



Medienmitteilung

St.Gallen, 28. November 2023

## Stadtbistro: Genuss trifft auf soziales Engagement

**Am Freitag, 1. Dezember 2023, eröffnet das [Stadtbistro](#) an der Webergasse. Das Restaurant im Hotel Dom überrascht mit einer kreativen Bistro-Karte und Vintage-Flair. Die Co-Leiterinnen vom Hotel Dom, Yvonne Fanconi und Tiziana Haydl, setzen auf eine frische, hausgemachte Küche verbunden mit sozialem Engagement. Im Stadtbistro finden Menschen mit Unterstützungsbedarf eine Ausbildungs- oder Arbeitsstelle in der Küche oder im Service.**

«Handgemacht. Genussvoll. Sozial engagiert.» heisst das Credo des neuen Stadtbistro. Auf der kleinen, aber feinen Bistro-Karte stehen saisonal wechselnde Mittagsmenüs, Suppen und Süsses aus der eigenen Backstube. Alles gibt es auch als Take Away. Jeden Sonntag wird ein ausgiebiges Frühstück mit vielen hausgemachten Produkten für die St.Galler Bevölkerung und Tourist:innen angeboten. Auch für Veganer:innen wird eine grosse Auswahl geboten. Am langen Holztisch, dem Herzstück des Stadtbistros, treffen sich Gäste aus nah und fern. Hier können spontane Begegnungen entstehen.

### Zusammenarbeit mit Gastroexpertin Melanie Diem

Die Co-Leiterinnen des Hotel Dom, Yvonne Fanconi und Tiziana Haydl, setzen auf Handgemachtes. Sie haben das neue Gastrokonzept mit Melanie Diem, Mitgründerin des Kafi Franz, Präsidentin des Vereins Areal Bach und Nachhaltigkeitsexpertin, entwickelt. Besonders stolz sind sie aufs Frühstücksbuffet mit hausgemachten Delikatessen und die grosse Auswahl an Kuchen in der Vitrine.

### Das Team gestaltet mit

An der Entstehung des neuen Bistros wirkte auch das Team mit: Es brachte Rezeptideen ein, schliff Möbel ab, suchte das Geschirr aus, kreierte den Namen und testete die Menükarte durch. Den beiden Hotelleiterinnen war die Beteiligung und Mitsprache aller Teammitglieder wichtig.

«Das Stadtbistro ist ein unkompliziertes Lokal mit sozialem Auftrag. Hier sind Menschen am Werk, die Unterstützung benötigen, um in der Arbeitswelt Fuss zu fassen», erklärt Yvonne Fanconi das Konzept. «Die Teammitglieder spezialisieren sich in der Backstube, im Service oder in der Küche, entwickeln ihre beruflichen und sozialen Fähigkeiten weiter und stärken so ihr Selbstbewusstsein, aber auch ihre fachlichen Kompetenzen.» Begleitet werden sie von Fachpersonen aus Hotellerie und Agogik. Das primäre Ziel des neuen Gastrokonzeptes ist es, die Qualität der geschützten Ausbildungs- und Arbeitsplätze für die Mitarbeiter:innen laufend zu verbessern, attraktive Arbeitsplätze anzubieten und gleichzeitig ein tolles Lokal für die Hotelgäste und die St.Galler Bevölkerung zu führen.

### Ein Ambiente zum Verweilen

Im Zuge der sanften Renovation, welche durch GSI Architekten AG erfolgte, wurde bestehendes Mobiliar – im Sinne der Nachhaltigkeit – in Zusammenarbeit mit sozialen Organisationen aus St.Gallen aufgefrischt und mit neuem Interieur ergänzt. So entstand ein stilvolles und gemütliches Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Künftig sind auch kulturelle Anlässe im Stadtbistro geplant, um den Ort der Begegnung in der St.Galler Altstadt noch weiter zu etablieren.



