
**Zwei Institutionen,
die sich auf ideale
Weise ergänzen**
Seite 2

**Mitarbeiterin
Jacqueline Furrer
im Porträt**
Seite 4

**Vorstandserweiterung
beim Freundeskreis
der Wärbrogg**
Seite 5

**Freude und Stolz:
Der Quai4-Markt ist
wiedereröffnet!**
Seite 6

**Mit Elan an der Arbeit
im Quai4-Markt**
Seite 9

**Ein verantwortungs-
voller Auftrag: das
Abpacken der
Stimmkuverts**
Seite 12



Denise Mercier:
**«Ich liebe es, frühmorgens
für unsere Kunden feinen
Kaffee zu brühen.»**

Liebe Leserinnen und Leser

Die Wärbrogg hat bereits in den ersten Monaten 2017 Hoffnungsvolles und Handfestes geschaffen. Wir sind stets zusammen auf dem Weg und reflektieren gemeinsam Vollbrachtes – unsere Stärken und unsere Schwächen oder Beeinträchtigungen, Handicaps. Das macht uns menschlich, für andere auch so liebenswert und schafft Raum, sich so zu zeigen, wie man ist.



Thomas Bienz
Vorstandsmitglied Wärbrogg –
Brücke zur Arbeitswelt

So ist es beglückend, zu sehen, dass unser Quai4-Markt seit rund zwei Jahren gut im Tribschenquartier verankert ist. Wir Wärbrogger bauen auf den gemachten Erfahrungen auf und sind agil genug, um gezielt auf Veränderungen zu reagieren und damit auf Kunden fokussiert einzugehen. So haben wir nach kurzer Erweiterungsphase im Februar 2017 den Quai4-Markt wiedereröffnet. Er versinnbildlicht unsere Grundwerte der Nachhaltigkeit und Qualität auf allen Ebenen.

Das Schaffen zusätzlicher Arbeitsstellen für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung, wo sie nahe am ersten Arbeitsmarkt Wertschätzung und sinnvolle Beschäftigung erfahren, geht kongruent mit dem Ruf nach vermehrten ambulanten Angeboten im Kanton Luzern einher. Getreu unserem Anspruch wird dadurch die Wärbrogg zur wahren Brücke zur Arbeitswelt. Überzeugen Sie sich selbst vor Ort, besuchen Sie uns im Quai4-Markt!

Bei traversa wohnen – in der Wärbrogg arbeiten

Rund 25 Personen von traversa finden in der Wärbrogg eine Beschäftigung. Geschäftsleiterin Ursula Limacher würde gerne noch mehr Klienten und Klientinnen unterbringen. Aber sie kennt den Spagat zwischen sozialem und wirtschaftlichem Auftrag.

pb.traversa ist aus dem ehemaligen «Hilfsverein für Psychischkranke» hervorgegangen und hat sich als ein modernes soziales Unternehmen auf dem Platz Luzern etabliert. Die Organisation unterstützt und berät Menschen mit einer psychischen Erkrankung. Der Schwerpunkt liegt auf dem Wohnen und in der Sozialberatung.

«Wir bieten Wohnplätze in verschiedenen Formaten, begleiten, unterstützen und betreuen die Menschen», sagt Ursula

Limacher, Geschäftsführerin von traversa. Die Klienten und Klientinnen von traversa leben je nach ihrer Befindlichkeit stationär betreut in Wohnhäusern oder in eigenen Wohnungen, wo sie ambulant begleitet werden.

Die 50-Prozent-Schwelle

Es sind Menschen, die nicht mehr im ersten Arbeitsmarkt bestehen können und eine Art von Tagesstruktur brauchen, die ihnen Halt und Selbstvertrauen



Ursula Limacher: «Wir sind sehr froh, dass unsere Klienten bei der Wärbrogg arbeiten können.»

gibt. «Ein wichtiger Teil davon ist, wenigstens teilweise eine sinnvolle Beschäftigung zu haben. Von daher sind wir sehr froh, dass unsere Klientinnen und Klienten bei der Wärbrogg arbeiten können», sagt Ursula Limacher.

Bedingung für eine Anstellung in der Wärbrogg ist ein Arbeitspensum von mindestens 50 Prozent. Ursula Limacher verhehlt nicht, dass diese Schwelle aus der Perspektive der traversa hoch angesetzt ist. «Wir haben viele Klienten und Klientinnen, die ein 50-Prozent-Pensum nicht schaffen würden, aber mit 30 Prozent sehr wohl gut funktionieren könnten.»

Ursula Limacher kann beide Perspektiven verstehen, die ein soziales Unternehmen gewichten muss. «Es ist immer ein Spagat zwischen dem sozialen und dem wirtschaftlichen Auftrag.

Ursula Limacher: «Mit der Wärbrogg sind wir stets im Gespräch und gehen wechselseitig auf Veränderungen ein.»

Der wirtschaftliche Druck ist eine Realität, die auch vor sozialen Organisationen nicht Halt macht. Und letztendlich geht es um die Frage, wie viel Geld unsere Gesellschaft für Menschen mit besonderen Bedürfnissen zu investieren bereit ist.»

Gute Zusammenarbeit

Aus der Sicht von traversa wäre es sinnvoll, wenn noch mehr Klientinnen und Klienten «niederprozentiger» arbeiten könnten. Andererseits versteht Ursula Limacher auch ein Unternehmen wie die Wärbrogg, die wirtschaftlich bleiben und eine gewisse Produktivität erzielen muss, um ihren Stand zu halten und auch für Auftraggeber attraktiv zu bleiben.

Bei Menschen mit einer psychischen Erkrankung könne die Leistung schwanken, weiss Ursula Limacher. «Sie können zwar stabil und leistungsfähig sein, aber es gibt Zeiten, wo sie vielleicht in eine Krise geraten und mehr Unterstützung brauchen. Das verträgt sich oft schlecht mit der sogenannten Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens.»

Für Ursula Limacher ist die Wärbrogg ein wichtiger Player auf dem Platz Luzern, den man kenne und der sich erfolgreich

behaupte. Sie hat Respekt, wie sich diese Organisation entwickelt und die nicht immer leichten Herausforderungen bewältigt. «Wir haben Klientinnen und Klienten, die schon sehr lange in der Wärbrogg arbeiten können. Ich erlebe die Zusammenarbeit als sehr gut. Wir sind auch stets miteinander im Gespräch, um allfällige Veränderungen oder Krisen der betroffenen Menschen rechtzeitig erkennen und auffangen zu können.»

