
**Die Zusammenarbeit
mit der IV bewährt
sich bei der Integration**
Seite 2

**Niklaus Baldinger
beliebt motiviert per
Töffli Kunden**
Seite 4

**Mitarbeitende stellen
dem Freundeskreis
ihre Tätigkeiten vor**
Seite 5

**Küchenschef Simon
Studer schätzt die gute
Arbeitsatmosphäre**
Seite 6

**In der Wärbrogg
werden 5500 Weih-
nachtskarten von
Hand gefertigt**
Seite 8



**Maria Ribeiro
Machado Marques:
«Mir ist es wohl im
WärbAtelier.»**

Liebe Leserinnen und Leser

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Diese Worte stammen von Heraklit, einem Mann aus Griechenland. Heute kennt ihn fast niemand mehr. Das ist absolut nicht verwunderlich, denn er ist vor 2500 Jahren gestorben. Aber seine weisen Worte haben auch heute noch Gültigkeit.

Wenn wir die heutige Wärbrogg betrachten und die Geschichte, wie es dazu gekommen ist, kennen, dann werden wir uns bewusst, dass nur durch ständige Anpassung und Wandel diese Erfolgsgeschichte möglich war und ist. Im Jahr 1962 hat Frau Schreiber mit vier Personen in einem Raum begonnen, heute arbeiten über 150 Mitarbeitende und Fachpersonen in mehreren Räumen. Die Bereiche Produktion, Atelier, Restaurant und Quartierläden decken eine breite Palette ab, bei denen sinnvolle Arbeitsplätze im Vordergrund stehen.

Diese Philosophie hat sich nicht verändert, wie auch der Spirit, der Geist in der Wärbrogg immer spürbar geblieben ist. Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung haben hier einen langfristig sicheren Arbeitsplatz. Mit einer sinnvollen Tätigkeit leben sie in einer klaren Tagesstruktur und erfahren Wertschätzung. Umso wichtiger ist, dass ein Netz von Sympathisantinnen und Sympathisanten diese Aufgabe finanziell und ideell unterstützt. Hier dürfen wir auf den Verein «Freundeskreis Wärbrogg» zählen, er ist ein wichtiges Bindeglied. Werden Sie doch auch Mitglied beim Verein.



Markus Gehrig,
Vorstandsmitglied

Die Eingliederung ist sehr gut angelaufen

Seit zwei Jahren arbeitet die Wärbrogg im Bereich der Integrationsmassnahmen mit der IV Luzern zusammen. Rund ein Dutzend Personen haben schon davon profitiert. Ein Gespräch mit Christoph Bürgi, Stellvertreter Bereichsleitung Eingliederung IV Luzern.

Christoph Bürgi, wie hat sich die Zusammenarbeit mit der Wärbrogg ergeben?

Christoph Bürgi: Die Wärbrogg hat ihr Interesse bekundet, auch Arbeitsplätze für die Eingliederung unserer Klientinnen und Klienten anbieten zu können. Wir haben in längeren Gesprächen abgeklärt, was machbar wäre und ob das für uns Sinn macht. Nicht jede Institution erhält von uns eine Leistungsvereinbarung. Sie muss ausgewiesene Kompetenzen haben.

Das ist bei der Wärbrogg offensichtlich der Fall.

Ja. Die Wärbrogg hat langjährige Erfahrung als geschützte Werkstätte. Man merkt, dass die Fachpersonen eine gute Ausbildung haben und sehr dienstleistungsorientiert arbeiten. Wir schätzen das Know-how, das die Wärbrogg über all die Jahre erworben hat. Unsere Zusammenarbeit, die seit 2014 besteht, funktioniert schon ausgezeichnet.

Warum ist die Eingliederung wichtig?

Personen mit einer Rente, die noch arbeitsfähig sind, sollen mittel- bis langfristig möglichst wieder eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt bekommen. Das hat nicht nur finanzielle Gründe, sondern ist auch ein gesellschaftlicher Auftrag: Alle Menschen, egal wie eingeschränkt

sie sind, sollen an der Gesellschaft teilhaben können.

