



wärchbrogg

Die Wärchbrogg feiert Jubiläum

Jubiläum — Was die
Wärchbrogg in
60 Jahren geleistet hat

Seite 4



Einblick — Wie
Mitarbeitende und
Fachpersonal
zusammenspannen

Seite 12



Genuss — Wo Gäste
und Gastgeber auf
ihre Kosten kommen

Seite 14





Liebe Leserinnen, liebe Leser

60 Jahre Wärbrogg – was 1962 in einem kleinen Raum im damaligen Pfarrhaus St. Leodegar in der Stadt Luzern begann, ist über viele Jahre zu einer Erfolgsgeschichte geworden. Die Wärbrogg hat sich zu einer Institution entwickelt, die man in Luzern kennt und schätzt. Sie beschäftigt Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und ermöglicht ihnen so ein selbstbestimmtes Leben. Die Wärbrogg baut Brücken in die Arbeitswelt. Im Jahr 2022 dürfen wir das 60-jährige Bestehen feiern. Dazu laden wir auch Sie ganz herzlich ein.

Wer die Wärbrogg kennt, dem wird auffallen, dass wir uns zum Geburtstag ein neues Erscheinungsbild geschenkt haben. Der überarbeitete und moderne Unternehmensauftritt bringt die Vielfalt der Angebote und die blühende Zukunft zum Ausdruck.

Lesen Sie auf den nächsten Seiten die bewegende Geschichte der Wärbrogg und lernen Sie unsere vielfältigen Angebote kennen. Erfahren Sie, wie sich Menschen mit und ohne Beeinträchtigung für die Wärbrogg engagieren und in der Werkstatt zusammenarbeiten. Geniessen Sie einen Einblick in unsere Tätigkeit in den Bereichen Gastronomie und Detailhandel, unsere Partnerschaft mit Gelati Gasparini und weitere spannende Themen. Ebenfalls in dieser Zeitung finden Sie einen Ausblick auf unser grosses Geburtstagsfest vom 5. Mai im Vögeligärtli.

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bedanken. Bei unseren Fachpersonen für das tägliche Engagement, bei unseren Mitarbeitenden für das Vertrauen, bei unseren Partnern und Lieferanten für die angenehme Zusammenarbeit, bei unseren Kundinnen und Gästen für die Treue sowie bei unseren Freunden, Spendern, Gönnern, Mitgliedern und den Stiftungen für die grosszügige Unterstützung. Nur gemeinsam können wir die Erfolgsgeschichte der Wärbrogg weiterschreiben. Auch das gilt es in diesem Jahr zu feiern.

Donald Locher
Präsident Verein Wärbrogg

Impressum

Herausgeberin: Wärbrogg
Redaktion: Dominik Studer, Nicole Habermacher, Pirmin Bossart
Inserate: Stefanie Kirstein
Bilder: Jakob Ineichen, Matthias Jurt

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

Grossauflage: 55 000 Exemplare
Grafik: FELDERVOGEL
Kommunikation in Wirtschaft und Gesellschaft AG
Druck: Brunner Medien AG

Unser Spendenkonto:
IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7

Jetzt mit TWINT spenden!



«Die Wärbrogg ist für viele Luzernerinnen und Luzerner eine wichtige Stütze»



Die Wärbrogg erfüllt einen gesetzlichen Auftrag, indem sie Menschen mit einer Beeinträchtigung bei der beruflichen und sozialen Integration unterstützt. Als Gesundheits- und Sozialdirektor ist auch Regierungsrat Guido Graf für die soziale Gesundheit im Kanton Luzern verantwortlich. Zum Jubiläum erzählt er im Interview, weshalb die Wärbrogg für die Luzerner Bevölkerung wichtig ist und was er der Wärbrogg für die Zukunft wünscht.

Die Wärbrogg feiert 2022 ihr 60-jähriges Bestehen. Das ist ein Grund zum Feiern. Auch für Sie?

Guido Graf: Natürlich ist das auch für mich ein Grund zum Feiern! Ich freue mich sehr, dass sich die Wärbrogg so gut entwickelt hat und dieses Jahr ihr 60-jähriges Bestehen feiern kann. Die Wärbrogg ist eine feste Grösse in Luzern, wenn es um die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen geht. Sie bietet im Auftrag des Kantons Luzern Dauerarbeitsplätze an, sie stellt Ausbildungsplätze bereit und sie integriert so Menschen nach Möglichkeit in den allgemeinen Arbeitsmarkt. Damit leistet sie eine sehr wertvolle Arbeit. Mit der beruflichen Integration fördert sie auch die soziale Integration.

Wie schätzen Sie den Beitrag der Wärbrogg zur sozialen Sicherheit im Kanton Luzern ein?

Die Wärbrogg hat sich über all die Jahre zu einem professionellen Sozialunternehmen entwickelt und ist heute fester Bestandteil des sozialen Netzes im Kanton Luzern. Dank der sehr breiten Palette an Produkten und Dienstleistungen kann sie inzwischen 140 Menschen beschäftigen – sei es in der Produktion, im Detailhandel oder in der Gastronomie.

Die Wärbrogg hat den Auftrag, eine Brücke zur Arbeitswelt zu bauen. Welches Zeugnis stellen Sie der Wärbrogg aus?

Ein sehr gutes. Die Wärbrogg schafft es, viele Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung beruflich und sozial zu integrieren. Die Rahmenbedingungen sind im Laufe der Jahre sicher nicht einfacher geworden. Durch die Dynamik der Arbeitswelt sind viele Menschen stärker gefordert und auf kompetente Begleitung angewiesen. Diese Begleitung erhalten sie durch Institutionen wie die Wärbrogg.

Wie werden sich die psychischen Krankheitsbilder und damit die Herausforderungen für die Gesellschaft mit der Coronapandemie verändern?

Wir stellen fest, dass mit dem Fortgang dieser Pandemie die psychische Belastung der Bevölkerung

zugenommen hat. Hier sind Institutionen wie die Wärbrogg umso wichtiger, da sie es Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen ermöglichen, in die Arbeitswelt zurückzukehren. Einer Arbeit nachgehen zu können, das ist sinnstiftend und man erfährt Wertschätzung und Anerkennung. Zudem gibt Arbeit Struktur und Halt – den benötigten insbesondere Menschen, denen es psychisch nicht gut geht.

Die Luzerner Bevölkerung schätzt das Angebot der Wärbrogg. Was glauben Sie, woran liegt das?

Ich denke, das hängt damit zusammen, dass die Wärbrogg mit ihren Produkten und Dienstleistungen sehr nahe bei der Bevölkerung ist. Man kennt die Wärbrogg einfach. Sei es mit ihren Läden am Alpenquai und an der Baselstrasse, von einem Besuch im Restaurant oder Bistro oder von kreativen Produktangeboten wie zum Beispiel den Chlaussäckli oder den Käselieferungen.

Welche Glückwünsche möchten Sie zum Geburtstag übermitteln?

Ich danke der Wärbrogg für das grosse Engagement für die soziale Sicherheit im Kanton Luzern. Und ich hoffe, dass die Wärbrogg weiterhin ihre Aufgabe bei der beruflichen und sozialen Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen wahrnimmt und eine wichtige Stütze für Menschen bleibt, die in unserer leistungsgetriebenen Gesellschaft einen schwierigen Stand haben.

Was wünschen Sie der Wärbrogg für die Zukunft?

Die Wärbrogg ist für mich der Inbegriff einer modernen Sozialunternehmung, die Innovation und Positivität ausstrahlt. Ich wünsche mir für die Wärbrogg, dass sie sich die Qualitäten bewahren und ihre Arbeit auch Menschen näherbringen kann, welche die Wärbrogg bisher noch nicht kennen. Und ich wünsche mir, dass die Wärbrogg weiterhin so gut mit WAS, IV-Stelle Luzern und der Dienststelle Soziales und Gesellschaft zusammenarbeitet.



1962: Aller Anfang

Am 3. Oktober 1962 beginnen einige betagte Frauen unter der Aufsicht der Sozialarbeiterin Gertrud Schreiber im Pfarrhaus St. Leodegar mit der Herstellung von Weihnachtsschmuck. Der Auftrag dafür kam von der Luzerner Firma Hestia. Es ist der Tag, an dem die Erfolgsgeschichte der Wärbrogg ihren Lauf nimmt.



1965: Abteilung «Hof»

Die Aufträge nehmen zu, die Arbeit verlangt nun fachmännische Betreuung. Das führt zum ersten Ausbausritt des Hilfswerks, das sich fortan «Werkstätte für Betagte» nennt. Das Patronat übernimmt die «Stiftung für das Alter» (spätere Pro Senectute). Im Herbst 1966 bezieht die Werkstatt ein neues Domizil an der Weyrstrasse. Adolf Bossart, ein pensionierter Schlossermeister, wird Werkstättenleiter.



1970: Abteilung «Gibraltar»

An der Gibraltarstrasse 11 wird in einem früheren Kindergartenlokal die neue Abteilung «Gibraltar» eröffnet. Neben kunstgewerblichen Arbeiten führen die Klienten bald auch Näharbeiten aus. Die Nähmaschinen stiftet die Caritaszentrale Luzern. Die ehemalige Geschäftsfrau und Buchhalterin Bertha Roth übernimmt die Betriebsleitung.



1977: Umzug an den Lindengartenweg

Die Abteilung «Gibraltar» zieht an den Lindengartenweg um. Um die zunehmenden Aufträge der Metallindustrie zu bewältigen, wird die Abteilung «Hof» mit neuen Werkzeugmaschinen ausgerüstet. In den Werkstätten arbeiten zu dieser Zeit rund 45 Frauen und Männer. Josef Zumbühl übernimmt die Betriebsleitung von Gründerin Gertrud Schreiber, die sich von der administrativen Leitung zurückzieht.



1988: Beginn einer neuen Ära

20 Jahre nach der Gründung steht für das Arbeitszentrum ein grosser Umbruch an. Die Liegenschaft am Lindengartenweg wird 1983 verkauft. Die Werkstätten «Lindengarten» und «Hof» werden an der Werkhofstrasse unter einem Dach zusammengeführt. Die Räume teilt man sich fortan mit dem Arbeitszentrum «Brändi». Neu ist auch der Name «Geschützte Werkstätte Tribtschen».



