

# fokus drahtesel

Vierseiter der **Stiftung Sinnovativ**



Fachleiterin Sibille Werren und ihr Kollege David Werner zu Besuch beim Projekt Restwert, das bald beim Drahtesel startet.

**Ausbau und Umbau beim Drahtesel**

## **FIT FÜR DIE ZUKUNFT**

**Der Drahtesel macht sich fit für die Zukunft: Ein Projekt und neue Fachbereiche werden aufgebaut, an der Waldeggstrasse 27 im Liebfeld wird umgebaut. Immer mit dem Ziel, Lernenden und Teilnehmenden der Drahtesel-Integrationsangebote zeitgemässe, spannende Arbeitsinhalte zu bieten, die sie auf ihrem Weg in den ersten Arbeitsmarkt stärken.**

Text: **Sabine Zaugg** Foto: **Martin Hertig**

Auch wenn es im letzten Jahr viele Herausforderungen gab, dominiert beim Drahtesel die Aufbruchstimmung. «Wir wollen offen sein für neue Anforderungen und uns weiterentwickeln», sagt Agnes Hofmann, Co-Geschäftsleiterin. «Nicht nur die Büroberufe sind digitaler geworden. Alle unsere Fachbereiche sollen mit ihren Aufgabestellungen und Arbeitsweisen so nahe wie möglich am ersten Arbeitsmarkt sein. Unsere Aufgabe ist es, Menschen zu stärken, damit alle ihren Weg ins Berufsleben finden.»

### Mehr Handwerk und mehr Digitales

Der Drahtesel setzt auf mehreren Ebenen an: Für praktische Einsätze von Teilnehmenden und für die Ausbildung von Lernenden mit handwerklicher Begabung wurden die Bereiche Gartenbau-Handwerk und Facility-Services aufgebaut. Mit dem Projekt Restwert, das diesen Sommer startet, stehen zusätzliche spannende und komplexere Arbeitsinhalte und Ausbildungsmöglichkeiten zur Verfügung (lesen Sie mehr dazu auf Seite 3). In der Medienwerkstatt betreuen bis zu

sechs Teilnehmende den neuen Online-Shop, halten die Webseiten aktuell und produzieren Druckprodukte. Auch im Dreigänger, dem Laden und Restaurant des Drahtesels, tut sich was. Das Küchenteam mit seinen Teilnehmenden und Lernenden bekommt mehr Platz. Kartoffelgratin und Linzertorte müssen nicht mehr im gleichen Ofen gebacken werden: Schon bald gibt's Pasta und Patisserie aus der neuen Produktionsküche (siehe Seite 2). Aufbruchstimmung ist spürbar beim Drahtesel, wo eine wichtige Konstante die Veränderung ist. ■

# GETRENNTE WEGE FÜR GERSTENSUPPE UND AMARETTI

Das Küchenteam des Dreigängers produziert pro Jahr fast 12 000 Mittagsmenüs und dies auf engem Raum. Eine neue, separate Produktionsküche bietet Lernenden und Teilnehmenden ruhigere Arbeitsplätze und ermöglicht kulinarische Experimente.

Text und Bild: Deborah Bieri



Im Dreigänger, dem Restaurant des Drahtesels, wird gebohrt, geschliffen, gehobelt und gemalt. Wo vor wenigen Wochen noch die Umkleidekabinen des Secondhand-Ladens standen, ragen Holzwände in die Höhe. Eine Knetmaschine und ein Kühlschrank stehen parat und lassen erahnen, was hier geplant ist: Die neue Produktionsküche für Pasta, Patisserie und Backwaren. Die heutige Küche platzt aus allen Nähten. Salat, Gerstensuppe und Amaretti werden am gleichen Ort produziert und kommen sich zuweilen in die Quere. Organisationsgeschick und gutes Zeitmanagement sind gefragt, wenn Brot, Ofengemüse und leckere Kuchen im gleichen Ofen gebacken werden. Letzteres soll sich nun ändern.