Wie funktioniert eine solche Eingliederung konkret?

Da ist zum Beispiel eine Frau mit einer schweren depressiven Erkrankung, die sich bei uns an-



meldet. Bei der Abklärung, ob sie sich für einen Eingliederungsplatz eignet, nehmen wir auch Rücksprache mit einem Psychiater. Stellt sich heraus, dass es sich um eine temporäre Krise handelt, suchen wir einen entsprechenden Platz, wo sie ihre Fähigkeiten wieder trainieren und sich für eine mögliche Stelle fit machen kann.

Was kann die Wärbrogg hier bieten?

Sie bietet auch niederschwellige Arbeitsplätze an, was sehr wichtig ist. Oft müssen unsere Leute in der ersten Phase wieder Selbstvertrauen gewinnen.

Sie ermüden schnell oder brauchen guten Zuspruch. Diesen intensiven Support kann oder will eine Firma in der Regel nicht leisten. Aber für den Wiedereinstieg ist diese Unterstützung elementar. Und die Wärbrogg kann diese professionell gewährleisten.

Wie viele Personen haben Sie bisher bei der Wärbrogg für die Eingliederung platzieren können?

Wir haben in den ersten anderthalb Jahren 22 Kostengutsprachen gemacht. Das betrifft insgesamt ein Dutzend Personen.

Das sind Plätze, die Sie auch bezahlen?

Ja, diese Kosten übernehmen wir vollständig. Beim restlichen Teil der Arbeitsverhältnisse in der Wärbrogg – und das ist immer noch der allergrösste Teil – handelt es sich um geschützte Arbeitsplätze. Sie kommen für Personen in Frage, die nur noch sehr schwierig in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren sind und eine IV-Rente haben. Für diese Kosten kommt der Kanton auf.

Wären noch mehr Eingliederungsplätze bei der Wärbrogg möglich?

Das ist durchaus möglich, wenn wir auch nicht davon ausgehen, dass das im grossen Stil der Fall sein dürfte. Aber für Nischen ist die Wärbrogg sehr geeignet.

Wie sehen Sie die Perspektive für die Wärbrogg?

Die Wärbrogg ist hervorragend aufgestellt. Ein mögliches Entwicklungsfeld sehe ich im Coaching: Es wird immer wichtiger, dass die Leute, die im ersten Arbeitsmarkt ein Praktikum machen können, also wieder eine Chance erhalten, während den ersten Monaten begleitet werden. So könnte die bisherige Ansprechperson in der Wärbrogg für ihren Klienten, ihre Klientin auch nach dem Transfer in den ersten Arbeitsmarkt Bezugsperson bleiben und bei allfälligen Problemen vermitteln. Auch der Support der Arbeitgeber ist wichtig, damit Arbeitsverhältnisse nachhaltig bestehen können. Das ist für die Wärbrogg sicher ein Potenzial. Die IV wäre jedenfalls daran interessiert.

(Interview: pb)



Christoph Bürgi:
«Die Wärbrogg leistet professionelle Unterstützung für den Wiedereinstieg.»

Erfolgreicher Abschluss



Renato Bucher absolvierte nach einem halbjährigen Praktikum die kaufmännische Lehre im Bereich Dienstleistung und Administration. Nun hat er die Lehrabschlussprüfung mit Bravour geschafft, als Kaufmann EFZ und mit der Note 5,6. Wir gratulieren Renato Bucher herzlich zu diesem Erfolg. Für seine berufliche und persönliche Zukunft wünschen wir ihm weiterhin alles Gute.

Fünf Jahre «WärbAtelier»

Das «WärbAtelier» entstand 2011, um für Mitarbeitende ein Angebot zu schaffen, durch das sie im Arbeitsalltag eine intensivere Begleitung erfahren. Zur Feier des fünfjährigen Bestehens erfüllte sich für die rund 15 Mitarbeitenden und die zwei Gruppenleiterinnen ein Wunsch: ein DAB-Radio mit CD-Player. Künftig kann begleitend zur Arbeit Musik gehört werden. Wir danken den Mitarbeitenden und Leiterinnen für die wertvolle Arbeit – auf viele weitere Jahre guter Zusammenarbeit!

