



Das Subito feiert sein 30-jähriges Jubiläum

Liebe Leserin, lieber Leser

Lotti Rufer ist seit dem ersten Tag mit dabei und weiss noch viel über die vergangenen 30 Jahre zu erzählen.

30 Jahre Subito! Ein Erfolg, der vor allem den zahlreichen Freiwilligen zu verdanken ist, die sich uneigennützig und unentgeltlich für andere einsetzen. Sie sind das Herz der Institution! Ihre Arbeit und ihr Engagement halten die Gesellschaft zusammen. Aber auch das Vertrauen unserer Gäste und die moralische und finanzielle Unterstützung aus der Bevölkerung haben wesentlich zu diesem Erfolg beigetragen.

Rückblick:

Pfarrer Ernst Sieber fordert im Jahr 1994 die Gemeinden auf, für ihre ortsansässigen, drogenabhängigen Menschen entsprechende Einrichtungen zu schaffen. Zwei engagierte Mitglieder der reformierten Kirchenpflege stellen mit viel Organisationstalent den Mittagstisch Subito auf die Beine. Die Stadt Dübendorf stellt das ausgediente Feuerwehrgebäude auf dem Leepünt-Areal kostenlos zur Verfügung. Verschiedene Kirchen Dübendorfs, die Stadt Dübendorf sowie viele Einzelpersonen und Firmen beteiligen sich mit grosszügigen Spen-

den am Aufbau dieses unkomplizierten Hilfsangebotes. Anfangs 1994 ist das Subito mit 40 freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betriebsbereit.

Wegen der Schliessung der offenen Drogenszene am Letten kommen in den ersten Betriebsjahren vorwiegend suchtkranke Menschen ins Subito. Es ist schwer, ihren körperlichen und seelischen Zerfall mit ansehen zu müssen. Viele Gäste sterben. Die Mitarbeitenden sind im Zusammenhang mit herumliegenden Spritzen oder einer Ansteckung mit Aids verunsichert. Fachleute werden eingeladen und nehmen zur Drogenproblematik Stellung. Alle Mitarbeitenden besuchen einen Nothelferkurs.

Obwohl nur ein einfacher Vierplatten-Kochherd zur Verfügung steht, beweisen die Mitarbeitenden bei der Menüzubereitung viel Kreativität.

Es haben sich regelrechte Spezialisten im fantasievollen Verwerten von Essensresten entwickelt. Es werden einfache, aber bodenständige Gerichte zubereitet.

Fortsetzung auf nächster Seite

Eckdaten des Subito

Unser Lokal ist wie folgt geöffnet:

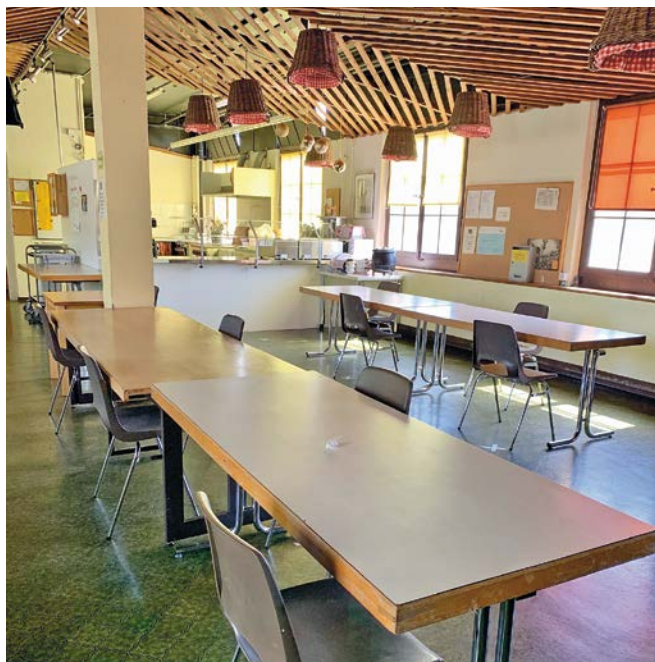
Montag bis Freitag, 11.00 bis 13.30 Uhr (Ausnahmen werden rechtzeitig publiziert)

**Essensausgabe von 11.45 bis 12.45 Uhr
Sozialtarif inkl. Getränke: Fr. 6.–
Tarif für Vollzahlende inkl. Getränke: Fr. 12.–**

Beim Kauf von 10 Bons erhalten Sie einen Bon gratis.

Es ist keine Anmeldung mehr nötig, und man kann wieder spontan ins Subito zum Mittagessen kommen.

