



*Gemeinsam  
stark, gemeinsam  
wachsen.*

### **WAS Luzern**

Alles unter einem Dach

*Seite 3 – 7*



### **Markt und Citylogistik**

Gemeinsam mit  
vereinten Kräften

*Seite 10*



### **Hauswirtschaft baut aus**

Alle Wäsche  
inhouse erledigen

*Seite 13*



# Herzlichen Dank!



*Titelseite:*  
Tino Langjahr,  
Mitarbeiter Bistro Vögeligärtli

## Impressum

**Herausgeberin:** Wärchbrogg  
**Redaktion:** Nicole Habermacher,  
Pirmin Bossart  
**Inserate:** Nora Fischer  
**Bilder:** Sarah Imfeld

**Postadresse:**  
Wärchbrogg  
Alpenquai 4, 6005 Luzern  
Telefon: 041 368 99 66  
info@waerchbrogg.ch  
www.waerchbrogg.ch

**Auflage:** 7'700 Exemplare  
**Grafik und Druck:** Wallimann  
Medien und Kommunikation AG,  
Beromünster

**Unser Spendenkonto:**  
IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7  
Jetzt mit TWINT spenden!



Es ist nicht selbstverständlich, und es steckt eine grosse Arbeit dahinter: Die Wärchbrogg darf auf ein ausgezeichnetes Geschäftsjahr 2025 zurückblicken. Zusammen mit dem Vorstand freue ich mich sehr über diesen erfolgreichen Verlauf unserer Bemühungen, qualitativ gute Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung zu schaffen und mit unseren Betrieben auch die Kunden zufriedenzustellen, vielleicht gar zu überraschen.

Die guten Abschlüsse in allen Bereichen, die positiven Rückmeldungen von Kunden und Kundinnen sowie die neu vereinbarten Aufträge für die nähere Zukunft erfüllen mich mit Stolz. Ich möchte allen Menschen, die für die Wärchbrogg tätig sind, ein grosses Danke für ihren Einsatz und ihre Leistungen aussprechen. Sie machen es aus, dass wir so arbeiten und gedeihen können, wie wir es uns alle wünschen.

Ab diesem Sommer wird die Wärchbrogg für die Gastronomie im neuen Sozialversicherungszentrum WAS verantwortlich sein. Ich bin erfreut, dass wir diesen Wettbewerb gewonnen haben und damit den grössten Auftrag in der Geschichte der Wärchbrogg wahrnehmen können. Bereits angelaufen ist die Zusammenarbeit mit dem Gesundheits-Bildungszentrum XUND im Take Away Bereich. Beide Aufträge sind Herausforderungen, die auch motivieren, unsere Dienstleistungen und unser besonderes Know How weiterhin qualitativ stark und kundengerecht einzusetzen. Es sind neue Arbeitsplätze entstanden, die für die Mitarbeitenden unterstützend sind und auch in die Gesellschaft hineinwirken.

Donald Locher, Präsident Wärchbrogg

# Alles unter einem Dach

Ab dem 8. Juni 2026 kann die Luzerner Bevölkerung die Leistungen des Sozialversicherungszentrums WAS Wirtschaft Arbeit Soziales im neuen Gebäude Eichhof West aus einer Hand beziehen. Wer den Neubau an der Langsägestrasse 13 in Kriens erleben möchte, ist am Samstag, 24. Oktober 2026, zum Tag der offenen Tür eingeladen.

## WAS Luzern: Sicherheit geben. Perspektiven schaffen.

Sozialversicherungen geben Sicherheit – im Alter oder bei Familienzuwachs, bei Krankheit, Unfall oder Arbeitslosigkeit. WAS Luzern sorgt dafür, dass Menschen im Kanton Luzern finanziell abgesichert sind und in wichtigen Lebenssituationen verlässliche Hilfe bekommen.

Für viele Menschen ist WAS ein Ort, an dem sie Orientierung, Unterstützung und neue Perspektiven finden. Ziel der rund 700 Mitarbeitenden ist es, den Kundinnen und Kunden weiterzuhelfen – sei es durch ein klärendes Gespräch, eine verständliche Information oder eine konkrete Lösung.

WAS unterstützt die Bevölkerung des Kantons Luzern in wichtigen Lebensmomenten. Oft sind diese Situationen emotional oder administrativ anspruchsvoll. Deshalb legen die Fachpersonen grossen Wert darauf, gut zuzuhören, verständlich zu erklären und gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden die passenden Schritte zu planen. Leistungen der AHV, IV, EO oder Ergänzungsleistungen werden nicht nur korrekt, sondern auch transparent vermittelt – damit jede Person weiss, woran sie ist.

### Von der AHV profitieren alle

Eine Sozialversicherung, von der alle profitieren, ist die Alters- und Hinterlassenenversicherung (AHV). WAS zahlt pro Jahr über 1,3 Milliarden Franken AHV-Leistungen aus und ersetzt so das Einkommen, das nach der Pensionierung wegfällt. Im Todesfall werden auch die Hinterbliebenen finanziell unterstützt.

Neben finanzieller Sicherheit durch die AHV übernimmt WAS auch eine wichtige Rolle bei der beruflichen und sozialen Integration. Die Einwohnerinnen und Einwohner des Kantons Luzern kommen zu

WAS, weil sie nach gesundheitlichen oder sozialen Herausforderungen wieder im Arbeitsleben Fuss fassen oder durch eine Rente die Existenz sichern möchten. Hinter jedem Fall steckt eine eigene Geschichte – und diese hat Platz. Die Fachpersonen der IV begleiten Betroffene eng, entwickeln passende Eingliederungswege und stärken sie auf dem Weg zurück in den Beruf. Dabei spielt die Zusammenarbeit mit Arbeitgebenden und sozialen Institutionen wie der Wärbrogg eine zentrale Rolle. WAS unterstützt Arbeitgebende bei Rekrutierungen, Arbeitsversuchen und Fragen rund um die Beschäftigung von Menschen mit Einschränkungen. So entstehen faire Chancen für beide Seiten.

Auch bei der Stellensuche setzt WAS auf persönliche Begleitung. In den Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV) steht der Mensch im Mittelpunkt. Welche Fähigkeiten bringt jemand mit, und was braucht es, um wieder motiviert durchzustarten? Mit gemeinsamen Zielen, individueller Beratung und konkreter Unterstützung – von Bewerbungen bis Weiterbildungen – begleitet WAS Menschen durch eine anspruchsvolle Phase.

WAS ist auch für den Schutz von Arbeitnehmenden und Unternehmen zuständig. Firmen werden bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz beraten und kontrolliert. Zudem bekämpft WAS Schwarzarbeit und dämmt durch flankierende Massnahmen missbräuchliche Arbeits- und Lohnbedingungen ein.

Seit 2019 bündelt WAS die Sozialversicherungen im Kanton Luzern. Bisher waren Ausgleichskasse, IV sowie wira an verschiedenen Standorten angesiedelt. Mit dem neuen, gemeinsamen Standort im Eichhof West werden Abläufe einfacher und Wege kürzer. Kundinnen und Kunden erhalten Beratung zu allen Sozialversicherungen und Arbeitsmarktthemen an einem Ort – gut verständlich, bestens koordiniert und aus einer Hand.

### Tag der offenen Tür Eichhof West

**Samstag, 24. Oktober 2026**

Langsägestrasse 13, 6010 Kriens  
Wie sieht das neue Gebäude aus?  
Welche Angebote unterstützen mich in verschiedenen Lebenssituationen? WAS öffnet seine Türen und beantwortet Ihre Fragen.

Mehr Infos finden Sie ab September 2026 auf [www.was-luzern.ch](http://www.was-luzern.ch).



# Alle Angebote an einem Ort

Das neue Sozialversicherungszentrum Eichhof West wird die Kundinnen und Kunden viel besser betreuen können. «Sie haben nur noch eine zentrale Anlaufstelle», sagt WAS-Verwaltungsratspräsident Guido Graf. Der ehemalige Luzerner Regierungsrat ist stolz auf den Neubau an der Stadtgrenze Kriens/Luzern.