«Früher war ich Töfflibueb, heute arbeite ich als Töfflibueb»

Im Quartierladen an der Baselstrasse sind es vier Fahrer, die für den Hauslieferdienst der rund hundertfünfzig Kunden im Einsatz sind. Einer von ihnen ist seit März 2015 der 38-jährige Niklaus Baldinger, der in der Zentralschweiz beruflich und privat sein Glück gefunden hat.

nh. Bereits auf dem Weg zum Lokal Stutzegg, wo wir unser Gespräch führen, erzählt Niklaus Baldinger redegewandt vom Quartierladen, der ein Quartiertreffpunkt sei, dem familiären und überschaubaren Umfeld an der Baselstrasse und von den Begegnungen mit der Kundschaft – im Laden und auf seinen Touren. Da spricht jemand, der aktiv und gesellig, «urchig», wie er selbst sagt, ist. Er ziehe sich aber gerne auch mal zurück, wolle manchmal etwas zu viel. Nicht so beim Fahren, dort geniesst er die Selbstständigkeit und ist bei sich.

Lieblingstour und -team

«Am liebsten mag ich die langen Strecken nach Kriens oder Meggen», schwärmt Niklaus Baldinger. Da sei man so «richtig unterwegs». Von Montag bis Mittwoch belädt er den Anhänger mit den Bestellungen und beliefert die ihm zugeteilten Kunden. Von Donnerstag bis Samstag ist er flexibel im Einsatz, arbeitet insgesamt achtzig Prozent. Da viele Kunden in der näheren Umgebung und der Stadt Luzern angesiedelt sind, seien die Fahrten leider oft etwas kurz. Dennoch hat er eine Lieblingstour, und zwar in der Stadt Luzern: die rund zweieinhalbstündige PH-Tour am Montagnachmittag, wo er acht Standorte der Pädagogischen Hochschule beliefert. Freude mache ihm die Selbstständigkeit, die Wertschätzung und das Vertrauen, das ihm Roger

Lustenberger, der Leiter des Quartierladens Baselstrasse, entgegenbringe. Überhaupt ist Niklaus Baldinger angetan von der Baselstrasse und dem Team, wo man Ideen einbringen könne und gehört werde.

Immer ein Ziel vor Augen

In Brienz (BE) aufgewachsen, hat Niklaus Baldinger eine dreijährige Lehre als Säger absolviert. Nicht zuletzt durch seine Beeinträchtigung ADHS war es für ihn schwierig, nach dem Konkurs der Lehrfirma eine neue Stelle zu finden. «Ich bin nicht hyperaktiv und muss auch keine Medikamente nehmen. Meine Beeinträchtigung zeigt sich dadurch, dass ich wenig feinmotorische Fähigkeiten habe und mein Arbeitstempo sehr unterschiedlich ist», sagt er offen. Sein Weg führte in den Service, zu Abholdiensten für Brockenhäuser, in den Detail-

handel, ein stetiges Auf und Ab. Niklaus rappelte sich immer wieder auf, wie damals, als er die zahlreichen Sportarten, die er betrieb, aus gesundheitlichen Gründen aufgeben musste. Sein Wissensdurst und sein Interesse, anderen zu helfen, führten ihn zu den Samaritern, wo er sich heute engagiert und gerne Kursleiter würde. Auch bei den Verkehrskadetten in Zug ist er tätig. Für seine dortigen Einsätze ist Flexibilität gefordert, die ihm die Wärchbrogg ermöglicht. Niklaus Baldinger ist dankbar dafür.

Aber wie kommt ein Briener eigentlich nach Luzern? «Der Liebe wegen», schmunzelt er. Seit acht Jahren ist er verheiratet und wohnt in Emmenbrücke. Den Arbeitsweg nimmt er auch unter die Räder: mit seinem Roller. Und bald möchte er die 125er-Prüfung absolvieren. So wird aus dem «Töfflibueb» ein umsichtiger Biker.



