
Rolf Born, der neue Leiter WAS IV, spricht über seine Aufgaben.
Seiten 2/3

Quai4-Mitarbeiterin Lea Kaufmann taucht in Fantasy-Welten ein.
Seite 4

Goldener Lollipop – das Kinderparlament ehrt Quai4-Märkte.
Seite 5

Fachperson Simone Hofstetter geniesst die Freizeit in der Natur.
Seite 6

Mit dem Vollknospetrieb Gmües Matli ist die Wärbrogg stets gut bedient.
Seite 12



Simon Bühler:
«Bei der Wärbrogg habe ich eine echte Chance erhalten. Dafür bin ich dankbar.»



Norbert Bucheli,
Geschäftsführer der Wärbrogg –
Brücke zur Arbeitswelt

Liebe Leserinnen und Leser

Herzlich willkommen bei der Wärbrogg! Den herzlichen Willkommensgruss des Teams Wärbrogg durfte auch ich Anfang November 2019 erfahren. Seither sind bereits wieder sechs spannende Monate vergangen. Von meinen Erfahrungen lesen Sie im Interview auf Seite 9. Meiner Vorgängerin Monica Weibel danke ich an dieser Stelle für die bestens vorbereitete Einführung. Was die Wärbrogg heute ausmacht, trägt Monica Weibels Handschrift, und dafür lässt sich nicht genug danken und Wertschätzung ausdrücken. Sie wünschte mir Energie, Neugier und Offenheit für die Menschen und die Projekte. Es sind Wünsche, die mich ansprechen und die ich gerne als eigene Erwartung für mich übernehme. Ich werde alles daransetzen, den bisher erfolgreichen Weg der Wärbrogg auch in Zukunft zu beschreiben, gemeinsam mit allen Menschen, die die Wärbrogg heute prägen. Dabei bringe ich sehr gerne mein Wissen ein, das ich als Geschäftsführer eines Industriebetriebs während zehn Jahren erwerben durfte. Gleichzeitig freue ich mich auf viele neue Erfahrungen in einem für mich neuen Umfeld. Der soziale Auftrag wird meine Entscheidungen und mein Mitwirken in der Wärbrogg mitprägen. Ich bin sehr dankbar für diese Chance, für mich geht damit ein persönlicher Wunsch in Erfüllung. Auf die Zusammenarbeit mit den Menschen in der und um die Wärbrogg freue ich mich sehr. Auf gutes Gelingen!

«Auch wer arbeitsmässig nicht topfit ist, erbringt Leistungen»

Im Herbst 2019 hat Rolf Born sein neues Amt als Leiter WAS IV Luzern angetreten. Im Gespräch erklärt er, was ihm an seiner Arbeit gefällt und mit welchen Herausforderungen für die Invalidenversicherung (IV) in Zukunft zu rechnen ist. Die Wärbrogg bezeichnet er als eine sehr gute Geschäftspartnerin.

Rolf Born, bevor Sie Ihre neue Tätigkeit als Leiter WAS IV Luzern antraten, waren Sie Sozialdirektor und Gemeindepräsident von Emmen. Wie erleben Sie die Unterschiede zwischen diesen beiden Tätigkeiten?

Rolf Born: Ich nehme eigentlich mehr Parallelen als Unterschiede wahr. Bei beiden Tätigkeiten steht der Mensch im Mittelpunkt. Es sind Menschen, für die man Leistungen erbringt, weil sie nicht mehr in vollem Masse einer Arbeit nachgehen können. Als Sozialvorsteher einer Gemeinde begleitet man Menschen in allen Phasen ihres Lebens. Wie bei der IV geht es darum, dass Menschen selbstbestimmt und eigenständig leben können. Natürlich ist das Kerngeschäft der IV ein spezifisches, das ich vorher nicht vertieft gekannt habe. Aber sehr vieles in den Strukturen, Dienstleistungen und Abläufen ist sich ähnlich.

Mit der Zusammenführung der Ausgleichskasse, der IV-Stelle und der Dienststelle Wirtschaft und Arbeit (wira) ist das Sozialversicherungszentrum Luzern WAS Wirtschaft Arbeit Soziales entstanden: Wie hat sich die Reorganisation bis heute bewährt?

Nach fünf Monaten im Amt stelle ich fest, dass wir gut unterwegs sind. Die vorgegebenen Ziele werden engagiert angestrebt. Es zeichnen sich auch keine unüberwindbaren Hindernisse ab. Das Ganze ging sehr schnell vor sich, entscheidend ist noch nicht alles in allen Köpfen verankert. Intern sind wir im Rahmen der Organisationsentwicklung daran, die Synergien und die Zusammenarbeit so zu festigen, dass wir mit dem Bezug des Neubaus im Jahr 2024 das Optimum erreichen können.

Wo sehen Sie den Nutzen des neuen Sozialversicherungszentrums WAS?

Der Grundsatz ist, dass die Leistungen, welche die Arbeitgeber und die Arbeitnehmer beanspruchen, aus einer Hand kommen. Es gibt eine einzige Anlaufstelle, um die Dienstleistungen in den verschiedenen Sozialversicherungsbereichen abholen zu können. Für die versicherten Personen wird es einfacher werden, alles unter einem Dach vorzufinden. Auch können sie von der noch besseren Vernetzung im Hintergrund profitieren. Ein Mehrwert ist auch, dass die Bereiche Support, Personaldienste, IT, Kommunikation und Logistik für alle Geschäftsbereiche zusammengelegt werden. Damit lassen sich Synergien und Spareffekte

Rolf Born

pb. Rolf Born ist Jurist und verfügt über ein Anwaltspatent. Er zog 2004 in den Emmer Gemeinderat ein, wo er als Sozialvorsteher wirkte. 2012 erfolgte die Wahl zum Gemeindepräsidenten. Seit 2007 politisiert er für die FDP im Kantonsrat und seit Juni 2017 ist er als Präsident des Verbandes Luzerner Gemeinden tätig. Rolf Born ist 57-jährig, verheiratet, Vater von zwei Kindern und wohnt in Emmen.

erzielen. Vor allem werden wir dadurch entlastet und können unsere Leistungen fokussierter auf das Kerngeschäft legen.

