

---

**Von der Wichtigkeit einer Tagesstruktur in Krisenzeiten.**

Seite 5

---

**Gastronomin mit Elan und Engagement: Anna Spielhoff im Porträt.**

Seite 6

---

**Pascal Bättig, neuer Leiter Gastronomie, stellt sich vor.**

Seite 7

---

**Arbeitschancen für Jugendliche erhöhen – die Wärchbrogg bildet neu auch aus.**

Seite 11

---

**Kleben, kleben, kleben – wie die Wärchbrogg der pfaffconsulting zur Hand ging.**

Seite 12



**Fränzi Meier: «Ich freue mich über meinen neuen Spitznamen Suppenkönigin.»**

### Liebe Leserinnen und Leser

Seit über einem Jahr bestimmt ein Virus unser tägliches (Nicht-mehr-) Zusammenleben. Grundfeste Werte, wie ein Händeschütteln zur Begrüssung, fallen plötzlich weg. Auch die folgenden Zeilen kommen um das Thema nicht herum – allerdings fokussiert auf etwas Positives.

Ausserordentliche Lagen mögen einschränken und belasten. Oft bieten sie jedoch Chancen, um sich auf die wahren Werte zu besinnen. Dabei erkennen wir, wie privilegiert die meisten von uns bislang unbeschwert leben durften. Wir werden uns aber auch derer bewusst(er), die nicht immer auf der Sonnenseite des Lebens stehen. Die dadurch wachsende Solidarität lässt unsere Gesellschaft gestärkt aus der Krise hervorgehen.

Auch die Wärbrogg darf in dieser schwierigen Zeit auf die Solidarität und Grossherzigkeit ihrer Freunde zählen; in einer Zeit, in der die Wärbrogg nicht all ihre Dienstleistungen anbieten kann und viel Flexibilität von allen gefordert ist. Die erfahrene Unterstützung stärkt uns in unseren Bestrebungen, Menschen mit einer Beeinträchtigung auch in Zukunft eine wertvolle Tätigkeit zu ermöglichen. Das Wissen um diese Unterstützung zahlreicher Freunde stimmt mich zuversichtlich, wenn ich nun aus privaten Gründen das Präsidium an der nächsten Generalversammlung niederlege. Ich danke allen Freunden, Fachpersonen wie Mitarbeitenden sowie meinen Vorstandsgspändli der Wärbrogg für die bereichernden Jahre und wünsche euch alles Gute.



Michel König,  
Präsident Verein Freundeskreis

### «Der Besuchsdienst verbindet Menschen»

Der Besuchsdienst Innerschweiz (BDI) besteht seit 20 Jahren. Seit 2005 ist Christine Giger mit dabei, zuerst als Einsatzverantwortliche und seit 2016 als Geschäftsführerin. Im Gespräch erörtert sie, was den BDI auszeichnet und wie er sich von anderen Institutionen unterscheidet.

#### Christine Giger, was ist das Ziel des Besuchsdienstes Innerschweiz?

Christine Giger: Wir bieten geschützte Arbeitsplätze für Menschen, die eine ganze IV-Rente beziehen. In einem dreimonatigen Kurs bilden wir sie in der Betreuung und Begleitung von Menschen zu sogenannten «Besuchern» aus. Anschliessend verpflichten sie sich vertraglich, mindestens zweimal pro Woche für den BDI Besuche bei betagten, behinderten, kranken und einsamen Menschen zu leisten, die in Heimen oder Privathaushalten leben. Es sind keine Freiwilligendienste, sondern Einsätze, die begleitet, betreut und entlohnt werden.

#### Wer sind die Besucher?

Es handelt sich um Menschen, derzeit rund 80 Personen, die vorwiegend durch eine psychische Beeinträchtigung eine ganze IV-Rente beziehen und ihrem angestammten Beruf im ersten Arbeitsmarkt nicht mehr nachgehen können. Die sogenannten Besucher unterstützen die Kunden, bringen Abwechslung in deren Alltag und entlasten Angehörige und Pflegepersonal. Wie in der Wärbrogg ermöglichen wir ihnen, im geschützten Rahmen einer sinnvollen Arbeit nachzugehen, die eine Tagesstruktur bietet und zugleich Freude bereitet. Nicht selten

arbeitet jemand sowohl in der Wärbrogg als auch ergänzend beim BDI.

#### Was umfasst die Aufgabe der Besucher?

Im Weiterbildungskurs schulen wir die Teilnehmer zu Themen, die unsere Kunden betreffen, unter anderem zu Krankheitsbildern wie Demenz, Sehhinderung oder den Umgang mit dem Rollstuhl. Sie absolvieren während des Kurses ein achtwöchiges Praktikum bei einer ausgewählten Person, meist in einer Pflegeeinrichtung. Dabei machen sie erste Erfahrungen im Hinblick auf ihre künftige Arbeit als Besucher, indem sie den Kunden zum Beispiel im Haushalt unterstützen, zum Einkauf oder zum Arzt begleiten, spazieren, spielen, vorlesen oder auch Betreuungsaufgaben übernehmen. Diese Struktur und Einbindung in den Alltag, aber auch die zwischenmenschliche Kontakt sind für Besucher wie Kunden aufbauend und stärkend.

#### Wie wird der BDI organisiert und finanziert?

Der Betrieb wird durch den sechsköpfigen Stiftungsrat, das Fachteam – bestehend aus sieben Personen – und den Besuchern sichergestellt. Gegründet wurde der BDI im Jahr 2000 von der



AKS\* im Rahmen eines Projekts nach dem Vorbild des Besuchsdienstes Basel. Seit 2005 ist der BDI eine eigene Stiftung. Die AKS, der Kanton Luzern und die IV Luzern (WAS IV) unterstützen den BDI finanziell über je eine Leistungsvereinbarung. Die Dienstleistung an den Kunden ist kostenpflichtig (pro Stunde 19 Franken).