1990: Neue Adresse «Alpenquai 4»

1990 läuft der Mietvertrag an der Werkhofstrasse aus. Am Alpenquai 4 stehen neu 460 Quadratmeter zur Verfügung. Mit dem Umzug am 1. Februar 1991 ändert sich der Name in «Geschützte Werkstätte Alpenquai». Neben der katholischen und der evangelisch-reformierten Kirchgemeinde sowie der Pro Senectute stösst neu die IG Arbeit zur Trägerschaft.



1991: Neuer Geschäftsführer, neue Strategie

Claudio Harder übernimmt 1991 die Geschäftsführung. Er wird zum «Brückenschaffer» und stellt das Ziel der Anerkennung als geschützte Werkstätte in den Mittelpunkt. Es folgt eine Phase der Professionalisierung, sowohl bei den Mitarbeitenden als auch beim Fachpersonal. Mitarbeitende werden gezielt geschult, die Räumlichkeiten an ergonomische Richtlinien angepasst. Die Aufträge werden vielseitiger, um den Mitarbeitenden mehr Abwechslung zu bieten.



2002: Unter neuen Vorzeichen

Zum 40. Geburtstag erhält die «Geschützte Werkstätte Alpenquai» ein neues Erscheinungsbild und einen neuen Namen. Die «Wärbrogg» wird aus der Taufe gehoben. Die neue Bezeichnung schafft mehr Identifikation und etabliert die Idee, eine Brücke zwischen Menschen und Arbeit zu sein. Die Werkstattleitung übernimmt Marcel Helfenstein. Gleichzeitig erhöht die zunehmende Automatisierung einfacher Serienarbeiten in der Wirtschaft den Druck auf die Auftragslage.



2009: Tag der offenen Tür

Im Mai 2009 folgen rund 300 Interessierte der Einladung zum Tag der offenen Tür am Alpenquai 4. Die Gründerin Gertrud Schreiber ist als Ehrengast anwesend. Monica Walker übernimmt neu die Geschäftsleitung, nachdem Marcel Helfenstein und Claudio Harder die Wärbrogg nach vielen Jahren verlassen. Neu übernimmt die Dienststelle für Soziales und Gesellschaft des Kantons Luzern DISG das Qualitäts- und Finanzcontrolling.

Wir dürfen auf eine ereignisreiche Entwicklung zurückblicken, die nun schon seit sechs Jahrzehnten andauert. Das macht uns stolz. Zeigt sich doch eindrücklich, wie die Wärbrogg immer dem Zeitgeist folgte. Der gesellschaftliche Wandel und der Stellenwert von Betreuung und Integration beeinträchtigter Menschen prägt unsere Geschichte bis heute.

60 Jahre Wärchbrogg – eine Erfolgsgeschichte der sozialen Integration



2019: Quai4-Markt an der Baselstrasse

Nach einem Monat Umbauzeit erfolgt im Februar 2019 die Wiedereröffnung des Quai4-Marktes an der Baselstrasse. Ebenfalls nimmt der Hauslieferdienst immer mehr Fahrt auf. Er ist zusätzlich zum Ladenlokal hier angesiedelt. Auch im Quai4-Markt an der Baselstrasse gibt es nun die beliebte Abfüllerei.



2019: Bistro «Quai4» in der ZHB

Die Wärchbrogg erweitert das Gastroangebot und zieht mit dem Bistro «Quai4» in die Zentral- und Hochschulbibliothek Luzern ein. Durch die Neueröffnung konnte die Wärchbrogg weitere geschützte Arbeitsplätze schaffen und das Integrationsangebot weiter ausbauen.



2010: Wachstum und Fortschritt

Anfang 2010 wächst die Fläche der Wärchbrogg am Alpenquai 4 auf rund 1000 Quadratmeter an. Es entstehen zwei Hygieneräume für neue Arbeitsfelder und zusätzliche Arbeitsplätze für zehn Mitarbeitende. An der Einweihungsfeier im Juni 2010 nehmen über 200 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft teil.



2012: Quartierladen an der Baselstrasse

Die Wärchbrogg übernimmt am 1. März den Lebensmittelladen vom Verein Quartierlädeli an der Baselstrasse. Sie schafft so im Quartierladen weitere Stellen für beeinträchtigte Menschen, die fortan neben Produktions- und Logistikaufgaben auch einer Verkaufstätigkeit nachgehen können.

2014: Eröffnung Restaurant und Markt «Quai4»

Die Wärchbrogg expandiert. 2014 entstehen am Alpenquai 4 der spätere Quai4-Markt und das neue Restaurant Quai4. Das Projekt Quai4 ist auch für das Tribschenquartier ein Gewinn, schnell bildet sich ein neuer und beliebter Treffpunkt. Als neue Philosophie hält der Anspruch «regional, saisonal, bio» Einzug. Die Unterstützung durch Stiftungen, Firmen und Privatpersonen nimmt stetig zu.



2017: Umbau Quai4-Markt

Nach einer kurzen Umbau- und Erweiterungsphase öffnet der neue Quai4-Markt im Februar 2017 seine Tore wieder. Das neue Ladenkonzept mit der Abfüllerei mit über 100 Trockenprodukten kommt auf Anhieb gut an. Die Wärchbrogg schafft mit diesem Angebot und der nachhaltigen Philosophie ein zeitgemässes Kundenerlebnis.



2021: Ausbau Lieferdienst Citylogistik

Auf einer weiteren Etage mietet die Wärchbrogg am Alpenquai 4 zusätzliche 240 Quadratmeter für den Lieferdienst. Die ausgebaute Infrastruktur bietet Platz für zusätzliche Büros, Pausenräume, Garderoben und Kühlmöglichkeiten. Die E-Bike-Flotte wächst auf zehn Fahrzeuge an, um die neu entwickelten Angebote reibungslos auszuliefern.



2022: Neues Erscheinungsbild

Zum 60. Geburtstag schenkt sich die Wärchbrogg einen neuen Firmenauftritt. Der Name bleibt gleich, neu werden das Logo und die diversen Drucksachen. Der Name «Quai4» für die Läden und Restaurants entfällt. Alle Betriebe treten ab 2022 unter dem Markennamen «Wärchbrogg» auf. Die Neuerungen werden über das gesamte Jubiläumsjahr Schritt für Schritt eingeführt.

Vielfältiges Angebot an Genuss und Qualität

Die Wärchbrogg baut Brücken in den Arbeitsmarkt. Mit diesem Auftrag bietet der gemeinnützige Verein geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer vorwiegend psychischen Beeinträchtigung. Unsere Mitarbeitenden führen ein selbstbestimmtes Arbeitsleben, geprägt von Sinnhaftigkeit und Wertschätzung. Für Abwechslung sorgt dabei das vielfältige Angebot der Wärchbrogg. Gerne stellen wir es vor.



markt
wärchbrogg

Markt Wärchbrogg Alpenquai

Im Markt Wärchbrogg am Alpenquai finden Sie unsere Abfüllerei mit mehr als 120 Produkten, ein Grossteil davon ist in Bio-Qualität. Sie füllen ganz nach Bedarf und Geschmack in Ihren eigenen Behälter ab. Wir verzichten, wo immer möglich, auf unnötige Verpackungen. Beim gesamten Sortiment legen wir viel Wert auf Nachhaltigkeit. Bereits ab 7 Uhr duftet es nach frisch gebrühtem Kaffee. Starten Sie an unserer Kaffeebar in den Tag, geniessen Sie ein knuspriges Gebäck oder einen fruchtigen Smoothie. Ebenfalls finden Sie in unserem Laden ein vielseitiges Take-away-Angebot aus Sandwiches und frischen Salaten.

Markt Wärchbrogg Baselstrasse

Klein, aber fein und einladend präsentiert sich seit zehn Jahren unser Markt an der Baselstrasse. Eine Abfüllerei mit rund 30 Trockenprodukten, frische regionale und saisonale Produkte sowie die persönliche Bedienung zeichnen unseren kleinen Quartiermarkt aus. Als Partner der Schweizer Post bieten wir hier auch Dienstleistungen rund um Paket- und Briefpost an.



restaurant
wärchbrogg

Restaurant Wärchbrogg Alpenquai

Alles frisch und aus der Region für unsere Gäste auf dem Teller zusammengestellt und mit handverlesenen Weinen kombiniert, das geniessen Sie hier in unserem Restaurant zwischen Inseli und Ufschöttli und damit nur fünf Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Das Restaurant Wärchbrogg, vielen noch unter dem Namen Quai4 bekannt, ist auch bestens für Bankette, Firmenessen, Geburtstagsfeiern und Anlässe aller Art geeignet. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen passende Menüvorschläge. Tischreservation unter 041 368 99 99.



bistro
wärchbrogg

Bistro Wärchbrogg Vögeligärtli

In der Zentral- und Hochschulbibliothek ZHB, direkt am beliebten Vögeligärtli im Zentrum von Luzern, finden Sie unser Bistro. Hier geniessen Sie feinen Kaffee oder Ihren Lieblingstee, unsere Bistro-Rollen (eine Eigenkreation aus Crêpesteig mit frischen Zutaten), süsse und salzige Snacks sowie saisonale Salate. Auch im Bistro produzieren wir nachhaltig und wir verwenden ausschliesslich regionale Zutaten. Kommen Sie vorbei und verweilen Sie bei uns, bei schönem Wetter auf unserer Terrasse.

Bistro Wärchbrogg Landenberg

Im KV Luzern Landenberg kommen neu Berufsschüler, Studierende und Mitarbeiter in den Genuss eines frischen, ausgewogenen Angebots an Speisen und Getränken. An diesem Standort sind zusätzliche attraktive Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung entstanden und es können Synergien mit unserem Restaurant genutzt werden.





Die Wärbrogg stellt geschützte Arbeitsplätze in unterschiedlichen Betrieben zur Verfügung. Dort verbringen unsere Mitarbeitenden ihren Arbeitstag unter Begleitung von agogischem Fachpersonal. Um die Vielfalt der Möglichkeiten möglichst gross zu halten, betreiben wir eine Werkstatt, einen Lieferdienst, zwei Läden und zwei Gastronomiebetriebe.



Wir bauen unser vielfältiges Angebot stetig aus. Überzeugen Sie sich selber und werfen Sie einen Blick in einen unserer Betriebe. Lernen Sie unsere Mitarbeitenden kennen und tun Sie sich etwas Gutes. Wir freuen uns, Sie demnächst bei uns willkommen zu heissen.