Guido Graf, Verwaltungsratspräsident WAS  
Wirtschaft Arbeit Soziales

## Guido Graf, warum wurde dieser Neubau nötig?

Guido Graf: 2018 haben der Luzerner Regierungsrat und das Parlament entschieden, die Ausgleichskasse Luzern, die IV-Stelle Luzern und die Dienststelle Wirtschaft und Arbeit in ein gemeinsames Sozialversicherungszentrum zu integrieren. Mit dieser Konzentration der verschiedenen Stellen in einem eigenen Gebäude können die Bürgerinnen und Bürger alle Leistungen an einem Ort beziehen und sich am gleichen Ort umfassend beraten lassen.

## Welche Synergien können durch das Zusammenführen genutzt werden?

Alle Dienstleistungen im Bereich der Sozialversicherungen sind am gleichen Standort verbunden. Es gibt einen gemeinsamen Empfang und eine Beratungszone. Die einzelnen Bedürfnisse können schnell zugewiesen, Doppelwege und Missverständnisse vermieden werden. Bei komplexeren Fällen ist eine bessere Betreuung gewährleistet.

## Wie kam die Standortwahl Kriens zustande?

Wir haben mit der Zürcher Pensionskasse BVK eine ausgezeichnete und verlässliche Partnerin für unser Vorhaben gefunden. Die BVK zeigte sich bereit, auf dem Areal Eichhof West zu investieren und ein neues Quartier zu entwickeln. Die Lage ist ideal. Das Sozialversicherungszentrum an der Stadtgrenze von Kriens und Luzern ist mit öV, aber auch mit dem Auto sehr gut erreichbar, das Umfeld mit Büros, Geschäften, Wohnungen und einer Parkanlage attraktiv.

*«Es passt sehr gut, dass wir die Wärbrogg als Gastro-Partnerin an Bord haben und ich bin glücklich, dass der Entscheid zugunsten einer sozialen Institution gefallen ist.»*

Guido Graf

## War von Anfang an klar, dass das Regionale Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) von Emmen auch an den neuen Standort zügelt?

Zu Beginn des Bauprojekts war dies nicht so eingeplant. Da es RAV-Kunden und Kundinnen gibt, die auch andere Dienstleistungen von WAS beanspruchen, ist eine Zusammenlegung am selben Standort sinnvoll. Die dezentralen RAV in Sursee und Wolhusen bleiben weiterhin bestehen.

## Das Sozialversicherungszentrum hat ein sehr spannendes Energiekonzept. Können Sie es kurz erklären?

Die zwei neuen WAS-Gebäude haben bis auf wenige Ausnahmen im Bereich der Untergeschosse sowie der Seminar-, Sitzungs- und Mensaräume keine Heizung, Kühlung und Lüftung im klassischen Sinn mit hochtechnischen Gebäudetechnikanlagen und Installationen. Das Energiekonzept 22:26 ist ein in Österreich entwickeltes System, das mit der Abwärme der Menschen, der technischen Geräte und der Beleuchtung sowie mit der Speicherung der Sonnenwärme in den Mauern funktioniert. Sensorgesteuerte Lüftungsflü-

gel regulieren die Temperatur und Luftqualität sowie den CO<sub>2</sub>-Anteil und halten die Raumtemperaturen über alle Jahreszeiten zwischen 22 und 26 Grad. Unser Sozialversicherungszentrum ist schweizweit das grösste Gebäude, das dieses Energiesystem anwendet.

## Warum wurde die Gastronomie an eine soziale Institution vergeben?

Es passt sehr gut, dass wir die Wärbrogg als Gastro-Partnerin an Bord haben und ich bin glücklich, dass der Entscheid zugunsten einer sozialen Institution gefallen ist. «Eingliederung vor Rente», dieses Motto leben wir auch mit der Wahl der Wärbrogg, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, Menschen mit Beeinträchtigung beruflich einzugliedern. Für die Vergabe haben wir ein Einladungsverfahren mit drei sozialen Institutionen durchgeführt. Der Entscheid erfolgte aber nicht nur aufgrund von sozialen Gesichtspunkten. Mindestens so stark ins Gewicht fielen auch Kriterien wie Qualität, Kreativität, Nachhaltigkeit und Preis-Leistung.

## Wann wird das Gebäude in Betrieb genommen?

Bereits Anfang März 2026 beginnen die verschiedenen Abteilungen mit den ersten Zügelarbeiten. Gleichzeitig soll der normale Betrieb weiterlaufen. Das ist ein logistisch hochkomplexer Prozess, der auch von den Mitarbeitenden viel verlangt. Gegen 700 Personen wechseln ihre Arbeitsplätze und müssen sich in eine neue Arbeitsumgebung eingewöhnen. Der Betrieb startet am 8. Juni 2026. Am 23. und 24. Oktober 2026 ist die offizielle Eröffnung vorgesehen, am 23. mit geladenen Gästen, am 24. mit einem Tag der offenen Türe für die ganze Bevölkerung.

# Eine «grosse Kiste» für die Wärbrogg



Im neuen Sozialversicherungszentrum auf dem Areal Eichhof West wird die Wärbrogg für den ganzen Gastrobereich zuständig sein. Jeden Tag wird für das Personal von WAS Wirtschaft Arbeit Soziales 200 Mahlzeiten angeboten und weitere kulinarische Dienstleistungen erbracht. Wie kam dieses Projekt zustande? Wie wird der Alltagsbetrieb aussehen? Wir haben mit drei Hauptverantwortlichen gesprochen.

Die Baustelle Eichhof West, die wir im November 2025 besuchen, ist riesig. Auf dem Areal sind die verschiedensten Handwerkbetriebe im Einsatz, um den Innenausbau vorwärtszutreiben. Materialien werden transportiert, es wird geschliffen und gestrichen. Vier Hauptgebäude sind in die Höhe gewachsen, die von der WAS Immobilien AG und der Zürcher Pensionskasse BVK realisiert werden. Ein zentraler Teil der Überbauung ist das neue Sozialversicherungszentrum WAS Wirtschaft Arbeit Soziales, in dem die Wärbrogg den Gastrobetrieb führen wird. In diesem und im benachbarten Gebäude, wo das RAV integriert ist, werden ab Sommer 2026 über 700 Personen arbeiten.

«IssWAS» nennt sich das Restaurant, das ab diesem Sommer vom Wärbrogg Team gemanagt wird. Der Name entstand aufgrund eines internen Wettbewerbes beim Personal. «Das WAS Restaurant ist mit Abstand unser bisher grösster Gastro-Auftrag», bestätigt Pascal Bättig, Leiter Gastronomie Wärbrogg. Mit ihren diversen Gastroprojekten, die erfolgreich am Laufen sind, ist die Wärbrogg perfekt aufgestellt. Pascal Bättig bringt eine grosse Erfahrung mit. «Ich durfte in meiner beruflichen Laufbahn schon einige ähnliche Vorhaben planen, starten und begleiten. Bei WAS können wir nochmals sehr attraktive, gut strukturierte Arbeitsplätze im geschützten Bereich anbieten und auch unser bewährtes Kulinarik-Konzept umsetzen.»

Bättig rechnet, dass am Schluss 14 Mitarbeitende im geschützten Bereich im WAS-Gastrobereich arbeiten. Ein grosser Teil davon wurde bereits rekrutiert und mit den Fachpersonen und Arbeitsagogen auf ihre Aufgaben vorbereitet. In der WAS-Gastro werden Mitarbeitende im geschützten Bereich tätig sein, zudem Mitarbeitende mit IV-Massnahmen und Auszubildende. «Es gibt viele Mitarbeitende, die Interesse zeigten, sowohl am Alpenquai wie bei WAS zu arbeiten. Wir versuchen, jeden einzelnen Mitarbeiter abzuholen und ihm aufzuzeigen, was für Möglichkeiten wir neu bieten können.» Im Bereich Küche und Restaurant ist das komplette Fachpersonen-Team beisammen. Schlaflose Nächte habe er noch keine gehabt, sagt Pascal Bättig. «Wir sind gut vorbereitet und ich darf auf ein sehr starkes und motiviertes Gastro-Team zählen.»

