

Klar



GENUSS

Unsere Restaurants versprechen Qualität und Genuss

Lean-Management Mehr Zeit für unseren Kernauftrag /// **Happy Birthday**
Brändi Grill, Dog und Boy /// **Partner** Wir konfektionieren Curaden-Produkte



Stiftung Brändi
sozial und professionell

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser

Und wieder dürfen wir Ihnen einen bunten Strauss an Themen in der aktuellen Ausgabe unseres Magazins «klar» präsentieren. Die Vielfalt zeigt, wie breit aufgestellt wir sind, und was wir in unterschiedlichsten Gebieten zu bieten haben – und dies alles unter dem Motto «Genuss».

Genuss geht durch den Magen: Unser Gastronomie-Angebot zeigt, wie im Team Qualität und eben Genuss entstehen. Es ist ein Miteinander, das allen Beteiligten zu Gute kommt. Genuss der Freiheit: Die Reportage zeigt das spannende Leben in einer speziellen Männer-WG und welche Rolle dabei Pflicht und Kür in den ersten eigenen vier Wänden spielen. Genuss des Verliebten: Als besonders berührende Geschichte möchte ich hier das Interview mit dem Liebespaar Silvia und Hans erwähnen. Sie beide verraten uns ihr Rezept des glücklichen Zusammenseins.

Natürlich dürfen auch wirtschaftliche Aspekte nicht fehlen. So die Gedanken zum Lean Management, die das Optimieren und die Effizienz bei unserer Ablauforganisation ins Zentrum stellt – ganz im Sinne von «schlanker heisst selbständiger». Ebenso erwähnen möchte ich das Portrait über unsere Partnerin Curaden – verbunden mit dem Gedanken, wie sich unsere Stiftung als verlässliche Partnerin beim Erfüllen von besonderen Aufgaben positionieren kann. Haben Sie Lust auf mehr? Dann freuen wir uns, Ihnen noch weitere Einblicke in unser vielseitiges Tun und Wirken zu gewähren. Genuss inklusive.

Markus Theiler, Präsident Stiftung Brändi



- **02 Editorial**

- **04 Wohnen in Ausbildung**
Neuer Lebensabschnitt

- **06 Lean Management**
Zeit für den Kernauftrag

- **08 Gastronomie**
Unser Qualitätsversprechen

- **10 Love Story**
Eine harmonische Beziehung

- **12 Gärtnerei**
Zeitgemässer Neubau

- **13 Ausbildung**
Starttage

- **14 Kurznachrichten**
Weihnachtsausstellung

- **16 Partner**
Travel-Sets für Curaden

- **18 Brändi-Produkte**
Zahlen zur Geburtstagsparty

- **20 Brändi Restaurants**
Angebot in Horw und Sursee



18

Brändi-Produkte
Zahlen zu unserer Geburtstagsparty
Happy Birthday Brändi Grill,
Brändi Dog und Brändi Boy. Wir haben
gefeiert – und wie!



06 Lean Management

Mehr Zeit für den Kernauftrag
Nur mit einer sauber gehobelten Organisation
möglich: Pro Jahr entstehen in der Schreinerei
rund 2 500 der grünen Leister-Kisten. Die
Kistenproduktion ist eines von drei Leuchtturmprojekten,
die helfen, Lean als stiftungsweite Denkhaltung
zu etablieren.

10 Love Story

Erfolgsrezept für eine
harmonische Beziehung



Verliebt wie am ersten Tag:
Silvia Brügger und Hans Vonwil gehen seit 10 Jahren
gemeinsam durchs Leben. Beide arbeiten bei der
Stiftung Brändi in Sursee.

Etappenziel: WG-Leben

Drei junge Männer in ihrer ersten Wohnung – das tönt nach Unordnung. Und genauso ist es. Weil sie ihre neue Freiheit geniessen. Auch wenn nicht immer perfekt geputzt und aufgeräumt ist: Ihr Start in den neuen Lebensabschnitt ist eine Erfolgsgeschichte.

Sie können kommen und gehen, wie sie wollen. Ihre Wohnung im Schweighof in Kriens haben sie so eingerichtet, wie sie es wollten. Die Bar im Wohnzimmer ist noch ein Provisorium, aber einladend. Vor allem aber bestimmen die drei Männer im Alter zwischen 21 und 25 Jahren, was Ordnung ist. «Wir sind alle relativ faul und geniessen es jetzt, dass uns niemand sagt, wir müssten etwas wegräumen», sagt Benjamin Müller. Wenn es ihnen doch zu viel wird, räumen sie gemeinsam auf und kratzen Reste aus Pfannen. Haushalten haben sie gelernt, sie könnten es, doch das Chaos ist gewollt. Es ist Ausdruck ihrer neuen Freiheit, nach der sie sich sehnten.

Benjamin Müller nutzte während seiner Lehre zum Konstrukteur EFZ das Angebot «Wohnen in Ausbildung» der Stiftung Brändi in Kriens und lebte später in einer Aussenwohngruppe in Luzern. In diesen betreuten Wohngemeinschaften lernte er einen der heutigen Mitbewohner kennen, den anderen kannte er von früher. «Mit dem Ende der Ausbildung war klar, dass ich aus der Aussenwohngruppe ausziehen muss und wünschte mir eine WG. Ich sprach mit beiden darüber und konnte mir mit beiden eine 2-er WG vorstellen», erinnert sich Müller. Weil sich alle drei kann-

ten und gut verstanden, kam es schliesslich zur Gründung einer 3-er WG – nicht zuletzt aus finanziellen Gründen. Im Frühling 2020 starteten sie die Suche nach einer Wohnung und hielten sich über ihren WG-Chat auf dem Laufenden.