Werkstatt Wärbrogg

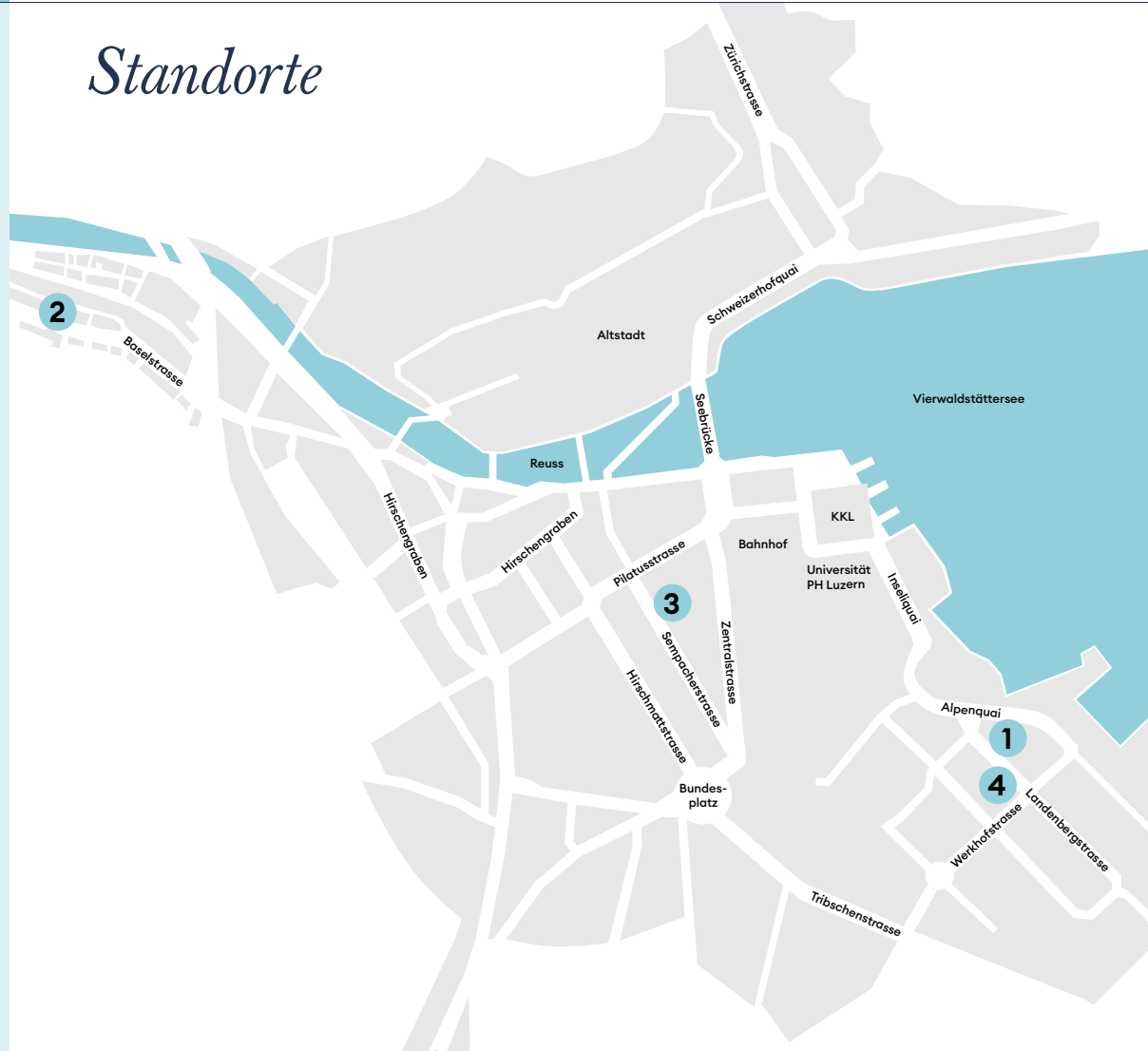
Fallen in Ihrer Firma Arbeiten an, die Sie gerne auslagern möchten? Dann sind Sie bei uns genau richtig. In unserer Produktionsstätte erledigen wir verschiedenste Arbeiten für zahlreiche Kunden. Unsere ausgewiesenen Stärken sind dabei die grosse Flexibilität, die effiziente und termingetreue Abwicklung Ihres Auftrages sowie die konstant hohe Qualität unserer Arbeit. Kontaktieren Sie uns gerne jederzeit für Auskünfte oder eine Offerte.



Citylogistik Wärbrogg

Sie kaufen bei uns ein, können oder wollen Ihre Einkäufe aber nicht selber transportieren? Kein Problem. Dafür gibt es unseren Lieferdienst. Per E-Bike bringen wir Ihre Einkäufe sicher, schnell und umweltschonend durch die Stadt zum gewünschten Ort. Ebenso können Sie Ihre Einkäufe telefonisch bestellen und liefern lassen. Gerne führen wir auch Kurierdienste für Sie aus. Unsere Citylogistik übernimmt auch die Auslieferung der diversen Abos, die Sie jederzeit aktuell in unserem Webshop finden.

Standorte



1 Markt Wärbrogg
Alpenquai 4, 6005 Luzern
041 368 99 90
alpenquai@waerchbrogg.ch

Restaurant Wärbrogg
Alpenquai 4, 6005 Luzern
041 368 99 99
restaurant@waerchbrogg.ch

Werkstatt Wärbrogg
Alpenquai 4, 6005 Luzern
041 368 99 66
werkstatt@waerchbrogg.ch

Citylogistik Wärbrogg
Alpenquai 4, 6005 Luzern
041 368 99 83
citylogistik@waerchbrogg.ch

2 Markt Wärbrogg
Baselstrasse 66, 6003 Luzern
041 368 99 88
baselstrasse@waerchbrogg.ch

3 Bistro Wärbrogg Vögeligärtli
Sempacherstrasse 10, 6003 Luzern
041 368 99 86
bistro-zhb@waerchbrogg.ch

4 Bistro Wärbrogg Landenberg
Landenbergstrasse 37, 6005 Luzern

Treffpunkt Gesundheit **Luzern**

Besuchen Sie das Bistro Wärchbrogg im Rathaus
Do 19. bis Sa 21. Mai 2022

Gratis Gesundheitstests

5'000 Fr. Wettbewerb

Freier Eintritt

Patronat

ARGUSAugen
Zentrum für Augenheilkunde

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

OsteoSwiss



www.treff-punkt-gesundheit.ch



Es kann nicht genügend Brücken zur Arbeitswelt geben.

Wir gratulieren der «Wärchbrogg»
zum runden Jubiläum, danken für
das Vertrauen und freuen uns auf die
weitere Zusammenarbeit.

www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Aarau, Basel,
Bern, Zug, Zürich



V O L V O

Der neue Volvo C40 Recharge.

Unser rein elektrischer Crossover.

Entdecken Sie unsere Interpretation von respektvollem Luxus. Der neue vollelektrische Crossover mit Allradantrieb ist gleichzeitig der erste zu 100 % lederfreie Volvo. Und sollten Sie einmal Ihr Smartphone vergessen, ist das kein Grund mehr, umzudrehen. Denn dank Android Automotive OS inkl. Google Assistant sind Sie jetzt auch ohne Smartphone jederzeit vernetzt.

INKLUSIVE

**VERSICHERUNG,
SERVICE UND GARANTIE**

Jetzt Probe fahren im Hammer Auto Center

+ VOLVO SWISS PREMIUM®
10 JAHRE/150 000 KM GRATIS-SERVICE
5 JAHRE/150 000 KM VOLL-GARANTIE

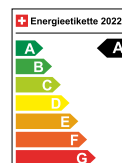
Vollkasko-Versicherung für nur CHF 109.-/Monat inkl. Park- & Glasschaden PLUS, Prämienschutz, 5 Jahre Kaufpreisschutz, Reduktion des Selbstbehaltes bei Reparatur in einer Volvo Garage, 1 Jahr Verkehrsrechtsschutz von Orion inklusive. Es gelten die Bedingungen unseres Partners Zurich Versicherung. Abmeldung Versicherungsangebot vor Vertragsunterzeichnung möglich. Volvo Swiss Premium® Gratis-Service bis 10 Jahre/150 000 Kilometer, Werksgarantie bis 5 Jahre/150 000 Kilometer und Verschleissreparaturen bis 3 Jahre/150 000 Kilometer (es gilt das zuerst Erreichte). Abgebildetes Modell enthält ggf. Optionen gegen Aufpreis.



6021 Emmenbrücke
Rüeggisingerstrasse 61
Tel. 041 288 88 05

6045 Meggen
Luzernerstrasse 44
Tel. 041 377 37 37

www.hammerautocenter.ch



Die Wärchbrogg feiert – feiern Sie mit!



Jeder Geburtstag will gefeiert sein! Deshalb laden wir Sie ganz herzlich ein, am 5. Mai mit uns auf das 60-jährige Bestehen der Wärchbrogg anzustossen. Kommen Sie im Vögeligärtli vorbei und lassen Sie sich überraschen. Wir haben einiges vor.

«Schritt für Schritt de Bärq doruuf», singt der Luzerner Musiker KUNZ in seinem Lied «Chliini Händ». Das passt wunderbar zur Geschichte der Wärchbrogg, haben wir uns doch über 60 Jahre immer wieder entwickelt, angepasst und neu erfunden. Schritt für Schritt, so lautet auch das Motto unseres Jubiläumsjahres. Am 5. Mai tragen wir diese Botschaft in die Luzerner Bevölkerung. Mit Musik, Tanz und Feierlaune. Die Mitarbeitenden der Wärchbrogg werden zu «Chliini Händ» eine Tanzeinlage aufführen und hoffentlich viele Gäste zum Mittanzen bringen.

Happy Birthday!

60 Jahre Wärchbrogg bedeutet auch 60 Jahre Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen in Gesellschaft und Arbeitsmarkt. Alles Gute zum Geburtstag heisst deshalb auch alles Gute für unsere Mitarbeitenden, die täglich Grosses leisten, die Kundinnen und Kunden mit frischen Speisen und Produkten versorgen oder Dienstleistungen anbieten. Aber auch alles Gute für unsere lieben Gäste, die auf uns vertrauen und uns unterstützen. Dieses Fest haben wir uns alle verdient. Lassen Sie uns feiern, lassen Sie uns tanzen!

Prominente Gratulanten

Unter die Gästeschar mischen sich am 5. Mai auch einige prominente Gesichter. Sie unterstützen damit die Anliegen der Wärchbrogg und pflegen den Austausch mit den Luzernerinnen und Luzernern. Skistar Marco Odermatt und Rollstuhl-Champion Marcel Hug schreiben fleissig Autogramme und stehen für Selfies zur Verfügung. Der Luzerner Musiker KUNZ erzählt in einer Videobotschaft, was ihm die Wärchbrogg bedeutet.

