magazin

Nr. 2-2025

Seite 2 **Frühschichten für frisches Brot – Werktag für Werktag**

Seite 4 **Kabel, Kontakte, Kollegialität – und etwas ‹Lötduft› in der Luft**

Seite 8 **Wofür wäre ich sonst auf der Welt – ausser zum Kochen?**

Gute Perspektiven

Was wäre für Sie ein Start in den Tag ohne gutes Brot? Ein Sonntag ohne Zopf? Ein Znüni ohne Gipfeli und Sandwich? Keine gute Aussicht, oder? Damit Gewohntes möglich bleibt, braucht es Leute, die frühmorgens aus den Federn kriechen und beim Backen anpacken. Dass dies bei uns ein ganzes Team in Backstube, Laden und Logistik Werktag für Werktag schafft, erstaunt uns immer wieder. Es zeigt aber auch, was möglich ist, wenn alle engagiert dabei sind – begleitet von Goodwill und Fingerspitzengefühl.

Lesen Sie dazu den nebenstehenden Bericht. Er steht stellvertretend für viele Menschen, die in der dreischiibe den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt wagen. Gleichzeitig zeigt er, wie wichtig das Zusammenspiel unserer Bereiche ist – und welche Rolle dabei unser Fachteam spielt.

Gemeinsam entwickeln wir neue Perspektiven, weil wir für viele Dreh- und Angelpunkt geworden sind. Reden Sie mit uns, in welcher Form Sie uns dabei unterstützen können.

Lionel Monnet und Oliver Stalder
Geschäftsleitung dreischiibe

Frühschichten für frisches Brot – Werktag für Werktag

Es ist Dienstag früh, kurz vor vier Uhr. Selbst im Sommer ist es draussen um diese Zeit noch dunkel – und Herisau schläft noch tief und fest. Doch in der Backstube der dreischiibe sind zwei schon mehr als wach: Katrin und Jan. Sie arbeiten Hand in Hand, flink und ohne viele Worte – fast schon im Rhythmus der Musik, die für beide mehr als Background ist. Meist Songs aus der Vergangenheit, irgendwo zwischen Eric Clapton, Tina Turner und Dire Straits.

Dass die Musik für Katrin heute gerade in dieser Backstube spielt, war nicht immer so. Es gab Zeiten, in denen ihr Arbeitsleben aus dem Takt geraten war. Zurückgefunden hat sie mit viel Willen – und mit Unterstützung aus ihrem Umfeld und der dreischiibe. Erst arbeitete sie in der Wäscherei, dann bediente sie Gäste im Serviceteam – heute steht sie in der Bäckerei. «Jetzt stimmt's für mich wieder», sagt sie.

Nicht nur das Timing zählt

Zusammen mit Jan trägt sie die Verantwortung, dass alles rechtzeitig in den – und vor allem – aus dem Ofen kommt. Knuspriges Brot, wochentags rund zwanzig Sorten. Dazu viel Kleingebäck, vom Gipfeli über Weggli bis zum Bürli und Vollkornbrötli. Aber auch kleine Wähen, Nuss- und Mandelgipfel sowie süsse Versuchungen!

Um fünf Uhr steht plötzlich Dominik am Arbeitstisch zwischen der Knetmaschine und der Waage. Er ist zuständig für die Teige. Einen grossen Teil der Zutaten hat Katrin schon am Tag davor abgewogen und in grossen Teigwannen bereitgestellt. Jetzt geht es ums Kneten und Portionieren. Das Team arbeitet zügig zu dritt – aber nicht lange. Immer mehr fleissige Hände kommen dazu. Sie tauchen wie aus dem Nichts auf und übernehmen ihre Aufgaben – allein oder im eingespielten Team. Denn nur gemeinsam lässt sich zum Beispiel der am Vortag vorbereitete Gipfelteig effizient ausrollen und Backblech um Backblech im Handumdrehen mit Hunderten geformten Gipfeli füllen.

Vielseitig wie der Alltag selbst

Zwischendurch erhalten gut drei Dutzend «Zopfel» – das beliebte dreischiibe-Gebäck aus zusammengeflochtenem Zopf- und Gipfelteig – von Katrin ein lachendes Gesicht aus Schoggi und Zuckerguss. Auch andere süsse Backwaren werden mit Zucker gepudert oder glasiert. Zudem werden unterschiedlichste Brötli für täglich über 250 Sandwiches aufgeschnitten – oft auch verschiedene Meterbrote für Geburtstage, Lunches oder Apéros. Auch das Füllen übernimmt das Team der Backstube: klassisch mit Schinken, Salami und Käse, aber auch vegan mit Hummus oder exklusiv mit Lachs.

