

Fislisbach: Die «arwo»-Stiftung produziert neuerdings Dörrobst und Pasta im ehemaligen Coop-Gebäude

Pasta und Dörrrüchte schaffen Arbeitsplätze

Zehn bis 15 Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung entstehen derzeit in Fislisbach. Die «arwo»-Stiftung realisiert damit einen lange gehegten Wunsch nach mehr Unabhängigkeit.

Danach haben wir lange gesucht», sagt «arwo»-Geschäftsführer Roland Meier. Zufällig stiess er auf die mehr als 500 Quad-

ratmeter grossen Räumlichkeiten, die vormals Coop-Verkaufsfläche waren. Meier steht inmitten von Handwerkern, die Lüftungsrohre anschrauben und die letzten Wände verputzen. Aus der Küche duftet es herrlich. Leiter Felix Pente und seine Stellvertreterin Sandra Turner füllen ein afghanisches Linsengericht in Plastiksäcke ab. «Das Linsengericht produzieren wir im Auftrag des Lions Club Baden, sie servieren es in ihrem Beizli an der Badenfahrt», erzählt Meier.

Dass die «arwo»-Stiftung ihre Produktionsstätte nach Fislisbach zügelt, das hat mehrere Gründe. «Unsere Küche in Wettingen platzt aus allen Nähten», sagt Meier. Temporär kam man in einem ehemaligen Restaurant unter. «Die Räume sind rollstuhlgängig, befinden sich im Erdgeschoss und sind mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen», nennt Melanie Bär, Leiterin Kommunikation, die Vorzüge der neuen Produktionsstätte. Die Stiftung investierte 700 000 Franken in den Um- und Ausbau.

Weniger Stress für Menschen mit Beeinträchtigung

In der Küche können die Angestellten künftig 500 Menüs herstellen. «Wir möchten Mittagstische in der Region beliefern. Das machen wir ja schon in Wettingen», so Meier. Mit dem Fislisbacher Mittagstisch hat man bereits einen Abnehmer.

Die Produktionsstätte erlaubt es der Stiftung, den Bereich der Eigenprodukte auszubauen. «Im Gegensatz zu Aufträgen von Dritten, können wir so flexibler planen», argumentiert Bär. Auch die «arwo»-Stiftung krankt daran, dass immer weniger Aufträge von Industriebetrieben eingehen. Und wenn Aufträge kommen, «dann sollten sie gestern schon fertig sein», kommentiert Meier trocken. Diese Flexibilität kommt den zehn bis 15 Menschen mit einer Beeinträchtigung zugute, die von drei bis vier Betreuern in der Arbeit angeleitet werden. Sie können in ihrem eigenen Tempo an die Arbeit gehen, ohne Druck oder Stress. Schliesslich steht die Stiftung aber auch unter fi-



Melanie Bär, Leiterin Kommunikation, und «arwo»-Geschäftsführer Roland Meier freuen sich über die Räume in Fislisbach. Fotos: nw



Der Leiter der Produktionsstätte, Felix Pente, stand bereits am Herd und produzierte ein afghanisches Linsengericht.

nanziellem Druck. Die Sparmassnahmen des Kantons machen sich auch bei der «arwo» bemerkbar. «Wir müssen mehr verdienen, um dies ausgleichen zu können», kommentiert Meier.

Weil man über genügend Platz verfügt, ist auch ein kleines Ladenlokal angeschlossen. Dort wird man die Produkte kaufen können, «uns ist der Kontakt zur Bevölkerung wichtig», unterstreicht Meier.

Bereits diese Woche legt man los mit der Produktion von Dörrobst, Pasta, Konfi und Risotto-Mischungen. Man will gerüstet sein für die Weihnachtszeit. Viele Unternehmen der Region überraschen ihre Kunden mit einem

Präsent aus der «arwo»-Werkstatt. Diese werden heuer «made in Fislisbach» sein.

Nathalie Wolgensinger

Tag der offenen Tür

Am Samstag, 2. September lädt die «arwo»-Stiftung zum Tag der offenen Türe in Fislisbach ein. Von 9 bis 15 Uhr können sich Interessierte ein Bild von der neuen Produktionsstätte im ehemaligen Coop-Gebäude machen. (nw)