

impuls

Das Kundenmagazin
der VEBO Genossenschaft

No
1
18

1ste Ausgabe 2018



Titelstory

VEBO eröffnet das Personal- restaurant der Eniwa AG

Einblick

VEBO Olten:
Hinter den Kulissen
des Neubaus

Leben

Ein Tag im
Leben von
Kevin Perren

VEBO

auch online auf www.vebo.ch

Impressum

Herausgeber

VEBO Genossenschaft,
www.vebo.ch

Redaktion

Lesenswert, Belinda Juhasz,
www.lesens-wert.ch

Gestaltung

ibl und partner ag | werbeagentur,
www.ibl.ch

Druck

Dietschi Print&Design AG,
www.dietschi-pd.ch



VEBO Genossenschaft

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

Neues Jahr, neuer Look



Marc Eggimann
Direktion
VEBO Genossenschaft

impuls – 1ste Ausgabe 2018

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut mich, Ihnen mit dieser Ausgabe die neue, überarbeitete Version unseres Kundenmagazins zu präsentieren.

In den vergangenen Monaten haben wir intensiv am neuen Erscheinungsbild gearbeitet. Frische, kreative Ideen sind in das Konzept eingeflossen. Nachdem sich unsere langjährige Redakteurin Renate Bigler entschieden hat, die Redaktion des VEBO Fensters an eine Nachfolge zu übergeben, haben wir die Gelegenheit genutzt und das Magazin einer Auffrischungskur unterzogen. Mit Belinda Juhasz konnten wir eine erfahrene Redakteurin mit neuen Ideen als Freelancerin gewinnen. Zusammen mit ihr und der Partnerfirma ibl aus Solothurn ist das neue Magazin entstanden. Im Rahmen eines internen Namen-Wettbewerbs hat «VEBO impuls» das Rennen

gemacht. Der Name passt gut zur Dynamik, welche in der VEBO täglich anzutreffen ist. Das VEBO impuls erscheint vier Mal im Jahr mit neuem Layout und mehr Beiträgen.

Das VEBO impuls ist Teil des neuen Gesamtauftritts der VEBO Genossenschaft. Ende März werden unsere neue Webseite vebo.ch und mit ihr auch die Webseiten der VEBO Betriebe aufgeschaltet. Bereits seit einigen Monaten finden Sie uns auch auf Facebook und LinkedIn mit einem Profil. Über diese Kanäle informieren wir regelmässig über aktuelle Themen, vermitteln Impressionen aus dem VEBO Betrieb, weisen auf Anlässe hin, platzieren Stellen-ausschreibungen, und vieles mehr!

In der ersten Ausgabe des VEBO impuls können Sie sich einen Tag lang an die Fersen von unserem Lernenden Kevin Perren hängen. Wir klären aber auch auf: diesmal machen wir den Fachbegriff «Berufliche Integration» verständlich. Als besonderes Highlight berichten wir vom Erfolg der VEBO Gastro: sie erhielt den Zuschlag als Betreiberin des Personalrestaurants der Eniwa in Buchs. Einen Einblick geben wir Ihnen in unseren Neubau in Olten. Und für eine spitze Feder sorgt Roberto Zanetti mit seiner pointierten Kolumne.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.



Herzlichst,
Marc Eggimann

PS: Sie möchten etwas zum neuen Magazin sagen?
Schreiben Sie uns an impuls@vebo.ch.

8

Das Rezept heisst Wertschätzung

Ein Musterbeispiel für erfolgreiche Integration und gesundes Wachstum: Die VEBO Gastro betreibt seit kurzem das Personalrestaurant der Eniwa AG in Buchs. In schmackhaften Happen erzählen wir die Erfolgsgeschichte und zeigen, wie die Vitamine auf den Tellern landen.





18 Ein Tag im Leben von Kevin Perren

Kevin Perren hinterlässt keine Spuren. Zumindest nicht während der Arbeit, denn hier putzt er alles blitz und blank. Und das mit einem Enthusiasmus, der ansteckt. Wir haben den Lernenden einen Tag lang begleitet.



22 VEBO Olten: Hinter den Kulissen des Neubaus

Der Beton riecht noch ganz frisch, und doch ist schon alles eingerichtet und läuft auf Hochtouren. Auf einer Stippvisite in Olten bewunderten wir das neue Gebäude mit den grosszügigen Arbeitsplätzen und liessen es nicht aus, einigen Mitarbeitenden über die Schulter zu schauen.

Titelbild
Thomas Röthlisberger, Koch Eniwa Power Inn

| | | | |
|---|--------------------|----|----------|
| 1 | Editorial | 18 | Leben |
| 4 | Newsticker | 22 | Einblick |
| 7 | Gewusst, dass ...? | 27 | Kolumne |
| 8 | Titelstory | 28 | Ausblick |

Was gerade in der VEBO läuft



Newsticker

◀ 1. Dezember 2017

Akzent? Durchblick? Inside?

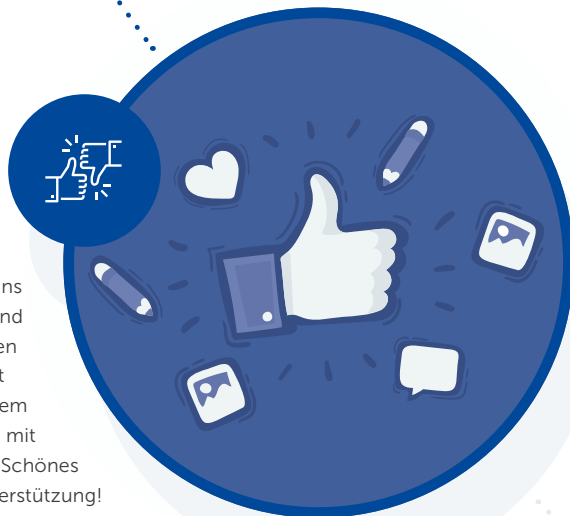
Gesucht: neuer Name für das VEBO Kundenmagazin. So der Aufruf an die Mitarbeitenden im Dezember. Sage und schreibe 106 Vorschläge gingen ein. Kreative, witzige, klare, blumige, moderne, schlichte. Die Jury hat sich beraten, diskutiert und sich schwergetan. Und sich entschieden für «impuls». Die Gewinner sind Beatrice Heiniger (VEBO Berufliche Integration), Daniel Ziegler (VEBO Solutions Zuchwil) und Monika Diemand (VEBO Wohnheime und Tagesstätten). Danke für diesen tollen Namen und herzliche Gratulation!