---

*«Wir sind gut vorbereitet und ich darf auf ein sehr starkes und motiviertes Gastro-Team zählen.»*

*Pascal Bättig, Leiter Gastronomie Wärbrogg*

---



*Offenes, einladendes Foyer – der neue Empfangsbereich.*

## Ein guter Entscheid

Die Herausforderungen, die mit grossen Bauprojekten verbunden sind, begannen schon in der Planungszeit. «Der Umstand, dass wir in der frühen Planungsphase Corona erlebt haben, führte zu einer Überarbeitung des Verpflegungskonzeptes», sagt Alain Rogger, Leiter WAS Ausgleichskasse und Geschäftsführer WAS Immobilien AG. Konkret: «Mit Corona bekam Home-Office eine neue Bedeutung. Home-Office heisst, weniger Leute und somit weniger Konsumenten im Haus zu haben. Das erfordert eine andere Konzeption für die Verpflegung. Wir haben eigentlich die ganze Küche neu geplant. Ursprünglich gingen wir von einer Produktionsküche aus, heute ist es eine Mischform.»

Für die engere Planung arbeitete Pascal Bättig vor allem mit Nik Bättig zusammen, Leiter Immobilien WAS. «Wir haben uns durch die ganze Themenvielfalt durchgeschlagen, vom Konzept über die operativen Themen bis zum Bestellen von Kaffeetassen», sagt Nik Bättig. Wichtig sei, dass das Gastrokonzept der Wächbrogg in den Neubau habe einfließen können. «Wir haben uns relativ früh entschieden, dass wir den Gastrobereich nicht selber betreiben und diesen extern vergeben. Früh war auch klar, dass wir das mit einer sozialen Institution machen wollen. Das war ein sehr guter Entscheid. Auch, dass wir ihn so früh gefällt haben. So hatten wir genügend Zeit, und die Wächbrogg konnte Einfluss nehmen auf die Infrastruktur, die jetzt zum Gastrokonzept passt.»

## Kreislauf-System

Für das kulinarische Konzept musste die Wächbrogg nicht das Rad neu erfinden. Sie produziert ihre bewährten Highlights auch für die IssWAS Kundenschaft. Zentral sind die frischen Produkte aus der Region. Es gibt je ein Tagesgericht Vegi und Fleisch, zusätzlich ein gut abgestimmtes saisonales Wochengericht. Dazu kommen zahlreiche hausgemachte Wächbrogg-Spezialitäten und Snacks. Im WAS Restaurant steht auch eine «Salatinsel», an der die Gäste verschiedenste Salate zusammenstellen können, von kleinen Bowls bis zum grossen Salatteller. Täglich werden Suppen frisch zubereitet. Rund um die Uhr stehen zahlreiche Pausen-Snacks zur Verfügung.

Die Zubereitung der frischen Speisen funktioniert in einer Art Kreislauf-System. Hier kann die Wächbrogg die Synergien nutzen, wie sie im Lauf der Jahre durch ihre verschiedenen Angebote entstanden sind. Neben dem Restaurant am Alpenquai betreibt die Wächbrogg auch das Bistro in der Zentralbibliothek im Vögeligärtli und neu seit Februar 2026 das Wächbrogg Bistro im Bildungszentrum XUND beim Kantonsspital. «Wir haben verschiedenste Kompetenzzentren, die sich mit ihren frisch zubereiteten Produkten oder Komponenten beliefern können», sagt Pascal Bättig. Steht mal Kalbsragout auf dem Menüplan, wird dieses vielleicht in der IssWAS Küche produziert und die Spätzli dazu am Alpenquai. Beide Komponenten werden in der Menge berechnet, dass sie für alle Gastro-Orte reichen. Die Speisen werden dann frisch ausgetauscht und kurz vor dem Service an jedem Ort fertiggestellt.

Pascal Kreuzer, kulinarischer Leiter Wächbrogg, bestimmt jeweils eine Woche zuvor, welche Komponenten für die Tagesmenüs in welcher Küche produziert werden. Der Austausch der Speise-Komponenten wird über die Citylogistik der Wächbrogg abgewickelt, wo wiederum Menschen mit Beeinträchtigung beteiligt sind. «Es ist alles ein grosser Kreislauf, der sehr gut geplant ist», sagt Pascal Bättig. Auch die Pausen-Snacks werden in den Wächbrogg-Betrieben frisch zubereitet und von der Citylogistik an die jeweiligen Standorte verteilt.



*Moderne Kantine mit offener Küche – ein Ort für Begegnung und Genuss.*

Drei Mitglieder des Projektteams im Rohbau der neuen Küche, während der Bauphase: Pascal Bättig, Nik Bättig und Alain Rogger (v.l.n.r.)



## Umfassende Kulinarik

Eine wichtige Komponente im Gastroangebot des Sozialversicherungszentrums sind die Smart-Fridges. In diesen Hightech-Kühlschränken werden rund um die Uhr Sandwiches, Müesli oder Salatbowls angeboten. Auch Mittagsmenüs, die übrigbleiben, können ab einem bestimmten Zeitpunkt nachmittags zu einem günstigeren Preis aus den Smart-Fridges geholt werden. «So wird Food Waste reduziert und die Leute können auch mal ein Znacht mit nach Hause nehmen», sagt Nik Bättig.

Neben dem IssWAS Restaurant ist die Wärchbrogg für die Verpflegung bei internen Veranstaltungen zuständig. Im Sozialversicherungszentrum finden regelmässig Tageskurse, Konferenzen, Jahresanlässe und Seminare statt. Hier können die Teilnehmenden vor Ort verpflegt werden. Die Räumlichkeiten für diese Anlässe liegen im Erdgeschoss. Dazu gehört eine kleine Satellitenküche, wo Speisen aufbereitet werden können. Nicht zuletzt betreut das Wärchbrogg-Team die 19 Kaffeeküchen, die sich im Gebäude befinden.

Das Restaurant IssWAS verfügt über 200 Plätze, dazu kommt ein Aussenbereich mit 40 Plätzen. Jeden Tag werden bis zu 200 Hauptmahlzeiten angeboten. Wie wurde das berechnet? «Meine persönliche Erfahrung ist, dass man mit einem frischen Top-Angebot von Speisen um die 50 Prozent der anwesenden Personen abholen kann», sagt Pascal Bättig. Wenn täglich 350 bis 400 Personen vor Ort im Sozialversicherungszentrum arbeiten, dann macht das rund 200 Essen. Am Freitag sind es jeweils weniger. Neben dem vielfältigen Speiseangebot im Restaurant soll es auch möglich sein, dass Leute ihr Essen selber mitbringen. Es gibt einen grossen Raum, wo sie diese Speisen mit Mikrowelle aufwärmen und dann im Restaurant essen können.

## Vertrauenskultur

Trotz seiner Grösse steht das Restaurant nur für WAS Mitarbeitende zur Verfügung, ist also nicht öffentlich. Das hat seinen Grund, wie Alain Rogger betont. «In der Pause spricht man neben privaten Dingen auch über berufliche Aspekte. Wäre die Kantine öffentlich, könnten wir uns weniger frei austauschen.» Im eigenen Betrieb spiele Vertrauen eine grosse Rolle, sagt Rogger, so auch im Restaurant, wo die Möglichkeit besteht, über einen digitalen Self Checkout zu bezahlen. «Wir haben in unserem Unternehmen eine Vertrauenskultur und setzen auf Ehrlichkeit bei unseren Mitarbeitenden, ob im Self Checkout oder bei den Kühlschränken.»

Das Bauvorhaben von WAS hat schon eine längere Geschichte. «Bautechnisch sind wir 2019 gestartet», sagt Alain Rogger. «Zuvor hatten wir rund 12 mögliche Standorte in der Region Luzern evaluiert. Eichhof West war mit Abstand der beste Standort. Er ist sehr zentral gelegen und extrem gut erschlossen, nicht zuletzt mit dem öffentlichen Verkehr.» Als der Standort klar war, wurde ein Architektur-Wettbewerb mit zehn Architektenteams lanciert und eine Wettbewerbskommission eingesetzt, wie das bei einem Grossprojekt üblich ist.

