

Jahresbericht 2016

stellen
netz

Stiftung für Arbeitsintegration

Scones:

100g	Butter
125g	Zucker
200g	Weissmehl
2	Eier und
	eine Prise Salz

Zu einem glatten Teig verarbeiten und kurz ruhen lassen. Nach Lust und Laune Rosinen, Schokoladestückchen oder kandierte Früchte zugeben und dann kleine Kugeln formen. Diese mit genug Abstand auf Backpapier verteilen und bei mittlerer Hitze wie Mailänderli backen. Geniessen!

Ein Rezept für die Zukunft?

Was gibt es an einem windgepeitschten verregneten Sonntagnachmittag Besseres als eine Kanne feinen Schwarztee und frisch gebackene, noch warme Scones!

Gibt es ein Rezept für gute Stiftungsleitung? Für mich steht die Wertschätzung an erster Stelle. Darum danke ich allen Mitarbeitenden und Freiwilligen herzlich für ihr Engagement für unsere Klientinnen und Klienten und für das Stellennetz, das nun schon das dritte Jahr im Rechtskleid der Stiftung abschliesst. Den Mitgliedern des Stiftungsrates danke ich für die sehr gute Zusammenarbeit und dafür, dass Sie bereit sind, neben ihren beruflichen Tätigkeiten mit Rat und Tat für das Stellennetz da zu sein.

Zu gegebener Zeit gebührend feiern ist auch ein gutes Rezept! So haben wir 33 Jahre Stellennetz hochleben lassen, mit interessanten Referaten, einem ganz spannenden Podiumsgespräch und feinstem Buffet. Es war für alle ein eindrücklicher Anlass bei bester Stimmung, der noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Ob es ein Rezept dafür gibt, damit wir mit dem Stellennetz einst das 66-Jahr-Jubiläum feiern

werden? Nicht stehen bleiben, flexibel sein, die Strategie immer wieder überprüfen und professionell unterwegs sein. Klingt gut, aber wir sind immer wieder herausgefordert, konkret zu bestimmen, was das heisst. Die Digitalisierung z.B. steht nicht nur vor der Tür; sie ist in vollem Gange. Das kann bedeuten, dass wir unsere Angebote im Bürobereich sehr schnell werden überprüfen müssen. Allenfalls sind innert kurzer Zeit neue Angebote auszuarbeiten.

Im Wort «Rezept» steckt auch das Zepter. Wir kennen es vor allem als Herrschaftszeichen. Das Zepter in der Hand halten meint handlungsfähig sein, Entschlusskraft beweisen. Das werden der Stiftungsrat und die Geschäftsleitung, wir alle zusammen, stets beachten müssen, auch in den Verhandlungen mit unseren Partnern. Das Zepter ist aber auch Talisman, Glücksbringer. Möge es uns in Zukunft in beiden Bedeutungen begleiten!

Bernhard Egg, Präsident des Stiftungsrates

«Guten Appetit»

Das Leitthema für einen Jahresbericht wird traditionell im Rahmen einer kreativen Redaktions-sitzung festgelegt. Dasjenige für 2016 stand in rekordverdächtiger Zeit fest: Rezepte.

Beim Wort Rezept denken wir vermutlich zuerst an die Küche. Aber gibt es nicht auch Rezepte für unsere Arbeit mit stellensuchenden Menschen, für eine erfolgreiche Arbeitsintegration? Was taugen sie? Verhilft das Einhalten eines Rezeptes Stellensuchenden zu einer Stelle?

So einfach ist es – leider – nicht. Im Gegensatz zur Gastronomie sind in unserem Bereich die Herausforderungen um ein Vielfaches komplexer. Während eine gut austarierte Zutatenliste, ein klar beschriebener Handlungsablauf und flinke Hände in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis praktisch garantieren, bilden in der Arbeitsintegration Tipps und Rezepte im besten Fall den Anfang eines komplexen, vielschichtigen Prozesses.