▶ 5. Februar 2018

Hoch den Daumen!

Gewusst? VEBO ist auch auf Social Media! Besuchen Sie uns auf Facebook und LinkedIn und halten Sie für uns den Daumen hoch. Tauchen Sie in die Welt der VEBO ein, seien Sie auf dem Laufenden und gewinnen Sie mit etwas Glück auch mal etwas Schönes von VEBO. Danke für die Unterstützung!



 mehr online auf www.facebook.com/vebogensenschaft

► 17. März 2018

Gastronomisches Feuerwerk

Zwei Vereine. Zwei Feuerwerke. Und jedes soll gigantischer als das andere sein. Das ist die Sonnwendfeier am 17. März 2018 – das grösste Feuerwerk der Schweiz. Die VEBO Gastro sorgt während dem Knaller-Event als grösster Gastroanbieter für wahre Geschmacksexplosionen im Gaumen. Der Bienken-Saal bietet ein Buffet à discrétion vor und nach dem Feuerwerk und das VEBO Bio-Restaurant verwöhnt die Gäste mit bunten Kreationen. Freie Plätze gibt es noch im Bienken-Saal. Sichern Sie sich gleich heute Ihren Tisch: 079 422 95 02.

 mehr News online auf www.vebo.ch



◀ Diverse Daten

Save the Date!

Bitte dick in die Agenda eintragen:
«Tag der offenen Türen» bei VEBO.

- 28. April 2018 Olten
- 5. und 6. Mai 2018 Matzendorf
- 16. Juni 2018 Oensingen

An diesen Tagen ist in der VEBO Olten, Matzendorf und Oensingen viel los, denn wir öffnen für Sie unsere Türen und Tore. Schauen Sie herein, erleben Sie Handwerk, Präzision und Geschick hautnah, lassen Sie sich gut unterhalten und kulinarisch verwöhnen.

 mehr News online auf www.vebo.ch

► 8. Februar 2018

Kunterbunter Narrenzauber

Unter dem Motto «alles ist möglich» ging der traditionelle Maskenball der VEBO Wohnheime über die Bühne. Tolle Masken und eine sensationelle Lichtshow sorgten für das bunte Treiben mit viel Tanz und Spass. Als die Guggenmusik «Chöplivielharmoniker» und der Tambourenverein Wangen-Herzogenbuchsee aufspielten, war die Stimmung auf dem Siedepunkt. Ein grosses Lob an die Teilnehmer, die wissen, wie Fasnacht geht!





Asan Bajrami

Absolviert zurzeit eine zweijährige Umschulung als CNC Operateur.
Er kennt sich aber auch mit der Reparatur von Fahrrädern aus.

Gewusst, dass ...

Berufliche Integration

Weil es nur einen Arbeitsmarkt gibt.



Berufliche Integration

Die VEBO bildet Menschen mit einer gesundheitlichen Beeinträchtigung so aus und weiter, dass sie sich im Arbeitsleben integrieren und im freien Arbeitsmarkt nach einem Unfall oder einer Krankheit wieder Fuss fassen können. Das geht von einer dreimonatigen Abklärung bis zu einer ganz normalen drei- oder vierjährigen Lehre. Die Invalidenversicherung (IV) unterstützt diese Massnahmen. Das nennt sich «Berufliche Integration».

Die VEBO Berufliche Integration bietet 200 Plätze für IV-Versicherte. Davon sind 120 Ausbildungsplätze in 20 Berufen und 80 Abklärungsplätze. Die VEBO erbringt professionelle soziale und produktive Dienstleistungen mit einem volkswirtschaftlichen und gesellschaftlichen Nutzen. Ein sogenannter erster und zweiter Arbeitsmarkt? Diese Unterscheidung macht die VEBO nicht, für sie gibt es nur einen Arbeitsmarkt.

Die VEBO Zahl

81 000



Kilogramm bunte Fruchtgummis

Ganz schön viel: 81 Tonnen Süswaren, vor allem Fruchtgummis, wurden 2017 von den Profis in der Spezialverpackung der Werkstätte in Oensingen verpackt. Wenn das nicht froh macht!



mehr online auf www.vebo-oensingen.ch

Das Rezept heisst Wertschätzung

VEBO Gastro übernimmt das neue
Personalrestaurant der Eniwa AG in Buchs.



Gastronomie

Ist es Weltpremiere, schweizerische Neuheit oder einfach eine wunderschöne Geschichte und ein Musterbeispiel für erfolgreiche Integration? Egal, welche Schlagzeile, ein Coup ist es allemal: Eine Solothurner Arbeitseinrichtung für Menschen mit Beeinträchtigungen erhält in einem marktkonformen Konkurrenzverfahren den Zuschlag als Betreiberin eines privatwirtschaftlichen Personalrestaurants. Und dies erst noch im Kanton Aargau.

Am Anfang steht, wie so oft, das Schicksal Pate. Auf die öffentliche Ausschreibung des Eniwa Mandates stösst VEBO Gastro nämlich per Zufall. Doch dieser hilft zur rechten Zeit, ist doch der Ausbau der Gastronomie seit geraumer Zeit erklärtes Ziel der VEBO. Mit Herzblut und grossem Engagement bewirbt sich Susanne Howald, Leiterin VEBO Gastro, und ihr Team bei dem Energieversorger in Aarau. Dass die Wahl so schnell auf die VEBO Gastro fällt, kam dennoch angenehm überraschend. Ihre Geschichten erzählen Hans-Kaspar Scherrer, CEO Eniwa AG, und Susanne Howald persönlich im Interview.

Wir sitzen in Ihrem neuen Personalrestaurant, dem «Eniwa Power Inn». Wie schmeckt Ihnen das Menü?

