



Das Magazin der  
VEBO Genossenschaft

# impuls

Nimm  
einfach  
Ricola

Seite 10



Erfolgreiches  
VEBO Job  
Coaching

Seite 6

100 Tage  
Kaspar Kellerhals,  
CEO Kisag AG

Seite 18



online auf [www.vebo.ch](http://www.vebo.ch)

## Impressum

### **Herausgeber und Gestaltung**

VEBO Genossenschaft,  
Werkhofstrasse 8, 4702 Oensingen,  
[www.vebo.ch](http://www.vebo.ch)  
[marketing@vebo.ch](mailto:marketing@vebo.ch)

### **Redaktion**

lesens-wert, Belinda Juhasz,  
[www.lesens-wert.ch](http://www.lesens-wert.ch)

### **Druck**

Vogt-Schild Druck AG  
[www.vsdruck.ch](http://www.vsdruck.ch)

Erscheint vierteljährlich als Mitgliedschafts-  
publikation für die Genossenschafter,  
Gönner und Spender. Für Nichtgenossen-  
schafter ist das Abo im Spenderbeitrag  
ab CHF 5.– inbegriffen.

printed in  
**switzerland**



VEBO Genossenschaft

Werkhofstrasse 8 | 4702 Oensingen | T +41 62 388 35 35 | [mail@vebo.ch](mailto:mail@vebo.ch) | [www.vebo.ch](http://www.vebo.ch)

Für jeden  
Schweizer  
Haushalt



### Liebe Leserin, lieber Leser

Keine Schaumslägerei, sondern Tatsache: Innert 10 Jahren nach der Patentierung des Kisag Rahmbläsert 1958 wurde dieser über 1 Million Mal weltweit verkauft. Es war eine Jahrhundertinnovation. Auch in diesem Jahrhundert wollen wir mit neuen innovativen Produkten die Küchen von nah und fern erobern.

Die Vision unserer Tochtergesellschaft ist, in jedem Schweizer Haushalt mit einem Kisag Artikel vertreten zu sein. So brachten wir kürzlich eine Produktlinie aus edlem Walnussholz auf den Markt. Immer mehr setzen wir auf nachhaltige Rohstoffe, wie etwa beim Sparschäler aus FSC-zertifiziertem Buchenholz. Aber eigentlich wollen wir ganz hoch hinaus und tüfteln am Rahmbläser 2.0. Sprich: an einem neuen Produkt, das die Herzen der Köchinnen und Köche genauso im Sturm erobert, wie der Rahmbläser dies 1958 tat. Immer im Zentrum stehen dabei Swissness als Schweizer Traditionsmarke und das soziale Engagement. Bereits 2014 erhielt die Kisag den Sozialstern des Kantons. Mit der VEBO als Produktionspartnerin sind die Küchenhelfer der Kisag mit dem Social Responsibility Label ausgezeichnet.

Kaspar Kellerhals ist seit gut 100 Tagen als CEO der Kisag im Amt. Nachdem Vorgänger Philipp Schwander in den letzten drei Jahren wichtige Weiterentwicklungen umsetzen konnte, treibt Kaspar Kellerhals den nächsten Schritt voran. Dazu gehören neue Produkte. Aber auch eine Modernisierung der Arbeitsplätze, um kreativen Raum für Neues zu schaffen und um sich als attraktiver Arbeitgeber präsentieren zu können. Ich freue mich, gemeinsam mit Kaspar Kellerhals die nächste Etappe zu gestalten.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer und eine spannende Lektüre.

Herzliche Grüsse

Marc Eggimann  
Direktor



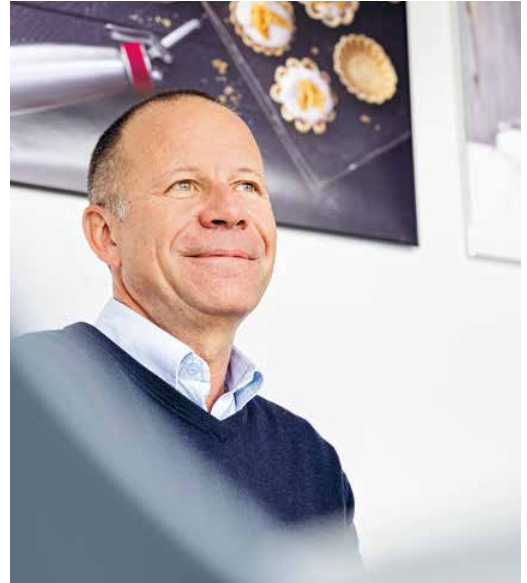
## 10 Schweizer Kräuter erobern die Welt

13 Schweizer Alpenkräuter sorgen für ein gutes Gefühl im Hals. Ricola produziert seit 1930 seinen wohltuenden Kräuterzucker. Inzwischen verlassen jedes Jahr sieben Milliarden Bonbons das Werk in Laufen. Schön, dass die VEBO einen kleinen Teil der Ricola Erfolgsgeschichte mittragen darf.



## 6 Wieder im Lot

Ein Schicksalsschlag brachte Balendra Sithambranathan ins Ungleichgewicht. Dank dem Aufbautraining und dem Job Coaching der VEBO hat er den Weg zurück in die offene Wirtschaft gefunden.



## 18 Willkommen, Kaspar Kellerhals

Der neue CEO der Kisag AG ist seit rund 100 Tagen im Amt. Im Interview lernen wir den smarten 59-Jährigen besser kennen.