«30 Jahre Subito! Ein Erfolg, der vor allem den zahlreichen Freiwilligen zu verdanken ist, die sich uneigennützig und unentgeltlich für andere einsetzen.»



Subito im Märkafi und Subito im Guggelhuus

ge Menüs gekocht. Es wird nichts weggeworfen!

Vielen Gästen, die kein Geld dabei haben, wird das Essen geschenkt oder von der Kochequipe aus dem eigenen Sack bezahlt. Das Menü kostet Fr. 5.–.

Gäste, die keinen festen Wohnsitz haben, können im Subito regelmässig ihre Kleider waschen und duschen. Das Gäste-WC wird mit Violett-Neonröhren versehen, damit ein Fixen verunmöglicht wird. Im grossen Essraum wird eine Polstergruppe platziert und eine Spielecke eingerichtet. So mancher Gast ist froh, dass er sich nach dem Essen zu einem kurzen Nickerchen hinlegen kann.

Heute

Das Subito wird seit rund 22 Jahren unter der alleinigen Trägerschaft der reformierten Kirchgemeinde geführt. Nach dem Abriss des Märkafis, in das der Betrieb im Jahre 2012 zügeln musste, kann die Kirche den Mittagstisch in den eigenen Räumen verwirklichen. Herzlichen Dank allen Mitgliedern der Kirchgemeinde, die dem Umbaukredit damals zugestimmt haben.

Seit 2022 ist nun das Subito im renovierten Guggelhuus beheimatet. Der von der Morgensonne fröhlich erhellte Guggelsaal bietet Platz für 70 Personen und wird auch für andere Anlässe genutzt. Seien es die

gemütlichen Sonntags-Träffs, das alljährliche Risottoessen oder der Tag der offenen Tür beim Chlausmärt; die Bevölkerung schätzt diese geselligen Anlässe. Trotz der zeitgemässen und modernen Küche denken noch viele Köche gerne an die einfache Handhabung der Kochgeräte im alten, aber gemütlichen Märkafi zurück! Die herausfordernde Technologie lässt sich auch in der Küche nicht aufhalten. Nebst der motivierten und engagierten Betriebskommission sind zurzeit rund 70 freiwillige Helferinnen und Helfer im Einsatz. Sie sind es, die all die vielen Arbeiten verrichten, um die sich niemand reisst und die für die Gesellschaft doch so wichtig sind. Teamgeist, Zuverlässigkeit und Hilfsbereitschaft zeichnen diese Menschen aus. Alljährlich werden die Freiwilligen zu einem Ausflug eingeladen oder geniessen ein Frühstück in geselliger Runde.

Heute besuchen vor allem Menschen mit gesundheitlichen Problemen und erwerbslose Personen das



Subito. Die Job-Bus-Teilnehmer und Gruppenleiter sind ebenfalls dankbar, dass sie sich nach harter Arbeit mit einer warmen Mahlzeit stärken dürfen. Auch ältere, alleinstehende oder suchtkranke Personen schätzen es, in Gemeinschaft essen zu können. Die «bunte Gästeschar» macht das Subito erst richtig lebendig und trägt viel zu einer gemütlichen Atmosphäre bei. Die Gäste geniessen nach wie vor eine abwechslungsreiche, gesunde «Hausmannskost».

Ein herzliches «Vergelt's Gott» allen Menschen, die uns in den letzten 30 Jahren in irgendeiner Form unterstützt und die Treue gehalten haben!

Ich hoffe und wünsche dem Subito weiterhin, dass der gute Geist erhalten bleibt und die Bemühungen im Dienst am Nächsten nicht aufhören.

Lotti Rufer

Betriebsjahr 1995/96

Durchschnittliche
Besucherzahl pro Tag:

14 Personen

Lebensmitteleinkauf total:

Fr. 18 500.–

Ausgegebene Mittagessen total:

3 500

unbezahlte Arbeitsstunden:

3 800 Stunden

Betriebsjahr 2023

Durchschnittliche
Besucherzahl pro Tag:

30 Personen

Lebensmitteleinkauf total:

Fr. 47 000.–

Ausgegebene Mittagessen total:

6 850

unbezahlte Arbeitsstunden:

4 850 Stunden

«Ein herzliches «Vergelt's Gott» allen Menschen, die uns in den letzten 30 Jahren in irgendeiner Form unterstützt und die Treue gehalten haben!»

Chlausmärt 2024



Willkommen im Piazzasaal vom Subito (Güggelhuus), Bahnhofstrasse 39.
Geniessen Sie an der Wärme eine feine Gerstensuppe und gönnen Sie sich anschliessend noch ein Stück Kuchen von unserem «gluschtigen» Kuchenbuffet. Natürlich alles gekocht und gebacken von unseren freiwillig engagierten Subito-Mitarbeitenden.
Ein Besuch lohnt sich!

