersten Stockwerk des Amtshauses am Helvetiaplatz ist schlicht gehalten, die Holzstühle laden kaum zu gemütlichem Verweilen ein, die Einrichtung ist nicht von einem Designer gestaltet, sechs Stockwerke tiefer, am Eingang ins Amtshaus, weist kein Schild auf das Restaurant hin. Hauptsächlich Angestellte der städtischen Verwaltung sind

hier anzutreffen. Einige Gäste, die im Kreis 4 arbeiten, haben das Restaurant für sich entdeckt. Die Kantine Helvetia überzeugt mit für Zürich moderaten Preisen, abwechslungsreichen und liebevoll zubereiteten Menüs – und kann nicht damit werben. «Wir dürfen den ersten Arbeitsmarkt nicht

## «Ich spiele hier nicht den ersten Arbeitsmarkt.»

Sabine Eckstein, Teamleiterin Kantine Helvetia

konkurrenzieren», sagt Sabine Eckstein. Die gelernte Köchin arbeitete in der Vier- und Fünfsterngastronomie. Seit drei Jahren ist sie Teamleiterin der Kantine, hat eine agogische Weiterbildung absolviert. «Diese Aufgabe ist sehr interessant. Bei uns arbeiten Menschen mit unterschiedlichsten Vergangenheiten. Einige haben den beruflichen Anforderungen nicht mehr genügt. Andere haben durch eine Lebenskrise auch ihren Job verloren. Vieles bringen wir erst bei der Arbeit in Erfahrung.» Sabine Eckstein spricht von Drogen, Alkohol, Medikamentensucht und Depressionen. «Das zu thematisieren, ist nicht unser Auftrag. Uns fehlt dazu die entsprechende Ausbildung. Dafür gibt es die Fachstellen des Sozialdienstes. Trotzdem werden wir mit den Auswirkungen solcher persönlicher Probleme im Arbeitsalltag



konfrontiert. Pünktlichkeit ist immer wieder ein Thema. Und nicht alle gewöhnen sich schnell an Regeln.» Sie kann sich nicht aussuchen, wer in ihrem Team eine Teillohnstelle erhält. Auftraggeber ist der jeweilige Sozialberater. «Ich spiele hier nicht den ersten Arbeitsmarkt. In der Privatwirtschaft ist der Druck viel höher. Trotzdem müssen wir täglich überzeugen. Um 11.30 Uhr beginnt der Mittagsservice mit entsprechenden Erwartungen der Gäste», sagt Sabine Eckstein. Das ist in einer Stunde. Aus der Küche sind Anweisungen zu hören.

Ziel des Programmes ist es, den Teilnehmenden berufliches Fachwissen zu vermitteln, bei Bedarf psychologische Unterstützung zu bieten, die Bewerbungsunterlagen auf einen hohen Stand zu bringen, das Selbstbewusstsein aufzubauen, je nach Qualifikation auch die Sprachfähigkeiten zu fördern. So bald als möglich sollten die Fachkräfte wieder im ersten Arbeitsmarkt integriert

## «Wer über 60 Jahre alt ist, hat keine Chance mehr.»

Blandina Strüby,  
seit 16 Jahren in der Kantine Helvetia

sein. Das gelingt selten, trotz persönlichem Beziehungsnetz und der Personalförderung der städtischen Arbeitsintegration. «Mit 40 ist man schon alt. Für Leute über 50 wird es sehr schwierig, eine Stelle zu finden», weiss Sabine Eckstein. Trotzdem findet sie nur Lob für das Team: «Die Leute sind schon nach kurzer Zeit sehr motiviert.» Ihr Teilnehmenden-Etat umfasst 800 Stellenprozente, doch selten leistet jemand ein Vollpensum. In der Kantine kann sie 55 Sitzplätze anbieten, auf der Terrasse 60 – schönes Wetter vorausgesetzt. Die Kantine wird betriebswirtschaftlich geführt. Profitabel ist sie aufgrund des hohen Personalaufwandes trotzdem nicht.