### Titelbild

Björn Christ, Director Trade Marketing & B2B, Ricola Schweiz AG

1 Editorial

4 Newsticker

6 Leben

9 Kolumne

10 Titelstory

17 Gewusst, dass ...?

18 Einblick

20 Ausblick

# Was gerade bei der VEBO läuft



Newsticker



8. Mai 2023

## Wahlen Verwaltungsrats-Mitglieder

An der 58. Generalversammlung der VEBO wählten die Genossenschafter:innen den Verwaltungsrat. Neu begrüssen wir Luana Almonte und Cristina del Valle im Verwaltungsrat. Als neuer Verwaltungsratspräsident wurde Peter Caccivio gewählt, welcher seit 2016 Mitglied des Verwaltungsrats ist. Für eine weitere Amtsperiode wiedergewählt wurden die bisherigen Verwaltungsratsmitglieder Cornelia Dippon, Dr. med. Adrian Fröhlich und Dr. sc. tech. Dieter Künzli.

Sommer 2023

## Hofladen VEBO Gärtnerei

Erfrischendes und Knackiges rund um die Uhr! Das gibt es im Hofladen vor der VEBO Gärtnerei in Matzendorf. Aktuell gibt es hier frische Salate, sonnen gereifte Tomaten, knackige Kohlraben und anderes Sommergemüse. Auch erfrischende Sirupe und handgemachte Geschenkartikel finden Sie im Hofladen. Bedienen Sie sich gut!


 Diverse Geschenkartikel finden Sie auch in unserem Onlineshop unter [www.vebo-shop.ch/kulinarik/](http://www.vebo-shop.ch/kulinarik/)



ab Mai 2023

## Welcome nanooq

nanooq steht für Design für Kinder – für Praktisches, das weitervererbt werden will. Es ist die neue Eigenmarke der VEBO. Die Designstücke von nanooq sind vielseitig einsetzbar und optimal an die Bedürfnisse von Kindern angepasst. Schauen Sie doch kurz oder lang rein, in die Website von nanooq, und freuen Sie sich mit uns über das schöne Werk.

 Jetzt reinschauen unter [www.nanooq.ch](http://www.nanooq.ch)



Besuchen  
Sie mich!

1. April 2023

## Neue Leiterin Sozialberatung

Anita Hubert leitet neu die VEBO Sozialberatung. Sie ist dipl. Sozialarbeiterin FH, Sozialversicherungsfachfrau mit eidg. Fachausweis, Non-Profit-Managerin NDS FH Wirtschaft und Fachjournalistin. Die VEBO Sozialberatung bietet Unterstützung im Umgang mit Ämtern und Behörden, Bearbeitung von finanziellen und rechtlichen Fragestellungen sowie Vermittlung und Begleitung bei Konflikten. Das Angebot steht allen aktiven und pensionierten Mitarbeitenden und Bewohner:innen sowie deren gesetzlichen Vertretungen zur Verfügung.



2. September 2023

## Tavolata

Ein langer Tisch, reich gedeckt mit allen möglichen Gerichten für jeden Geschmack. Das ist die Tavolata. Dazu gehören Freunde, Arbeitskolleginnen oder die Familie, die gemeinsam lachen und gute Gespräche führen. Seien Sie herzlich willkommen zu unserer nächsten Tavolata am 2. September 2023 in der Genusswerkstatt in Oensingen. Reservieren können Sie unter 062 388 22 41 oder per Mail an [genusswerkstatt@vebo.ch](mailto:genusswerkstatt@vebo.ch).

 Mehr Infos unter [www.vebo-genusswerkstatt.ch/events/tavolata](http://www.vebo-genusswerkstatt.ch/events/tavolata)



## Balendra Sithambranathan

Ist in Sri Lanka geboren und aufgewachsen. Nathan, wie ihn alle nennen, ist verheiratet und Vater von einer Tochter und einem Sohn. Er liebt die traditionelle Küche von Sri Lanka und kocht jeden Sonntag für seine Familie.



# Neuanfang mit 60 Jahren

Eine Kündigung hat Balendra Sithambranathan aus der Bahn geworfen. Denn mit bald 60 Jahren und körperlichen Beschwerden einen neuen Job zu finden, muss an ein Wunder grenzen. Doch nichts ist aussichtslos, wenn man sich getraut, seine Wunder selbst zu erschaffen.

Jeden Sonntag kocht Balendra Sithambranathan für seine Familie Gerichte aus seiner Heimat. Schliesslich hatte er als junger Mann in Sri Lanka Koch gelernt. Heute macht er damit nicht nur seiner Familie eine Freude, Kochen ist für ihn wie Meditation. Die Zeit in der Küche – die hat ihm in den letzten Jahren besonders gutgetan, als in seinem Leben plötzlich nichts mehr wie vorher war.

## Den Job verloren

Was er macht, macht er sehr exakt und pflichtbewusst. Balendra Sithambranathan ist ein fleissiger, zuverlässiger Mitarbeiter. Jahrelang arbeitete er pflichtbewusst für eine grössere Autogarage. Bis er eines Tages die Kündigung erhielt – aufgrund eines Firmenzusammenschlusses. Damit hatte er nicht gerechnet. Für Nathan, wie ihn alle nennen, brach eine Welt zusammen. Wie soll das ohne Job weitergehen? Schliesslich muss er seine Familie ernähren. Die langen Tage ohne Job schlugen Nathan aufs Gemüt. Vor lauter Sorgen konnte er nicht mehr schlafen, kam morgens kaum aus dem Bett und schon gar nicht mehr richtig in die Gänge. Zum Glück holte er sich Unterstützung bei einer Psychologin. Und zum Glück macht diese ihm den Vorschlag, sich bei der VEBO zu melden. So kam der Stein ins Rollen.

