



VIVA CULINARY!

VIVA CLARA – DIE GENUSSWERKSTATT MIT SOZIALEM ENGAGEMENT



WIR SIND VIVA CLARA!

Köstlicher Genuss und soziales Engagement unter einem Dach

VIVA CLARA ist der Bistro-Geheimtipp in München-Sendling – aber wir sind noch viel mehr! Wir sind Teil des gemeinnützigen Condrobs e. V. In unserem sozialen Beschäftigungsbetrieb arbeiten Meister*innen der Gastronomie gemeinsam im Team mit Frauen*, die durch ihre Lebensgeschichte und/oder ihren sozialen Hintergrund weniger Chancen auf dem Arbeitsmarkt haben. Rund 30 Frauen* aus der Stadt und dem Landkreis München werden durch unsere Beschäftigungsangebote auf ihrem Weg in ein selbstbestimmtes Leben mit Arbeit und gesellschaftlicher Teilhabe unterstützt.

Herzlich willkommen!

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Schritt für Schritt

Es ist 8 Uhr. In der Küche ist es noch ruhig, die meisten Teilnehmerinnen* kommen erst später. Bei VIVA CLARA arbeiten Frauen* in sogenannten Beschäftigungsmaßnahmen, die Unterstützung bei der Eingliederung in den Arbeitsmarkt bieten. Die Anleiterin plant, wen man heute wie einsetzen kann. „Unsere Frauen* sollen von der Beschäftigung bei uns profitieren. Deshalb überlegen wir uns sehr genau, wem wir welche Aufgabe zuweisen. Wir holen die Frauen* da ab, wo sie stehen und bauen gemeinsam Schritt für Schritt ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten aus,“ erläutert Miriam, die Leitung von VIVA CLARA.

Gemeinsam Hürden überwinden

In einem Gastronomiebetrieb gestaltet sich kein Tag wie der andere. Diese Abwechslung birgt verschiedenste Möglichkeiten zur Arbeitserprobung in einem geschützten Rahmen. Viele unserer Frauen* haben körperliche Einschränkungen, eine geringe Stress-toleranz oder sprachliche Schwierigkeiten: „Manchmal hilft es, mit Händen und Füßen zu reden. Bisher haben wir es immer geschafft!“ erzählt Küchenchefin und Anleiterin Sophia.



Die Frauen* lernen, wie man Brot backt, Nudeln herstellt und vieles mehr. Dabei bekommen sie immer Anleitung und Halt. Wir begleiten sie dabei, ihre Ziele zu erreichen und den Weg zurück in den Arbeitsmarkt zu finden.

Diversität ist ein Gewinn

Unsere Teilnehmerinnen* kommen aus den verschiedensten Herkunftsländern und Kulturen. Dies wirkt sich nicht nur auf den Küchenalltag aus, es ist zugleich ein Gewinn für unsere Speiseplangestaltung. Die Frauen* können ihre eigenen Rezepte aus ihren Heimatländern einbringen. Oft ist es auf einmal nicht mehr wichtig, wer man ist und woher man kommt – die VIVA-CLARA-Frauen* unterstützen sich gegenseitig!

WIR LEBEN VIELFALT!

Das Team von VIVA CLARA ist multikulturell. Deshalb können wir unsere Kund*innen mit leckeren Speisen aus vielen verschiedenen Ländern überraschen!

Wir kommen aus...

- ... dem Irak
- ... Togo
- ... Serbien
- ... Somalia
- ... Afghanistan
- ... Italien
- ... Eritrea
- ... der Türkei
- ... Brasilien
- ... Tunesien
- ... Nigeria
- ... Syrien
- ... Kroatien
- ... Deutschland
- ... Frankreich



WIR SIND NACHHALTIG, FAIR UND GEMEINNÜTZIG

Die VIVA-CLARA-Philosophie

Wusstest Du, dass VIVA CLARA ein Betrieb des Condrobs e. V. ist? Condrobs hat als sozialer Hilfsträger eine sogenannte Gemeinwohlbilanz erstellt. Sie zeigt die Leitlinien auf, zu denen sich alle Bereiche von Condrobs verpflichten: So handelt auch der soziale Beschäftigungsbetrieb VIVA CLARA immer nach dem Ziel, das Wohl der Gemeinschaft zu verbessern – sozial, ökologisch und solidarisch. Unser Kernziel dabei ist die berufliche Förderung von Frauen*!