Niklaus Baldinger:
«Ich möchte noch ein paar Kunden mehr beliefern – auf längeren Touren.»



Dienstjubiläen

Sandra Novakovic hatte im August allen Grund zum Feiern – und zwar ihr Dienstjubiläum: zehn Jahre in der Wärchbrogg. Am 26. November 1981 trat Kurt Aeschlimann seinen ersten Arbeitstag bei der Wärchbrogg, damals noch unter dem Namen «Werkstätte für Betagte und Behinderte», an. In diesem Jahr feiert er sein 35-Jahr-Jubiläum. Wir danken den beiden Mitarbeitenden herzlich für ihren Einsatz und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

Neu: Lehrstelle als Koch im Quai4

2020 – ein schönes Abschlussjahr für den oder die erste Lernende/n als Koch EFZ im Restaurant Quai4. Wir schaffen ab August 2017 einen Ausbildungsplatz in der Küche des Quai4. Die Ausbildung in einem unkonventionellen Restaurantbetrieb garantiert Abwechslung auch neben dem Kochtopf.

Betriebsausflug in die Vergangenheit

Bei schönstem Sommerwetter fanden die beiden Betriebsausflüge zum «Freilichtmuseum Ballenberg» statt. Gemütlich spazierend erlebten die Mitarbeitenden und das Fachpersonal Traditionen und Brauchtum aus früheren Zeiten und besuchten die spannenden Sonderausstellungen. Besonders beeindruckt waren die Ausflügler von den Techniken alter Handwerkskunst sowie den traditionellen ländlichen Bauten und ihren typischen Einrichtungen. Ein herzliches Dankeschön für alle kleinen und grossen Geldspenden, die so einen Ausflug erst ermöglichen!

Ausbildungserfolg

Adrian Seeberger hat die Prüfung zum Logistiker PrA (Praktische Arbeit nach INSOS) erfolgreich bestanden. Wir gratulieren Adrian Seeberger zum gelungenen Abschluss und wünschen ihm für seine berufliche und persönliche Zukunft weiterhin alles Gute.



Mit einem kleinen Herzklopfen

Motivierte Wärchbrogg-Mitarbeitende haben anlässlich der GV des Freundeskreises Wärchbrogg ihren Arbeitsbereich vorgestellt. Das ist sehr gut angekommen.

pb. Im Freundeskreis Wärchbrogg sind Leute versammelt, die von der Idee und den Betrieben der Wärchbrogg angetan sind und sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten für diese Institution engagieren. Vor der Generalversammlung im Juni 2016 haben sie Gelegenheit erhalten, von einigen Mitarbeitenden persönlich zu erfahren, was sie in der Wärchbrogg arbeiten.

Besonderes Arbeitsverhältnis

«Wir sind wie eine kleine Familie. Solche Arbeitsverhältnisse gibt es selten an einem Ort», berichtete Umberto Agostinetti, Mitarbeiter Quartierladen Quai4. Er hatte Spass, seinen Job den Freundeskreis-Mitgliedern

«Wir sind wie eine kleine Patchwork-Familie.»

vorzustellen. Auch Fränzi Meier, Mitarbeiterin Restaurant Quai4, verglich das Team mit einer «Patchwork-Familie», die zusammenhält. «Wir haben es untereinander sehr gut und schätzen einander.»

Wie andere Mitarbeitende war Niklaus Baldinger etwas enttäuscht, dass nur so wenige



Freundeskreis-Freunde die Gelegenheit für eine Besichtigung wahrnahmen. «Ich habe trotzdem versucht, eine gute Führung zu machen und die vielen Informationen unter einen Hut zu bringen. Es hat mir Spass gemacht. Ich würde es wieder machen.»

«Ich habe noch nie so etwas gemacht. Es lief gut.»

