



wärchbrogg

Die Wärchbrogg schafft Perspektiven

Rückblick

Die Feierlaune hält an

Seite 3



Berufsbildung

Integration beginnt
mit der Ausbildung

Seite 6



Freizeit

Andres Ott ist
Schweizer Meister
im Tennis

Seite 13





Liebe Leserinnen, liebe Leser

Vor ein paar Wochen sah ich im TV zufällig einen Schwarz-Weiss-Film aus dem Jahr 1967 aus Ostdeutschland. Da stand ein Bahnwärter vor einem mehrspurigen Bahnübergang, kurbelte händisch die Barriere herunter und sagte aus tiefster Überzeugung, dass dies einer der sichersten Arbeitsplätze der Zukunft sei, denn wie sonst sollten die Fahrzeuge auch in Zukunft diese Gefahrenstelle unfallfrei queren können? Die Zeit lehrte uns etwas anderes. So sind in den letzten 60 Jahren zahlreiche Tätigkeiten (zum Beispiel auch das Schriftsetzen im Bleisatz) durch andere Verfahren abgelöst worden. Umso wichtiger ist es als Arbeitgeber, Arbeitsplätze mit Zukunft anzubieten.

Hier macht es nun Freude, zu sehen, wie sich die Wärbrogg, welche am 3. Oktober 1962 mit vier Frauen und der Herstellung von Weihnachtsschmuck der Firma Hestia im Pfarrhaus St. Leodegar startete, heute zu einem neben der Werkstatt/Produktion in die Bereiche Detailhandel, Gastronomie und Lieferdienst diversifizierten und im sozialen Netz der Zentralschweiz anerkannten Arbeitgeber für Personen mit mehrheitlich psychischer Beeinträchtigung entwickelte.

Als Vorstandsvertreter der Trägerschaft Röm.-kath. Kirchgemeinde Luzern wirke ich gerne mit, dass wir weitere Meilensteine setzen können. Da sind die Vorteile für Mensch und Umwelt, welche mit dem Innovationsprojekt «Citylogistik Stadt und Agglomeration Luzern» angegangen werden, wie auch das Angebot an IV-Lehrstellen, welches jungen Menschen eine Brücke in die Arbeitswelt bauen soll.

Abschliessend danke ich Ihnen allen, die in Kontakt mit der Wärbrogg zu diesem Erfolg beitragen und beitragen werden.

Thomas Bienz
Vorstand Verein Wärbrogg

Impressum

Herausgeberin: Wärbrogg
Redaktion: Nicole Habermacher,
 Pirmin Bossart, Dominik Studer
Inserate: Norbert Bucheli
Bilder: Jakob Ineichen
 (Seiten 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13, 14 oben)

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

Auflage: 5 900 Exemplare
Grafik: FELDERVOGEL
 Brands & Stories
Druck: Ley Druck GmbH

Unser Spendenkonto:
 IBAN CH27 0077 8145 3488 9200 7

Jetzt mit TWINT spenden!



Tanzen im Regen öffnete die Herzen



Jetzt erst recht, sagten sich die Mitarbeitenden und Fachpersonen der Wärchbrogg und liessen sich vom Regenwetter nicht beeindrucken. Ein Team von gut 70 Personen legte im Vögeligärtli eine Tanz-Performance hin und sorgte für einen beschwingten Auftakt des 60-Jahr-Jubiläums. Mit dabei waren die Profisportler Marco Odermatt und Marcel Hug.

«Hesch dä Rägertropf i üsem Dorfbach gseh? Irgend-einisch chunt de ou zum grosse Meer!», singt KUNZ in seinem Song «Chliini Händ». Aber da war nicht nur ein Regentropfen, der vom Himmel fiel, als die Wärchbrogg am 5. Mai im Vögeligärtli ihr 60-Jahr-Jubiläum feierte, sondern ein richtig schöner Regen. Die Zuschauerinnen und Zuschauer duckten sich unter ihren Regenschirmen und staunten nicht schlecht, wie beherzt und dynamisch das Wärchbrogg-Team seine Tanz-Performance durchzog. Die Freude war ansteckend.

Die Musik zum Tanz stammte vom Luzerner Singer-Songwriter KUNZ. Sein Song «Chliini Händ» ist ein melodiostarker Ohrwurm und vermittelt mit seinem Text eine Botschaft, die alle anspricht und anspornt, ob jung oder alt, fit oder beeinträchtigt. «Schritt für Schritt de Bärig doruf, Tritt für Tritt, loh keine uus, und chunnt e Stei stohni druf und schrei: Ich gebe sicher nid uf!» Das Team bewegte sich in kreisenden Bewegungen synchron zur Musik, warf die Hände in die Luft oder reckte selbstbewusst die Faust: «Und lachsch über mich, denn will ich der säge, gloubt mer a sich, chönd chliini Händ bärestarch wärde.»

Wärchbrogg-Geschäftsleiter Norbert Bucheli hiess bei seiner Begrüssung die beiden Spitzensportler Marco Odermatt und Marcel Hug willkommen. Der Ski-Champion und der Rollstuhlfahrer-Champion beehrten den Jubiläumsanlass mit ihrem Dabeisein

«Die Wärchbrogg ist eine wichtige Institution. Wie hier alle am gleichen Strick ziehen und das im Tanz ausdrücken, freut mich. Aus meiner persönlichen Erfahrung kann ich bestätigen, wie wertvoll Inklusion ist. Egal, von welchen Beeinträchtigungen wir betroffen sind: Begegnen wir uns alle auf Augenhöhe!»

Marcel Hug, Profisportler Paralympics

und luden auch zur Autogrammstunde. Die Gäste des Jubiläumsanlasses erhielten ein Geschenktäschli, gefüllt mit Leckereien aus der Wärchbrogg. Trotz Regenwetter kam eine gute Schar an Freunden und Freundinnen der sozialen Institution und an sonstigen Besucherinnen und Besuchern zusammen. Sie erlebten eine Wärchbrogg, die sich selbstbewusst der Öffentlichkeit zeigt, ihren Mitarbeitenden auf Augenhöhe begegnet und auch Mut macht, den eingeschlagenen Weg engagiert weiterzugehen. Schritt für Schritt. Ob es regnet oder die Sonne scheint.

Mit dabei waren auch die Musiker **KUNZ** (Gesang, Gitarre) und Chris (Hackbrett), die mit ihren Songs für eine lockere Stimmung sorgten. Das Bild des Künstlers **Bruno Müller-Meyer**, das einen Reigen zeigt, fand einen neuen, glücklichen Besitzer. Die Gelder, die an diesem Abend zusammenkamen, werden für den diesjährigen Mitarbeitenden-Anlass eingesetzt. Zudem wird der Musiker KUNZ für die Wärchbrogg ein Exklusivkonzert spielen. Da wird auch der Song «Chliini Händ» nicht fehlen, der mit seiner Textzeile «Schritt für Schritt» auch das Jubiläumsmotto der Wärchbrogg gesetzt hat.