#### Ihre Kunden leben meist in Institutionen oder werden daheim besucht. Wie erfahren sie von Ihrem Angebot?

Wir verfügen über ein tragfähiges Netzwerk im Pflege- und Sozialbereich und fördern einen intensiven Austausch. Dank unserer langjährigen Erfahrung sind wir den Heimen, der Spitex sowie Fachstellen und Ämtern vertraut und können unsere Unterstützung anbieten. Nicht sel-

ten geht der Weg auch über die Empfehlung zum Beispiel an Angehörige. Sobald potenzielle Kunden erfahren, dass sie durch die Inanspruchnahme unserer Dienstleistung auch dazu beitragen, eine Arbeitsstelle für eine beeinträchtigte Person zu sichern, sind sie einem gegenseitigen Abkommen und Kennenlernen gegenüber oft wohlgesinnt.

#### Stellen Sie Veränderungen fest über die vergangenen 20 Jahre?

Die Betreuungssituationen sind komplexer geworden. Meist treten Menschen erst am Ende ihres Lebens in eine Institution ein. Einsamkeit und Demenzerkrankungen nehmen zu. Fähigkeiten wie Geduld und Einfühlungsvermögen sind gefordert, aber auch Abgrenzung. Bei den Besuchern stellen wir vermehrt fest, dass die Rekrutierung

### Christine Giger: «Wir haben Besucher, die sich seit 19 Jahren bei uns engagieren. Das ist grossartig und stärkt beide Seiten.»

### «Aufmerksamkeit schenken»

Tino Langjahr arbeitet seit Anfang 2020 als Mitarbeiter im Bistro Quai4. Der gelernte Gemüsegärtner leistet in seiner Freizeit Einsätze für den Besuchsdienst (BDI).

nh. «Seit 2016 bin ich für den BDI tätig. Eine Kollegin machte mich darauf aufmerksam. Bei den Besuchen sollte man flexibel sein und bedürfnis- und situationsorientiert reagieren können. Die Ausbildung legt dazu einen Grundstein, und mit jedem Besuch lernt man dazu. Der BDI ist jedoch stets für uns da, begleitet uns, falls Schwieriges ansteht.

Bis anhin habe ich vor allem meist ältere, demente Menschen besucht, die oft alleine sind. Ich entscheide vor Ort und in Absprache mit dem Kunden, was wir unternehmen. Das ist auch jeweils stimmungabhängig, denn gerade diese Menschen kämpfen teils mit Depressionen. Wir machen Spaziergänge, ich lese aus der Zeitung vor oder wir jassen. Eine ältere Dame hat es sich immer gewünscht, klassische Musik zu hören. So sassen wir da und lauschten gemeinsam den Klängen. Durch die Besuche schenke ich einsamen, betagten Menschen Aufmerksamkeit, erhalte ihren Alltag. Ich trage dazu bei, dass es ihnen auch mental ein wenig besser geht. Das gibt mir ein gutes Gefühl und es ist wichtig für die Gesellschaft.»

erschwert ist, da seit geraumer Zeit weniger ganze IV-Renten an Menschen gesprochen werden. Wir sind aber aktiv, vernetzen uns und wissen, dass die Zeit auch für uns arbeitet.

#### Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Wir wollen noch viele Menschen in der gesamten Innerschweiz mit unserem Angebot erreichen: Besucher, die sich engagieren, sowie Kunden, die Hilfe in Anspruch nehmen. Und wir stehen weiterhin gemeinsam für (psychisch) beeinträchtigte Menschen ein, integrieren sie gesellschaftlich. Nicht zuletzt wünsche ich mir generell, dass bald wieder viele persönliche Kontakte möglich sind.

\*AKS: Albert Koechlin Stiftung



### Tino Langjahr: «Die Arbeit beim Besuchsdienst gibt auch mir ein gutes Gefühl.»

## Ruhe tanken am Weiher und im Wald

Fränzi Meier fühlt sich wohl als Mitarbeiterin im Bistro Quai4. In der Freizeit geht sie gerne im Wald spazieren, sitzt am Weiher, freut sich an der Natur. In den letzten zwei Jahren hat sie viel an Selbstvertrauen gewonnen.

pb. Seit fünf Jahren arbeitet Fränzi Meier in der Wärbrogg. Zuvor war sie acht Jahre lang in einer Kindertagesstätte in Menzingen/ZG beschäftigt. «Ich suchte eine neue Herausforderung. Da lernte ich in der TV-Sendung «Mini Beiz – dini Beiz» das Restaurant Quai4 kennen. Das fand ich sympathisch und es interessierte mich.» Als IV-Bezüglerin nahm sie spontan Kontakt auf, konnte eine Schnupperwoche absolvieren und wenig später mit dem Einsatz im Restaurant Quai4 beginnen.

### Wurzeln und Gesichter

Es lief alles gut, doch der gelegentliche Stress während der Stosszeiten machte ihr zunehmend zu schaffen. Als die Wärbrogg Ende 2019 das Bistro in der Zentral- und Hochschulbiblio-

thek lancierte, bewarb sie sich für einen internen Stellenwechsel – mit Erfolg. «Hier fühle ich mich sehr wohl. Der Betrieb ist ruhiger, trotzdem habe ich mit Menschen zu tun, was mir sehr gefällt.» Sie bedient die Kunden, räumt die Tische ab, backt und hat sich mit ihrem Flair für hervorragende Suppen den Rufeiner «Suppenkönigin» erworben.

### Spaziergänge im Wald

An den arbeitsfreien Tagen entspannt sie sich am liebsten auf Spaziergängen im Gütschwald oder im Gigelwald, in deren Nähe sie wohnt. «Ich bin gerne in der Natur. Dort kann ich auftanken. Ich höre dem Zwitschern der Vögel zu oder betrachte die Wurzeln der Bäume, in denen ich oft Gesichter, Tiere und Figuren sehe.» Fränzi Meier

lacht. «Ich habe eine rege Fantasie. Das passiert mir auch, wenn ich im Sommer auf einer Wiese liege und in die Wolken schaue.»