Er sei recht nervös gewesen, erzählte Thomas Marxen, Mitarbeiter Produktion Alpenquai, nach dem Besuch. «Ich habe noch nie so etwas gemacht. Aber es lief gut. Auch die Fragen, die gestellt wurden, fand ich interessant.» Er sei sehr froh gewesen, dass sie zuvor von einem Moderator unterstützt worden seien. «Er hat uns ein paar Anhaltspunkte gegeben. Das hat mir die Aufgabe enorm erleichtert.»

Auf den Stärken aufbauen

Auch Mirlinda Selimi hatte etwas Herzklopfen vor dem Besuch. «Aber als es so weit war, habe ich einfach frei von der Leber weg berichtet und die Fragen so gut wie möglich beantwortet. Aber ich habe das Gefühl, dass es recht gut herausgekommen ist.»

Niklaus Baldinger, Mitarbeiter Quartierladen Baselstrasse, freute sich über das Interesse der Freundeskreis-Besucher. Wertschätzung erfährt er auch bei sei-

nem Job. «Die Chefs glauben an unsere Stärken, und die Schwächen managen sie. Das wird super umgesetzt und hilft sehr, dass ich mich hier wohlfühle.»

Die Mitarbeitenden wurden an der Begehung auch nach ihren Ideen gefragt, was der Freundeskreis noch bewirken könnte. «Es wäre cool, im Bekanntenkreis etwas Werbung zu machen und die Läden und das Restaurant weiterzupfehlen», sagte Umberto Agostinetti, Mitarbeiter Quartierladen Quai4. «Erzählt es den Kollegen oder macht ein Rundmail, dass das Quai4 eine gute Sache ist!»

Finanzieller Zustupf

Die Mitglieder des Freundeskreises Wärchbrogg waren nach dem Rundgang von der Identifikation der Mitarbeitenden mit dem gesamten Betrieb beeindruckt. Im Anschluss an die Betriebsvorstellungen führte die Präsidentin Irene Birrer durch die GV. Monica Weibel informierte dabei über die neuen Projekte des Freundeskreises. Der Freundeskreis möchte die Renovation der Pausenräume der Mitarbeiter finanziell unterstützen. Der Umbau wird rund 22000 Franken kosten.

Wärchbrogg-Präsident Rudolf Künzli bedankte sich für die materielle und immaterielle Hilfe bei allen Mitgliedern des Freundeskreises. Er zeigte sich begeistert, dass die Wärchbrogg ihren Mitarbeitenden die Möglichkeit gibt, Arbeit und Selbstbewusstsein zu erfahren.

Humor und Geselligkeit als Würze im Leben

Als Küchenchef im Restaurant Quai4 organisiert und gestaltet der 30-jährige Simon Studer seit Mai 2014 den Restaurantbetrieb mit. Hier sorgt jemand für das leibliche Wohl, dem viel an einer stimmigen Atmosphäre liegt, bei der Arbeit und privat.

nh. Die letzten Tische sind abgeräumt an diesem Freitagmittag, Simon Studer kann sich bald die wohlverdiente Mittagspause gönnen. Eine herausfordernde Woche liegt hinter ihm, in der viel Flexibilität gefordert war. Er nimmt gelassen und meint, dass man halt mal ungeplant einspringen müsse. Das erfordert die abwechslungsreiche Tätigkeit als Küchenchef im Restaurant Quai4 genauso, wie sich selbst organisieren und planen zu können. «Mit Humor und viel Verständnis lässt sich einiges bewerkstelligen, damit die Stimmung in stressigen Zeiten gut bleibt und der Betrieb reibungslos läuft», sagt er. Das Wohl der Küchenmitarbeitenden und der Gäste ist ihm wichtig. Simon Studer verantwortet die vielfältige Menüplanung, ist für die Bestellungen zuständig und unterstützt die Mitarbeitenden, die seine wohlwollende Art schätzen. «Wir

sind ein junges, dynamisches Fachteam – unterstützt von einem Sozialpädagogen –, welches sich ideal ergänzt und so die Mitarbeitenden mit all ihren Sorgen und Nöten gemeinsam unterstützen kann.» Die Menüs stellen sie kreativ, frisch, regional und saisonal zusammen, eine Philosophie, hinter der Simon Studer voll und ganz steht. Er legt Wert auf die sinnvolle Verwertung der Lebensmittel und gerät über die Möglichkeiten, die das Buffet dafür bietet, ins Schwärmen. «Ebenso wichtig wie das Kochen ist mir der menschliche Umgang miteinander», erzählt er. Dieses Interesse möchte er irgendwann ergänzend mit einer Ausbildung zum Arbeitsagogen fundieren.