Der Benefizabend war toll organisiert und das Gastroteam der Wärchbrogg lief zur Hochform auf. Das zeigte sich auch an den vielen positiven Rückmeldungen der Gäste. «Das Essen, die Unterhaltung und die Stimmung – einfach alles Top-Qualität», sagte eine Besucherin. Und ein Gast meinte: «Hoffentlich findet die Wärchbrogg ab und zu wieder einen Grund für einen solchen Anlass. Ich jedenfalls würde sofort wieder einen Tisch reservieren.» Wenn das keine ernsthafte Anregung ist. Es muss ja nicht nur im Jubiläumsjahr sein.

Benefiz mit Hackbrett und Regierungsrat

Nach dem Auftakt im Vögeligärtli folgte Anfang Juni im Restaurant Wärchbrogg ein weiteres Kapitel der Jubiläumsjahr-Feierlichkeiten. 50 Gäste wollten sich den Benefizabend nicht entgehen lassen und erlebten ein paar genussvolle Stunden im eigenen Gastrobetrieb der Wärchbrogg. Sportreporter und TV-Moderator Sascha Ruefer führte souverän durch den Abend. Donald Locher, Präsident der Wärchbrogg, begrüßte die illustre Gästeschar beim Apéro auf der Terrasse. Der Luzerner Regierungsrat Fabian Peter überbrachte die Jubiläumsgüsse des Kantons Luzern.



Moderator Sascha Ruefer im Gespräch mit Donald Locher; Sänger KUNZ; feierlich gedeckte Tische.



Per Rikscha-Taxi ging es von Standort zu Standort durch die Stadt.

Für beste Stimmung war dank Live-Musik gesorgt.

Am Alpenquai und an der Baselstrasse gab es hiesige Weine zu degustieren.



Viele Highlights

An der Baselstrasse gehört der Markt der Wärchbrogg inzwischen zum Quartieralltag. So spielte die Wärchbrogg auch in den Quartiergeschichten von Urs Häner eine Rolle. Die Besucherinnen und Besucher lauschten den Erzählungen gebannt und erfuhren Interessantes und Überraschendes über die «Rue de Blamage».



In den Märkten an der Baselstrasse und am Alpenquai konnten die Gäste degustieren und probieren, was lokale Produzenten und Partner über die Wärchbrogg anbieten: einen bunten Mix aus erfrischenden, gebrauten und gekelterten Getränken sowie frische Gerichte aus der Küche.



Eine besondere Stimmung herrschte während des ganzen Tages am Alpenquai. Die Strasse war für den Verkehr gesperrt und einladende Marktstände reichten aneinander. Die musikalische Unterhaltung sorgte mit ihren Klängen und Gesängen für echte Festatmosphäre.

Schritt für Schritt durch die Wärchbrogg

Am 10. September lud die Wärchbrogg die Bevölkerung zu einem Tag der offenen Tür ein. Es war ein weiterer Höhepunkt zur Feier des 60-jährigen Bestehens der Wärchbrogg. Schritt für Schritt durften die Interessierten gemeinsam mit den Mitarbeitenden an den unterschiedlichen Standorten spannende Momente

erleben. Ein Blick hinter die Kulissen der Betriebe, der Werkstatt, der Märkte, der Bistros, des Restaurants und der Citylogistik zeigte Spannendes und sonst Verborgenes. Wir danken allen Besucherinnen und Besuchern für das grosse Interesse an der Wärchbrogg und für den angeregten Austausch.



Die Marktstände am Alpenquai luden zum Flanieren und Verweilen ein.

Ausbildungs- betrieb Wärchbrogg

Die Wärchbrogg bietet jungen Menschen die Möglichkeit, eine Berufsausbildung in der Gastronomie oder im Detailhandel zu absolvieren. Je nach Leistungsniveau stehen die drei Profile PrA, EBA und EFZ zur Verfügung. Neben der praktischen Ausbildung in den Betrieben der Wärchbrogg besuchen die Lernenden die Berufsschule bei der Stiftung Brändi oder im Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe.

Die Lernenden im Mittelpunkt

Die Stiftung Brändi betreibt seit 55 Jahren eine eigene Berufsschule. Dort bilden aktuell 25 Lehrpersonen und Klassenassistenten über 220 Lernende mit einer Beeinträchtigung aus. Das Angebot richtet sich an Jugendliche, die auf gezielte Förderung angewiesen sind. Im laufenden Schuljahr besuchen drei Lernende der Wärchbrogg die Berufsschule in der Stiftung Brändi.



Weitere Informationen zum Angebot:



«Alle Jugendlichen haben das Recht auf eine gute Ausbildung»

Vier Lernende absolvieren aktuell bei der Wärchbrogg ihre Ausbildung. Daneben besuchen drei von ihnen die Berufsschule der Stiftung Brändi und ein Lernender EBA das Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe in Luzern. Von welchen Angeboten sie profitieren und wie die Zusammenarbeit aussieht, erläutern Bart de Mul, Leiter der Berufsschule Brändi, und Peter Steingruber, Co-Leiter BBZB.



Welche Leistungsniveaus bieten Sie an?

Unser Schulangebot hat drei Standbeine. Wir bieten die Grundbildung PrA in zwei Leistungsprofilen an. Dabei werden die normalen Lerninhalte an die Voraussetzungen der Lernenden angepasst. Dazu kommen die Vorlehre als Vorbereitung auf eine EBA- oder EFZ-Ausbildung und verschiedene individuelle Förderangebote. Mit dieser Breite können wir auf sehr viele Jugendliche mit unterschiedlich starker Beeinträchtigung eingehen.

Weshalb ist es so wichtig, dass Jugendliche mit einer Beeinträchtigung eine anerkannte Ausbildung machen können?

Weil alle Jugendlichen in der Schweiz das Recht auf eine gute Ausbildung haben. Dafür stehen wir mit unserer Berufsschule, gemeinsam mit Partnern wie die Wärchbrogg, aus Überzeugung ein. Eine Ausbildung ist die Voraussetzung für ein selbstbestimmtes Leben.

Wie empfinden Sie die Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg?

Die Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg pflegen wir nun seit ungefähr acht Jahren sehr erfolgreich. Der Austausch klappt immer reibungslos, auf eine offene und wertschätzende Art. Das erleichtert die Arbeit für die Lehrpersonen und auch für die Lernenden. Wir verfolgen ein gemeinsames Ziel. Und das besteht darin, dass unsere Lernenden eine gute Ausbildung geniessen.