Die Suche war «easy». Sie besichtigten nur zwei Wohnungen und erhielten ihren Favoriten: eine 4.5-Zimmer-Wohnung im 5. Stock im neuen Quartier Schweighof, mit Waschturm und Parkplatz. «Der Umzug lief so ab, wie die Wohnung heute meist aussieht: chaotisch», gibt Benjamin Müller zu. «Aber es war nicht stressig, da wir alle keine Wohnung abgeben oder auf einen Termin raus mussten.» Nach und nach füllte sich ihre Wohnung mit Sachen von Zuhause, den bisherigen WG-Zimmern und aus dem Brockenhaus. Das Einleben brauchte seine Zeit. Aber der Umgang unter den drei jungen Männern war immer freundschaftlich und rücksichtsvoll. Über Probleme und Sorgen sprechen sie seit jeher ganz offen, auch als sich Benjamin Müller anfangs schwertat, dass er allein im Wohnzimmer sass: «Die anderen verzogen sich oft in ihre Zimmer zum Fernsehen oder Gamen. Als geselliger Mensch war das für mich langweilig.» Heute hocken sie häufiger zusammen in der Stube, plaudern, schauen einen Film, trinken ein Bier. Sie nahmen



sich auch vor, hin und wieder gemeinsam zu kochen. Aber der Appetit darauf kam nie so richtig auf, auch weil sie oft aneinander vorbeileben. So kauft jeder für sich ein und kocht – wenn überhaupt – für sich selbst.

«Den Entscheid, gemeinsam eine WG zu gründen, haben wir bis jetzt nie bereut», sagt Benjamin Müller. Es gibt aber Dinge, die sie unterschätzt haben. Und zwar gewaltig. «Vor allem das Putzen. Das braucht viel Zeit und Motivation. Wir hätten aber auch nicht gedacht, wie viel Verbrauchsmaterial man zum Leben so braucht, vom WC-Papier über Abfallsäcke bis zu Putzmittel. Das geht ins Geld.» Sie geben es lieber für anderes aus, ihr hart verdientes Geld. Alle arbeiten im ersten Arbeitsmarkt, zwei auf ihren erlernten Berufen, der dritte ist noch in Ausbildung. Seit dem Lehrabschluss ist Benjamin Müller nicht mehr auf die IV und die Stiftung Brändi angewiesen. Mit ihrer Unterstützung hat er den Sprung in ein selbstständiges Leben geschafft. Ein Mitbewohner wird noch über eine Assistenz betreut. Der Austausch beschränkt sich meist auf das wöchentliche Telefongespräch und die Frage: Hast du etwas auf dem Herzen? Für diese Anlaufstelle ist er dankbar. Der dritte junge Mann in der WG hat keinen Bezug zur Stiftung Brändi.

Was die drei verbindet: Ihr Wille, für sich selbst zu sorgen, eigene Erfahrungen zu machen, ihren Weg zu finden und zu gehen. Das bisschen Chaos am Boden stört sie dabei nicht im Geringsten. Im Gegenteil. Es erinnert sie daran, dass sie auf eigenen Beinen stehen. <

Von *Manuel Huber*, Illustration: *Raise Your Flag*

Wohnen in Ausbildung – seit 25 Jahren

Die Stiftung Brändi bietet Wohnen in Ausbildung bereits seit 25 Jahren an. Das Angebot richtet sich an junge Menschen, die eine Ausbildung, eine berufliche Abklärung oder eine Umschulung absolvieren. Die Kombination von Wohnen und Arbeiten ermöglicht eine gezielte, professionelle Förderung. Sie sammeln wertvolle Erfahrungen und können ihre Selbstständigkeit und Eigenverantwortung weiterentwickeln.

Schlanker heisst selbstständiger

Wo verschwenden wir unnötig Zeit, Material und Weg? Und was können wir ändern, damit die Mitarbeitenden selbstständiger wirken können? Diese Fragen offenbarten viel Potenzial und führen bei der Stiftung Brändi zu einer neuen Haltung.

Lean Management ist überall. Immer mehr Unternehmen orientieren sich an diesem Prinzip. Lean heisst schlank. Im Grundsatz sollen bei Lean mit Denkprinzipien und Methoden alle Prozesse schlanker und Verschwendung vermieden werden. Also Fokus auf das Wesentliche. Keine Zeit für Unnötiges aufwenden. Aktivitäten aufeinander abstimmen. Überflüssige Tätigkeiten und Wege eliminieren. Und damit insgesamt die Prozesse besser strukturieren. Einfacher gesagt als getan. Doch die Stiftung Brändi hat diese Herausforderung angenommen und beschäftigt sich mit externer Unterstützung seit rund drei Jahren mit Lean Management.

Die Hauptmotivation für das Hinterfragen von Abläufen hat zwei Gründe, sagt Thomas Menz, Leiter Bereich Arbeit und Berufliche Integration: «Wir wollen damit einerseits erreichen, dass das Personal mehr Zeit für ihre Kernaufgabe hat, sprich das Betreuen der Menschen mit einer Beeinträchtigung. Andererseits sollen die Mitarbeitenden noch selbstständiger arbeiten können.» Es wurden drei Leuchtturmprojekte bestimmt und deren Abläufe analysiert. Eines davon ist die Fertigung der Leister-Werkzeugkisten in der Schreinerei im AWB Kriens. Neben zahlreichen anderen Produkten entstehen hier pro Jahr rund 2 500 der grünen Leister-Kisten. Massivholz und Platten zuschneiden, lackieren, Beschläge montieren und vieles mehr. Das geht nur mit einer sauber gehobelten Organisation.

Pius Koch ist Leiter der Schreinerei und ging das Projekt mit viel Elan an. Zu seiner Freude zogen alle mit. «Das ganze Team steht dahinter. Das war wichtig und gelang, weil alle miteinbezogen waren und selber gemessen und gezählt haben.» Sie gingen Fragen nach wie: Wie viele Schritte liegen zwischen Arbeitsprozessen? Wie viel Fläche steht zur Verfügung? Wie lange benötigen wir, um Arbeitsplätze einzurichten? Daraus resultierte eine Bestandsaufnahme mit Fakten, die zu ersten Anpassungen führten. «Es wurde allen schnell klar, dass man etwas verbessern kann.» Ein Augenmerk galt dem Einrichten von Arbeitsplätzen, sagt Koch: «Mitarbeitende können heute ihren Arbeitsplatz nach Plan effizient einrichten und selbstständiger arbeiten.» Schreinerei-Mitarbeiter Stefan Inäbnet bestätigt das: «Durch das Anpassen der Arbeitsplätze haben sich die Abläufe vereinfacht.»