Die dreischiibe-Bäckerei produziert unter anderem jährlich rund 18'000 Kilo Brot, 75'000 Gipfeli und 7'000 Butterzöpfe. Und jetzt sind Sie gefragt: Wie viele Kilo Mehl verarbeiten wir insgesamt? Scannen Sie den QR-Code und raten Sie mit – es lohnt sich!

Die Zeit drängt, denn inzwischen sind auch die Leute von der dreischiibe-Logistik vor Ort – oder besser: schon am Start! Sie übernehmen die Produkte vom rund zwanzigköpfigen Backteam, richten sie für die Ablade- und Verkaufsorte der jeweiligen Liefertouren und machen sich auf den Weg. Später ein zweites Mal – das sind dann die Znünitouren für Firmen rund um Herisau. Aber nicht nur: Seit kurzem bringen sie auch Schülerinnen und Schüler der beiden Oberstufenschulhäuser Ebnet Ost und West wieder auf Touren – indem sie Pausenbürli und Schoggibrötli verkaufen. Rund 150 Stück pro Tag.

Perfekter Rhythmus

Um die Mittagszeit machen die ersten drei Frühaufsteher aus der Backstube Feierabend. Auch die Anderen gehen nach und nach nach Hause und können mit Genugtuung abschalten. Für alle ist genau dieser Rhythmus wichtig – und so beginnt nicht nur für Katrin der morgige Tag in aller Frühe wieder mit frischen Backwaren, sondern auch im Takt von Oldies.

Feine Sache

Lieben Sie «feini Sache»? Leckerbissen, die so gut sind, dass man einfach nie genug bekommt? Oder Köstlichkeiten, die so fein sind, dass man sie am liebsten mit anderen teilen möchte?

Nomen est omen – unsere Linie «Feini Sach» heisst nicht nur so, sie schmeckt auch so: Schoggi, gebrannte Mandeln, Nidelzeltli und Gebäck – von Amaretti bis zum regionalen Biber oder Birebrot. Besondere Konfitüren und andere süsse Überraschungen gehören ebenso zur Finefood-Linie der dreischiibe wie währschafte Chutneys, spezielle Senfsorten sowie eine Auswahl an Essig und aromatischen Ölen.

Was in unseren Küchen und Backstuben entsteht, ist ideal zum selber geniessen oder Verschenken. Wir bieten Ihnen fertige Genusspakete an oder stellen sie ganz individuell zusammen – für Ihre Nachbarn, Freunde, Kundinnen und Kunden. Kurz: für alle, die sich über «e feini Ufmerksamkeit» freuen.

Infos und Bestellungen:
www.dreischiibe.ch/feini-sach.html

Eine nächste Etappe

Eine Etappe geht zu Ende – und eine neue beginnt: Thomas Winkler verabschiedet sich in den Ruhestand. Seit über 22 Jahren war er ein fester Teil der dreischiibe und hat den Industriebereich Schritt für Schritt mit aufgebaut. Mit viel Gespür für neue Perspektiven und einem offenen Ohr für die Menschen um sich herum hat er viel bewegt. So ist eine Werkstatt entstanden, die heute für gutes Klima, spannende Aufträge und starken Zusammenhalt steht.

Wer Thomas kennt, merkt rasch: Er geht gezielt und überlegt an Dinge heran – im Beruf wie in der Freizeit. Klar strukturiert, ruhig und mit einem Blick fürs Ganze. Am liebsten ist er draussen unterwegs, bergwärts. Er plant gerne, denkt voraus und findet auch dann Halt, wenn's mal steil wird. Als SAC-Wanderleiter weiss er, wie viel Vorbereitung, Vertrauen und Kameradschaft ausmachen – im Ruhestand erst recht!

Und was packt er seinem Nachfolger Peter Signer in den Rucksack? Vielleicht genau das: eine gute Portion Ruhe und Weitsicht – und die Freude am Unterwegssein, auch auf unwegsamen Etappen.

Kabel, Kontakte, Kollegialität – und etwas ‹Lötduft› in der Luft

Kabel sind das Nervensystem moderner Technik – und ein bisschen auch das der Industrieabteilung der dreischiibe. Denn hier dreht sich fast alles um die Kabelkonfektion: vom Zuschneiden bis zum Löten. Stück für Stück entstehen leitende Verbindungen für die Bahnindustrie, den Labor- und Medizinalbereich oder sogar für Wettersonden.

