

3 Fragen an ...

Schlüsselübergabe in der Projektleitung von Bon Lieu: Auf den Biologen und IV-Eingliederungsfachmann Michael Sahli folgt die Lebensmittelingenieurin und Fachfrau für nachhaltige Entwicklung Christine Müller. Ein kurzer Rück- und Ausblick.



Michael Sahli,
Projektleiter Bon Lieu
2020 bis Mai 2023

Michael Sahli, was ist die Stärke von Bon Lieu?

Das Projekt zeichnet sich durch seine vielfältige Wirkung aus. Es ermöglicht Armutsbetroffenen eine soziale Teilhabe, denn ohne Bon Lieu-Gutschein würden etliche von ihnen einen Restaurantbesuch auslassen und sich so weniger im sozialen Raum bewegen. Alle Partnerrestaurants halten in ihren Betriebskonzepten zudem die berufliche Integration fest. Gewisse Restaurantbetreiber sind in der Ausbildung von Menschen mit besonderen Bedürfnissen tätig, andere bieten Trainingsplätze an. Mit den Konsumationen der Bon Lieu-Gäste trägt das Projekt auch zum Umsatz bei. Und die Restaurants bieten vielseitige Menüs an, was die Möglichkeit gibt, sich ausgewogen zu ernähren.

Bon Lieu hat sich seit der Gründung vor bald 10 Jahren kontinuierlich entwickelt. Welches waren die grössten Herausforderungen?

Die Ziele des Projekts sollen möglichst mit einfachen Mitteln und Prozessen erreicht werden. Dies birgt eine grosse Herausforderung, denn jede Verteilstelle für die Gutscheine, angesiedelt bei einer regionalen Caritasorganisation, wie auch jedes Partnerrestaurant ist einzigartig. Den Mittelweg zwischen Offenheit und Regulierung zu finden, war und ist eine Gratwanderung und verlangt immer wieder auch Anpassungen und Flexibilität.

Was war Ihr persönlich überraschendstes «Bon Lieu-Erlebnis» als Projektleiter?

Eine Dankeskarte von einer Gutscheinbezüglerin aus St. Gallen. Die Mitarbeitenden von Bon Lieu Schweiz AG wirken ja im Hintergrund. Daher war diese Karte für uns so unerwartet wie auch motivierend. Für uns war es ein Zeichen, dass die Unterstützung die richtigen Personen erreicht.



Christine Müller,
Projektleiterin Bon Lieu
ab März 2023

Christine Müller, was war Ihr erster Kontakt mit Bon Lieu?

Ich wurde von einer Freundin auf die Projektleitungs-Stelle angesprochen. Ehrlich gesagt kannte ich Bon Lieu vorher noch nicht. Aber dann war es Sympathie auf den ersten Blick. Mich überzeugte das Konzept, armutsbetroffenen Menschen ein gemütliches Beisammensein in einem guten Restaurant und Zugang zu gesundem Essen zu ermöglichen. Ausserdem fasziniert mich die Zusammenarbeit mit den vielen beteiligten Akteuren.

Welche Ziele und Massnahmen stehen als nächstes an?

Als erstes ist es mir ein Anliegen, eine gute persönliche Basis zu den bestehenden Partnerbetrieben herzustellen. Dann steht die kontinuierliche Ausdehnung auf weitere Partnerbetriebe an. Wir haben bereits Ideen für neue Standorte, damit für armutsbetroffene Menschen ein Restaurantbesuch auch über die Kantonsgrenze hinweg möglich wird. Was wir nächstens ebenfalls ins Auge fassen ist, die Idee der Digitalisierung des Gutscheinsystems vertiefter zu prüfen.

Wie überzeugen Sie einen potenziellen Restaurantpartner, bei Bon Lieu mitzumachen?

Wie es der Name sagt, steht Bon Lieu für einen «guten Ort» – und für einen «Ort des Guten». Dies in dreifachem Sinn: Erstens ermöglicht das Projekt Armutsbetroffenen eine gesellschaftliche Teilhabe. Zweitens schafft Bon Lieu berufliche Perspektiven. Eines der Kriterien für Partnerbetriebe ist die Beschäftigung und Ausbildung von sozial benachteiligten Menschen, um sie beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt zu unterstützen. Und drittens zieht die Zusammenarbeit mit Bon Lieu neue Kundschaft an – sowohl Armutsbetroffene als auch Menschen, die Gastronomiebetriebe mit sozialer Verantwortung schätzen.



JAHRESBERICHT 2022 BON LIEU SCHWEIZ AG

Bon Lieu in Kürze

Bon Lieu kombiniert attraktive Gastronomie mit sozialer Verantwortung. Lanciert wurde das Projekt von den gemeinnützigen Institutionen SV Stiftung und Caritas Schweiz, die zusammen die Trägerorganisation bilden. Das Bon Lieu-Konzept findet in Restaurants in der ganzen Schweiz Anwendung.