*«Wir schreiben uns auf die Fahne, dass wir Integration machen wollen, und mit diesem Projekt können wir auch unseren Teil dazu beitragen.»*

*Alain Rogger, Geschäftsfeldleiter Ausgleichskasse, Vorsitzender der GL WAS*

Von Anfang an sei klar gewesen, den Gastrobereich an eine gemeinnützige Institution zu vergeben, die nicht gewinnstrebt, sagt Rogger. Das vereinfachte das Verfahren. Vor allem aber passe dieser Entscheid von der Kultur her zum Sozialversicherungszentrum. «Wir schreiben uns auf die Fahne, dass wir Integration machen wollen, und mit diesem Projekt können wir auch unseren Teil dazu beitragen. Das ist der beste Weg, um zu zeigen, dass wir diese Maxime aktiv leben und sie uns wichtig ist.»

## Dienstjubiläen



### 10 Jahre

Seit zehn Jahren bringt **Franziska Meier** ihre zuverlässige, herzliche und engagierte Art in die Wärbrogg ein. Ob zu Beginn im Restaurant Wärbrogg oder später im Bistro Vögeligärtli – Fränzi zeigt überall ihren Einsatzwillen und ihre Lernbereitschaft. Sie meistert Herausforderungen mit Durchhaltevermögen und entwickelt sich fachlich wie persönlich stetig weiter. Wir freuen uns, Fränzi weiterhin als engagierte Kollegin an unserer Seite zu haben.

Vor zehn Jahren hat **Umberto Agostinetti** seinen Platz in der Wärbrogg gefunden. Mit grosser Offenheit, Herzlichkeit und Einsatzbereitschaft bringt er sich in den Arbeitsalltag ein. Besonders geschätzt wird seine direkte und ehrliche Art, sein Humor und sein Interesse an anderen Menschen. Auch in anspruchsvolleren Phasen bleibt Umberto am Ball und zeigt bemerkenswerte Entwicklungsschritte. Wir freuen uns, weiterhin gemeinsam mit ihm unterwegs zu sein.



### 15 Jahre

Seit fünfzehn Jahren bereichert **Eva Roth** unsere Werkstatt. Mit grosser Sorgfalt, Ruhe und Zuverlässigkeit führt sie ihre vielfältigen Aufgaben aus. Eva arbeitet genau, freundlich und zeigt stets Bereitschaft, neue Arbeitsschritte zu erlernen. Ihre ruhige Art, ihre Offenheit und ihre Beständigkeit wird im gesamten Team sehr geschätzt. Eva bringt Stabilität in den Arbeitsalltag, strahlt Gelassenheit aus und sorgt mit ihrem verlässlichen Wesen für eine angenehme Atmosphäre in der Gruppe.



### 20 Jahre

**Danijela Sandic** gehört seit zwanzig Jahren zum Werkstatt-Team und ist aus der Gruppe See nicht mehr wegzudenken. Mit viel Sorgfalt, Ruhe und Ausdauer erfüllt sie ihre Aufgaben, sei es beim Verpacken, Etikettieren oder in der Kartenproduktion, wo ihre Genauigkeit besonders geschätzt wird. Danijela bringt Wärme, Loyalität und Beständigkeit in den Alltag der Werkstatt. Ihre lange Zugehörigkeit zeigt, wie stark sie mit der Werkstatt verbunden ist.

# Kurzmitteilungen aus der Wärbrogg

## Folgende neue Fachpersonen durften wir in der Wärbrogg begrüßen:



**Sofie Göhner**  
Arbeitsagogin eidg.  
FA / Gruppenleiterin



**Pascal Stöckli**  
Koch EFZ, Leiter  
Standort XUND

Allen Fachpersonen wünschen wir bei ihrer neuen Aufgabe viel Erfüllung und Freude!

## Bestandene Prüfungen

Vierfacher Erfolg in der Arbeitsagogik!

Wir dürfen einen besonderen Erfolg feiern: Sofie Göhner, Joel Pfeuti, Andrea Weber und Flavio Parola haben im Herbst 2025 die eidgenössische Berufsprüfung bestanden und tragen nun den Titel Arbeitsagogin bzw. Arbeitsagoge mit eidgenössischem Fachausweis.

Dieser Abschluss ist mehr als ein neuer Titel. Er zeigt den grossen Einsatz, die Begeisterung und die Leidenschaft, mit der sie Menschen begleiten, fördern und unterstützen.

Wir gratulieren allen ganz herzlich und sind stolz, sie in unserem Team zu haben.

## Neues Mitglied in der Geschäftsleitung

Der Vorstand der Wärbrogg hat entschieden, Marietta Battaglia, Leiterin Agogik und berufliche Integration, per 1. Januar 2026 in die Geschäftsleitung zu wählen. Mit der Integration dieser Stelle in die Geschäftsleitung können wir den sozialen Themen einen noch grösseren Wert verschaffen.

Wir gratulieren Marietta herzlich zu dieser Beförderung. Sie hat in den vergangenen zwei Jahren massgeblich zum Erfolg der Wärbrogg beigetragen und wir freuen uns auf die weitere erfolgreiche, konstruktive Zusammenarbeit.

## Ein gelungener Start ins neue Jahr

Unser Neujahrsanlass in der Swisspor Arena bot einen stimmungsvollen Rahmen für ein geselliges Beisammensein. Nach einem kurzen Rückblick auf die Highlights des vergangenen Jahres richteten Geschäfts- und Bereichsleitung den Blick auf die vielen spannenden Projekte, die 2026 auf uns warten.

Ein besonderes Highlight war die Premiere unseres Wärbrogg-Chors, der mit einem passenden Song von Kunz sein Debüt gab und das Publikum begeisterte. Auch die Fussballfans unter uns kamen auf ihre Kosten: Drei FCL-Spieler der 1. Mannschaft überraschten uns mit ihrem Besuch, beantworteten Fragen und signierten zum Abschluss ihre Autogrammkarten.

Ein Abend voller Begegnungen, schönen Gesprächen und Vorfreude auf das neue Jahr.

## Rückblick Gipfeltreffen

Im Rahmen des Gipfeltreffens besuchten Gregor Schäli (Direktor Justizvollzugsanstalt Grosshof) und Sandra Steffen-Epp (Leiterin Abteilung Vollzugs- und Bewährungsdienst Luzern) die Wärbrogg. Im Mittelpunkt des Austauschs standen die aktuellen Herausforderungen der JVA. Der Besuch bot Gelegenheit, Einblicke in die Situation zu gewinnen und offene Fragen zu besprechen.



**Erfolgreicher Tag der Psychischen Gesundheit**

Am 10. Oktober 2025 wurde der Internationale Tag der Psychischen Gesundheit auch in unserer Region mit vielfältigen Aktionen begangen. Informationsangebote, Gespräche und Veranstaltungen machten deutlich, wie wichtig Offenheit, Prävention und Unterstützung im Bereich der psychischen Gesundheit sind. Das grosse Interesse bestätigte, dass psychische Gesundheit zunehmend offen thematisiert wird. Der Tag setzte damit ein wichtiges Zeichen für Entstigmatisierung, Zusammenhalt und gegenseitige Achtsamkeit.



Norbert Bucheli (Wärchbrogg), Christine Giger (BDI Stiftung Besuchsdienst Innerschweiz), Armin Steffen (Stiftung Brändi Produktion Luzern), Martha Marbacher (IG Arbeit) (v.l.n.r)



*Welche Farbe trägt der Samichlaus dieses Jahr?*

Pink, braun oder doch knallgrün? Der Samichlaus steht ratlos vor dem Farbkübel – und braucht eure Hilfe! Welche Farbe soll sein Chlaussack dieses Jahr tragen? Stimmt ab und entscheidet mit, bevor der Chlaus mit dem falschen Chlaussack auftaucht.



**Jetzt abstimmen!**



Bistro Vögeligärtli Mitarbeiterin Manuela I. präsentiert ihr selbstgemachtes «Malen-nach-Zahlen»-Porträt ihrer Katze Sunny.



Gut gelaunt vor neuer Kulisse:  
Ein kleiner Teil des Teams  
vor dem frisch eröffneten Laden.

## Zwei Teams – ein Standort

Der Markt an der Baselstrasse ist nur ein paar Dutzend Meter weiter in ein neues Lokal gezogen. Auch die Citylogistik der Wärbrogg ist jetzt in den gleichen Räumlichkeiten untergebracht. Das war eine Herausforderung, aber eröffnet auch neue Perspektiven.