Wichtiger Treffpunkt

Neben den sechs Wohnhäusern, in denen knapp 100 Menschen mit einer psychischen Erkrankung leben und betreut werden, bietet traversa ambulante Begleitung für rund 130 Klientinnen und Klienten in von traversa gemieteten Einzel- und Gruppenwohnungen oder in den klienteneigenen Wohnungen. Ein zentrales Angebot ist das Tageszentrum, das täglich von über 40 Personen besucht wird. Ursula Limacher: «Hier können die Besucherinnen und Besucher vorbeikommen, einen Kaffee trinken, jassen, eine Mahlzeit einnehmen, ein Kursangebot besuchen. Wir stellen immer wieder fest, dass dieser geschützte Raum, wo keine externen Gäste verkehren, für unsere Klientinnen und Klienten sehr wichtig ist.»

Neustart dank der Wärbrogg

Ein Jahr lang fand Silvia Mathis als Servicefachfrau im Restaurant Quai4 eine Beschäftigung. Jetzt hat sie wieder eine Festanstellung.

pb. Silvia Mathis (47) arbeitete jahrelang in verschiedenen Restaurants im Service. Mit der Zeit machten ihr schwere Depressionen und eine Psychose zu schaffen. Im Rahmen der Eingliederungsmassnahmen bekam sie von der IV die Gelegenheit, im Restaurant Quai4 zu arbeiten. «Dort konnte ich meine Service-Kenntnisse einsetzen und bekam auch eine gewisse Verantwortung.» Wie gut es für sie in der Wärbrogg funktionierte, zeigt der Umstand, dass die Servicefachfrau ihr anfängliches Pensum von 20 Prozent im Verlauf eines Jahres auf 80 Prozent steigern konnte. «Es war eine Erleichterung, zu erfahren, wie verständnisvoll die Vorgesetzten auf meine Krankheit reagierten. So wurde es akzeptiert, wenn es mir mal weniger gut ging.»

Dank diesen Erfahrungen konnte sie wieder Fuss fassen. Nach einem Jahr gelang ihr die Rückkehr in den ersten Arbeitsmarkt. «Ich arbeite jetzt 80 Prozent in einem Hotelbetrieb im Urnerland. Ein Neustart, der ohne die Wärbrogg nicht möglich gewesen wäre.» Dafür spürt sie jetzt einen raueren Wind. «In der Privatwirtschaft muss man funktionieren. Das ist anders und kann Stress erzeugen. Also passe ich auf und bin achtsam, dass ich nicht wieder zu sehr an Grenzen komme.»



Freude mit dem kleinen Hund

Jacqueline Furrer (48) ist fast von Anfang an im Restaurant Quai4 als Service-Angestellte dabei. In der Freizeit spielt sie gerne oder geht mit dem Hund Shila spazieren.

pb. Vor ihrer Zeit in der Wärbrogg arbeitete Jacqueline Furrer bei einem Grossverteiler an der Kasse. Da sie regelmässig von Migräne-Attacken heimgesucht wurde, machte ihr die Hektik des Jobs zusätzlich zu schaffen. «Ich musste oft frühzeitig nach Hause gehen, weil mich die Migräne plagte. Ich bin froh, dass ich jetzt im Quai4 eine neue Arbeit habe, wo ich mich wohlfühle.» Die Migräne-Attacken hat sie nur noch sporadisch. «Zudem

habe ich endlich ein Medikament, das mir zusätzlich hilft.»

Arbeit und Freizeit

Vor zwei Jahren hat sie ihre neue Arbeit im Service angefangen, ein halbes Jahr nach der Eröffnung des Restaurants. «Abwechselnd bin ich eine Woche im Morgendienst und eine Woche im Abenddienst eingeteilt. Das sind jeweils 4,5 Stunden und ergibt insgesamt ein 50-Prozent-Pensum.» Die Arbeit sei

abwechslungsreich, mit den üblichen Zeiten von Andrang und ruhigeren Phasen. «Vor allem behagt mir der Abenddienst, weil ich dann die Gäste persönlich betreuen kann. Ich gehe mit der Menütafel an die Tische und stelle den Besuchern die vier Menüs vor. Oft bediene ich auch die Kasse.»

Während der Abenddienst-Woche hat sie tagsüber mehr Zeit. Dann kommt auch ihr Mann mittags zum Essen nach Hause. «Ich koche gerne. Aber noch lieber backe ich Wähen oder verschiedene Cakes.» In der freien Zeit ist sie oft mit dem Hund Shila unterwegs. Es ist ein Havanese, ein kleiner Hund mit kurzem Haar. «Dieser Typ Hund verliert nie Haare, und das macht ihn bei vielen Leuten zunehmend beliebt.» Wenn sie mit Shila nach draussen geht, packt sie ihn in eine Tasche, fährt mit dem Bus los und führt ihn am See oder im Wald spazieren.

Spiele und Lesen

Ansonsten vertreibt sich Jacqueline Furrer die Zeit gerne mit unterschiedlichen Spielen. Mit ihrem Mann spielt sie Schach, Backgammon, Eile mit Weile, Mastermind, Uno oder Joker. «Ich jasse auch regelmässig, oft zu viert, manchmal zu dritt.» Zu ihren Hobbys gehört das Lesen, vor allem mag sie Krimis. «Ich habe viele Bücher von Hakan Nesser gelesen, auch von Henning Mankell und Nicholas Sparks.» Auch die Tageszeitung gehört zu ihrer regelmässigen Lektüre. Das regionale Geschehen interessiert sie, Fussball, ein bisschen Kultur. Und die Cartoons von Rabe-nau. Sie schmunzelt. «Ich habe zuhause auch mehrere Bücher von ihm.»



Jacqueline Furrer: «Vor allem behagt mir der Abenddienst mit der persönlichen Gästebetreuung.»

Seit 10 Jahren mit gutem Beispiel voran

Unsere Geschäftsleiterin, Monica Weibel, feiert dieses Jahr ihr zehnjähriges Jubiläum. Wir gratulieren ganz herzlich.

Im März 2007 übernahm Monica Weibel die Leitung Finanzen und Administration. Seit September 2008 führt sie als Geschäftsleiterin die Geschicke der Wärbrogg. Monica Weibel hat in den zehn Jahren ihres Wirkens die Wärbrogg zu einem modernen, flexiblen und



innovativen Unternehmen geformt. Dabei hat sie keine Mühen gescheut und mutig neue Ideen umgesetzt. Ihre Sichtweise ist jene des Chancenerkennens: Sie geht stets mit Zuversicht ans Werk.

