

SAH



SAH News Ein Abschied, ein Anfang und ein Jubiläum beim SAH Zentralschweiz 01/24

Liebe Leserinnen und Leser

Über 10 Jahre habt ihr euch an das Gesicht und an die umsichtige Leitung von Ursula Schärli gewöhnt. Das SAH Zentralschweiz hat sich unter ihrer Leitung gewandelt, professionalisiert und immer wieder neu ausgerichtet. Stillstehen oder einfach so weiter machen gab es in dieser Zeit kaum. Mit Kompetenz und innerem Feuer hat sie zusammen mit den Mitarbeiter*innen immer wieder einen guten Weg gefunden.

Nicht alle Veränderungen kamen von innen und waren vom SAH Zentralschweiz so gewollt. Aber eine Veränderung, die das SAH Zentralschweiz bis heute prägt, kam von innen und war eine mutige Entscheidung: der Aufbau des Restaurants Libelle.

Als Hilfswerk ein Restaurant zu eröffnen war ein mutiger Entscheid, den Ursula Schärli wesentlich initiiert, umgesetzt und mitgetragen hat. Arbeitsintegration im Bereich der Gastronomie mit einem eigenen erfolgreichen Restaurant zu realisieren war und ist nicht selbstverständlich. Mehr dazu im nachfolgenden Bericht.

An dieser Stelle möchten wir alle, Vorstand und Mitarbeiter*innen, Ursula Schärli für ihren Einsatz und für ihr Engagement für die Arbeitsintegration herzlich

danken. Viele Menschen haben in dieser Zeit durch das SAH den Weg zurück in die Arbeitswelt gefunden. Die enge Zusammenarbeit zwischen Zuweisenden, Arbeitgebenden und anderen Hilfswerken stand für Ursula Schärli immer im Zentrum.

Nun wird Ursula Schärli in die wohlverdiente Pension gehen. Wir wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt alles Gute und ganz viele schöne Erlebnisse.

Als neuen Geschäftsleiter heisst das SAH Zentralschweiz Erik Keller herzlich willkommen. Der Vorstand freut sich sehr, dass er sich für die Ziele des SAH Zentralschweiz einsetzen wird. Seine Erfahrung, sein Wissen und seine Persönlichkeit werden für die Weiterentwicklung des SAH Zentralschweiz eine Bereicherung sein. Wir wünschen ihm einen guten Start und freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit.

Katharina Hubacher
Präsidentin SAH Zentralschweiz

10 Jahre Restaurant Libelle

Jubiläen werden meist erst nach vielen Jahrzehnten gefeiert. An die Anfänge erinnern sich dann nur wenige. Nicht so beim SAH Zentralschweiz nach der ersten Dekade. Mit Stolz blicken wir zurück auf die Erfolgsgeschichte des Restaurants Libelle.



→ Das Restaurant Libelle im historischen Gebäude, erbaut von Architekt Otto Schärli.

Ein genussreicher Begegnungsort, ein etablierter Betrieb der Arbeitsintegration, ein geschätzter Arbeitsort und ein profitables Restaurant: So lässt sich die «Libelle» im Jahr 2024 umschreiben. Dabei begann alles im Mai 2014, als das SAH Zentralschweiz die «Libelle» als Restaurant mit Arbeitsintegrationsprogramm in der ehemaligen «Macchi»-Garage im Luzerner Maihofquartier eröffnete. Das Ziel: mit einem Qualifizierungs- und Trainingsprogramm erwerbslosen Erwachsenen den Einstieg in den regulären Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

Das Konzept dafür erarbeiteten die Hochschule Luzern und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Mit dem Wunsch, dieses in eine soziale Institution zu überführen, fanden im Jahr 2011 erste Gespräche mit dem SAH Zentralschweiz statt. Begeistert von der Idee, machte sich das SAH bald schon auf die Suche nach einem geeigneten Standort. Eine nicht ganz einfache Aufgabe, wie sich während der folgenden Monate herausstellte.

Im Frühjahr 2013 war es so weit: Das Projektteam stiess auf das Geschäftshaus an der Maihofstrasse 61, das vom Luzerner Architekten Otto Schärli im

Jahr 1929 erbaut worden war. Der perfekte Ort für ein Restaurant samt Arbeitsintegrationsprogramm, davon waren neben dem Quartierverein auch die Eigentümerin GKS Architekten Generalplaner AG überzeugt. Innerhalb weniger Monate und mit der tatkräftigen Unterstützung von GKS wurde der grosszügige Raum samt Galerie aufgefrischt, das Buffet sowie die sanitären Anlagen eingebaut und das Mobiliar für die 120 Innen- und Aussenplätze beschafft.