## Vom Aufbautraining in den Wiedereinstieg

Nathan startet mit einem Pensum von 50% ein Aufbautraining bei der VEBO. Wo liegen seine Stärken? Wo seine körperlichen und mentalen Grenzen? Um dies herauszufinden, steigerte er nicht nur langsam das Arbeitspensum, Nathan wechselte auch alle paar Wochen die Abteilung. Er montierte Grills, erledigte Konfektionsarbeiten, unterstützte die Druckerei, baute Elektromotoren um, bestückte Leiterplatten, bewies sich am CNC-Bearbeitungscenter, strippte Kabel. Durch diesen Prozess wurde er eng von einem Team aus Abklärungsfachleuten und Job Coaches begleitet. Zweimal nahm er an einem internen Bewerbungskurs teil, den Job Coach Ida Russo organisiert. «Mir fiel auf, dass er sich rasch

einen Wiedereinstieg in das Berufsleben wünschte», erinnerte sich Ida Russo und begann, sich aktiv um eine Stellenvermittlung zu kümmern. «Herr Sithambranathan war sehr wählerisch und forderte mich richtig heraus bei der Suche nach einem Job», lacht Ida Russo, und Nathan erklärt: «Ich will nicht einfach nur arbeiten gehen. Ich will, dass es zu 100% passt, ich mich wohlfühle und ich mich einbringen kann.»

## Striega-Therm AG

Die Striega-Therm AG in Rothrist stellt seit über 40 Jahren Wärmepumpen in solider Schweizer Qualität her. Ihre Produkte zeichnen sich besonders durch die niedrigen Unterhalts- und Servicekosten und durch eine Lebensdauer von 20 bis 30 Jahren aus. Wärmepumpen von Striega-Therm haben aber noch einen ganz anderen, wichtigen Pluspunkt: Sie gehören zu den leisesten auf dem Markt. Und wer steckt hinter Striega-Therm? Geschäftsführer Reto Studer, Personalchefin Martina Martignano und ein Team von 25 Mitarbeitenden. Dazu gehört inzwi-

«Nathan ist ein sehr geschätzter Mitarbeiter, er arbeitet enorm qualitätsbewusst.»

**Martina Martignano**  
Leiterin Finanzen und Personal

schen auch Balendra Sithambranathan. Und man könnte ihn nicht mehr wegdenken. «Nathan ist ein sehr geschätzter Mitarbeiter, er arbeitet enorm qualitätsbewusst», schwärmt Martina Martignano. Sie hat die Wiedereingliederung von Nathan begleitet. Nach einem dreiwöchigen Praktikum folgte ein dreimonatiger Arbeitsversuch. «Eine intensive Zeit», gibt Ida Russo zu. Denn lange war man sich nicht sicher, ob es Nathan wirklich gefällt bei der Striega-

Therm. «Ich war aber einfach nicht sicher, ob ich all den Aufgaben hier gewachsen bin», kontert Nathan. Denn für Nathan ist klar: «Ich will einfach alles perfekt machen, ich will aber für meine Arbeit auch eine Wertschätzung erhalten.» So waren während dem Arbeitsversuch einige offene und klare Gespräche notwendig, bis alle sich verstanden. Die Geduld hatte die Geschäftsleitung der Striega-Therm AG. «Unser erstes soziales Engagement geschah vor langer Zeit eher zufällig. Dabei wurde uns jedoch bewusst, wie wenig es braucht, um Menschen mit einer Beeinträchtigung glücklich zu machen. Wir haben hier bei Striega-Therm die Möglichkeit, viele Arbeiten an die Stärken und Schwächen von Menschen anzupassen», erklärt Reto Studer.

### Wo ich bin, will ich sein

Nathan hat nun seit Oktober 2022 eine Festanstellung. «Ich fühle mich in der Striega-Therm Familie sehr gut aufgenommen.» Mit seinen Arbeitskollegen weiss er immer zu scherzen. Und schaut man ihm bei der Arbeit über die Schulter, ist von seinen anfänglichen Unsicherheiten nichts zu sehen. Im Gegenteil. Als sein Chef kürzlich ausgefallen ist, schmiss er gleich auch seinen Job. «Ich bin der VEBO enorm dankbar für ihren grossen Einsatz für mich.» So überraschte er Ida Russo zu Weihnachten mit einem Besuch und einem Pack Schöggeli. Für alle eine grossartige Erfolgsgeschichte, auf die Ida Russo stolz ist: «Ich freue mich sehr, dass Herr Sithambranathan bei so einem guten Arbeitgeber seine Chance nutzen konnte und das Angebot angenommen hat! Er hat das toll gemacht!»



#### 1 Gut im Lot

Nathan lötet Kupferrohre an den Regler der Wärmepumpe.

#### 2 Gut vernetzt

Nathan kümmert sich voller Konzentration um die korrekte Installation der Elektronik des Dampfgerätes.

#### 3 Gut unterstützt

Martina Martignano ist Leiterin Finanzen und Personal bei der Striega-Therm und hat Nathan bei seinem Wiedereinstieg eng begleitet.





«Ich will nicht einfach nur arbeiten gehen. Ich will, dass es zu 100% passt, ich mich wohlfühle und ich mich einbringen kann.»

