

In den SAH Ateliers für Frauen in Horw entstehen kreative und nachhaltige Produkte: Sie stehen für die sinnvolle Tätigkeit der beschäftigten Frauen und das nachhaltige Freude bereiten. Neu ist ein Einkauf auch online möglich.



Ein exquisites Chiliöl, eine hübsche Keramikschale, eine süsse Kinderschürze oder doch lieber ein frischer Blumenstraus? Wer das Sortiment der SAH Ateliers für Frauen durchstöbert, hat die Wahl. Unzählige Eigenkreationen und Unikate locken zum Kauf. Erschaffen von Frauen, die in den Ateliers ihre Fähigkeiten erweitern und sich auf eine Anstellung im regulären Arbeitsmarkt vorbereiten.

«Alle unsere Produkte spiegeln das Können und die Kreativität unserer Teilnehmerinnen wider», erzählt Barbara Meier, Leiterin Arbeit und Vermittlung. «Sie nämlich sind es, die zusammen mit den Atelierversantwortlichen neue Produkte entwerfen und herstellen». Aktuell läuft die Produktion für das nahende Osterfest und den Frühling auf Hochtouren: Von Osterhasen über Osternester bis hin zu Kränzen und Gestecken wird so manches erschaffen, was Lust macht, es sich selbst zu schenken oder einem lieben Menschen damit eine Freude zu bereiten.

Die Produkte aus der Küche und den Kreativateliers werden im Laden in Horw und die Floristikarrangements

von April bis Dezember auf dem Luzerner Wochenmarkt verkauft. Jeden Dienstag und Samstag arbeitet das Marktteam an seinem Stand vor dem Luzerner Theater und bietet bunte Blumensträuße zum Verkauf. Für die Sträuße werden nur Schweizer Blumen in Bioqualität und wenn immer möglich aus dem Eigenanbau auf der Weberwiese verwendet.

Seit Dezember 2022 sind einige Atelierprodukte auch über den Online-shop erhältlich. Damit hat sich das SAH Zentralschweiz einerseits einen weiteren Vertriebskanal erschlossen, andererseits profitiert es von der schweizweiten Ausstrahlung des Shops. «Erste Bestellungen aus verschiedenen Landesteilen sind bereits eingetroffen», erzählt Judith Estermann, welche mitverantwortlich war für den Aufbau. «Ob online, im Laden oder auf dem Markt, jedes verkaufte Produkt bekräftigt die Teilnehmerinnen in ihrer Arbeit und gibt ihnen Selbstvertrauen für ihr weiteres Tun.»

Hier können Sie die Atelierprodukte kaufen:

Onlineshop: [www.socialstore.ch](http://www.socialstore.ch)



**Verkaufsladen in Horw**  
(Kantonstrasse 19):  
Montag bis Freitag, 8 – 12 Uhr  
sowie 13.30 – 18 Uhr

**Luzerner Wochenmarkt:**  
Dienstag und Samstag  
April bis Dezember

Jetzt mit TWINT spenden!

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



## Impressum

**Herausgeberin**  
SAH Zentralschweiz  
Spannortstrasse 7  
6003 Luzern  
[www.sah-zentralschweiz.ch](http://www.sah-zentralschweiz.ch)

**Text & Redaktion**  
Judith Bachmann  
BachmannText | Konzept

**Konzept & Redaktion**  
Ursula Schärli, Andrea Schultheiss

**Fotografien**  
Pawel Streit, Luzern

**Gestaltung**  
BÜRO ZWOL, Luzern

**Druck**  
Druckerei Ebikon AG



## SAH News Die Libelle – soziale Verantwortung und wirtschaftlicher Erfolg 01/23

Anfangs 2014 hat das SAH Zentralschweiz in den ehemaligen Räumlichkeiten der Autogarage Macchi im Luzerner Maihofquartier das Restaurant Libelle eröffnet – ein Quartierrestaurant und zugleich eine professionell geführte soziale Unternehmung.

Das Restaurant Libelle bietet erwerbslosen Menschen, die Arbeitslosentaggelder, wirtschaftliche Sozialhilfe oder IV-Taggelder beziehen, Arbeitsintegrationsplätze an in den Bereichen Küche, Service, Buffet und Office. Die Programmteilnehmenden werden im Gastrobetrieb mit den marktwirtschaftlichen Anforderungen eines Normalbetriebes konfrontiert. Das Restaurant Libelle ist als Sozialfirma und etablierter Gastrobetrieb Teil des Arbeitsmarktes und ermöglicht den stellensuchenden Personen, sich für künftige Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber im Gastrobereich zu empfehlen. Unter der Mitwirkung von festangestelltem Fachpersonal bietet die Libelle ein umfassendes und qualifizierendes Schulungs- und Trainingsangebot im Gastronomiebereich.