Das Stellennetz verfügt selbst nach 34 Jahren Erfahrung über keine Michelin-Sterne, und Punkte im «Gault Millau der Arbeitsintegration» suchen Sie ebenfalls vergeblich. Trotzdem schafft unsere Erfahrung, unser Wissen und unser Handwerk ein Gefühl von Sicherheit, Konstanz und Zuversicht. Das sind die eigentlichen Erfolgsfaktoren, genaugenommen auch in der Küche.

2016 stand im Zeichen unseres 33-Jahre-Jubiläums. Über das ganze Jahr fanden diverse Anlässe statt. Die Krönung aber war der Festakt am 27. Oktober. Mit einer Vielzahl von Gästen und diversen Gastrednern und -rednerinnen machten wir eine kleine «Tour d’horizon» von den Anfängen in die Gegenwart und wagten einen Ausblick in die Zukunft. Last but not least wurden wir gastronomisch durch den Abend begleitet: vom Restaurant Daizy mit einem bezaubernden Apéro.

Die Programme «DeBü», «CARuSO» und «EinsatzPlus» fanden 2016 wie alle unsere Angebote regen Zuspruch. Der Fachkurs «Gloria» wurde bezüglich Durchführungsmodus vollständig aktualisiert und modernisiert. Dadurch hat sich die Zahl der Teilnehmenden mehr als verdoppelt. Das im 2016 neu aufgebaute Angebot für Flüchtlinge «EsperLabor» stiess auf sehr grosses Interesse (siehe S. 9). Seit einigen Jahren führen wir für die SVA Zürich erfolgreich Angebote und Dienstleistungen durch. In der modular aufgebauten IV-Arbeitsvermittlung konnten – über das erste Modul Assessment bis hin zum letzten Prozessschritt – viele IV-Versicherte wieder im Arbeitsmarkt Tritt fassen.

Ohne sich an enge Rezeptvorgaben zu halten, konnte das Stellennetz unzähligen Personen bei der Integration in den Arbeitsmarkt tatkräftige Unterstützung anbieten. Ein Rezeptbuch, und sei es noch so ausgeklügelt, wird den ganz persönlichen Erfahrungen, Geschichten und Herausforderungen, mit denen die Menschen ins Stellennetz kommen, nicht gerecht. Rezepte können im Übrigen auch langweilig sein (siehe S.5). Ich weiss das aus eigener Erfahrung. Es gibt für mich beim Kochen nichts Schöneres, als die jeweils vorliegende Situation als Herausforderung zu betrachten und auf der Basis der Erfahrung spontan etwas zu kreieren. Diese Tatsache gilt nicht nur in der Küche, sondern begleitet unser alltägliches Schaffen. In diesem Sinne sind auch die im vorliegenden Bericht publizierten Rezepte zu verstehen.

Ich wünsche gute Lektüre, viel Erfolg beim kreativen Nachkochen und: Guten Appetit!

Carlo Piffari, Geschäftsführer Stiftung Stellennetz

Hefekranz für immer:

500 g	Mehl
1	Päckchen Trockenhefe
	Salz
100 g	Zucker
100 g	Butter
2EL	Rum
1	unbehandelte Zitrone
1/4L	Milch
100g	Rosinen
100g	Mandelstifte
100g	Backpflaumen steinfrei
2-3EL	Kondensmilch

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Butter, Rum abgeriebene Zitronenschale und Milch zufügen.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Durchkneten und in drei Portionen teilen. Unter die erste Portion die Rosinen, unter die zweite Portion die Mandeln einkneten.

Aus allen drei Portionen etwa 40 cm lange Rollen formen. Die dritte Teigrolle der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden. Pflaumen fein würfeln und mit Zitronensaft mischen. In die Teigrolle füllen und den Teig festdrücken.