In welchen Bereichen sehen Sie die zukünftigen Herausforderungen?

Es gibt neue Krankheitsbilder, die wir bei unseren Eingliederungsbemühungen berücksichtigen und sorgfältig abklären müssen. Ein Thema ist der Leistungsausbau für Jugendliche. Wir beobachten auch eine Zunahme von psychischen Erkrankungen. Solche Entwicklungen erfordern nicht zuletzt personelle Ressourcen. Herausfordernd wird auch sein, dass wir die sehr gute Zusammenarbeit mit der Luzerner Wirtschaft und den KMUs weiterführen können. Dazu müssen wir Sorge tragen. Die IV-Stelle Luzern kann jährlich über 1200 erfolgreiche Eingliederungen in den Arbeitsmarkt vorweisen. Seit mehreren Jahren vergeben wir unsere IV-Awards an Unternehmen, die sich bei der Eingliederung verdient gemacht haben. Wir hoffen und setzen darauf, dass gute Vorbilder auch Nachahmer finden.

Welche Dienstleistungen der IV werden in Zukunft stärker nachgefragt, welche weniger?

Die Eingliederung bleibt sicher ein Schwerpunkt, vor allem auch im Hinblick auf die Folgen der Digitalisierung und Automation, mit denen einfachere Tätigkeiten zunehmend ersetzt werden. Wo bringen wir Menschen unter, die nicht oder nicht mehr in der Lage sind, komplexere Aufgaben zu erfüllen? Wird der erste Arbeitsmarkt genügend Möglichkeiten bereithalten? Da braucht es wiederum Fachpersonen, die den Markt kennen und das abklären können. Wir legen sehr Wert darauf, dass Leute so lange wie möglich in einem Arbeitsverhältnis bleiben können. Erst wenn das nicht mehr möglich ist, kommt es zu einem Rentenprüfungsverfahren.

Wie wird die Wärbrogg aus Sicht der IV wahrgenommen?

Die Wärbrogg macht eine ausgezeichnete Arbeit. Wir pflegen mit ihr ein Kundenverhältnis, wie wir das auch mit anderen sozialen Organisationen haben, mit denen wir zusammenarbeiten. Als IV-Stelle beziehen wir auch Leistungen von der Wärbrogg. Sie macht diverse Versände für uns, und wir nutzen auch regel-

mässig das Restaurant Quai4 für verschiedene Anlässe. Von daher ist die Wärbrogg für uns ein naher Partner.

Haben Sie Wünsche an die Wärbrogg, den Betrieb, die Zusammenarbeit?

Ich wünsche mir, dass die Wärbrogg agil bleibt und ihre fachlichen Stellen und diversen Arbeitsangebote aufrechterhalten kann. Es braucht Freude, Elan und Motivation in diesem Metier. Eingliederungsmassnahmen können nie rein gewinnorientiert sein. Aber es ist eine wichtige Aufgabe, Menschen eine Perspektive zu vermitteln. Das sage ich nicht nur als IV-Leiter, sondern auch als Bürger dieses Kantons. Nicht alle Leute schaffen es, immer voll leistungsfähig sein zu können. Oder sie erleben Brüche in ihrer Biografie. Wir müssen auch für die schwächeren Mitglieder der Gesellschaft sorgen. Die Wärbrogg und andere ähnliche Organisationen tragen dazu bei, dass Menschen auch dann Bestätigung und Sinn für ihr Leben finden, wenn sie nicht top leistungsfähig sein können. Das ist ein gesellschaftlicher Wert, dem wir Sorge tragen müssen.

Was ist Ihr Fazit nach fünf Monaten Amtszeit in Ihrer neuen Tätigkeit?

Die IV-Stelle ist eine spannende und fordernde Aufgabe mit sehr motivierten, bestens ausgebildeten und engagierten Mitarbeitenden. Es ist eine Aufgabe mit positiven Perspektiven, die wir nicht alleine erledigen können. Umso mehr sind wir erfreut, dass es neben Institutionen wie der Wärbrogg auch zahlreiche Luzerner Unternehmen aus der Wirtschaft gibt, die mit uns am gleichen Strick ziehen.

Interview: Pirmin Bossart

Rolf Born: «Die Wärbrogg leistet ausgezeichnete Arbeit und wir beziehen auch Leistungen von ihr.»



Lea Kaufmann:
«Ich tauche gerne
in Fantasy-Welten
ein. Die Figuren
geben mir manch-
mal Halt.»



Lea – die wandelnde Jukebox

Manchmal lebt Lea Kaufmann (24) lieber in der Fantasy-Welt. Dort kann sie sich erholen und Kräfte tanken. Die junge Frau gehört zum Team im Restaurant Quai4. Der Job gefällt ihr ausgezeichnet.

pb. Mit grossem Mantel, weitem Cape und silberner Kette um den Körper war Lea Kaufmann an der Fasnacht unterwegs. Sie verkörperte Daenerys Targaryen aus dem Fantasy-Bestseller «Game of Thrones», eine ihrer Heldinnen. «Auch Daenerys hatte ihre Gefühlsausbrüche und musste sich alles erkämpfen», sagt Lea und lächelt. «Zudem ist sie schlicht eine top aussehende Frau, die immer die schönsten Männer hatte.»

Empfindsam und empathisch

Lea hat gelernt, zu kämpfen. Als Kind wurde sie gemobbt, die Schule machte ihr Mühe. «In den kreativen Fächern war ich immer gut, aber die zählen ja nicht.»