# förderraum

## **Natur in die Stadt zurückholen**

Im Herbst 2023 begrünte der Förderraum, zu dem das Stadtbistro gehört, zudem den Innenhof und Aussenraum des Hotels: Rund 100 Quadratmeter Asphalt wurden aufgebrochen und bepflanzt. Hier entsteht unter anderem ein Kräutergarten für die Restaurantküche. «Das Pflanzen und Verwerten von Kräutern ist ein weiteres Gebiet, in dem sich unsere Mitarbeiter:innen spezialisieren können», erklärt Ramona Giarraputo, Geschäftsführerin des Förderraum. «Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zur Biodiversität und Lebensqualität in unserer Stadt.» Das Ziel der Stiftung Förderraum ist es, mittels innovativen Kooperationen Win-Win-Situationen zu schaffen: für die Gäste, für die Mitarbeiter:innen, für die Gesellschaft. Für dieses Pilotprojekt in der St.Galler Altstadt wurde mit «Grünes Gallustal» zusammengearbeitet, welche zum Ziel hat, die Natur in die Stadt zurückzuholen und damit einen Beitrag an eine lebenswerte Stadt zu leisten. «Mit der Begrünung leisten wir einen Beitrag für das Wohlbefinden unserer Hotelgäste sowie für das Personal, welche die neuen Aufenthaltsräume im Freien als Aufwertung ihrer Arbeitsplätze sehen», ergänzt Ramona Giarraputo.

Für das innovative Begrünungskonzept wurde finanzielle Unterstützung gesucht und gefunden, was Giarraputo besonders freut. Bisherige Zusagen erfolgten durch die Ortsbürgergemeinde St.Gallen, den Naturschutzverein St.Gallen und Umgebung NVS sowie durch die Stadt St.Gallen (Schwammstadtfonds).

## **Stiftung Förderraum**

Dass ein Miteinander von Menschen mit und ohne Beeinträchtigung in einem wirtschaftlich geführten Betrieb erfolgreich ist, beweist der Förderraum seit vielen Jahren. Das Hotel Dom sowie das Stadtbistro werden von der Stiftung Förderraum getragen: eine politisch und konfessionell neutrale Organisation mit Sitz in St.Gallen und über 30-jähriger Erfahrung in der Betreuung von Menschen mit Unterstützungsbedarf. Der Förderraum ist im ganzen Kanton St.Gallen tätig und hat eine Leistungsvereinbarung mit dem Amt für Soziales des Kantons St.Gallen und der Sozialversicherung sowie Zusammenarbeitsvereinbarungen mit verschiedenen weiteren Akteuren wie beispielsweise der Psychiatrie St.Gallen.

Das Stadtbistro ist die jüngste Neueröffnung der Stiftung im Gastrobereich – nach dem Schloss-Café in Heerbrugg, dem Öxli in Uznach und dem Perron in Sargans.

## **Hotel Dom**

Das Hotel Dom wurde 1998 gegründet und beschäftigt 63 Mitarbeiter:innen. Es ist ein preisgekrönter Vorzeigebetrieb mit nationaler Ausstrahlung (Finale next gen Award 2023, Swiss Location Award 2022). Yvonne Fanconi und Tiziana Haydl übernahmen die Leitung des Hotels per 1. Juni 2023 zu je 60 Prozent. Sie waren bereits zuvor im Hotel Dom tätig und bewarben sich im Job-Sharing für die Leitung. Das Führungsteam bringt frischen Wind mit, hat viele Ideen und treibt die Weiterentwicklung des Angebots dynamisch voran.

Am 1. Januar 2024 startet dann auch Mattia Segmüller als neuer Gastroleiter im Stadtbistro. Der erfahrene Gastronom (unter anderem Tibits) wird das Konzept mit seinem Team umsetzen.

[www.stadtbistro.sg](http://www.stadtbistro.sg)

[www.hoteldom.ch](http://www.hoteldom.ch)

[www.foerderraum.ch](http://www.foerderraum.ch)



förderraum

**Kontakt**

Förderraum

Marketing&Kommunikation

Andrea Trunz, Leiterin Administration&Entwicklung

Poststrasse 15

9000 St.Gallen

T 071 227 14 73

[andrea.trunz@foerderraum.ch](mailto:andrea.trunz@foerderraum.ch)

**Bildmaterial stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung.**

**Möchten Sie das Stadtbistro testen? Wir freuen uns auf ein gemeinsames Frühstück nach Vereinbarung. Ramona Giarraputo, Geschäftsführerin der Stiftung Förderraum und/oder die beiden Hotelleiterinnen stehen für ein Gespräch sehr gerne zur Verfügung.**