

Eine Stiftung auf Expansionskurs

Dank der neuen Produktionsstätte in Fislisbach kann die Arwo, Stiftung für Menschen mit Beeinträchtigung, mehr Mittagstische beliefern. «Wir möchten weiter wachsen und so neue Stellen schaffen», sagt der Geschäftsführer

VON CARLA STAMPFLI (TEXT)
UND SANDRA ARDIZZONE (FOTOS)

Wo im Herbst noch Handwerker Kabel verlegten, Küchenmobiliar aufstellten und es nach frischer Farbe roch, liegt nun ein süsslicher Duft in der Luft. Auf einem Tisch in den ehemaligen Räumen von Coop in Fislisbach liegen haufenweise geschälte Mangos. Es ist kurz vor zehn Uhr, als fünf Mitarbeiterinnen der Arwo, Stiftung für Menschen mit Beeinträchtigung Wettingen, die Früchte in Streifen schneiden. In der Küche nebenan bereitet Arwo-Mitarbeiter Sven Hofmann gemeinsam mit Profikoch Christian Kirschmann Reis, Pouletgeschnetzeltes und Pastetli vor. Die Zeit drängt: In einer halben Stunde wird das Essen für die Mittagstische ausgeliefert.

Seit August 2017 betreibt die Arwo in Fislisbach eine neue Produktionsstätte (die AZ berichtete). Hier werden eigene Lebensmittel produziert und Mahlzeiten für Mittagstische gekocht. Den Standort hat die Stiftung eröffnet, weil die Stätte im ehemaligen Restaurant Metropole in Baden zu klein geworden war und es in der Grossküche im Wohnheim in Wettingen zu eng ist. «Jetzt haben wir genügend Platz zur Verfügung», sagt Arwo-Geschäftsführer Roland Meier. Dank dem neuen Standort kann die Stiftung bis zu 300 Mittagessen pro Tag zusätzlich ausliefern und ihre Produktion von eigenen Lebensmitteln wie Dörrfrüchte, Teiwaren, Risotto- und Teemischungen erhöhen. «Seit wir in Fislisbach sind, ist der Umsatz in der Lebensmittelproduktion um 150 Prozent gestiegen», sagt Meier. So seien die Arwo-Produkte neu auch in verschiedenen Spar-Filialen erhältlich und in weiteren ausgewählten Läden in der Region. «Künftig möchten wir in der ganzen Deutschschweiz Fuss fassen», sagt der Geschäftsleiter. Auch im Bereich des Mittagstisches wolle man wachsen. «Auf diese Weise können wir neue, geschützte Arbeitsplätze schaffen.» Zehn Stellen für Menschen mit Beeinträchtigung hat sie bereits durch die Inbetriebnahme anbieten können, weitere sollen folgen.

«Team ist sehr gut eingespielt»

Inzwischen ist es halb elf Uhr geworden. Arwo-Mitarbeiter Sven Hofmann legt die Bleche mit Reis, Pouletgeschnetzeltes und Pastetli in die Wärmeboxen, die er wiederum in den Lieferwagen stellt. «Jetzt können wir gehen», sagt er und setzt sich auf den Beifahrersitz. Hofmann war 20 Jahre in der Küche im Wohnheim in Wettingen beschäftigt, nun ist er in Fislisbach. «Es gefällt mir sehr gut hier. Ich wollte schon immer etwas Neues machen», sagt er und fügt an: «Es ist etwas familiärer als am früheren Arbeitsplatz, die



Caroline Rufener schneidet Mangos in feine Streifen. Sie werden später gedörrt, in Säckchen abgefüllt und verkauft.



Sven Hofmann liefert die Essen aus.



Zwiebeln rüsten für die Mittagessen.



Manuel Steiner wäscht Nüsslisalat.

Atmosphäre und die Stimmung sind gut.» Das bestätigt Edith Vogt, Leiterin Gastronomie in der Arwo-Stiftung: «Das Team ist sehr gut eingespielt und die Mitarbeitenden sind mittlerweile mit den Abläufen vertraut.» Vogt ist zufrieden, wie die neue Produktionsstätte angelaufen ist. «Unser Ziel ist es, weitere Mittagstische zu bedienen.»

Vor zehn Jahren wurde in Wettingen der erste Mittagstisch mit 30 Essen geliefert, mittlerweile sind es rund 450. Neben den Mittagstischen in Wettingen und Baden ist mit dem zusätzlichen Produktionsstandort neu auch die Schule Fislisbach hinzugekommen. Ausserdem bedient die Arwo probeweise auch noch Gemeinden auf dem

Rohrdorferberg und im Reusstal. Dies in Anbetracht des neuen Kinderbetreuungsgesetzes, das die Gemeinden ab Herbst dazu verpflichtet, den Zugang zu einem bedarfsgerechten Angebot an familienergänzender Kinderbetreuung sicherzustellen.

80 Essen werden ausgeliefert

Sven Hofmann und Chauffeur Emrulla Osmani sind mittlerweile im Schulhaus Ländli in Baden angekommen, das seit 2014 den Mittagstisch von der Arwo bezieht. In Windeseile liefern sie die Kisten mit den Mittagessen ab. «Mit der Zusammenarbeit sind wir sehr zufrieden», sagt Schulleiter Oliver Pfister, während er die rund 80 Essen in Emp-

fang nimmt. So sei die Stiftung sehr flexibel, was die Menüplanung betrifft. Das sei für die Schule insofern wichtig, weil manchmal nicht alle Klassen vor Ort essen würden. «Heute beispielsweise kochen zwei Klassen im Wald.»

Der Lieferwagen mit den Mittagessen rollt wieder los. Nun müssen Hofmann und Osmani noch die Privatschule Forum 44 in Baden bedienen und danach die Schule in Fislisbach. «Wenn wir alle Mahlzeiten ausgeliefert haben, gehen wir die schmutzigen Behälter abholen. Danach haben wir Feierabend», sagt Hofmann mit einem Schmunzeln.



Ein Video und weitere Fotos:
www.badenertagblatt.ch