Sehr gut. Die Küche trifft voll meinen Geschmack. Bodenständiges, ehrliches Essen.

Ein Personalrestaurant für 350 Mitarbeitende extern zu betreiben ist für die VEBO eine Premiere. Hier arbeiten auch Menschen mit einer Beeinträchtigung. War das für Sie als Unternehmer nicht eine risikoreiche Entscheidung? Bei einer SV Group hätten Sie genau gewusst, was Sie erwarten können.

Für uns war diese Entscheidung eine Chance. Sehen Sie, bei einem grossen Anbieter haben wir sehr schnell über Kosten und Qualität gesprochen. Bei

der VEBO sprachen wir zu Beginn an über Werte. Das ist ein riesengrosser Unterschied. Wir haben oft versucht, Mitarbeitende mit einem Handicap in den Betrieb einzugliedern. Das ist uns bis heute nicht gelungen. Mit der VEBO haben wir nun einen Partner, der diesen Beitrag leisten kann, auch für uns. Das begeistert mich. Jeder Mensch, der in einem Arbeitsprozess integriert ist, erfährt eine Wertschätzung. Wir sind sehr glücklich, dass die VEBO unser Personalrestaurant betreibt.

Erzählen Sie uns doch mal, wie Sie mit Frau Howald das Projekt aufgegleist haben.

Sehr pragmatisch, sehr kompetent. Dass die VEBO ein solches Projekt zum ersten Mal umsetzt, war nie ein Nachteil. Im Gegenteil. Wir konnten alles partnerschaftlich aufgleisen, immer über alles diskutieren. Nie hatte ich den Zweifel, dass etwas schiefgehen könnte. Das Team ist schon sehr gut eingespielt und harmonisiert wunderbar. Für die VEBO ist das Projekt mit uns sicher auch ein Meilenstein und sie kann hier beweisen, dass sie für weitere solche Projekte absolut fähig ist.

Was schätzen Sie besonders an der VEBO?

Dass man auch für Schwächere in der Gesellschaft einen Platz schafft, sie voll integriert und gemeinsam etwas Grosses schafft. Ich schätze aber auch die offene Kultur, die Authentizität. In dieser Partnerschaft muss ich mich nicht auf das Papier beziehen, hier kann ich auf den Menschen und sein Wort zählen.

Was wünschen Sie sich für die weitere Zusammenarbeit?

Einen offenen Dialog und Fairness. Ich wünsche mir auch Innovation. Den Mut zu aussergewöhnlichen Ideen. Gewohnheiten mag ich nicht. Und Eigenmotivation. Wer die hat, braucht wenig Guidance, der engagiert sich selbst. Ich freue mich auf unsere Zusammenarbeit und bin sehr zuversichtlich für die Zukunft.

Hans-Kaspar Scherrer CEO Eniwa AG

Seit 8 Jahren lenkt der 55-jährige Hans-Kaspar Scherrer die Geschicke der IBAarau/Eniwa. Die regionale Energieversorgerin aus Aarau schaut im Bereich Strom auf eine 125-jährige Geschichte zurück. Erfunden hat sie sich immer wieder neu. Das letzte Mal gleich zu Beginn des Jahres. Mit einer neuen Organisation, einem neuen Standort in Buchs und einem neuen Namen.

«Heute schon nachhaltig unterwegs, streben wir 100% erneuerbare Energie bis 2050 an.»

Eniwa steht für Energie, Netze, Installation, Wasser, Aarau. Sie beschäftigt mehr als 300 Mitarbeitende und bildet über 50 Lernende in 6 technischen und administrativen Berufen aus. Eine besondere Innovation? Zum Beispiel ist Aarau die erste Stadt in der Schweiz, die im grossen Stil Fernwärme und Fernkälte aus Grundwasser bezieht.





Genial, wie das Team schon nach kurzer Zeit so gut harmoniert

Im Eniwa Power Inn arbeitet eine Person mit Beeinträchtigung. Es sollen aber noch weitere Menschen mit Beeinträchtigung die Chance auf einen tollen Arbeitsplatz erhalten. Wir freuen uns auf diese Menschen.

Susanne Howald
Leiterin VEBO Gastro



Leidenschaft, Herzblut und ein gesundes Konzept

Interview mit
Susanne Howald

Susanne Howald ist in Feierlaune. Nach 6-monatiger Planungs- und Bauphase dampft es jetzt aus Töpfen und Öfen, klirrt das Geschirr, stehen die Mitarbeitenden der Eniwa mit Appetit am Buffet. Die Leiterin VEBO Gastro übergibt die Schlüssel des Eniwa Power Inn an ihr Küchen- und Serviceteam. Bevor sie sich dem nächsten Projekt widmet, lässt sie im Interview die Ereignisse Revue passieren.

Gerne möchten wir noch weiteren Menschen die Chance bieten, hier zu arbeiten.

Was ist das heute für ein Gefühl, jetzt, wo alles eingerichtet ist und läuft?

Ein sehr spannendes Gefühl. Wir sind ja immer noch in der Startphase und alles spielt sich langsam, aber sicher ein. Nun geniesse ich die Übergabe an Herrn Christen und Frau Burgherr.

Extern ein Personalrestaurant für 350 Mitarbeitende zu führen – wie kam es dazu?

Im Bereich Gastro wollen wir wachsen und haben die Führer nach geeigneten Projekten ausgestreckt. Von der Ausschreibung der Eniwa haben wir per Zufall erfahren. Mit dem Betrieb eines öffentlichen Restaurants können wir Menschen mit Beeinträchtigung die Möglichkeit bieten, sich in der offenen Wirtschaft zu bewähren. Und ja, so haben wir uns beworben.

Und dann?

Wir wurden eingeladen! Herr Liechti vom Bio-Restaurant Oensingen, Herr Bader vom Restaurant Treffpunkt Oensingen und ich konnten unser Konzept bei Eniwa präsentieren. Und am Tag darauf kam das Telefonat mit der Zusage. Mit dieser raschen Entscheidung habe ich nicht gerechnet. Ein grossartiger Moment!

Was war für Sie die grösste Herausforderung?