Als betriebswirtschaftlich professionell geführte Sozialfirma arbeitet der Gastrobetrieb wirtschaftlich unabhängig. Die Begleitung, Schulung und Qualifizierung der Programmteilnehmenden werden über Leistungsverträge mit den Kantonen und Gemeinden der Zentralschweiz finanziert.

Über 450 Menschen wurden in den vergangenen neun Jahren in der Libelle ausgebildet und begleitet. Davon haben rund 50 Prozent nach dem Programm eine Arbeitsstelle im regulären Arbeitsmarkt gefunden. Eine auf allen Ebenen bald zehnjährige Erfolgsgeschichte, welche aus dem Maihofquartier nicht mehr wegzudenken ist.

Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ursula Schärli, Geschäftsleiterin

## Wo die unterschiedlichsten Menschen zusammenarbeiten und Gäste verwöhnen

Seit bald zehn Jahren ist das Restaurant Libelle die Quartierbeiz im Luzerner Maihofquartier. Dass hier auch Arbeitsintegration stattfindet, wissen längst nicht alle Gäste. Das ist auch gut so, finden die Geschäftsführerin Manuela Bernasconi und ihr langjähriger Servicefachmitarbeiter Wondante Haile.

### Manuela, wenn du jemandem erzählst, wo du arbeitest, wie würdest du die Libelle beschreiben?

Die Libelle ist eine kreative Quartierbeiz mit vielen Stammgästen und zugleich ein soziales Unternehmen mit einem breiten Arbeitsintegrationsangebot. Unser Fachpersonal und unsere Programmteilnehmenden arbeiten Hand in Hand und verwöhnen unsere Gäste gemeinsam.

### Wondante, du arbeitest seit bald fünf Jahren als Fachmitarbeiter in der Libelle. Wie hast du den Wechsel von einem regulären Gastronomiebetrieb in die Libelle erlebt?

Die Gäste sind hier ganz anders: viel gemütlicher und auch freundlicher (lacht). Bei der Arbeit tragen wir Fachkräfte sowohl die Verantwortung für unsere Gäste als auch für unsere Kolleginnen und Kollegen des Integrationsprogramms. Wir gehen auf deren sehr unterschiedliche Fähigkeiten ein und begleiten und unterstützen sie.

### Was genau beinhaltet das Arbeitsintegrationsprogramm?

Manuela: Das Programm dauert in der Regel sechs bis zwölf Monate. Es besteht aus einem praktischen und einem theoretischen Teil. Im praktischen Teil schulen wir die Programmteilnehmenden direkt bei der Arbeit im Service oder in der Küche. An einem Tag pro Woche vermitteln wir ihnen theoretisches Wissen rund um die Grundlagen der Gastronomie, unterrichten sie in Deutsch und unterstützen sie im Bewerbungsprozess. Ziel ist es, die Teilnehmenden auf eine Anstellung im regulären Arbeitsmarkt vorzubereiten. Findet eine Person eine Anstellung während des Programms, kann sie diese sofort antreten und die Libelle verlassen. Das ist sehr wichtig für die Teilnehmenden, bringt unsere Arbeitspläne aber immer wieder durcheinander.

### Wie reagieren die Gäste auf die Programmteilnehmenden?

Wondante: Sehr gut und falls nötig auch mit Geduld. Trotzdem ist es uns wichtig, dass die berufliche Integration für unsere Gäste stets im Hintergrund steht. Unser Hauptaugenmerk liegt auf einem reibungslosen und qualitativ hochwertigen Gästeservice. Schliesslich wollen wir unsere Gäste mit der erbrachten Dienstleistung davon überzeugen, wieder zu kommen. Die Unter-



stützung unseres sozialen Engagements soll nicht der einzige Motivator dafür sein.

Manuela: Wir positionieren unseren Betrieb nahe am regulären Arbeitsmarkt. Die Teilnehmenden wissen das und wir lassen sie so selbstständig wie möglich arbeiten.

### Wie gross ist die Nachfrage nach Einsatzplätzen und wie kommen die Teilnehmenden zu euch?

Manuela: Die Nachfrage ist derzeit rückläufig. Dies hängt auch mit dem Fachkräftemangel zusammen. War es vor einigen Jahren noch schwierig, ohne Berufserfahrung eine Anstellung in der Gastronomie zu finden, stehen die Chancen heute viel besser. Andererseits haben die Menschen, die heute bei uns im Programm sind, oft sehr komplexe gesundheitliche und persönliche Probleme. Entsprechend wichtig sind die Beratung, Betreuung und Schulung im Hintergrund. Zurzeit haben wir neun Programmteilnehmende, die alle über das RAV, die IV oder ein Sozialamt zu uns gekommen sind.