Ihr und ihrem Team ist es zu verdanken, dass die Wärbrogg zu einem sozialen Vorzeigeunternehmen herangereift ist. Dabei hat Monica Weibel eines nie aus den Augen verloren: Die Wärbrogg will Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung eine sinnvolle Tätigkeit bieten. Wir danken Monica Weibel für ihr grosses Engagement und freuen uns, weiterhin gemeinsam erfolgreich auf dem Weg zu sein.

Jahresmotto 2017

Anlässlich unseres jährlich stattfindenden Grittibänzhocks haben Fachpersonen und Mitarbeitende gemeinsam das Jahresmotto 2017 bestimmt. Sie erarbeiteten in Gruppen Vorschläge und stimmten schliesslich über das Motto ab. Unser Motto fürs Jahr 2017 heisst: «Freundschaftlicher Umgang miteinander».



Weihnachtsessen

Unser Weihnachtsfest fand in Horw im Restaurant RubINETTE statt, das von der Stiftung Brändi geführt wird. Die Mitarbeiter überraschten uns mit einem fantasievollen Apéro und einem feinen Mittagessen und bewirten uns herzlich und professionell. Ein riesiges Dankeschön an alle Spender, die diesen Anlass ermöglicht haben.



Schlüsselübergabe Restaurant Quai4

Es war der 21. Juli 2014, als Monica Weibel den Schlüssel zum Restaurant Quai4 an Adrian Rentsch übergab. Am 1. April 2017 – und das ist ernsthaft gemeint – wird der Schlüssel an Franziska Teuber weitergegeben, die als neue Leiterin das Restaurant Quai4 übernimmt und sich seit Februar in die Führung einarbeitet. In den

vergangenen zweieinhalb Jahren wuchs die Bekanntheit des Lokals stetig. Auftritte wie in der TV-Sendung «Mini Beiz – dini Beiz» oder die «Best of Swiss Gastro»-Auszeichnung sind nur zwei der Highlights, mit denen Adrian Rentschs Innovationsgeist verbunden bleibt. «Es war eine schöne, abwechslungsreiche Zeit», so Adrian Rentsch, «aber die Zeit ist reif für eine persönliche Veränderung und neuen Wind im Quai4.» Wir sind überzeugt, dass sich ein lebendiger Restaurantbetrieb durch Veränderungen weiterentwickelt, sei es im Angebot oder durch neue Gesichter. Ein herzliches Dankeschön gilt Adrian Rentsch für die tolle Aufbauarbeit. Wir wünschen alles Gute für die neuen Herausforderungen.



Freundeskreis – der Vorstand erweitert sich

Einen unterstützenden Freundeskreis zu haben, darauf ist auch die Wärbrogg angewiesen. Ab Sommer 2017 sollen zusätzlich zwei Mitarbeitende im Vorstand Einsitz nehmen. Vorstandsmitglied Christine Schaffner erläutert, weshalb.

Christine Schaffner, warum wird der Vorstand durch zwei Mitarbeitende erweitert?

Christine Schaffner: Wir machen uns seit längerem Gedanken darüber, wie wir verstärkt Begegnung und Austausch mit den Mitarbeitenden der Wärbrogg schaffen, Stichwort Inklusion. Uns ist bewusst, wie oft wir für andere sprechen oder denken – und damit über sie hinweggehen. Das möchten wir verändern. Denn Freunde sprechen ja miteinander und tauschen sich gegenseitig aus, lassen den anderen situativ teilhaben.

Was bedeutet der Begriff Inklusion für Sie in Bezug auf den Vorstand des Freundeskreises?

Inklusion bedeutet für uns im Vorstand genau diese gegenseitige Teilhabe. Ein wechselseitiger Prozess, bei dem sich alle mit ihrem persönlichen Erfahrungshintergrund einbringen und sich aufeinander einlassen. Es ist uns wichtig, gemeinsam über die Entwicklung des Freundeskreises zu diskutieren, neue Wege zu beschreiten. Das setzt auch die Bereitschaft der neuen Vorstandsmitglieder voraus, sich in ihrer Freizeit für die Unterstützung in der Öffentlichkeit einzusetzen. Ein spannender Prozess erwartet uns, der uns alle organisatorisch und kommunikativ herausfordert und bereichern wird.

Wie haben Sie die Idee der Vorstandserweiterung an die Mitarbeitenden herangetragen?

Im Herbst vergangenen Jahres haben wir in einem Infoblatt an die Mitarbeitenden dafür geworben. Am Grittibänzhock hat sich unsere Präsidentin Irène Birrer Vomstein noch persönlich an alle Mitarbeitenden gewandt. Inzwischen liegen uns erfreulicherweise fünf Bewerbungen – von drei Männern und zwei Frauen – für den Vorstand vor.

Die Wahl findet im Juni statt, anlässlich der GV des Freundeskreises. Wie verläuft das Auswahlverfahren?

Je zwei Vorstandsmitglieder führen jeweils ein rund zwanzigminütiges Einzelgespräch mit den Bewerberinnen und Bewerbern. Dabei wollen wir uns besser kennenlernen und auf Punkte eingehen, die die ehrenamtliche Tätigkeit mit sich bringt. Die Vorstandsarbeit findet ebenso wie die Sitzungen in der Freizeit statt. Sich für eine Sache zu engagieren, bedeutet auch, nach aussen hin aufzutreten. Wir werben aktiv an Anlässen für den Freundeskreis. Mit nunmehr bald sieben Mitgliedern können wir unser Anliegen noch verstärkt unter die Leute bringen.

(Interview: nh)

**GV des Freundeskreises:
22. Juni 2017**

Hereinspaziert ins kleine, feine Genussreich

Am 3./4. Februar 2017 öffnete der Quai4-Markt nach kurzer Erweiterungsphase seine Türen wieder. Rund 100 Gäste folgten der Einladung vom Freitagabend, am Samstag herrschte emsiges Treiben und zahlreiche Interessierte nahmen einen Augenschein vor Ort.

hell, übersichtlich, optisch sorgfältig gestaltet kommen die 160 m² Ladenfläche daher, da waren sich die Besucher am Freitagabend und Samstag einig. Regional produzierte Lebensmittel und Bioprodukte bestücken die Gestelle und alles wirke «wohltuend entschleunigend», wie es mehrere Gäste auf den Punkt brachten. Stimmungsvoll spielte die Jazzerin Katrin Marti im Hintergrund auf und das Restaurant-Team beglückte die Gäste am Freitagabend mit hauseigenen Apéro-Leckereien.