Das Rohmaterial wird meist am Donnerstag angeliefert – dafür sorgen die Logistikerinnen und Logistiker der dreischiibe. Mal ist es eine gut gestapelte Europalette, manchmal sind es auch gleich fünf: Rollen mit Kabeln in verschiedenen Dimensionen und Farben, Kisten voller Stecker und einer Vielzahl an Komponenten wie Litzen und Aderendhülsen.

Verantwortung für alle und alles

Oft kommt auch Maria Da Silva von der Confecta, der Auftraggeberin, kurz vorbei – immer dann, wenn es um neue Konfektionsarbeiten geht. Sie bringt die Unterlagen mit, erklärt Besonderheiten, macht auf technische Knacknüsse aufmerksam – meist direkt bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die die Arbeit anschliessend übernehmen.

Mit dabei sind auch Bernd Schröder und Toni Genovese. Sie unterstützen die Mitarbeitenden, koordinieren und prüfen die Arbeiten. Und das nicht erst seit gestern: Toni ist seit 2008 in der Industrie tätig, Bernd seit 2014. Sie kennen nicht nur Material und Maschinen, sondern auch die Menschen, die hier mitarbeiten – so, wie es für sie gerade möglich ist. Einige täglich während mehrerer Stunden, andere an einzelnen Tagen.

Zuverlässig in allen Phasen

Flexibilität gehört hier zum Arbeitsalltag – technisch, organisatorisch und menschlich. Vielleicht läuft gerade deshalb alles so locker und kollegial: vom Kabelzuschnitt an der speziellen Maschine über das Abmanteln, Crimpen, Verdrillen, Löten bis zum Prüfen.

Zuverlässigkeit ist dabei alles – besonders, wenn's um die vereinbarten Liefertermine geht. Sonst droht nicht nur ein Kurzschluss im Nervensystem der Technik, sondern auch in der langjährigen Kundenbeziehung.

Fakten von der Werkbank
In der Industrieabteilung der dreischiibe sind rund 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam mit drei Personen aus dem Fachteam im Einsatz. Gemeinsam leisten sie jährlich über 41'000 Arbeitsstunden und konfektionieren mehr als 37'000 Kabel und weitere Elektrobauteile.

Kleines mit grosser Wirkung

Der grosse Arbeitsraum ist hell beleuchtet. Mittendrin steht eine lange, breite Werkbank. Rundherum sitzen mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Vor ihnen stehen kleine Holzkistchen, sauber in Reih und Glied – in jedem Dutzende Ferritplättchen, die geduldig auf ihren Einsatz warten.

Was auf den ersten Blick unscheinbar wirkt, folgt einem klaren Rhythmus: Zuerst wird schwarzer Silikon aufgetragen, dann werden zwei Plättchen zusammengefügt. Im nächsten Schritt entfernt jemand den feinen Überschuss – sorgfältig, Millimeter um Millimeter, mit Skalpell oder Cutter.

Solche Arbeiten mögen unspektakulär wirken, sind aber ideal für viele Mitarbeitende der dreischiibe-Industrieabteilung. Die Aufträge verlangen volle Konzentration und Zuverlässigkeit – denn die kleinen Ferritteile gehen später an einen Kunden in Herisau. Dort werden sie Teil von Induktionsherden, die Wärme erzeugen, ohne selbst heiss zu werden.

Wichtig bleibt das Kleine im Grossen. Und vielleicht wartet ja in Ihrem Unternehmen schon der passende Auftrag – perfekt geeignet für die Bearbeitung an unserer langen Werkbank. Rufen Sie uns an! Telefon 071 353 80 64.

Geschmack, Routine und eine Prise Neugier – ob à la carte oder als Tagesmenü

Salat im Blickfeld

In der 5egg-Küche in Flawil arbeitet Lorena etwas abseits, aber doch mittendrin – mitten unter Salatköpfen, Gurken, Zucchetti, Radieschen, Rüebli, Auberginen, Tomaten, Peperoni und Kräutern. Auch Mais, Bohnen, Oliven und Feta stehen bereit. Alles wartet darauf, sorgfältig geschnippelt zu werden – denn gut fünfzehn Salate sollen pünktlich um elf Uhr im gekühlten Büffet auf die Gäste warten. Dazu Croutons, Nüsse, Körner und Krüge mit Salatsaucen.

Kurz nach neun Uhr. Lorena macht sich ans Werk. Ruhig und routiniert schneidet sie Zutat für Zutat und vermengt, was zusammengehört. Ab und zu wirft ihr eine Kollegin einen wohlwollenden Kontrollblick über die Schulter. Dann stellt sich der Teamleiter in der Küche dazu, gibt ihr kurz einen Tipp – und schneidet selbst eine Menge Pilze. Nicht fürs Salatbuffet, sondern für einen Risotto.