### Was gefällt euch beiden besonders an eurer Arbeit in der Libelle?

Wondante: Die Zusammenarbeit mit den Programmteilnehmenden ist für mich eine wunderbare Ergänzung zur Servicearbeit. Gemeinsam Perspektiven schaffen und ein Ziel zu erreichen,

erfüllt mich mit grosser Freude. Und ich schätze unser Team sehr. Wir sind wie eine Familie und arbeiten sehr gut zusammen. Wenn in der Küche zwei Hände fehlen, hilft jemand aus dem Service aus und umgekehrt.

Manuela: Mir gefällt die Sinnhaftigkeit. Über 450 Menschen haben wir in den vergangenen neun Jahren in der Libelle ausgebildet und begleitet. Davon haben rund 50 Prozent nach dem Programm eine Arbeitsstelle im regulären Arbeitsmarkt gefunden. Diesen Menschen heute zu begegnen und zu erfahren, dass die Libelle für sie ein Sprungbrett in den regulären Arbeitsmarkt und die finanzielle Unabhängigkeit war, erfüllt mich mit Stolz und Demut.

### Was ist das Erfolgsrezept der Libelle?

Manuela: Neben dem Gesamtkonzept ist es sicher das tolle Miteinander im Team der Fachkräfte. Viele arbeiten seit mehreren Jahren in der Libelle.

### Und was macht es aus, dass die Fachmitarbeitenden die Arbeit in der Libelle so schätzen?

Wondante: Neben den guten Arbeitsbedingungen schätzen wir ganz besonders die Möglichkeit, uns ständig weiterzubilden. Seit ich in der Libelle arbeite, habe ich verschiedene Kurse besucht: vom Weinseminar über den Einstiegskurs Arbeitsagogik bis hin zum Bereichsleiter Restauration. Letzteren schliesse ich in wenigen Wochen ab. Dass wir Mitarbeitende uns weiterbilden, ist zugleich ein positives Signal für unsere Programmteilnehmenden. Sie erleben, dass kontinuierliches Lernen wichtig ist für die persönliche Entwicklung und die Zufriedenheit eines Menschen.

Manuela: Dabei ist Wondante für viele ein Vorbild. Wie manche unserer Programmteilnehmenden war auch er mit einer neuen Sprache und Kultur konfrontiert. Zielstrebig und mit hoher Eigenverantwortung hat er sich dann über eine Lehre und verschiedene Weiterbildungen hier ein Leben aufgebaut und sich integriert. Das beeindruckt!

**Manuela Bernasconi** arbeitet seit 2014 in der Libelle. Die studierte Sozialwissenschaftlerin leitete während sieben Jahren das Integrationsprogramm der Libelle. Im Juli 2021 hat sie als Geschäftsführerin die Leitung des gesamten Betriebs übernommen.

**Wondante Haile** ist ausgebildeter Restaurationsfachmann und arbeitet seit 2019 in der Libelle. Als junger Erwachsener ist er aus Äthiopien in die Schweiz gekommen. In Luzern hat er seine Lehre absolviert und in verschiedenen Luzerner Gastrobetrieben gearbeitet.



## Restaurant Libelle: Die Quartierbeiz im Luzerner Maihofquartier

Die Beiz für den Morgenkaffee, den leckeren Zmittag, das gemütliche Abendessen oder die Familienfeier. Die Libelle ist ein beliebter Gastronomiebetrieb im Luzerner Maihofquartier. Hier begegnen sich Jung und Alt, geniessen und plaudern, verweilen und begegnen sich.

Die Libelle wurde im Jahr 2014 eröffnet und gehört zum SAH Zentralschweiz. «Wir sind eine echte Quartierbeiz, die sich mittlerweile in ganz Luzern gut etabliert hat», sagt Geschäftsführerin Manuela Bernasconi. «Viele unserer Gäste kommen regelmässig und wir kennen sie mittlerweile auch persönlich». Neben dem täglichen Angebot verwöhnt das Libelle-Team auch bei Anlässen wie Geburtstagsfeste, Erstkommunionsfeiern, Taufen und auch geschlossene Privat- oder Firmenfeiern.

Das Restaurant ist während sieben Tage die Woche geöffnet und ist von morgens bis abends durchgehend für die Gäste da. Serviert werden mittags und abends feine, saisonale und regionale Menüs. Besonders beliebt ist auch das Brunch-Angebot an den Samstagen und Sonntagen. Die Lebensmittel bezieht das Küchenteam von umliegenden Produzenten aus der Region. Nach Möglichkeit auch in Bio-Qualität.

Lernen auch Sie die Libelle kennen. Manuela Bernasconi und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Restaurant Libelle, Maihofstrasse 61, 6006 Luzern