

Zeitschrift: Zeitschrift für Sozialhilfe : ZESO
Herausgeber: Schweizerische Konferenz für Sozialhilfe SKOS
Band: 110 (2013)
Heft: 4

Artikel: Aus dem Trott herausfinden und das Lächeln zurückgewinnen
Autor: Arber, Catherine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-839726>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Aus dem Trott herausfinden und das Lächeln zurückgewinnen

Für die Kundschaft ist Nestor Services ein normaler Cateringdienstleister. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist Nestor aber mehr als das: eine soziale Einrichtung, die Erwerbslosen und Sozialhilfebeziehenden bezahlte Arbeitseinsätze in der Gastronomie ermöglicht.

Sie steht hinter dem Buffet, gerade Haltung, schwarze Kleidung und eine lange, grüne Schürze. Sie schenkt geduldig Orangensaft ein und entlässt den Kunden mit einem «Voilà, Monsieur» und einem Lächeln. Sandra Nanchen macht ihre Arbeit gut, und sie macht sie gern. Doch zum Lachen war ihr in den vergangenen Monaten nicht immer zu Mute. Vor einem Jahr wurde sie arbeitslos und hat seither trotz vielen Bewerbungen noch keine Vollzeit-Anstellung gefunden. «Sie stellen lieber jüngere, billigere Arbeitskräfte ohne Berufsdiplom ein, die bereit sind, Teilzeit zu arbeiten», stellt die 42-Jährige fest. Sie räumt rasch ein paar leere Gläser weg und giesst frischen Orangensaft in die sauberen. Für den Kopf sei es gut gewesen, dass da Nestor war. Nestor ist eine im Kanton Wallis tätige Stiftung, die Menschen eine Beschäftigung bietet, die Mühe auf dem Arbeitsmarkt haben. Die Bedingung: Sie müssen sich fürs Gastgewerbe interessieren.

Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern

Denn eigentlich ist Nestor ein Cateringservice – von sozialer Einrichtung merken die Kundinnen und Kunden an diesem Mittwochmorgen im Suva-Zentrum in Sion nichts. Die 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Spitalnetz Wallis besuchen hier eine Weiterbildung und erholen sich in der Pause vom Zuhören, bei Kaffee, Gipfeli, Saft und Früchten. Ob für zwanzig oder für tausend Personen, ob Betriebs- oder Familienanlass: Nestor kümmert sich nebst dem Kulinarischen auch um die Saalsuche, die Dekoration oder eine musikalische Unterhaltung – je nach Wunsch der Kundschaft. Das Essen fürs Bankett oder Buffet wird nicht selber produziert, es wird von lokalen Anbietern aus der Region bezogen. «Die Qualität der Produkte hat bei uns einen hohen Stellen-

wert», sagt Fabienne Theytaz, die bei Nestor für die Koordination und Organisation verantwortlich zeichnet.

Nichts von geschützter Werkstatt

Auch dem eigentlichen Service, dem Bedienen der Gäste, wird ein hoher Stellenwert beigemessen. Simon Darioli, bis Ende Jahr Chef der kantonalen Dienststelle für Sozialwesen und innerhalb der Stiftung verantwortlich für die Projektentwicklung, betont, dass es sich bei Nestor nicht um eine geschützte Werkstatt handle. Im Gegenteil: «Wir schenken den Angestellten nichts.» Sie sollen aus ihrem Trott, der sich bei Arbeitslosen oder Ausgesteuerten einstellen kann, wieder herausfinden und zu neuer

Motivation und zu Selbstvertrauen finden. Manchmal sei es so, dass ein Arbeitsloser nach ein bis zwei Jahren fernab seines Berufs eine gebrochene Person sei. Er brauche eine Anlehre, um das wieder zu lernen, was er eigentlich könne. Im Idealfall würden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch die Arbeit beim Cateringservice ihr Selbstvertrauen und ihr Lächeln zurückgewinnen. Einige brauchten dafür ein wenig mehr Zeit als andere, sagt Fabienne Theytaz. Das sei in Ordnung. Wichtig sei, dass sie die Bereitschaft zu einer guten Zusammenarbeit spüre. Denn die Kunden zahlen die gleichen Ansätze wie bei einem anderen Cateringservice auch und wollen folglich die gleiche Leistung, sagt Darioli.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Nestor wiederum werden via Arbeitslosenkasse, Sozialhilfe oder – in seltenen Fällen – Invalidenstelle vermittelt. Entlohnt werden sie im Stundenlohn, nach Gastro-Suisse-Ansätzen. «Wir zahlen keine Dumping-Löhne», betont Darioli. Nach jedem Arbeitseinsatz werden die Mitarbeitenden auf einem Evaluationsbogen beurteilt. Nestor finanziert sich zu 60 Prozent selber. Die anderen 40 Prozent kommen durch Beiträge der Dienststelle für Sozialwesen, von privaten Gönnern und durch die Unterstützung der Loterie Romande zusammen.

