



wärchbrogg

*Menschen.
Projekte.
Zukunft.*

Sonderpädagogisches

Brückenangebot

Neue Chancen
entdecken

Seite 3 – 5



XUND Bistro

Mehr als eine Pause

Seite 6



Das neue 3. OG

Zeitgemäss
und zweckmässig

Seite 13



Ich ziehe den Hut!



Titelseite:
Roger Steinmann,
Mitarbeiter Citylogistik

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: 8'200 Exemplare
Grafik und Druck: Wallimann
Medien und Kommunikation AG,
Beromünster

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



Am 25. Juni 2026 durfte ich als Mitglied des Freundeskreises das **XUND Bistro** im Bildungszentrum auf dem Areal vom Kantonsspital Luzern besuchen und verschiedene tolle Eindrücke gewinnen und aus erster Hand von Pascal Stöckli, Leiter des Standortes, interessante Informationen hören und in Erfahrung bringen.

Das Gastroteam betreut und bewirtschaftet das Bistro von XUND in Luzern – dem Ausbildungsstandort für Aus- und Weiterbildung von qualifizierten Fachkräften im Gesundheitswesen. Mit einer täglich anwesenden Schülerzahl von 20 bis 600 (Faktor 30). Aufgrund der gemeldeten Schülerzahlen für die nächsten zwei Wochen pro Tag wird eine möglichst umsichtige Planung gemacht und Vorlieben der potentiellen Konsumenten so gut wie möglich im Voraus zu treffen versucht.

Täglich werden vor Ort frische Speisen zubereitet und die Essenscounter aufgefüllt. Das Bistro ist für die Öffentlichkeit zugänglich und offen. Es besteht kein Konsumationszwang, und es können auch selber mitgebrachte Speisen vor Ort aufgewärmt und in den Räumlichkeiten vor Ort konsumiert werden.

Bei allen diesen Schilderungen durch Pascal habe ich folgenden Eindruck gewonnen: Respekt und Hochachtung vor dem ganzen Team; denn dies scheint mir täglich eine grosse Herausforderung zu sein, welche sehr umsichtig, zielstrebig und konsequent verfolgt und umgesetzt wird.

Vor diesen grossen Leistungen vom ganzen Team ziehe ich einfach den HUT in jeder Hinsicht!

Marcel Huber, Vorstand Wärchbrogg

In der Wärbrogg arbeiten gelernt

Auch Jugendliche mit kognitiven Einschränkungen können eine praktische Ausbildung absolvieren und sich in einem Beruf verwirklichen. Eine wichtige Schaltstelle dafür ist im Kanton Luzern das sonderpädagogische Brückenangebot (SBA). Neu arbeitet auch die Wärbrogg mit dem SBA zusammen und ist bereits ein gefragter Partner.



Anita Kaufmann,
Schulische Heilpädagogin

Brückenangebote sind Angebote für Jugendliche, die noch keine definitive Lösung für eine Lehre oder Ausbildung nach der Schule gefunden haben. Das kann damit zu tun haben, dass sie in ihrer Berufswahl unentschlossen oder vielleicht bei der Lehrstellensuche auf Schwierigkeiten gestossen sind. Im Kanton Luzern gibt es das Zentrum für Brückengebote mit Standorten in Luzern und Sursee, das für eine zunehmende Anzahl von jugendlichen Schulabgängerinnen und Schulabgängern zu einer wichtigen Anlaufstelle geworden ist.

Ein spezifisches Brückenangebot ist das sonderpädagogische Brückenangebot (SBA). Es ist nicht dem Zentrum für Brückenangebote unterstellt, sondern der Heilpädagogischen Schule Luzern HPS angegliedert. Beim SBA, das 2014 gegründet wurde, gehen Jugendliche ein und aus, die aufgrund der eingeschränkten Entwicklungsmöglichkeiten ihrer kognitiven Fähigkeiten eine besondere Unterstützung benötigen, damit sie nach der Schule eine passende Anschlusslösung in der Arbeitswelt finden. Jedes Jahr nehmen acht bis zehn Jugendliche an diesem Brückenangebot teil. Sie werden eng betreut.

Guter Eindruck

Seit einem Jahr arbeitet auch die Wärbrogg mit dem SBA zusammen. Besonders attraktiv für die Absolventen des SBA sind die Stellen im Detailhandel und Gastro, wie sie bei der Wärbrogg zu finden sind. «Das haben nur ganz wenige Stiftungen und Anbieter im zweiten Arbeitsmarkt», sagt Anita Kaufmann, die zusammen mit Beat Kämpf als Lehrperson die Jugendlichen durch das SBA begleitet. Positiv sei auch, dass der Laden und das Restaurant der Wärbrogg sehr nahe am ersten Arbeitsmarkt und am öffentlichen Leben funktionierten. «Das gefällt den Jugendlichen und vermittelt auch deren Eltern einen guten Eindruck.» Geschätzt wird vom SBA nicht zuletzt die überschaubare Grösse, das familiäre Ambiente. Beat Kämpf: «Gerade Jugendliche mit Autismus Spektrum haben Mühe mit Grossbetrieben, wo es geschäftig pulsiert und eine permanente Unruhe vorhanden ist.»

Auch die Wärbrogg schätzt die Zusammenarbeit mit dem SBA. Die Jugendlichen würden vom SBA bei ihrer Berufswahl sehr gut unterstützt, sagt Marietta Battaglia. Die Leiterin Agogik und berufliche Integration bei der Wärbrogg stellt fest, dass die Jugendlichen in

der Schule praxisnah betreut und weitergebracht werden. «Das ist bei uns im Betrieb spürbar.» Dank guter Auftragslage und dem breiten Angebot könne die Wärbrogg die Jugendlichen vielseitig einsetzen. Und noch etwas freut Marietta Battaglia: «Seitdem wir Ausbildungsplätze anbieten, hat sich mit den jungen Leuten, die bei uns ein Praktikum oder eine praktische Ausbildung machen, auch der Altersmix verjüngt.»

Drei Blöcke Praktika

Jedes Jahr absolvieren acht bis zehn Jugendliche das sonderpädagogische Brückenangebot. Die Schulräumlichkeiten befinden sich an der Bruchstrasse 77. Schule, Praktikum und Gespräche sind die wesentlichen Bausteine. Die Jugendlichen bleiben jeweils ein Jahr lang im Brückenangebot. Gestartet wird im August mit einem sechswöchigen Schulblock. Zwischen Oktober und Juni folgen drei Blöcke mit Praktika (zwei Tage Schule, drei Tage Arbeit). In den Schulfächern setzen sich die Lernenden mit der Berufswahl und den grundlegenden Kulturtechniken auseinander. Zur Stundentafel gehören Deutsch, Mathematik, Berufswahl, Natur Mensch Gesellschaft, Textiles und Technisches Gestalten, Bewegung und Sport.

«Wir sind nicht nur Lehrpersonen, sondern auch Coaches», sagt Anita Kaufmann. Sie ist seit sieben Jahren, Beat Kämpf seit einem Jahr beim SBA dabei. Die Aufgabe ist anspruchsvoll, erfordert pädagogische Kompetenz, Mitgefühl, Geduld, Ehrlichkeit, viel Kommunikation. Die beiden Lehrpersonen führen zahlreiche Gespräche mit allen Beteiligten, die in dieses Angebot eingewoben sind: Lernende, Erziehungsberechtigte, Ausbildner, IV, Lehrbetriebe usw. Sie begleiten die Jugendlichen, wenn sie ihre neue Praktikumsstelle oder die Schulräume besichtigen. Sie helfen, wenn die Jugendlichen am Anfang Schwierigkeiten haben, den Weg zu finden oder den öV zu benutzen. Sie machen regelmässig Besuche bei den Lehrbetrieben und sind erreichbar, falls es dort mal Probleme geben sollte.

