FACHSTELLE ARBEIT

REGIONALE SOZIALE DIENSTE WOHLEN, KIRCHLINDACH, FRAUENKAPPELEN, BREMGARTEN, MEIKIRCH UND MÜHLEBERG

culinaria

besser gemeinsam

BKSE-Weiterbildungstagung 2026

Armut & soziale Ungleichheit im Wandel

4. November 2026 · Berner Fachhochschule, Bern

Ablauf Workshop

BKSE-Weiterbildungstagung · 4. November 2026

1. **Präsentation Fachstelle Arbeit und Culinaria**

2. **Gruppenarbeit:**
   «Vom Problem zur Lösung – Wandel aktiv gestalten»
   Eine Vision für ein Angebot in Ihrer Gemeinde entwickeln

3. **Pitches und Erkenntnissammlung im Plenum**
   Vision, Schlagzeile und was Sie mitnehmen

4. **Fragen und Abschluss**

Wer wir sind

Eine Fachstelle – drei Aufgaben

Regionale Soziale Dienste Wohlen

Wohlen · Kirchlindach · Bremgarten · Meikirch · Frauenkappelen · Mühleberg

FACHSTELLE ARBEIT

Beratung & Begleitung

- Berufliche Integration
- Vermittlung von Praktika / Stellen
- Soziale Integration

Beschäftigung

culinaria Cuisine

culinaria Marché

Neue Angebote entwickeln

Aus dem Bedarf heraus, den wir in der Praxis erkennen

Neu 2026: machbar.

Entwicklung von Culinaria

Unsere Vision

- Wir bieten sinnvolle und innovative Dienstleistungen in unserer Region an
- Wir schaffen Möglichkeiten zu Teilhabe, Integration und Begegnung
- Wir übernehmen gesellschaftliche und soziale Verantwortung und entwickeln Angebote dort, wo Lücken bestehen
- Wir entwickeln unsere Angebote weiter – aufmerksam, flexibel und mutig

Unsere Haltung

- Wir begegnen allen Menschen mit Respekt und aufrichtigem Interesse
- Alle Menschen verfügen über Ressourcen, die wir erkennen und fördern
- Alle sind willkommen – unabhängig von Leistungsfähigkeit, gesundheitlichen Einschränkungen oder sprachlichen Hindernissen
- Jede Mitarbeit ist gleich wertvoll und trägt zum Erfolg des Ganzen bei

Unser Fachteam Culinaria

Leiter Betriebe & Agogik Cuisine & Marché, 100 %
Christoph Stauffer
Koch EFZ & Arbeitsagoge

Fachleiter Cuisine, 100 %
Philemon Kleeb
Koch EFZ & Küchenchef

Fachleiter Culinaria Marché, 80 %
Thomas Baumgartner
Sozialarbeiter BA

Fachmitarbeiterin Cuisine, 80 %
Chedia Sbika
Köchin EFZ

2 Zivildienstleistende

Fachmitarbeiterin Cuisine, 100 %
Livia Howald
Köchin EFZ

culinaria Cuisine

Mahlzeitendienst

2000 Mahlzeiten pro Woche

9 Tagesschulen an 14 Standorten

40+ Senior:innen pro Tag

Fokus: **sinnvolle Arbeitsplätze**

culinaria Marché

Lebensmittelabgabe

2× pro Woche Abgabe und Treffpunkt

145 Familien registriert

398 Personen, davon 174 Kinder

75 Haushalte kommen wöchentlich

Fokus: **Nachhaltigkeit und Begegnung**

Unsere Teilnehmenden

47 Personen aktuell im Einsatz

- Menschen mit Migrationshintergrund (50%)
- mit gesundheitlichen / psychischen Problemen
- Suchtbetroffene

Fokus: **Stabilisierung und Teilhabe**

Unsere Einsatzplätze

45 Einsatzplätze zur sozialen Integration

23 % durchschnittliches Arbeitspensum

In fünf Bereichen:

- Küche
- Hauswirtschaft
- Logistik
- Lebensmittelabgabe
- Bistro

Von Betroffenen mitentwickelt

Die heutige Lebensmittelabgabe wurde in einem partizipativen Prozess zusammen mit den Teilnehmenden und NutzerInnen weiterentwickelt.

Von 20 zu 2000 Mittagessen

Culinaria Cuisine ist in den letzten 10 Jahren stetig gewachsen

Wie wir Culinaria finanzieren

Kein einzelner Topf – sondern ein Mix, der mitgewachsen ist

Eigene Erträge	Mahlzeitendienst Tagesschulen und Senior:innen sowie Catering finanziert sämtliche laufenden Betriebskosten und 20 % der Lohnkosten
Kanton	KIA Plätze (Kommunale Integrationsangebote, Kanton Bern) seit 2015 – deckt rund 80 % der Lohnkosten für die Betreuung
Gemeinden	Die 6 Gemeinden der Regionalen Sozialen Dienste Wohlen finanzieren die Fachstelle und die Leitung von Culinaria sowie 5 Einsatzplätze
Pilot & Beteiligungen	Lebensmittelabgabe: 2021 - 2023 Pilotprojekt, spendenfinanziert, Beteiligungsprojekt nationale Plattform gegen Armut, BSV
Fundraising	Lebensmittelabgabe: 2021 - 2023 Pilotprojekt, spendenfinanziert, seit 2024 ein KIA Angebot

GRUPPENARBEIT

Vom Problem zur Lösung

Wandel aktiv gestalten

Was würdet ihr tun, wenn ihr nicht scheitern könntet?

Gruppen à 4–5 Personen · anschliessend Pitches und Plenum

Euer Auftrag

Wählt eine Problemkarte · Haltet eure Ergebnisse auf dem Arbeitsblatt fest

1 — **4 Min.**

Bedarf auf den Punkt bringen

Welchen Bedarf erlebt ihr bei euren Klient:innen am stärksten?

Ein Satz genügt.

2 — **10 Min.**

Vision entwickeln

Was würdet ihr tun, wenn ihr nicht scheitern könntet?

Es ist 2028, die Situation hat sich verbessert. Welches Angebot habt ihr realisiert?

Gebt der Idee einen Namen.

3 — **8 Min.**

Vision greifbar machen

Was erleben die Betroffenen anders?

Wer ist mit im Boot?

Eure Lokalzeitung berichtet 2028 über das Projekt – wie lautet die Schlagzeile?

Spielregeln

«Ja, und …» statt «Ja, aber …»
Ideen weiterspinnen statt bremsen

Vision vor Machbarkeit
Geld und Zuständigkeit kommen später

Danach im Plenum: Jede Gruppe stellt Vision und Schlagzeile in 1–2 Minuten vor.

Pitches im Plenum

Jede Gruppe in 1–2 Minuten:

1. **Der Name eurer Idee**
2. **Welches Angebot habt ihr 2028 realisiert?**
3. **Eure Schlagzeile der Lokalzeitung**

Was nehmt ihr mit?

Abschluss · 2 Minuten · jede Person für sich

Nehmt euch zwei Minuten für euch allein und füllt eure Mitnehmkarte aus.

Sie gehört euch – steckt sie ein.

Meine Idee aus dem Workshop

Diese Idee nehme ich mit:

_____

_____

Mit dieser Person spreche ich darüber:

_____

culinaria

besser gemeinsam

Seien wir realistisch,
versuchen wir das Unmögliche.

Vielen Dank und viel Erfolg!

www.culinaria-wohlen.ch
www.fachstelle-arbeit.ch