Sonne

DIELSDORF

SLOW-FOOD®
Seite 4

IHRE GASTGEBER
Seite 6

MITTAGS- UND ABENDANGEBOT
Seite 8

EDITORIAL

Die Sonne – laut Wikipedia ein «durchschnittlich grosser Stern in unserem Sonnensystem». Alles Leben auf unserem Planeten hängt von ihr ab. Sie gliedert unseren Zeitablauf, wärmt uns, strahlt, versorgt uns mit Energie – ohne sie geht nichts.

Für unsere Stiftung wird sie nun zu einem Meilenstein einer mehrjährigen Entwicklung, auf welchen wir uns alle sehr freuen: Mitten im Dorfzentrum von Dielsdorf dürfen wir im geschichtsträchtigen Gebäude «Sonne» unser neues Gastronomieangebot, unsere Berufswahlschule und unser Kunsthandwerk mit Ladenlokal in Betrieb nehmen.

Hinter diesen neuen Angeboten steht unsere Vision, Vivendra mittelfristig als wichtigen regionalen Ausbildungsort für Menschen mit und ohne Beeinträchtigung zu positionieren.

Damit schliessen wir eine wichtige Lücke in unserem Gesamtangebot und bieten vor allem auch jungen Menschen mit Beeinträchtigungen Ausbildungen in verschiedensten Berufsfeldern an.

Vielleicht erinnern Sie sich an das alte Logo unserer Stiftung in der «Vor-Vivendra»-Zeit: Das «Sünneli», wie es von vielen liebevoll bezeichnet wurde, ist wieder da.

Lassen Sie sich von den Strahlen einfangen, nehmen Sie sich etwas Zeit und geniessen Sie die Atmosphäre – wir freuen uns auf Sie!

Andreas Baumann
Stiftungspräsident

Wenn Sie das Projekt «Sonne Dielsdorf» der Stiftung Vivendra unterstützen und damit auch einen Beitrag zur Belebung des Dorfzentrums Dielsdorf leisten wollen, freuen wir uns über Ihre Spende mittels beiliegendem Einzahlungsschein.

Sonne
DIELSDORF

Sonne Dielsdorf, Bahnhofstrasse 1
8157 Dielsdorf, Tel. 044 855 17 77
www.sonne-dielsdorf.ch

IMPRESSUM

Herausgeber:
Stiftung Vivendra
Spitalstrasse 12
8157 Dielsdorf
info@vivendra.ch
www.vivendra.ch

Konzept/Redaktion:
Giger Com, Hünenberg
www.gigercom.ch

Gestaltung:
Logo 108 GmbH, Cham
www.logo108.ch

Fotografien:
Juliette Chrétien, Zürich
www.juliettechretien.com

Druck:
Wehntal Druck, Schöfflisdorf
www.wehntaldruck.ch

Daniela Kunze, Restaurationsfachfrau, übernimmt in der Sonne Dielsdorf als Gerantin die Funktion der Gastgeberin. Sie steht damit im Zentrum des Geschehens und wird dank ihrer guten Ausbildung und Erfahrungen in anderen Betrieben die verantwortungsvolle Aufgabe mit Bravour umsetzen. Wenn es um die professionelle Verpflegung geht, kann sie auf die Unterstützung von Mario Nigg, Leiter Gastronomie der Stiftung Vivendra, zählen. Er verfügt darüber hinaus auch über langjährige Erfahrungen als Gastro-Profi, die er im In- und Ausland gesammelt hat. Die Sonne Dielsdorf wird aus den Küchen der Stiftung Vivendra mit schonend zubereitetem und gesundem Essen beliefert. Daniela Kunze und Mario Nigg bringen nebst ihrer Ausbildung im Gastronomiebereich auch Erfahrung in der Ausbildung und Begleitung von Menschen mit Behinderung mit, die in der Gastronomie ihre berufliche Herausforderung sehen.

Von Montag bis Freitag ist die Sonne mit wechselnden Mittagsangeboten bis 18 Uhr geöffnet. Was zeichnet das Angebot der Sonne im Speziellen aus?
D.K.: Es hat für jeden etwas dabei; vom Mittagsmenü bis zum Schnägge-Schäleli, das für den kleinen Hunger gedacht ist. Wir kaufen unsere Produkte regional und saisonal bei Lieferanten aus den umliegenden Dörfern ein. Ökologisch und ökonomisch zu handeln ist uns ein grosses Anliegen.
M.N.: Unser Slow Food-Konzept mit der schonenden Kochart, den Rezepten aus vergangenen Zeiten – die grossen Wert auf Geschmack und Gesundheit legten – sind heutzutage populäre Trends, die grossen Anklang und Unterstützung finden.