Was wünschen Sie sich für die künftige Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg?

Ich wünsche mir vor allem eine unkomplizierte und pragmatische Zusammenarbeit, bei der die Lernenden immer im Mittelpunkt stehen. Denn gemeinsam schaffen wir die Voraussetzungen für ein selbstbestimmtes Leben der jungen Menschen.

Vielen Dank für das Gespräch.

Die Stiftung Brändi betreibt eine Berufsschule. Wie kam es dazu?

Wir betreiben Schulangebote für Jugendliche, die den Anforderungen des allgemeinen Arbeitsmarktes ohne gezielte Förderung nicht oder noch nicht gewachsen sind. Die Berufsschule gab es bei der Stiftung Brändi schon von Anfang an. Schon früh war man überzeugt, dass auch unsere jungen Berufsleute eine schulische Berufsausbildung brauchen. Die öffentliche Berufsschule konnte diese nicht bieten. Um den besonderen Bedürfnissen gerecht zu werden, schaffte man das Angebot unserer Berufsschule.

Welche Schulangebote brauchen Auszubildende mit einer Beeinträchtigung?

Jugendliche mit einer Beeinträchtigung brauchen eine enge Begleitung und ein sicheres Umfeld. Im Mittelpunkt steht die Grundbildung «Praktische Ausbildung» (PrA). Dabei bieten wir zwei Profile an: das Profil G für Lernende im geschützten Umfeld und das Profil E für Jugendliche, die sich am ersten Arbeitsmarkt orientieren. Die Lernenden der Wärchbrogg absolvieren bei uns die PrA im Profil E oder eine Vorlehre. Sie sind ein bis eineinhalb Tage pro Woche bei uns. Dabei erhalten sie Allgemeinbildung und Sportunterricht. Der Berufskunde-Unterricht mit zwei Lektionen pro Woche findet im Lehrbetrieb statt.



Peter Steingruber, Co-Leiter des Berufsbildungszentrums Bau und Gewerbe Luzern.

Gelernt ist gelernt: Berufsschule im Fokus

Das Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe Luzern gehört zu den grössten Berufsfachschulen der Schweiz. Auch die Lernenden, die bei der Wärchbrogg ein EBA oder EFZ anstreben, besuchen die Berufsschule des BBZB in Luzern.

An der Berufsfachschule profitieren die Lernenden der Wärchbrogg neben dem regulären Unterricht von Stütz- und Förderangeboten, falls die individuelle Ausbildung das verlangt. Am BBZB Heimbach werden die Lernenden in Gastronomieberufen ausgebildet. Diese Berufe sind geprägt von Teamarbeit und einem hohen persönlichen Engagement, damit der Individualität der Gäste entsprechend Be-

achtung geschenkt werden kann. Denn ein glücklicher Gast wird eine gute Dienstleistung immer wieder in Anspruch nehmen. Die bestens ausgebildeten, motivierten Berufsfachschullehrpersonen wollen die anvertrauten Lernenden begeistern, fördern und einen gezielten Bildungsbeitrag leisten, damit sie nach der Berufslehre erfolgreiche Berufsleute werden können.

Ausbildungs- angebote bei der Wärchbrogg

Praktische Ausbildung PrA INSOS

Die Praktische Ausbildung PrA INSOS ist eine Vorbereitung auf eine Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt oder auf einen geschützten Arbeitsplatz. Praktika sind Bestandteil der Ausbildung und erleichtern den Einstieg in die Berufswelt



Vorlehre

Jugendliche, die Aussicht auf eine Ausbildung EBA oder EFZ haben, können sich während einer Vorlehre gezielt auf den Eintritt in die Berufsausbildung vorbereiten. Neben den Schultagen absolvieren sie Praktika im Betrieb.



Küchenangestellte/r EBA

Praxisorientierte zweijährige Attest-Ausbildung. Diese Berufsausbildung richtet sich an Lernende, die Freude an der Arbeit des professionellen Bereichs der Küche haben.



Restaurantangestellte/r EBA

In dieser praxisorientierten, zweijährigen Berufsausbildung, kümmern sich die Lernenden um das Wohl ihrer Gäste in einem Restaurant. Ein schönes Gedeck, ein gekonntes Auftreten vor den Gästen und die Mitarbeit am Buffet stehen im Zentrum dieser Ausbildung.



Koch/Köchin EFZ

Dreijährige Berufslehre im professionellen Arbeitsbereich einer Küche. Die Lernenden weisen eine sehr hohe berufliche Motivation auf. Mit ihrem grossen Wissen können sie auch spezielle Speisen zubereiten, die den individuellen Bedürfnissen ihrer Kunden entsprechen.



Restaurantfachmann/-fachfrau EFZ

In dieser dreijährigen Berufsausbildung kümmern sich die Lernenden um die Gäste in einem Restaurant oder Hotel. Sie beraten diese bei der Auswahl von Speisen und Getränken.



Joëlle Berger, Frontleiterin Restaurant, im Gespräch mit Lehrling Kai.

Wärchbrogg beginnt mit attraktiven Ausbildungen

Diesen Sommer haben die ersten jungen Leute im Restaurant Wärchbrogg und im Markt Wärchbrogg eine Ausbildung nach INSOS begonnen. Die vier Personen profitieren von einem vielfältigen Lernumfeld und einer professionellen Begleitung im Berufsalltag. Für weitere INSOS-Ausbildungen ist die Wärchbrogg bestens gerüstet.

Der 19-jährige Kai hat letztes Jahr im Restaurant Wärchbrogg eine kürzere und eine längere Schnupperzeit absolviert, um das Gastro-Metier näher kennenzulernen und vielleicht eine Ausbildung zu beginnen. Nun ist es so weit: Kai hat die Chance gepackt. Im August hat er die zweijährige Ausbildung zum Restaurationsangestellten EBA begonnen. Die Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) wird es ihm dereinst erleichtern, mit seinen beruflichen Kompetenzen auch im ersten Arbeitsmarkt Fuss fassen zu können.



PrA, EBA, EFZ

Die Praktische Ausbildung (PrA nach INSOS) dauert zwei Jahre und wird mit einem Abschluss geprüft. Die PrA-Absolventen und -Absolventinnen besuchen die berufsbegleitende Schule in der Stiftung Brändi. Die PrA 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. EBA- und EFZ-Absolvierende besuchen die reguläre Berufsschule der jeweiligen Branche. Im praktischen Alltag in einem der Wächbrogg-Betriebe werden die Lernenden von Berufsbildner:innen und Arbeitsagog:innen begleitet.