Sie absolvierte eine Lehre als Metzgerei-Verkaufsfrau, dann begannen die psychischen Probleme mit Burn-out und Borderline-Syndrom. «Ich fühle einfach mehr, bin empathischer als andere und werde manchmal von Gefühlen überwältigt.» Deswegen seien Beziehungen für Borderline-Leute so schwierig. «Sie sind die ganze Zeit auf der Suche nach Liebe, weil sie so viel Liebe zu geben haben.»

Nach einigen Umwegen ist Lea in der Wärbrogg gelandet. Sie gehört zum Serviceteam des Restaurants Quai4, wo sie sich mit ihrer Erfahrung im Verkauf bestens entfalten kann. «Ich bin sehr froh, dass es eine Institution wie die Wärbrogg gibt. Mir gefällt es ausgezeichnet hier.» Bis

jetzt sei sie noch immer gerne arbeiten gegangen. «Leider wird man als IV-Bezügerin von vielen Leuten noch als arbeitsscheu abgestempelt.»

Leidenschaft Musik

Ihre Faszination für Fantasy begann mit dem Buch «Die unendliche Geschichte», dann las sie sich durch die Harry-Potter-Romane. Den Zeitumkehrer und die Narbe von Harry Potter hat sie sich auf die Arme tätowiert. Bei «Game of Thrones» gefallen ihr das mittelalterliche Setting, die starken femininen Charaktere und die Geschichten um Liebe und Intrigen. «Ich bin mir bewusst, dass es sich um fiktive Personen handelt. Trotzdem bieten sie mir manchmal Halt, wenn die

Welt hier wieder mal zu anstrengend und kompliziert ist.»

Eine andere Leidenschaft ist die Musik. Eigentlich sei sie eine «Metallerin», aber sie bevorzuge den folkigen Metal mit keltischen Elementen. Wie im Gebiet Fantasy hat Lea auch in der Musik ein grosses Wissen. «Leute sagen mir, ich sei eine wandelnde Jukebox.» Sie liebt es «oldschool»: «Ich habe noch richtige Kopfhörer und höre CDs. Das zelebriere ich auch.»

Zurzeit lebt Lea in einer WG. «Es ist keine betreute», wie sie klarstellt. Ihr nächstes Ziel ist klar für sie: eine eigene Wohnung und einen Hund. «Am liebsten einen braunen Labrador. Ein Hund verlangt Verantwortung. Das würde mir sehr gut tun.»

Neues Fachpersonal

Stefan Huber hat im Januar 2020 die Stelle als Leiter Detailhandel angetreten. Er wird sich um den Ausbau der Quai4-Märkte kümmern und den Hauslieferdienst ausbauen.

Nicole Gabriel ist seit Februar 2020 als neue Servicefachperson im Restaurant Quai4 tätig. Dank ihrer Zweitausbildung zur Fachfrau Betreuung B bringt sie die entsprechenden Qualifikationen für die Begleitung unserer Mitarbeitenden mit.

Moritz Stettler haben wir als Zivildienstleistenden im Quai4-Markt Baselstrasse kennen und schätzen gelernt. Seit Januar 2020 unterstützt er nun in Festanstellung das Team an der Baselstrasse tatkräftig. Verantwortlich für unser neues Bistro Quai4 in der ZHB mitten

in Luzern ist **Sibylle Anderegg**. Mit ihr haben wir eine umsichtige und verantwortungsvolle Leiterin gefunden. Der hohe Zuspruch für das Bistro zeugt nicht zuletzt von Sibylle Andereggs Kompetenz.



Stefan Huber Nicole Gabriel



Moritz Stettler Sibylle Anderegg

Rückblick Gipfeltreffen 2019

Unser geladener Gast für das vergangene Herbst-Gipfeltreffen war Stadträtin Franziska Bitzi Staub. Über 50 Teilnehmende bekundeten ihr Interesse an den Ausführungen zu den Aktualitäten aus der Finanzdirektion der Stadt Luzern. Der Anlass war einmal mehr informativ und

unterhaltsam. Auch bei diesem Gipfeltreffen blieb noch Zeit für regen Austausch und die Kontaktpflege. Die Wärbrogg lädt 2020 wieder zu den inzwischen traditionellen Treffen morgens um sieben Uhr ein. **Das nächste Gipfeltreffen findet am 22. September 2020 statt.**



Von Kindern ausgezeichnet

Das Kinderparlament der Stadt Luzern entscheidet einmal im Jahr über die Verleihung des Goldenen Lollipop. 2019 haben die Kinder der Wärbrogg für ihre Quai4-Einkaufsmärkte eine der Auszeichnungen verliehen.

nh. Seit 2019 ist die Wärbrogg stolze Besitzerin eines Goldenen Lollipop. Dieser wird für kinderfreundliches Verhalten verliehen und geht an Institutio-

Einkaufim Laden geholfen wird». Die Wärbrogg freut sich über diese Auszeichnung der jungen Generation, die auch ein gutes Zeichen für die Zukunft ist und



Die Preisübergabe des Goldenen Lollipop (von links): Simone Hofstetter, Leiterin Quai4-Markt Alpenquai, Mara und Finn, Co-Präsidium Kinderparlament, und Andrea Grüter, Leiterin Quai4-Markt Baselstrasse.

nen, Betriebe oder Einzelpersonen in der Region, die sich entsprechend engagieren.

Umwelt- und kinderfreundlich

Für 2019 erhalten die Quai4-Einkaufsmärkte am Alpenquai und an der Baselstrasse – gemeinsam mit drei weiteren Quartierläden – einen Goldenen Lollipop. Die Kinder begründen dies damit, dass die Quartierläden «sehr umwelt- und kinderfreundlich» seien. Sie ermöglichen Kindern, «schon früh selbstständig einzukaufen, da die Quartierläden gut erreichbar sind und einem beim

zeigt, dass die Nachhaltigkeitsstrategie wahrgenommen wird. Die Preisübergabe des Goldenen Lollipop fand am 29. Januar im Rahmen der Kinderparlamentssession statt.