Ganz wichtig ist ihr Einsatz, um für die Jugendlichen passende Praktika-Plätze zu finden. «Unsere Schülerinnen und Schüler haben eine klare, abgeklärte Beeinträchtigung in der kognitiven Entwicklung», betont Kaufmann. Das schränkt die Palette der möglichen Lehrbetriebe ein. Die Jugendlichen kommen aus dem ganzen Kanton Luzern. Gefragt sind in erster Linie Stiftungen oder Organisationen, die Praktika und Lehrstellen im zweiten Arbeitsmarkt anbieten. «Aber wir haben auch immer mal einen Betrieb auf dem ersten Arbeitsmarkt, der einem unserer Jugendlichen eine Chance gibt.» Kaufmann und Kämpf versuchen wenn immer möglich, die Berufswünsche der Jugendlichen zu erfüllen. «Deshalb suchen wir je nach Beruf auch in anderen Kantonen nach geeigneten Praktikumsstellen.»

Manchmal müssen sie die Lernenden auch enttäuschen respektive ihre Erwartungen etwas herunter-schrauben. «Eine Stelle in einer Kita oder bei einem Elektriker sind aufgrund der Anforderungen nicht möglich. Hier müssen wir immer ehrlich sein.»

Letztes Jahr haben Kaufmann und Kämpf sieben Jugendliche durch die Schule und die Praktika in den Lehrbetrieben begleitet. «Alle hatten mindestens zwei Angebote», freuen sie sich. «Doch müssen sie dann selber entscheiden, welchen Weg sie einschlagen wollen. Das fällt vielen nicht leicht.»

Viele Erfolgserlebnisse

Die beiden Lehrpersonen haben gelernt, die kleinen Schritte «ihrer» Jugendlichen zu würdigen. «Ja, es gibt viele Erfolgserlebnisse», bestätigen sie. Es ist nicht selbstverständlich, dass ein Praktikum im geschützten Bereich auf Anhieb funktioniert. «Wir können im Voraus nie ganz wissen, wie eine Ausbildung oder auch nur ein Praktikum verläuft. Viele Lernende haben während des letzten Schuljahres geschnuppert und dort oft schon nach einem Tag abgebrochen, weil es für sie zu streng war.» Als Riesenerfolg werten sie die Entwicklung, wenn Jugendliche ein Praktikum durchziehen, pünktlich zur Arbeit erscheinen, sich abmelden und so Verbindlichkeiten eingehen. Ein Erfolg sei auch, wenn die Jugendlichen lernten, sich einzuschätzen und zu spüren, was für sie stimmt und aufgrund dessen eine Entscheidung treffen könnten.

Einige haben zu hohe Vorstellungen oder Mühe, mit Kritik umzugehen. «Da braucht es Fingerspitzengefühl», sagt Beat Kämpf. Die Bereitschaft, sich auf solche Lernende einzulassen, ist aufgrund der Erfahrung der beiden Coaches im ersten Arbeitsmarkt, wo Zeitdruck und Effizienz herrschen, oft nicht vorhanden. Umso mehr schätzen sie Angebote wie die Wächbrogg, wo der Puls noch etwas anders geht, aber die Mitarbeitenden trotzdem mit viel Gespür gefordert werden. «Wir arbeiten hier ressourcenorientiert», betont Marietta Battaglia. «Wir achten bei den Praktikanten und den Mitarbeitenden darauf, was geht, wo ihre Stärken liegen. Dort setzen wir an und fördern sie weiter. Unsere Gruppenleiter sind entsprechend ausgebildet.»

Sprungbrett Wächbrogg

Durch die erst junge Zusammenarbeit mit dem SBA haben bisher zwei Jugendliche in der Wächbrogg Erfahrungen sammeln können. Dario machte ein erstes Praktikum als Industriepraktiker mit Logistik. Dank seinem Einsatz bekam er von der Wächbrogg ein Angebot für eine praktische Ausbildung (PrA), die er diesen Sommer begonnen hat. Ein weiteres Beispiel für eine gute Entwicklung ist Alaa, der im Rahmen des SBA in der Wächbrogg ein Praktikum als Logistiker gemacht hatte, aber inzwischen bei einem Coiffeur arbeitet (siehe separates Interview). Der Traumberuf Coiffeur sei bei Alaa immer im Vor-

dergrund gestanden, sagt Anita Kaufmann. «Also begannen wir zu suchen und konnten dann über einen Jobcoach eine Stelle für ihn finden.»

Nach einem Schnupperpraktikum konnte Alaa weitere Praktika machen und erhielt die Zusicherung für eine Lehre (PrA), die er im August beginnen konnte. Anita Kaufmann ist überzeugt, dass für Alaa die Wächbrogg «wirklich ein Sprungbrett war». «Er musste zehn Wochen erscheinen, pünktlich sein, sich austauschen, an Gesprächen teilnehmen, Fragen stellen. Das hat er in der Wächbrogg gelernt. Eigentlich hat er hier arbeiten gelernt. Und so die Weichen gestellt, um eine praktische Ausbildung starten zu können.»



Mehr Information zu dem SBA



Entdecke die Ausbildungsmöglichkeiten der Wächbrogg

Beat Kämpf,
Schulischer Heilpädagoge





Am liebsten Coiffeur

«Ich selber habe als Hobby schon früh meinen Kollegen die Haare geschnitten.»

Alaa

Alaa (17) hat im Sommer 2026 eine praktische Ausbildung (PrA) in einem Coiffeurgeschäft begonnen. Den passenden Einstieg in die Arbeitswelt fand er mit einem Praktikum in der Wärbrogg.



Alaa, was waren deine Erfahrungen in der Wärbrogg?

Alaa: Ich habe dort ein Praktikum gemacht als Industriepraktiker mit Logistik. Am liebsten habe ich draussen gearbeitet. Ich konnte mitfahren, habe Sachen auf- und abgeladen. Aber ich habe auch in der Werkstatt beim Verpacken und anderen Aufträgen mitgeholfen.

Hast du dich wohlgefühlt in der Wärbrogg?

Ja. Ich hatte einen guten Chef. Auch mit den anderen Leuten bin ich gut ausgekommen. Es hat mir eigentlich sehr gefallen.

Trotzdem machst du jetzt eine Lehre als Coiffeur.

Das ist einfach mein Traumberuf. Das war schon immer so. Mein Vater hat als Coiffeur gearbeitet. Ich selber habe als Hobby schon früh meinen Kollegen die Haare geschnitten. Seit ich klein war, wollte ich Coiffeur werden.

Jetzt hast du es geschafft.

Du hast im Sommer eine Lehre begonnen.

Ja. Ich konnte nach der Wärbrogg ein zweites Praktikum in einem Coiffeurgeschäft machen. Ich habe mich gut gefühlt dort. Der Betrieb hat mich auch positiv erlebt. So konnte ich im Frühling ein drittes Praktikum dort machen und im Sommer mit der Lehre beginnen.

Was hast du in den Praktika alles gemacht?

Vieles. Ich habe den Kunden und Kundinnen Haare gewaschen, Kopfmassagen gemacht, Haare geföhnt, beim Haare färben geholfen aber auch am Modellkopf Haare geschnitten. Einmal habe ich meinem Kollegen als Modell die Haare schneiden können. Ich schaue im Praktikum immer, dass ich etwas machen kann. Ich sehe selber Sachen, die es zu erledigen gibt.

Als Coiffeur hast du auch Kundenkontakt. Wie gefällt dir das?

Am Anfang hatte ich Mühe, Kunden und Kundinnen richtig zu begrüßen. Aber auch das habe ich gelernt. Ich bin jetzt viel besser geworden.

Und das Handwerk übst du weiterhin auch mit deinen Kollegen.

Genau. Auch mein Bruder lässt sich von mir die Haare schneiden. Mit meinem ersparten Geld habe ich neue Haarschneidemaschinen gekauft. Damit komme ich besser zurecht. Die Kollegen und der Bruder sind sehr zufrieden.

Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

Im Praktikum hatte ich zwei Tage Schule, einen Tag frei und drei Tage habe ich gearbeitet. Das war eine gute Mischung. In der Schule lerne ich Deutsch und Mathe. Wir besprechen dort auch meine Arbeit. Ich habe einen Ordner gemacht. Dort habe ich beschrieben und mit Fotos gezeigt, was ich bei der Arbeit mache. Während der Lehre gehe ich dann nur noch einen halben Tag pro Woche in die Schule.

Was machst du gerne in deiner Freizeit?

Ich gehe dreimal pro Woche ins Kickbox-Training. Ich habe eine gute Lehrerin, die viel Erfahrung hat. Wir machen dort auch Liegestützen und rennen. Später möchte ich ins Fitness gehen und etwas weniger kickboxen. Ich spiele auch gerne Ping Pong oder gehe mit Freunden in die Stadt.

Du kannst jetzt deinen Traumberuf lernen. Hast du weitere Träume?

Ich möchte einmal ein eigenes Coiffeurgeschäft haben. Ich sehe mich als Barber, als Coiffeur für Männer. Mit langen Haaren komme ich bis jetzt weniger gut zurecht. Aber ich lerne auch hier.



XUND Bildung Gesundheit Zentralschweiz bietet an den Standorten Luzern und Alpnach Aus- und Weiterbildungsangebote für Gesundheitsberufe in der Zentralschweiz an. Getragen wird das Bildungszentrum von den regionalen Alters- und Pflegezentren, Spitälern und Spitex-Organisationen sowie deren Branchenverbänden. Seit Februar 2026 betreibt die Wärbrogg das XUND Bistro und hat dabei auch Arbeitsplätze für sieben Mitarbeitende und drei Fachpersonen geschaffen. Carmen Flückiger, Leiterin Services XUND, zieht ein positives Fazit in Bezug auf Engagement, Angebot und Zusammenarbeit.

«Es passt einfach alles zusammen!»

Carmen Flückiger, was umfasst Ihr Bereich Services XUND?

CF: Wir unterstützen Lernende, Studierende, Kursteilnehmende und Mitarbeitende in Infrastruktur, Hausdienst, Mediothek, Bildungsadministration und Gastro. In Spitzenzeiten ist der Betrieb mit etwas über 500 Personen im Haus sehr lebendig und das Bistro mit rund 240 Sitzplätzen – inklusive der 60 Terrassenplätze – stark frequentiert.

Seit Februar 2026 betreibt die Wärbrogg das XUND Bistro. Wie kam es dazu?

Aufgrund veränderter Bedürfnisse haben wir unser Gastrokonzept neu ausgerichtet. Über einen Partner sind wir auf die Wärbrogg aufmerksam geworden. Nach der Evaluation war klar: Das passt. Das neue Angebot sollte sich stärker auf unser Haus ausrichten, in einem familiären, zeitgemässen Ambiente, und das Bistro eine Ergänzung zu den bestehenden Gastrobetrieben in der Umgebung sein. Ein Ort mit Aufenthaltsqualität, der auch zur positiven Lehr- und Lernumgebung beiträgt. Die ersten Monate zeigen, dass die Neuausrichtung gut funktioniert und zusätzlich externe Gäste anzieht.

Was war ausschlaggebend für den Auftrag an die Wärbrogg?

Die gemeinsame Wertebasis. Beide Organisationen stellen den Menschen ins Zentrum, fördern Entwicklung und übernehmen gesellschaftlich Verantwortung. Regionalität, Nachhaltigkeit und Wertschätzung verbinden uns. Deshalb ist die Zusammenarbeit mit der Wärbrogg für uns weit mehr als ein Gastronomiekonzept – sie ist eine Partnerschaft mit einer gemeinsamen Vision.

Wie verlief der Übergang?

Reibungslos – dank klarer Absprache und gründlicher Planung von beiden Seiten. Wir haben für die Bistro-Mitarbeitenden mit den XUND-Mitarbeitenden ein Willkommensfrühstück veranstaltet und die Wärbrogg ihrerseits hat die Gäste am Eröffnungstag mit einem Glücksrad und kulinarischen Gewinnen überrascht. Von Beginn weg war der Austausch transparent, auf Augenhöhe. Die Zusammenarbeit erweitert unser Netzwerk und ist bereichernd für beide Seiten. Zudem hat sich die Wärbrogg als flexible, sorgfältige und zuverlässige Partnerin erwiesen, zumal sie das Bistro kurzfristig gut ein halbes Jahr vor dem eigentlich vereinbarten Termin übernahm.

«Wir teilen dieselben Werte wie die Wärbrogg. Das stärkt unsere partnerschaftliche Zusammenarbeit und erleichtert vieles.»

Carmen Flückiger

Integration in den Alltag ist ein wesentliches Anliegen der Wärbrogg. Wodurch gelingt das hier?

Für die Mitarbeitenden der Wärbrogg haben wir vorgängig ein Onboarding durchgeführt. An drei Terminen führten wir sie durchs Gebäude und machten sie mit den Räumen und der XUND-Kultur vertraut. Die Mitarbeitenden der Wärbrogg sind gut im Haus integriert und nutzen auch XUND-Rückzugsmöglichkeiten.

Wie sind die Arbeitsabläufe räumlich organisiert?

Von Montag bis Freitag sind die Mitarbeitenden und Fachpersonen ab 6 bis 16 Uhr in der Küche tätig, inklusive Produktion für weitere Standorte. Die Küche stellen wir der Wärbrogg kostenlos zur Verfügung, damit sie für ihre Standorte Salate und Sandwiches produzieren kann. Gerüstet und zubereitet wird in der offenen Küche hinter einer Theke, etwas abgeschirmt vom wuseligen Alltag vorne. Warenein- und -ausgabe erfolgt im Untergeschoss, wo es auch separate Garderoben und Nasszellen für die Bistro-Mitarbeitenden gibt. Im Gästebereich arbeiten Mitarbeitende der Wärbrogg direkt mit unseren Gästen. Diesen Austausch und die Unterstützung schätzen wir sehr.

Wofür ist die Wärbrogg sonst noch zuständig?

Für unsere Anlässe stellt die Wärbrogg in Form von Caterings jeweils ein kulinarisches Angebot bereit. Und: Im Rahmen eines Personalverleihs hat sich ein neues Fenster für eine Zusammenarbeit eröffnet: Während den Sommerferien unterstützen uns zwei weitere Mitarbeitende bei der Gebäudegrundreinigung.

Welche Rückmeldungen erhalten Sie von den Bistro-Gästen?

Fast durchgängig positive, und dies unmittelbar per QR-Code. Gelobt werden vor allem die frischen Zutaten, die gut gefüllten Sandwiches, sogar das Handlettering wird wahrgenommen, Kleinigkeiten wie Deko auf den Tischen und variantenreiche Dips beim Salatbuffet. Apropos Salatbuffet: Ich bin von den Salaten begeistert, weil die Zutaten immer überraschend kombiniert sind. Unsere Studierenden lieben Brezel-Sandwiches, Huus-Eistee und die Hot-Station. Feedback nehmen wir laufend auf und entwickeln uns gemeinsam weiter. Ich freue mich auf alles Weitere und danke der Wärbrogg herzlich für ihren täglichen Einsatz – immer freundlich und aufgestellt.

Das XUND Bistro an der Kantonsspitalstrasse 46 in Luzern ist öffentlich zugänglich. Montag bis Freitag von 7.30 bis 17.00 Uhr geöffnet, Samstag und Sonntag geschlossen.

Verlässliche Logistik verbindet Menschen, Waren und Prozesse



Der erweiterte Kundenkreis einerseits und die zunehmende interne Logistik andererseits erforderten das Aufstocken der Fahrzeugflotte der Citylogistik. Mittels Fundraising wurde 2025 Geld für einen Elektro-Kleinlaster generiert, der Kapazitäten und Entlastung schafft.