Die richtigen Leute einzustellen. Welche Menschen passen und ergänzen das Team? Ich darf sagen, das ist gelungen. Wir haben nun fünf VEBO Neulinge und einen langjährigen VEBO Mitarbeiter. Zurzeit arbeitet eine Person mit Beeinträchtigung im Team.

Ist die VEBO fit für weitere solche Grossprojekte?

Absolut. Wir haben uns von vielen Mitbewerbern ab-

Gesundes Essen frisch zubereitet steht bei uns im Vordergrund, und nicht wenig Vitamine und langes Warmhalten. VEBO schaut sich nach weiteren Projekten um.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Eniwa?

Offen, ehrlich und direkt. Herausforderungen besprechen wir im Dialog. Wir wissen, woran wir beim anderen sind. Eniwa ist ein sehr erfolgreiches und angesehenes Unternehmen in der Region Aarau sowie im ganzen Kanton Aargau.

Was schätzen Sie an Eniwa?

Ihren Mut für dieses Projekt, dass sie sich für die VEBO entschieden haben und uns diese Chance gaben. Die

konkreten Vorstellungen und den Willen, etwas bewirken zu können.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Dass wir gemeinsam wachsen können und der Austausch weiterhin so gewinnbringend ist. Und dass uns dieses Projekt als Türöffner für weitere solche Projekte dient.

Steckbrief

**Susanne
Howald**

Die 50-jährige Bernerin ist gelernte Köchin, hat die Hotelfachschule in Thun absolviert und, währenddem sie 2 Restaurants gleichzeitig führte, sich zur eidg. dipl. Betriebswirtschafterin weitergebildet. Mit viel Power und Engagement leitet sie seit September 2016 die VEBO Gastro und sorgt mit viel Power für einen Auf- und Ausbau des Bereichs Gastro.



«Gesund, frisch, saisonal, trendig und vielseitig»

Nicht nur ein Leitgedanke im Gastrokonzept,
diese Kriterien werden täglich gelebt.



1 Was gibt es heute Feines?

Susanne Howald und Hans-Kaspar Scherrer entscheiden sich für das Tagesmenü. Die beiden freut's, wie gut hier alles läuft.

2 En Guete

Die Mitarbeitenden der Eniwa freuen sich auf die tägliche Vielfalt in ihrem Power Inn.

3 Modern und hell

Lichtdurchflutet und freundlich erscheint das neue Personalrestaurant und gilt bereits nach kurzer Zeit als beliebter Treffpunkt.

4 Wohlfühlort

Nicole Schnider genießt den neuen Arbeitsort und den Austausch mit Team und Gästen.

Eniwa Power Inn



Das Gastrokonzept

Bunter Vitamintanz auf dem Teller

Es ist zwölf Uhr mittags. Mit grossem Gluscht und knurrenden Mägen strömen die Mitarbeitenden der Eniwa und andere Gäste in das Personalrestaurant. Was es wohl heute Feines auf den Teller gibt? Cornelia Burgherr, Leiterin Service, Küchenchef Ueli Christen und die Crew sind bereit für den Ansturm. Es dampft und duftet herrlich aus den Töpfen. Doch wie schafft es die Crew, dass man jeden Tag frisch, saisonal und erst noch preiswert speisen kann? Wie wird man den verschiedenen Geschmäckern gerecht? Und gibt's auch Bio? Vegetarisch? Vegan? Wir erklären das VEBO Gastrokonzept in drei Schritten.

Die Menge macht's

Die VEBO Gastro bereitet täglich rund 1200 Menüs in ihren drei Küchen zu. Zur VEBO Gastro gehören das Restaurant Treffpunkt und das Bio-Restaurant Staadacker in Oensingen, neu auch das Eniwa Power Inn in Buchs, welches alleine 200 Menüs täglich ausgeben kann. Auch gehört die Bio-Bäckerei in Oensingen und die Mensa der Pädagogischen Hochschule in Solothurn dazu. Alle Betriebe kaufen, wenn immer möglich, gemeinsam ein. Die Menge und das Können machen es also aus, dass bei der VEBO Gastro die frischen Rüebli, die schönsten Kartoffeln und das tadellose Rindssteak auf dem Teller landen, und dies erst noch zu einem vernünftigen Preis. Saisonalität und Regionalität schreibt man dabei gross. Beim Bio-Fleisch weiss man sogar, auf welcher Weide das Rind geweidet hat. Apropos Bio: Das Eniwa Power Inn verarbeitet dank dem gemeinsamen Einkauf auch Bio-Produkte, und natürlich darf das feine Gebäck aus der Bio-Bäckerei auch in Buchs nicht fehlen.

Wer isst denn hier?

Ganz vorne sitzt eine Gruppe Frauen fröhlich plaudernd bei Salat und Birchermüesli. Rechts daneben sind die Teller der fünf Arbeiter aus dem Werkhof üppig gefüllt. Und weiter hinten sitzt das Team aus der Buchhaltung vor dem Tagesmenü, heute gibt es knusprige Pouletflügeli, Bohnen und Kartoffeln. Im Personalrestaurant der Eniwa muss man verschiedenen Bedürfnissen gerecht werden. Wer vorwiegend

1

Steckbrief

Ueli Christen Küchenchef

Ueli Christen hat die Küche des Eniwa Power Inn fest im Griff. Kein Wunder, bei seinem Background. Der 37-jährige Emmentaler aus Rohrbach hat schon viele Küchen gesehen. So arbeitete er im renommierten Schweizerhof als stellvertretender Küchenchef und als Eventgastronom in einem Golfclub. Auf die Frage, worin seine Herausforderung besteht, meint er: «Die Arbeit mit Menschen mit Beeinträchtigung. Das ist für mich neu. Bei jedem einzelnen Team-Mitglied seine Stärken zu erkennen und zu fördern, das fasziniert und fordert mich.»