Gerne verweilt sie am Gütschwald-Weiher oder macht einen Ausflug an die Kleine Emme. Auf diesen Spaziergängen ist sie oft mit einer guten Freundin, einem guten Freund unterwegs. «Ich kann mit ihnen über Gott und die Welt reden. Das ist mir wichtig.» Selber ist sie auch eine gute Zuhörer. «Aber manchmal muss ich als sensible Person aufpassen, dass ich mich nicht zu stark in die Sorgen von anderen einfühle und sie zu meinen eigenen mache.»

### Neues Lebensgefühl

Da sie seit der Pubertät stetig an Gewicht zugenommen hatte, entschloss sich Fränzi vor drei Jahren zu einer Schlauchmagen-Operation (Sleeve-Gastrektomie). Dank dem Eingriff konnte sie ihr Gewicht von 125 auf 70 Kilo reduzieren. «Jetzt bin ich viel motivierter, etwas zu unternehmen. Am Anfang war es nicht leicht. Ich musste mich an meinen neuen Körper gewöhnen.» Auch

haben sich ihre Ernährungsgewohnheiten verändert. Sie lacht. «Die Leute sagen, dass ich jetzt wie ein Vögelchen esse.»

Wenn sie sich mal einen Tag Auszeit nimmt für sich und zuhause bleibt, vertieft sie sich in eine schicksalhafte Hörbuch-Geschichte oder schaut einen schön kitschigen Rosamunde-Pilcher-Film. Gut entspannen kann sie sich auch, wenn sie ihre Eltern in deren Ferienwohnung auf der Bettmeralp besucht. Oder sich in einem Wellness-Hotel eine Hot-Stone- oder eine Fussreflexzonen-Massage gönnt.

### Zwei Katzen

In nächster Zeit will Fränzi ihr Wohnzimmer etwas umgestalten und sich zwei Katzen anschaffen. «Ich habe mich von meinem Partner getrennt. Wenn ich nach Hause komme, fehlt mir oft etwas. Ich freue mich auf die Katzen. Nur weiss ich noch nicht, ob es zwei junge oder zwei ältere sein sollen.» Nicht so schlimm: Kuschelwärme geben sie alle.

**Fränzi Meier:**  
«Ich habe eine rege Fantasie. In Wolkenbildern oder Wurzelstöcken sehe ich oft spannende Gebilde.»



## Flexibilität statt Kurzarbeit

Die Corona-Bedingungen fordern auch die Wärbrogg heraus: Nach Möglichkeit wird versucht, die Mitarbeitenden im Betrieb zu beschäftigen. Das gelang Ende 2020 besonders gut.

pb. Der Geschäftsleiter der Wärbrogg, Norbert Bucheli, und sein Stellvertreter Daniel Wicki, Leiter Produktion, sind sich einig: «Rein wirtschaftlich gedacht, hätten wir den Restaurantbetrieb Quai4 am besten geschlossen und für alle Mitarbeitenden Kurzarbeit beantragt.» Aber Norbert Bucheli betont: «Das ist nicht unser Auftrag.»

Die Wärbrogg bietet Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung Arbeitsmöglichkeiten in diversen Bereichen und damit eine stabile Tagesstruktur. Die Wärbrogg hat dafür einen Leistungsauftrag mit dem Kanton abgeschlossen. «Es wäre für mich ein Widerspruch, in dieser Situation voll auf Kurzarbeit zu setzen», sagt Norbert Bucheli.

### Umverteilte Arbeit

Während des ersten Lockdowns im Frühling 2020 war die Kurzarbeit kurzfristig unumgänglich. Mit der zweiten Welle im Spätherbst gingen die Besucherzahlen im Restaurant vor allem am Abend stark zurück. Statt zu schliessen, wurde Ende Oktober 2020 ein Take-away-Betrieb eingerichtet. Küchenchef Antoine Käslin begann, etwas aufwändigere Menüs zu gestalten und zusammen mit den Mitarbeitenden vermehrt



**Norbert Bucheli: «Wir haben so weit wie möglich auf Kurzarbeit verzichtet. Unser Auftrag ist, den Menschen hier eine Tagesstruktur und sinnvolle Betätigung zu geben.»**

Saucen und Gewürze oder ein gelegtes Gemüse herzustellen.

Vor allem aber konnten dem Gastroteam neue Aufgaben zugeteilt und damit auch die Servicemitarbeitenden beschäftigt werden. «Das wurde möglich, weil wir im letzten Spätherbst eine sehr gute Auftragslage hatten», sagt Daniel Wicki. Die Gastromitarbeitenden wurden für Aufträge eingesetzt, die sonst in der Produktion anfallen. Statt in der Küche oder im Restaurant zu helfen, wurden jetzt Geschenkkörbe verpackt oder Papierarbeiten (Flyers, Mailings) ausgeführt.

### Eingespieltes Team, gewohnte Qualität

Für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sind solche Umstellungen nicht immer einfach. «Niemand macht gerne reine Alibi-Jobs. Das ist nicht motivierend», weiss Daniel Wicki. Die Produktion im Restaurant funktionierte gut, weil die Mitarbeitenden in ihrem gewohnten Umfeld und im eingespielten Team tätig

sein konnten. «Wir haben darauf geachtet, dass die Arbeiten den Fähigkeiten der Mitarbeitenden entsprachen. Gleichzeitig musste die gewohnte Topqualität erreicht werden.»

Norbert Bucheli freut sich, dass mit dieser Strategie in den beiden Monaten November und Dezember auf Kurzarbeit verzichtet werden konnte. Gerade Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen seien auf solche Tätigkeiten angewiesen. «Sie erhalten Sicherheit, wenn sie auf eine geregelte Beschäftigung zählen können. Aber einen Zwang zu dieser Arbeitsumstellung gab es nicht.»

Aufgrund eines erneuten Auftragsrückgangs musste im Januar 2021 zu 50 Prozent wieder auf Kurzarbeit umgestellt werden. Mitte Januar wagte noch niemand eine Prognose, wie und wann sich die Corona-Situation wieder entschärfen würde. Er rechnet damit, dass ein geregelter Normalbetrieb erst an Ostern wieder möglich werde, sagt Norbert Bucheli. «Wir freuen uns alle jetzt schon darauf.»

