



Die Etikettierarbeiten für La Berenice machen Regula Schwab viel Spass und bereiten ihr grosse Freude.



Hier herrscht volle Konzentration: Vreni Lieb ist mit ihrer Arbeit sichtlich zufrieden.

«Jeder gibt sein Bestes»

Seit nunmehr acht Jahren etikettieren Mitarbeitende an geschützten Arbeitsplätzen der Stiftung Weidli in Stans Produkte der Gourmetspezialitätenherstellerin La Berenice. Eine Zusammenarbeit, die auf Vertrauen, Wertschätzung und Dankbarkeit basiert.

TEXT ELLA RICHARDS FOTOS THOMAS ZIMMERMANN

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster

2012 gründeten die beiden Schwestern Beatrice Seeholzer und Bernadette Oet das Unternehmen La Berenice in Steinen SZ, das sich auf die Herstellung von hausgemachten Saucen, Kräuterbutter und Frisch-Suppen spezialisiert hat. Die Firmengründung war zugleich Ursprung einer Zusammenarbeit mit der Stiftung Weidli in Stans NW, wo Menschen mit Beeinträchtigungen wohnen und arbeiten. Bernadette Oet erinnert sich: «Wir wurden durch eine Mitarbeiterin auf die Stiftung aufmerksam. Nach einem ersten Besuch vor Ort in der Werkstätte waren wir begeistert, wie mit den Menschen gearbeitet und der Umgang gepflegt wird. Das wollten wir unterstützen und so haben wir sie für die Etikettierung unserer Traiteurbecher und Deckel angefragt», sagt die 70-Jährige.

Mittlerweile ist La Berenice einer der grössten Auftraggeber der Stiftung Weidli im Bereich Arbeit. «Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag für die Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung», erklärt Reto Leuenberger (45), Leiter Arbeit. Aktuell sind rund 90 Mitarbeitende an geschützten Arbeitsplätzen in den Bereichen Gastronomie, Hausdienst und Werkstätte

tätig. «Um die Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz der Mitarbeitenden zu fördern, benötigen sie eine auf ihre individuellen Bedürfnisse ausgerichtete Führung und Begleitung. Um so arbeiten zu können, sind wir auf Aufträge wie jene von La Berenice angewiesen», meint Leuenberger.

Mit Herzblut und Freude

Je nach Auftragsgrösse arbeiten fünf bis acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stiftung Weidli für La Berenice. «Auf unseren regelmässigen Besuchen durften wir erfahren, dass sie diese Arbeit sehr gerne machen», so Bernadette Oet. Dies bestätigt Reto Leuenberger: «Wenn sie die beklebten Becher und Deckel dann in den Regalen der Verkaufsläden sehen, erfüllt sie dies mit besonderem Stolz – was wiederum natürlich auch mich als Leiter stolz macht.»

An der Zusammenarbeit mit der Stiftung Weidli schätzen Bernadette Oet und ihre Schwester besonders die Zuverlässigkeit, die Herzlichkeit und die gegenseitige Wertschätzung. Anfänglich sei es vor allem in Bezug auf die strengen Hygienemassnahmen und den Zeitdruck eine «kribbelige» Sache gewesen, der Stiftung Weidli voll und

ganz zu vertrauen. Doch schon bald hätte man gemerkt, dass die Sorgen unbegründet waren: «Es ist toll zu sehen, wie aus unserem Leitspruch «Jeder gibt sein Bestes» in der Zusammenarbeit mit der Stiftung eine schöne Symbiose entstanden ist und wir eine gemeinsame Kultur leben dürfen. Wir geben unser Bestes und fertigen mit viel Herzblut unsere Produkte. Und das Gleiche gilt für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Weidli, die ihren Teil mit ebenso viel Freude machen.» ●

GOURMET-SPEZIALITÄTEN Bei Coop im Sortiment

Die Produkte von La Berenice, darunter verschiedene Suppen, Saucen und Gewürzbutter, sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich. Letztere passen bestens zu Grillierem jeglicher Art. Für das volle Geschmackserlebnis empfehlen die Firmengründerinnen, die Butter nach Möglichkeit 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen zu lassen, damit sie schön geschmeidig und weich wird.