Herzliche Einladung

Die Wärchbrogg ist bestens in die Luzerner Bevölkerung integriert. Für viele gehören unsere Betriebe zum Alltag. Deshalb ist es uns wichtig, mit Ihnen allen auf unseren Geburtstag anzustossen. Damit wollen wir Ihnen für die Treue und Unterstützung danken. Kommen Sie am 5. Mai ins Vögeligärtli und feiern Sie mit uns. Wir freuen uns auf Sie!

Feiern Sie mit der Wärchbrogg!

Donnerstag, 5. Mai 2022,
ab 11.30 Uhr

im Vögeligärtli,
Sempacherstrasse Luzern



Programm

11.30 Uhr:

Begrüssung durch Norbert Bucheli,
Geschäftsleiter Wärchbrogg

11.45 Uhr:

Tanzeinlage «Chliini Händ» mit dem
Wärchbrogg-Team

12 bis 13 Uhr:

Autogrammstunde mit den beiden
Olympiasiegern Marcel Hug und
Marco Odermatt

12 bis 13.30 Uhr:

Gratisgetränke und kleine Geschenke



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Tag der offenen Tür

Samstag, 10. September 2022,
Rundgänge von 10 bis 16 Uhr

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulisse!

Wir öffnen im Herbst unsere Türen und laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen. Schauen Sie sich die unterschiedlichen Betriebe genauer an, lernen Sie unsere Mitarbeitenden kennen und schnuppern Sie etwas Wärchbrogg-Luft. Zudem wird Sie unsere Markt-Atmosphäre begeistern. Merken Sie den Termin jetzt schon vor. Weitere Informationen folgen im Sommer.

Hier können Sie uns besuchen:

- * Restaurant Wärchbrogg, Alpenquai 4
- * Bistro Wärchbrogg, Vögeligärtli
- * Markt Wärchbrogg, Alpenquai 4
- * Markt Wärchbrogg, Baselstrasse 66
- * Werkstatt Wärchbrogg, Alpenquai 4
- * Citylogistik Wärchbrogg, Alpenquai 4



Gönnen Sie sich einen Drink und geniessen Sie erfrischende Gelati unseres Partners Gasparini.

**PORTMANN
MEIER**

**KÜCHEN
MÖBEL
INNENAUSBAU**



ARLEWO
arbeiten leben wohnen



Den Immobilienmarkt in der
Zentralschweiz kennen wir seit
Jahrzehnten. Nehmen Sie Platz.
Unsere Spezialisten übernehmen.

Luzern | Schwyz | Stans | Zug

arlewo.ch



WALTER HIRSIGER AG

Geretsmatt 3b Tel 041 455 60 70
Postfach Fax 041 455 60 75
6037 Root www.hirsiger.ch

*mehr wirtschaft.
für mich.*

*Der Kaufmännische
Verband Luzern gratuliert
der Wärbrogg herzlich
zum Jubiläum und wünscht
weiterhin viel Erfolg.*

**kaufmännischer
verband**

*mehr wirtschaft. für mich.
in luzern.*



Der Künstler schenkt einen Reigentanz

Der Luzerner Künstler Bruno Müller-Meyer ist bekannt für seine grossformatigen Landschaftsbilder und seine Porträtserien. Jetzt hat er für die Wärchbrogg ein Reigentanz gemalt. Es ist eine figurative Malerei, wie man sie von Müller-Meyer seit den 1980er Jahren nicht mehr gesehen hat.

Novalis und die Frühromantik. Schon immer hat er gezeichnet und gemalt, auch unterwegs auf seinen langen Reisen, die ihn mehrmals nach Indien, in den Nahen Osten und auch mal um die Welt führten.

Vier Jahre lebte er mit seiner Frau Lisa und den drei Kindern in einer Künstler-WG in Luzern, später in Kastanienbaum. Vor 20 Jahren zügelte er sein Atelier nach St. Niklausen, wo seine Frau Lisa bis heute einen Kindergarten führt. An diesem Alltag nimmt auch Bruno Müller-Meyer teil. Jahrelang hat er für die Kinder gekocht, jetzt hat das sein Sohn übernommen.

Das Atelier ist in einer ehemaligen Mosterei eingerichtet und prächtig gelegen. Der Blick geht über die Langensandbucht zwischen Rigi und Bürgenstock bis in die Urner Alpen. Das volle Panorama, wie es der Künstler liebt. «Seit 20 Jahren kann ich hier die Landschaft und die Lichtverhältnisse beobachten.» Diesem Spektakel des Lichts und der Formen, das in der Landschaft stattfindet, ist Bruno Müller-Meyer mit seiner Landschaftsmalerei auf der Spur.

See und Viertausender

Den Ausblick über den See und in die Berge hat er schon dutzendfach gemalt. Dazu kommen Hunderte von teils sehr grossformatigen Bildern, die seine Passion für die Berge zeigen, die Hochalpen, die Viertausender, die er mit einer Mischung aus fotorealistischer Darstellung und mystischem Tiefblick auf die Leinwand bringt. Seine andere Spezialität sind Porträts. Bisher sind drei Serien mit je hundert Menschen entstanden.

Bruno Müller-Meyer, der auch an der Kunsthochschule Luzern Kunsttheorie unterrichtete, hat sich mit seiner Malerei über die Schweiz hinaus einen Namen gemacht. Seine Werke sind in bedeutenden privaten und öffentlichen Sammlungen vertreten. Mit Einzel- und Gruppenausstellungen war er auch in Deutschland, Holland, Schweden, Grossbritannien, Portugal, Italien, Qatar und in den USA präsent.

Der Maler hat sich für die Malerei, die er der Wärchbrogg schenkt, selber herausgefordert. «Als ich die Anfrage bekam, für die Wärchbrogg zu ihrem Jubiläumsjahr ein Bild zu malen, dachte ich sofort an Menschen, an Bewegung, an das Miteinander.» Er sei zu dieser Zeit, im Herbst 2021, beim Aufarbeiten seines Archivs auf Werke gestossen, in denen er figurativ und expressiv gemalt habe. «Diesen Ansatz wollte ich für das Wärchbrogg-Bild umsetzen. Ich verspürte Lust, mich nach meiner langen Periode der Landschaftsmalerei wieder mal dieser Thematik zu widmen.»



Die Wärchbrogg wird das Werk von Bruno Müller-Meyer im Rahmen einer Benefiz-Veranstaltung am 10. Juni 2022 versteigern.

Verschieden und verbunden

Der «Reigentanz» zeigt vier Menschen, die sich die Arme reichen und miteinander in Bewegung sind. Die Figuren sind rot, blau und grün und eher schemenhaft gezeichnet: Wir spüren die Verschiedenartigkeit von Menschen, die trotzdem miteinander verbunden sind. Der Hintergrund des Bildes ist grau, was die Gruppe noch stärker herauszeichnet. Das Bild überrascht in seiner figurativ-abstrakten Schlichtheit, die den Gefühlsraum öffnet und Assoziationen weckt. Es ist kein klassischer Müller-Meyer, umso stärker bleibt man in dieser Malerei hängen.

Das Motiv des Reigentanzes sei die Wiederaufnahme eines ähnlichen Bildes, das er vor 35 Jahren gemalt habe, sagt Müller-Meyer. «Ich wurde in Ägypten von prähistorischen Lehmfiguren dazu inspiriert.» Das ursprüngliche Reigen-Bild ist schon längst in anderem Besitz, deshalb dockte er an seine Erinnerung an, um die Figurengruppe wieder zu aktivieren. Der Künstler lächelt. «Ich habe für dieses Bild in einer meiner früheren Phasen Anlauf geholt. Durch das erneute Herumexperimentieren mit dem Figurativen habe ich gemerkt, wie herausfordernd das war.»

Malerei und Philosophie

Der in Ruswil aufgewachsene Künstler besuchte die Ecole des Beaux-Arts in Genf und studierte dann in Zürich Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte. Er promovierte mit einer Arbeit über

Familiäre Atmosphäre, gegenseitige Wertschätzung und hochwertige Arbeit



Seit 20 Jahren arbeiten Peter Grüter, Arbeitsagoge, und Beat Krummenacher, Mitarbeiter mit einem geschützten Arbeitsplatz, in der Werkstatt der Wärchbrogg. Gemeinsam geben sie einen vielfältigen Einblick in ihre Arbeit und erläutern unter anderem den hohen Wert einer Tagesstruktur für psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende.

Peter Grüter, Beat Krummenacher, was fällt Ihnen zum Wort Wärchbrogg spontan ein?

PG Der Namenswechsel! Als ich Mitte 2002 bei der Wärchbrogg startete, fiel mein erster Arbeitstag exakt mit der Umbenennung von Geschützte Werkstatt zu Wärchbrogg zusammen. Mit der Wärchbrogg verbinde ich zudem meine Ausbildung zum Arbeitsagogen und die Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlichster Charaktere. In den 20 Jahren, in denen ich hier 100 Prozent arbeite, lerne ich täglich etwas dazu. Das ist anspruchsvoll, manchmal herausfordernd, aber immer von Neuem spannend und abwechslungsreich. Genau das mag ich.

Die **Werkstatt der Wärchbrogg** befindet sich am Alpenquai 4 in Luzern. Neun Fachpersonen begleiten die gut 85 beeinträchtigten Mitarbeitenden. Sie bearbeiten Aufträge für die Industrie, für Private, Firmen oder Betriebe des öffentlichen Dienstes. Ausgeführt werden zum Beispiel Konfektions-, Verpackungs- und Kontrollarbeiten, Teile-Montage sowie Papierverarbeitung.



waerchbrogg.ch/werkstatt

Peter Grüter (PG), Jahrgang 1957, verheiratet, zwei erwachsene Töchter, lebt in Ruswil. Gelernter Bäcker-Konditor mit langjähriger Erfahrung in verschiedenen Funktionen in der Privatwirtschaft. Seit 2002 bei der Wärbrogg tätig, Ende 2022 geht er in Pension. Hobbys: Wandern, Velofahren und Jassen. 2021 wurde der Moritzli-Club – nach dem Ruswiler Kirchenpatron Moritz benannt – gegründet. Zusammen mit seinem Zwillingbruder hat Peter Grüter das Co-Präsidium inne. Künftig will der Club, der bereits 200 Mitglieder zählt, Kulturveranstaltungen organisieren, insbesondere musikalische.