Aus den drei Strängen einen lockeren Zopf flechten und zu einem Ring legen. Teigenden ineinander stecken. Den Kranz zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am Morgen etwa 40 Minuten in einem warmen Ofen gehen lassen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 200° (Gasherd: Stufe 3) einschalten und 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Milch bestreichen. Auskühlen lassen und essen!

Immer alles gleich ist langweilig!

«Warum liest du in der Küche?»

«Weil ich ein Rezept lese. Ich will einen Hefekranz backen.»

«Was ist ein Rezept? Und warum muss man das in der Küche lesen?»

«Es heisst R e z e p t – da steht, welche Sachen ich zusammensetzen muss, dass wir am Schluss einen feinen Hefekranz essen können – so einen, wie Oma immer gebacken hat.»

«Dann wird er genau so wie der von Oma?»

«Ja. Immer. Wenn ich alles genau so mache, wie es im Rezept steht.»

«Das ist langweilig.»

«Was ist langweilig?»

«Immer gleich. Immer alles gleich ist langweilig – was tust du denn hinein?»

«Mehl und Zucker und Butter und Rosinen und Mandeln und Pflaumen...»

«Dann könntest du doch einmal das Mehl weglassen und nur Zucker hineintun.»

«Nein! Das schmeckt doch schrecklich und viel zu süss!»

«Wieso weisst du das? Hast du es ausprobiert?»

«Nein, sicher nicht! Aber ich bin sicher – das wird nicht fein...»

«Aber du hast gesagt, dass ich immer alles probieren soll, bevor ich sagen kann, dass ich etwas mag oder nicht...»

«Das ist etwas anderes...»

«Wieso?»

«Lass mich doch einfach mal...»

«Du könntest doch Schokoladestückchen nehmen statt Rosinen oder Speckwürfelchen oder Smarties oder Zuckerkügelchen oder Käse – dann ist es kein Hefekranz wie immer! Dann ist es ein Hefekranz für nur gerade jetzt und sicher megafein...»

«Ja, aber dann wird er nicht wie der von Oma und ich wollte doch ...»

«Langweilig! Immer gleich ist langweilig! Du erzählst mir doch auch nicht immer die gleichen Geschichten und wir gehen nicht immer auf den gleichen Spielplatz und es gibt ja nicht immer das gleiche zu essen und ...»

«Jajaja, ist ja gut! Du hast Recht. Also – Hefekranz nur für heute – wie soll er denn sein? Mit Schokolade?»

Ursula Hess, Freiwillige Mitarbeiterin

Oreo-Cheesecake:

30	Oreokekse
60 g	Butter, geschmolzen
1000 g	Magerquark
4	mittelgrosse Eier
170 g	Zucker
150 g	Butter, geschmolzen
1 Pck.	Vanillepudding-Pulver

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 50 Min.

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln und mit der Butter anschliessend verkneten.

Die Keksmasse nun in eine Springform (26cm) verteilen und festdrücken. Die restlichen fünf Zutaten in einer Schüssel alle auf einmal verquirlen und auf den Boden geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160° für ca. 50 Minuten backen.

Alles Käse oder was?

Cheesecake, Käsekuchen oder Quarktorte? Letzthin gab es am Mittagstisch wieder eine Diskussion. Eine Arbeitskollegin hatte in einem Café einen Quarkkuchen bestellt und wurde von der um einiges jüngeren Kellnerin prompt nicht verstanden («Ach, Sie meinen den CHEESECAKE!»).

Das Thema Essen geniesst im Stellennetz nämlich höchste Priorität. Es werden Rezepte ausgetauscht, es wird genascht, und die mitgebrachten Mittagessen werden von den Kolleginnen und Kollegen kritisch kommentiert. Ein beliebtes Lebensmittel ist der Käse. So gibt es im Stellennetz im Winter immer einen Käseanlass, bei dem meist ein ausgedehntes Raclette genossen wird. Käse aller Art ist auch ein beliebtes Mitbringsel aus den Ferien. Der dabei entstehende Geruch ist nichts für empfindliche Nasen.