Als im November 2025 der Wärchbrogg-Lieferdienst Baselstrasse und die Citylogistik fusionierten, wies man bereits eine stolze, nachhaltige Fahrzeugflotte vor: zehn Lastenvelos inklusive Anhänger sowie zwei Kyburz-Elektro-Töffs. Aber noch wichtiger: zwölf motivierte Fahrer, die für die unterschiedlichen Routen und Fahrzeuge eingesetzt werden können. «Unsere Mitarbeitenden bilden das Fundament. Sie rüsten Bestellungen und liefern bei jedem Wetter zuverlässig aus. Dafür ist es unabdingbar, gute Arbeitsbedingungen zu schaffen», sagt Pascal Schacher, seit 2023 Leiter Handel. Dieser Bereich umfasst das Personal der Läden am Alpenquai, an der Baselstrasse sowie alle Fahrer der Citylogistik. Gemeinsam mit Matthias Fuchs, der am neuen Standort die gesamte Fahrzeugflotte an der Baselstrasse verantwortet, ist es ihm gelungen, aus den Fahrern ein Team zu formen und Beständigkeit in die Arbeitsabläufe zu bringen. «Alles begann vor drei Jahren mit fünf Lastenvelos – und nur ein bis zwei Fahrern. Fiel einer von ihnen aus, wurde es schwierig», erzählt er. Die Personalsituation hat sich inzwischen stabilisiert, die Bedürfnisse der Fahrer sowie ein entlastender Arbeitsrhythmus werden berücksichtigt bei Routenplanung und Fahrzeugwahl, die Sicherheit steht an erster Stelle.

Fahrzeuge nach Bedarf einsetzen

Seit März 2026 ist er nun da: der Kleintransporter Fiat E-Scudo, 100 Prozent elektrisch, flexibel nutzbar, Ladegewicht eine Tonne. Er erweitert das Handlungsfeld der Citylogistik, bietet Optionen zu den bestehenden Transportmitteln und unterstreicht durch den Elektroantrieb den Nachhaltigkeitsgedanken der Wärchbrogg. Die Anschaffung

«Der E-Kleinlaster ergänzt die Fahrzeugflotte der Citylogistik nachhaltig und wirkungsvoll.»

Pascal Schacher

wurde unter anderem notwendig, weil die Gastronomie der Wärchbrogg in das neue Sozialversicherungszentrum der WAS eingezogen ist und dort das Personalrestaurant betreibt. An den mittlerweile vier Standorten der Wärchbrogg-Gastronomie werden täglich zahlreiche Frischprodukte hergestellt, die zuverlässig an ihren jeweiligen Bestimmungsort geliefert werden. «Wie gross der Bedarf inzwischen ist, zeigt eine einfache Zahl: Allein bei WAS in Kriens werden täglich rund 200 Menüs zubereitet und ausgegeben», erklärt Pascal Schacher. Das neue Elektrofahrzeug wurde für diese Transporte speziell ausgestattet, um die Menükomponenten in (Kühl-)Boxen praktisch zustellen zu können. Zwei bis drei Mitarbeitende werden dafür eingesetzt. Das ist effizienter als mit einem Lastenvelo mit Anhänger (Ladefähigkeit: 40 Kilogramm) oder einem Kyburz-Töff (Ladefähigkeit: 120 Kilo), die bei diesen umfassenden Zustellmengen die Arbeitskraft zu vieler Fahrer gleichzeitig binden würden. Zumal im selben Zeitfenster auch andere auf die Dienste der Citylogistik zählen.

Vielseitige Auftragslage – herausfordernde Logistik

«Die interne Logistik unserer Betriebe planen wir von unseren Standorten aus und beliefern die entsprechenden Stellen gegenseitig. Im Bistro Vögelgärtli wird z. B. Süssgebäck für unsere Läden, das Restaurant, die Bistros sowie für die Automaten produziert. Im XUND Bistro wiederum werden Sandwiches, Salate usw. hergestellt. Auch diese Snacks müssen täglich disponiert werden», sagt Pascal Schacher. Ausserdem liefert man für externe Kunden wie Online-Shops, Blumenhändlerinnen oder Copy Shops in der Stadt und Agglomeration Luzern bis nach Rothenburg aus. Nicht zu vergessen die zunehmende Anzahl an Firmen und Schulen, die ihre Mahlzeitenautomaten bis neun Uhr vormittags jeweils frisch mit Sandwiches, Salaten, süssen und salzigen Snacks befüllt haben möchten, sowie die Privatkundinnen, für die Einkäufe getätigt werden. «Umso entlastender ist nun der E-Kleintransporter», so Pascal Schacher. Für die Mitarbeitenden ergeben sich auf diese Weise ab und zu neue Konstellationen. Sie sind vermehrt im Kleinteam unterwegs und die Arbeit gewinnt an Attraktivität.

Die Weichen richtig stellen

In den vergangenen drei Jahren wurde vieles erfolgreich aufgebaut und weiterentwickelt. Nun beginnt die Phase der Konsolidierung. «Unser Ziel ist es, die bestehenden Aufträge mit hoher Qualität und Verlässlichkeit umzusetzen und unseren Mitarbeitenden durch sinnvolle Tätigkeiten einen attraktiven, strukturierten und gut bewältigbaren Arbeitsalltag zu ermöglichen. Deshalb ist es wichtig, dass die Kunden zu unserem Personal passen, nicht umgekehrt», ist Pascal Schacher überzeugt.

Kurzmitteilungen aus der Wärbrogg

Folgende neue Fachpersonen durften wir in der Wärbrogg begrüßen:



Elena Zünd
Leiterin Restaurant
Wärbrogg /
Chef de Service



Janine Boog
Arbeitsagodin
eidg. FA / Gruppen-
leiterin



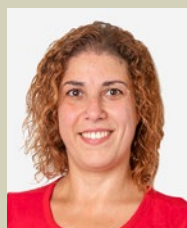
Denise Portman
Standortleiterin
Gastronomie WAS-
Zentrum Eichhof West



Sereina Bieri
Köchin EFZ IssWAS
Eichhof West



Sara De Simoni
Fachperson
Gastronomie Bistro
Vögeligärtli



Ana Mendes
Fachperson
Gastronomie
XUND Bistro



Carmen Christen
Arbeitsagodin eidg.
FA Bistro Vögeligärtli



Marisa Maurer
Fachperson
Detailhandel
Baselstrasse

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

Zwei verdiente Vorstandsmitglieder treten ab

Werner Wohlwend war seit 2012 im Vorstand der Wärbrogg, seit 2014 fungierte er als Vizepräsident. Insbesondere bei der Einführung der neuen Bereiche Detailhandel und Gastronomie war er ein wichtiger Mitdenker und Mitentscheider. Wir haben es sehr geschätzt, dass er so lange im Vorstand mitwirkte, obwohl sich sein Lebensmittelpunkt bereits seit einigen Jahren nicht mehr im Raum Luzern befindet.

Markus Lötscher war seit 2014 im Vorstand der Wärbrogg. Wir konnten viele Jahre von seiner sehr grossen Erfahrung in der Wirtschaft profitieren und er hat uns sein enormes Wissen immer unkompliziert zur Verfügung gestellt. Seine Rolle im strategischen Gremium hat er immer sehr ernst genommen und uns stets mit fundiertem, auch kritischem Nachfragen herausgefordert.

Wir bedanken uns bei Werner Wohlwend und Markus Lötscher für die langjährige, wertvolle Zusammenarbeit und wünschen ihnen für die Zukunft nur das Beste!



Werner Wohlwend (links) und Markus Lötscher (rechts) erhalten die Geschenktasche «Matchabend» von Donald Locher, passend zur Fussball-WM.

Neue Vorstandsmitglieder gewählt



Mirjam Fries (links) und Daniela Bolzern (rechts) gemeinsam auf der Terasse im Restaurant Wärbrogg.

An der Vereinsversammlung vom 10. Juni 2026 wurden folgende neue Vorstandsmitglieder gewählt:

Daniela Bolzern war viele Jahre als Departementscontrollerin im Justiz- und Sicherheitsdepartement des Kantons Luzern tätig. Sie verfügt über ein breites Wissen in den Bereichen Finanzen, Controlling, Immobilien, Risikomanagement und Beratungen. Sie ist Mitglied der Finanzkommission der Gemeinde Stansstad und im Vorstand des Vereins zum Schutz von misshandelten Frauen (Frauenhaus Luzern).