**Mara und Finn,
Co-Präsidium
Kinderparlament:
«Die Quai4-Märkte
sind für uns
Kinder mega.»**

In der Natur Kraft und Ruhe tanken

Seit gut zweieinhalb Jahren leitet Simone Hofstetter den Quai4-Markt Alpenquai. Neben ihrem Vollzeitjob ist sie eine begeisterte Berggängerin und gerne an der frischen Luft. Dort tankt sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Kraft – und verrät einen Wandertipp.

nh. Es ist so gar nicht die Art von Simone Hofstetter, im Mittelpunkt zu stehen wie bei diesem Interview. «Mir ist wichtiger, was wir gemeinsam erreichen», sagt sie bescheiden. Wo man einander unterstützt, sich gegenseitig zur Hand geht, da fühlt sie sich wohl. Sie kommt aus einer Bauernfamilie und ist im Entlebuch aufgewachsen, als Jüngste von vier Schwestern. Inzwischen lebt sie mit ihrem kurdischstämmigen iranischen Ehemann in Neuenkirch. Er ist ihre grosse Stütze im Alltag, genauso wie ihre Familie im Entlebuch. «Sie alle erden mich und geben mir Kraft.» Energie holt sie sich auch draussen in der Natur; im Sommer beim Wandern, im Winter auf den Langlaufskiern. «Von klein auf haben uns die Eltern zum Langlauf mitgenommen – und bis in die Jugendzeit waren wir vier Schwestern auch im Ski-club.» Ambitionen für Leistungssport hatte sie aber nie. «Für mich ist Langlauf ein ideales Hobby, weil der gesamte Körper in Bewegung ist und ich draussen sein kann!»

Simone Hofstetter schwärmt von ihrer Arbeit bei der Wärbrogg, weil sie mitgestalten kann und mit ganz unterschiedlichen Menschen zu tun hat. Sie

hat eine Verkaufslehre in einem Bioladen gemacht und sich später zur Agrokauffrau weitergebildet.

Kulturen und Biografien

Im Quai4-Markt kann sie ihr vielfältiges Wissen einbringen. Sie lerne aber gerade im Umgang mit Menschen viel durch Erfahrungen, reflektiere dabei auch ihr eigenes Tun, ihre Worte und deren Wirkung. «Meine Arbeit ist bunt und herausfordernd, verlangt eine Menge Flexibilität und Geduld und ist sehr bereichernd», sagt sie. Schön sei, dass das Team so gut zusammen-

arbeite, was das Arbeitsklima positiv beeinflusst. Nicht zuletzt falle den Kunden auf, wie lustig und gut sie es miteinander hätten. In der Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden gibt es für sie kein Anderssein. «Was ist denn schon normal?», fragt sie. Alle hätten gleichermaßen Respekt und Akzeptanz verdient. Das Privatleben an der Seite eines Mannes aus einem anderen Kulturkreis prägt sie daher auch. Fasziniert lernt sie gerne Neues kennen und schätzen. «Im Entlebuch war ich viel weniger mit fremden Welten konfrontiert. Vielleicht finde ich es genau des-

halb nun so spannend.» Sie spricht damit ihre Beziehung an, aber auch den Einblick in andere Lebensentwürfe, die ihr in der Wärbrogg begegnen. Für die Zukunft wünscht sie sich einen Garten, wo sie und ihr Mann gemeinsam Gemüse anpflanzen können.

Wandertipp aus erster Hand

Bald wandert Simone Hofstetter wieder los. Der Fürstein in den Entlebucher Alpen ist eines ihrer Lieblingsziele. «Kurz vor dem Gipfelkreuz auf 2040 Metern ist der beste Moment: Da kommt noch einmal die ganze Energie zurück. Und oben wird man mit einem prächtigen Panoramablick belohnt», schwärmt sie von ihrer Heimat in der Natur. Simone Hofstetter strahlt und empfiehlt den Lesern auch gerne die Fürstein-Rundwanderung.



Simone Hofstetter:
«Einfach zufrieden sein mit dem, was man hat – das will ich leben.»

Neujahrsanlass der Wärbrogg

Unser alljährlicher Dankeschön-Anlass für die Mitarbeitenden begann mit einem feinen hausgemachten Apéro, serviert von den Mitarbeitenden des Restaurants Quai4. Anschliessend machten wir einen Spaziergang zum Restaurant N'ICE, das in unserer Nachbarschaft beim Eisfeld Luzern liegt. Im Restaurant N'ICE genossen wir ein vorzügliches Mittagessen, mit Ausblick aufs Eisfeld und die



Eisläuferinnen und Eisläufer. Wir lauschten den Ansprachen von Vorstand und Geschäftsleitung und verbrachten einen kurzweiligen, vergnüglichen Tag. Dafür möchten wir allen herzlich danken, die diesen Anlass ermöglicht haben.

Stolperfalle im Restaurant beseitigt

Nachdem im Restaurant Quai4 mehrere Gäste beim Stufentritt im hinteren Teil des Lokals gestolpert und unglücklich gestürzt sind, wurde im Februar die Stolperfalle durch eine leichte bauliche Massnahme beseitigt.

Remo Achermann:
«Wir sind überzeugt, nun die richtige Lösung gefunden zu haben.»

nen Stufentritt erreichbar. Dieser Stufentritt auf das Podium machte zahlreichen Gästen zu schaffen. Christian Göttler, Leiter Gastronomie, stellt klar: «Wir haben bereits nach dem ersten Stolperer unterschiedlichste Massnahmen

ergriffen und umgesetzt, um den Tritt klar zu kennzeichnen zum Wohl der Gäste.» Leider hätten weder Schilder noch Lichtspots im Boden, LED-Schienen, Pflanzentröge oder gar persönliche Hinweise des Personals die gewünschte Wirkung gehabt.

