

Lebensmittel im Topsegment

Die arwo Stiftung will sich zukünftig breiter abstützen und eröffnet in Fislisbach eine neue Produktionsstätte für Lebensmittel in höchster Qualität.

ADRIAN VONLANTHEN

Bis anhin belieferte die arwo Mittagstische in Wettingen und Umgebung. Dies wird sich bald ändern, denn die Stiftung investierte in einen neuen Produktionsstandort auf der anderen Seite des Bareggtunnels. An der Badenerstrasse 11 gleich neben der Migros in Fislisbach produzieren Menschen mit einer Behinderung in Kürze Lebensmittel im Topsegment.

Auf der über 500 m² grossen Fläche, auf der vor ein paar Jahren Coop seine Kunden bediente, stellen die arwo-Angestellten Pasta, Trockenfrüchte, Risotto- und Salzmischungen her. Bis anhin produzierte die arwo im ehemaligen Restaurant Metropol in Wettingen. Durch den Umzug profitiert die arwo nicht nur davon, dass sie nun mehr Platz hat im rund fünfmal grösseren Lokal in Fislisbach, sondern auch von erweiterten Möglichkeiten, was die Zusammenarbeit mit lokalen Mittagstischen anbelangt. «Von Wettingen aus Mittagstische auf der anderen Seite des Bareggs zu beliefern, war bis anhin aus logistischen Gründen nicht möglich», erklärt Geschäftsführer Roland Meier.

Wichtige Begegnungen

Die Entscheidung nach Fislisbach zu expandieren, fiel nicht von heute auf morgen. Mindestens ein Dutzend potenzielle Produktionsstätten besichtigten die arwo-Verantwortlichen. In Fislisbach stimmte das Gefühl auf Anhieb. Zum einen weil das Gebäude rollstuhlgängig ist und die Produktion auf einer Ebene möglich ist. Zum anderen wegen des zentralen Standorts mitten im Dorfkern. «Wir erhoffen uns dadurch viele Begegnungen mit der Bevölkerung. Diese Kontakte sind sehr wichtig für unsere Mitarbeitenden», betont Roland Meier. Der inte-



Felix Rempe, Co-Leiter der neuen Produktionsstätte, verpackt das Gericht für die Badenfahrt

grierte Fabrikladen soll seinen Teil dazu tun, dass diese Begegnungen gefördert werden.

Die arwo konnte mit der Eigentümerschaft einen langfristigen Mietvertrag abschliessen. Ein entscheidender Faktor, wenn man sich die umfangreichen Umbauarbeiten vor Augen führt. Diverse Zwischenwände wurden eingebaut, um die Fläche sinnvoll aufzuteilen. Da die arwo neben der Lebensmittelproduktion Gerichte zubereitet, baute man eine der aktuellen Hygienebestimmungen entsprechende Industrieküche ein. «Ein arbeitsintensiver Teil des Umbaus bestand darin, die Installationen für die Küchenabluft einzubauen», ergänzt Melanie Bär, Leiterin Kommunikation der arwo.

Diese Tage werden die Umbauarbeiten nun abgeschlossen. Wobei die Küche bereits eingeweiht wurde. Für die Badenfahrtbeiz des Lions Clubs fertigte die arwo in der neuen Küche

in Fislisbach bereits ein afghanisches Linsengericht. Nach und nach werden nun die Mitarbeitenden ihren neuen Arbeitsplatz in Fislisbach beziehen. Auf Wunsch haben Angestellte, die zurzeit in Wettingen beschäftigt sind, die Möglichkeit den Arbeitsort zu wechseln. Zudem gehen die Verantwortlichen bei der arwo davon aus, dass sich noch weitere Interessentinnen und Interessenten aus Fislisbach und Umgebung melden werden. «Ein paar Anfragen haben uns schon erreicht», stellt Roland Meier fest.

Reaktion auf Auftragsrückgang

Mit dem neuen Standort in Fislisbach reagiert die arwo auf die zuletzt finanziell angespannte Situation, die durch rückläufige Auftragseingänge der öffentlichen Hand entstanden ist. «Im Vergleich zum Vorjahr hatten wir 2016 einen Auftragseinbruch von rund 25 Prozent», hält Meier fest. Man wolle in Zukunft weniger abhängig sein von



Bald ist alles bereit: Ein Arbeiter erledigt in der neuen Küche die letzten Arbeiten

BILDER: AV



Melanie Bär und Roland Meier vor der neuen Produktionsstätte in Fislisbach

der externen Auftragslage. 700 000 Franken investierte die Stiftung in den neuen Standort in Fislisbach. Geld, das man aus den vorangegangenen guten Jahren zurückgestellt hatte.

Am Samstag, 2. September, lädt die arwo die Bevölkerung zum Tag der offenen Tür am neuen Standort in Fislisbach. Von 9 bis 15 Uhr sind Interessierte herzlich willkommen.