Samstag, 30. November 2024, 12.00–17.00 Uhr, Güggelhuus Dübendorf

«Geniessen Sie an der Wärme eine feine Gerstensuppe und ein Stück Kuchen von unserem «gluschtigen» Kuchenbuffet. Ein Besuch lohnt sich!»

Kaffee und Kuchen

Notieren Sie sich heute schon die Daten für den Sonntigs-Träff im kommenden Jahr 2025:
19. Januar | 23. Februar | 23. März jeweils von 14.00–16.30 Uhr.
Einmal im Jahr, während den Monaten Januar, Februar und März, öffnet das Subito am Sonntag seine Türen und lädt alle herzlich zu Kaffee und Kuchen ein. Sich treffen und bei angeregten Gesprächen in geselligem Beisammensein ein feines Stück Kuchen geniessen, natürlich selbstgemacht von unserem Subito Team. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!
Das Subito Team heisst Sie herzlich willkommen.



Risotto Essen

Auch dieses Jahr, am Samstag, 7. September, meinte es Petrus gut mit uns. Bei strahlendem Sonnenschein und noch sommerlicher Temperatur füllte sich der Piazzasaal vom Subito gegen Mittag mit Gästen, die sich auf einen feinen Pilzrisotto freuten und die gemütliche Atmosphäre genossen.
Ein Highlight waren auch die Backkünste. Ein beeindruckendes Kuchenbuffet, bestückt mit einer Vielzahl von hausgemachten Kuchen, waren ein Genuss für den Gaumen.
Ein herzliches Danke an unsere Besucherinnen und Besucher für die grosszügigen Spenden und ihr Engagement, das Subito zu unterstützen.
Ein Danke auch an unsere Freiwilligen, denn ohne Mitarbeit und Teamgeist wäre ein solcher Anlass nicht zu bewerkstelligen.

Romy Panceri, Betriebskommission



Kochteam mit feinem Risotto



Gluschtiges Kuchenbuffet

Ausflug nach Appenzell

Zum 30-jährigen Subito-Jubiläum gab es natürlich auch einen speziellen Betriebsausflug. Bei schönstem Wetter fuhren wir am Morgen mit dem Car nach Appenzell. Im Romantik Hotel Säntis erwartete uns ein feines Mittagessen mit Appenzeller Spezialitäten.

Danach hatte man die freie Wahl für die Nachmittagsaktivitäten. Im Angebot waren:

- ein Jodel- und Talerschwingen-Crashkurs
- eine Dorfführung
- ein Besuch der Firma Appenzeller Alpenbitter
- die Erkundung auf eigene Faust

Die Möglichkeit, den Appenzeller Alpenbitter zu degustieren, war dann auch der «Renner» unter den Angeboten.

Schlussendlich blieb am späteren Nachmittag noch für alle genügend Zeit, um in den hübschen Lädels zu stöbern und feine Appenzeller Spezialitäten einzukaufen.

Führung bei der Appenzeller Alpenbitter AG

Bei hochsommerlichem Wetter warten 23 Interessierte auf dem Fabrikgelände und fragen sich, was sie wohl über diesen doch speziellen Appenzeller Kräuter-Likör erfahren werden.

Unter fachkundiger Führung wurden wir in die Geheimnisse des Appenzeller Alpenbitters eingeführt und wissen nun, dass der Alpenbitter aus 42 Kräutern, Blüten, Wurzeln und Gewürzen hergestellt wird. Was uns aber verborgen blieb, ist die Zusammenstellung und Mischung der einzelnen Inhaltsstoffe. Das Original-Rezept wird wohlbehütet, ist nur zwei Personen bekannt (den sogenannten Geheimnisträgern) und wird in einem Banksafe aufbewahrt.

Zum Abschluss durften wir selbstverständlich den Alpenbitter und weitere Produkte der Appenzeller

Alpenbitter AG degustieren. Im angegliederten Shop konnten wir auch nach Lust und Laune einkaufen.

Peter Jauch

Jodeln und Talerschwingen

Nach kurzer Einführung (an den Dialekt mussten wir uns zuerst gewöhnen) und einigem Üben waren alle soweit und der Gesang mit Talerschwingen tonte recht passabel. Es reichte sogar für einen kleinen Auftritt auf dem Landgemeindeplatz. Alle hatten ihren Spass und die Touristen waren eifrig am Fotografieren. Ein unvergessliches Erlebnis!