Mirjam Fries ist langjähriges Mitglied des Grossen Stadtrates der Stadt Luzern und dessen Präsidentin im Amtsjahr 2025/26. Sie verfügt über umfassende Berufserfahrung in den Bereichen Finanzen und Controlling und ist selbstständig in der Beratung und Projektleitung tätig. Darüber hinaus engagiert sie sich als Mitglied der Verwaltungskommission der Gebäudeversicherung Luzern sowie als Präsidentin von Pro Audito Luzern.

Wir freuen uns sehr über diese kompetente Verstärkung in unserem Vorstand und wünschen Daniela Bolzern und Mirjam Fries viel Freude bei ihrer neuen Tätigkeit.

Frischgebackene Arbeitsagodin!

Petra Meier schloss im Frühling 2026 die Ausbildung zur diplomierten Arbeitsagodin an der IfA Luzern ab. Dazu gratulieren wir herzlich. Wir danken Petra für ihren Einsatz und ihr Engagement während der Ausbildungszeit und freuen uns, sie weiterhin auf ihrem beruflichen Weg begleiten zu dürfen.

Dienstjubiläen

✿ 10 Jahre

Seit zehn Jahren ist **Lena Karlsson** ein fester Bestandteil der Wärbrogg. Engagiert bringt sie ihre Fähigkeiten in der Gruppe See unserer Werkstatt ein. Besonders geschätzt wird ihre ruhige, beständige Art sowie ihre Motivation, sich auf neue Aufgaben einzulassen. Mit ihrer sorgfältigen Arbeitsweise trägt sie zu einer angenehmen und stabilen Atmosphäre bei. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Bereits seit zehn Jahren gehört **Sibylle Stadelmann** zur Gruppe See unserer Werkstatt. Mit grossem Einsatz und viel Durchhaltevermögen bringt sie sich täglich in den Arbeitsalltag ein. Auch bei anspruchsvollen Aufgaben bleibt sie dran und zeigt Bereitschaft zur Weiterentwicklung. Ihre Offenheit und ihr Engagement machen sie zu einem geschätzten Teil des Teams. Wir freuen uns, weiterhin auf sie zählen zu dürfen.

Seit zehn Jahren bereichert **Daniel Schmid** unsere Werkstatt. Er arbeitet sorgfältig und mit viel Genauigkeit, insbesondere bei Aufgaben, die Konzentration und Ausdauer erfordern. Mit seiner ruhigen und freundlichen Art wird er im Team sehr geschätzt. Wir freuen uns auf die weitere gemeinsame Zeit.

Seit mittlerweile zehn Jahren bringt **Paul Kopf** seine positive Art und seinen Humor in die Werkstatt ein. Er arbeitet zuverlässig und gibt sein Wissen gerne weiter. Mit seiner aufgestellten Persönlichkeit sorgt er immer wieder für gute Stimmung im Arbeitsalltag. Zu besonderen Anlässen begeistert er das Team zudem mit musikalischen Beiträgen. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Seit zehn Jahren ist **Rahel Pfister** Teil der Wärbrogg und bringt sich mit einer positiven Ausstrahlung und viel Motivation in den Arbeitsalltag ein. Besonders schätzt sie gemeinschaftliche Anlässe und das Miteinander im Team. In ihrer Arbeit entwickelt sie sich stetig weiter und setzt sich aktiv mit ihren Zielen auseinander. Wir freuen uns, weiterhin gemeinsam mit ihr unterwegs zu sein.



15 Jahre

Seit fünfzehn Jahren gehört **Nadine Thalmann** zur Wärbrogg und bringt sich zuverlässig in den Arbeitsalltag ein. Sie arbeitet sorgfältig und zeigt Freude daran, neue Aufgaben kennenzulernen und sich weiterzuentwickeln. Die Abwechslung in unterschiedlichen Bereichen schätzt sie sehr. Mit ihrer offenen Art und ihrer Beständigkeit ist sie eine geschätzte Mitarbeiterin im Team. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Seit fünfzehn Jahren ist **Stefanie Kirstein** ein wichtiger Teil der Wärbrogg. Sie begann als Assistentin des Geschäftsleiters und übernahm später das Fundraising. Auch über ihre Pensionierung hinaus unterstützt sie uns weiterhin in einem kleinen Pensum. Mit ihrer aufgestellten, humorvollen und präsenten Art ist sie aus dem Verwaltungsteam kaum wegzudenken. Wir freuen uns sehr, weiterhin auf ihre wertvolle Unterstützung zählen zu dürfen.

Lehrlingsausflug 2026 – Gemeinsam unterwegs



v.l.n.r. Gabriel, Seraina und Pedro

Der diesjährige Lehrlingsausflug der Wärbrogg am 18. Juni 2026 war ein besonderer Anlass. Rund 15 Lernende aus verschiedenen Berufen und Ausbildungsjahren verbrachten gemeinsam einen abwechslungsreichen Tag abseits des Arbeitsalltags. Bei bester Stimmung machte sich die Gruppe zu Fuss auf den Weg Richtung Sonnen-

berg. Die gemeinsame Wanderung bot viel Raum für Gespräche, Austausch und gegenseitiges Kennenlernen. Nach einem gemütlichen Mittagessen wurden die Lernenden, die ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben, zu ihrem Lehrabschluss herzlich beglückwünscht. Auch Spiel und Spass kamen nicht zu kurz: Beim anschliessenden

Gratulation zum Lehrabschluss

**Folgenden Lernenden durften wir
im Sommer 2026 zum erfolgreich
bestandenen Lehrabschluss
gratulieren:**

- ✿ **Pedro Mendes**
PrA Restaurant
- ✿ **Seraina Ziswiler**
EBA Restaurantangestellte
- ✿ **Arda Bicen**
Praktiker PrA plus Detailhandel
- ✿ **Laura Gandara**
PrA Industriepraktikerin
- ✿ **Gabriel Goncalves**
PrA Logistiker

Minigolf standen Teamgeist, Fairness und gute Laune im Mittelpunkt. Der Ausflug stärkte den Zusammenhalt unter den Lernenden und förderte den Austausch mit den Berufsbildenden. Mit vielen schönen Eindrücken kehrte die Gruppe am Ende des Tages gemeinsam in die Wärbrogg zurück.



Selbstgestrickt



Werkstatt Mitarbeiterin Mirjam U. präsentiert
ihren selbst gestrickten Pullover wie auch
den selbst gemachten «Sophie Scarf».



Sophie Scarf
jetzt bestellen



Chlaussäckli

Von XXS bis XXL – neue
Sujets und Grössen



Chlausüberraschung
bestellen



Zukunft beginnt hier

Unsere neuen Lernenden in der Gastronomie,
im Detailhandel und in der Werkstatt



Sechs von unseren zehn Lernenden an ihrem 1. Tag bei der Wärbrogg.

Unsere Lernenden bringen frischen Wind in den Arbeitsalltag. Mit Neugier, Engagement und vielen Fragen starten sie ihre Ausbildung bei uns – und

wachsen täglich an neuen Aufgaben. Wir freuen uns, sie auf diesem Weg zu begleiten!

Werkzeuge zum Leben

Der Anlage- und Apparatebauer Roger Steimann ist handwerklich vielseitig einsetzbar und kennt sich mit Werkzeugen aus. Seit drei Jahren ist er für die Citylogistik tätig. Seine Vielseitigkeit spiegelt sich auch in den persönlichen Gedanken und Interessen.

Hätte Roger Steimann einen Wunsch frei, er würde sich für alle etwas mehr Zeit fürs Schöne wünschen. «Geld, Macht und Erfolg sind nicht alles im Leben. Die Natur, andere Menschen, Tiere, all dem könnte man etwas mehr Zeit widmen, respektvoll und tolerant», sagt der 49-Jährige. Roger Steimann wählt seine Worte bedacht und erzählt reflektiert aus seinem Leben.