Beat Krummenacher (BK), Jahrgang 1961, lebt in Kriens, wo er auch aufgewachsen ist. Er ist gelernter Papeterie-Verkäufer. Seit 28 Jahren arbeitet er bei der Wärbrogg in der Produktion. In seiner Freizeit liest er oft; besonders die Geschichte der USA und Biografien über ehemalige Präsidenten interessieren ihn. Als Haustier hätte er am liebsten einen Bernhardinerhund, was noch ein Wunsch bleibt. Aber auch ohne Hund geht er gerne spazieren.

«Die Tagesstruktur und die klaren Arbeitsabläufe unterstützen mich in meinem Alltag und vermitteln mir Sicherheit. Könnte ich nicht arbeiten, hätte ich mental grosse Mühe. Daher bin ich froh, seit 28 Jahren bei der Wärbrogg arbeiten zu können.»

Beat Krummenacher, Mitarbeiter Werkstatt

BK Ich habe mich 1994 wegen des Namens Geschützte Werkstatt hier beworben und bin dankbar, dass ich seither zu 50 Prozent in der Produktion tätig sein kann. Die Wärbrogg gibt mir durch die Tagesstruktur Halt. Dies fördert mein Wohlbefinden.

Was hat sich durch die Jahre in Ihrem Arbeitsfeld verändert?

PG Glücklicherweise haben die Aufträge stark zugenommen und sind durch die zusätzlichen Kunden abwechslungsreicher geworden. Diese Vielfalt fordert uns. Wir schaffen dadurch jedoch ein Angebot für unsere unterschiedlich belastbaren Mitarbeitenden. Denn sie gilt es zu unterstützen und zu fördern. Interessant ist, dass vor 20 Jahren praktisch alle zu 100 Prozent tätig waren und sich im Verlauf der Jahre vermehrt Teilpensen gebildet haben.

BK Früher haben wir oft nur für einen Grosskunden etwas abgepackt. Inzwischen haben wir viele unterschiedliche Kunden. Mir entsprechen Arbeiten, bei denen ich nach Muster etwas machen kann. So finde ich einen guten Arbeitsrhythmus.

Wie hat sich die Personalsituation entwickelt?

PG 2002 waren wir vier Fachpersonen und 48 Mitarbeitende mit Beeinträchtigung – wobei ich stets von Arbeitskollegen spreche. Es gab damals noch keine Gruppen und keine zugeteilten Bezugspersonen. Alle waren für alle zuständig. Heute sind wir neun Fachpersonen und rund 85 Mitarbeitende. Seit 2008 setzen wir kontinuierlich zeitgemässe Konzepte

oder beim Zusammenbauen von Sicherungen. Wir arbeiten nach dem Vier-Augen-Prinzip, das finde ich gut.

PG Es ist immer eine Gratwanderung: Wir sind bemüht, die Aufträge zu aller Zufriedenheit auszuführen und das gelingt uns in hohem Masse. Dadurch haben wir uns einen guten Ruf erarbeitet. Man darf als Arbeitsagoge aber nie die Mitarbeitenden und ihre Ressourcen aus den Augen verlieren. Diese beiden Felder, einerseits der Kunde mit seinem Auftrag und Anspruch auf präzise und termingerechte Bearbeitung und andererseits die Fähigkeiten und Möglichkeiten der Mitarbeitenden, zusammenzubringen, fordert uns immer wieder von Neuem. Wir lernen voneinander und miteinander. Das eine oder andere Mal muss man auch mal einen Streit schlichten, was ganz natürlich ist. Aber mir macht es Freude, mit den Menschen hier zusammenzuarbeiten.

BK Peter bereitet uns die Arbeit auch immer sehr gut vor.

PG Ich tüftle gerne und neue Kundenaufträge probiere ich zuerst selber aus, um die Arbeitsabläufe gut zu planen und abzustimmen. Dazu fertige ich zum Beispiel sogenannte Lehren – eine Art Schablonen – an, um den Mitarbeitenden die Arbeit zu erleichtern.

Seit 20 Jahren kennen Sie sich nun.

Was schätzen Sie aneinander besonders?

BK Peter gibt mir für die Arbeit seit jeher wertvolle praktische Tipps und unterstützt mich tatkräftig. Durch seine ruhige Art vermittelt er Sicherheit. Er wird nie laut. Gerechtfertigte Kritik kann ich so gut annehmen. In den vergangenen fünf Jahren ist es mir zudem gelungen, Schritt für Schritt noch konzentrierter zu arbeiten.

PG Beat ist ein äusserst zuverlässiger, pflichtbewusster und angenehmer Mitarbeiter, der sich auch an neue Arbeiten heranwagt und offen und ehrlich seine Grenzen kundtut. Das ist wichtig für uns Arbeitsagogen, denn nur so können wir einschätzen, wer wo welche Ressourcen hat, die wir gezielt und zum Wohle aller einsetzen können.

«Unser Ziel ist es, die Bedürfnisse und Fähigkeiten unserer Mitarbeitenden zu erkennen, und gleichzeitig die Aufträge der unterschiedlichsten Kunden präzise und termingerecht auszuführen. Das ist herausfordernd, gelingt uns aber sehr gut, wie die breite Wertschätzung zeigt.»

Peter Grüter, Arbeitsagoge Werkstatt

professionell um und modernisieren die Abläufe. So sind in der Werkstatt auch die drei Gruppen Pilatus, See und WärbAtelier entstanden. Das schafft Übersicht und schärft die Wahrnehmung, um die Mitarbeitenden gut unterstützen zu können. Aufwändiger geworden ist hingegen der administrative Aufwand. Dieser muss zwar sein, aber es sollte immer auch genug Zeit bleiben, um den Mitarbeitenden gerecht zu werden.

Welche Freuden und welche Herausforderungen zeigen sich bei Ihrer Arbeit?

BK Ich freue mich, wenn ich sorgfältig arbeiten kann und weiss, dass wir sehr gute Qualität abliefern und der Kunde zufrieden ist. Zum Beispiel wenn wir Register zusammentragen und Ordner konfektionieren

Dieses Jahr feiert die Wärbrogg ihr 60-Jahr-Jubiläum. Was wünschen Sie ihr – und sich selber?

BK Der Wärbrogg wünsche ich genug Aufträge und Arbeit für alle. Und mir selber, dass ich gesund bleibe.

PG Auf dass es familiär bleibt und die Wärbrogg stets auf Leitungspersonen wie Norbert Bucheli oder wie seine Vorgängerin Monica Weibel zählen kann, die umsichtig und engagiert handeln. Mir selber erfülle ich als Pensionär 2023 hoffentlich den Wunsch, zusammen mit meinem Zwillingbruder und Kollegen den Jakobsweg unter die Veloräder zu nehmen bis nach Spanien. Langweilig wird es mir nicht!

Restaurant und Bistros

Die Wärchbrogg betreibt im Bereich Gastronomie in der Stadt Luzern drei Lokale mit je spezifischen Anforderungen. Insgesamt sind in den drei Betrieben 40 Mitarbeitende und 12 Fachpersonen tätig.



Restaurant Wärchbrogg: Der Betrieb am Alpenquai 4 (ehemals Quai 4) ist das Restaurant, mit dem die Wärchbrogg 2014 erstmals im Bereich Gastronomie tätig wurde. Hier werden frisch zubereitete und gesunde Menüs mit Zutaten aus nachhaltiger Produktion serviert. Das Restaurant hat rund 90 Plätze und ist auch ein beliebter Ort für Firmenessen, Bankette und grössere Einladungen.



Professionelle Begleitung für den beruflichen Alltag

Mit ihrem Gastronomie-Angebot an mittlerweile drei Standorten hat die Wärchbrogg neue Akzente in die kulinarische Landschaft von Luzern gebracht. Nun wird auch in Sachen Ausbildung ein neuer Fokus gesetzt: Im August 2022 beginnen die ersten Lernenden eine Ausbildung nach INSOS im geschützten Bereich.

Menschen mit Beeinträchtigungen brauchen etwas mehr Begleitung, um sich im beruflichen Alltag verwirklichen zu können. Neben ihren geschützten Arbeitsplätzen bietet nun die Wärchbrogg erstmals auch ein professionell unterstütztes Ausbildungskonzept an: Jugendliche mit Beeinträchtigungen können sich das Rüstzeug holen, damit sie auch im ersten Arbeitsmarkt eine reale Chance haben, um als Koch, Restaurationsfachfrau oder Detailhandelskaufmann tätig zu sein.

Die Wärchbrogg sei in vielerlei Hinsicht prädestiniert, um im Bereich der geschützten Ausbildung ihre Verantwortung wahrzunehmen, sagt Pascal Bättig, Leiter Gastronomie Wärchbrogg. «Wir sind nah am Markt und verfügen über attraktive und modern ausgerüstete Gastrobetriebe. Gleichzeitig hat die Wärchbrogg agogisch top ausgebildete Fachpersonen, die mit ihrer Erfahrung wissen, wie Menschen mit Beeinträchtigungen motiviert und gefördert werden können, ohne sie zu überfordern.»

Dank ihrer Vernetzung zur Wirtschaft könne die Wärchbrogg den Lernenden während der Ausbildungszeit passende Praktikumsplätze anbieten, sagt Bättig. «Mit all diesen Voraussetzungen können wir die Lernenden sukzessive ans Umfeld des ersten Arbeitsmarktes heranführen.»

Bistro Vögeligärtli: Fachpersonen und Mitarbeitende der Wärchbrogg unterhalten auch das Bistro der Zentral- und Hochschulbibliothek (ZHB) beim Vögeligärtli mitten in der Stadt Luzern. Neben Kaffee und Tee werden ofenfrische Quiches, saisonale Salate, Tagessuppen und hausgemachte Kuchen angeboten. Im Bistro, wo tagsüber gegen 50 Plätze zur Verfügung stehen, lassen sich Anlässe mit bis zu 25 Personen durchführen.



Bistro Landenberg: Ab diesem Jahr ist die Wärchbrogg für die Verpflegung der kaufmännischen Berufsschule Landenberg zuständig. Tagsüber gehen dort junge Leute in Ausbildung ein und aus, abends finden Kurse der KV Akademie statt. Die Wärchbrogg sorgt mit ihren hausgemachten Produkten für die Pausen- und Mittagsverpflegung. In den Randzeiten und abends kommen die intelligenten Warenautomaten zum Einsatz, die von der Wärchbrogg mit einer breiten Palette an Essangeboten laufend bestückt werden. Dieses Bistro umfasst rund 80 Plätze.