In seinem Grusswort sprach Markus Gehrig, Vorstandsmitglied Wärchbrogg, vielen Anwesenden aus dem Herzen, als er sagte: «Ich habe einfach riesig Freude!» Man möge es hinaus-tragen, wie gelungen der Quai4-Markt sei. Monica Weibel, Geschäftsführerin Wärchbrogg, dankte allen Beteiligten und betonte, dass man hier auf mehreren Ebenen etwas Einmaliges vollbracht habe: ein mutiges, nachhaltiges Konzept und zusätzliche sinnvolle Arbeitsplätze. Gemeinsam dürfe man stolz auf das Erreichte sein. Noël Wirth, Leiter Detailhandel, der mit viel Herzblut die Erweiterungsphase begleitet hatte, sprach vom Glück, so etwas umsetzen zu dürfen, und dankte für das ihm und seinem Team entgegengebrachte Vertrauen.

Und während die Gäste sich austauschten, alles begutachte-

ten und degustierten, wurde die Abfüllerei bereits rege genutzt. Der Renner waren Trockenfrüchte, Nüsse, Müesli und Gojibeeren, die umweltgerecht in die Säckchen, Tüten oder in die eigens mitgebrachten Gläser abgefüllt wurden. Dasselbe Bild zeigte sich am Samstag, als ein bunt gemischtes Publikum in den Laden strömte. Viele lobten die Auswahl, das Spezielle, hoben besonders den Offenverkauf hervor.

Schauen und Schlemmen

Das Gesamtkonzept «möglichst Regio, und falls nicht möglich, dann Bio, aber am besten beides zusammen», verbunden mit dem sozialen Gedanken, schien anzukommen – und gerne degustierten die Besucher das breite Angebot. Sie liessen sich an der Kaffeebar verwöhnen, nutzten den Käseverkauf oder schlenderten neugierig zwischen den Gestellen voller Spezialitäten umher. Die Kinder konnten auf dem Vorplatz Pony reiten und im Laden war ein Zauberer zugegen, der die kleinen und grossen Gäste in den Bann zog. Immer wieder zeigte sich, dass auch bei den Kindern die Abfüllerei sehr beliebt ist: Umsichtig wurde abgefüllt, abgewogen und stolz an der Kasse bezahlt. Nachhaltigkeit von Kindsbeinen an, ein vielversprechendes Konzept für die Zukunft des Quai4-Marktes.



Irène Birrer Vomstein, Präsidentin Freundeskreis, und Matthias Vomstein «Wir sind begeistert vom Käse-Offenverkauf. Ein sinnliches Einkaufserlebnis!»



Markus Gehrig, Vorstandsmitglied Wärchbrogg «Diese Ladengestaltung ist einfach toll: Es ist alles gut überschaubar. Mir gefallen die farbliche Gestaltung und die warme Ausstrahlung.»



Simone Käible und Martha Yavrucuk, Innenarchitektur Aichinger «Wir haben mit den Plänen die Bühne bereitet und das Team rund um Noël Wirth hat sie bestens bespielt! Die Bar ist toll gelungen und die Abfüllerei ein Blickfang. Alles wirkt wohltuend entschleunigend.»



Donald Locher, Geschäftsleiter IV-Stelle Luzern «In mir weckt besonders die Abfüllerei Erinnerungen an früher, als ich als Junge im Quartierladen einkaufte. Mich überzeugt das klare Konzept hinter diesem neuen Quai4-Markt, der Auftritt ist äusserst gelungen.»



Thomas Grimm, Architekt/Bauleitung «Hier wurde wahrlich etwas Spezielles geschaffen, eine Nische. Das Gesamtkonzept überzeugt, der Raum ist sehr einladend gestaltet.»

Die Wiedereröffnung

... des Quai4-Marktes war ein rundum gelungener Anlass, der den Besuchern Freude machte – und den Mitarbeitenden und den Verantwortlichen grosses Lob und viele Komplimente einbrachte.

Öffnungszeiten Quai4-Markt am Alpenquai 4, Luzern:

MO bis DO: 7 bis 18.30 Uhr
FR: 7 bis 20 Uhr
SA: 7 bis 16 Uhr



Andi Lieberherr (Mitte), RegioFair «Genau so müssen Läden sein: hell, übersichtlich, mit Menschen und für Menschen, die sich wohlfühlen.»
Monica Weibel, Geschäftsführerin Wärchbrogg (links) und Noël Wirth, Leiter Detailhandel (rechts).



Natalie Bino, ZeroWaste Switzerland «Superschön, optisch total ansprechend, grossartige Ideen! Alles ist einladend präsentiert, die Verpackungslösungen sind da – ausser: Die ausgedruckte Etikette widerspricht unserem Prinzip. Aber ich wüsste selbst grad keine bessere Lösung.»



Robert und Delfina Vogel, Vermieter der Lokalität Quai4-Markt Baselstrasse «Einfach schön! Toll, die Abfüllerei, schön, die Idee mit den regionalen Bioprodukten und eindrücklich, dass hier psychisch beeinträchtigte Menschen tätig sein können.»



Lydia Unternährer, Ueli-Hof «Es ist äusserst stimmungsvoll hier, «aamächtig», sehr schön präsentiert und aufgemacht. Und die Abfüllerei ist schlicht eine Augenweide.»



Franziska Eder «Offen, bunt, gluschtig und einladend wirkt das alles auf mich! Wer etwas Spezielles sucht, der wird hier fündig, es lohnt sich.»



Edith Lang, Leiterin Dienststelle Soziales und Gesellschaft «Wenn man den Markt betritt, vergisst man, dass es draussen dunkel und kalt ist. Ein Lichtblick!»



Sebastian Ineichen, Biobauer, mit Sohn «Ich bewundere die Vielfalt und die Innovation mit dem Offenverkauf, den hochwertigen Bio- und/oder Regio-Produkten, aber auch dem sozialen Gedanken hinter allem. Und: Der Espresso ist sensationell.»



Jana Doffkova und Liselotte Weibel «Es wirkt so übersichtlich, viel heller als vorher, ganz einfach: schön!»



Markus Schamberger, Weinhandlung am Küferweg «Edle Materialien, Genuss pur, ein wohltuendes Einkaufserlebnis! Und dies alles gepaart mit dem Regio- und Biogedanken – Gratulation und bestes Gelingen dem Quai4-Markt!»



Fabian Gröger und Deborah Furioso «Der Quai4-Markt wirkt nun viel offener und freundlicher. Die Abfüllerei ist ein echtes Highlight.»