2

Steckbrief

Cornelia Burgherr Leiterin Service

Die 33-jährige Aargauerin aus Muhen hat eine Servicelehre absolviert und kennt die klassische Gastronomie aus dem Effeff. Die Betriebsgastronomie fordert sie neu. «Die Abläufe sind hier anders. Es braucht mehr Einfühlungsvermögen, um den Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden», erklärt Burgherr. Besonders motiviert sie das Team. «Von Menschen mit Beeinträchtigung kann ich viel lernen. Ihre Freude am Leben und ihre Dankbarkeit beflügelt mich.»

eine sitzende Tätigkeit ausübt, möchte lieber etwas Leichtes essen. Wer sich viel bewegt, braucht genug Energie auf dem Teller, währschaft und gut soll es sein. Auf die verschiedenen Bedürfnisse ausgerichtet erstellt Ueli Christen seinen Menüplan. Das Motto bei allen Gerichten: gesund, saisonal, trendig und abwechslungsreich. Und wie trifft er den Geschmack seiner Gäste? Durch langjährige Erfahrung und dank den wichtigen Feedbacks der Gäste, die er sehr gerne entgegennimmt.

Zmorge, Zmittag, Znüni

Schon früh am Morgen steigt der nussig-würzige Duft von frischgebackenem Brot aus der Küche. Um sieben Uhr kaufen die ersten Arbeiter ihre Sandwiches und rauschen ab Richtung Baustelle. Während die Crew in der Küche schon fleissig am Werk

ist, erwacht das Restaurant erst so richtig um neun Uhr – zur Pausenzeit. Die Kaffeemaschine läuft heiss, für den kleinen Hunger fällt die Wahl auf ein Gipfeli, Brötli, Süssgebäck oder Birchermüesli. Um 11.30 Uhr ist angerichtet. Was esse ich denn heute? Zur Auswahl stehen am warmen Buffet täglich zwei Sorten Gemüse, zwei kohlenhydratreiche Beilagen, ein Stück Fleisch und eine proteinhaltige Variante für Vegetarier. Den heutigen Gluscht damit noch immer nicht getroffen? Wie wär's mit einem knackigen Salatteller? Die Auswahl an der Selbstbedienungsstation ist bunt und vielfältig, im Sommer gibt es hier auch Fingerfood wie Tapas. Für noch mehr Abwechslung sorgt bald die Wok-Station: asiatische Gerichte, aber auch Pasta sollen hier vor den Augen des Gastes zubereitet werden. Ab 13.30 Uhr wird es wieder ruhiger um die Tische. Bis um 17 Uhr trifft man sich nun auf einen Schwatz bei Kaffee oder Tee. Mit oder ohne Kuchen.



Wie alte Freunde

Noch ist alles ganz neu im Eniwa Power Inn.
Noch stellt man sich kleinen Herausforderungen,
die ein so junger Betrieb mit sich bringt.

Die Crew jedoch scheint seit Jahren gemeinsam am selben Strick zu ziehen. Respektvoll arbeitet man im Service wie in der Küche Hand in Hand. Routiniert scheint jeder Handgriff zu sitzen. Jeder weiss, was

er zu tun hat, jeder hilft dem anderen, wo nötig. Und bei jedem Einzelnen spürt man die Leidenschaft und das Engagement für sein Wirken, seine Identifikation mit der VEBO Gastro.

impuls – 1ste Ausgabe 2018



Manuela Sommer
Mitarbeitende Küche

«Mir gefällt die Vielseitigkeit hier.
Ich kann viel Neues lernen.»



Thomas Röthlisberger
Koch

«Hier kann ich mitgestalten,
meine Ideen einbringen.
Das finde ich toll.»



Nicole Schnider
Service

«Etwas ganz neu aufzubauen,
von Anfang an mit dabei zu sein
und mitwachsen zu können,
das ist wunderbar.»



Hansruedi Michel
Allrounder

«Ich freu' mich immer, wenn viel läuft.
Gut, dass bald alle Eniwa Mitarbei-
tenden umziehen und hier noch mehr
Gäste kommen.»

Ein Tag im Leben von Kevin Perren

Es glänzt, strahlt und ist picobello sauber. Ganz klar: hier war der 17-jährige Lernende am Werk.



Kevin Perren. Eigentlich interessierte er sich für Autos. Doch nach der Schnupperlehre als Automechaniker wusste er, dass es nicht sein Weg sein soll. Durch einen glücklichen Zufall kam er in die VEBO. Nach einem 2-wöchigen Praktikum war ihm klar: Hier will ich bleiben und eine Lehre als Unterhaltspraktiker absolvieren. Wir haben Kevin einen Tag lang auf Schritt und Tritt verfolgt.