Abends ist die Sonne jeweils nur am Donnerstag bis 22 Uhr geöffnet. Gibt es an diesen Abenden spezielle Angebote?
M.N.: Vorgesehen sind saisonale Angebote mit entsprechender Unterhaltung wie z. B. Wein-Degustationen von regionalen Winzern, Bier-Degustationen von regionalen Brauern, Kaffee-Reise rund um die Welt mit Dia Show, Slow Food-Präsentation mit Gast- oder Sterne-Köchen über die vier «W» (was, wie, wo, warum).

Für wie viele Gäste haben Sie am Mittag oder am Abend Platz?
D.K.: Wir haben insgesamt 44 Sitzplätze im Restaurant und der Sonnenstube. Bei schönem Wetter können sich auch 16 Gäste auf unserer Terrasse bewirten lassen. Das Restaurant ist ein Mix aus Modernem und Altem. Überall finden sich Spuren aus der Vergangenheit, was den Charakter der Sonne unterstreicht.

Können auch geschlossene Gesellschaften die Sonne Dielsdorf mieten?
D.K.: Ausser am Donnerstag können sich an allen übrigen Abenden oder am Wochenende geschlossene Gesellschaften in der Sonne Dielsdorf verwöhnen lassen.

Die Sonne hat den Anspruch, junge Menschen mit einer Behinderung auszubilden und zu beschäftigen. Wie stellen Sie sicher, dass der Gast trotzdem professionell bedient wird?
D.K.: Im Zentrum steht der Gast und seine Bedürfnisse. Wir trainieren unsere Mitarbeitenden mit Behinderung bereits seit zwei Jahren an internen und externen Anlässen. Wir durften mit Freude feststellen, dass sie das Gastgeber-Gefühl und das gastronomische Denken bereits verinnerlicht haben und gewisse Abläufe schon gut verankert sind.
M.N.: Wir sind überzeugt, dass unsere Klienten/-innen als Mitarbeitende wie auch als Lernende einen guten Standard an Service-Professionalität an den Tag legen können. Dank unserem Trainingsrestaurant, öffentlichem Mittagstisch, dem Bungert Träff in Niederhasli, wissen wir schon heute, wie unsere Gäste den Service unserer Klienten/-innen schätzen.

Das Essen wird durch die Gastro-Profis von Vivendra zubereitet und geliefert. Wie läuft das ab?
M.N.: Wir verwenden klassische wie neuzeitliche Kochverfahren, die uns erlauben, ein frisches und qualitativ hochstehendes Angebot zu präsentieren. Kochmethoden wie Cook and Chill, Sous Vide, Nieder-Temperatur-Garen, wie auch altherkömmliches Schmoren kommen dabei zum Einsatz. Mit unseren zwei Produktionsküchen können wir die entsprechenden Verfahren professionell und produkteschonend abwickeln. Insgesamt werden von der Gastronomie der Stiftung Vivendra täglich 475 Menüs produziert.

Zum Schluss: Wie lautet Ihr persönlicher „Werbespot" für die Sonne Dielsdorf?
D.K.: Auf der Sonnenseite des Lebens!
M.N.: Slow Food: langsam gekocht – schnell serviert!

WAS IST SLOW FOOD®

Slow Food steht heute auf der ganzen Welt für «gute, saubere und faire» Lebensmittel. Mit selbstgemachten, regionalen und saisonalen Gerichten – nachhaltig produziert – steht Slow Food auch für hervorragenden Geschmack und Genuss.

«Gut»: Die Nahrungsmittel sind frisch und nahrhaft, sie befriedigen die Sinne und schmecken köstlich.

«Sauber»: Die Lebensmittel wahren die biologische Vielfalt und die Ökosysteme. Sie belasten die Ressourcen der Erde nicht übermässig und schaden möglichst nicht der Natur, den Menschen und Tieren.

«Fair»: Bei der Produktion, beim Handel und Verzehr der Nahrungsmittel soll soziale Gerechtigkeit herrschen. Das schliesst eine angemessene Bezahlung und gerechte Arbeitsbedingungen für alle ein.