Der Markt an der Baselstrasse hat seit Mitte November 2025 ein neues Zuhause. Dieses liegt nur knapp 100 Meter vom alten Standort weg an der gleichen Strasse. «Aber jetzt sind wir auf der besseren Strassenseite, weil sie stärker begangen wird und auch ein breiteres Trottoir hat», sagt Karin Gassmann, Leiterin Markt. Aber auch: Die Räumlichkeiten sind grosszügiger, heller, luftiger, sympathischer. Die grossen Schaufenster wirken einladend. «Die Passanten nehmen uns jetzt viel stärker wahr.»

Der Markt teilt sich das Lokal neu mit der Citylogistik, die ebenfalls an die Baselstrasse gezogen ist. «Wir haben schon länger einen neuen Standort gesucht, der ebenerdig und auch sonst praktikabel sein musste», sagt Matthias Fuchs, der seit zweieinhalb Jahren die Citylogistik leitet. Der bisherige Standort lag im zweiten Stock, was für einen Logistikbetrieb mit viel Warenumsatz und Transport doch eher ungünstig war.

### Gewisse Ängste

Als das Lokal an der Baselstrasse frei wurde, beschloss die Wärbrogg, den Markt und die Citylogistik dorthin zu verlagern. Das Lokal ist gross genug, dass der Schritt gewagt werden konnte. Fuchs teilt sich das Büro im hinteren Bereich des Ladens mit dem Markt-Team. Auch der Pausenraum und die Toiletten werden gemeinsam vom Markt und von der Citylogistik genutzt. Die zehn E-Bikes und die zwei Kyburz-Fahrzeuge für den Fahrdienst sind im nahen Parkhaus untergebracht.

Natürlich gab es offene Fragen: Wie würden die Mitarbeitenden reagieren? Würden sie sich weiterhin

### Danke

Wir danken allen Stiftungen,  
welche dieses Projekt grosszügig  
unterstützt haben.

wohl fühlen? «Es gab gewisse Ängste», bestätigen Karin Gassmann und Matthias Fuchs. Beide Teams waren sich an eingespielte Abläufe gewöhnt. «Wir waren eher kleine Teams, alle kannten einander, es war ruhig. Mit den gemeinsamen Lokalitäten sind unsere Mitarbeitenden, die sich in der Regel nicht leicht tun mit Veränderungen, nun plötzlich mit mehr Leuten in ihrem Arbeitsalltag konfrontiert», sagen die beiden. Wie erhofft, ist dieser «Gewöhnungsprozess» aber ziemlich problemlos abgelaufen. Karin: «Ich bin positiv überrascht. Das hat sich gut eingependelt.»

Obwohl der Laden jetzt viel geräumiger wirkt, ist die eigentliche Ladenfläche etwa gleich gross wie vorher. Viel mehr Platz hingegen bietet die Kühlzelle. «Wir werden sicher das Gemüse grosszügiger präsentieren, weil wir jetzt bessere Möglichkeiten haben und die Passanten den Laden stärker wahrnehmen», sagt Karin.

Kleinere Anpassungen wurden schon länger eingeleitet, da sich das Kundensegment an der Baselstrasse von demjenigen am Alpenquai unterscheidet. Produkte zum Abfüllen und eine offene Käsetheke sind nicht mehr vorhanden, die biologischen Produkte

wurden zurückgestuft, weil die Nachfrage fehlte. Dafür gibt es mehr kleine Sachen oder Snacks. Das Angebot ist wieder konventioneller geworden. «Im Vergleich zum Alpenquai sind wir eher Denner als Migros», lächelt Fuchs. Weiterhin wird der Markt eine Poststelle sein, wo neu auch Einzahlungen gemacht werden können.

### Citylogistik wird grösser

Ausgebaut wird hingegen die Citylogistik, weil die Wärbrogg ab nächstem Jahr das Restaurant und alle sonstigen kulinarischen Dienstleistungen für das neue Sozialversicherungszentrum WAS betreiben wird (siehe Hauptartikel in dieser Ausgabe). Das erfordert mehr Transportkapazitäten. Anders als bisher, werden die Fahrer nicht nur hauptsächlich vormittags unterwegs sein, sondern vermehrt den ganzen Tag über ihre Einsätze machen. «Heute haben wir acht Mitarbeitende, die den Fahrdienst machen. Dieses Team werden wir um vier bis fünf Fahrer aufstocken», sagt Fuchs. Der Fahrer-Job ist für Menschen mit Beeinträchtigung etwas anspruchsvoller als andere Beschäftigungen. Sie fahren bei jedem Wetter, müssen sich in der Stadt auskennen und sich sicher fühlen. In der Arbeit sind sie mehr auf sich gestellt und haben viel selbständigen Kundenkontakt. «Das hat es anfänglich erschwert, geeignete Mitarbeitende zu finden», sagt Fuchs. «Aber inzwischen haben wir gute Bewerbungen und befinden uns mitten im Schnupper- und Rekrutierungsprozess.»



Umzug Baselstrasse  
Hier geht's zum Video

# Beste Aussichten bei Föhnlage

Seit rund sechs Jahren ist Tino Langjahr Mitarbeiter im Bistro Vögeligärtli. Jeder Tag gestaltet sich anders, mal herausfordernd, mal abwechslungsreich. Vielfalt prägt die Freizeit: Sport und Bewegung lüften den Kopf, Reisen und Lesen eröffnet neue Welten und vom Tessin und von Wetterphänomenen kann es nicht genug sein.

«Bei Föhnlage ist der Tag glasklar, die Sicht gestochen scharf», schwärmt Tino Langjahr vom Ausblick im Tessiner Ferienhaus der Eltern. Hier verbringt der 38-Jährige gerne Freizeit und Ferien. Er mag das mediterrane Flair, die massive Berglandschaft. Begeistert ist er aber von den Wetterstimmungen, die er ebenfalls auf Reisen in Island und in der Toskana erlebt hat. Das Wetter zu beobachten, habe etwas Meditatives, etwas Beruhigendes und wirke wohltuend. Als ausgebildeter Gärtnerarbeiten ist er es sich gewohnt, das Wetter mit einzubeziehen. «Das vermisse ich ab und zu ein wenig. Es kostet mich inzwischen mehr Überwindung, wetterunabhängig nach draussen zu gehen. Als Gärtner war das einfach so, du musstest raus an die frische Luft, so wie du täglich mit einem Hund raus musst.»

## Gemütlich und gelassen

Für Tino Langjahr ist Wiederkehrendes wichtig im Leben, damit er sich gut zurechtfindet und sich wohlfühlt. Eine Arbeitsstruktur, die Planung erleichtert, zählt dazu. So arbeitet er seit 2020 zu 50 Prozent auf vier Nachmittage verteilt im Bistro Vögeligärtli und ist glücklich damit. «Gerade die Weihnachtszeit im Bistro mit dem Guetle für den Verkauf – Brunli mag ich übrigens am liebsten – ist ideal für mich. Die Arbeitsabläufe sind klar, es ist gemütlich, selbst wenn es manchmal hektisch wird», schmunzelt er. Solche Routine gibt ihm Sicherheit und ermöglicht Flexibilität. «Zwar ist die Schicht im Bistro jeweils zugeteilt, aber es kann immer mal etwas Unvorhergesehenes geschehen. Dann versuche ich, mich der Situation anzupassen», sagt er. Inzwischen gelingt ihm das gut, aber er schaut, dass er sich selbst nicht zusätzlich stresst. «Ich bin eher ein gemütlicher und gelassener Typ, ausgeglichen und ruhig. Aber ich muss mich konzentrieren, weil ich all die vielen Eindrücke nicht so gut filtern kann», erzählt Tino Langjahr. Als Ausgleich macht er oft und gerne Sport, «Hirnlüften» nennt er dies: Er schwimmt und joggt, fährt vor allem an wärmeren Tagen mit dem Velo zur Arbeit, geht im Winter ab und zu Skifahren, ist aktiv im Turnverein Root und bis zu zweimal pro Woche im Fitnesscenter anzutreffen.