Der Nachhaltigkeit verpflichtet – wirtschaftlich, ökologisch und sozial

Beim Einkauf unserer Lebensmittel setzen wir auf Qualität und, wann immer möglich, auf Regionalität. Ein Beispiel hierfür ist unser Fleisch: Wir beziehen es von der Münchner Traditions-Metzgerei Bauch.

Der Speiseplan spiegelt unsere Philosophie wider: Bei uns bekommst Du abwechslungsreiche und saisonale Speisen, wann immer möglich frei von Zusatzstoffen, die von uns schonend, nährstoffhaltig und mit viel Liebe zubereitet werden.

Hilf mit!

Wenn Du Speisen und Getränke „to go“ mitnimmst, bring Deine eigenen to-go-Behälter mit oder leih Dir unser Mehrweggeschirr mit Pfand aus! Einweggeschirr ist gegen einen Aufpreis erhältlich.



Hilf unserem Beschäftigungsprojekt für Frauen* mit einer Spende!
Danke!



Und wenn wir gerade beim Thema Nachhaltigkeit sind: Unser GEPA Kaffee- und Teeangebot ist 100% Bio und Fair Trade. Das ist Genuss mit gutem Gewissen!

Mit unserem Wasserangebot unterstützen wir Viva con Agua – eine Initiative für sauberes Trinkwasser weltweit. Lemonaid und ChariTea unterstützen einen gemeinnützigen Verein, der fairen Handel und soziale Gerechtigkeit fördert.

Du siehst: Wir verstehen Nachhaltigkeit als soziales, ökologisches und ökonomisches Wirkungs-dreieck. Bei VIVA CLARA genießt Du Nachhaltigkeit mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis.



UNSERE GRUNDREGELN IM BISTRO:

1. Alles was sich bewegt, freundlich bedienen!
2. Alles was sich nicht bewegt, gründlich putzen.

P. S. Chefin nicht putzen! 😊

CONFIEREN – EINE SCHONENDE ZUBEREITUNGSART

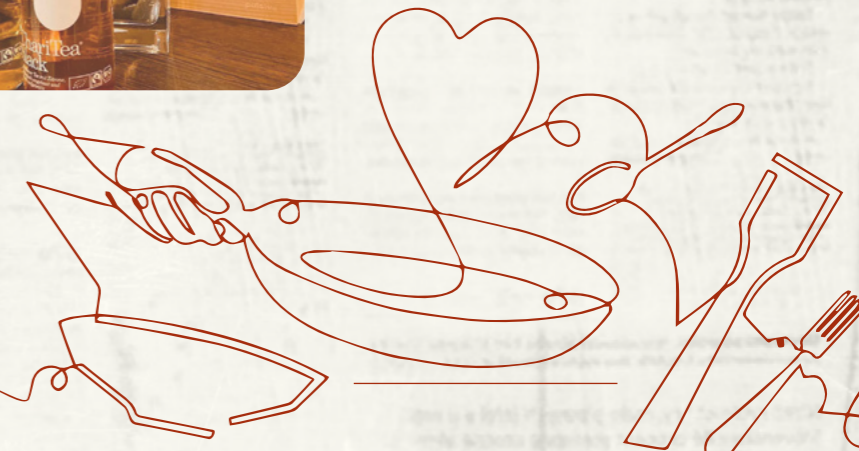
VIVA CLARAS kleine Küchenkunde

Immer wieder findest Du auf unserer Speisekarte den Begriff „confiert“ – doch was ist das eigentlich?

Wie viele Begriffe aus der guten Küche stammt das Wort vom französischen *confire*, was „einmachen, einkochen, einlegen“ bedeutet. Es ist nicht nur eine Methode zur Konservierung, sondern auch eine schonende Zubereitungsart für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Technik stammt aus der Zeit, als es weniger Kühlmöglichkeiten gab. Heute hat sie vor allem in der südwestfranzösischen Küche einen festen Platz: Beim Confiieren wird das Produkt langsam und sanft in Fett gegart, was die Aromen verstärkt. Guten Appetit!

VIVA CLARA ZUM MITNEHMEN!

Wechselnde VIVA-CLARA-Produkte sind das ganze Jahr über erhältlich! Lasst Euch überraschen.



VIVA CLARA Bistro

Kistlerhofstraße 144 | 81379 München
vivaclara@condrobs.de
U-Bahn Machtlfingerstraße
www.vivaclara.de [vivaclara.de](https://www.instagram.com/vivaclara.de)