Genüsslich und nachhaltig einkaufen

Sie sind ein Blickfang im Quai4-Markt am Alpenquai: die rund 100 transparenten Behälter, gefüllt mit Cerealien, Müesli, Teigwaren und anderen lang haltbaren Lebensmitteln zum bedarfsgerechten Abfüllen. Ein Teil der Nachhaltigkeitsphilosophie der Wärchbrogg.

Die Abfüllerei ist ein Novum in Luzern. Sie verschafft den Wärchbrogg-Mitarbeitenden einen anspruchsvollen Arbeitsplatz, an dem Aufmerksamkeit und Kundenbedienungsfragen ebenso gefragt sind wie Hygiene und Qualitätskontrolle. Verantwortungsvolle Aufgaben, die den Mitarbeitenden Freude bereiten. «Falls gewünscht, unterstützt der jeweilige Mitarbeiter den Kunden und berät ihn», sagt der Leiter Detailhandel der Wärchbrogg, Noël Wirth.

Fixes Tara – flexibler Einkauf

Bei dieser Form des Offenverkaufs wird gänzlich auf Verpackung verzichtet. «Wir wollen mithelfen, die Umweltressourcen zu schonen. Die Kunden bringen entweder ihre eigenen Behältnisse zum Abfüllen mit oder sie erwerben einen Biobaumwollsack, den es in zwei Grössen gibt und der im haus-

eigenen Nähatelier hergestellt wird», erläutert Noël Wirth. Biologisch abbaubar und kostenlos sind die Mehrwegpapiertüten, die im Quai4-Markt verfügbar sind. Abgefüllt wird das ausgewählte Produkt in der gewünschten Menge vorab in eine fixe, auf Tara normierte Schale und danach in das mitgebrachte oder erstandene Behältnis.

Transparente Information

Bei der Abfüllerei sieht der Kunde, was er kauft. Die transparenten Behälter sind mit Produktname, Produzent/Lieferant, Herstellungsland, Qualität (z. B. Bio, Demeter), Hinweisen auf Allergene und Preis/kg beschriftet, ein weiterer Kundenservice.

«Es ist viel über die Abfüllerei geredet worden, nun ist sie endlich erlebbar – jetzt sammeln wir wertvolle Erfahrungen», sagt ein zufriedener Noël Wirth.



Noël Wirth: «Durch den Offenverkauf vermeiden wir Verpackungen und helfen, Ressourcen zu schonen.»

Der neue Quai4-Markt setzt Masstäbe in Luzern

Seit dem 4. Februar 2017 sind die Türen des Quai4-Markts am Alpenquai 4 in Luzern wieder geöffnet. Noël Wirth, Leiter Detailhandel Wärchbrogg, erläutert, warum der neue Markt einmalig für Luzern ist.

Noël Wirth, hat der Quai4-Markt in den letzten Wochen eine sanfte oder eine umfassende Renovation erlebt?

Noël Wirth: Die Ladenstruktur bleibt gleich, aber die Einrichtung präsentiert sich anders. Wir haben die bestehenden Kühlgeräte und Gestelle ersetzt und den Laden übersichtlicher gestaltet. Insofern ist es von beidem etwas: eine sanfte und zugleich umfassende Renovation.

Was hat den Ausschlag gegeben, den Quai4-Markt neu zu konzipieren?

Grundsätzlich ist der Quai4-Markt seit seiner Eröffnung vor zwei Jahren eine Erfolgsgeschichte. Die Wärchbrogg möchte allerdings ihre internen Ressourcen im Quai4-Markt noch besser nutzen. So haben wir für unsere Mitarbeitenden zusätzliche Arbeiten vorgesehen bei der Bedienung im Offenverkauf und im Herstellen von frischen Produkten. Das bedeutet mehr Einkaufskomfort für die Kunden, schont Umweltressourcen und ermöglicht unseren Mitarbeitenden eine sinnvolle Tätigkeit.

Was zeichnet den Quai4-Markt nun aus?

Wir möchten aussergewöhnlichen Service bieten und den nachhaltigen Umgang mit Menschen, Produkten und Produzenten ins Zentrum rücken. Unser Angebot richtet sich entsprechend an Menschen, die bewusst,

regional und sozial verträglich einkaufen wollen. Mit dem neuen Ladenkonzept beziehen wir auch unsere Mitarbeitenden stärker mit ein.

Was waren die grundsätzlichen Überlegungen der Wärchbrogg beim Einrichten des Quai4-Markts?

Die Mitarbeitenden können sich besser einbringen und wirklichen. Gleichzeitig setzen wir als Detailhandelsgeschäft auf Individualität und ausschliesslich auf regionale und weitestgehend biologische Produkte. Der Offenverkauf von Produkten liegt im Trend. In Luzern sind wir die Ersten, die diesem Bedürfnis ausgeprägt entsprechen. In unserer Abfüllerei, einem Novum in Luzern – mit einem Offenangebot einwandfrei länger haltbarer Produkte wie Teigwaren, Reis oder Couscous, Trockenfrüchten, Nüssen, Müesli – können die Kunden rund 100 Produkte in der gewünschten Menge selber in Baumwoll- oder Papiersäckchen abfüllen oder abfüllen lassen. Damit reduzieren wir den Verpackungsverbrauch.

Wie bieten Sie die Frischprodukte an?

Obst, Gemüse und anderes präsentieren wir in Körben, die auf mobilen Inseln mitten im Laden angeordnet sind und sich wunschgemäss verschieben lassen. Diese Marktfläche möchten wir künftig auch für Informationsanlässe und Schulungen zum

Thema Nachhaltigkeit nutzen. Produzenten können hier ihre Produkte vorstellen oder Experten zu Themen wie Food Waste oder anderen aktuellen Nahrungsfragen referieren.

Was ist sonst noch neu?

Wir haben eine Käsetheke und eine Kaffeebar eingerichtet. Auch beim Käse setzen wir möglichst auf regionale Produkte. Ein Teil ist biologisch, ein anderer Teil konventionell, da sich viele kleine Alpbetriebe, von denen wir den Käse beziehen, finanziell kein Label leisten können. Wir haben 30 bis 40 Käsesorten im Angebot, bereiten gerne auch Fonduemischungen zu.

Eine erlesene Auswahl an frischen Ravioli, Pasta und Antipasti steht ebenfalls bereit. Hier arbeiten wir mit der Pastamanufaktur Safra in Luzern zusam-

men. An der Smoothie-Theke mixen wir diverse Fruchtsäfte, je nach Saison. Frisch gepressten Orangensaft gibt es immer. Angegliedert ist ein Schnippelbereich, wo verschiedene Gemüseswürfel und Obstsnitze zubereitet werden. Wir verwerten von unseren Produkten alles, was einer gesunden Ernährung zugutekommt.