Lebenserfahrung und Weiterentwicklung

Er schätzt es, durch die IV und die Anstellung bei der Wärbrogg die Möglichkeit zu haben, einer geregelten Arbeit zu 50 Prozent nachzugehen, und daneben etwas mehr Zeit für sich und andere zu haben. Bei der Wärbrogg fühlt er sich wohl, er sei ein Teammensch, mit Ecken und Kanten. «Ich bin hilfsbereit, launisch, sensibel», sagt Roger offen und selbstkritisch. Die vergangenen fünf Jahre haben ihn geprägt und viel von ihm gefordert. Gemeinsam mit seiner Mutter hat er den kranken Vater gepflegt. «Sein Ableben hat mich emotional getroffen», erzählt er. Zu sehen und mitzuerleben, wie jemand ihm Nahestehender an Lebenskraft verliert, sich zurückzieht, das sei hart gewesen. Eine schöne Erinnerung an seinen Vater, der Bäcker war, ist die Weihnachtsguetzlete zuhause. Solches ist Roger bewusst geworden und er denkt mehr darüber nach, was ihm selbst wirklich wichtig ist. Er müsse nicht mehr überall dabei sein, sei wählerischer geworden, weniger rastlos als früher, was auch mit dem Älterwerden zusammenhänge. «Früher wollte ich möglichst viel ausprobieren, mal da, mal dort. Musik, Schlagzeug spielen, Heavy Metal, Techno, ich war überall dabei und doch nicht ganz. Das war auch anstrengend. Heute bin ich fokussierter auf das, was für mich zählt», sagt er.

Stützen und unterstützen

Sein angestammter Beruf als Anlage- und Apparatebauer dient ihm seit jeher als gute Basis. In weiteren Berufsfeldern hat er so Erfahrung gesammelt, sei es als Gärtner oder Maler. Seine Eltern unterstützte Roger bei ihrer Nebentätigkeit als Hauswarte. Jederzeit

«Ein etwas wärmeres Klima wie auf Gran Canaria würde ich bevorzugen. Die Vegetation ist faszinierend und die unterschiedlichen Inseln rundherum sind vielfältig.»

Roger Steimann

ging er ihnen zur Hand. Mit seiner Mutter hat er diesen Posten nach dem Tod des Vaters nun übernommen. Wenn es um Reparaturen geht, ist Roger in seinem Element, etwas konstruieren und entwickeln wie z. B. ein Wäscheleinsystem oder einfacher begehbare Balkoneingänge aus Holz. Er ist glücklich darüber, dass der Austausch mit seiner Mutter ein Geben und ein Nehmen ist, man sich gegenseitig stützt und unterstützt.

Bedürfnis nach Ruhe

Sein früher eher umtriebiger Lebensstil ist dem verstärkten Bedürfnis nach Ruhe gewichen. «Ich bin oft wandernd unterwegs. Pilatus, Rigi – es muss nicht alpin sein, die Natur, vor allem der Wald ist für mich wohltuend», erzählt er. Daneben unternimmt er Bergtouren im Bündnerland, ist gerne in Bewegung. «Dass ich immer viel und gerne Sport gemacht habe, zahlt sich heute auch aus. Ich fühle mich fit und ich habe Lust auf Bewegung. Das kommt der Arbeit hier als Fahrer zugute, aber auch meiner Gesundheit», sagt Roger. Früher habe er Fussball und Handball

gespielt, habe Teamsport bevorzugt. Auch Sportklettern war für ihn faszinierend. Nach wie vor ist ihm das Team wichtig, er sieht heute aber auch, dass ein Team nur funktionieren kann, wenn alle daran arbeiten. «Erzwingen kann man nichts. Es ist einfach schön, wenn es passt», meint er. Bevorzugen würde er ein etwas wärmeres Klima, wie z. B. auf Gran Canaria. Das spürt er jetzt manchmal bei der Arbeit als Fahrer, die kältere Jahreszeit macht ihm etwas zu schaffen. Auf eine Zeit in seinem Leben blickt er besonders gerne zurück: ein Monat Therapie auf einem Bauernhof im jurassischen Saignelégier. «Dort gab es eine grosse Bibliothek. Da hat mich die Lese Freude gepackt, allerlei ist mir in die Hände gekommen, und vor allem Sachliteratur habe ich verschlungen», erzählt er. Auf dem Bauernhof waren auch seine handwerklichen Fähigkeiten gefragt: Zu reparieren gab es immer etwas und anpacken war an der Tagesordnung. «Die Arbeit sehen und mithelfen, das ist sicher etwas, was ich gelernt habe im Leben. Trotzdem finde ich es nun schön, auch Zeit für anderes zu haben», meint er zufrieden.



Mein Favorit!

Für Nadia Laouini vom Markt Alpenquai sind Kiyo Zahntabs mehr als nur Zahnpflegeprodukte – sie vereinen Frische, Einfachheit und Nachhaltigkeit in einem kleinen Ritual für jeden Tag.



Direkt hier im
Online-Shop bestellen.



*Egal ob Handgepäck oder Wander-
rucksack – Kiyo Zahntabs sind mein
«must have» für unterwegs. Leicht,
plastikfrei und nachhaltig.*

Nadia Laouini

Ein Mann mit eisernem Willen: Rajko bezwingt den Megamarsch

Würdest du 50 km durch Sonne, Regen und Schnee laufen – durch beeindruckende Schweizer Landschaften und die Dunkelheit der Nacht? Genau das hat Wärchbrogg-Mitarbeiter Rajko beim Luzerner Megamarsch im März 2026 geschafft. Dabei geht es darum, 50 km innerhalb von 12 Stunden zu Fuss zurückzulegen.

Rajko ist kein Profisportler. Er beschreibt sich selbst als «normalen, durchschnittlichen Typen». Sein Ticket kaufte er spontan eines Dezemberabends. Trotz skeptischer Reaktionen seiner Familie begann er zu trainieren: Vier Monate lang lief er täglich seinen zehn Kilometer langen Arbeitsweg zu Fuss und wanderte alle zwei Wochen 20 km in den Bergen. Sein Ziel: «Auch einer wie ich kann das schaffen.»

Mit Rajko und seinem Freund Adrian nahmen rund 3'000 Menschen teil. «Am Anfang lagen meine Nerven blank», erzählt er. «Schon nach wenigen Kilometern dachte ich mir: «Was mache ich nur hier?».» Nach 40 km tat alles nur noch weh. «Ohne meinen Kumpel Adrian hätte ich es wohl nicht geschafft, er war stets an meiner Seite. Und ich konnte es einfach nicht mit mir vereinbaren, im Endspurt aufzugeben.»

Nach rund 13 Stunden erreichte Rajko das Ziel – erschöpft, aber stolz. «Es fühlte sich sehr gut an, dass meine Familie stolz auf mich war und ich bei der Arbeit gefeiert wurde.» In den nächsten Jahren ist sein Ziel der 100-km-Megamarsch.

Wir gratulieren Rajko im Namen der Wärchbrogg zu dieser ausserordentlichen Leistung.



Minnig-Sortiment

Familientradition, Schweizer
Fleischqualität und regionale
Verbundenheit seit über 60 Jahren
im Markt Alpenquai entdecken!



**Jetzt
ausschneiden
und im Markt
einlösen!**

A601083

Minnig 1.- CHF Coupon

-1.00



2092500001111

Dieser Vorteil hat eine Gönnerschaft im Freundeskreis

Wenn Du Dich jetzt dazu entscheidest, Gönner oder Gönnerin zu werden, profitierst Du von einem **vergünstigten Abendessen am Donnerstag, 12. November 2026**, in unserem Restaurant: Unsere Lernenden begleiten dich durch den Abend. Ein feines 3-Gang-Menü inkl. Apéro für CHF 50.- (Vegi CHF 45.-). Freue dich auf einen leckeren Rindschmorbraten, Tessiner Polenta und wenn du gerne mit dem Feuer spielst, darfst du deine Crêpes gleich selbst flambieren!