Gleichzeitig sorgen einfache Hilfsmittel für mehr Selbstständigkeit. Bei den CNC-Maschinen beispielsweise helfen Leuchtdioden beim Einrichten der Sockel, um das Werk-

stück aufzuspannen. Ein weiterer Hebel sind die Losgrößen. «Wenn weniger Stückzahlen aufs Mal gefertigt werden, ist das effizienter. Bei grossen Stückzahlen steht das Material länger still und versperrt den Weg», erklärt Koch. Auch in der Oberflächenbearbeitung wurden bestehende Abläufe hinterfragt. Mitarbeiter Erwin Schmid: «Wir haben uns neu organisiert und können Aufträge jetzt gemeinsam effizienter abwickeln.» Die Ideen der Mitarbeitenden waren und sind in diesem Change-Prozess immer willkommen. «Mir gefällt, wie sie beobachten und mitdenken», betont Pius Koch. «Wenn sie etwas überflüssig finden, kommen sie zu mir und sagen: Das ist aber gar nicht Lean.»

Diese Erfahrung machte auch Thomas Menz: «Beim Start von Lean hiess es: Wieso sollen wir etwas ändern, wir haben doch bis jetzt gut gearbeitet. Später im Prozess erkannte man das Potenzial. Und heute kann man gar nicht mehr anders und fragt sich ständig: Können wir das noch besser machen?» Diese Entwicklung gefällt ihm, weil Lean mehr als nur eine Prozessoptimierung ist. «Lean ist eine Denkhaltung. Bereits bei den Pilotprojekten wurde klar, dass Lean einen Einfluss auf die Arbeitskultur hat», so Menz. «Dass dabei auch die Produktivität gesteigert werden kann, ist eine schöne Nebenerscheinung, die uns konkurrenzfähig hält.» Innerhalb der Stiftung Brändi wurden nun Kompetenzorte geschaffen, an denen andere Bereiche sehen, wie Lean umgesetzt werden kann. «Wir lernen voneinander und verbessern gleichzeitig unsere Zusammenarbeit.» Wer nicht dieselben Fehler macht, spart Zeit. Auch das ist Lean. <

Von *Manuel Huber*, Bilder: *Fotosolar*

Mehr Zeit für den Kernauftrag

Die Stiftung Brändi hat sich zum Ziel gesetzt, Lean Management als stiftungsweite Denkhaltung zu etablieren und so mehr Zeit für ihren Kernauftrag, die Begleitung ihrer Mitarbeitenden, zu gewinnen. Lean Management bedeutet «Werte ohne Verschwendung schaffen». Ziel ist es, alle Aktivitäten, die für die Wertschöpfung notwendig sind, optimal aufeinander abzustimmen und überflüssige Tätigkeiten, mit anderen Worten «Verschwendung», zu vermeiden.

Immer mehr Unternehmen orientieren sich am LEAN-Prinzip.



Die Produktion von Leister-Kisten ist ein Leuchtturm-Projekt.



Beim Einrichten von Arbeitsplätzen gibt es Potenzial.



Mehr Selbständigkeit und schlankere Prozesse.

AWB Kriens – seit 25 Jahren

Stark in der Region verankert: Im AWB Kriens arbeiten 200 Menschen mit Lerndefiziten, vorwiegend psychischer Beeinträchtigung und körperlicher Behinderung. Sie durchlaufen eine Ausbildung oder werden am Arbeitsplatz begleitet. Ein breites Dienstleistungsangebot macht das Unternehmen als Dienstleistungspartner interessant: Logistik, Montage, Elektrotechnik, Holzbearbeitung, Metallbearbeitung, Facilityservice oder seit diesem Frühling E-Commerce-Fulfillment.

Im Team entstehen Qualität und Genuss

Das Qualitätsversprechen der drei Restaurants der Stiftung Brändi bedingt Teamgeist und Flexibilität. Beides bringt viel Frische in den Menüplan und verhindert Foodwaste. Das motiviert die Lernenden in der Küche zusätzlich. Von *Manuel Huber*, Bilder: *Fotosolar*



Dauerregen und Hagel. Auch die Biogärtnerei der Stiftung Brändi in Baldegg hat unter dem nassen Sommer gelitten, was sich im Angebot der drei Restaurants der Stiftung Brändi bemerkbar machte. «Sie haben uns regelmässig angerufen und gefragt, ob wir ihnen dieses oder jenes Produkt abnehmen und in den Menüplan einbauen können», erzählt Gunther Von der Crone, Leiter Gastronomie AWB Sursee. «Das erlebten wir auch mit Bauern aus der Umgebung, beispielsweise bei Erdbeeren zweiter Klasse. Wenn immer möglich sagten wir zu und passten den Menüplan an. Dadurch entstand eine Win-Win-Situation und wir leisten einen Beitrag zur Vermeidung von Foodwaste.»

Das Verarbeiten von regionalen Produkten und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind wichtige Pfeiler des Qualitätsversprechens, das die drei Restaurants der Stiftung Brändi in Sursee (Cayenne und Bison) und Horw (Rubinette) abgeben. Entstanden ist das Qualitätsversprechen auf Begehren der drei Küchenchefs und wurde danach ins Projekt «bewegt & gesund» (siehe Box) implementiert. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich, aus der Biogärtnerei Baldegg. Zusammen mit dem Fokus auf wenige Lieferanten können unnötige Fahrten vermieden werden. Fleisch kommt vorwiegend aus der Schweiz. «Daraus resultiert ein nachhaltiges Angebot und eine zeit-

gemässe Küche mit vielen frischen und eigenen Produkten. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig, abwechslungsreich und preiswert», sagt Gunther Von der Crone und weiss aus Erfahrung, dass es eine Herausforderung ist, das Qualitätsversprechen täglich zu erfüllen. «Es geht nur zusammen und es braucht jeden einzelnen. Wir sind ein Team.» Dieses Team setzt sich aus Gastronomiefachleuten und Menschen mit einer Beeinträchtigung zusammen. Im Cayenne und im Bison arbeiten auch 15 Lernende mit, neun von ihnen in der Küche.

«Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig, abwechslungsreich und preiswert»

Zur nächsten Generation von Küchenprofis gehören auch Selina Fehlmann und Enrico Kronenberg, die das Qualitätsversprechen bereits verinnerlicht haben und täglich ihr Bestes geben, um die lokalen Produkte in genussvolle Menüs zu verwandeln. Nach dem Sommer starteten sie ins zweite Lehrjahr ihrer Ausbildung zur/zum Küchenangestellter/n EBA. «Die Arbeit in der Küche macht Spass, weil wir stark einbezogen werden», sagt der 19-jährige Enrico Kronenberg. «Die Ausbildung ist aber auch intensiv und verlangt viel Durchhaltewillen.» Selina Fehlmann erlebt es ähnlich und ergänzt: «Ich schätze die Abwechslung und die Unterstützung. Was wir in der Schule lernen, können wir hier direkt anwenden.» Begleitet werden sie von Berufsbilderin Jolanda Galliker: «Sie machen



Mit viel Liebe fürs Detail - bereits in der Ausbildung.

grosse Fortschritte und arbeiten aktiv am Qualitätsversprechen mit. Beispielsweise erklären wir ihnen, dass man aus Gemüseabschnitten einen Fonds machen kann.» Das Küchenteam lebt Nachhaltigkeit vor und gibt das Wissen darüber weiter. «So zu arbeiten motiviert mich», sagt die 21-jährige Selina Fehlmann. Und Enrico Kronenberg gibt es «ein gutes Gefühl, nachhaltig arbeiten zu können». Sie lernen, dass Kochkunst viele Aspekte hat und vom Wetter genauso abhängig ist wie von der wirtschaftlichen Lage. Stichwort Coronapandemie.

Die Restaurants der Stiftung Brändi sind auch beliebt bei Gruppen oder für Veranstaltungen. Beides war mit COVID-19 nicht oder nur eingeschränkt möglich. «Wir spüren die Pandemie vor allem im Restaurant Bison», sagt Gunther Von der Crone. «Noch immer sind viele Personen des Businessparks im Homeoffice und es finden kaum Veranstaltungen statt.» Zudem wurden aufgrund der Pandemie die Restaurants im letzten Jahr nicht für Weihnachtsessen gebucht. «Unser Glück war aber, dass das Budget für Weihnachtsessen zugunsten von hausgemachten Weihnachtsgeschenken eingesetzt wurde.» So blieben die Sitzplätze in den Restaurants zwar leer, dafür wurden rund 4 000 Geschenkpakete mit selbstgemachten Lebensmittelprodukten aus der Küche Cayenne abgesetzt. Was Weihnachten 2021 bringt, ist offen. Wie der Sommer ist auch diese Zeit von äusseren Einflüs-

sen abhängig. Das Küchenteam nimmt's gelassen, denn ihr Qualitätsversprechen sagt: Unsere Stärke liegt in der Flexibilität. <



Bewegt & gesund

Das Projekt «bewegt & gesund» wurde im Frühjahr 2019 lanciert und richtet sich an Mitarbeitende und Personal der Stiftung Brändi. Das Projekt bringt beispielsweise mit Pausengymnastik mehr Bewegung in den Alltag. Die Restaurants und Wohngruppen der Stiftung Brändi achten auf eine ausgewogene Ernährung. Unter anderem bieten die Restaurants täglich ein vegetarisches Gericht an. Anstelle von «Salat und/oder Gemüse» ist heute beides im Menü inbegriffen. Zudem wurden Personal und Mitarbeitende mit Workshops für eine gesunde Ernährung sensibilisiert. Dazu wurde unter anderem die Ernährungspyramide mit echten Lebensmitteln nachgebaut.

Im Kochkurs hat's gefunkt

Er verlor keine Zeit zu fragen, sie sagte sofort Ja. Seit 10 Jahren gehen Silvia Brügger (58) und Hans Vonwil (60) gemeinsam durchs Leben und zeigen das offen. Hier verraten sie, welche Worte in ihre Ringe eingraviert sind und was der Schlüssel für ihre harmonische Beziehung ist.

Interview von *Manuel Huber*
Bild: *Fotosolar*



Ihr kommt strahlend zum Gespräch. Seid ihr noch immer so verliebt wie am ersten Tag?

Hans: Jaja, das sind wir. Meine Silvia gebe ich nicht mehr her.

Silvia: Das musst du auch nicht (lacht).

Ihr tragt Freundschaftsringe. Verratet ihr, was eingraviert ist?

Silvia: Bei mir sollte Hans stehen (streift den Ring ab).

Hans: Ich muss nachschauen (streift den Ring ebenfalls ab). Bei mir steht Silvia. Und bei dir?

Silvia: Bei mir steht nichts mehr. Stehst du etwas? (gibt Hans den Ring)

Hans: Ein H erkennt man noch, der Rest ist weg. Das stand sicher Hans (lacht).

Wie habt ihr euch kennengelernt?

Silvia: Bei einem Kochkurs von Pro Infirmis. Danach hatten wir uns aus den Augen verloren. Ich wusste aber, dass Hans im AWB Sursee arbeitet. Als ich zum Brändi nach Sursee kam, suchte ich ihn, erkannte ihn aber nicht.

Hans: Weil ich den Bart abgeschnitten hatte. Ich erkannte sie sofort. Als ich sie ansprach, war sie ganz verwirrt.

Wann hat es gefunkt?

Silvia: Bei mir sofort. Schon im Kochkurs. Bei Hans dauerte es etwas länger.

Hans: Aber nicht sehr lange. Und dann war ich ja sehr schnell.

Was heisst das?

Hans: Nur wenige Tage nach dem Arbeitsstart von Silvia im AWB Sursee fragte ich sie auf dem Balkon: Willst du meine Freundin sein?

Silvia: Ich sagte sofort Ja. Das war ein sehr schöner Moment.

Noch fast interessanter ist:

Weshalb hat es gefunkt?

Silvia: Bereits im Kochkurs hat mir seine Ausstrahlung und seine aufgestellte Art gefallen. Hans kann mich sehr gut beruhigen, aber auch aufbauen und Energie geben.

In welchen Momenten waren Sie froh um seine Unterstützung?

Silvia: Beispielsweise beim Tod meiner Eltern. Das hat mich beide Male sehr belastet. Hans gab mir in dieser Zeit Halt und hat mir Trost gespendet. Vor allem hat er zu mir gehalten. Ich hoffte sehr, dass er mich nicht verlässt, als es mir nicht gut ging.

Hans: Das hätte ich nie gemacht. Sie fragte mich ab und zu: Du bleibst doch bei mir, oder? Klar, sagte ich. Wir halten in guten und in schlechten Zeiten zusammen.