Kathrin Jauch

Rundgang im Dorf Appenzell

Tatsächlich: Obwohl Appenzell der Hauptort des Kantons Appenzell Innerrhoden ist, ist es keine Stadt, sondern ein Dorf! Das war etwas vom ersten, was unsere Gruppe auf der Führung durch den malerischen Ort erfahren hat. Appenzell hatte nie eine Stadtmauer und in der Vergangenheit somit auch kein Stadtrecht. Auf unserem Rundgang erfuhren wir von unserer Dorfführerin allerlei Wissenswerte und Spannendes, erzählt in breitem Appenzeller Dialekt. So etwa, dass die wenigen Reformierten, die früher im Ort gelebt haben, einen echt schweren Stand hatten. Beispielsweise dass ein reformierter Arzt, der sich eine schlossähnliche Residenz erbauen liess, die viel Neid und Missgunst erregte, seinen Hochmut schlussendlich mit dem Leben bezahlen musste. Natürlich gab es auch lustige Anekdoten aus dem Ort: Es ist tatsächlich so, dass die berühmte, geheime Rezeptur der Kräuter für den Appenzellerkäse in einem Safe im Gebäude der Kantonalbank aufbewahrt wird. Dieses Geheimnis blieb uns deshalb verschlossen, aber wir durften Appenzell kennenlernen als einen charmanten Ort mit reichhaltiger Geschichte.

Thomas Wüest



Eine Woche als Praktikantin im SUBITO



Romina als Teil des Subito-Teams

Kurz vor den Sommerferien, jeweils in der dritten Sek, absolvieren alle Schüler*innen der Sekundarschule Meilen, eine Sozialwoche. Das Ziel ist es, sich unentgeltlich zu engagieren und Erfahrungen in sozialen Institu-

tionen zu sammeln. Für diese besondere Woche habe ich mich beim SUBITO beworben. Über die Zusage habe ich mich sehr gefreut.

Mein Arbeitstag begann morgens um 9.00 Uhr. Ich war etwas nervös

und wusste nicht recht, was auf mich zu kommt. Von Anfang an wurde ich aber herzlich willkommen geheißen und fühlte mich sofort als Teil des Teams.

Nachdem ich das Team kennengelernt hatte, legten wir sofort mit unseren Aufgaben los. Täglich zauberte die Koch-Crew ein leckeres Menü auf den Tisch, welches nicht nur die Gäste, sondern auch mich jedes Mal aufs Neue beeindruckte. Der leckere Kohlrabi-Apfel-Salat, die hausgemachte Burgersauce

«Der respektvolle Umgang miteinander, innerhalb der täglich wechselnden Belegschaft und den Gästen, hat mich tief beeindruckt.»

Gerne
laden wir Sie
zu einem
«Schnupper-
Mittag» ein.

Freiwillige

Das Subito Team braucht Verstärkung!

Wir suchen freiwillig Helfende, sei es für den Kochdienst oder für Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Interessiert? Gerne laden wir Sie zu einem «Schnupper-Mittag» ein und erklären Ihnen unverbindlich vor Ort die Einsatzmöglichkeiten. Melden Sie sich bei Ruth Rüesch unter Tel. 079 400 41 15 oder ruthrueesch@hotmail.com.



und das Stroganoff werden mir in Erinnerung bleiben.

Bei 30–40 Gästen, für die wir täglich Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert vorbereitet haben, gab es nachher entsprechend viel Geschirr zum abwaschen und versorgen. Ebenso musste die Küche aufgeräumt, die Tische, Stühle und der Boden im Piazzasaal gereinigt und für den nächsten Tag bereit gemacht werden.

Diese Arbeitswoche war für mich eine aussergewöhnliche Lebenserfahrung. Ich erlernte und vertiefte Fähigkeiten, welche ich zukünftig zum einen beim Kochen und zum anderen in meiner anstehenden Ausbildung zur Medizinischen Praxisassistentin, in welcher ich auch täglich mit verschiedenen Menschen in Kontakt komme, brauchen werde.

Der respektvolle Umgang miteinander, innerhalb der täglich wechselnden Belegschaft und den Gästen, hat mich tief beeindruckt. Von Anfang an wurde ich als Hilfskraft von allen geschätzt. Die Atmosphäre war immer freundlich und entspannt, was die Arbeit sehr angenehm machte. Ich könnte mir gut vorstellen, mich eines Tages ebenfalls in solch einer Institution zu engagieren. Ich finde es schön, der Gesellschaft, und speziell benachteiligten Menschen, etwas zurückgeben zu können.