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



Mitglied werden?
Dann direkt scannen
und anmelden.



Modernisierte Räume – zufriedene Mitarbeitende



Ein überzeugendes Fundraising ermöglichte, die Räumlichkeiten am Alpenquai im 3. Obergeschoss zeitgemäss umzubauen. Von Dezember 2025 bis März 2026 wurde gebohrt, geschliffen, gehämmert, gestrichen, teilweise neu möbliert. Gleichzeitig gab es Büro- und Arbeitsplatzrochaden. Die neue Raumaufteilung entspricht unseren Bedürfnissen optimal und verschafft kürzere, praktische Wege, was die Zusammenarbeit vereinfacht. Davon profitieren die Mitarbeitenden und Fachpersonen der Werkstatt.

Die Werkstatt besteht aus den drei Gruppen See, Pilatus und Rigi, die verschiedene Kundenaufträge bearbeiten. Durch den Umbau sind nun alle Gruppen an einem gemeinsamen Ort untergebracht. Es gibt Arbeitszonen von leise bis laut, um möglichst allen Mitarbeitenden gerecht zu werden. Manuela Marxen, 56, arbeitet jeweils vormittags, und Leon Bachmann, 23, ist jeweils dreimal ganz- und zweimal halbtags im Einsatz. Beide haben den Umbau hautnah miterlebt und berichten.

Manuela Marxen (MM) und Leon Bachmann (LB), wofür seid ihr bei der Wärbrogg im Einsatz?

MM: Ich arbeite seit sechs Jahren in der Gruppe Pilatus. Wir verpacken Abstimmungunterlagen und weitere Versände, stellen Montagesets zusammen, verrichten Montagearbeiten, falten Verpackungsboxen und konfektionieren Kleinmaterial für unsere Kunden.

LB: Seit gut drei Jahren bin ich in der Gruppe See. Bei uns werden z. B. Zahnbürsten konfektioniert. Bei den grossen Abstimmungsaufträgen packen wir ebenfalls mit an.

Euer Arbeitsbereich und das 3. Obergeschoss wurden umgebaut. Was wurde erneuert?

LB: Der Eingangsbereich, es wurde ein Empfang geschaffen und das Reinigungszimmer ist entstanden.

MM: Die Garderobe, und in den Pausenräumen gibt es neu geschliffene Holzböden.

Einige Wände erstrahlen in neuen Farben. Konntet ihr Farbwünsche anbringen?

MM (schmunzelt): Nein, aber hätte ich bei den Farben an unseren Arbeitsplätzen wählen können, wären die Wände eher in Beige gehalten.

LB: Mir hätte Dunkelblau gut gefallen.

In dem einen Pausenraum gibt's eine himmelblaue Wand und gleichfarbige Liegen, oder?

LB: Das gefällt mir sehr gut. In unserem früheren Büro hatten wir eine schöne blaue Wand, passend zu unserem Gruppennamen See. Nun sind die Wände halt Hellgelb, Blau hätte ich bevorzugt.

Hat der Umbau eure Arbeit gestört?

MM: Mich hat es nicht beeinträchtigt. Es war abwechslungsreich. Wir haben ab und zu mit den Arbeitern ein paar Worte gewechselt, gelacht. Interessant war, wie sich nach und nach die Räume verändert haben.

LB: Für mich war es eher unterhaltsam, als dass es mich gestört hätte.

MM: Es gab schon Mitarbeitende, die lärmempfindlicher sind. Das ist individuell und dafür gab's Unterstützung.

LB: Die Fachpersonen haben gut vorgesorgt: Wir erhielten Ohrstöpsel. Ich habe sie aber nicht gebraucht.

Was ist in euren Augen besonders gut gelungen?

MM und LB (beide miteinander): Der Eingangsbereich.

MM: Es wirkt viel freundlicher und macht einen besseren Eindruck für die Kundinnen und Kunden. Und den Empfang finde ich ebenso gelungen.

LB: Mir gefällt vor allem der Holzboden. Nutzen wir den Eingangsbereich und die Sitzgelegenheiten, so gilt: keine Gipfeli wegen der «Brösmeli» usw.

Konntet ihr normal weiterarbeiten während dieser drei Monate oder gab es Anpassungen?

LB: Wir haben normal weitergearbeitet.

MM: Es war prima organisiert. Allerdings: Unsere Fachpersonen Remo und Nora schafften für uns das Material jeweils heran. Das gab sicherlich zu tun, und

dafür sind wir sehr dankbar. Unsere Leitungspersonen haben ausserdem gut kommuniziert. Von Beginn weg hing ein Bauplan mit einer Übersicht an der Wand. Dort konnten wir uns eigenständig informieren, was wann geplant war und wie lange es dauert.

LB: Gut fand ich zudem, dass die Arbeiter immer die Ruhezeit von 11.30 bis 12.30 Uhr eingehalten haben.

Womit hadert ihr ein wenig?

MM: Zu Stosszeiten, z. B. um 11.30 Uhr, sind die Garderobenplätze rasch belegt. Dann wird es eng.

LB: Das stört mich weniger, ich gehe einfach ein paar Minuten später, schwatze noch mit jemandem oder räume auf.

Was vermisst ihr?

MM: Ich kann mich gar nicht mehr recht erinnern, wie es vorher war. Das ist doch ein gutes Zeichen, oder?

LB: Es geht mir ähnlich. Vielleicht den Bildschirm im Eingangsbereich, wo Bilder gezeigt wurden von Anlässen. Das war schön, aber es fehlt mir eigentlich nicht.

Gab es während der Bauzeit auch Überraschendes?

LB: Ja, tatsächlich. Der eine Schrank liess sich nicht bewegen, er war nämlich fix montiert. Folglich konnte die Wand dahinter nicht Hellgelb gestrichen werden. Hinter diesem Schrank ist die Wand also immer noch schön Blau!

MM: Mich hat die Bauzeit positiv überrascht: Alles klappte, eine kurze, intensive Zeit, dann war's durch!

Wo befindet sich eure (neue) Lieblingsecke?

MM: Mir gefällt es auf dem Holzbänkli bei der Garderobe – wenn sie leer und ruhig ist!

LB: Das ist immer ein wenig anders, je nach Lust und Laune. Aber Möglichkeiten haben wir ja genug.



Gestaltung für die Fächerwand im Bistro Vögelgärtli
(Ausstellung ab November)

Neues entdecken und gemeinsam unterwegs sein

Ein vielfältiges Kursangebot lädt dazu ein, gemeinsam Neues auszuprobieren und den Alltag mit inspirierenden Momenten zu bereichern.

In diesem Semester laden wir wieder zu abwechslungsreichen Kursen ein, die Kreativität, Bewegung und gemeinsames Entdecken verbinden. Im Bistro entsteht ein neues Wandbild, bei dem jede und jeder einen kleinen Teil gestaltet. Aus vielen individuellen Ideen und Farbtupfern fügt sich Schritt für Schritt ein gemeinsames grosses Bild zusammen, das unsere Vielfalt sichtbar macht. Ab November

kann man das fertige Werk im Bistro bewundern. Wer lieber mit Worten arbeitet, findet im Schreibkurs Raum, seine Gedanken aufs Papier zu bringen und neue Ausdrucksformen zu entdecken. Für mehr Sicherheit im Alltag bieten wir zudem einen Selbstverteidigungskurs an, in dem einfache Techniken vermittelt werden, die das eigene Selbstvertrauen stärken.

Auch naturverbundene Momente kommen nicht zu kurz: Ein Besuch in der Vogelwarte Sempach ermöglicht spannende Einblicke in die Welt der heimischen Vogelarten. Für das kulinarische Wohl sorgt der gemeinsame Capuns-Kochkurs. Ein traditionelles Gericht aus dem schönen Bündnerland, das wir zusammen zubereiten und anschliessend geniessen.