«Meine Silvia gebe ich nicht mehr her»

Wobei unterstützt ihr euch noch?

Silvia: Eigentlich überall im Leben. Wir sind einfach für einander da.

Hans: Wir machen auch im Haushalt alles zusammen, also einkaufen, kochen, putzen. Ich bin kein Pascha.

Silvia: Ich helfe Hans auch beim Lesen. Es kann ja nicht jeder alles.

Wie hat die Liebe euer Leben verändert?

Silvia: Es ist schön, jemanden im Alltag und für die Ferien zu haben. Wir machen viel zusammen, gehen spazieren, hören Musik und plaudern.

Hans: Seit fünf Jahren wohnen wir auch zusammen. Im Haus von Silvias Schwester Pia in Egolzwil haben wir eine eigene 3-Zimmer-Wohnung.

Silvia: Wir haben die beste Aussicht.

Hans: Ja, denn man sieht auch viele Heissluftballons.

Ihr wohnt zusammen und arbeitet am selben Ort. Wie ist das für euch?

Hans: Das geht super. Wir arbeiten ja in unterschiedlichen Bereichen und sind nicht immer zusammen. Ich arbeite in der Abpackerei, Silvia in der Wäscherei.

Und in der Freizeit?

Hans: Ich bin ein grosser FCL-Fan. Immer noch.

Silvia: Er hat sogar ein FCL-Leibchen.

Hans: Mit der Nummer 10. Silvia wollte es mal wegwerfen. Das sagte ich: Das gebe ich nicht her!

Silvia: Mir ist Musik lieber als Fussball. Ich bin ein grosser Fan der deutschen Musikgruppe Amigos, die volkstümlichen Schlager machen.

Zeigt ihr eure Liebe offen bei der Arbeit und im Leben?

Hans: Ja, wir zeigen es. Alle wissen, dass wir zusammen sind. Unsere Freundschaftsringe sind übrigens echt.

Silvia: Wir wollten Ringe aus echtem Gold und haben dafür gesparrt.

Ihr wirkt sehr aufgestellt und fröhlich. Könnt ihr auch mal streiten?

Hans: Das haben wir auch schon. Kommt aber sehr selten vor.

Silvia: Den grössten Krach hatten wir im dümmsten Moment. Wir waren bei der Arbeit, es hat uns beide «verjagt» und wir sind laut geworden. Genau in diesem Moment kam meine Chefin.

Hans: Wir waren beide müde und haben uns danach gegenseitig entschuldigt. Ich weiss nicht mal mehr weshalb wir laut geworden sind.

Silvia: Das hat es lange nicht mehr gegeben. Ist auch nicht nötig. Wir wollen es schön haben zusammen.

Was ist das Erfolgsrezept für eure harmonische Beziehung?

Silvia: Wir helfen einander und haben gleichzeitig gute Unterstützung von meiner Schwester Pia, von Hans' Cousin Sepp und von unseren Chefs.

Hans: Und wir sprechen viel miteinander. Beispielsweise, wie der Tag gelaufen ist oder was uns beschäftigt. Gell, Silvia?

Silvia: Ja, das tun wir. Offen miteinander sprechen ist das Wichtigste. <



Pünktlich am Montag, 13. September 2021, 10 Uhr erfolgte der Auftakt zum Bau des «Pavillons».



Sinnstiftende Ausbildungs- und Arbeitsplätze dank zeitgemäßem Neubau

Unsere Klostergärtnerei in Baldegg ist ein Bio-Suisse-zertifizierter Produktionsbetrieb. In Zukunft wollen wir mehr Produkte biologisch herstellen, die «durch den Magen» gehen: Setzlinge, Kräuter, Gemüse, Früchte und Dörrprodukte. Bestehende Produktionsprozesse müssen den geltenden Hygienevorschriften der Lebensmittelgesetzgebung angepasst werden. Arbeitsplätze in der Gärtnerei sind gefragter denn je.



Es geht nicht ohne Sie!

Bitte beachten Sie den Flyer, der diesem Magazin beiliegt. Fragen beantwortet Fabienne Steinmann, unsere Direktionsassistentin, unter Telefon 041 349 02 06 oder per Mail: fabienne.steinmann@braendi.ch

Wachsende Nachfrage nach Arbeitsplätzen

Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung in der Gärtnerei werden immer stärker nachgefragt. Das neue Betriebsgebäude ermöglicht zusätzliche Ausbildungsplätze für Lernende und attraktive Arbeitsplätze. Wir schaffen zeitgemässe Schulungs- und Ausbildungsbedingungen. Gleichzeitig optimieren wir unsere Produktionsprozesse, wovon alle profitieren. Verbessert werden die Produktion und die gesamte Fertigung wie Waschen, Rüsten, Vorbereiten, Dörren, Mischen und Verpacken. Dafür sind Investitionen unumgänglich.

Gemüse, Früchte, Gewürze, Dörrprodukte – alles bio

Die Produkte unserer Klostergärtnerei verkaufen wir im Laden der Dorfgärtnerei in Kriens, in den Brändi-Shops und in unserem Onlineshop. Oder sie landen gleich auf dem Teller in einem unserer Restaurants (siehe Rückseite dieses Magazins). Mit dem Ausbau des Bio-Sortiments stärken wir unsere künftige Marktposition. Eine wichtige Basis, um weiterhin attraktive Arbeits- und Ausbildungsplätze anzubieten. <



Starttage 2021: Mit Unterstützung zum Ziel

In der Stiftung Brändi starteten dieses Jahr 116 junge Berufsleute ihre Ausbildung. Viele von ihnen haben eine Lernbehinderung, eine kognitive oder psychische Beeinträchtigung. Den Anfang der Ausbildungen oder Umschulungen bilden seit 13 Jahren die Starttage. Der gemeinsame Start ist wichtig. Denn: Die Jugendlichen sollen erkennen, dass sie nicht alleine sind. Am Anlass selber unterstützen rund 30 Berufsbildnerinnen und Berufsbildner das Projektteam, welches die Starttage organisiert. Carlo Piani ist Leiter Berufliche Integration bei der Stiftung Brändi. Er unterstreicht die Wichtigkeit dieses traditionellen Anlasses für die Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

Wie kann man sich die Starttage konkret vorstellen?