*«Gartenarbeit erfordert ähnlich wie wenn du einen Hund hast, dass du einfach bei jedem Wetter raus musst.»*

*Tino Langjahr*

## Die kleinen Helden des Alltags

Ausserdem liest er gerne Sachbücher und Biografien. «Beeindruckend finde ich den Werdegang des ehemaligen amerikanischen Präsidenten Barack Obama, dessen Karriere und Aufstieg ich bewundere.» Was andere aus eigener Kraft erarbeiten, das findet bei ihm Anklang. So erzählt er anerkennend von seinem Vater, dem Filmemacher Erich Langjahr, der seinen eigenen Weg gegangen ist. Besondere Wertschätzung bringt er aber auch jenen Menschen entgegen, die ihren Alltag ohne grosses Aufsehen zuverlässig und zufrieden gestalten und bewältigen. «Auf diese Menschen treffe ich auch hier, und von ihnen lerne ich nicht zuletzt, ausdauernd zu sein, dranzubleiben.» Er nennt sie «die kleinen Helden des Alltags», weil sie unverzichtbar sind, aber nicht immer gesehen werden. Und was schätzen seine Mitmenschen an ihm? «Ich denke, dass ich geduldig, vielseitig interessiert und grundsätzlich entspannt bin.»

## Die eigene Wohnform

In Kriens lebt Tino Langjahr inzwischen seit ein paar Jahren in einer eigenen Wohnung, nachdem er Schritt für Schritt gelernt hat, sich selbstständig zu organisieren. Aufgewachsen ist er in einem 300-jährigen Bauernhaus in Root. «Das Haus habe ich geliebt, das Knarren der alten Dielen und Balken, das Holzofenfeuer, all das Geheimnisvolle eines alten Gebäudes. Und es gab immer etwas zu werken», sagt er. «Aber für meine Körpergrösse von 1.93 Meter ist mir meine Wohnung nun doch lieber als die niedrigen Decken im Bauernhaus.» Und auf seine Eigenständigkeit und die damit einhergehende Eigenverantwortung blickt er zu Recht mit Stolz.

## Gutscheine von der Wärchbrogg – eine gute Sache

Unterstütze die Wärchbrogg und verschenke Wertgutscheine an deine Freunde, zum Geburtstag, zum Jubiläum oder einfach um eine Freude zu bereiten. Schlemmen oder Einkaufen: Einen Wertgutschein von der Wärchbrogg verschenken ist immer eine gute Sache. Einlösbar sind die Gutscheine im Restaurant Wärchbrogg, in unserem Bistro Vögeligärtli, Bistro XUND und in unseren Märkten am Alpenquai 4 und an der Baselstrasse 47 in Luzern.



Direkt online  
bestellen.



## Mein Favorit!

Für Monica Widmer vom Markt Alpenquai ist Bens Ginger Ingwerkonzentrat mehr als nur ein Getränk – es ist ein kleiner Moment voller Energie und Wohlgefühl für jeden Tag.



Direkt hier im  
Online-Shop bestellen.

## Geschichten aus der Wärchbrogg – dein Feedback macht den Unterschied

Bereits die 32. Ausgabe der Wärchbrogg-Zytig ist das in deiner Hand. Wir gestalten diese Zeitung mit viel Engagement – jetzt bist du gefragt! Wie gefällt dir unsere Zeitung? Schreib uns deine Meinung und nimm an der Verlosung für einen Gutschein von Fr. 50.– teil.



Mitmachen und gewinnen

## Frühlingserwachen auf der Bistro-Vögeligärtli-Terrasse

Die Tage werden länger, die Sonne wärmt und die ersten warmen Stunden locken nach draussen. Gönn dir eine kleine Auszeit: Ob frisch gebrühter Kaffee, cremige Glace oder ein leichter Snack – auf unserer Bistro-Vögeligärtli-Terrasse kannst du herrlich entspannen und den Frühling geniessen. Komm vorbei, tanke Sonne und lass es dir richtig gut gehen!



Hier geht's zum Angebot



## Freundeskreis-Anlass: Erkundungstour bei der Wärchbrogg

Wenn du dich jetzt dazu entscheidest, Gönner oder Gönnerin zu werden, profitierst du am Donnerstag, **25. Juni 2026**, ab 17.30 Uhr, von einer spannenden Wärchbrogg-Entdeckungstour mit leckeren Häppchen bei jeder Station.

Startpunkt ist das XUND Bildungszentrum beim Kantonsspital, wo du einen Einblick in das Bistro und die Take-away-Produktion erhältst.

Anschliessend wird der neue Standort für den Markt und die Citylogistik an der Baselstrasse vorgestellt.

Zum Abschluss können die Teilnehmer den gelungenen Umbau im 3. Stock am Alpenquai 4 besichtigen. Die Veranstaltung bietet einen interessanten Überblick über die aktuellen Entwicklungen und neuen Angebote der Wärchbrogg.

Als Gönner:in erhältst du für diesen Anlass eine persönliche Einladung.



Mitglied werden?  
Dann direkt scannen  
und anmelden.



*Ben's Ginger*

*gibt mir genau den  
gesunden Kick, den  
ich im Alltag suche.*

*Monica Widmer*



# Alles inhouse – die Hauswirtschaft baut aus

Der Bereich Hauswirtschaft der Wärbrogg umfasst drei Arbeitsfelder: Reinigung, Abwaschen (Restauration), Wäscherei. Letzteres wird seit Herbst 2025 vollständig intern abgedeckt. Rebecca Wey, Leiterin Hauswirtschaft, und Gabi Riedweg, Mitarbeiterin, geben Einblick in Aufbau und Alltag und schauen in eine spannende Zukunft.

## Rebecca Wey, Gabi Riedweg, was sind eure Aufgaben in der Hauswirtschaft?

**Rebecca:** Ich bin Leiterin Hauswirtschaft seit Januar 2025 und verantworte den Neuaufbau und die Organisation des Bereichs, unterstützt vom Team. Meine Arbeit ist vielfältig: Personalwesen, Arbeits- und Ferienpläne erstellen, Materialbestellungen, bereichsübergreifende Kommunikation, Begleitung der Mitarbeitenden. Und ich packe gerne selbst mit an. Wir lernen täglich von- und miteinander.

**Gabi:** Vor fünf Jahren war ich noch allein in der Reinigung hier tätig. Nach und nach kamen weitere Arbeiten hinzu: abwaschen, vereinzelt Textilien bügeln und versorgen. Grundsätzlich wurde die Wäschereiarbeit aber extern erledigt. Dreimal die Woche wurden wir beliefert. Alles war etwas verzettelt, man musste auf die Wäsche warten. Ich habe mir Gedanken gemacht und nachgefragt, ob man nicht intern eine Wäscherei organisieren könnte. Die Idee stiess auf offene Ohren und ich bin glücklich, dass es zustande gekommen ist. Diese Arbeit macht grossen Spass.

## Was ist neu im Bereich Hauswirtschaft?

**Rebecca:** Seit Mitte Oktober übernehmen wir intern die gesamten Wäschereiarbeiten, wie Gabi erwähnt hat. Wir haben professionelle Geräte angeschafft – z. B. eine Mangel sowie Waschmaschinen. Täglich üben wir gemeinsam die richtige Bedienung und den Umgang, um einen einwandfreien Service zu bieten. Die anfallende Wäsche der Mitarbeitenden und Fachpersonen – Schürzen, Küchenblusen usw. –, sämtliche Servietten und Tischtücher, aber auch Reinigungslappen, Geschirrtücher und weitere verwendete Textilien werden von uns gewaschen, gebügelt und wieder versorgt. Pro Tag verarbeiten wir so Wäsche für ungefähr 20 bis 25 Personen.

## Wie gross ist das bestehende Team?

**Rebecca:** Derzeit sind wir insgesamt sieben Personen: sechs Menschen mit Beeinträchtigung mit Prozentsätzen zwischen 40 und 70 Prozent sowie ich als Leiterin mit einem Vollzeitpensum.

## Was schätzt ihr besonders an eurer Arbeit?

**Gabi:** Ich freue mich, dass ich exakt und sorgfältig arbeiten kann. Die Wartezeit für frische Wäsche konnten wir bereits verringern, das kommt gut an und wir erhalten positive Rückmeldungen.