### Montage, Verpackung, Mailing – fragen Sie uns an!

Wir verpacken Werbeartikel und Firmengeschenke, führen Montage- und Verpackungsarbeiten aus und unterstützen Sie bei der Papierverarbeitung. Sie können auf unsere Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Partnerschaft zählen. Nach Vorgabe Musterkollektionen für Ihre Kunden oder Geschäftspartner zusammenstellen? Das übernehmen wir gerne. Handelsware sowie Pakete für die Postaufgabe bereitstellen? Auch solche Aufträge führen wir für Sie aus.



**Für Informationen und Offerten steht Ihnen Daniel Wicki, Leiter Produktion, gerne zur Verfügung.**  
d.wicki@waerchbrogg.ch  
Telefon: 041 368 99 80

## «Langeweile kenn ich nicht!»

Als Chef de Service engagiert sich Anna Spielhoff seit Anfang 2018 mit viel Herzblut im Restaurant Quai4. Die leidenschaftliche Gastronomin kocht in ihrer Freizeit gerne und entspannt sich in der Natur beim Wandern.

nh. Dortmund, Vals, Hongkong, Ebikon und die Rigi – prägende Stationen und Orte in Anna Spielhoffs Dasein. «Aber leben will ich einfach dort, wo mein Partner ist. Denn der schönste Ort wäre nur halb so schön, wenn er nicht auch da wäre», sprudelt es aus ihr heraus. Überhaupt ist ihr die Familie wichtig. Zu ihren beiden Brüdern und den Eltern in Deutschland pflegt sie engen Kontakt. Anna Spielhoff wurde 1984 in Dortmund geboren, hat eine Ausbildung zur Restaurationsfachfrau gemacht und ist anschliessend in die Schweiz gezogen. «Ich hatte das Glück, in der Therme Vals in familiärer Atmosphäre viel über Gastronomie und Zusammenhalt zu lernen», sagt sie. Die Schweizer Mentalität, die sie als unaufgeregt, solide, zuverlässig und Sicherheit bietend beschreibt, schätzt sie sehr.

### Kulinarik international

Nach den ersten Praxiserfahrungen hierzulande hat sie in Hamburg Gesundheitswissenschaften mit Schwerpunkt Epidemiologie studiert. Rasch stellte sie fest, dass die Arbeit am Schreibtisch nichts für sie ist. «Ich hatte zwar einen tollen Job beim Gesundheitsministerium. Aber ich bin eine Vollblutgastro-nomin. Unter Druck zu arbeiten, entscheiden, organisieren, Menschen um mich zu haben, das gefällt mir.» So packte sie die Koffer wieder und kehrte in die

**Anna Spielhoff:**  
«Nicht der Pilatus,  
die Rigi ist mein  
Hausberg.  
Von Weggis aus  
gehts jeweils los –  
grossartig!»

Schweiz zurück. Hier lernte Anna ihren Freund kennen, einen Schweizer mit Hongkonger Wurzeln. Die beiden wohnen in Ebikon. Mit ihm hat sie neue Welten entdeckt. Ein Mal pro Jahr reisen sie nach Hongkong, sofern es die politische Situation zulässt. Ansonsten pflegen sie die asiatische Kultur in Form von Kochen. «Das ist herausfordernd und komplex, aber sehr bereichernd. Ich habe neue Geschmacksrichtungen kennengelernt und probiere aktuell gerne Sushi aus», sagt Anna. Vom Vater ihres Partners, dem Besitzer eines Chinarestaurants in Rüti/GL, lernt sie besondere Kreationen.



### Freizeit regional

Abschalten von der anspruchsvollen, aber für sie äusserst befriedigenden Arbeit im Restaurant Quai4 kann sie am besten, wenn sie die Wanderschuhe schnürt und die Rigi besteigt. «Nicht der Pilatus, die Rigi ist mein Hausberg. Von Weggis aus gehts jeweils los – grossartig!», schwärmt sie. Sie fühlt sich wohl in der Natur. Ihre Wurzeln im Flachland des Ruhrgebiets sind ihr dennoch wichtig. Und was würde sie Besuchern des Ruhrpotts empfehlen? Ohne lange zu überlegen, sagt sie: «Die Renaturierung der Zechen rund um Essen. Der Kohleabbau prägte unsere Geschichte und ein Au-

genschein in den stillgelegten Zechen, die heute als Unesco-Weltkulturerbe gelten, lohnt sich alleweil.» Auch das macht Anna Spielhoff aus: ihr breites Interesse an allem, was um sie herum und etwas weiter weg geschieht. Und: über Grenzen hinweg zu denken und zuversichtlich anzupacken, wenn Veränderungen anstehen.

## Wertgutscheine statt Neujahrsanlass

Leider war es dieses Jahr nicht möglich, unseren traditionellen Neujahrsanlass durchzuführen. Wir alle haben dies sehr bedauert. Trotzdem wollten wir unseren Mitarbeitenden etwas Gutes tun und haben ihnen deshalb zu Weihnachten einen entsprechenden Wertgutschein geschenkt. Alle haben sich sehr über dieses Zeichen der Wertschätzung gefreut. Wir danken den Spenderinnen und Spendern herzlich, die dies ermöglicht haben.

## Rückblick auf das Jukebox-Dinner

Unsere Original-Jukebox aus den 1970er-Jahren funktioniert nach der Revision wieder einwandfrei und erstrahlt in neuem Glanz. Davon konnten wir uns an den beiden Anlässen im Jahr 2020 überzeugen. Gemeinsam mit uns genossen zahlreiche Gäste das feine Essen, die gute Musik und die fröhliche Stimmung. Wir freuen uns bereits heute darauf, die beliebten Anlässe wieder im Restaurant Quai4 anzubieten, sobald es die Situation zulässt.