Ein Familienmensch ...

In Adligenswil, wo er heute lebt, ist Simon Studer mit zwei Brüdern und einer Schwester aufgewachsen. Inzwischen ist er

selbst stolzer Vater eines vierjährigen Mädchens und eines einjährigen Bubens. Das gesellige Beisammensein mit Familie und Freunden prägt das Leben des passionierten FCL-Fans. «Dies alles gibt Halt, macht mich zufrieden», sagt er. Da seine Arbeitszeit im Gegensatz zur Lehre im Schweizerhof und vielen weiteren Stellen bei der Wärbrogg meist gut planbar sei, sei ein «richtiges Familienleben» möglich. Im Winter verreist er mit der Verwandtschaft seit einigen Jahren für jeweils eine Woche in ein Chalet in den Alpen. Schneesport steht nicht im Vordergrund – nein, «das Zusammensein ist das Schöne an dieser Woche!» Und es ist jene Woche im Jahr, in der er privat in der Küche steht, alles professionell plant, einkauft und genüsslich für die ganze Gruppe kocht. Ein Aufwand, dervon allen geschätzt wird. Sonst sei er zu Hause zurückhaltend mit dem Kochen und überlasse das gerne seiner talentierten Frau, schmuzzelt er.

... und Herzblut-Luzerner

Nach seinen Wanderjahren als Jungkoch im Tessin, in Zürich, in der Region Luzern und als Koch auf dem Dampfschiff Uri ist er als Küchenchef bei der Wärbrogg nun «angekommen». «Ich war auf Reisen in Zentralamerika und in Asien. Stets bin ich gerne nach Luzern zurückgekehrt. Es geht uns hier sehr gut, dafür bin ich dankbar und möchte nirgendwo anders leben», sagt er. Ausser vielleicht in Irland? Die grüne Insel hat es ihm angetan. «Ein kühles Guinness im Pub, Dart spielen, die irische Musik und Mentalität, das gefällt mir einfach», bringt er es auf den Punkt. «Aber ich bin und bleibe ein Lozärner.»

Simon Studer:
«Der menschliche Umgang miteinander ist mir wichtig.»

Feine Sandwiches, frische S

Sieben Uhr an einem Werktag – es herrscht bereits reger Betrieb in der Küche des Quai4. Mehrere Mitarbeitende sind mit dem Zubereiten, Garnieren, Abwiegen, Abfüllen, Abpacken, Datieren und Deklarieren der Lebensmittel beschäftigt. Die Quai4-Hausspezialitäten werden täglich frisch für die Quartierläden Alpenquai und Baselstrasse zubereitet. Im Juli



Neues Fachpersonal

Am 1. Juni 2016 übernahm Noël Wirth als Bereichsleiter die operative und personelle Führung des Detailhandels. Er verantwortet zusätzlich die Weiterentwicklung der Lebensmittelmärkte Quai4 und Baselstrasse. Noël Wirth ist ausgebildeter Detailhandelsfachmann und verfügt über breite Fach- und Führungskompetenz in der Lebensmittelbranche. Seit August 2016 ist Matthias Camenzind als Gruppenleiter Produktion tätig. Er ist gelernter Apparate- und Anlagenbauer und



Salate – Hausgemachtes zum Mitnehmen

2015 wurde das erste Faustbrot für den Quartierladen zubereitet und durch weitere Sandwichsorten ergänzt, die man in der Kühlvitrine findet. Seither sind über 13000 Sandwiches bestrichen und belegt worden. Und nicht nur das Datum auf dem Datiergerät für die Deklaration hat sich geändert. Das Sortiment wird immer breiter und die hausgemachten

Spezialitäten erfreuen immer mehr Kunden. Mittlerweile umfasst das Angebot an Hauspezialitäten acht verschiedene Sandwichsorten, ein Bircher-müsli, sechs Glace- und Sorbetaromen, vier Salatvariationen und zwei passende Salatsaucen. Und die nächsten Produkte stehen in der Probephase.