**Balendra Sithambrathan**  
Mitarbeiter Striega-Therm



Kolumne

# Erfolgreiche Zertifizierungen



**Peter Schönenberger**  
SMS Schönenberger Management Systeme

**B**ei der VEBO sind Aktivitäten wie die Organisation und Betreuung von Wohngruppen zertifiziert. Aber nicht nur!

Die VEBO stellt sich dem Wettbewerb und ist auch ein produzierender Betrieb. Gefragt ist ein zuverlässiger Partner, welcher gleichbleibende Qualität liefern kann. Die erfolgreichen Zertifizierungen von ISO 9001 (Qualitätsmanagement), ISO 14001 (Umweltmanagement) und ISO 45001 (Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit) sind somit eine solide Basis, um auf dem freien Markt für Produkte und Dienstleistungen wettbewerbsfähig bestehen zu können. Auch hier wird der VEBO nichts geschenkt und sie hat sich der Herausforderung zu stellen wie jeder andere Betrieb. Zertifizierungen helfen, noch mehr Vertrauen zu schaffen.

2018 wurde das damalige Managementsystem fundamental und prozessorientiert umgebaut. Dabei wurde viel Wert auf ein einfaches und anwenderfreundliches Managementsystem gelegt. Es galt, nur so viele Dokumente wie wirklich nötig einzuführen. Dabei war es immer wichtig, alle Mitarbeitenden mit einzubeziehen, denn das Managementsystem kann nur funktionieren, wenn sich alle Mitarbeitenden damit identifizieren können.

Die Erfolgsgeschichte des umfassenden Managementsystems ist an die Unterstützung der Führungskräfte gebunden. Das Managementsystem wird von oberster Stelle und über die Prozessverantwortlichen koordiniert und gefördert. Das Managementsystem wird laufend den Veränderungen angepasst und verbessert. QUALITÄT wird in der VEBO nicht nur «grossgeschrieben», sondern auch spürbar durch alle Stufen hindurch gelebt und kontinuierlich weiterentwickelt.





# Nimm einfach Ricola

Ricola ist eine der innovativsten Bonbonherstellerinnen der Welt. Das Familienunternehmen exportiert rund 50 verschiedene Kräuterspezialitäten in 45 Länder in Europa, Asien und Amerika. Alle Produkte werden in der Schweiz hergestellt. Für Ricola im Einsatz ist auch das Team der VEBO in Breitenbach.



### Die Kraft der 13 Kräuter

Natascha Saner streifte als Kind viele Stunden durch die Felder und Wiesen. Sie pflückte korbweise Schlüsselblumen und brachte diese ins Nachbardorf zu Ricola. Heute pflanzen, pflegen und sammeln rund 85 Schweizer Bergbauern die Kräuter für die Bonbonherstellerin in Laufen – naturgemäss entsprechend den Standards von Bio Suisse. Natascha Saner hat vor 20 Jahren ihre ehrenamtliche Mitarbeit für eine Festanstellung eingetauscht und engagiert sich als Verkaufskoordinatorin im Innendienst. Ein Leben ohne Ricola? «Für mich ist der Betrieb mein zweites Daheim, schliesslich bin ich mit Ricola aufgewachsen.» Das ist auch Björn Christ, Leiter Trade Marketing & B2B. «Je nachdem, wie der Wind wehte, erreichte uns in Büsserach ein Duft von Pfefferminze, Salbei oder Thymian.» In der Region hinter dem Passwang haben wohl alle ihre Geschichte mit Ricola. Auch die VEBO in Breitenbach, welche seit über 40 Jahren für die Bonbonherstellerin im Einsatz steht. Man hat schon gemunkelt, dass es diesen VEBO Standort vielleicht sogar wegen Ricola gibt. Denn die Arbeiten, welche Ricola damals schon auslagerte, waren sehr personen- und zeitintensiv. Doch bevor wir über die Zusammenarbeit berichten, möchten wir Ihnen die Firma hinter dem weltbekannten Kräuterzucker näher vorstellen.

### Vom Bäckermeister zum Kräutermischer

Der Bäckermeister Emil Richterich gründete Ricola 1930. Er hatte nämlich etwas erfunden: den Kräuterzucker, der die Welt erobern soll. Das Rezept: eine ausgewogene Mischung aus 13 Schweizer Alpenkräutern, harmonisch abgestimmt und eine Wohltat für den Hals. Ricola entwickelt und vergrössert ihr Sortiment kontinuierlich und führt jedes Jahr neue Kräuterspezialitäten ein. Die Vielfalt der Produkte reicht von zuckerhaltigen und zuckerfreien Kräuterbonbons bis hin zu Kräuterspezialitäten und Tees. Aktuell umfasst das Sortiment ungefähr 50 Hartbonbons in verschiedenen Grössen und Formen, gefüllte Bonbons in verschiedensten Verpackungen, Kräuterperlen sowie Instant- und Beuteltees. Das weltweit erfolgreichste Produkt ist nach wie vor der Ricola Original Schweizer Kräuterzucker. Aber auch Geschmacksrichtungen wie Zitronenmelisse oder Holunderblüten erfreuen sich grosser Beliebtheit. Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen: Sieben Milliarden Bonbons verlassen jedes Jahr die Produktion in Laufen. Rund 90 Prozent davon exportiert Ricola in 45 Länder. Hinter Ricola steckt ein Team von rund 500 Mitarbeitenden, 430 davon in Laufen. «Klar, eine profitable Entwicklung des Geschäfts ist wichtig, aber seit der Gründung engagiert sich Ricola auch für das Wohlergehen von Mensch und Umwelt», weiss Björn Christ.