## Mit Ruhe und Bestimmtheit

Der neue Gastrochef heisst Pascal Bättig. Er leitet seit dem 1. März 2021 die Gastronomiebetriebe der Wärchbrogg. Pascal Bättig freut sich, dem Quai4 noch mehr Schwung zu geben.

pb. «Ich habe viele Ideen, aber ich bin mir auch bewusst, dass wir überlegt und Schritt für Schritt vorgehen müssen», sagt Pascal Bättig beim Gespräch Mitte Januar 2021. Die Corona-Situation ist kein sicherer Boden, um gross planen zu können. Vor allem aber denkt Pascal Bättig an das Wohl und an die Möglichkeiten der Mitarbeitenden, die in einem Betrieb wie der Wärchbrogg im Fokus stehen und nicht überfordert werden sollen.

### Attraktive Gastrobetriebe

Der neue Gastrochef hat eine ruhige und sympathische Art. Dennoch ist er strukturiert und bestimmt. Das ist eine vielversprechende Mischung, um mit grösstmöglicher Rücksichtnahme auf die Mitarbeitenden die Gastrobetriebe weiter attraktiv zu halten. «Der Quai4 ist hervorragend aufgestellt. Aber das Restaurant muss noch bekannter wer-

den in der Stadt, insbesondere, was den Abendbetrieb betrifft. Hier gilt es, ein gutes Konzept zu installieren, das auf die Mitarbeitenden abgestimmt ist und mit hochwertigen Angeboten überzeugen kann.» Dazu gehört für Pascal Bättig auch das einzigartige Angebot, das den Quai4 auszeichnet und das Restaurant in der Bevölkerung noch besser verankern kann. «Ich bin überzeugt, dass wir hier einen guten Schritt weiterkommen», sagt er, der auch die biologische Ausrichtung mit regionalen und nachhaltigen Produkten voll unterstützt. Sein erstes Ziel soll schon im August umgesetzt werden: «Wir wollen Ausbildungen im geschützten Bereich anbieten. Das hat in der Wärchbrogg bisher gefehlt.» (Siehe auch Artikel auf Seite 11.)

### «Rohdiamant» Bistro Quai4

Freude hat Pascal Bättig auch am Bistro Quai4, dem «Rohdia-

manten». «Die Lage ist zentral und das Gebäude mit dem Innenhof ist wunderschön. Obwohl der Bistrobetrieb gewisse infrastrukturelle Einschränkungen hat, lässt sich daraus viel machen.» Auch hier gelte es, Veränderungen subtil anzugehen. «Wichtig ist, nicht mal dieses und mal jenes auszuprobieren, sondern auch bei den Neuerungen Prioritäten zu setzen.»

Pascal Bättig, in Schenkon aufgewachsen, ist ein Gastronom von der Pike auf. Nach der Ausbildung zum Koch im Hotel Palace Luzern bildete er sich zum diplomierten Küchenchef/Produktionsleiter weiter. Er baute die Gastronomie der Stiftung Brändi in der Region Sursee auf und arbeitete später zehn Jahre als Gastronomieleiter bei der Calida Sursee. Vor gut zwei Jahren ist der Vater von zwei erwachsenen Söhnen mit seiner Frau nach Luzern umgezogen. «Ich hatte Lust, mich in der Hälfte des Lebens nochmals neu zu orientieren und etwas Neues anzustreben.» Die Wärchbrogg kam wie gerufen. «Ich hatte von diesem Betrieb von Anfang an einen Topedruck und freue mich auf die Arbeit.»



**Pascal Bättig:** «Wichtig ist, Prioritäten zu setzen und die Mitarbeitenden gut einzubinden.»

## Dienstjubiläen Mitarbeiter

Peter Bürkli feierte dieses Jahr bereits sein 20-jähriges Dienstjubiläum. Wir schätzen seine Treue, Hilfsbereitschaft und seine Botengänge sehr. Seit 15 Jahren arbeitet **Danijela Sandic** in der Produktion. Sie ist für zahlreiche Tätigkeiten im Einsatz und sie leert jeden Morgen zuverlässig unseren Briefkasten. **Elias Schumacher** und **Mirjam Winiker** sind seit 10 Jahren in der Wärbrogg beschäftigt. Als das WärbAtelier gegründet wurde, nutzten sie die Gelegenheit für einen internen Wechsel. Wir danken diesen Mitarbeitenden ganz herzlich für ihre Treue.

## Pensionierung Mitarbeiter

Peter Wolf arbeitete fast sechs Jahre im WärbAtelier, bevor er Ende 2020 seine wohlverdiente Pension antreten durfte. Wir vermissen seine Hilfsbereitschaft und die interessanten Gespräche.

## Dienstjubiläen Fachpersonen

Bereits seit 10 Jahren arbeitet **Barbara Eberli** als Gruppenleiterin in der Wärbrogg. Sie begleitet unsere Mitarbeitenden mit viel Einfühlungsvermögen, Humor und ihrem positiven Menschenbild. Auch unterstützt sie uns in der Weiterentwicklung unseres Qualitätsmanagements. Wir danken Barbara für ihr grosses Engagement.

## Bestellen, abholen, spedieren – das Angebot Lieferdienst wächst

Im Frühsommer 2020 hat die Wärbrogg ein neues Projekt initiiert: die Erweiterung des bestehenden Lieferdienstes. Inzwischen ist das Spendenziel erreicht und es geht in die Umsetzungsphase. Durch den Ausbau werden weitere Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung geschaffen und der Lieferdienst an der Baselstrasse wird gestärkt.

Am Alpenquai 4 tut sich etwas: Die Wärbrogg hat vor, im zweiten Obergeschoss eine Teilfläche dazuzumieten. Hier sollen künftig Bestellungen konfektioniert, verpackt und bereitgestellt werden für den Transport mit dem hauseigenen Lieferdienst. Die Wärbrogg schafft durch diesen Ausbau in Zukunft zehn weitere Arbeitsplätze (50-Prozent-Pensen) für Menschen mit einer psychischen

Beeinträchtigung. Hinzu kommen eine Leitungsstelle Lieferdienst sowie eine Agogikstelle. «Dieses neue Team ist zuständig für alle Arbeitsschritte – vom Eingang einer Bestellung bis zur Auslieferung», sagt Stefan Huber, Leiter Detailhandel. Ausserdem pflegt das Team Lieferdienst künftig den Webshop Quai4@home. Der Liefer- und Kurierdienst wird mit zusätzlichen E-Bikes ausgestattet. Damit

jedoch auch ältere oder in ihrer Bewegung eingeschränkte Fahrer weiterhin Bestellungen ausliefern können, wird geprüft, die Fahrzeugflotte mit zusätzlichen Fahrzeugtypen zu ergänzen.