Das Missverständnis der Arbeitskollegin im Café erinnerte mich auch an unsere Arbeit. Ist die Rede von einem IV-Arbeitstraining? Oder einem Coaching-Training? Oder gar von einem Arbeitsversuch? Die Dienstleistungen, die wir in Zusammenarbeit mit der IV-Stelle anbieten, sind vielseitig. Trotz ihrer unterschiedlichen Bezeichnungen sind sie aber manchmal gar nicht so verschieden. Damit wir alle vom Gleichen sprechen, ist eine enge Koordination mit allen beteiligten Stellen wichtig.

Unsere Arbeit ist also nicht immer einfach. Dazu kommt, dass wir manch schweres Schicksal hautnah miterleben. Umso mehr brauchen wir ein Erfolgsrezept für den raschen Ausgleich zwischendurch. Sozusagen einen «Ausgleich to go». Und eben ein gut funktionierendes Ausgleichsrezept ist das gemeinsame Schlemmen. Aber Achtung, man muss schnell sein, denn besonders Kuchen überlebt bei uns nie lange.

Nicole Märki, Akquisition und Vermittlung IV

«Zigni» mit «Injera»

Zigni:

500 g	Rindfleisch
500 g	Zwiebeln
1 Dose	Tomaten (Pelati)
1/2 Glas	Sonnenbumenöl
1/2EL	Butter
4	Knoblauchzehen
2TL	Pfeffer
1/2TL	Salz
etwas	Gewürzmischung

Injera:

700 g	Weizenmehl
300 g	Maismehl, oder Mashela Mehl
1TL	Salz
1 Würfel	frische Hefe
2L	lauwarmes Wasser
1L	warmes Wasser

«Zigni»:

Zuerst Zwiebeln und Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und warten, bis die Zwiebeln braun werden. Dann Pfeffer (Berbere) dazu mischen und 10 Minuten warten. Jetzt die Tomaten dazugeben und mitkochen, nach ein paar Minuten das Rindfleisch und Knoblauch mitkochen. Am Ende mit Salz, Butter und Gewürzmischung abschmecken. Zigni kann man mit den Händen essen!

«Injera»:

Einen Tag vorher die Hefe in wenig Wasser auflösen, etwas Mehl dazugeben und an einem warmen Ort ruhen lassen. Mehl und Maismehl in eine grosse Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe und 2 Liter lauwarmes Wasser so lange hinzufügen, bis der Teig schön glatt ist. Dann zudecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Nach 2 Tagen gibt man 1TL Salz und 1 Liter warmes Wasser dazu, gut durchkneten.

Sobald der Teig aufgeht, kann man ihn in eine heisse Pfanne (ohne Öl) geben und durch bewegen in der Pfanne verteilen. Mit einem Deckel zudecken – fertig.

Bitte mit den Händen essen!

«Habt Ihr Kapazität, ein Arbeitsintegrationsprogramm für Menschen mit Flüchtlingshintergrund anzubieten?» Mit dieser Anfrage der Stiftung Chance hat Mitte 2015 alles angefangen.

Das Stellennetz ist bekannt dafür, auf aktuelle Bedürfnisse von Menschen, die arbeiten wollen, einzugehen – unkompliziert, schnell und offen für Neues. Nicht immer besteht bereits ein Konzept. Bei EsperLabor war der Weg umgekehrt. Zuerst wollten wir Erfahrungen sammeln, schauen, was die Menschen wirklich brauchen und verschiedene Möglichkeiten ausprobieren. Durch diese flexible Vorgehensweise konnten wir auf die einzelnen Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Programms eingehen. Damit hatten wir Erfolg: Wir wurden mit Anmeldungen und Anfragen seitens der Stiftung Chance fast überrollt. Die meisten Flüchtlinge kommen aus Eritrea und Syrien.

Was EsperLabor von unseren anderen Programmen unterscheidet, sind die zentralen Themen: Es geht um Sprachniveau, Traumatisierung, Vernetzung, Vermittlung von Informationen über die Schweiz allgemein und über unser Bildungssystem sowie um eine intensive Unterstützung bei den Bewerbungen.