# Zahlen und Fakten

# 1930

Aus der Confiserie Richerich von 1930 ist eine weltbekannte Marke geworden. Auch heute ist Ricola noch ein Familienbetrieb, in dem bereits die 4. Generation der Eigentümerfamilie aktiv ist.



Heute sind über 500 Mitarbeitende weltweit für Ricola tätig, davon 430 in der Schweiz.

# 50

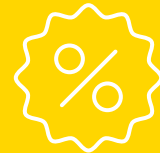
Ricola bietet ungefähr 50 verschiedene Produkte auf dem Weltmarkt an, darunter auch Teespezialitäten. Laufend kommen neue hinzu.



57640 Schachteln Bio-Beuteltee packte die VEBO 2022 für Ricola ab.

# 7

7 Milliarden wohlschmeckende Bonbons produziert Ricola jährlich. Das sind rund 35 000 pro Minute.



Die VEBO klebte 2022 194 976 Preisetiketten auf Instanttee-Dosen, Ricola Beutel, Ricola Box Duo und Co.

# 13

Alle Ricola Produkte enthalten die traditionelle 13-Kräutermischung.



Ungefähr 85 Schweizer Bergbauern pflanzen und pflegen die Kräuter für Ricola naturgemäss entsprechend den Standards von Bio Suisse.

# 1

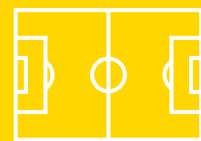
Sämtliche Ricola-Kräuterspezialitäten werden im Werk in Laufen in der Schweiz hergestellt.



In 45 Ländern schätzt man die Ricola-Produkte. Die umsatzstärksten Märkte sind die USA, Deutschland, Frankreich, Italien und die Schweiz.

# 13 763

13763 Aktions-Displays und Shelf-Ready-Kartons konfektionierte die VEBO 2022 für Ricola.

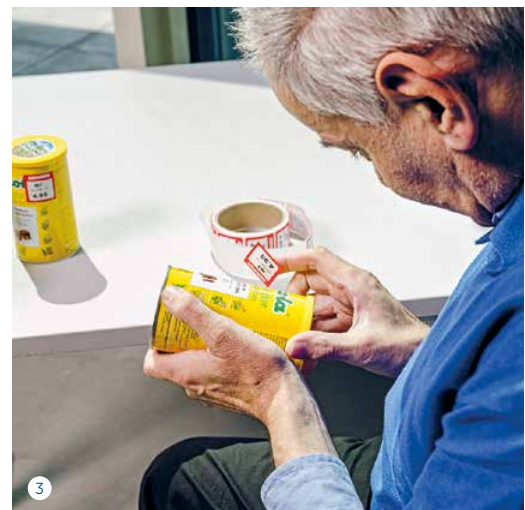


Die Kräuter für die Ricola-Produkte gedeihen auf einer Fläche, die 124 Fussballfeldern entspricht.

### 40-jährige Partnerschaft

Fast ein halbes Jahrhundert arbeitet Ricola bereits mit der VEBO in Breitenbach zusammen. Damals füllte man den Ricola Kräuterzucker noch in Blechdosen ab, welche die VEBO mit einer Papierbanderole versah. Später packte man für Promotionen 2 Pack Kräuterbonbons in einen Plastikbeutel. «Das war sehr zeitintensiv, da alles in Handarbeit abgefüllt, verpackt und gefalzt wurde», erzählt Dario Loparco, Leiter Packing bei der VEBO. Auch heute sind die Duo-Packungen noch hoch im Kurs. Die mühsame Handarbeit hat inzwischen eine Maschine übernommen und erledigt dies in Sekundenschnelle. Doch viele andere Arbeiten kann keine Maschine ersetzen. So wägt Natalia Meier Ricola Bonbons für die grosse 1-Kilogramm-Dose ab und füllt diese ein. Das Packing-Team verpackt Bio-Teebeutel in Kartons. Dafür ist übrigens die Verpackerei speziell bio-zertifiziert. Auch die Kleber mit den Aktionspreisen werden von Hand aufgeklebt. Oder die vielen Displays werden nach den Wünschen von Ricola

bestückt. «Die Promotionen vereinbaren wir mit dem Detailhandel schon lange im Voraus. Die Umsetzung geschieht dann aber meist sehr kurzfristig. So muss sich die VEBO immer ganz schön ins Zeug legen, damit alle gewünschten Displays, Preisauszeichnungen, Duopacks und Co. zum gewünschten Zeitpunkt bereitstehen», erklärt Björn Christ. Darum schätzt er auch besonders die Flexibilität, die VEBO bieten kann. Ein weiterer Vorteil sind auch die kurzen Wege: «Die Nähe zur VEBO ist für uns sehr wertvoll. Ich gehe oft vorbei, um Aufträge persönlich zu besprechen, mal etwas direkt vor Ort auszuprobieren. Wir kommen so schneller zum Ziel, verhindern Missverständnisse», sieht Björn Christ den Vorteil der Zusammenarbeit. Für Natascha Saner ist klar: «Wir arbeiten schon so lange zusammen, da versteht man sich manchmal blind. Ich schätze die Zusammenarbeit extrem. Die VEBO hat immer eine Lösung, sie ist sehr zuverlässig.» Auch für die VEBO ist die Zusammenarbeit von unschätzbarem Wert. «Unsere Mitarbeitenden sind enorm stolz, für Ricola







4

zu arbeiten. Ein Produkt, das man fast auf der ganzen Welt kennt und das es in fast jedem Laden zu kaufen gibt», unterstreicht Dario Loparco.