Wein präsentieren

Als wir Kai treffen, ist er guter Dinge. «Ich bin zwar erst knapp zwei Wochen hier, aber ich habe schon viel Verschiedenes machen können, das mir auch gefällt.» Er zählt auf: Die Gäste im Restaurant bedienen, Abwaschen im Office, an der Kasse mithelfen, mit dem Portemonnaie und dem Kreditkartengerät einkassieren. «Kürzlich habe ich an einem Tisch den Wein präsentiert und eingeschenkt.» Zum Job gehört auch, das Buffet vorzubereiten und à jour zu halten, Getränke nachzufüllen oder diverse Reinigungsarbeiten im Restaurant zu erledigen.

Vor knapp einem Jahr hat Kai seine Lehre als Coiffeur abgebrochen. Über die IV-Integration jobbte er eine Zeit lang in einem Café, aber es wollte ihm nicht recht gefallen. «Ich fühlte mich gedrängt, war wenig motiviert.» In den zwei Schnupperperioden in der Wächbrogg lernte er einen Betrieb kennen, der ihm besser zusagte. «Ich bin gerne unter Leuten. Das war schon immer so. Besonders spannend ist es, wenn ich im Bistro KV Landenberg zum Einsatz komme. Dort gehen viele Gleichaltrige ein und aus.»

Lernender wird begleitet

Die Arbeit in der Wächbrogg erlebt er als vielfältig. Zudem schätzt er den besonderen Charakter dieser Institution. «Ich fühle mich hier schon fast ein wenig wie im ersten Arbeitsmarkt, aber es ist doch etwas anders.» Dieser Unterschied macht es aus. Während seiner Ausbildung hat Kai eine Bezugsperson, die darauf achtet, dass er die vom Praxisalltag und von der Berufsschule verlangten Aufgaben zuverlässig erledigt, und die ihn darin unterstützend begleitet. Kai schätzt diese Begleitung. «Das erleichtert mir den Einstieg in diese Ausbildung.» Er lächelt. «Aber mit der Zeit möchte ich dann schon weniger eng bemuttert werden und selbständiger arbeiten können.»

Joëlle Berger ist die Begleitperson von Kai. Die Frontleiterin des Restaurants Wächbrogg ist zusätzlich Berufsbildnerin und damit befähigt, den Lernenden, die eine Ausbildung nach INSOS im geschützten Bereich absolvieren, kompetent zur Seite zu stehen, wo sie das brauchen. Wie sieht diese Begleitung konkret aus? «Ich schaue dafür, dass die Lerninhalte für den Arbeitsalltag möglichst strukturiert und klar vermittelt werden. Ich bin interessiert zu wissen, wo die Lernenden stehen, und begleite sie, damit sie die Semesterziele in der Berufsschule erreichen. Zudem koordiniere ich auch den Kontakt und die Themenstellungen mit den Fachpersonen.» Joëlle Berger arbeitet seit März 2022 in der Wächbrogg. «Es ist neu für mich, Menschen mit einer Beeinträchtigung zu begleiten. Ich muss stärker auf die Leute eingehen, mit ihren Stärken und Schwächen arbeiten, mehr Geduld und Zeit investieren, aber ich erlebe es als eine schöne Herausforderung.»

Attraktives Gesamtpaket

Neben Kai haben drei weitere junge Leute im August eine Ausbildung nach INSOS im geschützten Bereich begonnen. Sie absolvieren ihre PrA-Ausbildung im Bereich Detailhandel. Auch in den Wächbrogg-Restaurationsbetrieben sollen in Zukunft weitere solche Ausbildungsplätze angeboten werden.

«Wir sind prädestiniert für INSOS-Ausbildungen», betont Gastrochef Pascal Bättig. Er verweist auf das attraktive Gesamtpaket, das die Wächbrogg auszeichnet. «Das ist entscheidend für die Zukunft.» Zu diesem Paket gehören eine Vielfalt von Betrieben, moderne Infrastrukturen und hervorragende Fachleute in allen Bereichen. «Wir haben ein gut tragendes Gerüst, das die Lernenden flankierend unterstützen kann.»

Neben Fachpersonen, die in der Produktion, im Detailhandel und in der Restauration tätig sind, verfügt die Wächbrogg auch über Fachpersonen in der Agogik, also in der spezifischen Unterstützung von Menschen mit einer Beeinträchtigung. Das macht INSOS-Ausbildungen, die über die IV abgewickelt werden, erst möglich.

Es gibt viele Gründe, warum sich Lernende einer INSOS-Ausbildung für die Wächbrogg entscheiden. So ist die breite Palette der Wächbrogg-Betriebe besonders attraktiv. Allein im Gastrobereich können Lernende unterschiedliche Arbeitsfelder kennenlernen, von der Schulkantine über das Bistro bis zum Top-Restaurant. Dazu kommen grössere Anlässe oder der Weinservice, wo sie ebenfalls Erfahrungen sammeln können.

Als Pluspunkt streicht Pascal Bättig nicht zuletzt das breite Beziehungsnetz der Institution heraus, über das die Lernenden der Wächbrogg während der Ausbildung zu interessanten externen Praktikumsplätzen für mehrere Wochen kommen. «Wir sind in der Lage, 20 bis 30 Betriebe in und um Luzern zu vermitteln, in denen die Lernenden extern weitere Facetten ihres Berufs kennenlernen können.»

Dabei werden auch die Bedürfnisse der Lernenden berücksichtigt. «Im Frühling haben wir einer Mitarbeiterin im geschützten Rahmen eine Liste mit sechs Betrieben vorlegen können, aus der sie selber den für sie als geeignet erachteten Praktikumsplatz auswählen konnte.» Die Lernenden und Mitarbeitenden müssen sich jeweils selber bewerben und sich vorstellen gehen. Das sind wertvolle Erfahrungen und immer auch ein persönliches Erfolgserlebnis.

Aktive Rekrutierung

Für die Wächbrogg sind die Ausbildungen nach INSOS im geschützten Bereich ein neuer Fokus, den sie zielgerichteter verfolgen will. «Wir möchten in Zukunft selbst aktiv werden in der Rekrutierung von Kandidatinnen und Kandidaten, betont Pascal Bättig. «Das bedingt einen stärkeren Austausch und persönliche Kontakte mit den Jugendlichen, den Bezugspersonen, den Vermittlungsstellen und auch mit den Schulen. Wir müssen zu den Leuten gehen und Präsenz zeigen.»

Auch intern wurden die Strukturen angepasst. Mit Marietta Battaglia, der neuen Leiterin Agogik und Integration, wird der Bereich Agogik und IV-Ausbildungen und damit auch der soziale Auftrag der Wächbrogg nochmals gestärkt. Aufgrund seiner früheren Erfahrungen in einer ähnlichen Institution weiss Bättig, dass sich diese Einsätze lohnen. «Wir konnten immer Leute ausbilden, die dann im ersten Arbeitsmarkt erfolgreich eine Stelle gefunden haben. Das war für alle Beteiligten immer ein schönes Erfolgserlebnis.»