Was spricht für eine Kaffeebar im Laden?

Dank unserem zweiten Ladeneingang ist die Kaffeebar direkt zugänglich. So sprechen wir Kunden und Passanten an, die schon frühmorgens einen Kaffee trinken und ein Gipfeli oder Brötli geniessen möchten. Bei der Kaffeebar und im Laden sind Tafeln aufgehängt, die sich mit Kreide beschriften lassen. Dort können beispielsweise Kaffees offeriert oder Wünsche angebracht werden.

Wie richten Sie generell das Sortiment aus, was sind die wichtigsten Änderungen?

Das Sortiment wurde gestrafft, wenig Nachgefragtes aus-



Noël Wirth: «Wir rücken den nachhaltigen Umgang auf mehreren Ebenen ins Zentrum.»

sortiert, Nachhaltiges intensiviert. Die einzigen tiefgefrorenen Produkte sind Glaces. Auf Büchsenprodukte verzichten wir ganz. Auch bei den Non-Food-Artikeln reduzieren wir das Sortiment auf Waren des täglichen Bedarfs. Spezialitäten bieten wir auserlesen an. Der Quai4-Markt setzt auf saisonal abgestimmte Frischprodukte. Wir arbeiten eng mit RegioFair zusammen und nach dem Grundsatz: zuerst kommt die Region, dann die Schweiz. Einzelne Produkte stammen aus dem europäischen Raum. Eines gilt für alle: Wo immer möglich, setzen wir auf Bio-produkte.

Was bedeutet der Umbau für das Personal? Gibt es zusätzliche oder andere Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung?

Schon während des Umbaus haben wir die Mitarbeitenden durch Schulungen auf die Eröffnung und die neuen Einsätze vorbereitet. Generell versuchen wir, die Mitarbeitenden in den unterschiedlichen Wärbrogg-Bereichen möglichst ihren Stärken entsprechend einzusetzen. So wollen wir mit dem Restaurant, dem Laden an der Baselstrasse oder der Produktion auch einen Austausch ermöglichen, damit sich möglichst alle wohlfühlen.

Gibt es im Laden an der Baselstrasse entsprechende Veränderungen oder Pläne?

Wir möchten auch den Quartierladen an der Baselstrasse in den nächsten Monaten auffrischen und das Sortiment bereinigen. Beide Quai4-Märkte sollen in Zukunft zu rund 70 Prozent das gleiche Sortiment haben und

mit den restlichen 30 Prozent weiterhin ihr eigenständiges und den Standorten angepasstes Angebot führen. Um eine volle Identifikation zu ermöglichen, wird auch der Quartierladen an der Baselstrasse in Quai4-Markt umbenannt.

Als junger Geschäftsleiter haben Sie bei dieser Umgestaltung gleich mit anpacken müssen. Wie stark haben Sie Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen einbringen können?

Für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen, den ich bereits länger gehegt habe: einen Markt nach eigenen Vorstellungen einzurichten und auch etwas Mutiges und Eigenständiges realisieren zu können. Natürlich sind auch die Ideen der Wärbrogg-Geschäftsleiterin Monica Weibel und der Mitarbeitenden in das Konzept mit eingeflossen. Bevor ich als Leiter Detailhandel bei der Wärbrogg eingestiegen bin, habe ich bei einem grossen Detailhändler in leitenden Funktionen im Bereich Nahrungs- und Genussmittel gearbeitet. Dort konnte ich aufgrund des grossen Betriebes meine Handschrift viel weniger zur Geltung bringen.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Leitungsjob im Quai4-Markt?

Hier habe ich viel mit Menschen zu tun und kann mir auch Zeit dafür nehmen. Dieser sehr menschliche Aspekt gefällt mir. Dazu kommt meine Leidenschaft für Lebensmittel, Spezialitäten und Nachhaltigkeit. Im Quai4-Markt kann ich das idealerweise alles unter einen Hut bringen.

(Interview: pb)



Wertgeschätzt und eingebunden bei der Arbeit

Seit der Wiedereröffnung finden im Quai4-Markt am Alpenquai 20 Mitarbeitende einen sinnvollen Arbeitsplatz nahe am ersten Arbeitsmarkt. Sie bedienen die Kundschaft und engagieren sich im Laden – motiviert und gut vorbereitet.

Mehr Personal – mehr Arbeit ist im Quai4-Markt angesagt. So konnten die bisher 13 Arbeitsstellen, die sich auf rund 800 Stellenprozent verteilen, auf 20 erhöht und die Stellenprozent auf 1200 erweitert werden. Die Mitarbeitenden sind in einer ersten Phase in allen Bereichen des Ladens im Einsatz und lernen unterschiedliche Tätigkeiten kennen. Die monatliche Rotation verschafft Abwechslung, Arbeitsintensität und neues Wissen.

Beflügelt durch Schulungen

Wie Noël Wirth, Leiter Detailhandel, betont, ist es der Wärbrogg wichtig, dass die Mitarbeitenden sinnvolle Arbeit verrichten und ihren Fähigkeiten entsprechend eingesetzt werden. Bestärkend und motivierend waren im Vorfeld der Wiedereröffnung einzelne

Aufs Bedienen freuten sich die Mitarbeitenden am meisten.

Schulungen durch Produzenten und Lieferanten. «Sie haben unsere Mitarbeitenden in die Produkte eingeführt, Infos und Tipps gegeben. Das hat alle beflügelt.» So besuchte man einen kurzen Baristakurs, erfuhr, wie Käse fachgerecht geschnitten wird, und erwarb beim Weinlieferanten einschlägige Kenntnisse. Dieses Wissen soll den Kunden zugutekommen, die Mitarbeitenden sind mit Freude an der Arbeit. Rund sechs bis sieben sind jeweils ganztags im Einsatz.

Ein Teil des Ganzen sein

Das neue Ladenkonzept trägt der Nachhaltigkeit in allen Bereichen Rechnung und stützt das soziale Eingebundensein. Die Mitarbeitenden sind vermehrt in Kundenkontakt und erfahren dadurch Wertschätzung. Auch für die Ordnung und die Sauberkeit im Laden wird gesorgt. «Sie übernehmen mehr Verantwortung, indem sie sich ihrer Zuständigkeit mehr bewusst sind», sagt Noël Wirth. Begleitend stehen ihnen als Bezugspersonen ein Sozialpädagoge und vier ausgebildete Detailhandlungsangestellte zur Seite.