Ich möchte mich an dieser Stelle herzlich bei Romy Panceri sowie allen Helfenden und Gästen bedanken. Das Erlebte in dieser Woche hat mich persönlich bereichert, und ich nehme diese wertvolle Erfahrung gerne auf meinen weiteren Lebensweg mit. Diese Zeit hat nicht nur meine praktischen Fähigkeiten verbessert, sondern mir auch gezeigt, wie wichtig Teamarbeit und ein respektvoller Umgang sind. Ich blicke dankbar auf diese bereichernde Erfahrung zurück und wünsche euch allen einen schönen Herbst.

Romina Savardi



Cafeteria in der Lernstube der WBK Dübendorf

Lernstube

Anlässlich des Weltalphabetisierungstags vom 8. September 2024 wird weltweit auf Illetrismus und Förderung von weiteren Grundkompetenzen (IKT, Alltagsmathematik) und auf die Wichtigkeit diese zu fördern aufmerksam gemacht. Trotz hoher Bildungsstandards sind geringe Grundkompetenzen im Kanton Zürich immer noch eine grosse Herausforderung. Viele Menschen sind beim Lesen und Schreiben, Rechnen und im Umgang mit Computer und Handy unsicher, was ihre beruflichen Möglichkeiten und die soziale Integration beeinträchtigen kann. Diese Themen hat sich die Lernstube Dübendorf zur Aufgabe ge-

macht; sie setzt sich seit über vier Jahren engagiert für die Alphabetisierung und die Förderung von Grundkompetenzen ein. Damit spielt sie eine in der Region wichtige Rolle, mit ihrem Angebot Bildungschancen für alle zugänglich zu machen.

Die Lernstube Dübendorf bietet eine breite Palette an kostenlosen Aktivitäten, die Menschen jeden Alters dabei unterstützen, ihre Les-, Schreib-, Rechen- und Computerfähigkeiten zu verbessern und so ihre Chancen im Leben zu erhöhen. Ausserdem können Stellensuchende in der Bewerbungswerkstatt Unterstützung bei der Erstellung ihrer Bewerbungsunterlagen und wichti-

ge Tipps für den Bewerbungsprozess erhalten.

Seit einem Jahr profitieren Interessierte nicht nur an der Bettlistrass in Dübendorf sondern auch im Alltagsfragen-Café im Familienraum von Wallisellen vom Angebot der Lernstube Dübendorf. Dieses wurde in Zusammenarbeit mit der Stadt Wallisellen ins Leben gerufen.

Erfahren Sie mehr über ihre Angebote zu Alphabetisierung und Förderung von Grundkompetenzen auf <https://www.wbk.ch/angebote/lernstube/>.



Kontakt:

Lernstube Dübendorf c/o Stiftung WBK Dübendorf
Telefon: 044 801 84 84
E-Mail: info@wbk.ch
Mariann Schwaller, WBK

«Die Lernstube Dübendorf bietet eine breite Palette an kostenlosen Aktivitäten, die Menschen jeden Alters dabei unterstützen, ihre Les-, Schreib-, Rechen- und Computerfähigkeiten zu verbessern.»

Spenden für Subito

Scannen Sie den Einzahlungscode und spenden Sie für Subito. Herzlichen Dank für Ihre wertvolle Unterstützung!



Impressum

Eine Beilage der Zeitung
«reformiert.»

Herausgeberin und Redaktion

Reformierte Kirche
Dübendorf-Schwerzenbach

REZ

Bahnhofstrasse 37
8600 Dübendorf
Telefon 044 801 10 10

Redaktion

Kathrin Jauch, Präsidentin

Subito Mittagstreff

Güggelhuus, Piazzasaal,
Dübendorf
Telefon 044 801 10 33

Spendenkonto Subito

CH36 8080 8008 4410 3364 3

Gestaltung: kolbgrafk.ch

Druck: schellenbergdruck.ch

Das Subito in Zahlen im 2023

- 75 Freiwillige im Koch-, Abwasch- und Aufräumteam
- 227 Tage geöffnet für unsere Gäste
- Ø täglich 30, an Spitzentagen 35 bis 45 Gäste
- 6850 Menüs «verköcht»
- Ca. 4850 Stunden im Einsatz, ergeben bei einem Stundensatz von Fr. 35.– die stolze Summe von Fr. 170000.–.

Betriebskommission

Kathrin Jauch, Präsidentin

Ruth Rüesch, Einsatzplanung und Personalbetreuung

Fredy Eberhard, Technischer Dienst

Willy Stutz, Technischer Dienst

Romy Panceri, Administration

Matthias Maag, Organisation von Events

Thomas Wüest, Sozialdiakon