Entwicklung der Anzahl Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Einsatz:

Dezember 2015: 2
Juli 2016: 6
Dezember 2016: 16
März 2017: 21

Jetzt fängt die zweite Phase des Projektes an: die Ausarbeitung eines Konzeptes, das auf den praktischen Erfahrungen aufbaut, damit andere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Wissen profitieren können.

Genau wie sich EsperLabor entwickelt, so entwickelt sich ein Rezept: Alle Teilnehmenden, die ich angefragt habe, kochen ihre Gerichte auf ihre Art. Sie haben ihre eigenen Varianten und Spezialitäten. Das Gericht wird mit der Zeit verfeinert und angepasst. Damit andere es aber nachkochen können, braucht es eben doch ein Rezept.

Das EsperLabor-Rezept heisst: Zigni und Injera – aber bitte mit den Händen essen!

Claudia Heger, Beraterin EsperLabor

Fatayar mit Spinat und Ziegenkäse:
(Zutaten für ca. 12 Stück)

Hefeteig:

300g	Weissmehl
1	Päckchen Trockenhefe
1TL	Zucker
1TL	Salz
180ml	lauwarmes Wasser

Füllung:

40g	Pinienkerne
1/2	Bund Lauchzwiebeln
2	Knoblauchzehen
450g	Spinat
2EL	Olivenöl
4EL	Limettensaft
	Pfeffer
1TL	Sumach oder orientalische Gewürzmischung
1TL	Paprika edelsüss
1	Packung Ziegenkäse (Rolle à 200g)
1	Eigelb

Für den Hefeteig Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen und mit dem lauwarmen Wasser zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Für die Füllung Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und hacken. Lauchzwiebeln putzen und abspülen, Knoblauch schälen. Beides würfeln. Den Spinat verlesen, abspülen, trockenschleudern und grob hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Limettensaft hinzugiessen und vollständig einkochen lassen. Den Spinat in die Pfanne geben und unter Wenden etwa 3 Minuten mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne und Gewürze unterheben.

Den Backofen auf 200° vorheizen
(Umluft 180°, Gasherd Stufe 4).

Den Hefeteig nochmals kurz mit den Händen durchkneten und in 12 gleich grosse Portionen teilen. Jede Teigportion auf wenig Mehl zu einem ovalen Fladen (Ø10–12cm) ausrollen. Etwa 1 gehäuften EL von der Spinatfüllung auf jeden Fladen geben, sodass rundherum noch ein unbedeckter Teigrand bleibt.

Den Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden und auf den Spinat legen. Die Teigränder an den Enden etwas zusammendrehen, sodass ein «Schiffchen» entsteht.

Die «Teigschiffchen» auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Das Eigelb mit 2EL Wasser verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Teigtaschen gut gebräunt sind. Eventuell noch etwas Sumach darüber streuen und heiss oder kalt servieren.

Coaching – Rezepte nein danke!

Rezepte sind im Coaching eigentlich verpönt – oft zum Leidwesen unserer Teilnehmenden, die manchmal doch im Stillen auf unseren ultimativen Tipp im Gruppen- oder Bewerbungs-Coaching hoffen. Welches ist die ideale Stelle für mich? Wie sieht der perfekte Lebenslauf aus und wie schreibe ich den besten Bewerbungsbrief?

Es zeichnet unsere Coachings ja gerade aus, dass wir dort keinem festen Schema folgen, sondern auf die speziellen Bedürfnisse und Situationen jedes Einzelnen eingehen. Wir belehren die Teilnehmenden nicht, Rezepte richtig anzuwenden. Vielmehr suchen wir mit ihnen nach passenden Gerichten (bzw. Stellen), überprüfen gemeinsam, ob sie über die wichtigsten Zutaten dazu verfügen (im Coaching spricht man von Ressourcen) und wie man diese am besten zubereiten und anrichten könnte, damit sie (beim Arbeitgeber) den Appetit anregen.