Die Mitarbeitenden müssen sich immer wieder auf neue Situationen einstellen, denn jeder Ort und jede Kundschaft ist anders. Von Gross- und Privatbanken oder Versicherungen etwa wurde der Service schon gebucht, aber auch von Gemeinden und Privaten. Bis Ende Jahr wird Nestor zwischen 130 und 140 mal ausgerückt sein, schätzt Darioli. Nestor existiert seit Mai 2012. Die Stiftung greift bei ihren Einsätzen auf einen Mitarbeiterpool zurück. Bei jedem Mal würden aber nebst den eingearbeiteten auch neue Mitarbeite-



Schmutzige Gläser verschwinden in die Kisten.



Das Nestor-Team bereitet das Mittagessen für 300 Personen vor.

Bilder: Pia Neuenschwander

rinnen und Mitarbeiter berücksichtigt, um auch ihnen eine Chance zu geben, erklärt Fabienne Theytaz.

«Das zeigen, was ich kann»

Das Stimmengewirr vor der Cafeteria der Klinik ist verstummt, die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer befinden sich wieder in den Seminarräumen. Sandra Nanchen, ihre Kollegin sowie die beiden festangestellten Nestor-Mitarbeiterinnen räumen in Windeseile schmutzige Gläser und Kaffeetassen in die Kisten. Dann stellen sie die Tische um und rollen das weiße Papiertischtuch aus. Ein kleiner Fleck auf dem Tischtuch stört, ein neues muss her. Sie zählen Gläser ab und ordnen sie symmetrisch an. Die Tellertürme müssen gleich hoch sein. Das Nestor-Team bereitet jetzt das Mittagessen für 300 Personen vor. Dabei legt es Wert auf kleine Details wie die kleinen Blumensträusschen und die

adrett zurechtgelegten Servietten in Lila und Grün. Sofia Lourenço ist diplomierte Kellnerin und seit Mai arbeitslos. «Bei Nestor habe ich die Möglichkeit zu zeigen, was ich kann», sagt die 32-Jährige, die sich derzeit mit einer Teilzeitanstellung in einer Bäckerei über Wasser hält.

Es ist bald zwölf Uhr. Zwei weitere Mitarbeiter sind zum Team gestossen und helfen bei den Vorbereitungsarbeiten. Alles ist parat, jetzt fehlt nur noch das Essen, das bald von einem lokalen Traiteur angeliefert wird. Sofia Lourenço und Sandra Nanchen, die seit dem Morgen im Einsatz sind, stehen kurz etwas abseits des Buffets und gönnen sich ein Gipfeli und einen Schluck Kaffee. Fabienne Theytaz blickt auf ihre Uhr, das Essen wurde noch nicht angeliefert, sie wird langsam nervös. Eine Viertelstunde später hält der Lieferwagen vor der Klinik und die Häppchen werden gut verpackt auf einem Wagen angerollt.

Jetzt wird Fabienne Theytaz noch nervöser: Als sie zusammen mit ihren Mitarbeitern die warmen Speisen in die Platten auf dem Buffet legen will, merkt sie, dass diese nicht gewärmt werden können – die Rechauds wurden ohne Brennsprit angeliefert.

Die Nestor-Leute improvisieren. Schnell werden die Häppchen in die Klinik-Küche gebracht und dort am Warmen gehalten. Währenddessen läuft ein Mitarbeiter schnell zum nächstgelegenen Supermarkt, um ein paar Flaschen Brennsprit zu kaufen. Kurze Zeit später wird das Buffet eröffnet. Die 300 Gäste laden köstliche Häppchen auf ihre Teller. Und die Nestor-Mitarbeitenden stehen hinter dem Buffet. Lächeln, gerade Haltung, schwarze Kleidung und lange, grüne Schürze. So, als wäre nichts gewesen. ■

Catherine Arber