Noël Wirth

hat bei der Stiftung Contenti in Luzern agogische Berufserfahrung gesammelt. Bei der Wärbrogg ist er für die Begleitung und Förderung von Mitarbeitenden der Gruppe See verantwortlich und führt den internen Hausdienst.

Als Lernende Kauffrau ist im August 2016

Jacqueline Horat bei uns eingetreten. Sie wird

während zwei Jahren eine verkürzte kaufmännische Lehre, die Grundbildung Way up plus, im Bereich Dienstleistung und Administration absolvieren.

Wir wünschen den Fachpersonen viel Freude bei ihren Aufgaben in der Wärbrogg.



Matthias Camenzind



Jacqueline Horat



Einzigartig in Luzern

In den nächsten Monaten werden die Quai4-Märkte von Grund auf neu organisiert: Der junge Leiter Detailhandel, Noël Wirth, freut sich schon jetzt.

Noël Wirth, was hat Sie zur Wärbrogg gebracht?

Noël Wirth: Ein Inserat! Ich habe zuvor bei der Migros gearbeitet. Eigentlich wollte ich nicht weg, aber die Stellenausschreibung hat mich sehr gereizt. Dann bekam ich prompt die Zusage. Es war die bisher beste Entscheidung in meinem noch jungen Berufsleben.

Warum?

Hier habe ich viel stärker mit Menschen zu tun und kann mir dafür auch mehr Zeit nehmen. Auch die Möglichkeit, etwas zu gestalten, ist grösser. Im Quai4 können wir etwas Mutiges und Einzigartiges realisieren, das für uns stimmt, aber nicht für alle stimmen muss.

Womit wir beim neuen Ladenkonzept sind: Was können Sie schon verraten?

Schon in den letzten Monaten haben wir begonnen, Früchte

und Gemüse konsequent auf Bio umzustellen. So weit wie möglich werden nur regionale und nationale Produzenten berücksichtigt. In einem zweiten Schritt wird die Ladenfläche reorganisiert: Obst und Gemüse, aber auch andere Produkte präsentieren wir auf mobilen Inseln, die mitten im Laden stehen. Die klassischen Gestelle werden reduziert und viel kleiner. Das macht den Laden übersichtlicher.

Ein anderer Schwerpunkt ist der Offenverkauf. Wie wird das funktionieren?

Viele Produkte wie Reis, Teigwaren, Mehl, Zucker usw. werden offen angeboten und von unseren Mitarbeitenden in Jutesäckchen abgefüllt. Damit reduzieren wir die Verpackungen. Auch für Käse gibt es eine Offentheke. Wir stellen selber Fruchtsäfte her und richten neben den Bäckereiangeboten eine Kaffee-Ecke ein. Auch diese Stationen werden von den Mitarbeitenden im Quai4 bedient.

Haben Sie ein gutes Gefühl?

Oh ja, wir schaffen etwas Exklusives. Eine «Fill in»-Station gibt es noch nicht in Luzern. Die Leute werden bei uns ein neues Einkaufsgefühl haben. Vor allem bieten wir damit auch unseren Mitarbeitenden sinnvolle Strukturen, in denen sie sich aufgehoben fühlen.