### Von Laufen in die Welt

Wie aber entsteht ein so feines Kräuterbonbon? Zuerst kommen Spitzwegerich, Malve, Pfefferminze und alle anderen Kräuter zur Verarbeitung ins Kräuterzentrum nach Laufen. Das sind jedes Jahr bis zu 1400 Tonnen frische Kräuter! Nach einem eigens dafür entwickelten Verfahren gewinnt Ricola die wertvollen Aromen und Wirkstoffe aus den Kräutern und mischt diese zu einem Konzentrat. Dieser hochkonzentrierten Lösung mengt Ricola je nach Sorte die übrigen Zutaten wie Pflanzenauszüge, Zucker oder Zuckeraustauschstoffe bei. Die so entstandene Bonbonmasse wird nun gekocht. Spezielle Maschinen formen anschliessend die abgekühlte Masse zu einem Strang. Daraus entstehen nach dem Schneiden Original-Kräuterzucker oder durch Prägung andere Bonbons. Zum Schluss folgt das Einwickeln der Bonbons in schützendes Papier oder das Verpacken in die praktischen Boxen. Nun reisen die Bonbons in die Welt. Oder kommen zur VEBO, um sie auf Displays zu füllen oder in weitere Verpackungen zu stecken.

### 1 Aufs Gramm genau

Genau 1 Kilogramm Kräuterkraft stecken in der Dose. Natalia Meier sorgt dafür, dass der Inhalt aufs Gramm genau stimmt.

### 2 Ricola Multibox

Das nächste Mal, wenn Sie eine Ricola Multibox kaufen, denken Sie bestimmt an die VEBO – wetten?

### 3 Kleben im Akkord

194976 Preisauszeichnungen erledigte die VEBO im letzten Jahr für die Ricola Schweiz AG.

### 4 Starke Partnerschaft

Die Partnerschaft zählt über 40 Jahre. Heute arbeiten Björn Christ, Director Trade Marketing & B2B bei Ricola Schweiz AG, und Dario Loparco, Leiter Packing bei VEBO, eng zusammen.

# Horoskop



Die Hobby-Astrologin Selina Zarogiannopoulos beobachtet genau, was die Sterne über unsere Zukunft verraten. Ihre Prognosen – meist treffsicher! Bei der VEBO Breitenbach arbeitet Selina in der Küche und in der Reinigung. Schön, dass wir ihre Tipps für 2023 in Sachen Liebe, Beruf und Gesundheit exklusiv im «VEBO impuls» abdrucken dürfen. Übrigens: Die Texte sind unbearbeitet veröffentlicht.



**Steinbock (Erde)**  
22.12.–20.1.

Sei so, wie du bist mit dein Eigenschaften was du verkörperst in deiner Seele. Vertrau manche Menschen in deiner Leben mit ein.

**Wassermann (Luft)**  
21.1.–19.2.

Dein Temperament durch deinen Ego wird auf Probe gestellt, lass nicht zu das jemanden dich provoziert und sei glücklich in deiner Charakter.



**Fische (Wasser)**  
20.2.–20.3.

Durchsätzen sie sich wen es zur Konflikten kommen, um zu Lernen das sie auch Ruderführer sind aber ganz schwaches Ansager sind.



**Widder (Feuer)**  
21.3.–20.4.

Dinge die in Plan Gesetz haben gelingen dir aber Dinge die Konkurrenz sehen nicht Eifersüchtig werden das nicht Grenze kommen, den sie Verlieren.



**Stier (Erde)**  
21.4.–20.5.

Verhalten sie Verhaltensbewusst mit der Wahrheit um, Neider gibt überall auf der Welt. Seien sie Erspannt durchs Leben und Glückliche auf der Welt.

**Zwillinge (Luft)**  
21.5.–21.6.

Endscheiden sie sich bei Liebes Leben und bleiben sie Treu, sei so wie du bist und Warten nicht Lange. Lassen manche Leute nicht Unterschätzen den sie Lieben.



**Krebs (Wasser)**  
22.6.–22.7.

Ihre Starke Geduld habe Risch geht zu Grenze bei Konflikte Gerechtigkeit geht ihnen vor, es ist zeit wie neue Freundschaften zu knüpfen.



**Löwe (Feuer)**  
23.7.–23.8.

Im Leben soll man nicht immer in Wettbewerb sein, zeichnen sie aus das mal etwas neues wind weht und nicht immer gewinnen sollen man kann mal Verlieren können.



**Jungfrau (Erde)**  
24.8.–23.9.

Deine Perfekte sollte nicht im weg stehen in euren Persönlichkeit. Sei du selbstbewusst um Dinge zu Erledigen, was an steht.



**Waage (Luft)**  
24.9.–23.10.

Machen sie nicht Kompliziert bei Gewissen Tiengen das es wen sie Recht Habe Risch sind. Sie strahlen glücklich aber inneren Unruhe zu er Vorschein.



**Skorpion (Wasser)**  
24.10.–22.11.

Sei Geduldig bei manche Menschen der nicht verstehen was du meinst in der Arbeit. Schauen nach Vorne, wie Positive sachen um stress freie Leben zu führen.



**Schütze (Feuer)**  
23.11.–21.12.

Indizieren für neue dinge die um sich herum was passiert um neue Erfahrungen zu machen neue Abenteuer ein zu gehn.

Gewusst, dass ...

# SVI

Schweizerisches Verpackungsinstitut SVI –  
Gut verpackt bei der VEBO



Packing

**S**chon seit einigen Jahren bietet die VEBO im Bereich Kartonage und Verpackung umfangreiche Dienstleistungen an. Nun sind wir neu auch Mitglied des Schweizerischen Verpackungsinstitutes.