Eine Rampe – viele Vorteile

Nun haben sich Remo Achermann, Leiter Betriebsunterhalt, Dani Wicki, Leiter Produktion, und Christian Göttler daran gemacht, eine neue Lösung zu finden: eine Rampe mit sanftem Gefälle. Die Rampe wurde während zwei Tagen bei laufendem Restaurantbetrieb auf der linken Seite installiert. «Der Massivholzeichenparkettboden wird auf einer Länge von 1,60 Metern neu in

leichtem Gefälle angebracht», erklärt Remo Achermann. Dafür mussten die beiden vordersten Sitzplätze auf dem Podium weichen – aber die Sicherheit des

Christian Göttler:
«Die Sicherheit für Personal und Gäste im Restaurant geht über alles.»

Personals und der Gäste geht vor», sagt Christian Göttler. Auch die Fluchtwege werden so eingehalten. Der Zugang zum Podium erfolgt also nur noch linksseitig. Das Personal wird die Gäste auf den neuen Ausgang hinweisen. Ein schöner Zusatzeffekt ist, dass nun das gesamte Restaurant barrierefrei ist, genauso wie die Terrasse, die 2019 bereits umgestaltet wurde. «So muss es jetzt einfach hinhalten», bringt es Remo Achermann auf den Punkt. Und das wünschen sich wohl alle hier.



Im hinteren Teil des Restaurants Quai4 wurde eine 1,60 Meter lange Rampe mit sanftem Gefälle angebracht.

Sie hat die Kunst in die Wärbrogg gebracht

Susan Sidler (64) hat 20 Jahre in der Wärbrogg gearbeitet und dort auch ihr künstlerisches Flair ausleben können. Wie blickt sie auf diese Zeit zurück?

pb. Im Eingangsbereich der Wärbrogg ist das Bild «Nacht am See» aufgestellt. Gemalt hat es Susan Sidler, die seit Kurzem pensioniert ist. Fast 20 Jahre lang war die Wärbrogg eine wichtige Institution für sie. «Ich habe mich mit allen Leuten gut verstanden. Das Klima war angenehm und ruhig. Ich habe nie etwas Negatives erlebt.»

In ihren ersten Jahren war die Wärbrogg noch kleiner und überschaubarer. «Wir sassen länger an einer Arbeit. Mit der Zeit sind die Aufträge dann abwechslungsreicher geworden.» Sie habe sich immer gut gefühlt, auch später, als der Betrieb neu strukturiert und professioneller geworden sei. Positiv findet sie, dass der Lohn inzwischen anders berechnet wird. «Heute zählen nicht nur die Leistung, sondern auch Qualitäten wie Sozialverhalten oder Motivation.»

Gestalterisches Flair

Vor zwölf Jahren hat die ausgebildete Hochbauzeichnerin begonnen, mit Acrylfarbe zu malen. «Früher hatte ich getöpft. Zum Malen hat mich mein Sohn Dominik ermuntert.» Er lebt heute als Physiker in Hamburg, wo er im Max-Planck-Institut in der Forschung arbeitet. Für Susan Sidler ist das Malen zu



Susan Sidler:
«Früher habe ich getöpft. Zum Malen hat mich mein Sohn Dominik ermuntert.»

einem wichtigen Medium geworden. Vier Jahre präsentierte sie ihre Bilder am Weihnachtsmarkt im Hotel Schweizerhof. Zweimal gestaltete sie die Weihnachtskarte, die von der Wärbrogg jeweils an mehrere tausend Personen verschickt wird.

Ein anderer Lebensrhythmus

Susan Sidler hat sich auf die Pensionierung gefreut. «Ich kann länger schlafen am Morgen, und der Tagesrhythmus ist anders geworden.» Ab und zu trifft sie ihre Freundin, die sie in der Wärbrogg kennengelernt hat. Ihrem

ehemaligen Gruppenleiter Peter Grüter ist immer aufgefallen, dass sich Susan Sidler in der Wärbrogg mit allen Menschen abgegeben hat. «Das hat sie auch zu einer beliebten Person gemacht.»

Dienstjubiläum Mitarbeitende

Unsere Mitarbeiterin Supakari Nalliah arbeitet seit zehn Jahren in der Produktion der Wärbrogg. Zuverlässig und mit viel Ausdauer führt sie die anspruchsvollen Tätigkeiten aus, was für uns sehr wertvoll ist. Supakari Nalliah erfreut uns oft mit ihrem ansteckenden Lachen. So hoffen wir, dass sie noch lange für die Wärbrogg im Einsatz bleibt.

Hauslieferdienst und Kurier

Der Lieferdienst Baselstrasse stellt Einkäufe und schwere, sperrige Sachen wie Getränke, Waschmittel usw. zu und erledigt Kurierfahrten für Privatpersonen und Firmen. Wir entsorgen Altglas, Karton, Dosen oder Elektroschrott und holen Medikamente beim Arzt, Zeitschriften und Zeitungen vom Kiosk ab. Die Lieferkosten betragen je nach Aufwand zwischen fünf und zehn Franken (Stadtgebiet; Agglomeration nach Zone, www.waerchbrogg.ch). Kontakt: Stefan Huber, Telefon 041 368 99 90.



Erste Erfahrungen, Eindrücke – und eine Entengeschichte

Seit Anfang 2020 hat die Wärbrogg einen neuen Geschäftsleiter. Norbert Bucheli im Gespräch über Herausforderungen und Stärken – und was es mit der Bucheli-Ente auf sich hat.

Norbert Bucheli, was sind deine ersten Eindrücke von der Wärbrogg?

Ich nehme einen kollegialen, wohlwollenden, unterstützenden Umgang miteinander wahr. Der Betrieb ist geprägt von der hohen Kompetenz der Personen, die hier arbeiten, die ideenreich sind und unkonventionell denken. Schlanke Abläufe prägen den Arbeitsalltag, alles ist gut organisiert, gerade hinsichtlich Qualität und Sicherheit. Aber auch in der Agogik und bei den Prozessabläufen überzeugt die Struktur. Beeindruckend sind die sehr gute Zusammenarbeit mit Behörden und Dienststellen sowie die kooperativen Gespräche mit anderen Institutionen.

