

# Die Gastronomie sozialer gestalten

In Zürich befindet sich der Social Gastronomy Hub, die Schaltzentrale des Social Gastronomy Movements. Eine Bewegung, die im Kleinen Grosses bewegt.

«Die Idee des Social Gastronomy Hubs ist es, die Gastronomie in der Schweiz längerfristig sozialer zu gestalten. Doch durch die Pandemie haben wir die letzten zwei Jahre praktisch nur Notfalleinsätze geleistet», sagt Patrick Honauer, Mitgründer der weltweit tätigen Stiftung Social Gastronomy Movement (SGM). Ihren Hauptsitz hat die Stiftung in Zürich auf dem Fogo-Areal. Dieses bietet Geflüchteten und jungen Erwachsenen in Ausbildung ein Dach über dem Kopf.

Auf diesem Areal befindet sich nicht nur die Schaltzentrale des Movements, sondern auch ein Projekt des Social Gastronomy Hubs (SGH), der Teil der weltweiten Bewegung ist. Der «Hub» wurde von der Genossenschaft Die Cuisine gemeinsam mit der Nonprofit-Organisation Cuisine sans frontières (Csf) gegründet. «Für SGM war es wichtig, vor

Ort eine Trägerorganisation zu haben», sagt Patrick Honauer. Im Tagesgeschehen sei Csf jedoch eher im Hintergrund, die Zusammenarbeit gestalte sich lose. «Csf fungiert sozusagen als Dienstleister, eröffnet zum Beispiel Bankkonten für uns oder stellt auch mal die Infrastruktur zur Verfügung», so Patrick Honauer.

Während der Pandemie wiederum sei Csf ein wichtiger Partner bei Solidaritätsaktionen für Bauern in Nepal gewesen. «Aktuell unterstützen wir an der rumänisch-ukrainischen Grenze einen Küchenchef von Csf, der dort sehr aktiv ist», nennt Honauer ein weiteres Beispiel. Nun, da die Pande-



Der Sozialunternehmer Patrick Honauer ist ursprünglich gelernter Koch und Absolvent der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich.

mie vorbei ist, wolle sich SGH jedoch verstärkt darauf konzentrieren, die Dinge strukturierter anzugehen und mehr Projekte in der Schweiz durchzuführen.

*Beide Seiten sind gefragt*

Zum Social Gastronomy Hub gehört nebst der Bewirtschaftung auf



Mehr Informationen unter:  
diecuisine.ch  
socialgastronomy.org



Auf dem Fogo-Areal in Zürich leben über 100 Geflüchtete.

ZVG

dem Fogo-Areal auch die mobile Quartierküche Startruck sowie die Dutti Beiz. Letztere betreibt die SGH zusammen mit dem Gemeinschaftszentrum Wipkingen vor dem Bundesasylzentrum Zürich. «Hier kochen wir draussen und dank einer Sonderbewilligung, die der Csf hat, auch drinnen», so Patrick Honauer. Die Idee der Dutti Beiz sei es, Brücken zwischen Geflüchteten und der lokalen Bevöl-

kerung zu schlagen. «Es genügt jedoch nicht, einfach nur ein Plakat aufzuhängen und auf Interaktion zu hoffen. Damit sie gelingt, muss man darauf achten, wen man einlädt», weiss Honauer.

Die Kochteams der Dutti Beiz bestehen aus Geflüchteten und Mitarbeitenden des SGH. Beide Seiten laden ihre Communities ein. Dies vereinfache den Austausch. Bei der Quartierküche

Startruck wiederum können angehende Unternehmerinnen und Unternehmer aus aller Welt ihre Kulinarik-Konzepte testen.

*Freiwillige gesucht*

Betriebe, die selbst aktiv werden wollen, können sich direkt beim SGH melden. «Wir haben vor dem Lockdown einen Fragebogen und eine Checkliste erarbeitet. Deren Praxistauglichkeit würden wir nun gerne testen. Deshalb suchen wir nach Betrieben, die gerne sozialer werden möchten, aber noch nicht so richtig wissen, wie», sagt Patrick Honauer. Die Idee sei, gemeinsam mit der jeweiligen Gastronomin oder dem Gastronomen das Verbesserungspotenzial des Betriebes zu eruieren. Es solle kein Parallelangebot zu Fide, Riesco oder Progresso sein. Honauer konkretisiert: «Wir wollen die Betriebe mobilisieren und diesen als Mentorinnen und Mentoren zur Seite stehen.»

DESIRÉE KLARER

## Social Gastronomy Hub

«Die Cuisine» hat sich mit Csf zusammengeschlossen und den SGH Schweiz aufgebaut.

Das Ziel: Menschen übers Essen und soziale Gastronomie gesellschaftlich zu integrieren, zu befähigen und auszubilden.

Das Movement arbeitet an einer gerechteren, inklusiveren, innovativen und solidarischen Gesellschaft, in der sich die lokalen Gemeinschaften zu einem globalen Netzwerk, dem SGM, verbinden.

ANZEIGE



**UNENTBEHRLICH  
IN DER  
PROFIKÜCHE**

Sorgfältig ausgewählte  
Milchprodukte;  
exklusiv für die  
Schweizer Gastronomie.




Zur Sortiments-  
übersicht



swissgastro.ch