Renata May: «Mit 50 wollte ich noch einmal etwas anderes machen – und kam zur Wärchbrogg.»

«Die Klewenalp ist mein Hausberg»

Gruppenleiterin Renata May (61) muss sich keine Sorgen machen, wenn sie dereinst in Pension gehen wird: Die älteste Fachperson der Wärchbrogg ist vielseitig interessiert und unternehmungslustig.

pb. «Mich hat es immer gereizt, einmal in einer geschützten Werkstätte arbeiten zu können», sagt Renata May. Es gefällt ihr, mit andern Menschen zusammenzuarbeiten und etwas im Team bewerkstelligen zu können. «Da fühlt man sich auch gegenseitig getragen.»

Stationen der Arbeit

Seit sechs Jahren ist Renata May in der Wärchbrogg tätig, wo sie als Gruppenleiterin die Menschen am Arbeitsplatz begleitet und mit ihnen die unterschiedlichsten Aufträge abwickelt. «Wir machen vor allem die Trisa-Konfektion, was recht abwechslungsreich ist. Ein genaues Arbeiten erfordert auch das Zusammenstellen der Abstimmungsunterlagen für die Stadt Luzern.»

Ursprünglich lernte Renata May Lebensmittelverkäuferin. Dann arbeitete sie 14 Jahre lang im Alterswohnheim in Beckenried, wo sie berufsbegleitend die Ausbildung als Aktivierungstherapeutin absolvierte. «Als ich gut 50 Jahre alt war, überlegte ich mir, noch einmal etwas anderes zu machen.»

Der alte Wunsch, sich in einer geschützten Werkstätte zu engagieren, erwachte erneut. Sie erhielt die Gelegenheit, eine Wo-



che lang in der Wärchbrogg zu schnuppern. «Ich fühlte mich sehr wohl. Ein paar Monate später konnte ich bei der Wärchbrogg meine Arbeit aufnehmen.»

Sportlich und aktiv

In ihrer Freizeit ist Renata May vielfältigst aktiv. Schon als 17-Jährige wurde sie Mitglied der Trachtengruppe Buochs. Sie ist heute noch dabei, auch wenn sie inzwischen nicht mehr tanzt. Mit der Trachtengruppe ist sie viel in der Welt herumgekommen. «Meistens waren wir mit Wysel Gyr unterwegs. Wir traten in Japan, Südafrika und Amerika auf. Mit diesen Tourneen sind schöne Begegnungen und ein paar unvergessliche Erinnerungen verbunden.»

Obwohl sie mit dem Trachtentanz aufgehört hat, ist Renata May weiterhin sportlich aktiv. Sie liebt das Wandern und das Skifahren. Beide Aktivitäten kann sie in ihrer nächsten Umgebung ausüben. «Die Klewenalp ist mein Hausberg und mein Erholungszentrum.» Dort

trifft sie jeweils Bekannte und Freunde. «Die grandiose Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die umliegenden Berge begeistern mich immer wieder.»

Zusammen mit ihrem Mann hat sie schon mehrtägige Touren unternommen, etwa im Cristallina-Gebiet im Tessin oder rund um den Wildstrubel. Auch im Turnverein macht sie mit. «Seit mehreren Jahren gehe ich ins Rückentraining. Das verbessert und stärkt meine Haltung.» Letztes Jahr hat sie sogar begonnen, Kanu zu fahren. «Es hat mir sehr gefallen, aber ich weiss noch nicht, ob ich das weiterführen werde.»

Langsam, aber ausdauernd

Denkt sie an ihre Pensionierung, freut sie sich darauf, vielleicht mal wieder ihren Götlibub in Denver zu sehen und den Besuch mit einer USA-Reise zu verbinden. Auch könnte sie ein paar längeren Wanderetappen durch die Schweiz viel abgewinnen. Sie lächelt. «Ich bin zwar eine langsame Wanderin, aber dafür eine ausdauernde.»

Fünf Jahre Quai4-Markt Baselstrasse

2012 hat Geschäftsleiterin Monica Weibel den Quartierladen an der Baselstrasse feierlich eröffnet. Vom damaligen Gründer Josef Moser konnte das Quartierlädeli mitsamt Personal und Mitarbeitern übernommen werden. Heute heisst der Laden Quai4-Markt Baselstrasse und Alex Sidler, Daniel Roos, Samuel Meister und Leiter Roger Lustenberger sind noch immer mit von der Partie. Täglich sorgen sie für frische und qualitativ gute Lebensmittel für die Kunden. Der Hauslieferdienst hat sich bewährt und über die Jahre weiterentwickelt. Seit 2016 gibt es gar ein Elektrovelo zum Ausliefern der Lebensmittel. Herzliche Gratulation allen Beteiligten zum Jubiläum!



Gipfeltreffen

Ende September 2016 trafen sich Vertretende der Luzerner Wirtschaft und der Politik zum unkomplizierten Networking. Als Referent begrüsst wir Samuel Imbach (Bild), Projektleiter von Wasser für Wasser. Herzlichen Dank allen Teilnehmenden. Nächstes Gipfeltreffen: 12. April 2017.

World-Café bei der Wärchbrogg

Eine interne Arbeitsgruppe hat im Frühling 2016 acht Kernwertsätze für die Wärchbrogg verfasst. In einem sogenannten World-Café suchte die Gruppe den kritischen und konstruktiven Austausch mit den Mitarbeitenden. Gemeinsam wurde herausgearbeitet, was wirklich bedeutsam für die Wärchbrogg ist und

wie die einzelnen Sätze und Wörter verstanden werden. Ein World-Café ist eine Workshop-Methode, die sich für grössere Gruppen eignet. Durch gezielte Fragen und Anleitungen kommen die Teilnehmenden miteinander ins Gespräch und finden zusammen stimmige Lösungen oder Ansätze für konkrete Fragen. Bei der Wärchbrogg zeigte sich im World-Café eine rege Beteiligung, die die Stärke der Gruppe sichtbar und erlebbar machte. Das Resultat des Workshops ist erfreulich und im Verlauf der kommenden Wochen wird an der Umsetzung der Erkenntnisse gearbeitet. Die Wärchbrogg bedankt sich herzlich bei allen Teilnehmenden für ihr grosses Engagement.



Neues Fachpersonal

Sandra Käch hat als Leiterin Finanzen unser Budget im Griff. **Antonia Abegg** hat die Nachfolge von Stefanie Kirstein in der Personaladministration übernommen. **Ahmed Azim** und **Karin Jehle** unterstützen uns im Restaurant Quai4 als Servicefachpersonen. **Rahel Schmid** zaubert noch bis Ende Juli 2017 feine Gerichte im Restaurant Quai4. **Livio Carlin** springt ein, wenn Unterstützung im neuen Quai4-Markt benötigt wird. **Franziska Teuber** übernimmt die Leitung des Quai4-Restaurants. Wir wünschen allen viel Freude bei den vielfältigen Aufgaben!