FACTS & FIGURES

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir freuen uns, Sie von Montag bis Mittwoch und am Freitag jeweils von 11 – 18 Uhr verwöhnen zu dürfen. Am Donnerstag ist unser Lokal von 11 – 22 Uhr geöffnet. Mit speziellen Events und Themenabenden wollen wir Sie kulinarisch überraschen und bewirten.

RESTAURANT

In unserem Restaurant verfügen wir über 26 komfortable Sitzplätze, die auch für Menschen mit Behinderung gut zugänglich sind. Die im Innenbereich totalsanierte Sonne verfügt über einen rustikalen Eichenparkett-Boden, der mit bequemen Stühlen, einem tollen Farbkonzept, einer Buffetstation und gediegener Beleuchtung zum Verweilen einlädt.

TERRASSE

Bei schönem Wetter können Sie die ersten Sonnenstrahlen auf unserer Terrasse geniessen. Im Hochsommer spenden Bäume angenehmen Schatten und lassen so 16 Gäste den Alltag vergessen während sie sich von der Frühlings- oder Sommerkarte feine Gerichte aussuchen.

SUNNESTÜBLI

Es wurde Wert darauf gelegt, dass das «alte Sunnestübli» mit seinem Kachelofen und der Holz-Kassetten-Decke im bisherigen Stil bestehen bleibt. Das Sunnestübli besticht nun durch den wunderschönen Kachelofen, der restauriert und ins Inneneinrichtungskonzept einbezogen wurde. Bis zu 18 Gäste können sich an weiss gedeckten Tischen bewirten lassen und nebst dem stilvollen Design auch die Holz-Kassetten-Decke bewundern.

IHR WEG ZUR SONNE DIELSDORF

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Sie erreichen die Sonne Dielsdorf an der Bahnhofstrasse 1 mit dem Zug bis Haltestelle «Dielsdorf». Dort können Sie auf den Bus Nr. 593 umsteigen und bis zur Haltestation «Bezirksgebäude» fahren. Von dort sind es noch 100 Meter bis zur Sonne Dielsdorf.

Mit dem Auto:
Im Zentrum von Dielsdorf an der Hauptkreuzung (Lichtsignalanlage) Ecke Wehntalerstrasse/Bahnhofstrasse.

Parkplätze:
Eine beschränkte Anzahl von Parkplätzen finden Sie gleich um das Haus sowie an der Schulstrasse 12 (bitte die mit «Sonne» beschrifteten PP benutzen).

Das Sonnen-Team freut sich auf Sie!

«WER EINMAL IN DER KÜCHE GEARBEITET HAT, WILL IN DEN SELTENSTEN FÄLLEN WIEDER WEG»
Sina Röthlisberger

«ICH MACHE MEINE SERVICE LEHRE»
Leroy Bolliger

«ARBEITEN IM OFFICE MACHEN MIR VIEL SPASS»
Azra Feriz

«SAUBERKEIT IST DAS A UND O IN DER GASTRONOMIE»
Corinne Hauser

«AM LIEBSTEN BEDIENE ICH DIE GÄSTE»
Nuno Duarte

Liebe Gäste

Wir geben der Sonne Dielsdorf ein lachendes Gesicht! Unsere Arbeitsfreude und der Wille, Ihnen möglichst jeden erfüllbaren Wunsch von den Augen abzulesen, sowie all unsere speziellen Fähigkeiten am richtigen Ort eingesetzt zu wissen, erfüllt uns mit viel Stolz und Freude.

Sie sind für uns nicht einfach nur Gäste, sondern prägen unseren Arbeitsalltag massgeblich und wir werden wahr- und ernstgenommen. Wir freuen uns jeden Tag, Ihren Aufenthalt in der Sonne zu einem speziellen Erlebnis zu machen.

Wir grüssen Sie herzlich und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Sonne Team

Wir sind für Ihr Wohl zuständig (v.l.n.r.): Daniela Kunze (Gerantin), Tomas Rhawi (Koch), Sina Röthlisberger (Koch Lehrling PrA), Nuno Pereira (Service Mitarbeiter), Leroy Bolliger (Lehrling Restauration – Service PrA), Corinne Hauser (Buffet und Service Mitarbeiterin), Azra Feriz (Office und Buffet Mitarbeiterin).