Bad-Umbau

Ihr neues Wohlfühlbad

Beratung, Planung
und Ausführung



Herzog Haustechnik AG
Luzernerstrasse 86
6014 Luzern

Tel. 041 259 50 00
info@herzooog.ch
www.herzooog.ch

HERZOOOG

HAUSTECHNIK + BAUSPENGLEREI

BDO

Werte teilen – Zukunft gestalten

ABACUS
Gold Partner



Digitalisierung umsetzen?

Wir unterstützen Sie, bis alles läuft

www.bdo.ch/abacus

ceruttischrift+grafik

Beschriftungen - Visuelle Gestaltung



citylogistik
wächbrogg

Glasdekorfolien
Glaswände-Büros

2.OG - Alpenquai 4

ceruttigrafik.ch _ 079 335 68 17

MARÉCHAUX
elektrisch gut.

IHR VERTRAUEN



UNSER ENGAGEMENT

Wir sind Ihr Elektro-Gesamtdienstleister in den Bereichen Elektroinstallationen, Service und Unterhalt, integrale Kommunikations- und Sicherheitstechnik, IT-Services und Gebäudeautomation.

Qualitätsbewusst. Nachhaltig. Innovativ.

Maréchaux Elektro AG

Sempacherstrasse 6 | 6003 Luzern
041 319 44 44 | www.marechaux.ch

«Humor und Freude,
Empathie und Ruhe
können viel bewirken und
zum Blühen bringen.»

Marietta Battaglia,
Arbeitsagodin und Job Coach/
Gruppenleiterin



Die (Tee-)Mischung machts!

Als Arbeitsagodin und Job Coach arbeitet Marietta Battaglia seit fünf Jahren in der Wärbrogg. Ihre breite Berufserfahrung und ihre Ausbildungen in unterschiedlichen Bereichen bilden den idealen Nährboden dafür. Einen hohen Stellenwert haben für sie im Privaten ihr Mann, die Familie und Freunde. Und: eine geheimnisvolle Teemischung!

Im Innenhof an der Werftstrasse gedeiht etwas: In grossen Hochbeeten wächst prächtiges Gemüse, blühen Kräuter und die Kapuzinerkresse verwöhnt das Auge. «Ich achte darauf, dass die Köche das Gemüse und die Kräuter massvoll ernten», schmunzelt Marietta Battaglia und zeigt stolz die Beete. Sie freut sich, dass die Pflanzentröge, die sie initiiert und mit den Mitarbeitern bepflanzt hat, auf so positives Echo stossen.

Auf dass Gutes gedeihe!

Das Hegen und Pflegen von Pflanzen, insbesondere von Kräutern, ist ihr als ausgebildete und erfahrene Gärtnerin auch in der Wärbrogg ein Anliegen. Und sie bringt die Fähigkeiten und die Voraussetzung mit, die es braucht, damit etwas wachsen, gedeihen und geerntet werden kann – auch als Arbeitsagodin und Job Coach. Marietta Battaglia setzt sich in ihrem 90-Prozent-Pensum für psychisch und geistig beeinträchtigte Mitarbeitende ein und unterstützt sie bei ihren Tätigkeiten im Markt und im Restaurant der Wärbrogg. Dabei gilt es sorgfältig zu beobachten, respektvoll miteinander umzugehen und die Mitarbeitenden ihren Ressourcen entsprechend zu fördern. Und manchmal sind wertvolle Momente zu ernten, zum Beispiel wenn es gelingt, Mitarbeitende in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren und zu erfahren, dass es ihnen dabei gut geht. «Das Schöne an meinem Beruf ist, mit Menschen zu arbeiten, deren Biografien mich beeindrucken, und zu sehen und zu würdigen,

was sie leisten können und wollen. Es ist bereichernd, ihre Entwicklung unmittelbar zu erleben und sich mit ihnen an Erfolgen zu freuen», sagt Marietta Battaglia.

So vielfältig wie der Salbei

Für Marietta Battaglia ist es ein Glück, in der Schweiz leben zu dürfen. Neben ihrer Arbeit in der Wärbrogg kann sie beim Kochen im privaten Kochclub, beim Jassen, beim Wandern und Velofahren abschalten und auftanken. Auch in der Ruhe liegt die Freude, und diese findet sie besonders in ihrem Naturgarten zuhause in Kriens. «Hier pflanze ich Kräuter und Blumen an, aus denen ich eine feine Teemischung herstelle, die ich jeweils an Freunde und die Familie verschenke», sagt sie. Das Geheimrezept wird aber nicht verraten, nur so viel gibt Marietta Battaglia preis: «Meine Lieblingspflanze in der Teemischung ist der Salbei, der *Salvia officinalis*.» Erwähnenswert, da es weltweit insgesamt rund 900 Salbeiarten gibt. Vor allem die Vielfalt der Wirkstoffe begeistert Marietta Battaglia: im Sommer gegen das Schwitzen, im Winter gegen Erkältung und Halsweh, die ganzjährig positive Wirkung auf die Psyche, aber auch gegen Blähungen und Bauchschmerzen. Nicht zuletzt sei der Salbei zum Verfeinern und Würzen von Fisch oder Suppen einmalig.

Die Mischung machts – im Beruf wie im Privaten. Marietta Battaglia hat für sich die richtige gefunden.

Dienstjubiläen 10 Jahre



Miriam Unternährer ist ein wichtiges Mitglied im Näheteam in der Wärbrogg. Diese Arbeiten liegen ihr sehr, sie ist geschickt und sorgfältig, feinmotorisch begabt und hat viel Geduld. Sie kommt gerne zur Arbeit, diese erfüllt sie mit Stolz und sie betont, dass sie nicht arbeiten kommt, weil sie muss, sondern weil sie kann.



Ebenfalls seit 10 Jahren ist **Irene Schumacher** in unserem Wärschatelier beschäftigt. Irene Schumacher unterstützt das Wärschatelier bei den Arbeits- und Hausdienstaufgaben. Ihr gutes Aufnahmevermögen sowie ihre genaue Arbeitsweise werden sehr geschätzt.

20 Jahre



Peter Grüter, Gruppenleiter Werkstatt, darf am 1. Oktober sein Dienstjubiläum 20 Jahre Wärbrogg feiern. Er ist der Fels in der Brandung; seine unerschöpfliche Geduld ist bewundernswert und wird von allen geschätzt. Peter wird Ende Jahr in den verdienten Ruhestand gehen und wir danken ihm schon heute für seinen grossen Einsatz für die Wärbrogg.