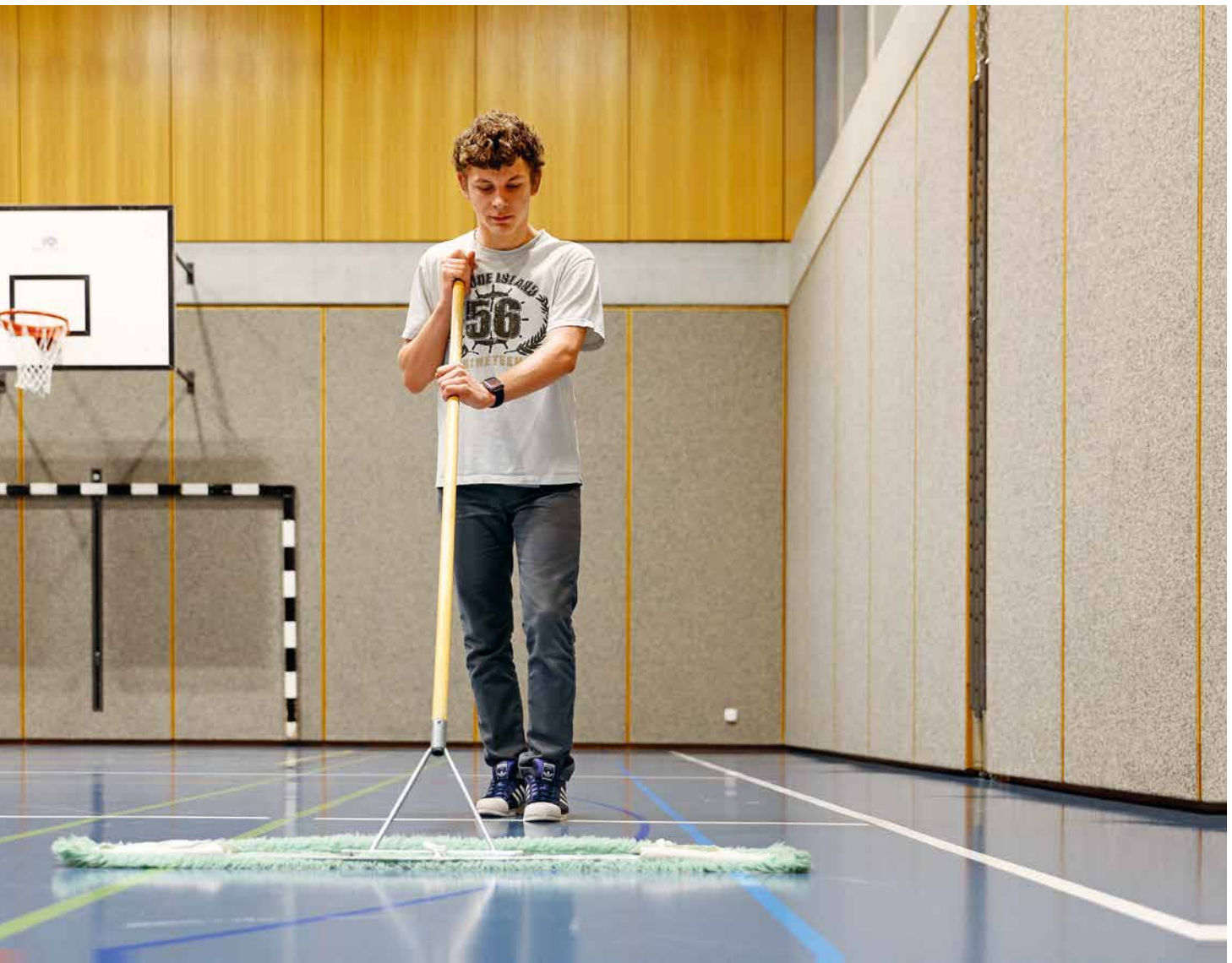
2



1



3



- 1 07.00h**
| Heute steht die monatliche
| Grossreinigung im Hallenbad an.

- 2 10.15h**
| Zielgenau flaumert Kevin
| den Turnhallenboden ab.

- 3 12.00h**
| Beim Zmittag im Treffpunkt sieht
| man Kevin alleine. Er sammelt
| neue Energie für den Nachmittag.

«Jeden Tag lerne ich Neues.
Und ich lerne, wie ich
richtig putze. Am liebsten
die Turnhalle, da ich
hier auch in der Freizeit
gerne bin.»





4 13.00h

Besammlungsraum. Welche Arbeiten stehen für den Nachmittag an?

5 13.25h

Das Alltags-Ämtli: die Abfalltour draussen.

6 15.00h

Pausen- und Lachzeit. Für einen Spass sind Kevin, Marc und David gerne zu haben.

7 17.35h

Zu Tisch bitte! Einmal in der Woche ist Kevin für das Znacht auf der Wohngruppe zuständig.

8 19.15h

Kevin sorgt während dem Training für präzise Flanken. Das macht ihm so schnell keiner nach.

Berufsbild

Unterhaltspraktiker INSOS PrA

Dauer

2 Jahre

Berufsschule

1 Tag in der Berufsschule der «VEBO Berufliche Integration» in Oensingen

Anzahl Ausbildungsplätze

10 in Oensingen, 1 in Breitenbach

Anforderung

Freude an Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten und Durchhaltevermögen



mehr online auf www.insos.ch/praktische-ausbildung

Neubau Olten

Neuer Halt: Olten Haslistrasse 30



Neueröffnung



Aus dem Bus strömt eine kunterbunte Menschengesellschaft. Einige stechen mit schnellem Schritt über die Haslistrasse Richtung Eingang Nummer 30. Andere sind noch etwas unsicher und müssen sich zuerst orientieren. Doch die VEBO Mitarbeitenden helfen sich gegenseitig. Da wird an der Hand genommen und geführt. So kommen alle gut an. Am neuen Standort der VEBO Olten.

Ein schönes Geschenk zu Beginn des Jahres: Die 200 VEBO Mitarbeitenden in Olten durften nach den Weihnachtsferien ihren neuen Arbeitsplatz beziehen. Der Umzug um Neujahr war kurz, aber auch intensiv. In nur fünf Tagen haben 35 Personen alle Maschinen, Arbeitsplätze, Rohmaterial, Halb- und Fertigmateriale, kurzum: die ganze Firma vom alten Ort zwei Kilometer weiter nordöstlich ins neue Gebäude an der

Haslistrasse gezügelt. Der neue Standort kann sich rundum sehen lassen. Ein moderner Bau, lichtdurchflutet und mit grosszügigem Grundriss. «Ja! Schön ist es hier, mit viel Platz zum Arbeiten», meint etwa Frau Affolter aus der Montage 3. Der alte Ort platzte schier aus allen Fugen, eine Erweiterung war nicht möglich. Darum hat man sich entschieden, auf dem alten Areal der Sägerei Müller neu zu bauen. Nach einer 12-monatigen Planungsphase und nur 18 Monaten Bauzeit stand das Werk zum Einzug bereit. Viel Platz bietet bereits der Eingangsbereich. Hier treffen sich die Mitarbeitenden vor der Arbeit und in den Pausen auf einen Schwatz oder auf ein Turnier am Töggelikasten. «Das ist für mich auch Inklusion, dieser Treffpunkt für die Mitarbeitenden. Denn viele kommen auch wegen der Kollegen zur Arbeit», meint Alfred Dörfliger, Geschäftsführer Olten.