## Rückzugsort und Experimentierlabor

Künftig entstehen im neuen Küchenteil köstliche Kreationen. Susanne Wagner,

Fachleiterin, erzählt: «Um an Rezepten zu tüfteln, brauchen wir eine ruhige Umgebung und Musse. In der jetzigen Küche geht es teils sehr hektisch zu und her, da stehen wir im Weg.» Remo Jörg, Koch im Dreigänger und Projektleiter der Küchenerweiterung, ergänzt: «Mittags sind wir bis zu dreizehn Personen in der Küche, da wird es ganz schön eng.» Der grösste Unterschied zwischen den beiden Küchenteilen ist der Umgang mit der Zeit. Wie in jeder Restaurantküche herrscht auch in der Dreigänger-Küche jeden Vormittag emsiges Treiben; Köchinnen und Köche, Lernende und Teilnehmende arbeiten mit Hochdruck, denn Punkt halb zwölf müssen die Tagesmenüs fertig sein. Anders in der Produktionsküche. Diese bietet den Lernenden und Teilnehmenden ruhigere Arbeitsplätze und andere Aufgabenstellungen: Teige sollen hier produziert und zu Patisserie, Pasta und Backwaren ver-

edelt werden. Es ist ein Ort für Kreativität und Experimente.

## Kuchen und Brot im Online-Shop

Feines frischgebackenes Brot und leckere Kuchenkreationen können beim Dreigänger neu auch vorbestellt werden. Der Vertrieb wird über den Online-Shop des Drahtesels abgewickelt. «Unsere Kundschaft kann Secondhand-Kleider oder Cremeschnitten online bestellen und am nächsten Tag abholen», sagt Susanne. Vermehrt sind glutenfreie und vegane Süßigkeiten und Brote im Angebot. «Momentan teste ich verschiedene Rezepte. Heute Morgen habe ich eine glutenfreie Torte gebacken», erzählt Susanne stolz. Bis jetzt fehlte oft der Platz für solche Experimente, doch mit der Küchenerweiterung wird sich das ändern. ■

Brot und mehr: [www.drahtesel.ch/shop/](http://www.drahtesel.ch/shop/)

## DANKE, DASS SIE UNS UNTERSTÜTZEN

Stärken auch Sie Menschen im Wandel und unterstützen Sie den Drahtesel mit einer Spende. Damit ermöglichen Sie weitere Innovationen.

Mit **50.– Franken** beteiligen Sie sich an Konditorei-Zubehör.

Mit **150.– Franken** ermöglichen Sie Erneuerungen wie den Einbau der Produktionsküche. ■

Spendenkonto: PC 30-142491-3  
Stiftung Sinnovativ,  
Drahtesel, 3007 Bern  
IBAN: CH71 0900 0000 3014 2491 3



Projekt Restwert – neu im Drahtesel

# FOTOGRAFIEREN, POSTEN, VERPACKEN, ABRECHNEN

Im Sommer startet der Drahtesel mit dem Projekt Restwert. Ein Gewinn für Lernende, Teilnehmende und auch für Sie. Menschen in besonderen Lebenssituationen lernen im kaufmännischen und logistischen Bereich wichtige Arbeitsprozesse kennen. Und Sie können über Ricardo Dinge verkaufen lassen, die Sie nicht mehr brauchen.

Text: Sabine Zaugg Grafik: Restwert

Sibille fotografiert den fabrikneuen, originalverpackten Bewegungsmelder im Studio und David setzt das Objekt ins richtige Licht. Corinne und Martin verpacken derweil verkaufte Objekte: Die blaue Vase hat eine neue Besitzerin gefunden und muss gut gepolstert werden.

Die vier Fachleiter\*innen vom Drahtesel schnuppern einen Tag lang beim Projekt Restwert in Wangen bei Olten und lernen die einzelnen Arbeitsschritte kennen, die sie künftig mit ihren Teilnehmenden und Lernenden durchführen werden. Kundenkontakt, Beratung und Auskunft vor Ort, am Telefon oder per E-Mail, Warenkontrolle, Lagerbewirtschaftung, Kommissionierung, Verpackung und Versand, Rechnungs- und Mahnungswesen. «Restwert ist ein tolles Projekt», schwärmt Sibille Werren, Fachleiterin beim Drahtesel. «Die Teilnehmenden wirken von A bis Z an etwas Grossem mit und führen nicht nur einzelne, voneinander unabhängige Arbeitsinhalte aus. In umfangreichen Arbeitsprozessen können wichtige Kompetenzen geübt werden, die der erste Arbeitsmarkt in kaufmännischen und logistischen Berufen verlangt.»