Das Schweizerische Verpackungsinstitut SVI ist der Dachverband der Schweizerischen Verpackungswirtschaft. Es vertritt die Anliegen des Verpackungswesens gegenüber Behörden und Organisationen,

insbesondere auch in Sachen Nachhaltigkeit. Die VEBO bietet im Bereich Kartonage und Verpackung umfangreiche zertifizierte Dienstleistungslösungen, wie Primär- und Sekundärverpackung von Lebensmitteln. Im Packing bieten wir professionelle Verpackungslösungen und zeitintensive Handlingarbeiten. Auch produzieren und konfektionieren wir Sekundärverpackungen für die Kosmetik-, Pharma- und Medizinalindustrie gemäss Qualitätsmanagementsystem und gesetzlichen Anforderungen.

## Die VEBO Zahl

# 19



### Firmen setzen auf den Personalverleih

Im Auftrag von 19 Firmen schwärmen unsere Mitarbeitenden an 21 Standorte aus. Der Personalverleih hat in der VEBO eine über 30-jährige Tradition. Dabei gehen die VEBO Mitarbeitenden zu externen Firmen, um vor Ort einen Auftrag zu erledigen.

Zum Beispiel zur Trisa AG, um Fasnachtskleider zu konfektionieren. Oder in den Migros Verteilbetrieb nach Neuendorf, um Displays mit Ware zu bestücken.

# 100 Tage im Amt

Herzlich willkommen, Kaspar Kellerhals.  
Im Interview schauen wir dem neuen CEO der Kisag AG  
über die Schulter und fühlen ihm auf den Zahn.  
Kurzum: Wir freuen uns, ihn besser kennenzulernen.

## Die ersten 100 Tage in der Kisag AG.

### Was waren Ihre Highlights?

Meine ersten paar Tage verbrachte ich an Messen in der Schweiz und in Chicaco. Ich erhielt dadurch einen spannenden Einblick in die Branche und durfte bereits viele Kundinnen und Kunden kennenlernen. Bei der Kisag traf ich auf ein motiviertes und gut-gelauntes Team. Es ist schön, zu erleben, wie stolz unsere Mitarbeitenden auf «ihre» Kisag sind.

### Warum hat es Sie zur Kisag hingezogen?

Mit meinen 59 Jahren suchte ich nach einer neuen Herausforderung. Die Kisag hat eine schweizweite, positive Ausstrahlung. Sie steckt voller Emotionen, voller Swissness und ist ein Garant für gute Qualität. Hier erhalte ich dank der KMU-Kultur viele Freiheiten und kann die Kisag mit meinen Ideen weiterbringen.

### Worauf freuen Sie sich am meisten, wenn Sie morgens an Ihren Arbeitsplatz kommen?

Auf den feinen Espresso (lacht). Ich habe das Privileg, meinen Tag selbst zu gestalten – das schätze ich enorm. Und ich freue mich jeden Tag auf die Begegnungen mit den Mitarbeitenden. So beginne ich meinen Tag auch mit einem Rundgang durch die Firma.

### Welchen Führungsstil pflegen Sie?

Ich setze die Menschen da ein, wo sie ihre Stärken ausleben können, involviere die Mitarbeitenden und gebe gerne Verantwortung ab. Bei uns muss man sich aber auch engagieren wollen und Einsatz leisten.

### Beschreiben Sie Ihr Unternehmen in einem oder zwei Sätzen.

Die Kisag ist eine enorm starke Marke. Wir haben Qualitätsprodukte, die in fast jeder Schweizer Küche anzutreffen sind. Wir sind eine verlässliche Partnerin und pflegen langfristige Partnerschaften. Die Kisag hat sich immer wieder neu erfunden, und das wollen wir auch in Zukunft tun.

### Welche Stärken zeichnet die Kisag AG aus?

Wir sind sehr flexibel und können rasch auf Kundenwünsche eingehen. Wir können auch Klein- und Kleinstserien fertigen. Da sind wir gegenüber dem Ausland klar im Vorteil.

### Was ist Ihr Lieblingsprodukt?

Wer jetzt auf den Rahmbläser tippt, liegt falsch. Mein persönlicher Liebling ist das Fondue-rechaud.

### Was muss Ihr Unternehmen heute leisten, um im Markt zu bestehen?

Immer am Puls der Zeit bleiben. Die Kisag hat sich seit Bestehen immer wieder neu erfunden. Von der Metallgiesserei zu den Küchenhelfern. Der grosse Wurf mit dem Rahmbläser. Dann hat die Kisag den Trend der Molekularküche für sich genutzt und das Kochen am Tisch mit den Gasbrennern. Seit kurzem

«Die VEBO erfindet sich immer neu. Sie entwickelt sich vor allem weg vom Werkstattgroove, hin zu einer hochmodernen Industrie- und Dienstleistungspartnerin.»

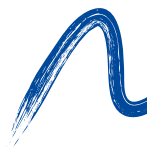
finden Sie auch eine Serie edler Küchenhelfer aus Holz. In Zukunft werden wir noch stärker auf das Thema Natürlichkeit und Nachhaltigkeit bei unseren Produkten setzen.

### Welches sind zurzeit die grössten Herausforderungen für Sie und Ihr Unternehmen?

Durch Besitzer- und Führungswechsel litten die Strukturen. Darum lassen wir unser Qualitätsmanagement zertifizieren und führen ISO 9001 ein. Damit stärken wir auch unser Fundament, auf dem wir gerne noch ein bisschen aufbauen möchten.