Funktionierende Arbeitsintegration

Neun Fachmitarbeitende und acht Programmteilnehmende waren bei der Eröffnung mit am Start. Gemeinsam empfingen sie die grosse Gästeschar und verwöhnten diese fortan mit einem authentischen und qualitativ hochwertigen Gastroangebot aus regionalen Produkten und einem gemütlichen Ambiente. Wo früher Lastwagen repariert wurden, füllten sich nun täglich von früh bis spät die Tische entlang der raumhohen Fensterfront. Man traf sich zum Morgenkaffee und zum Zmittag, zum Znacht und zum gemütlichen Plausch mit Familie und Freunden. Bald waren zusätzliche Fachkräfte im Service und in der Küche gefragt, dabei konnten auch die Programmplätze zu Spitzenzeiten auf insgesamt 25 ausgebaut werden.

Das Konzept der Arbeitsintegration ist das zentrale Element der «Libelle» und funktioniert bis heute. Während des drei- bis zwölf-

monatigen Einsatzes schult das Fachteam die Programmteilnehmenden mit einem praktischen und einem theoretischen Trainings- und Qualifizierungsprogramm für ihre Arbeit in der Küche oder im Service. Gleichzeitig werden sie im Bewerbungsprozess unterstützt und erhalten ein auf ihre Defizite abgestimmtes Coaching. Wissen und Kenntnisse, die ihnen bei der Stellensuche nützen und eine neue Perspektive im regulären Arbeitsmarkt eröffnen sollen.

Waren in den ersten Jahren hauptsächlich geflüchtete Menschen mit wenig bis gar keiner Arbeitserfahrung in der Schweiz und geringen Deutschkenntnissen Teilnehmende des Programms, sind es heute mehrheitlich Personen mit Einschränkungen unterschiedlicher Art. Unter Berücksichtigung der individuellen Zielsetzungen, zeitlichen Verfügbarkeiten sowie Arbeits- und Lernfähigkeiten, gestaltet das Fachteam Arbeitseinsätze möglichst nah am ersten Arbeitsmarkt.

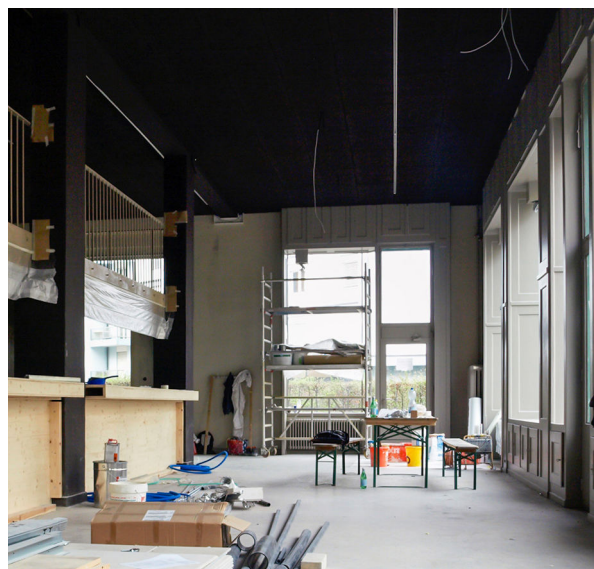
Auch aus wirtschaftlicher Sicht ist die «Libelle» eine Erfolgsgeschichte. Waren die drei Pilotjahre noch durch einen Beitrag der Drosos-Stiftung mitfinanziert, ist der Gastrobetrieb seither eigenständig und profitabel.

Wertschätzendes Miteinander

Dass das Miteinander zwischen den Programmteilnehmenden und dem Fachteam funktioniert, belegen die zufriedenen Gäste der «Libelle», erzählt die Geschäftsführerin Manuela Bernasconi. «Viele unserer Fachmitarbeitenden arbeiten seit vielen Jahren hier, manche bereits seit der Eröffnung, andere sind nach einem Abstecher in einen anderen Betrieb wieder zu uns zurückgekehrt. Sie mögen die sinnstiftende Arbeit mit den Programmteilnehmenden genauso wie die Bewirtung unserer Gäste. Sie alle haben eine grosse Loyalität gegenüber dem Betrieb und wir arbeiten stets als Team.» Dabei würden die Fachmitarbeitenden die guten Arbeitsbedingungen sowie die Möglichkeit, Weiterbildungen zu besuchen, ganz besonders schätzen. Zu erleben, dass auch langjährige Mitarbeitende sich weiterbilden, motiviert wiederum die Programmteilnehmenden, an ihrem eigenen Vorankommen zu arbeiten.

Solid und eigenständig in die Zukunft

Auf dem soliden Fundament von zehn Jahren und den knapp 500 Programmteilnehmenden, die seit der Eröffnung das Integrationsprogramm besucht haben, blickt das «Libelle»-Team freudig in die Zukunft. Gemeinsam wollen sie die Erfolgsgeschichte, der viel Mut und Überzeugungsarbeit vorausgegangen sind, weiterbeschreiben. Bei einer sinnvollen Tätigkeit in einem wertschätzenden und professionellen Umfeld sollen viele weitere Erwerbslose auf eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt vorbereitet werden. An einem Ort, an dem soziales Engagement, gelebte Gastfreundschaft und nachhaltiger Genuss aufeinandertreffen.