Nicht zuletzt passt der nachhaltige Ansatz von Restwert bestens zum Drahtesel und seinem Dach, der Stiftung Sinnovativ. Wiederverwenden statt Wegwerfen heisst die Devise. Mit Restwert fügt sich ein weiteres Element zum Gedanken einer grossen Kreislaufwirtschaft hinzu.

**Haben Sie Fragen zum Projekt Restwert im Drahtesel? Kontaktieren Sie Sibille Werren unter [restwert@drahtesel.ch](mailto:restwert@drahtesel.ch) oder T 031 979 70 69. [www.drahtesel.ch/restwert](http://www.drahtesel.ch/restwert)**

So funktioniert das

## projekt restwert. –

Nutzen auch Sie schon bald die neue Dienstleistung und schenken Sie ungenutzten Dingen ein zweites Leben.



1. Bringen Sie Ihre Artikel ab Juli auf Voranmeldung beim Drahtesel vorbei. Wir erfassen und fotografieren diese.



2. Wir erstellen ein ansprechendes Inserat mit korrektem Beschrieb und verkaufen die Artikel auf [ricardo.ch](http://ricardo.ch).



3. Nach dem Verkauf und Versand erhalten Sie 70% des Verkaufspreises. Ihre Artikel bekommen ein zweites Leben. ■



*Selina Stoll vom Grundlagenwerk*

## SOZIALES FRANCHISING

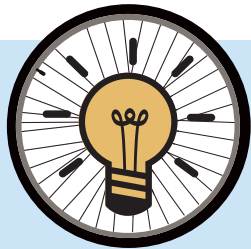
Das Grundlagenwerk in Wangen bei Olten erstellt Betriebskonzepte für Sozialunternehmen und stellt sie Institutionen, die in der Arbeitsintegration tätig sind, als Social Franchising zu Verfügung. So funktioniert auch das Projekt Restwert. Selina Stoll vom Grundlagenwerk beantwortet Fragen zum Projekt Restwert.

### Was ist anders beim Projekt Restwert als bei herkömmlichen Programmen der Arbeitsintegration?

Restwert ist einzigartig. Die ganze Lieferkette vom Eingang des Produktes bis zum Versand wird abgebildet. Teilnehmende erhalten ein gutes Verständnis für den Ablauf in einem Betrieb. Wer nur in der Buchhaltung arbeitet, sieht nur einen kleinen Teil einer Kette.

### Gibt es weitere Vorteile?

Kundenkontakte und Arbeiten sind real. Der Zeitdruck vom ersten Arbeitsmarkt fällt jedoch weg. Es ist sinnvolle Arbeit, die Menschen können sich damit identifizieren und sind motiviert. Die Agog\*innen müssen nicht intern Arbeiten beschaffen und können sich voll auf die optimale Förderung der Menschen konzentrieren. ■



## Velo-Tipp

### GUT GEPUTZT, SICHER UNTERWEGS

Die regelmässige Fahrradpflege verlängert die Lebenszeit Ihres Drahtesels und bringt Sie sicherer von A nach B. Folgendes sollten Sie beim Veloputzen beachten:

- Ein Reinigungsmittel aus dem Veloladen löst hartnäckigen Schmutz und Salzurückstände vom Winter. Sprühen Sie Ihr Velo damit komplett ein und waschen Sie es nach kurzem Einwirken mit klarem Wasser ab.
- Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am Rahmen mithilfe eines Schwamms und von den Reifen mit einer Bürste.
- Ein Hochdruckreiniger spült das Fett aus den Lagern und beschädigt die Schaltung – zum Veloputzen können Sie ihn somit getrost im Keller lassen.
- Zur Reinigung des Schaltwerks und der Kassette eignet sich eine ausrangierte Zahnbürste genauso gut wie eine Ritzelbürste.
- Die Kette sollten Sie mit einem Lappen säubern, bevor Sie sie mit Kettenreiniger putzen und mit Öl schmieren. Überschüssiges Öl mit einem Lappen abwischen.
- Alles sauber? Kontrollieren Sie zum Schluss, ob die Bremsen, das Licht und die Schaltung funktionieren, bevor Sie in die Pedale treten. Pumpen Sie bei Bedarf die Reifen.