Pünktlich um elf Uhr dann der grosse Moment: Alle Schüsseln sind bereitgestellt, das Büffet ist eröffnet – die Gäste können kommen. Und damit sie aus dem Vollen schöpfen, sorgt Lorena aufmerksam für Nachschub am grössten Salatbuffet von Flawil.

Täglich gilt: Ab 11.45 Uhr nehmen die ersten Gäste Platz. Viele kommen regelmässig und wissen, was sie erwartet: ein guter Zmittag – mal währschaft, mal leicht, aber immer saisonal und frisch gekocht. Oft mit einer überraschenden Komponente. Zubereitet von einem Küchenteam, das Routine mit «Gluscht auf Neues» verbindet.

Langsam nehmen alle in der Küche Fahrt auf. Jeder an seinem Platz: Da werden Salate und Gemüse gerüstet, frische Kräuter gezupft. Gleich neben dem Herd werden Messer geschärft, Pilze geschnitten, Fleisch portioniert. Unterschiedlichste Zutaten werden abgewogen und vermengt. Das «Mise en Place» wächst Stück für Stück. Die Vorbereitungen laufen konzentriert, präzise, fast wortlos.

Endlich duftet's und dampft's

Dann werden die ersten Saucen angesetzt, Steamer und Backofen laufen warm, die Pfannen werden heiss – bereit fürs Anbraten von Grossmutters Sonntagsbraten, der hier auch einmal werktags serviert wird. Oder fürs Dünsten von buntem Gemüse, das bei vielen dreischiibe-Gästen längst keine Nebenrolle mehr spielt. Dafür übernehmen in der Küche jetzt die unterschiedlichsten Düfte die Hauptrolle. Damit steigt die Temperatur, aber nicht die Hektik. Und das ist in dieser Küche das Wichtigste – denn viele der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben in ihrem Berufsleben genau in solchen Momenten andere, prägende Erfahrungen gemacht.

Geblieben ist bei allen die Lust am Kochen für Gäste – und die dafür nötige Erfahrung und Küchenroutine. Dafür stehen sie, und das täglich, zwischen Rüstbrett, Herdplatten und Pass. Sie übernehmen gezielt Verantwortung für ihre Gerichte, blicken einander über die Schulter oder – noch besser – in die Töpfe. Sie kosten, geben sich gegenseitig Tipps, necken sich manchmal – und spüren gerade dabei, dass die wichtigste Zutat für gelungene Gerichte vor allem die respektvolle Zusammenarbeit ist, begleitet von kreativen Rezeptideen.

Zügig, aber ohne Hektik

Aber was nützen die besten Rezepte, wenn das Gericht nicht schmeckt, nicht heiss ist oder zu spät kommt? Nichts! Das wissen hier alle. Kurz nach zwölf füllt sich der Gastraum, Stimmen mischen sich mit dem Klirren von Geschirr. Ebenso zügig nimmt das Küchenteam Coupon um Coupon vom Service entgegen, arbeitet routiniert weiter, richtet an – konzentriert, aber ohne Hektik: Salate, Suppen, Tagesgerichte oder à la carte. Auch wenn Sonderwünsche dazukommen, sitzt jeder Handgriff. Und alle freuen sich, wenn vom Service ein Gruss in die Küche kommt – von Gästen, denen es erneut gut geschmeckt hat.

Auf den Geschmack (ge)kommen

Längst hat es sich herumgesprochen, dass es in der dreischiibe gut schmeckt – nicht nur bei Gästen im Restaurant. Auch Institutionen aus Herisau sind auf den Geschmack gekommen – oder vielmehr ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. So liefert das Küchenteam zum Beispiel regelmässig über 50 frisch zubereitete Mittagsmenüs an die Stiftung Tosam – stets heiss serviert vom Zmittagskurier.

Zwischen Putzen und Feierabend

Nach dem Mittagsservice kehrt langsam Ruhe ein. Die letzten Tagesteller sind raus. Noch stapelt sich das Geschirr vor der Abwaschmaschine. Einer wischt die Arbeitsflächen ab, ein anderer putzt den Herd, ein Dritter vakuumiert die Reste. Kurz wird gelacht, ein Spruch fliegt durch die Küche – dann wird's wieder still. Zeit für einen gemeinsamen Kaffee und einen Blick auf den Menüplan von morgen und übermorgen.

Gemeinsam vorausschauen gehört ebenso dazu wie zusammen anpacken. Und wenn draussen die letzten Gäste gehen, ist drinnen längst klar: Morgen geht's weiter. Erneut mit Geschmack, Routine und einer grossen Prise Neugier – aber erst ist Feierabend!