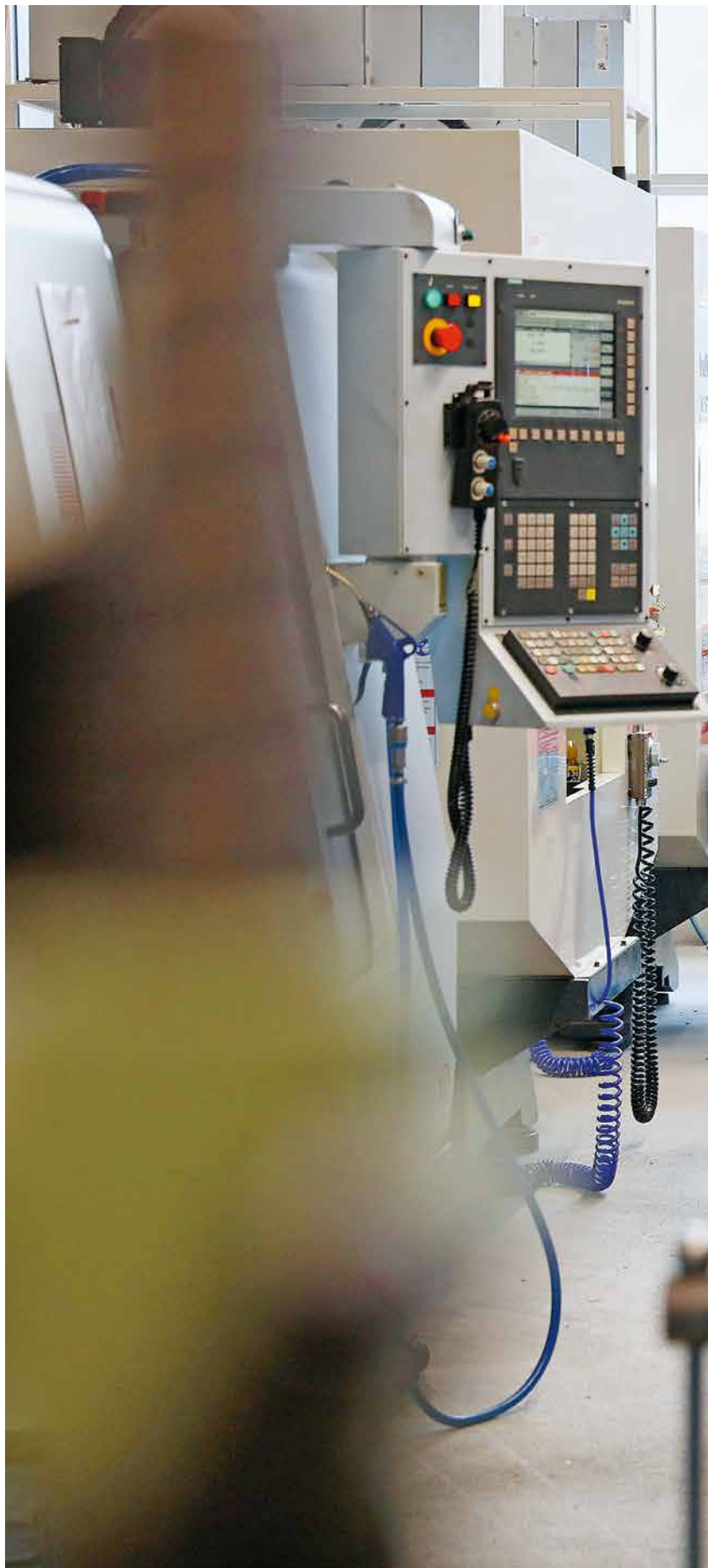
Ausschwärmerei

Das Spezielle an der VEBO Olten? Von den 140 Frauen und Männern mit einer Beeinträchtigung, die morgens zur Arbeit nach Olten kommen, arbeiten jeweils die Hälfte extern. In Teams werden sie zu den Kunden gefahren. Zum Beispiel ins Coop Verteilcenter in Wangen b. Olten, zum Migros Verteilbetrieb in Neuendorf, zur Nussbaum AG in Trimbach oder in die Trisa in Triengen. Vor Ort werden die Mitarbeitenden von den Teamleitern betreut. Die Aufgaben sind sehr vielseitig: sie reichen von Etikettieren, Bestücken von Displays für die Fasnacht bis hin zum Konfektionieren von Aktionspackungen. Für viele bietet das Arbeiten extern eine willkommene Abwechslung. Damit diese Ausseneinsätze funktionieren, braucht es eine flexible Planung. Die Kunden erteilen die Aufträge oft sehr kurzfristig. Zum Glück ist das VEBO Team so gut eingespielt und schafft es, die gewünschte Anzahl Personen zur gewünschten Zeit am gewünschten Ort zur Verfügung zu stellen.

Jeder wird in seinem Können gefordert und gefördert, darum gibt es hier allerlei an Arbeiten.

Unternehmen im Unternehmen

Das Gebäude beherbergt auf drei Stockwerken Eingang, Garderobe, Büros und Restaurant. In der zweistöckigen Produktion sind drei Montage-, eine Konfektions- und eine Mechanik-Abteilung untergebracht. Jede Abteilung wirkt für sich wie ein kleines Unternehmen. Sie kümmert sich um den ganzen Workflow, von der Kundenbetreuung, der Materialbeschaffung über die Produktion bis hin zur Logistik, Mitarbeiterführung und Administration. Ein Beispiel: Für die Firma Schenker Stores stellt die VEBO in der «Montage 1» 50 Baugruppen her. Das Material dazu beschafft und lagert sie selber, 2017 im Umfang von über einer Million Franken. Die Teamleiter richten für ihre Schützlinge die Arbeitsplätze ein und zeigen akribisch genau, was zu tun ist. Serienarbeiten sind immer sehr willkommen. Also solche Arbeiten, die heute von vielen Firmen in den Osten oder noch weiter verlagert werden, kann die VEBO kostengünstig und in einwandfreier Qualität herstellen. Die fertigen Teile werden in der grossen Lagerhalle gleich neben der Abteilung zwischengelagert. Wann diese zum Kunden transportiert werden, entscheidet die VEBO. Denn sie bewirtschaftet für Schenker Stores auch gleich das Lager. Per Videoüberwachung wird der Bedarf erkannt und die VEBO liefert, ohne dass sich der Kunde auch nur ein einziges Mal darum kümmern musste. Eine grossartige Dienstleistung.