Du kommst aus der Privatwirtschaft. Bringt der Wechsel zu einer sozialen Institution Überraschendes mit sich?

Von Haus aus bin ich Betriebswirtschaftler und aus dieser Sicht sehe ich keine grossen Unterschiede. Allerdings sind die Ansprechgruppen der Wärbrogg vielseitiger: Behörden, Verbände, Institutionen, Stiftungen, Spendende, Banken, Kunden, der Kanton. Herausfordernd ist das Abwägen zwischen sozialer und wirtschaftlicher Ausrichtung. Und die Führung des Personals ist anspruchsvoll, direkter und konsequenter.

In den ersten Tagen und Wochen hast du in den unterschiedlichen Bereichen selber Hand angelegt. Warum?

Ich wollte den Puls fühlen und die Menschen und ihre Arbeit im direkten Kontakt kennenlernen. Dieses Herantasten war sehr wertvoll, interessant, auch lustig. Ertönte die Pausenglocke, war ich überrascht, wie rasch ich jeweils allein im Raum war. Und abends war ich wirklich müde davon, Briefe zu verpacken, Werbemittel zu versenden, Fruchtkörbe zu rüsten, die Käsetheke zu reinigen oder Kaffee zu brauen.

Worüber haben die Mitarbeitenden mit dir gesprochen?

Über alles Mögliche, es gab keine Berührungängste. Besonders amüsant fand ich das Gespräch zu meinem Familiennamen. Ein Mitarbeiter erklärte mir, dass die Bucheli-Ente in unserem Sprachgebrauch gar keine Ente sei. Die richtige Bezeichnung sei Blässhuhn, deshalb handle es sich um ein Huhn und nicht um eine Ente.

Arbeit bedeutet Integration. Hauptauftrag der Wärbrogg ist es, für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung sinnvolle Arbeitsplätze zu schaffen. Was kann die Gesellschaft zur Integration beitragen?

Jeder Mitarbeiter, jede Mitarbeiterin ist ein Individuum und

hat die gleiche Aufmerksamkeit verdient. Mir ist wichtig, dass wir uns natürlich und respektvoll begegnen. Jeder ist ein Teil der Gesellschaft, wir können voneinander lernen. Wenn wir gegenseitiges Interesse zeigen, trägt dies zur Integration bei.

Wie kann sich die Wärbrogg behaupten und weiterhin Arbeitsplätze für psychisch beeinträchtigte Menschen schaffen?

Agogische Fachkompetenz und gute Betreuung machen uns erfolgreich. Den Markt spüren, sorgfältig prüfen und rechtzeitig wahrnehmen, was gefragt ist, ist ebenso wichtig. Wenn wir es schaffen, unterschiedliche Arbeitsplätze mit unterschiedlichen Anforderungsprofilen anzubieten, um der Vielfalt und den Bedürfnissen gerecht zu werden, so sind wir gut unterwegs. Dabei müssen wir auch wirtschaftlich solide aufgestellt, können wir auch ein Angebot schaffen.

Wodurch zeichnet sich das Angebot der Wärbrogg aktuell aus?

Seit fast 60 Jahren bieten wir eine Tagesstruktur an. Wir sind ein zuverlässiger Partner, der sich in die richtige Richtung wei-

terentwickelt – unter anderem mit nachhaltigen Konzepten: bio, regional, unverpackt. Das setzt die Wärbrogg in ihren Einkaufsmärkten, dem Restaurant und dem Bistro unter der bestens eingeführten Marke Quai4 so weit wie möglich um. Unser Hauslieferdienst ist mit E-Bikes unterwegs. Der Produktionsbereich ist äusserst flexibel und leistungsfähig. Davon zeugen nicht zuletzt die riesigen Versandvolumen, die die Wärbrogg-Mitarbeitenden jeweils vor Ostern oder vor dem Samichlaustag beeindruckend verarbeiten.

Welche Herausforderungen hat die Wärbrogg künftig zu meistern?

Die fortschreitende Digitalisierung wird unsere Auftragslage und unsere Prozesse beeinflussen. Zum Thema werden wohl die Platzverhältnisse am Alpenquai und fordern würden uns allfällige Sparmassnahmen des Kantons. Aber unsere Institution lebt von den Menschen, die hier arbeiten. Allen Schwierigkeiten zum Trotz sind wir bemüht, immer wieder genügend und gut qualifiziertes Personal zu finden. Wir sind bestrebt, auch künftig sinnvolle Arbeit für benachteiligte Menschen zu schaffen.

Interview: Nicole Habermacher



Norbert Bucheli:
«Einander respektvoll begegnen, gegenseitig Interesse zeigen, das trägt zur Integration bei.»



Perfekte Gemüse-Symbiose

Der Quai4-Markt und das Restaurant Quai4 sind bestrebt, dass möglichst wenig Nahrungsmittel weggeworfen werden müssen. Im Bereich Gemüse haben die beiden Betriebe mit ihrem Lieferanten eine überzeugende Lösung entwickelt.

pb. Zero Waste verfolgt das Ziel, in allen Lebensbereichen so wenig Abfall wie möglich zu hinterlassen. Weil die absolute Vermeidung kaum je erreicht werden kann, hat sich inzwischen auch der Begriff Minimal Waste eingebürgert. Minimal Waste ist sozusagen die realistische Wegmarke unterwegs zum Zero-Waste-Ziel.

