



Dürfen wir vorstellen?

Geschützte Arbeits- und Ausbildungsplätze im neu eröffneten, innovativen Gastrobetrieb im Herzen der St.Galler Altstadt

Herzlich Willkommen im

Stadtbistro



Modernes Ambiente trifft auf innovatives Gastro-Konzept

«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 und 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.

Die Co-Leiterinnen des Hotel Dom, Yvonne Fanconi und Tiziana Haydl, haben das neue Gastrokonzept mit Melanie Diem, Mitgründerin des Kafi Franz, Präsidentin des Vereins Areal Bach und Nachhaltigkeitsexpertin, entwickelt. Bei der sanften Renovation wurden - im Sinne der Nachhaltigkeit - bestehende Möbel aufgefrischt und mit neuem Interieur ergänzt. So entstand ein stilvolles und gemütliches Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

An der Entstehung des neuen Bistros wirkte auch das Team mit: Es brachte Rezeptideen ein, schliiff 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 unterstützt werden, um in der Arbeitswelt Fuss zu fassen», erklärt Yvonne Fanconi das Konzept.

«Das primäre Ziel des neuen Gastrokonzeptes ist, unseren Leistungsnutzenden moderne und attraktive Ausbildungs- und Arbeitsplätze zu bieten und gleichzeitig ein tolles Lokal für die Hotelgäste und die St.Galler Bevölkerung zu führen.»

Ramona Giarraputo, Geschäftsführerin

Auf stadtbistro.sg, Instagram & Facebook halten wir unsere Gäste und Interessierte auf dem Laufenden.



Unsere Ausbildungs- und Arbeitsplätze im Stadtbistro

Im Stadtbistro bieten wir geschützte Plätze für Berufliche Massnahmen wie auch Integrationsmassnahmen im Bereich Küche und Service an. Informationen über die Ausbildungsberufe finden Sie hier: foerderraum.ch/ausbildung. Auch eine gezielte Vorbereitung kann im Stadtbistro absolviert werden. Ebenso bieten wir Arbeitsplätze für Leistungsnutzer:innen IVSE sowie die Teilnahme an unseren Arbeitsintegrationsprogrammen.

Was zeichnet die geschützten Arbeits- und Ausbildungsplätze aus?

- Ein eingespieltes Fach- und Betreuungsteam bestehend aus Gastroprofis und Arbeitsagog:innen
- Ein Arbeitsplatz im Herzen der Stadt, wo das Leben pulsiert, fördert die Teilhabe in der Gesellschaft
- Ein unkompliziertes Lokal und Umgang mit lokalen und internationalen Gästen, man ist per du
- Die Leistungsnutzer:innen entwickeln dank der umsichtigen Betreuung ihre beruflichen und sozialen Fähigkeiten weiter. Sie stärken ihr Selbstbewusstsein, aber auch ihre Kompetenzen, indem sie sich aufgrund ihrer Interessen spezialisieren und ein wichtiger Teil des Teams sind.
- Das Stadtbistro ist trotz des sozialen Auftrages ein öffentlicher und wirtschaftlicher Betrieb. Dies erhöht die Chance der Leitungsnutzenden zur Integration in den regulären Arbeitsmarkt.

«Die Leistungsnutzer:innen spezialisieren sich in der Backstube, im Service oder in der Küche, entwickeln ihre beruflichen und sozialen Fähigkeiten und stärken ihr Selbstbewusstsein, aber auch die fachlichen Kompetenzen.» Yvonne Fanconi, Co-Hotelleiterin

Für wen eignen sich die geschützten Plätze?

Folgendes bringen Interessierte vorzugsweise mit:

- Freude am Umgang mit lokalen und internationalen Gästen
- Freude und Interesse an Lebensmitteln und deren Verarbeitung
- Freundlicher und wertschätzender Umgang mit Gästen und dem Team
- Bereitschaft zum Lernen, zum Ausprobieren und sich weiter zu entwickeln

Um erste Erfahrungen zu sammeln sowie das eigene Interesse und Wohlbefinden im Team zu spüren, werden Interessierte zu einer Schnupperzeit eingeladen. Dies bildet die Grundlage für eine zielführende und angenehme Zusammenarbeit. Schnupperzeiten werden im Erstgespräch vereinbart und individuell zusammengestellt. Es besteht die Möglichkeit in mehreren Bereichen zu schnuppern (z.B. Küche und Bereiche vom Hotel Dom wie die Wäscherei).

Ihre Ansprechpartner

Gerne stehen wir interessierten Personen sowie Zuweiser:innen für ein unverbindliches, persönliches Gespräch zur Verfügung.

Förderraum

Helga Nielsen
Beratung&Koordination
helga.nielsen@foerderraum.ch
071 242 20 88

Hotel Dom

Philipp Anwander
Koordination Agogik IVSE
philipp.anwander@hoteldom.ch
071 227 71 03

Sabrina Hophan
Koordination Berufl. Massnahmen
sabrina.hophan@hoteldom.ch
071 227 71 02