**Rebecca:** Vor meiner Tätigkeit in der Wärbrogg war ich 20 Jahre in Altersheimen als Mitarbeiterin angestellt, ich bin ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft. Hier bin ich als Leiterin auch Bezugsperson, was mir sehr gefällt. Ich erhalte unmittelbar Feedback vom Team, die Wertschätzung ist hoch und ich bin sozial wie fachlich gefordert. Dass unser Wirken dazu beiträgt, Abläufe zu vereinfachen und effizienter Wäsche zur Verfügung zu stellen, z. B. Tischwäsche bei aufeinanderfolgenden Banketten, ist motivierend. Ausserdem freue ich mich, den Mitarbeitenden Tipps weiterzugeben, sei es bei der Reinigung oder in der Wäscherei, um Handgriffe zu vereinfachen.

**Gabi:** Die Tipps und Tricks von Rebecca sind super und sparen Zeit. Sie verhindern, dass man alles mehrmals in die Hände nehmen muss.

## Welche Fähigkeiten sind gefragt?

**Rebecca:** Von Menschen, die sich für unsere Arbeit interessieren, verlange ich nicht in erster Linie gute Zeugnisse. Vielmehr sollen sie ins Team passen, mitarbeiten, Interesse zeigen, z. B. an Sauberkeit. Hygiene ist wichtig. Der Bereich ist vielfältig und ab-

wechslungsreich, wir haben ein Rotationsprinzip. Es gibt Präferenzen: Die einen sind lieber in der Wäscherei, andere bevorzugen die Reinigung. Darauf nehme ich bei der Einsatzplanung Rücksicht. Es braucht Flexibilität, denn auch wenn krankheitsbedingt jemand ausfällt, wollen wir gewährleisten, dass alles rundläuft. Die Arbeiten sind übrigens beliebt, was uns freut.

**Gabi:** Ich finde es wichtig, dass wir miteinander arbeiten und bin dankbar, mit Rebecca eine Leiterin und Ansprechperson zu haben, die alles organisiert und regelt.

## Es gibt weitere Pläne in der Wärbrogg. Inwiefern betreffen diese die Hauswirtschaft?

**Rebecca:** Anfang Februar 2026 übernahm die Wärbrogg das XUND Bistro beim Kantonsspital und nach Ostern übernehmen wir den ganzen Gastronomiebereich WAS/IV Eichhof West. Das bedeutet auch Mehrarbeit für uns. Wir erweitern daher unseren Personalbestand, um wie viele Personen ist allerdings noch offen. Ausserdem bieten wir ab Sommer 2026 eine Lehrstelle an, eine praktische Ausbildung (PrA Hauswirtschaft).

**Gabi:** Das finde ich eine tolle Idee. Dann können wir gemeinsam etwas weitergeben.

**Rebecca:** Dass wir das alles umsetzen können, ist uns wohlgesinnten Stiftungen zu verdanken. Sie haben uns ermöglicht, einen separaten Raum einzurichten, ein Team aufzubauen, Abläufe durch entsprechende Maschinen zu professionalisieren und weitere wertvolle Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung zu schaffen. Danke!



Einblick in die Hauswirtschaft:  
Jetzt das neue Video anschauen!



# Himmlich verpackt!

Seit Herbst 2025 arbeitet die Wärchbrogg mit der Confiserie Bachmann, die nebenan im Quartier produziert und verkauft, als Partner zusammen. Für die beliebten Schoggi-«Schutzengeli» suchte der Confiseur Unterstützung bei der Verpackungsvorbereitung – und fand in der Wärchbrogg eine motivierte Auftragnehmerin.

«Ein richtiger Schoggiauftrag», schmunzelt Stefan Odermatt, Leiter Werkstatt der Wärchbrogg. Man sei stolz, für die Confiserie Bachmann, das erfolgreiche, lokal und über die Kantonsgrenzen hinaus bekannte Unternehmen, diesen willkommenen Auftrag übernehmen zu dürfen. Die Confiserie Bachmann kam im Frühjahr 2025 auf die Wärchbrogg zu, weil sie für die Verpackungsausstattung der «Schutzengeli»-Schachteln der grossen Nachfrage wegen selbst zu wenig Kapazität hatte. Die «Schutzengeli» sind eine besondere Bachmann-Kreation: Schokoladekugeln variiert, liebevoll mit Goldflügeli aus Papier in ein Pralinenpapier gelegt, wahlweise in einer weissen oder braunen Kartonschachtel. Die «Schutzengeli» sind einzeln oder in unterschiedlichen Schachtelgrössen erhältlich. Die Wärchbrogg übernimmt das Auffalten und die Ausstattung der Vierer- und Achterschachteln. Die Schokolade wird später bei Bachmann abgefüllt.

## Nachbarschaftsdienste

Die Confiserie Bachmann hat ihre Produktionsstätte in unmittelbarer Nachbarschaft der Wärchbrogg. «Bachmann liefert uns die flachen weissen bzw. braunen Kartons mit den ausgestanzten Rechtecken sowie die Pralinen- und Schmuckpapiere der «Schutzengeli». Unsere Mitarbeitenden falten die Schachteln auf und legen die Goldflügeli samt Pralinenpapier korrekt, das heisst gleich ausgerichtet, ein. Vor allem das Auffalten der Kartonschachteln ist eine knifflige Aufgabe», sagt Stefan Odermatt. «Die Arbeit verlangt Sorgfalt und ist feinmotorisch herausfordernd. Dennoch sind unsere Mitarbeitenden begeistert und freuen sich, für diesen renommierten Kunden und sein beliebtes Produkt arbeiten zu dürfen.» In der Werkstatt stehen nun jeweils mehrere, unverkennbar rosafarbene Kisten bereit. Wöchentlich sind zwei bis sechs Mitarbeitende der Wärchbrogg mit den Schachteln beschäftigt. «Durchschnittlich falten wir pro Woche rund 1000 Vierer- und 2000 Achterschachteln auf, inklusive Ausstattung», sagt der Leiter Werkstatt. Bei der Confiserie Bachmann wiederum ist man dankbar für die kurzen Lieferwege und schätzt den neuen Partner für seine hohe Flexibilität, die unkomplizierte Zusammenarbeit, die persönlichen Kontakte sowie die jederzeit gewährleistete Erreichbarkeit. Hier ist man überzeugt, mit der Wärchbrogg den richtigen Partner gefunden zu haben. Nach intensivem Austausch, dem gegenseitigen Vorstellen der Betriebe und einer passablen Offerte sei man sich einig gewesen. «Wir freuen uns über das gemeinsame Wirken und schätzen den Einsatz der Wärchbrogg-Mitarbeitenden und -Fachpersonen sehr», sagt Almir Kumalic, Leiter Verpackung & Versand bei der Confiserie Bachmann.

## Wenns für beide Seiten passt

Mit der Wärchbrogg berücksichtigt die Confiserie Bachmann ein soziales Unternehmen, das mit Offenheit und Engagement an die Sache geht. «Wenn wir mit unserem Auftrag etwas dazu beitragen können, dass Menschen mit Beeinträchtigung Arbeit finden, so freut uns das doppelt», sagt Almir Kumalic. Dass die Wärchbrogg bereits langjährige Erfahrung im Falten von Schachteln für weitere Kunden aufweist, sprach ebenfalls für ihr Angebot. «So stimmt's für alle», sagt Stefan Odermatt. Zu beobachten bleibt, wie die Prozesse sich entwickeln. Bislang zeigt man sich auf beiden Seiten aber sehr zufrieden. Erst kürzlich habe einer der Mitarbeiter bei einer Führung mit einer externen Gruppe in der Wärchbrogg stolz auf die Arbeit für die Confiserie Bachmann hingewiesen und vorgezeigt, was das Schachtelausrüsten beinhaltet. «Damit sind wir auf grosses Interesse gestossen, weil man die Confiserie Bachmann einfach kennt – und natürlich die feinen Schutzengeli!», meint Stefan Odermatt.