Pensionierungen



Bruno Rolli arbeitete fast 20 Jahre lang in der Wärbrogg. Seine humorvolle und offene Art wurde von allen sehr geschätzt. Er war für zahlreiche Tätigkeiten zuständig, vor allem für das Binden der Paletten. Seine Kollegialität und Hilfsbereitschaft werden wir sehr vermissen.



Elemer Fekete kam vor acht Jahren in die Wärbrogg, um eine Tagesstruktur zu erhalten und einer sinnvollen Tätigkeit nachzugehen. Er bereicherte die Gruppe See in vielen Situationen. Elemer ist ein Freigeist, sah aber auch die Vorteile einer regelmässigen Arbeit.

Kurzmitteilungen aus der Wärbrogg

Neues Fachpersonal

Joëlle Berger ist seit dem 1. März verantwortlich für die Frontleitung im Restaurant und Iwona Peplinska ist vorwiegend im Bistro Landenberg im Einsatz. Das Küchenteam wurde am 1. Juni durch Leander Roos und am 1. August durch Bea Reger verstärkt.

Am 1. August hat Nadia Laouini die Verantwortung für den Markt Alpenquai übernommen. Stefan Odermatt ist ebenfalls seit dem 1. August verantwortlich für den Bereich Werkstatt. Er ist gleichzeitig Mitglied der Geschäftsleitung der Wärbrogg.



Joëlle Berger
Frontleiterin
Restaurant



Iwona Peplinska
Restaurations-
fachfrau



Leander Roos
Koch EFZ



Bea Reger
Köchin EFZ



Nadia Laouini
Leiterin Markt
Alpenquai



Stefan Odermatt
Leiter Werkstatt /
Mitglied der
Geschäftsleitung



Betriebsausflug ins Murimoos

Ein Ausflug ins Murimoos lohnt sich nicht nur wegen der 40 Storchenpaare! Das Murimoos (murimoos.ch) vertritt eine ähnliche Philosophie wie die Wärbrogg, allerdings mit anderen Schwerpunkten wie zum Beispiel Landwirtschaft und Holzprodukte. Wir

wurden mit einem feinen Salatbuffet und Grilladen verwöhnt. Anschliessend ging es auf eine Entdeckungstour über das weitläufige Gelände. Ein herzliches Dankeschön an unsere Spenderinnen und Spender, welche diesen Ausflug erst möglich gemacht haben.



Klinge oder Racket: Koch und Tennisspieler Res weiss mit beidem umzugehen.

Sportsgeist und Erfolgserlebnis

Die National Games sind die grössten inklusiven Sportevents in der Schweiz für Menschen mit einer Beeinträchtigung. Die Athletinnen und Athleten kämpfen in den Sportarten Basketball, Boccia, Bowling, Fussball, Golf, Judo, Leichtathletik, Rad, Reiten, Segeln, Schwimmen, Tennis und Tischtennis um Medaillen. Dabei stehen Teamspirit und Selbstwertgefühl im Zentrum. Die letzten National Games fanden vom 19. bis 21. Juni 2022 in St. Gallen statt.

So oder ähnlich hat es sich im Juni 2022 in St. Gallen zugetragen, als Andres Ott im Tennisturnier der National Summer Games von Special Olympics den Titel holte. Ein Erfolg, der ihn zwar stolz macht, wie er sagt, aber ganz sicher nicht abheben lässt. Denn trotz grosser Leidenschaft für den gelben Filzball zählt für Andres, oder Res, wie ihn Freunde nennen, nicht nur der sportliche Erfolg. Auch im Alltag ist er mit Hingabe bei der Sache, wenn er im Restaurant Wärchbrogg frische Produkte zu schmackhaften Gerichten verarbeitet.

Willkommener Ausgleich

Mit dem Tennisspielen hat der 42-jährige Andres vor ungefähr dreissig Jahren angefangen. Sein Onkel habe ihn damals zum Sporttreiben motiviert. Für Andres Ott ist Tennis seither ein idealer Ausgleich zum beruflichen Alltag. Und er tut etwas für seine Gesundheit. Das ist ihm bei der Bewältigung seiner psychischen Erkrankung besonders wichtig. Er trainiert intensiv, zwei- bis dreimal pro Woche, bei der Tennis Academy Seetal in Hochdorf. Ebenfalls bestreitet Res regelmässig Interclub-Spiele.

Sportlicher Höhenflug

Als Saisonhöhepunkt standen im Sommer die National Summer Games in St. Gallen auf dem Turnierplan. Am grössten inklusiven Sportanlass der Schweiz kämpften rund 1800 Sportlerinnen und Sportler um

Spiel, Satz, Gold

Ein Aufschlag, der Return des Gegners, dann der Sprint ans Netz, ein präziser Schlag long-line in die Ecke, der Gegner kommt zu spät. Der letzte Punkt führt zum Sieg. Und Andres Ott ist Schweizer Meister.

Titel und Medaillen. Andres Ott bereitete sich ganz individuell auf das Turnier vor. Er ging zwei Wochen in die Ferien. Ja, richtig, zwei Wochen volle Entspannung waren ihm wichtig. So schaffte er es, in Begleitung seines Coaches und seines Vaters in St. Gallen im richtigen Moment seine Topleistung abzurufen. Der Start ins Turnier beeindruckte die Sportler und Betreuer. Die Eröffnungsfeier fand nämlich im St. Gallen Kybunpark vor rund 7000 Zuschauern statt. Danach ging es auf dem Court richtig los. Nach zwei Vorrundensiegen stand der Final an. Andres fühlte sich gut, gewann souverän und holte sich den Schweizer-Meister-Titel. «Spiel, Satz, Gold, Ott» hiess es nach dem Matchball. Den Erfolg feierte er danach mit einem kühlen Bier im Kreise seines Teams. Wirklich realisieren konnte er seinen Titel erst, als er am nächsten Tag etwas zur Ruhe kam und ihn zahlreiche Gratulationen erreichten.

Gesunder Ehrgeiz

Ein grosser Erfolg ist das allemal. Doch für Andres ist die Goldmedaille nicht nur das. Für ihn ist sie vor allem die Bestätigung, dass er im richtigen Moment die notwendige Leistung bringen kann. Das motiviert ihn auch für seine tägliche Arbeit bei der Wärchbrogg. Sportliche Ziele hat er aber dennoch. Er würde sich gerne in der Tennisklassierung von R8 auf mindestens R7 verbessern. Dazu braucht er Turniere, Spiele und schliesslich Siege. Dass er gewinnen kann, hat Andres bereits eindrücklich bewiesen.