Ideale Verwertung

Die Wärbrogg ist seit Längerem auf eine möglichst minimale Abfallquote sensibilisiert. Das zeigt ihr pionierhaftes Vorgehen im Raum Luzern mit der Abfüllerei. Auch nach innen ist man bestrebt, ressourcenschonend zu arbeiten. Gemüse muss jederzeit möglichst frisch sein, gleichzeitig ist es nur beschränkt

haltbar. Das macht es besonders anfällig für Verderb. «Wir sind permanent daran, so wenig Abfälle wie möglich zu produzieren», sagt Christian Göttler, Leiter Restaurant Quai4. Ein gutes Beispiel ist das Zusammenspiel zwischen Restaurant und Markt im Umgang mit dem Gemüse: Was im Markt nicht verkauft wird, wird nach einem definierten Frischezeitplan aussortiert, gelangt ins Restaurant und wird dort zu feinen Gerichten, Konfitüren oder eingemachten Produkten verwertet. So kann der Laden seine Auslagen stets mit einer Vielzahl von topfrischen Produkten füllen.

Innovativer Küchenchef

Im Restaurant wiederum sind gute Lösungen gefragt, wie die

Gemüse am besten eingesetzt und neu verwertet werden. Dafür bürgt ein innovativer Küchenchef wie Antoine Käslin, der das zusätzlich anfallende Gemüse auf kreative Weise weiterverarbeitet. «Dank unserem grossen Buffet und den täglich wechselnden Menüs bin ich sehr flexibel und kann relativ spontan reagieren.» Etwas komplexer ist die Lagerung. Im Restaurantkühler gibt es für jedes Gemüse zwei Gebinde. Eines für Produkte, die direkt vom Lieferanten kommen,

Zu gut zum Wegwerfen

pb. Global wird mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen – das Thema Food Waste ist aktueller denn je. Dagegen will auch die Wärbrogg etwas tun. In Zusammenarbeit mit der kostenlosen App «Too Good To Go» bietet man ab sofort im Restaurant übriggebliebene, biologische und gesunde Speisen vergünstigt an. **Auf [toogoodtogo.ch](https://www.toogoodtogo.ch) die App runterladen und profitieren.**

Antoine Käslin:
«Das zusätzlich anfallende Gemüse wird bei uns in der Küche kreativ weiterverarbeitet.»

und eines für jene, die der Laden aussortiert. «So weiss ich, was zuerst eingetroffen ist und was zuerst rausgehen muss.»

Ein Zeichen setzen

Stefan Huber, Leiter Quai4-Markt, spricht von einer «sehr guten Symbiose». Das Zusammenspiel von Laden, Restaurant und Lieferant ermögliche einen optimalen Warenfluss mit einem Minimum an Verderb. «Dazu kommt, dass durch die Nähe des Lieferanten die Transportwege extrem kurz sind.»

Die Wärbrogg könne mit ihrem Minimal-Waste-Ansatz auch eine Vorreiterrolle wahrnehmen, sagt Huber. «Wir möchten mit unseren Bestrebungen ein Zeichen setzen.» Auch Küchenchef Antoine Käslin ist bereit für weitere Abenteuer. «Wir haben ein paar entscheidende Schritte gemacht und versuchen, uns stetig zu verbessern.»

Das stilvolle Bistro mit der herzlichen Note

Seit Dezember 2019 führt die Wärbrogg in der Zentral- und Hochschulbibliothek (ZHB) mitten in Luzern das stilvolle Bistro Quai4. Ein erstes Resümee aus zwei Perspektiven.

Daniel Tschirren, stellvertretender Direktor ZHB:

«Für die ZHB war nach dem Entscheid für ein Bistro klar, dass man als Betreiberin eine soziale Institution berücksichtigen wollte. Die ZHB versteht sich als Organisation im Dienste der Öffentlichkeit. Inklusion ist uns wichtig, wir haben selber zwei neue integrierende Arbeitsplätze geschaffen. Die Zusammenarbeit mit dem Wärbrogg-Team war seit unserem Erstkontakt 2016 stets partnerschaftlich und entspannt, obwohl wir einige Herausforderungen zu meistern hatten: Die Definition der Infrastruktur im Spannungsfeld zwischen begrenzten Raumressourcen, Auflagen des Denkmalschutzes und dem Wunsch nach einem vielfältigen Angebot war sehr anspruchsvoll.

Betrete ich das Bistro heute, tauche ich in eine ruhige, gelassene Kaffeehausatmosphäre ein. Das hat vor allem mit dem aufgestellten Bistro-Team zu tun. Alle

arbeiten hochprofessionell. Wir haben viele positive Reaktionen erhalten; mir persönlich hat diese am besten gefallen: «Quai4-Team, wir lieben euch!». Die Nachhaltigkeitsphilosophie der Wärbrogg ist im gesamten Angebot spürbar. Ich schätze es sehr, dass der Kaffee oder die frisch zubereitete Suppe in Porzellangeschirr serviert wird. Überrascht hat mich die kreative Nutzung des historischen Wandregals. Ich bin gespannt, was auf die Installation von Ursula Stalder folgt. Was ich Bistro-Gästen empfehle? Morgens einen Cappuccino, dazu ein Croissant, mittags eine Suppe, dazu hausgemachten Eistee, und

Sibylle Anderegg:
«Wir fühlen uns in der ZHB sehr willkommen und freuen uns über die Begeisterung der Gäste.»

am Nachmittag Tee und frisch gebackenen Kuchen. Es gibt alles, was das Herz begehrt!»

Sibylle Anderegg, Leiterin Bistro Quai4

«Wenn ich am frühen Morgen ins Bistro komme, nehme ich die freundlichen Gesichter des Bistro-Teams wahr und die besondere, zufriedene Stimmung. Viele unserer Gäste sind begeistert vom Konzept Bistro in der Bibliothek und wir erhalten zahlreiche positive Rückmeldungen. Die meisten von ihnen kennen auch den Quai4-Markt oder unser Restaurant Quai4. Die Plätze im Bistro sind am besten besetzt zu Znüni- und Zvierzeiten und vor allem am Mittag.