### Anfragen und Ideen

«Dieses erweiterte Angebot entspricht einem Bedürfnis, das im vergangenen Jahr von unterschiedlichen Seiten an uns herangetragen wurde», sagt Norbert Bucheli, Geschäftsleiter Wärbrogg. Vermehrt wurde die Wärbrogg für Kurier- und Lieferdienste angefragt. Die Hersteller und Produzenten wollten sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und der Vertrieb, die Feinverteilung der Ware, war für viele eine logistische Herausforderung. Deshalb suchten sie die Zusammenarbeit mit dem Lieferdienst der Wärbrogg. Zusätzlich fand man ergänzende

Lösungen: Die Quai4-Läden wurden zu Abholstationen. Hier liegt auch künftig Potenzial. Das Bemühen um Synergien und die gemeinsame Umsetzung der Ziele gerade mit Kleinproduzenten steht im Zentrum. «Seit dem ersten Lockdown fungieren wir sozusagen als erweiterter Wochenmarkt für kleinere Unternehmer und Einzelanbieter. Ihnen wollen wir weiterhin ermöglichen, ihre Ware – bio, regional, nachhaltig – an den Kunden zu bringen», sagt Norbert Bucheli. Ein Nutzen für alle Beteiligten: In den Quai4-Märkten können die Kunden an bestimmten Tagen das Brot ihres Herstellers, ihre Blumen, ihr Gemüse abholen. Im Gegenzug profitiert der Quai4-Markt vom Besuch der Kunden im Laden, was das erfolgreiche vergangene Geschäftsjahr des Quai4-Marktes Alpenquai eindrücklich belegt. Als weitere Plattform für die Kleinanbieter könnte man sich künftig auch den Webshop Quai4@home vorstellen.

### Intern wirken, extern stärken

Mit dem Ausbau des Lieferdienstes tritt die Wärbrogg in Konkurrenz mit anderen Lieferdiensten. «Dennoch sind wir vom Erfolg überzeugt», sagt Stefan Huber. Einerseits seien genug Anfragen vorhanden, andererseits stärke man intern den eigenen Lieferdienst und man biete ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis für Stadt und Agglomeration Luzern. Viele Kunden wählen die Wärbrogg nicht zuletzt als Liefer- oder Kurierdienst wegen ihrer sozialen Ausrichtung. Eine weitere Professionalisierung, auch durch einen einheitlichen Auftritt – zum Beispiel durch abge-



**Stefan Huber:**  
«Wir stärken unsere internen Bande durch dieses erweiterte Angebot und erhöhen extern die Wahrnehmung der Wärbrogg.»

stimmte Arbeitskleidung der Fahrer, Fahrzeugbeschriftung –, soll das Profil in der Aussenwahrnehmung schärfen.

### Geschenkkörbe und Abos

Nach wie vor hält auch der Boom mit den Geschenkkörben an. «2020 arbeiteten wir oft bereichsübergreifend intern, um die erfreulich hohe Menge an Bestellungen bewältigen und ausliefern zu können. Das hat bisher bestens funktioniert», sagt Norbert Bucheli. Ebenfalls nachgefragt wurden gerade für Heimlieferungen oder Lieferungen an Institutionen Früchte- und Gemüseabos. «Der hohe Absatz spiegelt uns, dass die Menschen sensibilisiert sind und gesundheitsbewusst einkaufen», stellt Norbert Bucheli fest. Dieses Feld möchte man noch weiter erschliessen mit entsprechenden Produzenten, die die Nachhaltigkeitsstrategie der Wärbrogg mittragen. «Wichtig ist, dass wir aus eigener Stärke wachsen. Darauf sind unsere neuen Angebote abgestimmt und in diesen Prozessen

wollen wir alle mitnehmen», sagt Stefan Huber. Die erfreulichen Zuwendungen bei den Spendengeldern unterstützen den Gedanken der Wärbrogg und sind ein deutliches Bekenntnis zur Entwicklungsstrategie.

### Unser Lieferdienst unterstützt auch Sie

Gerne übernehmen wir Lieferaufträge für Ihre Firma, Ihre Institution oder für Sie im privaten Rahmen. Wir transportieren Lebensmittel, Kleinwaren und Güter des täglichen Bedarfs und liefern Ihnen Bestellungen bis an die Haustüre. Haben Sie weitere Wünsche?

**Kontaktieren Sie uns:**  
Telefon 041 368 99 90  
alpenquai@quai4-markt.ch  
baselstrasse@quai4-markt.ch

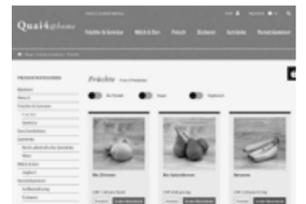


**Norbert Bucheli:**  
«Der ausgebaut Lieferdienst entspricht der Nachfrage. Daher sind wir von dessen Erfolg überzeugt.»

## Quai4@home – Lebensmittel online bestellen

Seit Herbst 2020 bieten die Quai4-Märkte eine Auswahl von rund 80 Grundnahrungsmitteln auch online an.

Backwaren, Fleisch, saisonale Früchte und Gemüse, Getränke, Milchprodukte und Geschenkideen sind im Online-shop verfügbar. Der Shop ist bedienungsfreundlich ausgestattet. Es gibt Suchfunktionen für die Produkteigenschaften (z.B. laktosefrei, zuckerfrei, pasteurisiert) und die Herkunft, Infos über die Produzenten und die



Zertifizierung. Kunden wählen, ob sie vegetarische oder vegane Produkte aus der Schweiz oder Bioprodukte angezeigt haben möchte.