PrA, EBA und EFZ

Die neuen Ausbildungen erfolgen in enger Zusammenarbeit mit INSOS Schweiz, dem nationalen Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Die INSOS gibt den Rahmen und die Kompetenzen der Ausbildung vor. Mehr als 160 Betriebe bilden jedes Jahr circa 1200 Jugendliche aus. Die Wärchbrogg bietet die neuen Ausbildungsplätze in den Bereichen Gastronomie und Detailhandel an. Vorerst sind sechs Ausbildungsplätze als PrA, EBA oder EFZ geplant: Vier in der Gastronomie, zwei im Detailhandel.

Was bedeuten die Abkürzungen? PrA steht für praktische Ausbildung. Sie dauert zwei Jahre und wird mit einem Abschluss geprüft. Die PrA-Absolventen und -Absolventinnen besuchen die berufsbegleitende Schule in der Stiftung Brändi. PrA kann der erste Schritt sein, um später eine zweijährige Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest zu machen (EBA). Bei genügend Ressourcen ist es für EBA-Personen möglich, eine Berufsausbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) zu absolvieren. EBA- und EFZ-Absolvent*innen besuchen die reguläre Berufsschule der jeweiligen Branche.

Im praktischen Alltag in einem der Wärchbrogg-Betriebe werden die Lernenden von Berufsbildner*innen und Arbeitsagog*innen begleitet. «Wir vermitteln Lernenden Fähigkeiten und Kompetenzen für den Berufsalltag, unterstützen sie in ihren individuellen Potenzialen und führen die jungen Erwachsenen hin zu verantwortungsvollem Handeln», sagt Küchenchef Pascal Kreuzer. Die Wärchbrogg sorgt dafür, dass ihnen der Einstieg in den Berufsalltag gelinge und dass sie sich eine berufliche Existenz aufbauen könnten. Sein Credo für eine gute Begleitung: «Bewusst und motivierend ausbilden. Freude und Enthusiasmus sind die wichtigsten Voraussetzungen, um überzeugend ausbilden zu können.»

Vielfältiger Berufsalltag

Die Ausbildungen im geschützten Bereich haben das Ziel, dass jene Jugendliche, die das Potenzial haben, später im ersten Arbeitsmarkt partizipieren können. Einer, der sich eine solche Ausbildung in der Wärchbrogg überlegt, ist Ruben. Der Neunzehnjährige war in der Ausbildung zum Coiffeur, wollte sich dann aber umorientieren.

Jetzt macht er eine Schnupperlehre im Restaurant Wärchbrogg und kann sich gut vorstellen, im Sommer eine EBA-Ausbildung als Restaurationsfachmann zu beginnen. «Mir gefällt die abwechslungsreiche Tätigkeit hier. Auch arbeite ich gerne mit Leuten zusammen.» In der Ausbildung könnte er verschiedene Betriebe

kennenlernen und auch im Bistro Landenberg arbeiten. «Dort gehen viele junge Menschen ein und aus, das würde mir gefallen.»

Soliana Solomon hat ihre Ausbildung zur Restaurationsfachfrau EBA im Restaurant Brünig der Caritas Luzern begonnen, das im Januar 2022 schliessen musste. Danach konnte sie ins Restaurant Wärchbrogg wechseln, wo sie die Ausbildung fortsetzen und im Sommer 2022 abschliessen kann. «Wir sind ein gutes Team hier. So wie es jetzt aussieht, schliesse ich nicht aus, dass ich nach dem Abschluss EBA noch die Ausbildung EFZ anhängen werde.»

Neben Ausbildungen im geschützten Bereich ist die Wärchbrogg auch ein Betrieb für reguläre Ausbildungen. Diese Lernenden bewegen sich in ihrem beruflichen Alltag automatisch in einem Umfeld, das zusätzliche soziale Kompetenzen erfordert. Genau deshalb war Sereina Bieri nach einer Schnupperlehre motiviert, ihre Lehre als Köchin in der Wärchbrogg zu machen. «Der Alltag ist hier mega vielseitig und wohl weniger berechenbar als in anderen Betrieben. Man kann nicht immer gut planen. Auch gilt es, Rücksicht darauf zu nehmen, wie es den Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen gerade geht. Man muss herausfinden, welche Aufgaben für sie in bestimmten Situationen geeignet sind. Dieser soziale Aspekt gefällt mir sehr.»

Frische Ideen und Produkte

Die Gastronomiebetriebe der Wärchbrogg sind zeitgemäss aufgestellt und arbeiten eng mit nachhaltigen Produzenten aus der Region zusammen. Es wird Wert auf saisonale Produkte gelegt, der Bio-Anteil ist hoch. «Wir haben eine frische Küche, die mit der Zeit geht und auch die modernen Trends aufnimmt», bringt es Pascal Bättig auf den Punkt. Bewährtes und Crossover mischen sich, ein Menüpunkt wie «Sweet'n'Sour vom Bio-Säuli» steht als ein Beispiel dafür.

Zusammen mit dem initiativen Küchenchef Pascal Kreuzer werden regelmässig neue Produkte integriert und innovative Produktlinien aufgebaut. Unter anderem wird auch an Gerichten getüftelt, die sich besonders gut eignen, um zuhause aufgewärmt zu werden. Diese Speisen können auch im Markt gekauft werden oder stehen in den «intelligenten Kühlschränken» zur Verfügung, die im Bistro Landenberg von der Wärchbrogg gefüllt und betrieben werden.

Die Entwicklung von neuen Produkten oder Menüs sei ein längerer Prozess, sagt Bättig. «Die Rezepte müssen ausgetüftelt und die Gerichte von uns getestet werden. Wir legen auch Wert auf nachhaltige Verpackungen und eine attraktive Präsentation.» Diese Freude an der Innovation und das Bestreben, die Küche frisch und attraktiv zu halten, gehören zu den Besonderheiten, die alle Gastronomie-Betriebe der Wärchbrogg auszeichnen.



Die Märkte der Wärbrogg bleiben mit ihrem Sortiment an nachhaltigen Lebensmitteln und mit ihren Ideen am Puls der Bedürfnisse. Neben dem Bio-Früchteabo wird jetzt auch frisches, knackiges Gemüse unkompliziert im Abonnement geliefert. Der ausgebauter Lieferdienst ist zu einem wichtigen Standbein der Wärbrogg-Märkte geworden.



Bio-Gemüseabo bestellen

Das Bio-Gemüseabo schliessen Sie am einfachsten mit beiliegendem Flyer, via Telefon 041 368 99 83 oder E-Mail an citylogistik@waerchbrogg.ch ab.

Früchte und Gemüse im Abo nach Hause bestellen

Wie im Gastro-Bereich, gilt auch für die Lebensmittel-Läden der Wärbrogg das Konzept der Regionalität und Nachhaltigkeit. Das Sortiment der Läden am Alpenquai 4 und an der Baselstrasse 66 zeichnet sich aus durch viele Spezialitäten aus der Region und aus der Zentralschweiz. Produkte aus biologischem Anbau sind ebenso selbstverständlich wie Produkte aus fairem Handel oder das unverpackte Einkaufen, wo lang haltbare Produkte wie Pasta, Müesli oder verschiedene Getreidesorten je nach eigenem Bedarf selbst abgefüllt werden können.

Dieser Fokus auf Nachhaltigkeit hat sich während der Pandemie als besonders erfolgreich bewährt, konnten doch die Umsätze der Märkte trotz den allgemeinen Einschränkungen gesteigert werden. «Das Bestreben, nachhaltiger und bewusster einzukaufen, ist in der Coronazeit deutlicher geworden», stellt Stefan Huber, Leiter Detailhandel Wärbrogg, fest.

Bunte Vitaminbomben

In den beiden Läden am Alpenquai 4 (160 Quadratmeter Ladenfläche) und an der Baselstrasse 66 sind gegen 30 Mitarbeitende beschäftigt. Für Menschen mit Beeinträchtigungen bieten die Märkte und der angegliederte Lieferdienst gut begleitete Arbeitsplätze, die nicht zuletzt durch die Lancierung von Eigenkreationen sehr abwechslungsreich geworden sind.

Gut angelaufen ist das im Jahr 2021 überarbeitete Bio-Früchteabo. Die Früchte, die nach Wunsch auch in Nicht-Bio-Qualität bestellt werden können, werden saisonal ausgewählt und schnell und zuverlässig nach Hause oder ins Büro geliefert.

Zur Auswahl stehen Abos mit so farbigen Namen wie «Die Bio-Pia», «Die Frutta-Jutta» oder «Der Vitamin-Armin», die sich durch die Grösse und die Auswahl der Produkte unterscheiden. Neben privaten Haushalten kommen auch Grossbetriebe wie das Gefängnis Grosshof, Kitas, Betreuungen, Schulen oder die diversen Standorte des Regionalen Arbeitsvermittlungszentrums (RAV) in den Genuss von regelmässigen Früchte-Lieferungen.

Geschenkkörbe sind beliebt

Ebenfalls seit November 2021 arbeitet die Wärbrogg mit www.bierliebe.ch zusammen und liefert deren Bierabos einmal monatlich an die Kunden und Kundinnen. «Auch für das Chäsabo in Zusammenarbeit mit der Molki Stans (www.chaegschichten.ch) steigt die Nachfrage stetig an», freut sich Stefan Huber. «Ein Ziel wäre, dass wir den Käse in der Wärbrogg rüsten können.»

automaten im Bistro Wärchbrogg Landenberg spannen Markt und Gastro zusammen.

Lieferdienst mit E-Bike

Ein Kernstück des Wärchbrogg-Detailhandels ist die – gerade während der Pandemie – attraktiver gewordene Bring-Politik des Lieferdienstes. Seit jeher werden vom Markt Baselstrasse aus Kundinnen und Kunden auf Wunsch zuhause mit den bestellten Produkten beliefert. Einige Kunden lassen sich den täglichen Einkauf nach Hause bringen. Andere überraschen ihre Freunde oder Angehörigen mit einem Geschenk. Auch Kurierdienste für Firmen und Privatpersonen werden erledigt, die Möglichkeiten für kleine und umweltfreundlich abgewickelte Dienstleistungen sind zahlreich.

«Wir sind laufend daran, bei verschiedenen Zielgruppen neue Kunden zu gewinnen und die Angebote bekannt und beliebt zu machen.»