Antonia Abegg



Ahmed Azim



Livio Carlin



Karin Jehle



Sandra Käch



Rahel Schmid



Franziska Teuber

Räume, die Geschichte(n) schreiben

Seit Herbst 2016 hat die Wärchbrogg aufgefrischte Pausenräume, was durch grosszügige Spenden möglich wurde. Diese Investition kommt vor allem den Mitarbeitenden zugute, dienen ihnen die Räume doch als Rückzugsort, Treffpunkt und Erholungszone.

nh. Schleifen, versiegeln, Sockel ersetzen und Wände streichen war in den stark frequentierten Räumen im dritten Stock am Alpenquai 4 angesagt. Die Räume und mit ihnen die in die Jahre gekommenen Holzböden zeigten starke Abnutzungserscheinungen, die von einer lebhaften und bewegten Geschichte zeugen.

ren dies die einzigen staubfreien Räume auf der Etage und wurden kurzerhand zu Arbeitszimmern für die Mitarbeitenden umfunktioniert.

Beliebt und vielfältig genutzt

Aktuell finden Anlässe und Veranstaltungen darin statt: Monatlich nutzen die Mitarbeitenden die Räumlichkeiten für Qi Gong. Zudem führt das Personal in diesen Räumen Weiterbildungen zum Thema Work-Life-Balance und Kommunikation durch. Die jährliche Generalversammlung des Vereins Wärchbrogg wird hier abgehalten. Und das gemütliche Beisammensein bei den Mitarbeiteranlässen zu Ostern und am Grittibänzhock verspricht durch die Auffrischungen zusätzlich frohe Stunden. Die Mitarbeitenden freuen sich über die erneuerten Räume, die «die Pausen und das Jassklopfen nun noch viel freundlicher machen», wie es Bruno Rolli, einer der Mitarbeitenden, stellvertretend ausdrückt.

Spritzatelier und Pausenraum

Die Firma Altmann Reklamen verfügte bis 2006 in diesen Räumlichkeiten über ein Spritzatelier, genauer über eine Spritzkabine. Später belegte die Wärchbrogg den Platz und nutzte ihn fortan unter anderem als Nähraum. Die grünen Chlaussäcke, die man im Auftrag für eine Partnerorganisation nähen konnte, entstanden hier. Rückte die Arbeitsstunde vor und die Pausenzeit näher, wurden die Näharbeiten weggeräumt und die Räumlichkeiten standen den Mitarbeitenden als Pausenräume zur Verfügung. Als 2009 die Werkstatt umgebaut wurde, wa-



Bruno Rolli: «Das macht das Jassklopfen in der Pause noch freundlicher!»

Jedes Kuvert wird gewogen

Zentnerweise Papier verpackt die Wärchbrogg jedes Jahr für die Stadt Luzern und wendet sehr viel Sorgfalt dafür auf: Es sind die Abstimmungsunterlagen!

pb. Wir kennen alle die grauen Kuverts mit dem bestimmten Etwas, die alle paar Monate in die Haushalte flattern: Sie enthalten die Unterlagen, damit die Stimmberechtigten wählen und abstimmen können. Neben dem Stimmrechtsausweis, auf dem die Unterschrift angebracht wird, enthalten die Kuverts Stimmzettel, Abstimmungsbüchlein und ein kleines Kuvert, in dem die Stimmzettel versorgt werden.

Bis zur Postaufgabe

«Rund fünf Wochen vor einer Abstimmung erhält die Wärchbrogg sämtliches Material, das eingepackt werden soll», sagt Thomas Zumbühl, Leiter Wah-

len und Abstimmungen Stadt Luzern. In der Regel geschieht das entsprechend den festgesetzten Abstimmungsterminen viermal im Jahr. Wenn Wahlen anstehen, können noch ein bis zwei Versände dazukommen.

Jeder Auftrag wird bis und mit Ablieferung an die Post ausgeführt. Zusätzlich organisiert die Stadt Luzern auch den Wahlversand für die Parteien. Das sind jene oft dicken Kuverts mit kunterbunten Flyern, auf denen sich die Kandidatinnen und Kandidaten der einzelnen Parteien ins gute Licht rücken. Auch dieser Versand wird von der Wärchbrogg verpackt und abgewickelt.

300 000 Einheiten

Bei jeder Abstimmung und bei jedem Wahlereignis werden rund 54 000 Exemplare verschickt. «Je nach Anzahl der eidgenössischen, kantonalen oder städtischen Abstimmungen sind das vier oder fünf verschiedene Einheiten, die von der Wärchbrogg in die Kuverts gefügt werden müssen. «So werden auch mal bis zu 300 000 Einheiten verpackt. Da kommt eine riesige Menge an Papier zusammen», sagt Zumbühl.

Die Wärchbrogg erledigt diese Aufträge schon seit vielen Jahren. «Andere Städte bewerkstelligen das Verpacken der Unterlagen maschinell, mit einer automatischen Versandstrasse. Wir haben uns für die Wärchbrogg entschieden. So können

wir auch Menschen unterstützen, die froh sind, dass sie eine Beschäftigung haben.»

Respekt für die Arbeit

Zumbühl zollt Respekt dafür, wie die Wärchbrogg den Auftrag abwickelt. «Da wird höchst gewissenhaft und zuverlässig gearbeitet. Die Verantwortlichen denken mit und haben auch schon gemerkt, wenn die Druckerei etwas Kleines vergessen oder ein paar Stücke zu wenig geliefert hat.»

Und damit es am Ende auch für den Stimmbürger stimmt, wird jedes abgepackte Kuvert auf die Waage gelegt, bevor es die Wärchbrogg verlässt: Die Waage ist so fein eingestellt, dass bemerkt wird, falls auch nur ein Zettel fehlen sollte.

Thomas Zumbühl:
«Bei der Wärchbrogg wird höchst gewissenhaft und zuverlässig gearbeitet.»

wärchbrogg
Brücke zur Arbeitswelt

Herausgeber: Wärchbrogg

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

Bilder: Jakob Ineichen, Bruno Näpflin,
Cedric Zellweger

Postadresse:
Wärchbrogg
Brücke zur Arbeitswelt
Alpenquai 4
CH-6005 Luzern

Tel. +41 41 368 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