**Shop und Hauslieferdienst**  
Der beliebte Hauslieferdienst der Wärbrogg übernimmt in der Region und der Stadt Luzern jeweils von Montag bis Freitag die Zustellung. Die Bestellung kann auch im Quai4-Markt Alpenquai abgeholt werden. Waren, die bis 10 Uhr bestellt werden, liefert die Wärbrogg in der Regel am darauffolgenden Vormittag aus. Der Mindestbestellwert beträgt 50 Franken.

## Auffallen – und in Erinnerung bleiben

Schöne Drucksachen wecken Emotionen und sprechen die Sinne an. Wir zeigen Ihnen, wie vielfältig Print ist und wie Sie ihn geschickt mit Online-Medien kombinieren. Sie erweitern Ihre Einsatzmöglichkeiten und setzen neue, kreative Akzente.

Ihr Kontakt für Druck, Veredelung und Crossmedia:  
Thomas Wintsch, Tel. 041 318 34 25, t.wintsch@bag.ch  
www.bag.ch

-  Digitalagentur
-  Druckerei
-  Verlag

**BRUNNER**  
Medien mit Zukunft



«Wenns Spass macht und dich nicht mehr loslässt, könnte es gute Werbung sein.»

supersonix – ruedi rey

**ARLEWO**  
arbeiten leben wohnen

## Wir schätzen Menschen und bewerten Liegenschaften.

arlewo.ch/bewerten

Luzern | Schwyz  
Stans | Zug

Ihr Immobilienbewerter in der Zentralschweiz, Hugo Odermatt.

**ERFAHRUNG AUF DIE SIE ZÄHLEN KÖNNEN**

**Kontaktieren Sie unsere Experten:**

BDO AG  
Landenbergstrasse 34  
6002 Luzern  
Tel. 041 368 12 12  
www.bdo.ch

**BDO**

Prüfung | Treuhand | Steuern | Beratung

**DINN AIR**

- 1 Hochwertige Schweizer Zutaten
- 2 Authentische Produzenten & Rezepte
- 3 Ohne künstliche Zusatzstoffe
- 4 Von Hand, mit Leidenschaft

**dinnair.ch**  
Dinnair GmbH  
Rinderplätzstrasse 6, 8846 Willerzell  
Email: info@dinnair.ch

### Ja zur IV-unterstützten Ausbildung

Eine Praktische Ausbildung nach INSOS oder eine berufliche Grundbildung mit Berufsattest: Ab Sommer 2021 bietet die Wärchbrogg die ersten Plätze an, damit Jugendliche bessere Chancen haben.

pb. Mit einer Ausbildung gelingt die berufliche Integration besser. Das gilt auch für Menschen, die in einer Institution mit betreuten Arbeitsplätzen wie der Wärchbrogg arbeiten. «Ab August 2021 werden die ersten Jugendlichen mit einem besonderen Unterstützungsbedarf eine Praktische Ausbildung bei uns machen können», sagt Andrea Schmid von der Personaladministration, die sich stark dafür eingesetzt hat.

Auch der Leiter der Produktion, Daniel Wicki, unterstützt das neue Angebot. Man habe die Bereiche Detailhandel, Restauration und Küche zuerst aufbauen und mit den geeigneten Fachpersonen besetzen wollen. «Das Angebot bietet den Auszubildenden Perspektiven und befähigt sie, im Arbeitsmarkt besser Fuss zu fassen.»

#### Was ist PrA?

Die Praktische Ausbildung (PrA nach INSOS) dauert zwei Jahre und wird mit einem Abschluss geprüft. Sie kann der erste Schritt sein, um später eine zweijährige Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest zu machen (EBA). Bei genügend Ressourcen ist es für EBA-Absolvierende möglich, eine Berufsausbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) zu machen.

Adrian Seeberger absolvierte vor fünf Jahren das erste Lehrjahr seiner PrA im Bereich Logistik in der Wärchbrogg. Er sagt heute: «Dies hat mir eine wichtige Tür geöffnet. Es fiel mir nachher leichter, die EBA zu machen.» Er schätzt die gute Betreuung durch die Wärchbrogg. Heute ist er bei der Fischer Eier GmbH in Malters tätig – im ersten Arbeitsmarkt.



### Wer trägt die PrA?

Träger der PrA ist INSOS Schweiz, der nationale Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Beeinträchtigung. Die INSOS gibt den Rahmen der Ausbildung vor und auch die Kompetenzen, die geprüft werden. Heute gibt es rund 50 PrA-Berufe. Mehr als 160 Betriebe bilden jedes Jahr circa 1200 Jugendliche aus.

#### Ziel: sechs Auszubildende

Die Wärchbrogg will die PrA in den Bereichen Detailhandel und Gastronomie anbieten. Ziel ist, in den drei Bereichen Küche, Restauration und Detailhandel je zwei Personen eine Ausbildung zu ermöglichen. «Die Berufsbildner, die Arbeitsagoginnen und -agogen werden die Jugendlichen begleiten», sagt Andrea Schmid.

#### IV unterstützt das Angebot

Franziska Eder, Teamleiterin Berufsberatung Jugendliche bei der IV Luzern, begrüsst es, «dass die Wärchbrogg ein durchlässiges Ausbildungskonzept anbietet für Jugendliche, die das Potenzial haben, später im ersten Arbeitsmarkt partizipieren zu können. Gerade im Detailhandel gebe es nicht viele geschützte Arbeitsplätze. «Wir wollen für die PrA Jugendliche finden, die später die Möglichkeit haben, in diesem Bereich die EBA zu absolvieren.»

Die Wärchbrogg sei eine Institution mit einem innovativen und ambitionierten Team, sagt Franziska Eder. «Es ist gut, dass wir mit ihr einen weiteren erfahrenen Partner haben, der durch seine Art und Atmosphäre etwas anbieten kann, um die Jugendlichen weiterzubringen.»