Tapetenwechsel

Nur ein paar Schritte trennen die Werkstatt vom Restaurant Broggepark – und genau das schätzen Sabina und Beat Brönnimann. Sie führen ein Familienunternehmen, und wenn es ihre Zeit erlaubt, gönnen sie sich hier eine Mittagspause – weg vom Betrieb, aber doch ganz nah.

«Hier stimmt einfach alles», sagt Sabina und setzt sich an ihren Lieblingsplatz. «Für uns ist es jedes Mal ein kleiner Tapetenwechsel – einfach hinsitzen und unkompliziert geniessen.» Beat ergänzt: «Lecker, abwechslungsreich – ein Hauch Sterneküche mitten im Werktag.»

Ob zu zweit oder mit dem Team: Der Broggepark bietet für jeden Geschmack etwas. Und damit das so bleibt, kreiert das Küchenteam immer wieder kulinarische Themenwochen. Dabei werden saisonale und regionale Gerichte serviert.

Übrigens: Der Broggepark ist nicht nur an Arbeitstagen gut für einen Tapetenwechsel. Nein, auch sonst sind Sie als Gast herzlich willkommen – nach Absprache und in Begleitung von 24 bis 60 Personen! Infos auf broggepark.ch

Wofür wäre ich sonst auf der Welt – ausser zum Kochen?

Erfahrung ist gefragt

Das nebenstehende Porträt von Fabian Devos steht stellvertretend für all diejenigen, die sich in der dreischiibe als erfahrene Berufsleute einbringen – verteilt über alle Arbeitsbereiche und Aufgaben.

Wenn auch Sie in unserem Fachteam mit Wissen und Engagement dazu beitragen möchten, dass täglich passende Rahmenbedingungen entstehen, damit Menschen im Berufsalltag wieder Tritt fassen, melden Sie sich bei uns – am besten persönlich, direkt bei der Geschäftsleitung oder bei den Kolleginnen im Personalwesen.

Unsere Kontakte und weitere Infos finden Sie auf dreischiibe.ch.

Wer Fabian Devos einmal erlebt hat, spürt sofort, was er meint. Speziell, wenn er am Herd steht, verändert sich etwas – ganz locker, oft ein bisschen unkonventionell. Er bringt Energie mit, eine Art Unruhe, die ansteckt, motiviert und alles in Bewegung hält. So prägt er seit einigen Jahren auch die Gastronomie der dreischiibe in Herisau.

Fabian Devos ist einer, der sein Handwerk versteht. Er hat in Hotels, Pop-up-Küchen und Foodtrucks gearbeitet, unzählige Gerichte kreiert, Ideen verworfen, Rezepte kombiniert. Jetzt, in der dreischiibe, hat er seiner Art zu kochen eine neue Dimension gegeben – denn hier geht's nicht um Sterne oder Show, sondern um Menschen. Darum, dass jemand wieder Vertrauen in sich fasst. Dass Routine entsteht und neue Freude am Beruf. Fabian Devos weiss, wie man dorthin kommt: Schritt für Schritt, mit Geduld, Humor und klarem Blick fürs Ganze.

Andere für Teamarbeit begeistern

Wenn er durch die Küche geht, entstehen Gespräche, spontane Inputs, neue Ideen. Einer fragt: «Wie würdest du das würzen?» Der andere schaut ihm zu, wie er mit einem schnellen Handgriff einer Sauce den letzten Pfiff gibt. Er lobt, lacht, fordert. Und wenn etwas nicht klappt? Dann wird's halt nochmals probiert – unkompliziert, ohne Drama, Schritt für Schritt. Fabian Devos sagt selbst: «Ich hab in vielen Küchen gearbeitet, aber hier zählt das Warum. Wir kochen nicht nur für Gäste – wir kochen auch für uns. Weil's uns guttut, wenn's gelingt.»

Neues Feuer am Herd

Ob klassisch-regionales Menü oder spontane Streetfood-Idee – Fabian Devos bringt Geschmack und Bewegung ins dreischiibe-Küchenteam. Wenn's zischt, dampft und in vielen Geschmacksnuancen duftet, weiss man: Hier entfacht jemand neues Feuer im Berufsalltag – jedes Gericht ist geprägt vom Miteinander und von der passenden Prise Wertschätzung.

Impressum

Herausgeber Die **dreischiibe** ist ein soziales Unternehmen mit Standorten in St. Gallen, Herisau und Flawil, das Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen Arbeits- und Ausbildungsplätze bietet. **Redaktion und Gestaltung** 2plus.ch – Design und Kommunikation **Fotografie** simonwalther.ch **Druck** dreischiibe **Auflage** 1'500 Exemplare