Die Zusammenarbeit mit dem Team der ZHB ist äusserst angenehm und konstruktiv. Wir fühlen uns hier wirklich willkommen. Das empfinden auch unsere Mitarbeitenden so. Einige von ihnen haben die Gelegenheit gepackt

Daniel Tschirren:
«Das Quai4-Team arbeitet hochprofessionell und schafft eine entspannte Kaffeehausatmosphäre.»

und vom etwas hektischeren Alltag im Restaurant ins Bistro gewechselt. Im Bistro ist es ruhiger, das kleine Team schafft eine familiäre Atmosphäre, was den Mitarbeitenden entgegenkommt.

Auch im Bistro Quai4 legen wir Wert auf ein regionales und saisonales Angebot. Unsere frischen Gipfeli und Brötchen beispielsweise sind allesamt bio. Bei den Teesorten versuchen wir ebenfalls biologische Produkte anzubieten. Ausserdem achten wir darauf, Rahm und Zucker nicht einzeln verpackt, sondern im Kännchen oder in der Dose zu den Warmgetränken zu reichen. So verhindern wir eine Menge an unnötigem Verpackungsabfall. Unsere selbstgebackenen Cakes und Kuchen sind der Hit. Manuela, eine unserer Mitarbeiterinnen, stellt sie liebevoll und mit viel Freude her. Für unsere Gäste habe ich daher einen besonderen Schlemmertipp: Unbedingt den Limettencake probieren!»

Interviews: Nicole Habermacher



Zuverlässigkeit ist garantiert

Gmües Mattli in Kastanienbaum sorgt dafür, dass die Wärbrogg im Quai4-Markt und im Restaurant Quai4 stets genügend biozertifiziertes Gemüse verkaufen und verarbeiten kann. Jede Woche werden rund 30 Kisten Saisongemüse geliefert.

pb. Dreimal in der Woche liefert Gmües Mattli seine frisch angebauten Produkte in die Wärbrogg. «Zum Sortiment gehört alles, was saisonal an Gemüse in Bio-Qualität verfügbar ist», sagt Sebastian Ineichen. «In diesen Wochen ist das vor allem Lagergemüse wie Kartoffeln, Rüebli, Kohlrabi, Fenchel, aber auch viel Salat, etwa Nüsseler und Zuckerruthe.» Im Sommerhalbjahr erweitert sich die Palette «auf alles, was in der Schweiz an Gemüse wachsen kann».

2017 hat Sebastian Ineichen den Hof in Kastanienbaum in Pacht übernommen. Er bewirtschaftet ihn mit seiner Frau Cristina Colantuoni und Peter Gisler sowie einem fest angestellten Mitarbeiter. Je nach Saison kommen weitere Hilfskräfte dazu. Im Winter sind es insgesamt 150 Stellenprozent, im Sommer 450. «Aus Überzeugung produzieren wir seit der Betriebsübernahme nach den Bio-Suisse-Richtlinien. Seit Anfang 2019 sind wir ein Vollknospetrieb.»

Kleine Einheiten, viel Arbeit

Der Anbau ist kleinbäuerlich. Auf einer relativ kleinen Fläche von zwei Hektaren produziert

Gmües Mattli eine grosse Vielfalt an saisonalen Gemüsen. «Durch nehmen wir in Kauf, dass wir in weniger grossen Einheiten anbauen und viel Handarbeit haben. Für eine Spezialisierung wären unsere Flächen zu klein. Wir könnten angesichts der Marktpreise nicht existieren.»

Durchgängig bio und sozial

Als Vollknospetrieb verzichtet Gmües Mattli auf chemisch-synthetische Pestizide und den Einsatz von Kunstdünger. Er trägt auch den sozialen Anforderungen wie korrekte Bezahlung und korrekte Anstellung von Mitarbeitenden Rechnung und verfolgt einen fairen Handel. «Die Wärbrogg ist ein gutes Beispiel dafür», sagt Ineichen. «Sie ist mit ihren Läden und ihrem Restaurant ein verlässlicher Partner.»

Die Wärbrogg sei auch bereit, allfällige Überschüsse oder Gemüse zweiter Qualität zu übernehmen, die dann vor allem im Restaurant verarbeitet werden. Von daher sei das Restaurant Quai4 für sie fast wichtiger als der Quai4-Markt. «Die Wärbrogg hilft uns, dass unsere Überschüsse verwertet werden können. Gleichzeitig haben wir so auch Wertschöpfung und eine gewisse Absatzzuverlässigkeit.»

Als die Wärbrogg 2017 ihren neuen Quai4-Markt eröffnete, ging Sebastian Ineichen aktiv auf die Verantwortlichen zu. «Mir schien, dass wir vom Konzept gut dazupassen könnten. Das hat sich bewahrheitet.» Er freut sich an der unkomplizierten Kommunikation mit dem Markt und dem Restaurant Quai4. «Und das Ganze entwickelt sich.»

Gmües Mattli beliefert noch andere ausgewählte Restaurants im Raum Luzern mit seinen Produkten. Für die Existenz am wichtigsten sind laut Sebastian Ineichen allerdings die Gemüseabos, mit denen sich die Kunden wöchentlich einen bunt zusammengestellten Korb voller Gemüse nach Hause liefern lassen können.

www.gmuemattli.ch

wärbrogg
Brücke zur Arbeitswelt

Herausgeber: Wärbrogg

Blattsponsor: Brunner Medien AG

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

Bilder: Jakob Ineichen

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

Tel. +41 41 368 99 66
info@waerchbrogg.ch
www.waerchbrogg.ch

Auflage: 5000 Exemplare
Grafik: supersonix, Ruedi Rey
Druck: Brunner Medien AG

Unser Spendenkonto:
IBAN CH49 0077 8201 7387 6200 1



Reg. Nr. CH11/1941

**Sebastian Ineichen:
«Die Wärbrogg ist mit
ihren Quai4-Märkten
und dem Restaurant Quai4
ein verlässlicher Partner.»**