Das Programm erstreckt sich über eine Woche. Es beinhaltet Workshops zu Themen wie Soziale Medien, Suchtprävention oder den Umgang mit Konflikten und Gewalt. Ebenfalls behandelt werden sicherheitsrelevante Themen wie stiftungsinterne IT-Richtlinien, Brandschutz oder Arbeitssicherheit. Ganz wichtig ist uns die Qualität dieser Workshops. Deshalb engagieren wir je nach Fachgebiet auch externe Referenten. Zum weiteren Programm gehören Teamaktivitäten wie Bogenschiessen im Waldparcours oder ein Detektiv-Trail. Diese Teamdisziplinen stärken das Wir-Gefühl unter den Jugendlichen.

Warum findet ein Teil dieser Tage in Sörenberg statt?

Wir gewähren den Teilnehmenden bewusst eine gewisse Distanz zu ihrem sozialen Umfeld und ihrem Arbeitsplatz.

Die neue Umgebung hilft allen, ob Lernende oder Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, leichter den Zugang zueinander zu finden. Ausserdem erstaunt es uns jedes Jahr, wie viele Lernende zum ersten Mal in ein Berggebiet reisen.



Carlo Piani, Leiter
Berufliche Integration bei
der Stiftung Brändi

Was hören Sie von Lernenden nach den Starttagen?

Diese Rückmeldungen sind für uns enorm wertvoll. Wir nehmen täglich ihre Feedbacks entgegen und staunen im-

mer wieder, dass nicht nur die Outdoor-Aktivitäten, sondern auch die Workshops sehr geschätzt werden. Im Jahr 2020 konnten die Starttage Covid-bedingt nicht stattfinden. Diese Lernenden durften auf freiwilliger Basis an den diesjährigen Themenblöcken teilnehmen. Über die Hälfte wollte von diesem Angebot profitieren.

Was beobachten jeweils Sie bei den Jugendlichen im Verlauf der Woche?

Das ist natürlich sehr individuell. Aber es ist jeweils schön zu sehen, wie Auszubildende und Lernende näher zueinander rücken. In diesem Bereich helfen Teamdisziplinen wie Bogenschiessen oder der Waldparcours enorm. Unser Ziel haben wir erreicht, wenn sich die Jugendlichen am Ende der Starttage folgendes bewusst sind: Ich bin nicht alleine. <

Das Interview wurde geführt von Matthias Moser, Redaktionsleiter des Magazins klar.



Brändi am Luzerner Stadtlauf 2021

Wie jedes Jahr lud die Stiftung ihre gesamte Belegschaft sowie alle Bewohnerinnen und Bewohner zur Teilnahme am traditionellen Stadtlauf ein und offerierte das Startgeld. Rund 120 Läuferinnen und Läufer in blauen Brändi-Poloshirts gaben ihr Bestes. Gerannt wurde eine Distanz von rund 1,5 km in der Kategorie «Altstadt-Plauschrennen». Weitere Bilder dieses Events finden Sie auf braendi.ch/stadtlauf



Interaktive Präventionsausstellung «Mein Körper gehört mir!»

Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung sind einem bedeutend höheren Risiko ausgesetzt, Opfer sexualisierter Gewalt zu werden. Deshalb gehört die Prävention sexueller Ausbeutung zu einer unserer zentralen Aufgaben. Die Ausstellung initiiert und unterstützt die Verankerung von Prozessen auf verschiedenen Ebenen, um dieses Ziel zu erreichen. Das Gesamtprojekt enthält Weiterbildungsmodule, Infoveranstaltungen sowie Reflexionsveranstaltungen, in welchen Strukturen und Prozesse analysiert und optimiert werden. Das Projekt läuft bereits und erstreckt sich über rund 1 ½ Jahre.



Unvergesslich ...

...waren auch die diesjährigen Aufführungen unseres Theaters «Der Sturm». Nach zweimaliger Verschiebung konnte es nun Mitte September aufgeführt werden. Die Schauspielerinnen und Schauspieler schlüpfen überzeugend in ihre Rollen, tauchten ein in die mystische Theaterwelt des Autors William Shakespeare. Jede Vorstellung war ein Unikat! Weitere Bilder des Theaters finden Sie auf braendi.ch/dersturm



Weihnachtsausstellung «Schlittenzauber»

Unsere kunstvoll dekorierte Ausstellung ist vom 20. November bis 24. Dezember für Sie geöffnet. Erleben Sie die schönsten Unikate der Stiftung Brändi. Ob Gestecke, Blumenarrangements oder liebenswerte Stücke aus den Werkstätten, wir haben unzählige Geschenkideen für Sie zusammengestellt.

Öffnungszeiten

Montag 13.30–18.00 Uhr

Dienstag bis Freitag

08.00–12.00 Uhr, 13.30–18.00 Uhr

Samstag

08.00–16.00 Uhr

24. Dezember 2021

08.00–12.00 Uhr

Stiftung Brändi, Dorfgärtnerei Kriens,
Schachenstrasse 33, 6010 Kriens

Sollte sich die aktuelle Situation verändern, finden Sie Informationen zur Ausstellung online unter braendi.ch/schlittenzauber



Weihnachtskarten für die besinnlichste Zeit im Jahr

Die Brändi Weihnachtskarten verbreiten Liebe und Anerkennung in der Weihnachtszeit. Von lustigen Rentieren bis hin zu goldenen Weihnachtssternen, finden Sie vielfältige und abwechslungsreiche Karten. Die Brändi Karten werden von Hand in Willisau, Sursee und Horw hergestellt. Mit dem Kauf unterstützen Sie die berufliche, gesellschaftliche und kulturelle Inklusion von Menschen mit Behinderung. Übrigens: Wir fertigen auch gerne individuelle Karten für Sie – zu einem bestimmten Thema, mit Ihrem Firmenlogo oder einem Sujet Ihrer Wahl.

Unsere Karten finden Sie in unseren Brändi-Shops oder unter www.braendi-shop.ch

Volles Vertrauen in den Reisebegleiter

Curaden wächst rasant und erobert mit ihren Produkten für die Zahnprophylaxe die Welt. Dafür braucht das Unternehmen verlässliche Partner wie die Stiftung Brändi. Um die Curaden-Produkte zu konfektionieren, kontrollieren und verpacken ist das AWB Horw perfekt gerüstet – die Videokontrolle ist ein Novum.