Stefan Huber

Seit Sommer 2021 ist der Lieferdienst verstärkt worden und hat sich als «Citylogistik» im Hauptgebäude am Alpenquai in neuen Räumlichkeiten einquartiert. Von dieser Zentrale aus, die über Arbeitstische und gekühlte Bereiche verfügt, wird die grössere Kundschaft auf Stadtgebiet erschlossen. Hier werden auch die Früchte und Gemüse gerüstet, die zu den Abonentinnen und Abonnenten gefahren werden.

Die Mitarbeitenden des Lieferdienstes verfügen über nachhaltige E-Bikes, die fest den Fahrer*innen zugeteilt sind. «Ein wichtiges strategisches Ziel ist es, den Lieferdienst intern im Wärchbrogg-Kosmos noch stärker zu etablieren», sagt Stefan Huber. Wie der Bereich Gastronomie ist auch der Detailhandel stets am Draht, neue Ideen auszuhecken, Bedürfnisse aufzuspüren und Projekte umzusetzen. «Mit der erzielten Wertschöpfung können wir unsere Betriebe vielfältiger gestalten und so unseren Mitarbeitenden immer wieder ein interessantes und angenehmes Umfeld sicherstellen.»

Seit längerem können wir die Gemüseabos des Bio-Gemüsehofs Gmües Mattli (www.gmuesmattli.ch) in Kastanienbaum wöchentlich an die Kunden in der Stadt Luzern liefern. «Auch mit der Lancierung unseres neuen Gemüseabos freuen wir uns sehr auf eine erweiterte Kooperation mit Gmües Mattli. So haben wir unser Abo entsprechend konzipiert, dass die beiden Angebote gut nebeneinander leben können.»

Zu einem Renner haben sich die Geschenkkörbe entwickelt, eine weitere Eigenkreation, die gleich in sechs Variationen zusammengestellt und geliefert wird. Auch diese Körbe machen mit fantasievollen Namen wie «Die Apérotasche», «Die Verwöhnbox», «Die Date-Night-Box» oder «Die Naschkatze» Lust darauf, die regionalen Produkte auszuprobieren. Es stehen verschiedene Verpackungsarten zur Auswahl, von der Leinentasche über Geschenkkörbe und Postpakete bis zur Premium-Geschenkbbox. Hinter den Kulissen wird eifrig akquiriert. Stefan Huber: «Wir sind laufend daran, bei verschiedenen Zielgruppen neue Kunden zu gewinnen und die Angebote bekannt und beliebt zu machen.»

Auch intern wird kooperiert. Eine enge Zusammenarbeit hat sich mit dem Bereich Gastronomie ergeben. Die beiden Wärchbrogg-Märkte bestellen täglich Sandwiches, Salate, Müeslis und geeignete Take-away-Menüs, die dann in den Läden verkauft werden. Auch für die Bestückung der intelligenten Waren-

Wöchentlich eine Kiste frisches Gemüse

Das neu lancierte **Bio-Gemüseabo** der Wärchbrogg ist ein weiterer Eckpfeiler, dank dem die Kundinnen und Kunden regelmässig knackiges Gemüse geliefert bekommen und auch die Mitarbeitenden der Wärchbrogg ein weiteres interessantes und für sie passendes Arbeitsfeld erhalten.



Die Saison bestimmt, was in die Gemüsebox der Abonentinnen und Abonnenten kommt. Die Boxen enthalten frisches Schweizer Gemüse in Bio- und/oder Demeter-Qualität und werden direkt nach Hause geliefert. Zusätzlich und je nach Saison dürfen dies auch einmal ein feiner Salat und frische Kräuter sein.



Mit den zwei Abo-Grössen werden sowohl Einzelpersonen als auch Familien angesprochen. Angeboten werden Boxen zu 2–2.5 kg und 4–5 kg. Sie kosten 29 und 49 Franken.



Die Gemüseabos können beliebig mit Zusatzprodukten aus dem Markt-Sortiment der Wärchbrogg ergänzt werden. Die Bestellung eines Nicht-Bio-Abos ist auch möglich. Dies kann mit den Kundinnen und Kunden persönlich besprochen werden. Die Wärchbrogg freut sich über eine Kontaktaufnahme.



Das neue Angebot verdient Ihre Aufmerksamkeit: Bei Abschluss eines Gemüseabos bis Ende Mai 2022 bedankt sich die Wärchbrogg mit einer Preisreduktion von 50 % auf die erste Auslieferung.

Die Druckerei.
Die Digitalagentur.
Der Verlag.

**Damit auf Ihre
Kommunikation
Verlass ist.**

Arsenalstrasse 24
6011 Kriens
www.bag.ch
041 318 34 34

BRUNNER
Medien mit Zukunft

20/
Jahre

**ETHIK
TRIFFT
GENUSS**

Aus tiefster Überzeugung – vom
Bauernhof bis zur Bio-Metzgerei.

Ueli-Hof gratuliert!

Wir wünschen der Wärchbrogg alles Gute zum diesjährigen Jubiläum und freuen uns weiterhin auf eine gute und wertvolle Zusammenarbeit. Weiter so, Ihr macht einen tollen Job.

Ueli Hof Ueli-Hof AG | Industriestrasse 1 | 6030 Ebikon | uelihof.ch

 **Luzerner
Kantonalbank**

**Starke Wurzeln
und soliden Boden
unter den Füßen.**

Meine Bank - nah dran. lukb.ch

gn
gastronovi

**MEHR ALS EIN
KASSENSYSTEM**



Kostenlose Beratung

**BALDEGGER
SORTEC**

Ihr gastronovi Partner in der Schweiz
Baldegger Sortec AG
Belp & Davos Dorf
+41 31 818 20 00
www.baldeggersortec.ch/gastronovi



«Die Arbeit im Vorstand der Wärchbrogg ist eine Herzensangelegenheit. Es macht Spass, zu sehen, wie engagiert das Fachpersonal an die Arbeit geht und wie motiviert die Mitarbeiter sind – Lachen und fröhliche Gesichter findet man oft vor, und das bei professioneller Arbeit. Zum 60. Geburtstag der Wärchbrogg wünscht man sich – nebst Herzlichem Glückwunsch – nur etwas: Weiter so mit Spass und Freude!»

*Dr. Werner Wohlwend,
Vorstandsmitglied und Vizepräsident Verein Wärchbrogg,
Leiter Finanzen/CFO Circus Knie*



«Die Entwicklung der Wärchbrogg ist beeindruckend. Mit der Beschäftigung psychisch beeinträchtigter Menschen erfüllt sie eine wichtige soziale Aufgabe. Die Mitarbeitenden im Rahmen ihrer Belastbarkeit zu fordern und zu fördern, ohne sie dabei zu überfordern, ist ein Balanceakt. Darüber hinaus sensibilisiert das Wirken der Wärchbrogg die Gesellschaft für die Bedürfnisse von Menschen mit psychischer Beeinträchtigung. Zum runden Geburtstag wünsche ich der Wärchbrogg, dass noch viel mehr Luzernerinnen und Luzerner auf sie aufmerksam werden und Lust verspüren, sie kennenzulernen – sei es bei einem feinen Zmittag im Restaurant oder Bistro oder beim Einkauf in einem der beiden sehr gepflegten und gut sortierten Verkaufsläden.»

*Susanna Bertschmann,
Kirchenratspräsidentin, Katholische Kirche Stadt Luzern*



«Für die GV 2015 des Freundeskreises durfte ich einen Beitrag zum Thema Freundschaft gestalten. Dazu befragte ich Mitarbeitende der Wärchbrogg zu ihrem Verständnis von Freundschaft. Die wunderbaren Gespräche haben mich berührt und überrascht. Es waren freundschaftliche Momente im gegenseitigen Austausch. Immer wenn ich im Restaurant oder im Einkaufsladen am Alpenquai oder an der Baselstrasse bin oder an einem Anlass der Wärchbrogg teilnehme, erinnere ich mich daran. Deshalb bleibe ich im Freundeskreis und freue mich auf die wertvollen Begegnungen mit neuen Mitarbeitenden oder alten Bekannten.»

*Magdalena Fuchs Genzoli,
Gönnerin Freundeskreis Wärchbrogg*



«Ich schätze meine gute Arbeitsstelle im geschützten Rahmen. Ich kann meine Ideen einbringen. Es herrscht ein freundlicher wertschätzender Umgang miteinander und ein sehr gutes Arbeitsklima. Ich schätze auch den Markt und das Restaurant sehr. Ich freue mich auf das Jubiläum.»

*Silvia Donatelli,
Mitarbeiterin Produktion Wärchbrogg*

Dienstjubiläen 40 Jahre



Aeschlimann Kurt

Kurt Aeschlimann ist der dienstälteste Mitarbeiter der Wärchbrogg. Herzliche Gratulation zu 40 Jahren Wärchbrogg. Kurt ist ein ruhiger, besonnener Mitarbeiter, der in seiner Freizeit gerne Musik hört. Wir wünschen alles Gute für die Zukunft und danken für die langjährige Treue!

10 Jahre



Scheuber Heidi

Heidi Scheuber feiert ihr 10-jähriges Jubiläum in der Wärchbrogg. Heidi kann sich sehr viele Daten und Ereignisse merken. Sie kommt jeden Tag gerne zur Arbeit und erledigt ihre Aufgaben zuverlässig und gewissenhaft. Eine echte Bereicherung für uns alle. Danke für deinen Einsatz, Heidi!



Zurmühlen Rita

Rita ist sehr zuverlässig und vielseitig einsetzbar. Ihre Arbeitsweise ist exakt und genau. Gratulation zu 10 Jahren Wärchbrogg! Und vielen Dank für die schöne Zusammenarbeit.



Strebel Rudolf

Ruedi arbeitet seit 10 Jahren für die Wärchbrogg. Er hat in all den Jahren praktisch nie gefehlt. Mit seinem Humor bereichert er die Gruppe Pilatus und sorgt stets für gute Stimmung. Herzliche Gratulation und alles Gute für die Zukunft, Ruedi!



Küng Heinz

Heinz ist ein sehr kommunikativer Mitarbeiter, der sich mit allen Kolleginnen und Kollegen gut versteht. Trotz gesundheitlicher Beschwerden kommt er seit 10 Jahren motiviert zur Arbeit. Er ist ein echter Kämpfer. Wir wünschen weiterhin viel Freude an der Arbeit und alles Gute!