Besichtigung der Vogelwarte Sempach



Selbstverteidigungskurs



Schreibkurs



Capuns-Kochkurs

Mit heisser Luft im Himmel

Als Fachperson Detailhandel bei der Wärbrogg fühlt sich Karin Koch exakt am richtigen Ort. In der Arbeit mit Menschen, die oft Unterstützung brauchen, hat sie jeden Tag kleine Erfolgserlebnisse. In der Freizeit hat sie vor drei Jahren das Ballonfahren entdeckt. Regelmässig ist sie auch mit ihrem Pflegepferd «Duffy» beim Reiten in der Natur unterwegs.

Vor knapp zwei Jahren stiess sie auf ein Inserat auf der Wärbrogg Homepage. Gesucht Fachperson Detailhandel. «Ich habe mich sofort beworben», sagt Karin Koch. Ihr Lächeln bezeugt, dass das goldrichtig war. Zuvor hatte sie als Detailhandelsfachfrau in Führungspositionen gearbeitet. Sie bekam Lust auf eine neue Herausforderung, auf einen neuen Bezug mit Menschen. «In der Wärbrogg bin ich wunschlos glücklich. Es stimmt genau für mich.»

In der täglichen Arbeit hat sie mit Menschen zu tun, die gefördert werden wollen und einen sensiblen Umgang brauchen. Zu erleben, wie sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterentwickeln, sei eine Freude. «Sie sind so zufrieden, wenn man sie fördert, ihnen etwas zeigt.» Von daher habe sich ihre Devise total bewährt: «Ich mache jeden Tag eine gute Tat». Natürlich sei die Arbeit auch streng und herausfordernd. «Aber die Mitarbeitenden geben einem genau so viel wieder zurück.»

Mit Pferd in der Natur

Als Ausgleich zu ihrem Berufsalltag widmet sich Karin Koch gerne ihrem Pflegepferd «Duffy». Zwei- bis dreimal in der Woche besucht sie Duffy im Stall in Ruswil zum Füttern, Misten und natürlich zum Ausreiten. «Das Reiten verbindet mich mit der Natur, das liebe ich. Es ist auch wunderschön, wie man eins wird mit einem Pferd, wenn das Vertrauen da ist.» Sie lächelt. «Es hat etwas gedauert, bis ich mit Duffy klar gekommen bin, aber jetzt sind wir total eins.»

Schon als Mädchen ist Karin geritten. Als das Vorgängerpferd von Duffy auf die Altersweide in Freiburg kam, wollte sie aufhören. «Wir hatten so eine starke Verbindung.» Inzwischen hatte sie eine neue

Leidenschaft entdeckt: Das Ballonfahren. «Ich war immer fasziniert von diesen Ballonen am Himmel.» Als Kind habe sie mal bei ihren Eltern so lange «gestürmt», bis sie eine Ballonfahrt machen durfte. Vor gut drei Jahren packte es sie erneut. Spontan fragte sie den Ballonpiloten Markus Zemp, ob er eine Unterstützung brauchen könne. Seitdem gehört sie zu seinem Team. Dass sie bald darauf mit «Duffy» in Kontakt kam, war ein schöner Zufall. Seitdem reitet sie wieder regelmässig.

Schweben am Himmel

Unterwegs mit dem Pferd ist Karin nah am Boden und mittendrin in den Schönheiten der Natur, der Felder und Wälder. Mit dem Ballon schwebt sie in der luftigen Natur, ist enthoben, spürt Weite und Freiheit. «Die Ballongruppe Zentralschweiz hat aktuell 27 Vereinsmitglieder:innen, davon sind 10 im Aktiv-Team.» Der Verein hat zwei Ballone, einer mit 3700 Kubikmetern, der andere mit 4500 Kubikmetern. Karin ist vor allem als Nachfahrerin aktiv. Sie hilft beim Start, den Ballon aufzurüsten, fährt mit dem Auto dem Ballon nach und ist dann wieder dabei, wenn der Ballon nach der Landung «eingesammelt» und «abgerüstet» wird.

Sie fährt auch selber mit und darf manchmal den Ballon führen. Der Heissluftballon lasse sich nicht wie ein Auto oder Flugzeug lenken. Der Ballon sei vom Wind abhängig und treibe mit. «Gesteuert wird indirekt über die Flughöhe, da der Wind in verschiedenen Höhen oft in unterschiedlichen Richtungen und Geschwindigkeiten weht. Wir haben vier Propangasflaschen an Bord. Mit dem Aufheizen der Ballonhülle steigt der Heissluftballon nach oben.»

Ballonfahren sei über das ganze Jahr möglich, sagt Karin, jede Jahreszeit habe ihren ganz besonderen Reiz. Im Frühling über blühende Wiesen schweben,

im Sommer den Sonnenaufgang oder Sonnenuntergang geniessen, im Herbst bei ruhigem Wetter über die wunderschöne Farbenpracht gondeln oder im Winter über verschneite Landschaften schweben. Da Heissluft-Ballonfahrten nur bei guten und sicheren Wetterbedingungen möglich sind, müssen geplante Ballonfahrten sehr oft abgesagt werden, vor allem Abendfahrten im Hochsommer.

Zu den bisherigen Höhepunkten zählt sie das Ballontreffen in Puch bei Weiz in Österreich, nahe der ungarischen Grenze. «Rund 30 Ballontteams aus dem In- und Ausland färben dabei für eine Woche den Himmel über der Oststeiermark.» Karin ist fasziniert davon, wie sich ein solch grosser und auch schwerer Ballon in diesen Höhen bewegen kann. «Du bist mit nichts als heisser Luft im Himmel.» Das Erlebnis sei unbeschreiblich. «Du fühlst dich so frei, auch wenn du im Korb bist». Die Emotionen beim Ballonfahren würden sich nur schwer erklären lassen, sagt sie. «Du vergisst alles, wenn du in der Höhe über die Landschaften hinweggleitest. Man kann den Ballast des Alltags wie am Boden lassen.»

Hochzeit im Juli

Trotz den innigen Stunden mit ihrem Pflegepferd Duffy oder den entrückten Fahrten im Ballonkorb weit über der Erde steht für Karin Koch in diesem Jahr ein anderer Höhepunkt an erster Stelle: Sie hat im Juli ihren Partner Fabian geheiratet. Auch mit ihm verbringt sie gerne die Freizeit, oft beim Wandern im Napf- oder Schimbrig-Gebiet. Fabian ist Berufsschullehrer in der Mechanisierung an der Landwirtschaftsschule in Hohenrain. Auch Karin ist auf einem Bauernhof im Seetal aufgewachsen. Das erklärt sehr gut ihren gemeinsamen Traum. «Wir würden einmal gerne einen eigenen Bauernhof haben.» Aber bis es soweit ist, gilt weiterhin: «Ich liebe meinen Job und komme jeden Tag mega gerne in die Wärbrogg.»





BEVOR

DER APERO BEGINNT

ALIGRO

Vorfreude auf deine Anlässe.

ALIGRO Emmen, Buholzstrasse 3

Events

9.-13. November
Herbst-Spezialitäten
4. Dezember
Grittibänze backen
(Bistro Vögelgärtli)



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!



**ANLIKER baut, erneuert und entwickelt.
Mit Engagement für die Menschen und
einer Kultur des gegenseitigen Vertrauens.**

ANLIKER Gruppe | www.anliker.ch



10 Jahre Partnerschaft. Vertrauen, das verbindet.

Zehn Jahre gelebte Partnerschaft sind keine Selbstverständlichkeit. Umso mehr freut es uns, die Wärbrogg seit einem Jahrzehnt begleiten zu dürfen.

Wir sind stolz auf die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit und danken der Wärbrogg herzlich für ihr Vertrauen. Auch künftig begleiten wir sie als verlässlicher Partner in den Bereichen Risiko- und Versicherungsmanagement sowie Vorsorge.

funk-gruppe.ch