## Frisch auf den Tisch

In einer halben Stunde bestellen die ersten Gäste ihr Menü. Simon Nyemb wuchtet sieben Kilogramm Fleisch in die überdimensionale Bratpfanne. «Wir bereiten alle Speisen frisch zu», sagt der gelernte Koch und Gruppenleiter der Küche. Seit März 2010 ist er in der Kantine Helvetia angestellt, zuvor arbeitete er im «Au Premier» im Hauptbahnhof, in der Brasserie Lipp, im Holiday Inn und war Küchenchef im Restaurant Mama

Afrika. Simon Nyemb kam vor 17 Jahren aus Kamerun in die Schweiz. Zwei Liter Rahm kommen in die Gemüsesauce. Mit seinem Team ist er zufrieden: «Das macht grosse Freude, wenn sich die Leute mit ganzem Herzen einsetzen und lernen wollen. Das ist

Ernst Häsler bereitet das vegetarische Menü zu. Gruppenleiter Simon Nyemb schaut gespannt, wie viele Gäste schon da sind (oben rechts). Nataja Sikhaborana schiebt den Salat über die Durchreiche (unten links). Teamleiterin Sabine Eckstein und Blandina Strüby freuen sich über Kundschaft (unten rechts).



## Zurück in den ersten Arbeitsmarkt

Das Sozialdepartement der Stadt Zürich bietet in unterschiedlichen Berufssparten Teillohnprogramme an. Teilnehmen können in Zürich wohnhafte Frauen und Männer, die erwerbslos sind und Sozialhilfe beziehen. Sie können ihre berufsspezifischen Fähigkeiten vertiefen und sich weiterbilden, arbeiten im Team, erhalten eine Tagesstruktur, sollen ihr Selbstbewusstsein steigern können und werden bei der Stellensuche wie auch bei der Bewältigung psychosozialer Probleme unterstützt. Teilzeitbeschäftigungen sind ab 50 Prozent möglich. Die Teilnehmenden erwirtschaften einen Lohn, der durch die Sozialhilfe ergänzt wird. Bei einem 100-Prozent-Pensum mit 40 Wochenstunden erhalten sie überdies je nach Lohnstufe einen Einkommensfreibetrag von 400 bis 600 Franken, dies zusätzlich zu den Sozialhilfegeldern. An den Programmen nehmen jährlich rund 800 Personen teil.

Die Dienstabteilung Soziale Einrichtungen und Betriebe gliedert sich in die vier Geschäftsbereiche Arbeitsintegration, Kinderbetreuung, Sucht und Drogen sowie Wohnen und Obdach. Dem Geschäftsbereich Arbeitsintegration gehören die Bereiche

Gastronomie, Gewerbe und Industrie, Dienstleistung und Unterhalt, die Basisbeschäftigung sowie die Abteilungen Berufsbildung und Integration sowie Dienstleistungen Arbeitsintegration mit der Personalförderung an.

Neun Gastronomiebetriebe der Stadt bieten auf Sozialhilfe angewiesenen Menschen Arbeit in der Küche, im Service und am Buffet. Ziel ist die Integration ins berufliche und gesellschaftliche Leben. Der Brahmshof in der Nähe des Albisriederplatzes ist ein öffentlich zugängliches Restaurant, das primär von Stammgästen besucht wird. Das Restaurant Schipfe 16, direkt an der Limmat gelegen, bewirbt Touristen wie auch Mitarbeitende der städtischen Verwaltung. Die Mensa im Birch im Quartier Neu-Oerlikon verpflegt in der Kantine der gleichnamigen Schule. Fünf städtische Personalcafeterias gehören ebenfalls zur Gastrogruppe. In den neun Betrieben arbeiten rund 150 Angestellte im Teillohn. rh

[www.stadt-zuerich.ch/sd](http://www.stadt-zuerich.ch/sd)

[www.stadt-zuerich.ch/kantinehelvetia](http://www.stadt-zuerich.ch/kantinehelvetia)

[www.stadt-zuerich.ch/brahmshof](http://www.stadt-zuerich.ch/brahmshof)

[www.stadt-zuerich.ch/schipfe](http://www.stadt-zuerich.ch/schipfe)



auch eine grosse Chance für mich, mein Wissen weiterzugeben.» Bei der Menüplanung können alle mitwirken. Oft kommen lokale Spezialitäten aus den Heimatländern der Teilnehmenden auf den Tisch. Asiatische und afrikanische Gerichte werden sehr geschätzt. Neben den Menüplänen der Woche hängt eine Karte. «Werde euch alle vermissen, Visare.» Der Abschiedsgruss eines

Teilnehmers. Simon Nyemb rührt im Chili. «Der Unterschied zum ersten Arbeitsmarkt ist, dass wir mehr Geduld aufbringen und viel mehr Zeit haben, um das Personal zu betreuen.» Das gilt derzeit nicht für den Chef. In einer Viertelstunde werden die ersten Menüs ausgeliefert.