Bodenständiger Chrapfer

Seit drei Jahren arbeitet Andres bei der Wärchbrogg. Als Koch im Restaurant am Alpenquai macht er das, was er schon früher gerne machte. Er hat nämlich schon immer gerne gekocht. Früher für seine Eltern, heute für die Gäste der Wärchbrogg. In der Küche wird er, wie auf dem Court, hoffentlich weitere Erfolge erleben können. Die Chancen stehen gut. Die Wärchbrogg gratuliert herzlich und wünscht weiterhin alles Gute auf und neben dem Tennisplatz.



Von der Wärchbrogg produziert, im Hallenbad aufgetischt

Genuss wird bei der Wärchbrogg grossgeschrieben. Sie verfügt über die Infrastruktur und das Personal, um ein vielfältiges Gastronomieangebot für Restaurant und Bistro zu produzieren. Doch auch über die Wärchbrogg hinaus erfreuen sich Gäste an Leckerem aus der Wärchbrogg-Küche.

Seit Frühling 2022 beliefert die Wärchbrogg das Luzerner Hallenbad mit Gerichten und Snacks. Da im Hallenbad keine richtige Küche steht, sind die Betreiber auf die Lieferung von vorbereiteten Gerichten angewiesen. Geschäftsführer Reto Mattmann und Yvonne Merchione, Leiterin Empfang und Bistro, schätzen die unkomplizierte Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg.

Von der Idee zur Lösung

Zu Beginn der Zusammenarbeit ging es lediglich darum, das eine oder andere Fertiggericht für das Bistro zu liefern. «In der Anfangsphase haben wir schnell gemerkt, dass mehr möglich und auch sinnvoll ist», sagt Reto Mattmann. So kam es, dass im Hallenbad-Bistro mehrere Pasta- und Reisgerichte, mit und ohne Fleisch, verschiedene Panizzas und frische Kuchenkreationen auf der Speisekarte stehen. Die Produkte aus der Wärchbrogg sind inzwischen auch im Strandbad Tribtschen und im Waldschwimmbad Zimmeregg erhältlich. Yvonne Merchione ist für Bestellung, Zubereitung und Service verantwortlich. Sie ist vom Angebot begeistert. «Wir sind nicht dafür eingerichtet, vor Ort ganze Menüs zu kochen. Die Fertiggerichte aus der Wärchbrogg sind perfekt auf unsere Bedürfnisse abgestimmt.»

Voneinander lernen

Das ist kein Zufall, denn die Gerichte wurden in enger Absprache mit den Gastro-Profis von der Wärchbrogg entwickelt. Reto Mattmann sagt es so: «Wir sind nicht in der Lage, ein marktreifes Gericht zu entwickeln, das saisonal abgestimmt und vor Ort zubereitet ist. Da greifen wir gerne auf die Unterstützung der Wärchbrogg zurück.» Und auch Yvonne Merchione ist froh, sich auf die Gastronomen vom Alpenquai verlassen zu können. «Wir kennen unsere Gäste, die Wärchbrogg weiss, wie man schmackhafte Gerichte zubereitet.» Die Gerichte werden als Einzelportionen in Kartons verpackt per E-Bike geliefert und in rund zwei Minuten fertig gemacht. «Unsere Gäste sind begeistert,» sagt Yvonne Merchione zufrieden. «Informationen zur Zubereitung, Haltbar-

«Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns sehr wichtig. Da liegt die Partnerschaft mit der Wärchbrogg auf der Hand.»

Reto Mattmann, Geschäftsführer Hallenbad Allmend



keitsdaten und weiteres erhalten wir direkt von der Wärchbrogg.» Ein weiterer Mehrwert ist gemäss Reto Mattmann, dass durch die exakte Portionierung keine Essensreste entsorgt werden müssen.

Persönlich und nah

Wenn die Lieferungen der Wärchbrogg auf der Luzerner Allmend ankommen, ist die Stimmung herzlich. Die Mitarbeitenden der Wärchbrogg fahren vor und liefern Menüs für die nächsten Wochen ab. Überhaupt ist der direkte Austausch mit der Wärchbrogg für Yvonne Merchione eine grosse Freude. «Die Zusammenarbeit ist sehr persönlich, wir stehen in ständigem Austausch. Das schätze ich sehr.» Und auch Reto Mattmann ist voll des Lobes. «Wir beziehen nicht irgendein anonymes Convenience-Produkt. Wir wissen genau, von wem unsere Gerichte produziert werden. Diese Information können wir an unsere Gäste weitergeben. Die sind daran nämlich sehr interessiert.» Qualität und Nachhaltigkeit stehen im Mittelpunkt. «Unser Leitbild verpflichtet uns zu regionalen und nachhaltigen Partnerschaften. Da liegt die Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg auf der Hand.»

Für die Zukunft gerüstet

Auch für die Wärchbrogg ist die Zusammenarbeit laut Pascal Bättig ein Gewinn. «Unsere Mitarbeitenden arbeiten sehr gerne in der Gastronomie und in der Citylogistik. Die Tätigkeit mit frischen Produkten und die Auslieferung ist abwechslungsreich und erfüllend.» Deshalb haben beide Partner grosses Interesse, die Zusammenarbeit weiterzuführen. «Wir sind laufend dabei, unsere Speisekarte zu entwickeln», sagt Yvonne Merchione. «Ebenfalls möchten wir gerne auch die Badi Zimmeregg und das Strandbad Tribtschen vermehrt mit Wärchbrogg-Produkten versorgen.» Aber auch die Wärchbrogg freut sich auf die Zukunft. Pascal Bättig sagt: «Gerne würden wir weitere Betriebe mit unseren Produkten beliefern. Mit den Sportcard-Betrieben konnten wir wertvolle Erfahrungen sammeln und unsere Prozesse laufend optimieren.» Und auch Reto Mattmann blickt der künftigen Zusammenarbeit zuversichtlich entgegen: «Die Wärchbrogg leistet eine sehr wichtige Arbeit bei der Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung in den Arbeitsmarkt. Für uns zählt in dieser Zusammenarbeit auch die Sinnhaftigkeit. Und das sicher auch in Zukunft.»

Wärchbrogg Mitarbeiter
Thomas Marxen hoch-
konzentriert bei der
Ausführung eines Auf-
trags der Schurter AG.



Seit Jahrzehnten bereits arbeitet die SCHURTER AG mit der Wärchbrogg zusammen. Diese Zusammenarbeit als rein soziales Engagement abzutun, würde zu kurz greifen. Im Auftrag der SCHURTER AG leisten Mitarbeitende der Wärchbrogg wertvolle Arbeit. Pünktlich, zuverlässig und qualitativ erstklassig.