**Reinigungsmittel und Kettenöl finden Sie im Drahtesel Veloladen. Gute Fahrt!** ■



Drahtesel-Fachleiter Tobias Gnos unter den Lauf-  
rädern, die als Ersatzteile zum Einsatz kommen.

### Saisonstart im Drahtesel Veloladen

## GEFRAGTE OCCASIONEN

**Die Velobranche boomt und bringt einen Lieferengpass bei Neuvelos und Ersatzteilen mit sich. Weil der Drahtesel Veloladen auf Occasionen, Reparaturen und Servicearbeiten spezialisiert ist, betrifft ihn das weniger.**

Text: **Dominik Unternährer** Foto: **Splint Leist**

Der Drahtesel Veloladen verkauft zwar auch Neuvelos, hauptsächlich aber revidierte Occasionen mit Garantie. Fachleiter und Velomechaniker Tobias Gnos erklärt: «Wir sind bekannt für unser grosses Occasionsersatzteile-Lager und für gut revidierte Rennvelos, City-Bikes und Kinderverlos für den Alltag. Nur jedes vierte verkaufte Velo ist neu.»

Der Drahtesel wird jedoch nicht nur als Verkäufer geschätzt, sondern auch als kompetenter Veloladen für Service- und Reparaturarbeiten. «Recycling liegt uns am Herzen. Wenn ein Velo geflickt werden kann, möchten wir das tun. Wo anderen Veloläden die Ersatzteile oder das Knowhow für alte Velos fehlen, können wir weiterhelfen.» Das Hauptaugenmerk des Geschäfts auf Service und Reparaturen zu legen, ist für die Tätigkeit mit Lernenden und Teilnehmenden zielführend, weil so die Arbeit am Veloständer im Vordergrund steht.

Dieser Fokus ist zurzeit auch wirtschaftlich sinnvoll. Über eine halbe Million Velos wurden im letzten Jahr in der Schweiz verkauft, rund ein Drittel mehr als 2019. Corona hat die Nachfrage befeuert. «Die Veloproduktion, die schon in den letzten Jahren auf Hochtouren lief, ist letztes Jahr an ihre Grenzen gestossen», erklärt Tobias. Mit der Folge, dass neue Velos und Komponenten heute Lieferfristen über die nächste Saison hinaus haben. Der Drahtesel Veloladen

ist gewappnet: Occasionen und Recycling sei Dank. ■

### ALT UND NEU

Im Drahtesel Veloladen finden Sie Neuvelos unter anderem der Marken Genesis, Superior und Naloo sowie eine Vielzahl revidierter Rennvelos, Oldtimer und City-Bikes mit Garantie. Für fachkundige Hobby-Mechaniker\*innen bietet das Occasionsteile-Lager eine grosse Auswahl an Komponenten und Ersatzteilen. Service- und Reparaturarbeiten führen unsere Fachleiter und Lernenden prompt und zu marktüblichen Preisen an Velos aller Marken aus. Auf der Website finden Sie eine Übersicht über die Velos, die derzeit zum Verkauf stehen.

#### Öffnungszeiten

Reparaturen & Neuvelos:

DI–FR, 13–18 Uhr

Occasionsteile & Occasionsvelos:

DI–FR, 13–17 Uhr

**Kontakt: 031 979 70 76,  
veloladen@drahtesel.ch**

**Folgen Sie dem Veloladen auf  
Instagram!** ■

#### Impressum

Verlag und Redaktion: Stiftung Sinnovativ,  
Waldeggstrasse 27, 3097 Liebefeld,  
031 979 70 70, sinnovativ.ch

4 bis 6 Mal jährlich, Auflage: 5500 Expl.

Spender\*innen und Abonnent\*innen: Fr. 5.–