Von *Manuel Huber*, Bilder: *Fotosolar*

Grün. Blau. Pink. Die Travel-Sets von Curaden mit Reisezahnbürste, Zahnpasta und Interdentalbürsten in ihren knalligen Farben springen in der weissen Zahnpflegewelt sofort ins Auge – und sind sehr gefragt. Die Produktion läuft auf Hochtouren. Im AWB Horw der Stiftung Brändi werden die Travel-Sets konfektioniert. Der Farbmix muss exakt stimmen, alles nach Vorgabe eingesetzt sein. «Wir setzen hier für die visuelle Kontrolle erstmals auf Automatisierung», erklärt Andreas Kathriner, Unternehmensleiter des AWB Horw. «Dadurch können unsere Mitarbeitenden bei der Konfektionierung selbstständiger arbeiten und die Gruppenleiter haben mehr Kapazitäten für ihre Kernaufgabe, sprich die Betreuung der Mitarbeitenden.» Die Videokontrolle sei «die Zukunft», sagt Kathriner: «Wir sehen es als Chance, da wir damit bezüglich Qualität und Wirtschaftlichkeit konkurrenzfähig bleiben können. Denn trotz Automatisierung gibt es immer auch manuelle Arbeitsschritte und damit Arbeit für unsere Mitarbeitenden.»

Neben den Travel-Sets setzen die Mitarbeitenden der Stiftung Brändi für den Kunden Curaden auch Interdentalbürsten in verschiedenen Grössen zusammen. Die Einzelteile dafür prüfen sie genau und liefern alles sauber etikettiert und verpackt ab. Pro Jahr umfasst der Curaden-Auftrag aktuell über 1 Mio. Einzelprodukte und beschäftigt täglich bis zu 40 Mitarbeitende. «Für uns ist Curaden ein Schlüsselkunde», sagt Andreas Kathriner. «Bei diesem Auftrag können wir zeigen, wozu wir fähig sind und das AWB Horw als Kompetenzzentrum für Medizinaltechnik festigen. Wir erfüllen hier die hohen Hygiene-Anforderungen und können grosse Volumen in top Qualität bewältigen.»

Nach ersten kleineren Aufträgen arbeiten die Stiftung Brändi und Curaden seit Herbst 2019 eng zusammen. «Durch unser rasantes Wachstum hatten wir Bedarf nach einem neuen Konfektionierer», erklärt Kornel Ulrich, Leiter Supply Chain der Curaden AG. «Die Nähe, die Kompetenz und die freien Kapazitäten in der Stiftung Brändi haben dann den Ausschlag gegeben.» Curaden arbeitet mit verschiedenen Stiftungen

zusammen. «Einerseits ist es für uns wichtig, nicht von einem oder zwei Konfektionierern abhängig zu sein. Auch sind nicht alle Produkte für alle Konfektionierer gleich gut geeignet. Andererseits können wir den Menschen mit einer Beeinträchtigung eine Arbeit ermöglichen, an der sie sich freuen und wachsen. Auch leisten wir damit einen Beitrag an unsere Gesellschaft.»

Kornel Ulrich machte bisher «durchwegs positive Erfahrungen» mit der Stiftung Brändi, die Lösungen biete und auch Vorschläge für Verbesserungen mache. «Wir wissen ja auch nicht alles. Und wenn uns der Partner hilft, etwas besser und effizienter zu machen, haben wir eine Win-Win Situation. Es ist wichtig, dass wir im Team zusammen den Weg gehen können.» Das verlangt auch ein hohes Mass an Flexibilität, sagt Ulrich: «Wir sind ein sehr lebhaftes Unternehmen, in dem Entscheidungen zum Teil rasch gefällt werden. Unsere Partner sind gefordert, rasch zu antizipieren. Das gelingt der Stiftung Brändi gut.»

Andreas Kathriner spricht von einer «perfekten Partnerschaft, weil wir von Anfang an eingebunden worden sind». Die Zusammenarbeit erlebt er als sehr konstruktiv. Jetzt gehe es darum, die Partnerschaft zu etablieren und mit einem gewissen Volumen in die Zukunft zu gehen. «Die Videokontrolle war mit grossen Investitionen verbunden. Daher hoffen wir auf eine mehrjährige Zusammenarbeit.» Die Voraussetzungen dafür sind sehr gut. Die Stiftung Brändi hat sich das Vertrauen von Curaden erarbeitet – und Curaden floriert, bestätigt Kornel Ulrich: «Curaden will weiterwachsen und im Zahnprophylaxen-Markt eine wichtige Rolle einnehmen. Demzufolge benötigen wir starke Partner, die mit uns diesen Weg beschreiten wollen. Mit der Stiftung Brändi haben wir diesen Partner. Somit ist klar, dass wir die Zusammenarbeit festigen und wo möglich ausbauen wollen.» Die gemeinsame Reise geht weiter. Mit Farben und Produkten am Puls der Zeit, zusammengesetzt von Menschen für Menschen in der ganzen Welt. ◀



«Die Curaden AG mit ihrer Marke Curaprox engagiert sich mit all ihrer Erfahrung und durch Zusammenarbeit mit Dentalprofs für Schweizer Premium-Produkte und Dienstleistungen im Bereich Mundgesundheit. Qualität ist für uns ausschlaggebend – die Stiftung Brändi trägt mit hoher Kundenorientierung, Produktverständnis und innovativem Denken zu dieser Qualität bei. Das schätzen wir sehr.»

Christine Breitschmid
Managing Director Curaden AG

Die Curaden AG setzt sich für die Mundgesundheit ein. Dazu arbeitet das Unternehmen mit Dental-Profis zusammen und entwickelt für Kunden hochwertige Produkte. Mit ihrer wichtigsten Marke Curaprox ist das Unternehmen aktuell in über 70 Ländern weltweit vertreten. Curaden ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Kriens.

www.curaden.ch

Wir haben gefeiert. Und wie!

Seit Anfang August feiern wir gleich drei Geburtstage: 35 Jahre Brändi Grill, 25 Jahre Brändi Dog und 15 Jahre Brändi Boy. Wir sagen Danke! Unsere Mitarbeitenden arbeiten täglich mit grosser Hingabe, Geduld, Ausdauer sowie Feingefühl und machen die beliebten Produkte erst möglich. Wir blicken zurück und haben für Sie unsere Jubiläumsfeier in Zahlen zusammengefasst.