Das Produktportfolio der SCHURTER AG umfasst annähernd 10 000 Produkte. Längst nicht jedes dieser Produkte lässt sich voll automatisiert herstellen. Auch wenn oftmals von der totalen Automatisierung die Rede ist. Noch immer fällt eine grosse Menge an Handarbeit an – von simplen, repetitiven Arbeiten bis hin zu komplexeren Aufgaben. Das war schon früher so und wird sich auf absehbare Zeit auch nicht ändern. Manuelle Arbeiten sind jedoch zeit-, personal- und somit kostenintensiv. Und – ganz wichtig – sie müssen sorgfältig und zuverlässig ausgeführt werden.

Saubere Arbeit!

Naheliegende Zusammenarbeit

Es lag nahe, eine Zusammenarbeit mit der Wärchbrogg einzugehen. Der Ablauf gestaltet sich folgendermassen. Die Verantwortlichen bei der SCHURTER AG platzieren eine Bestellung bei ihrem Pendant in der Wärchbrogg. SCHURTER stellt sämtliche Materialien und Werkzeuge, die Mitarbeitenden der Wärchbrogg führen diese Arbeiten aus und liefern die fertigen Produkte – oftmals verpackt und etikettiert – an SCHURTER zurück. Die Wärchbrogg kann somit mit Fug und Recht als «verlängerte Werkbank» von SCHURTER gesehen werden.

Sicherungshalter

Die Mitarbeitenden der Wärchbrogg arbeiten fast ausschliesslich an Sicherungshaltern. Sie bestücken etwa die Sicherungshaltereinsätze für die Typen FIN und FIO mit Klemm- und Druckfedern für den sicheren Halt der später eingesetzten Schmelzsicherung. Zuweilen kommt hier noch ein O-Ring hinzu, der die Dichtigkeit gegenüber Staub und Feuchtigkeit erhöht. Relativ neu ist die Bestückung der offenen Sicherungshalter der Reihe OGN mit kundenspezifisch geordneten 5 x 20-Schmelzsicherungen. SCHURTER bietet diese fixfertig bestückt zur einfacheren Verarbeitung für den Endkunden an. Auf Wunsch erhält der OGN-Sicherungshalter in der Wärchbrogg aber auch noch eine zusätzliche Abdeckung, welche ihn dann besser schützt.

Stolze Stückzahlen

Dass in der Wärchbrogg richtig gearbeitet wird, zeigen in eindrucklicher Weise die für die SCHURTER AG

produzierten Stückzahlen auf. Bei den Sicherungseinsätzen FIN/FIO sowie den vorbestückten OGN-Sicherungshaltern kommen gut und gerne eine Million Stück pro Jahr zusammen.

Gerätestecker

Komplexer wird es beim Gerätestecker der Serie 4761. Dieser Gerätestecker weist einen hohen IP-Schutzgrad auf, was bedeutet, dass er auch in sehr staubigen oder sehr feuchten Umgebungen eingesetzt werden kann. Bei diesem Produkt bearbeiten die Wärchbrogg-Mitarbeitenden die Rückseite mit einer 2-Komponenten-Vergussmasse und setzen zusätzlich ein sogenanntes Gasket ein, eine spezielle Dichtung, welche die hohe Unempfindlichkeit gegenüber Staub und Wasser erst ermöglicht.

Soziale Verantwortung

Als letzter grosser Industriebetrieb mitten in der Stadt Luzern fühlt sich die SCHURTER AG als global tätiges Familienunternehmen aber auch verpflichtet, sich sozial und kulturell vor Ort zu engagieren. Dies tut sie seit langer Zeit in den verschiedensten Bereichen. Neben der Wärchbrogg existiert eine Handvoll weiterer Institutionen, mit denen SCHURTER regelmässig in Kontakt steht. SCHURTER erachtet diese Kooperationen als besonders wichtig und wertvoll und will diese auch in Zukunft fortführen. Nicht zuletzt auch aufgrund der erstklassigen Qualität, welche diese Institutionen in ihren Arbeiten leisten. Eine klare Win-win-Situation.



«Es ist grossartig, zu wissen, dass wir auf so viele Wohlgesinnte zählen dürfen, danke schön!»

Norbert Bucheli, Geschäftsleiter Wärchbrogg

Getragen von mehr als 300 Freundinnen und Freunden

Darauf ist die Wärchbrogg stolz: Der Freundeskreis hiess im Frühsommer den 300. Gönner willkommen. Damit wächst die Unterstützung für eine gute Sache weiter an und die Freude bei der Wärchbrogg ist gross.

Sich freiwillig engagieren und ideell und finanziell etwas bewirken: Der Freundeskreis der Wärchbrogg hat in den vergangenen Monaten viel Zuspruch erfahren. Hier bringen sich Menschen ein, die durch ihr Engagement dazu beitragen, dass die Wärchbrogg auch weiterhin als Institution für psychisch beeinträchtigte Menschen tätig sein kann. Norbert Bucheli, Geschäftsleiter der Wärchbrogg, sagt: «Vielen Gönnern ist es ein Anliegen, sich für etwas Sinnvolles zu engagieren. Sie tragen so dazu bei, dass wir bei unserer täglichen Arbeit psychisch Beeinträchtigte in Arbeitsprozesse integrieren und gesellschaftlich einbinden können.» Dazu gehört auch, dass die Wärchbrogg zweimal im Jahr für ein Projekt Geld sammelt, das vollumfänglich den Mitarbeitenden zugutekommt. Umgesetzt werden konnten so bereits Weiterbildungen rund um Ernährung und Fitness oder Workshops für das persönliche Wohlbefinden.

Dabei sein und mitgestalten

Ob Private oder Firmen, alle können sich bei der Wärchbrogg im Freundeskreis betätigen. Mit einem Jahresbeitrag von 50 (Private) beziehungsweise 100 Franken (Firmen) wird man Gönnerin oder Gönner. Diese profitieren vom direkten Einblick in die Arbeit vor Ort und erleben so Arbeitsprozesse in einem modernen Sozialunternehmen hautnah mit. Ausserdem werden sie zu Veranstaltungen und besonderen Anlässen eingeladen. Während diesen lassen sich Kontakte knüpfen und der anregende Austausch macht die Treffen spannend. Es sei eine Freude, das Engagement jedes Einzelnen zu spüren, lässt sich ein Gönner zitieren. Und so freut man sich in der Wärchbrogg über alle weiteren Unterstützerinnen und Unterstützer.

Weitere Informationen zum Freundeskreis und Anmeldung für Interessierte:
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 Wärchbrogg informiert sein? Dann folgen Sie uns auf Facebook und Instagram, abonnieren Sie unsere Newsletter oder bestellen Sie das kostenlose Abo der Wärchbrogg-Zytig unter: waerchbrogg.ch