Natürlich gibt es trotzdem feste Grundlagen, die für das Gelingen einzuhalten sind. Ein Hefeteig braucht nun einmal Hefe, damit er sich entfalten kann. Auf das richtige Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit ist genau zu achten, und die Prise Salz ist auf keinen Fall zu vergessen! Sorgfalt ist also angesagt – so auch bei der Stellensuche.

Doch solche Grundfertigkeiten alleine, die man in jedem (Koch-)Kurs lernen kann, reichen nicht aus. Jetzt sind Wissen und Erfahrung, Kreativität und Originalität gefordert. Improvisationstalent und Freude am Experimentieren mit eigenen Ideen, speziellen Zutaten und ungewöhnten Kombinationen sind gefragt – auch auf die Gefahr hin, dass es nicht immer gelingen wird.

Und genau hier findet unser Coaching statt – beim (Er-)Finden eigener Rezepte.

Hannes Rhiner, Kursleiter und Gruppen-Coach

Caponata:

(Zutaten für 6 Personen)

Sauce:

1kg Tomaten
1Bund Basilikum
50ml Olivenöl
Salz, weisser Pfeffer

Gemüse:

1kg Aubergine(n)
Salz
1 Zwiebel
200g Oliven, schwarz, entsteint
300g Staudensellerie
Olivenöl
1EL Kapern
50g Pinienkerne (in Pfanne anrösten)
100ml Weissweinessig
20g Zucker
25g Mandelstifte
Olivenöl

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 12 Std.

Sauce: Tomaten vierteln und in 0,1 Liter kochendes Wasser mit Olivenöl geben. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschliessend die Tomaten in ein Sieb abgiessen und durch das Sieb passieren. Den Basilikum hacken, zugeben und mit weissem Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Die Auberginen in gleich grosse Würfel schneiden (ungefähr 2-3cm). Anschliessend salzen, in ein Sieb geben und mit einem Teller abdecken. Ungefähr nach einer halben Stunde kann man die Auberginenstücke auf Küchenpapier etwas trocken tupfen.

Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und die Auberginenstücke in Olivenöl anbraten. Anschliessend den Staudensellerie in etwa gleich grosse Stücke wie die Aubergine schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen lassen. Abgiessen und ebenfalls mit Küchenpapier abtupfen.

Zwiebel in Scheiben schneiden und mit Olivenöl in einer Kasserolle anschwitzen, bis sie leicht glasig glänzend ist. Nun die Sauce und den Sellerie zugeben und ca. eine halbe Stunde auf mittelhoher Stufe köcheln.

Anschliessend geröstete Pinienkerne, Kapern und halbierte Oliven zugeben.

Zucker mit dem Weinessig verrühren und zugeben. Das Ganze unter langsamem Rühren ca. 5 Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Masse nur noch handwarm ist, die Auberginen zugeben.

Mandelstifte anrösten und über dem Gericht verteilen. Jetzt muss das Ganze durchziehen, am besten über Nacht an einem kühlen Ort.

«Caponata di Gloria»

Für dieses süßsaure Gemüsegericht aus Sizilien nehme man einen grossen Topf. Er steht für die Reinigungsbranche. Dann wähle man sorgfältig die Zutaten aus: Auberginen und Tomaten, dazu meist Sellerie oder Fenchel. Jede Zutat leistet ihren Beitrag zum unverwechselbaren und schmackhaften Ganzen, ganz so wie jede Person, die am «Gloria- Fachkurs» teilnimmt oder beteiligt ist, und die einzelnen Elemente, die diesen Kurs ausmachen.