ClimaNova AG

Lüftung • Klima • Kälte

ZUG • URI • SCHWYZ • ZÜRICH

Internet www.climanova.ch

E-Mail info@climanova.ch



Voll Energie Arbeit

Unser Partner:

HCN Clean AG

Lüftungshygiene

www.hcnclean.ch



Akustikkonstruktionen
Leichtbauwände
Deckenverkleidungen

AKON AG
6362 Stansstad
041 632 33 99
www.akon-ag.ch

Landi

BUCHRAIN
Genossenschaft



von Natur aus gut
SCHNYDER
PARKETT

Meine Welt.
Mein Le Creuset.



Besuchen Sie uns in unserem
Markenshop in Luzern.

Kapellgasse 12, 6004 Luzern



www.lecreuset.com

WIR
LEBEN
KAFFEE

Adrian Gisler, Röstmeister in 4. Generation.

RAST KAFFEE AG

Zugerstrasse 9
CH-6031 Ebikon
T +41 41 210 58 66
mail@rast.ch | rast.ch
SINCE 1918



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



«Es ist sehr abwechslungsreich und spannend, in diesem schönen Laden mit seinem ausgewählten Sortiment und mit tollen und hilfsbereiten Kollegen zu arbeiten.»

Brigitte Hall, Mitarbeiterin Freiwilligenarbeit Wärchbrogg-Markt Alpenquai



«Das selbständige Erledigen der Lieferaufträge und der Kontakt mit den Kunden gibt mir eine grosse Zufriedenheit.»

Sascha Fuchs, Mitarbeiter Lieferdienst Citylogistik



Ich bin sehr herzlich im Team aufgenommen worden, was heutzutage leider keine Selbstverständlichkeit mehr ist. Dafür bin ich dankbar. Dass ich unter nachhaltigen Bedingungen bedürftigen Leuten den Einkauf nach Hause bringen darf, bereitet mir grosse Freude und motiviert mich täglich bei meiner Arbeit.»

Ilona Stäuble, Mitarbeiterin Lieferdienst Citylogistik



«Die Wärchbrogg ist ein attraktiver Arbeitgeber für Mitarbeitende und Fachpersonen. In der Arbeit mit Menschen sind Empathie und Wertschätzung wichtige Elemente. Diese werden in der Wärchbrogg gelebt.»

Daniel Wicki, Leiter Werkstatt und Stv. Geschäftsleiter Wärchbrogg



«Oft wird vergessen, dass Lebensmittel ein Kulturgut sind. Wir verstehen das und fördern die Gemeinschaft mit unseren gastronomischen Einrichtungen und Ausbildungsstätten. Gemeinsam kochen, das bedeutet für mich Lebensqualität. Auf diese alltägliche Art werden Beziehungen gepflegt, Kontakte geknüpft, Gespräche geführt und Probleme gelöst.»

Marcel Eidam, Sous-Chef Restaurant Wärchbrogg



«Wir sind ein gutes Team. So wie es jetzt aussieht, schliesse ich nicht aus, dass ich nach dem Abschluss EBA noch die Ausbildung EFZ anhängen werde.»

Soliana Solomon, Restaurationsfachfrau in Ausbildung Restaurant Wärchbrogg



«Dieses Jahr konnte ich meine Ausbildung zur Arbeitsagogin in der Wärchbrogg erfolgreich abschliessen. Ich freue mich auf weitere spannende Jahre mit unseren Mitarbeitenden.»

Sabine Longhi, Gruppenleiterin und Sachbearbeiterin Finanzen Wärchbrogg

Dienstjubiläen 10 Jahre



Sidler Alex

Alex Sidler arbeitet seit fast drei Jahrzehnten im Quartierlädeli an der Baselstrasse. Nun wagt Alex eine Veränderung. Er wird in Zukunft die Abend-Equipe im Markt am Alpenquai unterstützen. Vielen Dank für deinen langjährigen Einsatz, Alex!



Meister Samuel

Sämi Meister hat in den letzten 10 Jahren mehrere Tausend Kilometer abgespult. Bei fast jeder Witterung ist er mit dem E-Bike unterwegs und beliefert etliche Luzerner Haushalte mit köstlichen Produkten. Vielen Dank und weiterhin unfallfreie Fahrt, Sämi!



All unseren Dienstjubilaren danken wir herzlich für ihren grossen Einsatz und die Treue zur Wärchbrogg. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

Anlässe

Jahresmotto und Grittibänzhöck

Unseren traditionellen Grittibänzhöck vom 6. Dezember 2021 konnten wir im vergangenen Jahr mit einer Mitarbeiterinformation verbinden. Das von den Mitarbeitenden gewählte Jahresmotto lautet: «Behandle andere so, wie du selbst behandelt werden möchtest.» Nach der Mottowahl genossen wir gesellige Momente bei feinen Grittibänzen, Nüssli und Mandarinli.



Neujahressen erneut verschoben

Leider konnten wir unser traditionelles Neujahressen mit allen Mitarbeitenden auch in diesem Jahr nicht wie geplant durchführen. Wir werden den gemütlichen Anlass im Frühling nachholen!

Werte verbinden – Gelati Gasparini und die Wärchbrogg

Die Wärchbrogg pflegt eine Partnerschaft mit Gelati Gasparini. Dabei verbinden die zwei Partner nicht nur nachhaltige Produkte und deren Verkauf. Auch der gemeinsame Kernauftrag sorgt für gemeinsame Wertvorstellungen. Marc Schaller, Geschäftsleiter von Gelati Gasparini, überbringt Glückwünsche zum Jubiläum und erklärt, weshalb die Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg so gut funktioniert.

Wärchbrogg: Herr Schaller, bitte beschreiben Sie Gelati Gasparini und die Philosophie der Unternehmung kurz.

Marc Schaller: Gelati Gasparini ist seit 20 Jahren Teil der gaw (Gesellschaft für Arbeit und Wohnen) mit Sitz in Basel und setzt sich wie die Wärchbrogg für die Integration von psychisch beeinträchtigten Menschen in die Gesellschaft und in die Arbeitswelt ein. Mit der Beschäftigung von psychisch beeinträchtigten Menschen verfolgen wir also in erster Linie einen sozialen Auftrag. Darüber hinaus stehen wir für Tradition, Handwerk und Lebensfreude. Unsere Glace-Manufaktur stellt die bekannten Zolli-Cornets und die unverkennbaren Glace-Stängel und Glace-Becher her.

Was unterscheidet Gelati Gasparini von anderen Produktionsbetrieben?

In unserer Manufaktur in Münchenstein BL werden im Vergleich zu anderen grösseren Glace-Herstellern nicht alle Prozesse durchautomatisiert. Wir setzen bewusst auf Handarbeit, um unseren Klienten Arbeit zu geben.

Sie pflegen eine Partnerschaft mit der Wärchbrogg. Wie kam es dazu?

Dadurch, dass wir den gleichen Auftrag verfolgen, psychisch beeinträchtigten Menschen eine Brücke ins Arbeitsleben zu bauen, hat sich eine Partnerschaft geradezu angeboten. Wir produzieren Glace und die Wärchbrogg verkauft diese in den Märkten am Alpenquai und an der Baselstrasse sowie im ZHB Bistro in Luzern. Das ist eine Win-win-Situation.

Welche gemeinsamen Werte teilen Gelati Gasparini und die Wärchbrogg?

Wir verfolgen den gleichen Kernauftrag. Die Inklusion aller Menschen in die Gesellschaft ist für beide zentral.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit? Was schätzen Sie besonders?

Wir pflegen einen offenen und unkomplizierten Austausch. Bei Opportunitäten für den Geschäftsausbau sprechen wir miteinander und prüfen die Möglichkeiten. So hat die Wärchbrogg beispielsweise letzten Sommer bei der Luzerner UfSchöttli mit einem E-Bike von Gelati Gasparini Glace verkauft.





Wie die Wärbrogg leistet auch Gelati Gasparini einen wichtigen Beitrag zur Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung in den Arbeitsmarkt. Inwiefern beeinflusst und bereichert das Ihre Arbeit?

Das ist eine grosse Bereicherung, die unsere Arbeit stark beeinflusst. Es gilt, unterschiedliche Bedürfnisse unter einen Hut zu bringen. Betriebswirtschaftlichkeit und die Erfüllung des sozialen Auftrags müssen im Einklang sein. Diese Herausforderung begleitet uns in der täglichen Arbeit.

Die Wärbrogg feiert 2022 ihren 60. Geburtstag. Was möchten Sie zum Jubiläum anmerken?

Herzliche Gratulation! Es ist toll, wenn Institutionen wie die Wärbrogg aufzeigen, dass solche Geschäftsmodelle am Markt so lange Bestand haben.

Was wünschen Sie der Wärbrogg für die Zukunft?

Ich wünsche der Wärbrogg viele weitere erfolgreiche Jahre und freue mich auf eine weiterhin tolle Zusammenarbeit.

Vielen Dank für das Gespräch.

Herzlichen Dank an unsere Mitglieder!

Die Wärbrogg ist ein Verein. Und als solcher lebt sie von ihren Mitgliedern. Ohne unsere treuen Mitglieder könnten wir unseren Auftrag nicht erfüllen.



Mitglieder:

Katholische Kirchgemeinde Luzern
Reformierte Kirche Luzern
Christkatholische Kirchgemeinde Luzern
Katholische Kirche Willisau
Pro Senectute Kanton Luzern



Vorstand:

Donald Locher (Präsident)
Dr. Werner Wohlwend
Markus Gehrig
Robert Delaquais
Thomas Bienz
Markus Löttscher

Werden Sie Gönner im Freundeskreis der Wärbrogg!

Mit Ihrer Unterstützung ermöglichen Sie der Wärbrogg, auch in Zukunft einen wichtigen Beitrag zur Integration von Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung zu leisten. Der jährliche Gönnerbeitrag beträgt für Privatpersonen 50 Franken, für Firmen und Vereine 100 Franken.

Weitere Informationen finden Sie in beiliegendem Flyer oder unter www.waerchbrogg.ch/freundeskreis

Unterstützen Sie uns!

Unser Spendenkonto:
IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7

Jetzt mit TWINT spenden!



Folgen Sie uns!

Möchten Sie immer über die Tätigkeiten und das Angebot der Wärbrogg informiert sein? Dann folgen Sie uns auf Facebook und Instagram, abonnieren Sie unseren Newsletter oder bestellen Sie das kostenlose Abo der Wärbrogg Zytig unter: waerchbrogg.ch





Ein Betrieb der