75 Jahre



75 Jahre alt werden unsere drei Jubiläumsprodukte, wenn man die Geburtstage zusammenzählt. Sie sind in tausenden Wohnzimmern, Küchen und Rucksäcken der Schweiz zu finden. Zum Geburtstag gab es sogar Produktverbesserungen und limitiert erhältliche Spezialeditionen.

11 000 Mal



Über 11 000 Mal wurde unser Jubiläumsfilm auf Youtube bereits geschaut. Wer sind die Menschen hinter den Produkten? Im Jubiläumsfilm erfahren Sie, was die Herstellung von Brändi Produkten für unsere Mitarbeitenden bedeutet. www.braendi.ch/jubi-film

16 Pralinen

16 feinste Pralinen im «Dog Look» sind in unserer limitiert erhältlichen Praliné-Box enthalten. Überraschen Sie zum Brändi-Dog-Spielabend mit Schweizer Schokolade in der schlichten Holzschatulle. Begeistern Sie die Spielrunde mit den Geschmacksrichtungen Pistache, Kaffee, Mandeln, Haselnuss.

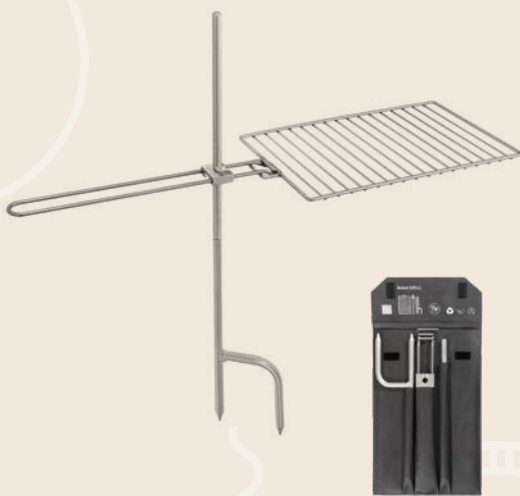




Schnell zugreifen:
es sind noch ein paar
Exemplare erhältlich!

250 Exemplare

250 Exemplare der limitiert erhältlichen Brändi Dog Box inkl. Spiel in der 4er-Grundversion wurden speziell fürs Jubiläum hergestellt. Das Spiel präsentiert sich in der hochwertigen Geschenkbox aus naturbelassenem Birkenholz, in der Schweiz gewachsen und verarbeitet zu 100% in unserer Schreinerei. Dank der praktische Inneneinteilung finden alle Teile des Spiels Platz: Karten, Murmeln, Würfel, Spielbrett und Anleitung.



2 Spitzen

2 Spitzen hat der Steckfuss des neuen Brändi Grills. Zum Jubiläum erhielt der Grill einen neuen Steckfuss - so findet er auch im härtesten Boden sicheren Halt. Selbstverständlich bleibt er weiterhin komplett zerlegbar, robust, langlebig und stufenlos verstellbar. Die neue Tasche ist aus leichtem, recyclebarem «Washed Craft Paper» und ist damit reissfest, biologisch abbaubar und robust.

6 Minuten 34 Sekunden



dauerte der Beitrag über unsere Produktjubiläen im SRF Regionaljournal vom 17. August. Im Interview wurden die Hintergründe der Spieleproduktion beleuchtet, deren Wichtigkeit für die Stiftung Brändi erklärt und auch Stimmen von Mitarbeitenden, die am Brändi Dog arbeiten, eingefangen. Über das Jubiläum berichteten übrigens auch Tele 1, Radio Central und Zürisee, Zentralplus, der Willisauer Bote und die Coop Zeitung. Wo und wie über uns berichtet wurde, erfahren Sie auf braendi.ch/medien/medienberichte

Hier können Sie unsere Produkte kaufen:

Brändi-Shop Luzern

Sempacherstrasse 15, 6003 Luzern,
041 349 05 05, shop-luzern@braendi.ch

Brändi-Shop Willisau

Spittelgass 2, 6130 Willisau,
041 971 03 35, shop-willisau@braendi.ch

Brändi-Shop Horw

Brändistrasse 31, 6048 Horw, 041 349 06 52

Dorfgärtnerei Stiftung Brändi

Schachenstrasse 33, 6010 Kriens, 041 320 43 55

Brändi Online-Shop unter www.braendi-shop.ch



*Nachhaltiges Angebot,
zeitgemässe Küche, frische und
eigene Produkte.*



**Restaurant RubINETTE
Horw**

Im Restaurant RubINETTE arbeiten 9 Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche und 16 Personen im Restaurant.

Mittagsangebot

Tages- und Wochengerichte,
Mo bis Fr, 11.30–13.00 Uhr,
mit Gartensitzplatz

Veranstaltungen

Seminare, Konferenzen, Events
und Apéros ab 50 bis 200 Gäste.

Kontakt

Telefon 041 349 06 06,
rubinette@braendi.ch

Adresse

Brändistrasse 31, 6048 Horw



**Restaurant Cayenne
Sursee**

Im Restaurant Cayenne arbeiten 20 Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche und 12 Personen im Restaurant.

Mittagsangebot

Tages- und Wochengerichte,
Mo bis Fr, 11.30–13.00 Uhr,
mit Dachterrasse

Veranstaltungen

Events, Betriebsfeiern, General-
versammlungen und Apéros ab
80 bis 200 Gäste.

Kontakt

Telefon 041 925 68 15,
cayenne@braendi.ch

Adresse

Münsterstrasse 20, 6210 Sursee



**Restaurant Bison
Sursee**

Im Restaurant Bison arbeiten 6 Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche und 10 Personen im Restaurant.

Mittagsangebot

Tages- und Wochengerichte,
Mo bis Fr, 11.30–13.30 Uhr,
mit Gartenterrasse

Veranstaltungen

Im Businesspark Sursee mit per-
fekter Infrastruktur für geschäft-
liche Anlässe: Pausensnack,
Mittagessen, Apéro riche oder
Nachessen ab 80 Gästen.

Kontakt

Telefon 058 226 06 85,
restaurant.bison@braendi.ch

Adresse

Allee 1A, 6210 Sursee