Für jeden die passende Arbeit

In der VEBO Olten findet jeder die passende Arbeit. Wie an allen Standorten der VEBO ist auch hier die Art der Beeinträchtigung der Menschen vielschichtig. Jeder wird in seinem Können gefordert und gefördert. Darum gibt es allerlei an Arbeiten, von ganz einfachen Montagearbeiten bis hin zu komplexen Aufgaben, wie diese von Herrn Spiess. Auf Mass schneidet er Styroporboxen zu, bohrt, montiert und verleimt die Teile zu einer Einheit. Er arbeitet dabei sehr präzise und schnell. Diese Boxe ermöglicht den einfachen Einbau von Steckdosen in die Isolation beim Hausbau. Erfunden hat diese übrigens ein junger ETH Student, der mit seinem Start-up erfolgreich unterwegs ist. Eine Win-win Situation: Die VEBO erhält einen Auftrag, der starke Mitarbeiter sinnvoll beschäftigt, und das Start-up erhält präzise Arbeit aus der Schweiz, inklusive Lagerbewirtschaftung.

Wohlfühlort

Was der neue Bau in Olten sonst noch zu bieten hat? Viel Nachhaltigkeit. Denn das Gebäude ist nach Minergie-Standard gebaut. Was natürlich auch nicht fehlen darf, ist eine gute Küche. Im Restaurant stehen täglich sieben Menüs, frisch von der VEBO Gastro zubereitet, zur Auswahl. Geräumig sind Tische und Stühle an den grossen Fenstern mit Aussicht platziert. Ein Ort, an dem man sich erholen und frische Energie für den Nachmittag sammeln kann. Im Sommer bietet die grosse Terrasse Gelegenheit zum draussen sitzen. Der Neubau der VEBO in Olten bietet also alles, um sich an seinem Arbeitsplatz rundum wohl zu fühlen.

Info

Tag der offenen Tür

Am **28. April 2018** laden wir Sie herzlich ein. **Von 8.30 bis 14.00 Uhr** öffnen wir die Türen in Olten und zeigen Ihnen unsere neuen Räumlichkeiten. Profitieren Sie von einem vielfältigen Programm mit Speis und Trank, Musik, Kinderbetreuung und einer kleinen Überraschung. Wir freuen uns auf Sie!



mehr online auf www.vebo.ch





Kolumne

Politische Poesie



Roberto Zanetti, Ständerat
Präsident IG pro VEBO

Kann ein politischer Text poetisch sein? Oder anders herum: Kann Poesie politisch sein? Auf den ersten Blick würde man wohl Nein sagen. Politische Texte müssen zuspitzen, sollen aufrütteln, haben zu provozieren. Im Zentrum steht deren Inhalt. Poetische Texte sollen lieblich und ganz einfach schön an und für sich sein. Da soll vor allem der Stil und die Form stimmen.

Politische Poesie scheint also wie ein Widerspruch in sich selbst! Das muss nicht sein. Ich möchte Ihnen ein Stück vollendeter politischer Poesie nicht vorenthalten. Es ist die Präambel unserer Bundesverfassung:

Im Namen Gottes des Allmächtigen! Das Schweizer Volk und die Kantone, in der Verantwortung gegenüber der Schöpfung, im Bestreben, den Bund zu erneuern, um Freiheit und Demokratie, Unabhängigkeit und Frieden in Solidarität und Offenheit gegenüber der Welt zu stärken, im Willen, in gegenseitiger Rücksichtnahme und Achtung ihre Vielfalt in der Einheit zu leben, im Bewusstsein der gemeinsamen Errungenschaften und der Verantwortung gegenüber den künftigen Generationen, gewiss, dass frei nur ist, wer seine Freiheit gebraucht, und dass die Stärke des Volkes sich misst am Wohl der Schwachen, geben sich folgende Verfassung.

Dieser kurze, schöne und inhaltlich dichte Text ist für mich Basis und Motor meines politischen und gesellschaftlichen Engagements. Die Passage «... dass die Stärke des Volkes sich misst am Wohl der Schwachen ...» findet nicht zuletzt in meinem Engagement für die Belange der VEBO seine Verwirklichung! Wer sich für ein starkes Volk einsetzen will, muss sich für eine starke VEBO einsetzen. Ich will beides – Sie doch wohl auch! Das verbindet uns.



spenden Sie online auf www.vebo.ch

Vorschau



Unter der Lupe: Sozialhilferechtliche Arbeitsmarktintegration.

- 1 Sozialhilferechtliche Arbeitsmarktintegration**
Die VEBO bietet Programme für unbegleitete minderjährige Asylsuchende und ausgesteuerte Arbeitslose.
- 2 Weltmeisterlich**
Fabienne Füglistler: Berufsbildnerin in der Mechanik und mehrfache Schweizer Meisterin als Sportschützin.
- 3 In Grenchen gibt's Neues**
Wir stellen den Betrieb vor.
- 4 Newsticker**
Die VEBO hat sich schön gemacht: Wir präsentieren den neuen Gesamtauftritt.

Agenda



26.–28.04.2018

1. Kistlipflanztag
VEBO Gärtnerei Matzendorf

¹28.04.2018, ²05.–06.05.2018, ³16.06.2018

Tage der offenen Tür
¹VEBO Olten, ²Matzendorf, ³Oensingen

07.05.2018

Generalversammlung
VEBO Genossenschaft

13.05.2018

Muttertagsbrunch
VEBO Gastro Oensingen

Korrigendum Der Ostermarkt am 24. März 2018 in Oensingen findet nicht statt.

mehr Events online auf www.vebo.ch

Kurse



12.03.2018 **Betriebssanitärkurs inkl. BLS/AED-Schulung**

19.04.2018 **Vertiefungstage im lösungsorientierten Arbeiten**

14.05.2018 **Umgang mit Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung**

12.06.2018 **Begegnung auf Augenhöhe – wie gelingt mir das?**

13.06.2018 **Fahrerqualifikation für Personen- und Warentransport**

17.09.2018 **CAS Didaktik-Methodik 2018 | 2019**

06.11.2018 **Zeitmanagement und Selbstmanagement**

mehr Kurse online auf www.vebo.ch

Werden Sie Genossenschafter

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



VEBO Genossenschaft

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