

Neben einer Vielzahl von Läden beheimatet der Eisenbahnviadukt im Zürcher Kreis 5 auch einige wenige Gastrobetriebe. Einer davon ist das Restaurant Viadukt, das begleitete Ausbildungs- und Arbeitsplätze für junge Erwachsene bietet.

VIEL MEHR ALS EIN RESTAURANT

Text: Katharina Wehrli
Foto: zvg

Das Restaurant Viadukt ist zu jeder Tageszeit gut besucht: Mittags essen hier viele Leute aus den umliegenden Ateliers und Büros; nachmittags und am Wochenende ist das Lokal beliebt bei Familien. Während die Eltern Kaffee trinken, tummeln sich die Kinder auf der unmittelbar angrenzenden Josefwiese. Und abends freut sich ein bunt gemischtes Publikum über die innovativen Gerichte auf der Abendkarte. Ein erfolgreiches Restaurant an einem spannenden Ort, denkt man und realisiert nicht, dass das «Viadukt» noch viel mehr ist – bis man die Speisekarte genauer anschaut. Ganz unten steht nämlich: Es ist ein Angebot der Stiftung Netzwerk für Soziale Arbeit, Sport und Kultur.

Die 1992 gegründete Non-Profit-Organisation bietet Menschen unterschiedlichen Alters in schwierigen Lebenssituationen Wohnraum, Arbeit und Beratung. Daneben betreibt die Stiftung auch Kultur- und Sportprojekte. Das Restaurant Viadukt ist Teil eines Arbeitsintegrationsprojekts (AIP), das die Stiftung 2004 entwickelt hat. Es bietet begleitete Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Jugendliche und junge Erwachsene, die auf dem freien Arbeitsmarkt kaum

Chancen hätten. Je nachdem, wo sie persönlich und fachlich stehen, absolvieren sie im «Viadukt» oder in einem anderen AIP-Betrieb eine Berufslehre, Arbeitstrainings oder IV-Massnahmen. Dass die Gäste nichts davon merken, gehört zum Konzept: «Die Jugendlichen sollen in einem möglichst realistischen, kundenorientierten Umfeld arbeiten», sagt Kaspar Jucker, Gründer und Geschäftsführer der Stiftung Netzwerk. «Diese Wirtschaftsnähe ist eine wichtige Voraussetzung, dass sie nach Abschluss der begleiteten Berufslehre eine Stelle auf dem freien Arbeitsmarkt finden.»

Der Aufbau eines AIP-Gastrobetriebes im Viadukt war zu Beginn eine grosse Herausforderung für die Stiftung – in organisatorischer wie finanzieller Hinsicht: Der Einbau eines Restaurants mit Profiküche in die alten Mauerbögen forderte Investitionen von fast zwei Millionen Franken. Das war eine enorme Summe für die Stiftung, die bis dahin im Zürcher Oberland erfolgreich mehrere kleinere AIP-Betriebe geführt hatte. Die Alternative Bank Schweiz (ABS) beteiligte sich am Aufbau mit einem Förderkredit von einer halben Million Franken. «Ich war beeindruckt, wie effizient, unkompliziert und doch sehr professionell wir von der ABS zuerst analysiert und danach aufgenommen wurden», sagt Jucker. «Diese Unterstützung war sehr wichtig für uns.»

Das Restaurant Viadukt bietet insgesamt 25 Ausbildungs- und Trainingsplätze in Küche und Service. Fachlich betreut werden die jungen Erwachsenen von einem 15-köpfigen Kernteam, bestehend aus Gastroprofis und Sozialarbeiterinnen und -arbeitern. Im Service arbeiten zudem rund 25 Teilzeitmitarbeitende, zumeist Studentinnen und Studenten. «Dieses heterogene Team zu managen und tagtäglich ein dynamisches Restaurant zu führen, ist eine grosse und tolle Herausforderung», sagt Gian-Peider Pinösch, stellvertretender Betriebsleiter des AIP Viadukt. Er ergänzt: «Es ist beeindruckend, wie positiv die Stimmung in unserem Betrieb ist trotz der anspruchsvollen Geschichten und Umstände, die manche Jugendliche mitbringen.» Viele von ihnen haben schwierige Jahre hinter sich – sei es wegen familiärer Probleme, psychischer oder körperlicher Beeinträchtigungen, Schulabbrüchen oder migrationsbedingter Schwierigkeiten. Neben der beruflichen Ausbildung stehen vor allem die soziale Integration im Vordergrund, betont Pinösch. Damit diese gelingt, bietet das AIP individuelle Unterstützung durch Sozialarbeiterinnen und -arbeiter, die für die Jugendlichen zu wichtigen Bezugspersonen werden.

Berufliche und soziale Integration

Seit drei Jahren wird auch der Bogen F von der Stiftung Netzwerk erfolgreich betrieben: Er steht ganz am südlichen Ende des Viadukts und wird als Konzert- und Veranstaltungslokal genutzt. Das Team vom Restaurant Viadukt übernimmt den gastronomischen Teil und sorgt bei Anlässen fürs Catering. Auch bei diesem Vorhaben hat sich die ABS an der Finanzierung beteiligt und die Kreditsumme erhöht. «Für unsere Jugendlichen in Ausbildung sind die Einsätze im Bogen F eine zusätzliche Chance», erklärt Kaspar Jucker, «denn bei Caterings stehen sie wieder anderen Herausforderungen gegenüber als im normalen Restaurant-Betrieb.» Der Bogen F hat auch eine Café-Bar, die an drei Tagen die Woche geöffnet ist – und ab Juni eine Fussball-EM-Bar.

www.restaurant-viadukt.ch, www.bogenf.ch, www.netzwerk.ch