Bon Lieu ist

- betriebswirtschaftlich: marktübliche Preise für Normalverdienende
- erschwinglich: reduzierte Preise für Armutsbetroffene (KulturLegi)
- gesund und fein: ausgewogene, frische Küche
- wirksam: berufliche Wiedereinstiegs-möglichkeit für sozial Benachteiligte

CARITAS Schweiz
Suisse
Svizzera
Svizra

SVStiftung
Gesunde Ernährung für alle.

Der Umgang mit dem Corona-Virus wurde im Jahr 2022 alltäglich. Das eröffnete die willkommene Möglichkeit, wieder unkompliziert im Restaurant essen zu gehen. Die nächste Krise folgte jedoch sogleich. Es herrscht wieder Krieg in Europa.

Die Teuerung in der Schweiz, obwohl nicht so drastisch ausgefallen wie im umliegenden Ausland, führte bei vielen Menschen zu Engpässen im Haushaltsbudget. Dies insbesondere bei jenen rund 1,3 Millionen Personen, die gemäss Caritas Schweiz hierzulande von Armut betroffen oder gefährdet sind. Die Nachfrage nach Bon Lieu-Gutscheinen war daher im Jahr 2022 wiederum hoch.

Dank den drei Finanzierungsträgern SV Stiftung, Caritas Schweiz und Mars Schweiz AG konnten 2022 insgesamt 1772 Gutscheine verteilt werden. Das ermöglichte insgesamt 2843 Personen, zu einem stark vergünstigten Preis einen kulinarisch-guten Abend in einem der zehn Partnerrestaurants des Projekts Bon Lieu zu verbringen. Damit stieg die Zahl der Gutscheinen-Beziehenden im Vergleich zum Vorjahr wieder deutlich an.

Im Berichtsjahr lösten neue Wert-Gutscheine die bisherigen Prozent-Gutscheine ab. Diese Umstellung verlief reibungslos. Bereits im Rahmen der Pilotphase waren wichtige und mehrheitlich positive Rückmeldungen eingegangen. Zur erfolgreichen Einführung der neuen Gutscheine haben insbesondere die Partnerrestaurants von Bon Lieu beigetragen, die beim Kassieren und beim Einlösen der Gutscheine ihre Prozesse anpassen mussten. Ihnen ein spezielles Dankeschön an dieser Stelle.

2022 war ein anspruchsvolles Jahr. Die Projektpartner von Bon Lieu waren stark gefordert – die Restaurantpartner durch die steigenden Preise des Warenkorbs und den Arbeitskräftemangel in der Gastronomie, die regionalen Caritasorganisationen durch die zusätzlich absorbierende Flüchtlingswelle. Daher geht ein grosser Dank an alle, die sich in dieser schwierigen Zeit nebst den vielfältigen täglichen Aufgaben tatkräftig für das Projekt Bon Lieu engagiert und damit ermöglicht haben, dass beinahe 3000 armutsbetroffene Personen einen schönen Restaurantaufenthalt geniessen konnten.

Michael Sahli, Projektleiter Bon Lieu

Restaurantbetriebe mit Bon Lieu-Label

Restaurant Limmathof, Zürich,
(anstelle des Restaurants Krone, Zürich)
Restaurant Schipfe 16, Zürich
Militärkantine, St. Gallen
Restaurant Wärchbrogg, Luzern
Roter Turm, Baden
Parktheater, Grenchen
Parterre One Restaurant, Basel
Restaurant Eiger, Bern
Haller's brasserie tout le monde, Bern
L'Union Hotel-Restaurant, Epalinges
Café Restaurant Les Tilleuls, Renens
Café Cult, Genf

Bon Lieu Schweiz AG
c/o Caritas Schweiz
Adligenswilerstrasse 15
Postfach
6002 Luzern
bon-lieu.ch

1772Gutscheine wurden verteilt.

2843Personen haben von einem Bon Lieu-Gutschein profitiert; darunter rund 420 Kinder unter 12 Jahren.

3Lernende schliessen in Bon Lieu-Partnerbetrieben ihre Lehre im Bereich Gastronomie erfolgreich ab.

Frühling

Es werden erste Gutscheine (nach Corona) eingelöst. Neu dabei ist, dass es sich dabei um Wert- und nicht mehr um Prozent-Gutscheine handelt. Das Einlösen klappt gut, ebenso die Abrechnung mit den Partnerrestaurants.

Herbst

Es finden Gespräche bezüglich Nachfolge der Projektleitung statt. Daneben laufen auch Abklärungen mit möglichen neuen Restaurantpartnern.

Sommer

Die Nachfrage nach Gruppengutscheinen steigt. Diese werden neu vom Sekretariat Bon Lieu Schweiz AG ausgestellt. Es lässt sich nun aufzeigen, dass auch Kinder unter 12 Jahren von den Gutscheinen profitieren.

Winter

Mit Christine Müller findet sich eine geeignete Nachfolge für Michael Sahli. Die Übergabe der Projektleitung kann geplant und überlappend ausgestaltet werden.