Wasserdampf vernebelt den kleinen Raum neben der Küche. Kandasamy Ponnar, seit zweieinhalb Jahren als Küchenhilfe und Teillohn-Angestellter in der Kantine, hat die grosse Chromstahltür geöffnet, nimmt Teller aus der Waschmaschine und trocknet sie mit dem Handtuch nach. Er lächelt. «Ich habe mehr alt, das ist Problem.» Für den 62-Jährigen ist es schwierig, eine Stelle zu finden. Vor 20 Jahren kam er aus Sri Lanka in die Schweiz. In einem Spital, einem Altersheim, einem Restaurant und im Gartenbau war er tätig, seit mehreren Jahren ist er ohne Stelle. «Hier gute Arbeit, ganz gutes Team.» Sein Gesicht strahlt. Obwohl er hunderte Bewerbungen geschrieben und gleich viele Absagen erhalten hat. «Ich mache alles. Baustelle. Kasse.» Am liebsten würde er als Schreiner arbeiten, wie schon sein Vater.

### Eingespieltes Team

Hektik in der Küche, wie jeden Tag um die Mittagszeit, alle packen beherzt zu. Reichen die Menüs? Wer nimmt Fleisch, wer isst vegetarisch? Wie viele Gäste kommen wohl heute? Gegen hundert Menüs werden täglich gekocht, manchmal kommen nur fünfzig Gäste. 11.30 Uhr, das erste Besteck klappert auf dem Tablett. Blandina Strüby grüsst, fragt nach dem Menüwunsch. «Menü eins», sagt der Gast. «Menü eins», ruft sie in die Küche. «Salat oder Suppe?» Suppe oder Salat werden sofort von der Theke gereicht, das Menü wird später an den Platz gebracht. Die meisten Gäste kennen das Ritual.

«Wer über 60 Jahre alt ist, hat keine Chance mehr. Heute suchen viele 25- bis 35-Jährige eine Stelle», sagt Blandina Strüby, die das Serviceteam unterstützt, trocken. Vor 38 Jahren kam sie aus dem Engadin nach Zürich. Seit 35 Jahren ist sie Angestellte der Stadt, 16 Jahre in der Kantine der Verkehrsbetriebe Zürich, dann in der Stadtküche und seit 15 Jahren bei der Kantine Helvetia. Sie hat viele Wechsel erlebt, viele Menschen, viele Probleme. «Es ist schön, hier zu arbeiten. Die Menschen geben sich grosse Mühe, und man sieht, wie sie ihre Persönlichkeit

**«Das Geld ist mir nicht wichtig. Die Arbeit gibt eine Tagesstruktur.»**

Ernst Häsler, seit einem Jahr in der Kantine Helvetia

entwickeln.» – «Menü eins, Menü zwei, zwei Mal Salat. Eine grosse Suppe. Menü eins. Drei Menü zwei.» Es ist zwölf Uhr.

Monica Eturri drückt flink die Tasten der Kasse. «Ich habe über 1000 Bewerbungen geschrieben. Meistens erhalte ich gar keine Antwort. Drei bis vier Mal werde ich zu einem Vorstellungsgespräch geladen. Doch für Ausländer ist es schwierig, eine Stelle zu finden.» Mit 16 Jahren kam sie in die Schweiz, wollte Informatik studieren. Doch die bolivianische Ausbildung wird hier nicht anerkannt. «Zwei Jahre fehlten mir zum Abschluss. Hier kann ich mir die Privatschule nicht leisten, und das Sozialamt kommt für die Ausbildung nicht auf.» Nun hofft Monica Eturri, das Geld für die Ausbildung selber verdienen zu können. Die 26-Jährige ist zuversichtlich, ihren Wunschberuf in absehbarer Zeit doch noch zu erlernen. Es ist 13 Uhr. 62 Gäste kamen heute. Der Tagesumsatz beträgt 1631 Franken und 70 Rappen. ■