Gloria ist unser Kurs für bereits erfahrene sowie für angehende Reinigungsfachkräfte. Wie Tomaten und Auberginen das Herzstück der Caponata bilden, bilden die Schulungselemente und die persönliche Einzelbegleitung das Herzstück des Kurses. Die Teilnehmenden lernen alles Wichtige, um sich erfolgreich im Arbeitsmarkt zu bewegen. Sie werden im Bewerbungsprozess betreut und unterstützt. An einem für sie akquirierten Praktikumsplatz erhalten sie die Möglichkeit, praktische Erfahrung zu sammeln. Abgerundet wird das Ganze durch die Ausbildung bei zwei professionellen Reinigungsfachunternehmen, die mit je einem Diplom abgeschlossen wird.

Nicht zu vergessen: die Würze – Details, die massgebend für den Gesamtgeschmack sind. Das sind die Persönlichkeiten und Geschichten unserer Teilnehmenden, die sich immer wieder neu in spannenden multikulturellen Gruppen zusammenfinden. Es ist uns ein Anliegen, sowohl diese als auch die zuweisenden und übergeordneten Stellen sorgfältig und freundlich zu betreuen. Und ganz zum Schluss: Un caffè! Der gehört im Stellennetz gratis dazu.

Christine Collet, Kursleiterin und Gruppen-Coach

Erfolgsrechnung 2016

Aufwand	CHF
Personalaufwand	3 288 879
Raumaufwand	338 282
Betriebsmittel	180 254
Infrastruktur	105 740
Diverser Aufwand	58 604
Nicht anrechenbare Kosten	27 905
Ausserordentlicher Aufwand/Ertrag	16 405
Gewinn	188 165
Total	4 204 234

Ertrag	CHF
Beiträge SECO für ALV	2 840 729
Beiträge Dritte	657 463
Beiträge IV	692 042
Diverse Erträge	14 000
Total	4 204 234

Revisionsbericht

Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision

an den Stiftungsrat der Stiftung Stellennetz – Stiftung für Arbeitsintegration, 8045 Zürich

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Stellennetz – Stiftung für Arbeitsintegration für das am 31. Dezember 2016 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Zürich, 23. März 2017

Finanzkontrolle des Kantons Zürich



Martin Billeter
Leiter Finanzkontrolle
dipl. Wirtschaftsprüfer



Andreas Bechtiger
Leitender Revisor
dipl. Wirtschaftsprüfer

Erfolge im 2016

DeBü KV und Detailhandel

Zielerreichung aus der Sicht der Teilnehmenden

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Kenntnisse und Kompetenzen ausgewirkt?

sehr positiv	52%
eher positiv	41%
nicht	7%
negativ	0%
keine Antwort	0%

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Chance, eine Stelle zu finden, ausgewirkt?

sehr positiv	36%
eher positiv	39%
nicht	21%
negativ	1%
keine Antwort	3%

Zielerreichung aus der Sicht der Zuweisenden

Konnten die Teilnehmenden durch den Einsatz neue Kenntnisse und Kompetenzen erwerben?

stimmt sehr	67%
stimmt nur bedingt	29%
keine	3%
verloren	1%
keine Antwort	0%

Haben sich die Chancen der Teilnehmenden, eine Stelle zu finden, durch den Einsatz verbessert?

stark verbessert	59%
leicht verbessert	33%
nicht verändert	7%
verschlechtert	0%
keine Antwort	1%

Stellenantrittsquote: 52% (inkl. befristete Stellen)

CARuSO Pflege-, Betreuung- und Sozialwesen

Zielerreichung aus der Sicht der Teilnehmenden

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Kenntnisse und Kompetenzen ausgewirkt?

sehr positiv	73%
eher positiv	24%
nicht	3%
negativ	0%
keine Antwort	0%

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Chance, eine Stelle zu finden, ausgewirkt?

sehr positiv	62%
eher positiv	30%
nicht	6%
negativ	0%
keine Antwort	2%

Zielerreichung aus der Sicht der Zuweisenden

Konnten die Teilnehmenden durch den Einsatz neue Kenntnisse und Kompetenzen erwerben?