**Adrian Seeberger:**  
«Die Praktische Ausbildung hat mir eine wichtige Tür geöffnet.»

### Neues Fachpersonal

Seit dem 1. September 2020 leitet **Werner Libiszewski** den Quai4-Markt an der Baselstrasse 66 mit viel Engagement und Herzblut. Zuvor hat er uns einige Monate aufgrund personeller Engpässe unterstützt. Wir freuen uns sehr, dass daraus ein festes Arbeitsverhältnis gewachsen ist.

**Lucia Weingartner** arbeitet seit dem 1. Oktober 2020 als Servicefachperson in unserem Restaurant Quai4. Ihre freundliche und aufgestellte Art wird sich schon bald wieder vermehrt unter Beweis stellen können.

**Pascal Bättig** heisst der neue Leiter Gastronomie der Wärchbrogg. Seit dem 1. März 2021 ist er für uns im Einsatz. Auf Seite 7 stellen wir ihn ausführlich vor. Wir wünschen allen viel Erfolg bei ihren Tätigkeiten und freuen uns auf gute Zusammenarbeit.



**Werner Libiszewski**  
Leiter Quai4-Markt  
Baselstrasse

**Lucia Weingartner**  
Servicefachfrau  
Restaurant Quai4



**Pascal Bättig**  
Leiter Gastronomie,  
Mitglied der  
Geschäftsleitung

## Kleber – nutzenbringend für beide Seiten

Wärchbrogg-Mitarbeitende haben Anfang Jahr 25 000 Stadtpläne «Shop + See Lucerne» mit Klebern versehen, um sie für das Tourismusjahr 2021 nutzbar zu machen. Für die Auftraggeberin pfaffconsulting ist die Wärchbrogg mit dem Gastro-Team Quai4 jeweils auch am Treffpunkt.Gesundheit im Einsatz.

pb. Rolf-Peter Pfaff ist mit seiner Agentur pfaffconsulting gmbh in Luzern seit über 15 Jahren aktiv. Schwerpunkt der Geschäftstätigkeit sind Tourismus und Veranstaltungen. Um den internationalen Gästen die Geschäfte und Einkaufsmöglichkeiten in Luzern und Umgebung beliebt zu machen, lancierte seine Agentur vor zehn Jahren die Faltkarte «Shop + See Lucerne».

Sie enthält einen Stadtplan und über 20 Coupons für die Bereiche Shopping, Sightseeing und Restaurants. Der beliebte Stadtplan ist in Englisch und Chinesisch verfasst. Auf der Website sind zudem Deutsch, Spanisch und Russisch abrufbar.

### Faltkarten in Handarbeit aktualisiert

Die neunte Auflage der Faltkarte war von März 2020 bis Februar 2021 ausgelegt. 33 000 Exemplare wurden im Januar 2020 gedruckt. Doch kurz nach der Lancierung kam die Corona-Krise und mit ihr ein massiver Tourismuseinbruch. An den 40 Verteilstellen in der Zentralschweiz blieben Tausende der Stadtpläne unbenutzt liegen. Rolf-Peter Pfaff und seine Partner hatten ein Problem. «Was sollten wir machen? Es konnte ja nicht sein, dass wir einen ganzen Lastwagen Stadtpläne entsorgen.» Rolf-Peter Pfaff und seinem Team kam die zündende Idee, die Faltkarten mit einem Kleber für das Jahr 2021 zu versehen und darauf im gleichen Zug noch auf das 10-Jahr-Jubiläum hinzuweisen. Ein zweiter

Kleber für den Partner Mall of Switzerland wurde auf die Rückseite geklebt.

Rolf-Peter Pfaff lächelt. «Mit diesem Vorgehen konnten wir Ressourcenschonung mit sozialem Engagement verknüpfen.» Denn das Kleben wurde von Mitarbeitenden der Wärchbrogg ausgeführt, die Anfang Jahr 25 000 Faltkarten verarbeiteten. Pfaff entschied sich für die Wärchbrogg, weil auch sie von den Corona-Massnahmen betroffen war. «Zudem kannte ich die Institution durch unsere Zusammenarbeit für die Veranstaltung Treffpunkt.Gesundheit.» Aus den gleichen Gründen schaltete Rolf-Peter Pfaff die 3-D-ART in Inwil ein, die jeweils die Messestände für den Treffpunkt.Gesundheit aufbaut. Sie war für den Transport der Tourismusbroschüren verantwortlich.

### Gesundheitsvorsorge in der Kornschütte

Seit zwölf Jahren veranstaltet die pfaffconsulting GmbH den Treffpunkt.Gesundheit, der jeweils im Mai während drei Tagen in der Kornschütte und auf dem Bahnhofplatz Luzern stattfindet. An dieser Gesundheitsmesse betreibt das Quai4-Team das Bistro für die Besuchenden und die Aussteller. Mit diesem prominenten Auftritt kann die Wärchbrogg auf frischen und regionalen Produkte in Bioqualität hinweisen, mit denen die Nachhaltigkeit gepflegt und eine gesunde Ernährung ermöglicht wird. «Umgekehrt können wir die Werte, für die der Quai4 steht, für unsere Veranstaltung nutzen und so dem Publikum besser vermitteln», sagt Rolf-Peter Pfaff.

Er ist selber seit einigen Jahren auch Mitglied im Freundeskreis Wärchbrogg. Die Wärch-

brogg bietet Personen, die sich in einem Umbruch befänden, neue Chancen, damit sie sich in einem wirtschaftsähnlichen Umfeld wieder auffangen könnten, betont er. «Integrationsprojekte sind für mich förderungswürdig. Und mit dem Team der Wärchbrogg erlebe ich eine sehr gute Zusammenarbeit, die mir Freude macht.»



Herausgeber: Wärchbrogg

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

Inserate: Stefanie Kirstein

Bilder: Jakob Ineichen

Postadresse:  
Wärchbrogg  
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 7587 6200 1

Jetzt mit TWINT spenden!



## Q U A I 4

REGIONAL – NACHHALTIG – SOZIAL

Ein Unternehmen der Wärchbrogg

**Rolf-Peter Pfaff:**  
«Wir konnten Ressourcenschonung ideal mit sozialem Engagement verknüpfen.»