Jubiläumsfeier 10 Jahre Libelle: So, 26. Mai, 13 – 21 Uhr

Eröffnung: Mai 2014

Anzahl bisherige Teilnehmende: 500

Vermittlungsquote: rund 50%

**Kontakt: Restaurant Libelle, Maihofstrasse 61, Luzern
info@restaurantlibelle.ch | www.restaurantlibelle.ch**

100 Tage SAH Zentralschweiz: Erik Keller steht Rede und Antwort

Seit dem 1. Januar ist Erik Keller der neue Geschäftsleiter des SAH Zentralschweiz. Der zweifache Familienvater lebt in Luzern und ist in seiner Freizeit gerne in der Natur unterwegs. Er hat über 20 Jahre Erfahrung in Führungspositionen in Non-Profit-Organisationen und in der Privatwirtschaft. Wie er beim SAH Zentralschweiz angekommen ist, hat er uns im Interview gesagt.

Erik, wie hast du deinen Start beim SAH Zentralschweiz erlebt?

Das Team hat mich sehr herzlich empfangen und aufgenommen. Diese Offenheit «dem Neuen» gegenüber ist nicht selbstverständlich und habe ich sehr geschätzt. Auch gab dies eine gute Basis für die zahlreichen Gespräche mit den Mitarbeitenden. Dabei habe ich erfahren, welch grossen Erfahrungsrucksack alle haben und mit welchem hohem Engagement sie sich für stellensuchende Menschen einsetzen. Ich habe auch gleich die verschiedenen Standorte in Luzern und Zug besucht.

Was freute dich ganz besonders?

Die einzelnen Mitarbeitenden kennenlernen und mich gemeinsam mit ihnen auf den Weg zu machen, freut und motiviert mich sehr. Für das Kennenlernen des gesamten Teams bot das Jahresessen im Januar im Neubad Luzern den perfekten Rahmen. Und es hat mich gefreut, erste positive Rückmeldungen auf unsere neuesten Angebotsausschreibungen zu erhalten. Dies hat mir gezeigt, dass das SAH Zentralschweiz ein geschätzter und wichtiger Partner ist für unsere Auftraggebenden.

Was war bisher die grösste Herausforderung?

Die zahlreichen SAH-Angebote und auch die Zusammenarbeit mit den zuweisenden Stellen ist äusserst komplex. Entsprechend herausfordernd war es, diese zu verstehen und die Zusammenhänge zu erkennen. Die Arbeit als Geschäftsleiter in den Bereichen Strategie, Führung und Finanzen ist hingegen vergleichbar mit meinen bisherigen Aufgaben bei Comundo und auch INTERTEAM.



→ Erik Keller, Geschäftsleiter des SAH Zentralschweiz

Gemessen an deinen Erwartungen an die Aufgabe: Waren es erfolgreiche 100 Tage?

Auf jeden Fall. Ich bin dankbar, dass der Vorstand von Anfang an klar und offen kommuniziert hat, dass sich das SAH Zentralschweiz im Wandel befindet. Nach einem schwierigen Jahr 2022 haben der Vorstand und die Geschäftsleitung im Jahr 2023 den Turnaround geschafft. Wie wir uns in naher Zukunft weiterentwickeln wollen, werden wir in den kommenden Wochen und Monaten gemeinsam erarbeiten. Diese Orientierung ist für das ganze Team wichtig und ich freue mich, dass alle motiviert sind, sich auf diesen Prozess einzulassen.

Erik, wir wünschen dir alles Gute und freuen uns auf die weitere Arbeit mit dir.

Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der TWINT App scannen
Betrag und Spende bestätigen



Herausgeberin

SAH Zentralschweiz
Spannortstrasse 7
6003 Luzern
www.sah-zentralschweiz.ch

Text & Redaktion

Judith Bachmann
Bachmann Text | Konzept

Konzept & Redaktion

Erik Keller, Andrea Schultheiss

Fotoaufnahmen

Pawel Streit, Luzern
GKS Architekten, Luzern

Gestaltung

BÜRO ZWOI GmbH, Luzern

Druck

Druckerei Ebikon AG



Gemüse-Abo für Bio-Gemüse aus dem SAH Garten in Emmen

Mit einem Gemüse-Paket aus unserem Garten erhalten Sie wöchentlich eine vielfältige und wechselnde Auswahl von Bio-Gemüse und Kräutern. Frisch, saisonal, lokal!



Schweizerisches Arbeiterhilfswerk **SAH**
SAH ZENTRALSCHWEIZ
Œuvre suisse d'entraide ouvrière **OSEO**
Soccorso operaio svizzero **SOS**