stimmt sehr	74%
stimmt nur bedingt	24%
keine	0%
verloren	0%
keine Antwort	2%

Haben sich die Chancen der Teilnehmenden, eine Stelle zu finden, durch den Einsatz verbessert?

stark verbessert	63%
leicht verbessert	31%
nicht verändert	6%
verschlechtert	0%
keine Antwort	0%

Stellenantrittsquote: 49% (inkl. befristete Stellen)

Gemeinden EinsatzPlus

Zielerreichung aus der Sicht der Teilnehmenden

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Kenntnisse und Kompetenzen ausgewirkt?

sehr positiv	47%
eher positiv	27%
nicht	6%
negativ	5%
keine Antwort	15%

Wie hat sich der Einsatz auf Ihre Chance, eine Stelle zu finden, ausgewirkt?

sehr positiv	71%
eher positiv	24%
nicht	5%
negativ	0%
keine Antwort	0%

Zielerreichung aus der Sicht der Zuweisenden

Konnten die Teilnehmenden durch den Einsatz neue Kenntnisse und Kompetenzen erwerben?

stimmt sehr	40%
stimmt nur bedingt	53%
keine	0%
verloren	0%
keine Antwort	7%

Haben sich die Chancen der Teilnehmenden, eine Stelle zu finden, durch den Einsatz verbessert?

stark verbessert	40%
leicht verbessert	40%
nicht verändert	7%
verschlechtert	0%
keine Antwort	13%

Stellenantrittsquote: 29% (inkl. befristete Stellen)

Gloria

Zielerreichung aus Sicht der Kurs- und Praktikumsleitungen

Erhöhung der Fachkompetenz	85%	13%	2%	0%	0%
branchenspezifische Arbeitsmarktkenntnisse verbessert	80%	18%	2%	0%	0%
Bewerbungs-kompetenz verbessert	78%	20%	2%	0%	0%
fachspezifische Deutschkenntnisse verbessert	85%	14%	1%	0%	0%
soziale und persönliche Kompetenzen erhöht	72%	25%	0%	0%	3%
	viel	einiges	wenig	nichts	war kein Ziel

Stellenantrittsquote: 38% (inkl. befristete Stellen)

Unser Team 2016

Präsident des Stiftungsrat

Bernhard Egg

Stiftungsrat

**Christine Huck,
Marie Therese Diethelm,
Hannes Lindenmeyer,
Marianne Portmann**

Geschäftsführung Stellennetz

Carlo Piffari

Leitung Bildung und Vermittlung

Jasmin Mindel

Leitung Zentrale Dienste

Silvia Müller

Leitung Beratung

Thomas Schneider

MitarbeiterInnen Zentrale Dienste

**Barbara Baumann, Eva Dinner,
Lena Huber, Kristina Macchi,
Gregor Meyer**

BeraterInnen

**Lukas Graf, Ivo Halter,
Claudia Heger, Cristina Kipfer,
Judith Haag, Alexandra Neuenstein,
Prisca Pedrun, Manuela Pitschi,
Tanja Radulovic, Daniel Roncato,
Lisa Scholtis, Andrea Traber,
Tsering Chagotsang**

KursleiterInnen und Gruppen-Coaches

**Elsbeth Baillif, Chris Collet,
Therese Halfhide, Sandra Krizko,
Brigitte Minder, Hannes Rhiner,
Aldo Scarpa**

Akquisition und Vermittlung

**Bea Kohl, Nicole Märki,
Astrid Segui, Beatrice Wildi**

Finanzen & Controlling

Roland Sahli

Impressum

Redaktion
Silvia Müller

Texte
Stellennetz

Lektorat
Margret Schiedt

Gestaltung
Albanese Grafik

Druck
Printservice



© Stellennetz, Mai 2017

Stellennetz
Räffelstrasse 20
8045 Zürich

Telefon 044 297 91 91
Fax 044 297 91 92
info@stellennetz-zh.ch
www.stellennetz-zh.ch