### Wo sehen Sie die Kisag in 5 und in 10 Jahren?

In 5 Jahren wollen wir nach wie vor der wichtigste Lieferant von Küchenhelfern für unsere Schweizer Retailer sein. Und in 10 Jahren? Da haben wir wieder ein Produkt wie den Rahmbläser erfunden!



## Kaspar Kellerhals

Ist studierter Betriebswirt, war IT-Leiter, später für Zuellig Pharma in Hongkong, Malaysia, Indonesien und auf den Philippinen tätig. Bevor er den Sprung in die Kisag AG wagte, führte er eine bekannte Grosswäscherei.



### Was bedeutet es Ihnen, Teil der VEBO zu sein?

Die VEBO ist eine langjährige Partnerin, die einige unserer Produktionsschritte seit etlichen Jahren für uns erledigt. Die VEBO erfindet sich immer neu. Sie entwickelt sich vor allem weg vom Werkstatt-groove, hin zu einer hochmodernen Industrie- und Dienstleistungspartnerin. Damit wird die VEBO für Kundinnen, Kunden und Mitarbeitende immer attraktiver. Seit einiger Zeit bin ich im Verwaltungsrat des Blinden- und Behindertenzentrums Bern. So kann ich mich auch leicht mit den Themen identifizieren, welche die VEBO bewegen.

### Gibt es Neubaupläne bei der Kisag AG?

Einen Neubau gibt es nicht. Und doch die eine und andere Veränderung. So werden wir die Kunststoff-spritzanlage in den VEBO Neubau nach Solothurn zügeln. Ausserdem gestalten wir unsere Produktionshalle neu, führen Büro und Betrieb zusammen. Vielleicht haben Sie es schon bemerkt: Die Backsteine bei der alten Halle sind nun weiss gestrichen.

Das macht doch schon sehr viel aus, finden Sie nicht? Mir persönlich schwebt ausserdem eine Kisag Erlebniswelt vor. Aber mehr will ich nicht verraten ...



Die Kisag AG steht für innovative, sinnvolle und qualitativ hochstehende Produkte, die das Kochen und Arbeiten in der Küche erleichtern. Das Sortiment reicht von Profi-Geräten für den ambitionierten Gastronomen bis hin zu Küchenhelfern für experimentierfreudige Genussmenschen.

 Mehr erfahren unter [www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)

# Vorschau



## Wasser – gesprudelt, nicht gerührt.

### 1 Senkrechtstarter

Das Start-up «bottleplus» macht Sprudelwasser unterwegs möglich. Einfach Wasser in die Flasche füllen, Knopf drücken und Durst löschen. Damit wollen die Erfinder den Getränkekonsum für alle einfach und nachhaltig gestalten.

### 2 Die Frohnatur

Morgens packt er Gummibärli ab, nachmittags stellt er Anzündis her. Remo Eichenmüller mag Abwechslung.

### 3 Strom vom Balkon

Mit SolMate kann jede:r eigenen Solarstrom produzieren. Das Balkonkraftwerk steckt man einfach ein und voilà, man hat den eigenen Strom.

## Agenda



02.09. & 28.10.2023

### Tavolata

VEBO Genusswerkstatt

08.09.2023

### Party ALL IN

VEBO Genusswerkstatt

16.09.2023

### Flohmarkt

VEBO Oensingen

27.10.–29.10.2023

### Zibelimäret

Oensingen

Die VEBO Genusswerkstatt ist mit dem Foodtrailer vor Ort



mehr Events online auf [www.vebo.ch/events](http://www.vebo.ch/events)

## Wettbewerb

Wir verlosen 3 x 1 Gutschein  
für die Tavolata vom  
28.10.2023

### Wie heisst der aktuelle Werbeslogan von Ricola?

- 1) Nimm einfach Ricola.
- 2) Ricola bringt's.
- 3) Wer hat's erfunden?

### So nehmen Sie teil

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit der richtigen Antwort, Ihrem Namen und Ihrer Adresse an [marketing@vebo.ch](mailto:marketing@vebo.ch). Toi, toi, toi!

### Teilnahmeschluss

30. August 2023

Die Gewinner:innen werden schriftlich benachrichtigt.

# Werden Sie Genossenschafter:in

Mitentscheiden,  
unterstützen,  
Solidarität zeigen



## Unterstützung bieten

Rund 1500 Einzelpersonen, juristische Personen und Gemeinden unterstützen und ermöglichen als Genossenschafter:innen die Arbeit der VEBO. Erwerben auch Sie einen Anteilschein (oder mehrere) der Genossenschaft und helfen Sie mit, die Strukturen der VEBO zu sichern. Bereits mit CHF 100.– sind Sie dabei!

Als Genossenschafter:in werden Sie an der Generalversammlung ausführlich über die Tätigkeit und Entwicklung der VEBO orientiert. Mit Ihrem Stimmrecht befinden Sie über die Anträge des Verwaltungsrates. Viermal pro Jahr erhalten Sie das Kundenmagazin «impuls» mit News aus der VEBO zugestellt.

Herzlichen Dank für Ihren Beitrag.



mehr Infos zur Mitgliedschaft online auf  
[www.vebo.ch/ueber-uns/mitgliedschaft](http://www.vebo.ch/ueber-uns/mitgliedschaft)



VEBO Genossenschaft

Werkhofstrasse 8 | 4702 Oensingen | T +41 62 388 35 35 | mail@vebo.ch | www.vebo.ch