SERVICE-LEISTUNGEN DER STIFTUNG VIVENDRA

Wussten Sie, dass…

… rund 475 Menüs pro Tag produziert werden?
… elf Köche und Hilfsköche mit der Hilfe von acht Mitarbeiter/-innen mit Beeinträchtigungen für das kulinarische Wohl in der Stiftung sorgen?
… etwa 155 Tonnen Lebensmittel und Getränke pro Jahr verbraucht werden?
… zirka 90 Tonnen Wäsche im Jahr in unserer Wäscherei gereinigt und gebügelt werden, was einer Waschdauer von ca. 8'500 Stunden pro Jahr entspricht?
… vier Fachmitarbeiter/-innen und drei Klienten/-innen die Arbeit in unserer Wäscherei in Dielsdorf verrichten?
… 17 Fahrzeuge mit 12 Logistikern/Fahrern täglich Klienten/-innen und Material von A nach B und wieder zurück transportieren?
… zehn Hauswirtschafts-Fachmitarbeiter/-innen und zehn Mitarbeiter/-innen mit Beeinträchtigungen täglich zehn mehrstöckige Häuser der Stiftung sauber halten?

Wir bieten Tagesmenü, Wochenhit und Saisonspezialitäten präsentiert in einem übersichtlichen Buffet an. Geschöpft und serviert wird nach Ihrem Wunsch von unseren Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung. Auch vegetarische Angebote sind täglich frisch dabei. Für Unentschlossene bieten wir den „Rundumschlag" vom Buffet an.

Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

Im gekühlten Buffet bieten wir sowohl Tagessalate kombiniert mit Vorspeisen wie auch hausgemachte Süssigkeiten an. Sie dürfen bei uns die Speisen auch gerne mit nach Hause nehmen; ob in einem Take-Out-Container oder Ihrer eigenen Frischhaltebox.

Wir tragen den Jahreszeiten Rechnung und wechseln unsere Karte saisonal vier Mal pro Jahr. So können Sie Ihren persönlichen Favoriten immer wieder aus neuen Angeboten evaluieren.

Gerne begrüssen wir Sie in der Sonne Dielsdorf von Montag bis Freitag von 11 bis 14 Uhr zum Mittagessen. Das Restaurant ist von Montag bis Mittwoch und am Freitag jeweils von 11 bis 18 Uhr und am Donnerstag von 11 bis 22 Uhr geöffnet.

DONNERSTAGABEND HAT DIE SONNE BIS 22 UHR GEÖFFNET!

Jeweils am Donnerstagabend ist die Sonne bis um 22 Uhr geöffnet und bietet ein serviertes Buffetangebot mit dem jeweiligen Abendthema an.

Gerne senden wir Ihnen unser Donnerstagabend-Programm mit Angebot und Unterhaltung per Mail, damit Sie nichts verpassen und frühzeitig reservieren können. Auf unserer Website können Sie sich für den Newsletter mit diesem Angebot oder für den Wochen-Menüplan anmelden.

Möchten Sie an einem anderen Abend oder am Wochenende bei uns einen Anlass (geschlossene Gesellschaft) organisieren, so freuen wir uns, Sie professionell beraten zu dürfen. Frau Daniela Kunze, Gerantin, gibt Ihnen gerne Auskunft und unterbreitet Ihnen eine massgeschneiderte Offerte. Rufen Sie sie auf der Nummer 044 855 17 77 an!

SCHENKEN SIE EINEN GENUSS-GUTSCHEIN!

Bereiten Sie anderen eine Freude und schenken Sie einen Gutschein für die Sonne-Dielsdorf. Der Betrag ist frei wählbar. Sie können ihn online unter www.sonne-dielsdorf/essen/gutschein anfordern oder per Telefon unter der Nummer 044 855 17 77 bestellen.

Schule 15plus

Die Schule 15plus befindet sich in der Liegenschaft «Sonne» und bietet Jugendlichen eine individuelle, schulische und lebenspraktische Förderung sowie Unterstützung in der Berufsfindung und im Erwachsenwerden an. Sie befähigt die Schüler/-innen zu einer realistischen Berufseinschätzung und einer grösstmöglichen Selbständigkeit in der Berufs-, Alltags- und Lebensbewältigung.

Die Schule dauert im Durchschnitt zwei Jahre. Sie kann auf ein professionelles Netzwerk der Stiftung Vivendra zurückgreifen, das sich aus Fachpersonen verschiedener Bereiche wie Heil- und Sozialpädagogik, Jobcoaching (Fachstelle Ausbildung & Integration), Therapie sowie Berufsfachleuten aus diversen Arbeitsfeldern zusammensetzt.