(Interview: pb)

Karten für die Privatbank Reichmuth & Co

Ein Auftrag mit kreativem Flair: Für die Privatbank Reichmuth & Co gestaltet und produziert die Wärchbrogg 5500 Weihnachtskarten. Jede Karte ist von Hand gefertigt und somit ein Einzelstück.

pb. «Wir haben bei einigen Institutionen gestalterische Offerten für die Weihnachtskarte 2016 einholen lassen. Der Vorschlag der Wärchbrogg hat uns am besten gefallen und überzeugt. Es war der originellste und auch der exklusivste», sagt Nadine Vonwyl von der Privatbank Reichmuth & Co in Luzern. «Die Karte ist individuell und persönlich. Sie hebt sich von herkömmlichen Produkten ab, was uns als Privatbank natürlich besonders gefällt.»

Karten als Unikate

Das von Reichmuth & Co bevorzugte Motiv zeigt den Luzerner Wasserturm und die Reuss, dazu wird ein weihnachtlicher

Stern aufgeklebt. Die Farbe der Klappkarte ist in Beige sowie in den Farben Gold und Dunkelblau gehalten. Auf der Innenseite ist ein vorgegebener Text aufgedruckt. «Die Karten sind mit einer speziellen Stempeltechnik gefertigt. Jede Karte ist ein Einzelstück», hebt Nadine Vonwyl die besondere Qualität hervor.

Die Wärchbrogg hat die Karte selber gestaltet und produziert. Den Versand macht die Privatbank selber – nicht nur wegen des Bankgeheimnisses. Es wird vor allem Wert auf eine persönliche Ansprache gelegt.

Nadine Vonwyl:
«Der Auftrag wurde von der Wärchbrogg schnell und professionell abgewickelt.»

«Unsere Kundenverantwortlichen schreiben bei jeder Karte noch etwas Persönliches dazu.»

Schnell und professionell

Die Privatbank Reichmuth & Co berücksichtige für passende Aufträge immer wieder soziale Stiftungen, sagt Nadine Vonwyl. «Wir finden es schön, gleichzeitig einem guten Zweck zu dienen. Wir geben auch Verpackungs- und Dekorationsaufträge an solche Institutionen weiter. Zudem sponsern wir jeweils die Weihnachtsaktion der «Neuen Luzerner Zeitung» mit einem Betrag.»

Der Auftrag mit den 5500 Weihnachtskarten sei von der Wärchbrogg «schnell und professionell» abgewickelt worden, sagt Nadine Vonwyl. «Unsere Wünsche oder Vorschläge wurden berücksichtigt. Das Individuelle/Persönliche ist uns wichtig. Wir sind sehr zufrieden.»

Nadine Vonwyl kann sich gut vorstellen, dass die Wärchbrogg wieder einmal einen Auftrag von der Privatbank erhält. «Die Institution ist sehr dienstleistungsorientiert.» Im Zuge der Vorgespräche sei sie auch auf

das Angebot des Restaurants Quai4 aufmerksam gemacht worden. «Auch dies böte die Gelegenheit für die Durchführung eines Anlasses.»

Jüngste Schweizer Privatbank

Reichmuth & Co ist 1996 gegründet worden. Das Familienunternehmen mit Sitz in Luzern ist die jüngste Privatbank mit unbeschränkt haftenden Gesellschaften in der Schweiz und feierte dieses Jahr sein 20-jähriges Jubiläum. Die Dienstleistungen richten sich vor allem an Familien, Unternehmer, höhere Kader und institutionelle Investoren. Die betreuten Kundenvermögen lagen per Ende 2015 bei über acht Milliarden Franken. Rund 79 Mitarbeitende sind beschäftigt.

wärchbrogg

Herausgeber: Wärchbrogg

Redaktion: Nicole Habermacher (nh),
Pirmin Bossart (pb)

Bilder: Bruno Rubatscher (Seite 5),
Michael Walker

Postadresse:
Wärchbrogg
Alpenquai 4
CH-6005 Luzern

Tel. +41 41 568 99 66
info@waerchbrogg.ch
www.waerchbrogg.ch

Auflage: 4000 Exemplare
Grafik: supersonix, Ruedi Rey
Druck: Brunner Medien AG

Unser Spendenkonto:
IBAN CH49 0077 8201 7387 6200 1



Reg. Nr. CH11/1941