*Bei der Confiserie Bachmann ist man dankbar für die kurzen Lieferwege und schätzt den neuen Partner für seine hohe Flexibilität, die unkomplizierte Zusammenarbeit und die persönlichen Kontakte.*

*Almir Kumalic, Leiter Verpackung und Versand bei der Confiserie Bachmann*



# Über Stock und Stein

Als Arbeitsagoge und Jobcoach im Bereich Gastronomie ist Daniel Rigert seit bald acht Jahren eine erfahrene Fachperson in der Wärbrogg. In seiner Freizeit ist der 44-jährige Familienvater auch schon mal auf einem Enduro-Motorrad in dünn besiedelten Gegenden Europas unterwegs.

Die ruhige Art, die Daniel Rigert ausstrahlt, als wir am Tisch sitzen und über seine Tätigkeiten in der Wärbrogg reden, lässt nicht unbedingt darauf schliessen, dass er manchmal den Nervenkitzel liebt. Diese Momente, wo er auf dem Motorrad sitzt und in der freien Natur über Stock und Stein fährt. Diese Momente, die äusserste Konzentration erfordern, weil die Bodenverhältnisse oft schwierig sind und jede kleine Unaufmerksamkeit böse Folgen haben kann.

Solche Momente hat Daniel Rigert letztes Jahr auf einer Enduro Off-Road-Tour in Bosnien-Herzegowina erlebt. «Seit meinem 18. Altersjahr fahre ich Motorrad. Zwischen 20 und 25 habe ich mehrere Off-Road-Touren auf einer Enduro-Maschine unternommen. Danach machte ich familienbedingt eine längere Pause. Letztes Jahr hat es mich wieder gepackt.» Während einer Woche fuhr er mit einer bunt zusammengesetzten Truppe von Gleichgesinnten durch einsame Gebiete in Bosnien Herzegowina. In den früheren Jahren unternahm er solche abenteuerlichen Touren auf Zypern und in Rumänien.

## Blaue Flecken

Aufgrund der langen Off-Road-Pause bereitete sich Daniel auf die Bosnien-Tour gut vor. «Ich verbrachte zwei Tage in Deutschland, wo ich in einer Kiesgrube verschiedene Trainingsprogramme absolvierte. Ich wollte die Fahrtechniken auffrischen, um auf schwierigen Terrains gut voranzukommen.» Während ihren Geländefahrten sind die Fahrer mit robuster Kleidung ausgestattet. «An den Gelenken tragen wir Protektoren, die Füsse werden durch speziell verstärkte Motorrad-Stiefel geschützt.» Bei einem Sturz gibt es schon mal blaue Flecken. «Ein bosnisches Tattoo», wie der einheimische Tour-Guide zu sagen pflegte.

Ausgangspunkt für die Tagestouren war ein Enduro-Stützpunkt mit Hotel, Töf-Ranch und Werkstätten, rund zwei Stunden von Sarajevo entfernt. Dort können die Maschinen (Yamaha Ténéré 700) und die Ausrüstung gemietet werden. Die einzelnen Enduro-Gruppen sind jeweils mit lokalen Guides unterwegs. Sie fahren durch Wälder, Wiesen und Steppen, durch Schluchten und über Berge, meistens auf Schotter- und Feldwegen, manchmal auch durch trockene Flussbetten oder mal querfeldein über offenes Gelände. Sie besuchen abgelegene Dörfer und kommen mit Einheimischen in Kontakt. «Eindrücklich in Bosnien sind die wild lebenden Pferde und die Spuren aus dem Jugoslawien Krieg.»

*«Wir brettern nicht einfach quer durch Wälder oder Moore, sondern halten uns ans übliche Streckennetz.»*

Daniel Rigert

## Highlight Sardinien

Er sei sich bewusst, dass solche Off-Road-Touren durch fast unberührte Landschaften auch ökologische Fragezeichen setzen, sagt Daniel. Aber die Guides würden sehr darauf achten, dass auf Wegen gefahren werde, die auch im Alltag benutzt würden. «Wir brettern nicht einfach quer durch Wälder oder Moore, sondern halten uns ans übliche Streckennetz.» Er habe auch immer einen respektvollen Umgang mit den Einheimischen erlebt. «Die Leute hatten Freude an uns, sie zeigten Interesse. Wir wurden überall herzlich empfangen und bewirtet. Da ist eben auch der ökonomische Aspekt: Viele Menschen leben dort von dieser Art Tourismus.»

Wie gesagt: Mit dem Töf-Fahren hat Daniel Rigert, seitdem er eine Familie hat, stark zurückgesteckt. Sein Motorrad, eine BMW R-1200 RS, teilt er sich mit seinem Vater, der als Pensionierter mehr Zeit hat, auszufahren. Daniel macht jeweils im Herbst zusammen mit einer Gruppe von 10 bis 12 Leuten eine Woche Töf-Ferien, manchmal kommt noch ein verlängertes Wochenende dazu. «Wir fahren in gebirgigen Regionen von umliegenden Ländern wie Italien, Österreich, Slowenien, Kroatien oder auch Deutschland.» Ein Highlight sei Sardinien, sagt Daniel. «Es gibt dort super schöne Strassen, viele Kurven, einsame Gebiete, landschaftliche Abwechslung. Meer und Berge.»



## Spannende Jahre

Ursprünglich als Konditor und Koch ausgebildet, arbeitete Rigert acht Jahre als Koch im Kanton Zug, bevor ihn sein Bruder auf den Beruf des Arbeitsagogen aufmerksam machte. Während seiner Ausbildung war er Gruppenleiter in einer Institution in Aarau, danach arbeitete er in gleicher Funktion in Baar, wo er bei Programmen für Arbeitslose mitwirkte. 2018 kam er als Arbeitsagoge und Bezugsperson im Bereich Detailhandel und Restaurant in die Wärbrogg.

Heute ist Daniel, der im Laufe seiner Wärbrogg-Zeit eine Weiterbildung als Jobcoach machte, im Bereich Gastronomie tätig. Hier ist er für alle Lernenden zuständig, aber auch Bezugs- und Coachingperson für die Gastro-Mitarbeitenden, die einen geschützten Arbeitsplatz haben oder aufgrund einer IV-Massnahme ein Praktikum oder ein Arbeitstraining machen. Nicht zuletzt macht er die Praxisbegleitung von zurzeit drei Personen, die sich zum Arbeitsagogen, zur Arbeitsagogin ausbilden lassen.

Während seiner Zeit bei der Wärbrogg habe sich viel verändert, sagt Daniel. «Wir sind gewachsen in diesen acht Jahren. Wir bilden junge Menschen aus, das Team hat sich vergrössert, neue Standorte sind dazugekommen, weitere werden folgen. Ich habe meine Kompetenzen erweitern können und darf Arbeitsagogen in Ausbildung begleiten.» Daniel nickt und lächelt. «Es bleibt spannend.»

## Eine Spezialität, die von Herzen kommt

[confiserie.ch/schutzengeli](http://confiserie.ch/schutzengeli)



**Bachmann**

## Events

23. März  
Im April

**Azubi-Mittag  
Etagere-Special**

(Bistro Vögeligärtli)

Im April  
13.–17. April  
Im Mai

**Happy-Bowl-Friday (XUND)**

**Spargel-Woche**

**Bistro «Bingo»**

(Bistro Vögeligärtli)

7. Mai

8.–10. Juli

**Admin-Team am Herd**

**Barbecue-Tage**



Mehr Infos  
zu den Events.

## Kleine Geste, grosse Wirkung – Danke für deine Unterstützung!

**Unser Spendenkonto:**

IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7

Jetzt mit TWINT spenden!



## Ausblick Zytig Nr. 33



**\* Mehr Platz, mehr Leckeres!**

Am neuen Xund-Standort gibt's frische Snacks für Studis  
und genug Platz für die Produktion unserer Eigenprodukte.



Wärchbrogg  
Markt ist  
CSS Coin  
Partner.

# Das gesunde Leben ist, wo du frisch vom Feld kaufst.

🔗 Weitere Informationen in einer  
CSS-Agentur und auf [css-coin.ch](http://css-coin.ch)

In deiner Nähe mit dem CSS Coin  
zahlen und 30% sparen.



**Agentur Luzern**

Seidenhofstrasse 6, 6003 Luzern  
058 277 30 65, [info.luzern@css.ch](mailto:info.luzern@css.ch)

Deine Gesundheit.  
Deine Partnerin.