Die Räumlichkeiten der Schule 15plus befinden sich im Zentrum von Dielsdorf in der Liegenschaft «Sonne». Teilweise finden Unterrichtseinheiten je nach Ausbildung auch am Hauptsitz der Vivendra an der Spitalstrasse 12 und ab November 2018 im Ausbildungszentrum der Vivendra am Honeywellplatz 1 statt.

«MEINE SCHULE 15PLUS»

- Ich bin 15 Jahre alt.
- Ich gehe 2 Jahre in die Schule 15plus.
- Ich besuche die Fächer Werken, Kochen, Hauswirtschaft, Lebenskunde, Turnen, Rechnen und Sprache.
- Ich arbeite einen Tag pro Woche in einem Betrieb.
- Ich werde begleitet.
- Ich lerne verschiedene Berufe kennen.
- Ich finde meine Stärken heraus.
- Ich mache Schnupperlehren in Institutionen.
- Ich wähle einen Beruf.
- Ich finde eine Arbeit oder Lehrstelle.
- Ich bin auf den Beruf vorbereitet.
- Ich lebe möglichst selbständig.
- Ich lebe mein Leben.

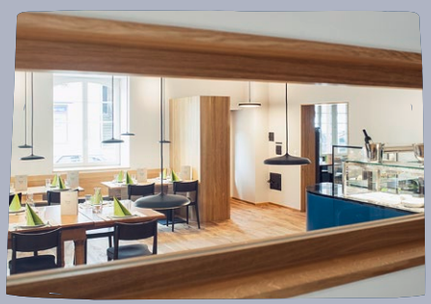
Individuelle Design-Produkte im Verkaufsladen

Im «Design Handwerk», das neben dem Gasthaus zur Sonne einquartiert ist, finden sich täglich zirka zehn Klient/-innen unter der Leitung von Selina Stöckli ein und arbeiten an verschiedenen Gebrauchs-, Geschenk- oder Dekorationsartikeln. Die Stiftung Vivendra bietet nebst eigenen Produkten auch solche von anderen Institutionen an.

Das Design Handwerk der Stiftung Vivendra bietet vielen Klient/-innen die Möglichkeit, kunsthandwerkliche Produkte zu kreieren und fertigzustellen. Nicht alle sind in der Lage, die angefangenen Arbeiten selber fortzuführen, sondern benötigen dazu Unterstützung oder Anleitungen. Willkommen sind auch Spezialaufträge, deren Umsetzbarkeit zusammen mit der Kundschaft geprüft werden und anschliessend in Produktion gehen. Über neue Ideen und Aufträge freut sich das ganze Team immer sehr, denn eine der vielen Stärken des Design Handwerks ist, dass schöne und individuelle Produkte entstehen, die von A bis Z selbst hergestellt werden können. Dabei beachtet die Stiftung Vivendra, dass das attraktive Produkteangebot unter Berücksichtigung sozialer und ökologischer Kriterien funktioniert und in der Schweiz produziert wird.

Im neuen Verkaufsladen neben dem Gasthaus zur Sonne werden nebst handgemachten Produkten von Vivendra auch Gebrauchs-, Geschenk- oder Dekorationsartikel von anderen Institutionen, wie der Stiftung Schloss Regensberg, ausgestellt und zum Verkauf angeboten. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr.

IMPRESSIONEN & WETTBEWERB



Nehmen Sie am Wettbewerb teil und gewinnen Sie einen Gutschein der Sonne Dielsdorf über CHF 150.– (1. Preis), CHF 100.– (2. Preis) oder CHF 50.– (3. Preis).

Schneiden Sie diesen Wettbewerbstalon aus und senden Sie ihn an untenstehende Adresse bis 15. Oktober 2018 (Datum des Poststempels gilt).

Wie viele Menüs werden von der Gastronomie der Stiftung Vivendra täglich produziert?

- ☐ 250 Menüs
- ☐ 300 Menüs
- ☐ 475 Menüs.

Vorname/Name

Adresse

PLZ/Ort

E-Mail-Adresse

☐ **Ich möchte künftige Informationen per E-Mail erhalten.**

Die Gewinner werden ausgelost. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Gasthaus Sonne Dielsdorf, Bahnhofstrasse 1, 8157 Dielsdorf, Telefon 044 855 17 77, info@sonne-dielsdorf.ch, www.sonne-dielsdorf.ch